



EN Oven
DE Backofen

2
28



CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7
4. BEFORE FIRST USE.....	7
5. DAILY USE.....	8
6. CLOCK FUNCTIONS.....	10
7. USING THE ACCESSORIES.....	11
8. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	12
9. HINTS AND TIPS.....	12
10. CARE AND CLEANING.....	21
11. TROUBLESHOOTING.....	23
12. INSTALLATION.....	25
13. ENERGY EFFICIENCY.....	26

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com/webselfservice



Register your product for better service:
www.registerelectrolux.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damages that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, this should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.
- Children aged 3 years and under must be kept away from this appliance when it is in operation at all times.

1.2 General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before maintenance cut the power supply.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instruction supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains

- cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door, especially when the door is hot.
 - The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
 - Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
 - If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
 - Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
 - Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
 - The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
 - This appliance complies with the E.E.C. Directives.
- Do not apply pressure on the open door.
 - Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
 - Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
 - Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
 - Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

**WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance is in operation. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.3 Use

**WARNING!**

Risk of injury, burns and electrical shock or explosion.

- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.

2.4 Care and cleaning



WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

2.5 Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is only for

household appliances. Do not use it for house lighting.



WARNING!

Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

2.6 Disposal



WARNING!

Risk of injury or suffocation.

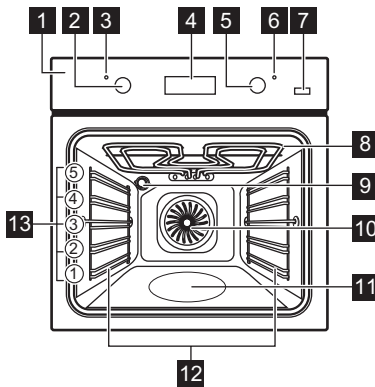
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

2.7 Service

- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Knob for the oven functions
- 3** Power lamp / symbol
- 4** Electronic programmer
- 5** Knob for the temperature
- 6** Temperature indicator / symbol
- 7** Plus Steam button
- 8** Heating element
- 9** Lamp
- 10** Fan
- 11** Cavity embossment
- 12** Shelf support, removable
- 13** Shelf positions

3.2 Accessories

- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.
- **Aluminium baking tray**

- For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**
To bake and roast or as pan to collect fat.

4. BEFORE FIRST USE



WARNING!
Refer to Safety chapters.



To set the Time of day refer to "Clock functions" chapter.

4.1 Initial Cleaning

Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.



Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the appliance and the accessories before first use.






Put the accessories and the removable shelf supports back to their initial position.

4.2 Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.



For True Fan Cooking PLUS function refer to "Activating the True Fan Cooking PLUS function".

1. Set the function  and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for 1 hour.
3. Set the function  and set the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.
5. Set the function  , press the Plus Steam button  and set the maximum temperature.
6. Let the appliance operate for 15 minutes.

Accessories can become hotter than usual. The appliance can emit an odour

and smoke. This is normal. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

5. DAILY USE



WARNING!
Refer to Safety chapters.

5.1 Retractable knobs

To use the appliance, press the control knob. The control knob comes out.

5.2 Activating and deactivating the appliance













It depends on the model if your appliance has lamps, knob symbols or indicators:

- The lamp comes on when the appliance operates.
- The symbol shows whether the knob controls the oven functions or the temperature.
- The indicator comes on when the oven heats up.

1. Turn the knob for the oven functions to select an oven function.
2. Turn the knob for the temperature to select a temperature.
3. To deactivate the appliance turn the knobs for the oven functions and temperature to the off position.

5.3 Oven functions

Oven function	Application
 Off position	The appliance is off.
 Light	To activate the lamp without a cooking function.
 Top / Bottom Heat	To bake and roast food on one shelf position.
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
 Grilling	To grill flat food and to toast bread.
 Fast Grilling	To grill flat food in large quantities and to toast bread.

Oven function	Application
 Pizza Setting	To bake food on one shelf position for a more intensive browning and a crispy bottom. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Top / Bottom Heat.
 True Fan Cooking	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Top / Bottom Heat.
 True Fan Cooking PLUS	To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating.
 Defrost	This function can be used for defrosting frozen foods, such as vegetables and fruits. The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.

5.4 Activating the True Fan Cooking PLUS function

This function allows to have an improvement of humidity during the cooking.



WARNING!


Risk of burns and damage to the appliance.


Released humidity can cause burns:

- Open the appliance door with care after the True Fan Cooking PLUS function stops.



Refer to "Hints and tips" chapter.

1. Open the oven door.
2. Fill the cavity embossment with tap water.
The maximum capacity of the cavity embossment is 250 ml.
Fill the cavity embossment with water only when the oven is cold.
3. Put food in the appliance and close the oven door.
4. Set the True Fan Cooking PLUS function: 

5. Press the Plus Steam button .
The Plus Steam button works only with the True Fan Cooking PLUS function.


The indicator comes on.

6. Turn the knob for the temperature to select a temperature.



CAUTION!

Do not refill the cavity embossment with water during cooking or when the oven is hot.

7. To deactivate the appliance, press the Plus Steam button , turn the knobs for the oven functions and temperature to the off position.

The indicator of the Plus Steam button goes out.

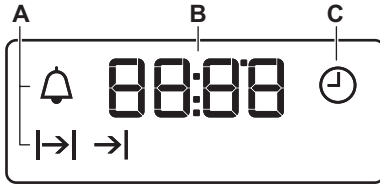
8. Remove water from the cavity embossment.



WARNING!

Make sure that the appliance is cool before you remove the remaining water from the cavity embossment.

5.5 Display



- A. Function indicators
- B. Time display
- C. Function indicator

5.6 Buttons

Button	Function	Description
—	MINUS	To set the time.
	CLOCK	To set a clock function.
+	PLUS	To set the time.
	Plus Steam	To activate the True Fan Cooking PLUS function.

6. CLOCK FUNCTIONS

6.1 Clock functions table

Clock function	Application
TIME OF DAY	To set, change or check the time of day.
DURATION	To set how long the appliance operates.
END	To set when the appliance deactivates.
TIME DELAY	To combine DURATION and END function.
MINUTE MINDER	To set countdown time. This function has no effect on the operation of the appliance.

6.2 Setting and changing the time

You must set the time before you operate the oven.





The flashes when you connect the appliance to the electrical supply, when there was a power cut or when the timer is not set.

Press the or to set the correct time.


After approximately five seconds, the flashing stops and the display shows the time of day you set.

To change the time of day press again and again until starts to flash.





6.3 Setting the DURATION

1. Set an oven function and temperature.
2. Press  again and again until  starts to flash.
3. Press  or  to set the DURATION time.


The display shows .

4. When the time ends,  flashes and an acoustic signal sounds. The appliance deactivates automatically.
5. Press any button to stop the acoustic signal.
6. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.



6.4 Setting the END






1. Set an oven function and temperature.
2. Press  again and again until  starts to flash.
3. Press  or  to set the time.

The display shows .

4. When the time ends,  flashes and an acoustic signal sounds. Press any button to stop the signal.
5. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.
6. The appliance deactivates automatically.

6.5 Setting the TIME DELAY

1. Set an oven function and temperature.
2. Press  again and again until  starts to flash.





3. Press  or  to set the time for DURATION.
4. Press .
5. Press  or  to set the time for END.

6. Press  to confirm.

Appliance turns on automatically later on, works for the set DURATION time and stops at the set END time. At the set time an acoustic signal sounds.

7. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.
8. The appliance deactivates automatically.


6.6 Setting the MINUTE MINDER

1. Press  again and again until  starts to flash.
2. Press  or  to set the necessary time.

The Minute Minder starts automatically after 5 seconds.

3. When the set time ends, an acoustic signal sounds. Press any button to stop the acoustic signal.
4. Turn the knob for the oven functions to the off position.

6.7 Cancelling the clock functions

1. Press the  again and again until the necessary function indicator starts to flash.

2. Press and hold .

The clock function goes out after some seconds.

7. USING THE ACCESSORIES

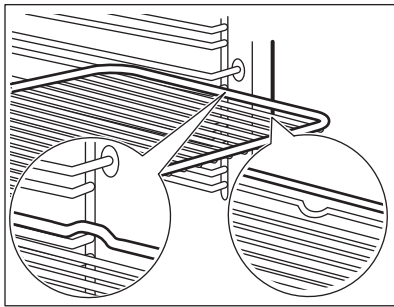


WARNING!
Refer to Safety chapters.

Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.

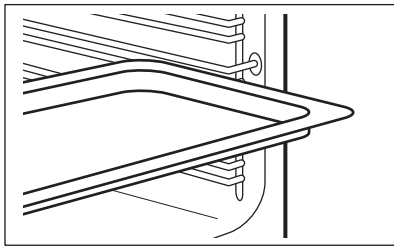
7.1 Inserting the accessories

Wire shelf:



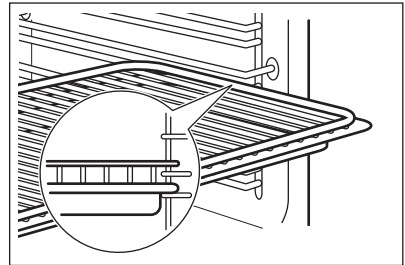
Deep pan:

Push the deep pan between the guide bars of the shelf support.



Wire shelf and the deep pan together:

Push the deep pan between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above and make sure that the feet point down.



Small indentation at the top increase safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

8. ADDITIONAL FUNCTIONS

8.1 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

8.2 Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

9. HINTS AND TIPS



WARNING!
Refer to Safety chapters.



The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

9.1 General information

- The appliance has five shelf positions. Count the shelf positions from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.

- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

9.2 Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

9.3 Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.

- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

9.4 Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

9.5 True Fan Cooking PLUS



Before preheating fill the cavity embossment with water only when the oven is cold.

Refer to "Activating the True Fan Cooking PLUS function"

Bakery products

Food	Water in the cavity embossment (ml)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Comments
Bread	100	180	35 - 40	2	Use baking tray. ¹⁾
Bread rolls	100	200	20 - 25	2	Use baking tray. ¹⁾
Homestyle pizza	100	230	10 - 20	2	Use baking tray. ¹⁾
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20	2	Use baking tray. ¹⁾
Cookies, scones, croissants	100	150 - 180	10 - 20	2	Use baking tray. ¹⁾

Food	Water in the cavity embossment (ml)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Comments
Plum cake, apple pie, cinnamon rolls	100 - 150	160 - 180	30 - 60	2	Use cake mould. ¹⁾

1) Preheat in an empty oven for 5 minutes before cooking.

Cook from frozen

Food	Water in the cavity embossment (ml)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Pizza frozen	150	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Frozen lasagna	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Frozen croissant	150	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

1) Preheat in an empty oven for 10 minutes before cooking.

Food regeneration

Food	Water in the cavity embossment (ml)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Bread	100	110	15 - 25	2
Bread rolls	100	110	10 - 20	2
Homestyle pizza	100	110	15 - 25	2
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Vegetables	100	110	15 - 25	2
Rice	100	110	15 - 25	2
Pasta	100	110	15 - 25	2
Meat	100	110	15 - 25	2

Roasting

Food	Water in the cavity embossment (ml)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Comments
Roast pork	200	180	65 - 80	2	Pyrex round tray
Roast beef	200	200	50 - 60	2	Pyrex round tray
Chicken	200	210	60 - 80	2	Pyrex round tray

9.6 Baking and roasting table**Cakes**

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Whisked recipes	170	2	160	3 (2 and 4)	45 - 60	In a cake mould
Short-bread dough	170	2	160	3 (2 and 4)	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheese-cake	170	1	165	2	60 - 80	In a 26 cm cake mould
Apple cake (Apple pie) ¹⁾	170	2	160	2 (left and right)	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	170	2	165	2 (left and right)	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	170	2	160	2	50 - 60	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	In a 20 cm cake mould
Plum cake ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	In a bread tin

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Small cakes - one level	170	3	140 - 150	3	20 - 30	In a baking tray
Small cakes - two levels	-	-	140 - 150	2 and 4	25 - 35	In a baking tray
Small cakes - three levels	-	-	140 - 150	1, 3 and 5	30 - 45	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - one level	140	3	140 - 150	3	30 - 35	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - two levels	-	-	140 - 150	2 and 4	35 - 40	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - three levels	-	-	140 - 150	1, 3 and 5	35 - 45	In a baking tray
Meringues - one level	120	3	120	3	80 - 100	In a baking tray
Meringues - two levels ¹⁾	-	-	120	2 and 4	80 - 100	In a baking tray
Buns ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	In a baking tray
Eclairs - one level	190	3	170	3	25 - 35	In a baking tray
Eclairs - two levels	-	-	170	2 and 4	35 - 45	In a baking tray
Plate tarts	180	2	170	2	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Rich fruit cake	160	1	150	2	110 - 120	In a 24 cm cake mould

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Victoria sandwich	170	1	160	2 (left and right)	50 - 60	In a 20 cm cake mould

1) Preheat the oven for 10 minutes.

Bread and pizza

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
White bread ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece
Rye bread	190	1	180	1	30 - 45	In a bread tin
Bread rolls ¹⁾	190	2	180	2 (2 and 4)	25 - 40	6 - 8 rolls in a baking tray
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	In a baking tray or a deep pan
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	In a baking tray

1) Preheat the oven for 10 minutes.

Flans

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Pasta flan	200	2	180	2	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	200	2	175	2	45 - 60	In a mould
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	In a mould
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In a mould

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In a mould

1) Preheat the oven for 10 minutes.

Meat

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Beef	200	2	190	2	50 - 70	On a wire shelf
Pork	180	2	180	2	90 - 120	On a wire shelf
Veal	190	2	175	2	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	210	2	200	2	50 - 60	On a wire shelf
English roast beef, medium	210	2	200	2	60 - 70	On a wire shelf
English roast beef, well done	210	2	200	2	70 - 75	On a wire shelf
Shoulder of pork	180	2	170	2	120 - 150	With rind
Shin of pork	180	2	160	2	100 - 120	2 pieces
Lamb	190	2	175	2	110 - 130	Leg
Chicken	220	2	200	2	70 - 85	Whole
Turkey	180	2	160	2	210 - 240	Whole
Duck	175	2	220	2	120 - 150	Whole
Goose	175	2	160	1	150 - 200	Whole
Rabbit	190	2	175	2	60 - 80	Cut in pieces
Hare	190	2	175	2	150 - 200	Cut in pieces

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Pheasant	190	2	175	2	90 - 120	Whole

Fish

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Trout / Sea bream	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 fish
Tuna fish / Salmon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fillets

9.7 Grilling



Preheat the empty oven for 3 minutes before cooking.

Food	Quantity		Temperature (°C)	Time (min)		Shelf position
	Pieces	(g)		1st side	2nd side	
Fillet steaks	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Beef steaks	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Sausages	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Pork chops	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Chicken (cut in 2)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebabs	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Breast of chicken	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	max.	20 - 30	-	4
Fish fillet	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Toasted sandwiches	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4

Food	Quantity		Temperature (°C)	Time (min)		Shelf position
	Pieces	(g)		1st side	2nd side	
Toast	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

9.8 Defrost

Food	Quantity (g)	Defrosting time (min)	Further defrosting time (min)	Comments
Chicken	1000	100 - 140	20 - 30	Place the chicken on an upturned saucer placed on a large plate. Turn halfway through.
Meat	1000	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
Meat	500	90 - 120	20 - 30	Turn halfway through.
Trout	150	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries	300	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250	30 - 40	10 - 15	-
Cream	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in places.
Gateau	1400	60	60	-

9.9 Drying - True Fan Cooking

- Cover trays with grease proof paper or baking parchment.
- For a better result, stop the oven halfway through the drying time, open

the door and let it cool down for one night to complete the drying.

Vegetables

Food	Temperature (°C)	Time (h)	Shelf position	
			1 position	2 positions
Beans	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peppers	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Vegetables for sour	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Mushrooms	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Herbs	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruit

Food	Temperature (°C)	Time (h)	Shelf position	
			1 position	2 positions
Plums	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apricots	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apple slices	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pears	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10. CARE AND CLEANING



WARNING!
Refer to Safety chapters.

10.1 Notes on cleaning

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.
- Clean the appliance interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire. The risk is higher for the grill pan.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can cause damage to the nonstick coating.

10.2 Stainless steel or aluminium appliances



Clean the oven door with a damp cloth or sponge only. Dry it with a soft cloth. Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

10.3 Cleaning the cavity embossment

The cleaning procedure removes limestone residue from the cavity embossment after cooking with steam.



We recommend to do the cleaning procedure at least every 5 - 10 True Fan Cooking PLUS cycles.

1. Put 250 ml of white vinegar into the cavity embossment at the bottom of the oven.
Use maximum 6% vinegar without herbs.
2. Let the vinegar dissolve the residual limestone at the ambient temperature for 30 minutes.
3. Clean the cavity with warm water and a soft cloth.

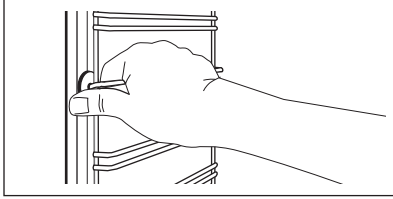
10.4 Cleaning the door gasket

- Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact an Authorised Service Centre.
- To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

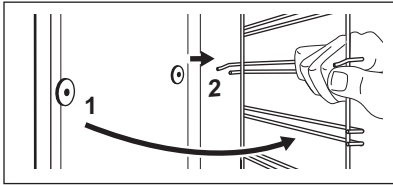
10.5 Removing the shelf supports

To clean the oven, remove the shelf supports.

1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.






2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

10.6 Aqua Cleaning

The Aqua cleaning procedure uses humidity to help remove remaining fat and food particles from the oven.

1. Put 200 ml of water into the cavity embossment at the bottom of the oven.
2. Set the True Fan Cooking PLUS function   and press the Plus Steam button .
3. Set the temperature to 90 °C.
4. Let the appliance operate for 30 minutes.
5. Deactivate the appliance and let it cool down.
6. When the appliance is cool, clean the inside of the oven with a soft cloth.



WARNING!

Make sure that the appliance is cool before you touch it. There is a risk of burns.

10.7 Cleaning the oven door

The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it.



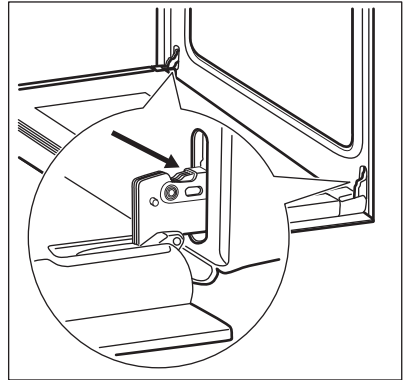
The oven door can close if you try to remove the internal glass panel before you remove the oven door.



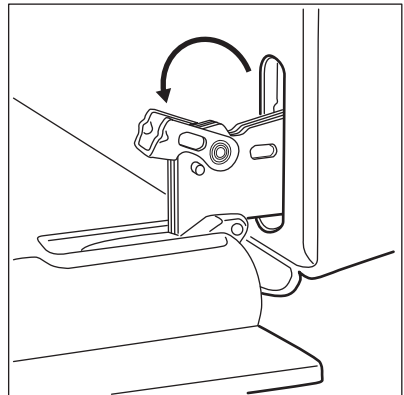
CAUTION!

Do not use the appliance without the internal glass panel.

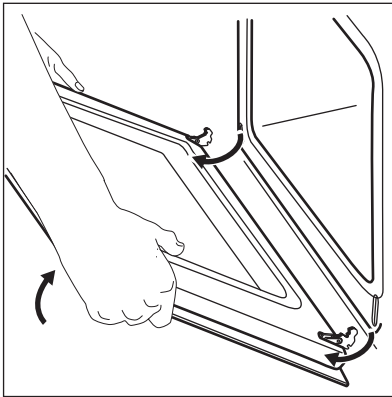
1. Open the door fully and hold the two door hinges.



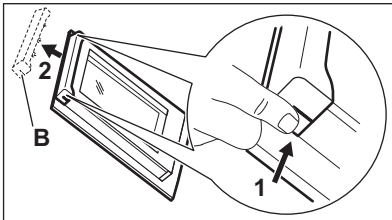
2. Lift and turn the levers on the two hinges.



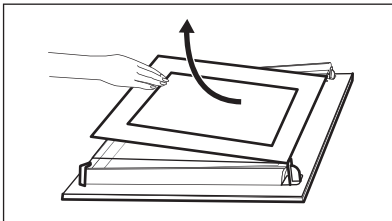
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then pull forward and remove the door from its seat.



4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
5. Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



6. Pull the door trim to the front to remove it.
7. Hold the door glass panel by its top edge and carefully pull it out. Make sure the glass slides out of the supports completely.



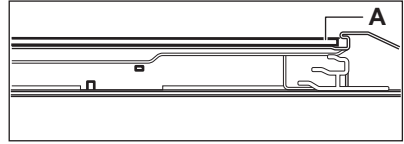
8. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully.

When the cleaning is completed, install the glass panel and the oven door. Do

the above steps in the opposite sequence.

The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.

Make sure that you install the internal glass panel in the seats correctly.



10.8 Replacing the lamp

Put a cloth on the bottom of the interior of the appliance. It prevents damage to the lamp glass cover and the cavity.



WARNING!

Danger of electrocution!

Disconnect the fuse before you replace the lamp.

The lamp and the lamp glass cover can be hot.



CAUTION!

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Deactivate the appliance.
2. Remove the fuses from the fuse box or deactivate the circuit breaker.

The back lamp

1. Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.


11. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.
The display shows "12.00".	There was a power cut.	Reset the clock.
There is no good cooking performance using the True Fan Cooking PLUS function.	You did not activate the True Fan Cooking PLUS function.	Refer to "Activating the True Fan Cooking PLUS function".
There is no good cooking performance using the True Fan Cooking PLUS function.	You did not fill the cavity embossment with water.	Refer to "Activating the True Fan Cooking PLUS function".
There is no good cooking performance using the True Fan Cooking PLUS function.	You did not activate correctly the True Fan Cooking PLUS function with the Plus Steam button.	Refer to "Activating the True Fan Cooking PLUS function".
You want to activate the True Fan Cooking function, but the indicator of the Plus Steam button is on.	The True Fan Cooking PLUS function operates.	Push the Plus Steam button  to stop the True Fan Cooking PLUS function.
The water in the cavity embossment does not boil.	The temperature is too low.	Set the temperature at least to 110 °C. Refer to "Hints and tips" chapter.

Problem	Possible cause	Remedy
The water comes out of the cavity embossment.	There is too much water in the cavity embossment.	Deactivate the oven and make sure that the appliance is cold. Wipe the water with a cloth or sponge. Add the correct amount of water to the cavity embossment. Refer to the specific procedure.

11.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating

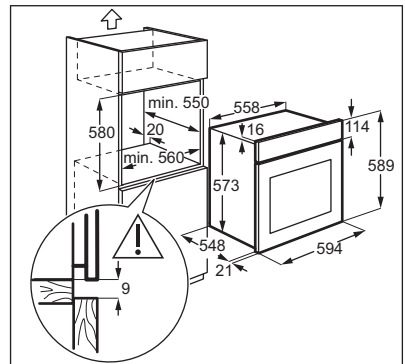
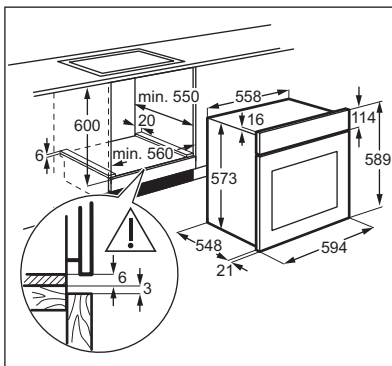
plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)
Product number (PNC)
Serial number (S.N.)

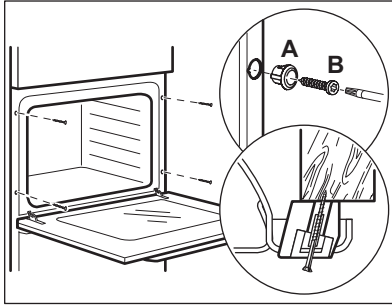
12. INSTALLATION

WARNING!
Refer to Safety chapters.

12.1 Building In



12.2 Securing the appliance to the cabinet



12.3 Electrical installation



The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the Safety chapters.

This appliance is supplied only with a main cable.

12.4 Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product Fiche and information according to EU 65-66/2014

Supplier's name	Electrolux
Model identification	EOB3414AOX
Energy Efficiency Index	100.0
Energy efficiency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.85 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	30.1 kg

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens,

steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

13.2 Energy saving



The appliance contains features which help you save energy during everyday cooking.

General hints

Make sure that the oven door is closed properly when the appliance operates and keep it closed as much as possible during the cooking.

Use metal dishes to improve energy saving.

When possible, do not preheat the oven before you put the food inside.

When the cooking duration is longer than 30 minutes, reduce the oven temperature

to minimum 3 - 10 minutes before the end of the cooking time, depending on the duration of the cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Keep food warm


Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm.

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle the materials with the symbol



Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances

marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	29
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	31
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	33
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	34
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	34
6. UHRFUNKTIONEN.....	37
7. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	38
8. ZUSATZFUNKTIONEN.....	39
9. TIPPS UND HINWEISE.....	39
10. REINIGUNG UND PFLEGE.....	49
11. FEHLERSUCHE.....	52
12. MONTAGE.....	54
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	55

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät von Electrolux entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation stehen. Bei der Entwicklung dieses großartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu holen:

www.electrolux.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

www.registerelectrolux.com



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

www.electrolux.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte. Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Berührbare Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Kinder bis zu 3 Jahren sind während des Betriebs unbedingt von dem Gerät fernzuhalten.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss an die Stromversorgung angeschlossen werden.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich anderenfalls an eine Elektrofachkraft.
- Schließen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.

- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Netzstrom trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraub Sicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nahе des Geräts.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss bei Betrieb stets geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Mobelfront (z.B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Geratebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Mobelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Mobelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

**WARNING!**

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.
 - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Ausschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Turglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel,

2.4 Reinigung und Pflege

**WARNING!**

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

scheuernde
Reinigungsschwämmchen,
Lösungsmittel oder
Metallgegenstände.

- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.5 Backofenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie diese nicht für die Raumbelichtung.



WARNUNG!
Stromschlaggefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.

- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

2.6 Entsorgung



WARNUNG!
Verletzungs- und
Erstickungsgefahr.

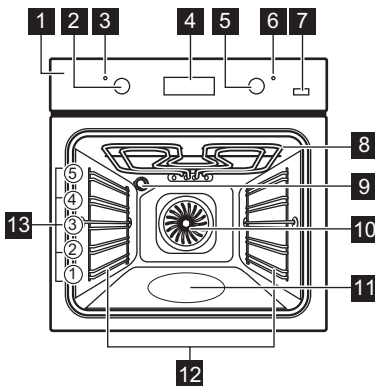
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

2.7 Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Backofen-Einstellknopf
- 3 Betriebskontrolllampe/-symbol
- 4 Elektronischer Programmspeicher
- 5 Temperaturwahlknopf
- 6 Temperaturanzeige/-symbol
- 7 Plus Dampf-Taste
- 8 Heizelement
- 9 Backofenbeleuchtung
- 10 Ventilator
- 11 Garraumvertiefung
- 12 Einhängegitter, herausnehmbar
- 13 Einschubebenen

3.2 Zubehör

- **Kombirost**
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Aluminiumbackblech**

Für Kuchen und Plätzchen.

- **Brat- und Fettpfanne**
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!

Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".



Einstellen der Tageszeit siehe Kapitel „Uhrfunktionen“.

4.1 Erste Reinigung

Nehmen Sie die Zubehöerteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät und die Zubehöerteile vor der ersten Inbetriebnahme.






Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

4.2 Vorheizen

Heizen Sie das leere Gerät vor, um Fettreste zu verbrennen.



Zur Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS, siehe „Einschalten der Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS“.

1. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion  und stellen Sie die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.
5. Stellen Sie die Funktion   ein, drücken Sie die Taste Plus Dampf  und stellen Sie die Höchsttemperatur ein.
6. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.

Das Zubehör kann heißer werden als bei normalem Gebrauch. Das Gerät kann Geruch und Rauch verströmen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Raumbelüftung.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

5.1 Versenkbare Knöpfe

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts auf den versenkbaren Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.

5.2 Ein- und Ausschalten des Geräts













Je nach Modell besitzt Ihr Gerät Kontrolllampen, Knopfsymbole oder Anzeigen:

- Die Lampe leuchtet, während das Gerät in Betrieb ist.
- Das Symbol zeigt an, ob der Knopf eine Ofenfunktion oder die Temperatur regelt.
- Die Anzeige leuchtet während der Aufheizphase des Backofens auf.

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.
3. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf Aus.

5.3 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Stellung Aus	Das Gerät ist ausgeschaltet.
 Backofenbeleuchtung	Einschalten der Backofenlampe, ohne dass eine Garfunktion eingeschaltet ist.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 Grillstufe 1	Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
 Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Heißluft mit Ringheizkörper PLUS	Zum Hinzufügen von Feuchtigkeit beim Garen. Für die richtige Farbe und eine knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen.
 Auftauen	Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlgerichten wie z. B. Gemüse und Obst verwendet werden. Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.

5.4 Einschalten der Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS

Mit Hilfe dieser Funktion lässt sich die Feuchtigkeit während des Garvorgangs verbessern.



WARNUNG!



Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

Wasserdampf kann Verbrennungen verursachen:

- Vorsicht beim Öffnen der Gerätetür nach dem Betrieb von Heißluft mit Ringheizkörper PLUS.



Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

1. Öffnen Sie die Backofentür.
2. Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Leitungswasser.
Die maximale Kapazität der Garraumvertiefung beträgt 250 ml. Füllen Sie die Garraumvertiefung nur bei kaltem Backofen mit Wasser.
3. Stellen Sie die Speisen in das Gerät und schließen Sie die Backofentür.
4. Schalten Sie die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS ein: .
5. Drücken Sie die Taste Plus Dampf .

Die Taste Plus Dampf kann nur zusammen mit der Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS eingeschaltet werden.


Die Kontrolllampe leuchtet auf.

6. Drehen Sie den Temperaturwahlnopf auf die gewünschte Temperatur.



VORSICHT!

Füllen Sie die Garraumvertiefung nicht wieder auf, während der Garvorgang läuft oder der Backofen heiß ist.

7. Zum Ausschalten des Geräts drücken Sie die Taste Plus Dampf  und drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlnopf auf Aus.

Die Kontrolllampe der Taste Plus Dampf erlischt.

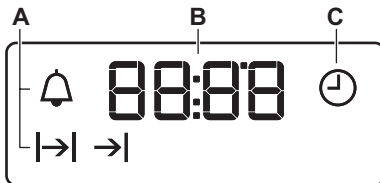
8. Entfernen Sie das Wasser aus der Garraumvertiefung.



WARNUNG!

Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das verbleibende Wasser aus der Garraumvertiefung entfernen.




5.5 Display



- A. Funktionsanzeigen
- B. Zeitanzeige
- C. Funktionsanzeige






5.6 Tasten

Taste	Funktion	Beschreibung
—	MINUS	Einstellen der Zeit.

Taste	Funktion	Beschreibung
	UHR	Einstellen einer Uhrfunktion.
	PLUS	Einstellen der Zeit.
	Plus Dampf	Einschalten der Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS.


6. UHRFUNKTIONEN



6.1 Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
 TAGESZEIT	Einstellen, ändern oder abfragen der Tageszeit.
 DAUER	Einstellen der Einschaltdauer für das Gerät.
 ENDE	Einstellen, wann das Gerät ausgeschaltet werden soll.
 ZEITVORWAHL	Kombinieren der Funktionen DAUER und ENDE.
 KURZZEIT-WECKER	Zum Einstellen einer Countdown-Zeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb.



6.2 Einstellen und ändernder Uhrzeit

Die Uhrzeit muss vor der Inbetriebnahme des Backofens eingestellt werden.



Die Anzeige  blinkt, wenn Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, nach einem Stromausfall und wenn der Timer nicht eingestellt ist.



Stellen Sie die Uhrzeit mit  oder  ein.

Nach etwa fünf Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und zeigt die eingestellte Uhrzeit an.


Drücken Sie zum Ändern der Uhrzeit mehrmals die Taste , bis  anfängt zu blinken.

6.3 Einstellen der DAUER





1. Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.


3. Die DAUER wird mit  oder  eingestellt.

Im Display erscheint .

4. Nach Ablauf der Zeit blinkt  und es ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.
5. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzustellen.
6. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf die Aus-Position.

6.4 Einstellen von ENDE

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
3. Die Zeit wird mit  oder  eingestellt.

Im Display erscheint .

4. Nach Ablauf der Zeit blinkt $\rightarrow|$ und es ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
5. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf die Aus-Position.
6. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

6.5 Einstellen der ZEITVORWAHL

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
2. Drücken Sie ⌚ wiederholt, bis $| \rightarrow |$ anfängt zu blinken.
3. Die DAUER wird mit $+$ oder $-$ eingestellt.
4. Drücken Sie ⌚ .
5. Das ENDE wird mit $+$ oder $-$ eingestellt.
6. Mit ⌚ bestätigen.
Das Gerät wird zu einem späteren Zeitpunkt automatisch eingeschaltet, bleibt für die eingestellte DAUER eingeschaltet und schaltet zum Zeitpunkt ENDE ab. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.
7. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den

Temperaturwahlknopf auf die Aus-Position.

8. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

6.6 Einstellen des KURZZEIT-WECKERS

1. Drücken Sie ⌚ wiederholt, bis 🔔 anfängt zu blinken.
2. Drücken Sie $+$ oder $-$, um die gewünschte Zeit einzustellen. Der Kurzzeit-Wecker wird automatisch nach fünf Sekunden eingeschaltet.
3. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzustellen.
4. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.

6.7 Ausschalten der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie ⌚ wiederholt, bis die Anzeige für die gewünschte Funktion blinkt.
2. Halten Sie $-$ gedrückt. Nach einigen Sekunden wird die Uhrfunktion ausgeschaltet.

7. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

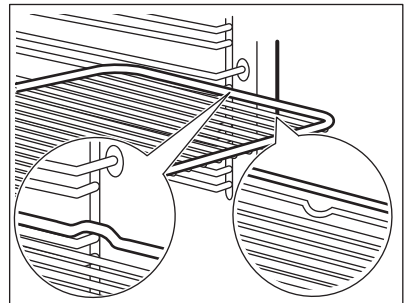


WARNUNG!
Siehe Kapitel
"Sicherheitshinweise".

7.1 Einsetzen des Zubehörs

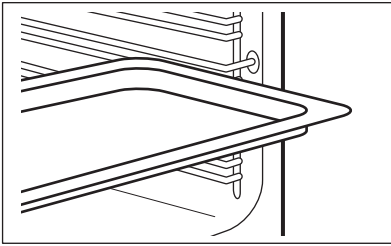
Kombirost:

Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter, mit den Füßen nach unten zeigend.



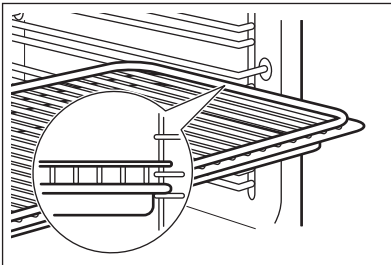
Tiefes Blech:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Kombirost und tiefes Blech zusammen:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter und den Kombirost in die Führungsschienen darüber. Achten Sie darauf, dass die Füße nach unten zeigen.



Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

8. ZUSATZFUNKTIONEN

8.1 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

8.2 Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Geräts oder defekte Bestandteile können

zu einer gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung des Backofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

9. TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
"Sicherheitshinweise".



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

9.1 Allgemeine Informationen

- Das Gerät hat fünf Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Das Gerät ist mit einem exklusiven Umluft- und Dampfsystem zur Regelung der Luftzirkulation und des Dampfkreislaufs ausgerüstet. Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Gardauer und Energieverbrauch werden dabei auf ein Minimum reduziert.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen vor.
- Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem Tuch trocken.
- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie das Kochgeschirr nicht mit Aluminiumfolie. Dies könnte das Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

9.2 Backen von Kuchen

- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.
- Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

9.3 Garen von Fleisch und Fisch

- Setzen Sie beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt ein tiefes Blech

ein, damit keine hartnäckigen Flecken im Backofen verbleiben.

- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Um die Raumentwicklung beim Braten zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in das tiefe Blech. Um die Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist, erneut Wasser in das tiefe Blech.

9.4 Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, seiner Konsistenz und der Menge ab.

Beobachten Sie den Garfortschritt. Finden Sie heraus, welche Geräteeinstellungen (Garstufe, Gardauer usw.) für Ihr Kochgeschirr, Ihre Rezepte und die von Ihnen zubereiteten Garmengen am besten geeignet sind.

9.5 Heißluft mit Ringheizkörper PLUS



Füllen Sie die Garraumvertiefung nur bei kaltem Backofen und vor dem Vorheizen mit Wasser.

Siehe „Einschalten der Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS“

Backwaren

Gargut	Wassermenge in der Vertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Bemerkungen
Brot	100	180	35 - 40	2	Backblech verwenden. ¹⁾

Gargut	Wassermenge in der Vertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Bemerkungen
Brötchen	100	200	20 - 25	2	Backblech verwenden. ¹⁾
Hausgemachte Pizza	100	230	10 - 20	2	Backblech verwenden. ¹⁾
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20	2	Backblech verwenden. ¹⁾
Plätzchen, Scones, Croissants	100	150 - 180	10 - 20	2	Backblech verwenden. ¹⁾
Pflaumenkuchen, Apfelkuchen, Zimtschnecken	100 - 150	160 - 180	30 - 60	2	Kuchenform verwenden. ¹⁾

¹⁾ Den leeren Backofen 5 Minuten vorheizen.

Gefroren in den Backofen geben

Gargut	Wassermenge in der Vertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza, gefroren	150	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Lasagne, gefroren	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Croissant, gefroren	150	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

¹⁾ Den leeren Backofen 10 Minuten vorheizen.

Speisen aufwärmen

Gargut	Wassermenge in der Vertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Brot	100	110	15 - 25	2
Brötchen	100	110	10 - 20	2
Hausgemachte Pizza	100	110	15 - 25	2

Gargut	Wassermenge in der Vertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Gemüse	100	110	15 - 25	2
Reis	100	110	15 - 25	2
Nudelaufguss	100	110	15 - 25	2
Fleisch	100	110	15 - 25	2

Braten

Gargut	Wassermenge in der Vertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Bemerkungen
Schweinebraten	200	180	65 - 80	2	Rundes Pyrex-Blech
Roastbeef	200	200	50 - 60	2	Rundes Pyrex-Blech
Hähnchen	200	210	60 - 80	2	Rundes Pyrex-Blech

9.6 Back- und Brattabelle

Kuchen

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Rührteig	170	2	160	3 (2 und 4)	45 - 60	In einer Kuchenform
Mürbeteig	170	2	160	3 (2 und 4)	20 - 30	In einer Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	170	1	165	2	60 - 80	In einer Kuchenform (26 cm)
Apfelkuchen ¹⁾	170	2	160	2 (links und rechts)	80 - 100	2 Kuchenformen (20 cm) auf dem Kombirost

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ring- heizkörper		Dauer (Min.)	Bemer- kungen
	Tempera- tur (°C)	Ebene	Tempera- tur (°C)	Ebene		
Strudel/ Stollen	175	3	150	2	60 - 80	Auf dem Backblech
Marmela- denku- chen	170	2	165	2 (links und rechts)	30 - 40	In einer Kuchen- form (26 cm)
Biskuit	170	2	160	2	50 - 60	In einer Kuchen- form (26 cm)
Stollen/ Üppiger Früchte- kuchen ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	In einer Kuchen- form (20 cm)
Rosinen- kuchen ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	In einer Brotform
Kleine Ku- chen - ei- ne Ebene	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Auf dem Backblech
Kleine Ku- chen - zwei Ebe- nen	-	-	140 - 150	2 und 4	25 - 35	Auf dem Backblech
Kleine Ku- chen - drei Ebe- nen	-	-	140 - 150	1, 3 und 5	30 - 45	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feinge- bäck - ei- ne Ebene	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feinge- bäck - zwei Ebe- nen	-	-	140 - 150	2 und 4	35 - 40	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feinge- bäck - drei Ebenen	-	-	140 - 150	1, 3 und 5	35 - 45	Auf dem Backblech

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Baisers – eine Ebene	120	3	120	3	80 - 100	Auf dem Backblech
Baisers – zwei Ebenen ¹⁾	-	-	120	2 und 4	80 - 100	Auf dem Backblech
Rosinenbrötchen ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Auf dem Backblech
Blätterteig – eine Ebene	190	3	170	3	25 - 35	Auf dem Backblech
Blätterteig – zwei Ebenen	-	-	170	2 und 4	35 - 45	Auf dem Backblech
Törtchen	180	2	170	2	45 - 70	In einer Kuchenform (20 cm)
Üppiger Früchtekuchen	160	1	150	2	110 - 120	In einer Kuchenform (24 cm)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	170	1	160	2 (links und rechts)	50 - 60	In einer Kuchenform (20 cm)

¹⁾ Backofen 10 Min. vorheizen.

Brot und Pizza

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Weißbrot ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 Stück, 500 g pro Stück

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Roggenbrot	190	1	180	1	30 - 45	In einer Brotform
Brötchen ¹⁾	190	2	180	2 (2 und 4)	25 - 40	6 - 8 Brötchen auf einem Backblech
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Backblech oder tiefes Blech
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Auf dem Backblech

¹⁾ Backofen 10 Min. vorheizen.

pudding

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Nudelauf- lauf	200	2	180	2	40 - 50	In einer Auflauf- form
Gemüse- auflauf	200	2	175	2	45 - 60	In einer Auflauf- form
Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	In einer Auflauf- form
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In einer Auflauf- form
Cannello- ni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In einer Auflauf- form

¹⁾ Backofen 10 Min. vorheizen.

Fleisch

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ring- heizkörper		Dauer (Min.)	Bemer- kungen
	Tempera- tur (°C)	Ebene	Tempera- tur (°C)	Ebene		
Rind- fleisch	200	2	190	2	50 - 70	Kombirost
Schweine- fleisch	180	2	180	2	90 - 120	Kombirost
Kalb	190	2	175	2	90 - 120	Kombirost
Roast- beef, eng- lisch	210	2	200	2	50 - 60	Kombirost
Roast- beef, me- dium	210	2	200	2	60 - 70	Kombirost
Roast- beef, durch	210	2	200	2	70 - 75	Kombirost
Schweine- schulter	180	2	170	2	120 - 150	Mit Schwarte
Schweins- haxe	180	2	160	2	100 - 120	2 Stück
Lamm	190	2	175	2	110 - 130	Keule
Hähnchen	220	2	200	2	70 - 85	Ganz
Pute	180	2	160	2	210 - 240	Ganz
Ente	175	2	220	2	120 - 150	Ganz
Gans	175	2	160	1	150 - 200	Ganz
Hasenbra- ten	190	2	175	2	60 - 80	Zerlegt
Hase	190	2	175	2	150 - 200	Zerlegt
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	Ganz

Fisch

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ring- heizkörper		Dauer (Min.)	Bemer- kungen
	Tempera- tur (°C)	Ebene	Tempera- tur (°C)	Ebene		
Forelle/ Seebrasse	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 Fi- sche

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ring- heizkörper		Dauer (Min.)	Bemer- kungen
	Tempera- tur (°C)	Ebene	Tempera- tur (°C)	Ebene		
Thunfisch/ Lachs	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 Filets

9.7 Grillstufe 1



Leeren Backofen 3 Minuten
vorheizen.

Gargut	Menge		Tempera- tur (°C)	Dauer (Min.)		Ebene
	Stück	(g)		Erste Sei- te	Zweite Seite	
Filetsteaks	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Beefs- teaks	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Grillwürste	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Schweins- kotelett	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Hähn- chen, 2 halbe	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Spieße	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Hähn- chenbrust- filet	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hambur- ger	6	600	max.	20 - 30	-	4
Fischfilet	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Belegte Toastbrote	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Toast	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

9.8 Auftauen

Gargut	Menge (g)	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Hähnchen	1000	100 - 140	20 - 30	Legen Sie zunächst eine umgedrehte Untertasse auf einen großen Teller, und legen Sie dann das Hähnchen darauf. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1000	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	500	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	150	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren	300	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250	30 - 40	10 - 15	-
Sahne	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Kuchen	1400	60	60	-

9.9 Dörren - Heißluft mit Ringheizkörper

- Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.

- Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den Backofen ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.

Gemüse

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Ebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Bohnen	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Pilze	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Kräuter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Obst

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Ebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Pflaumen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikosen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Birnen	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
"Sicherheitshinweise".

10.1 Hinweise zur Reinigung

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Bei der Brat- und Fettpfanne ist das Risiko besonders hoch.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an.
- Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

10.2 Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:



Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

10.3 Reinigen der Garraumvertiefung

Der Reinigungsvorgang entfernt Kalkrückstände aus der Vertiefung im Boden nach dem Garvorgang mit Dampf.



Wir empfehlen einen Reinigungsvorgang nach 5 - 10 Garvorgängen mit Heißluft mit Ringheizkörper PLUS.

1. Geben Sie 250 ml Weißweinessig in die Garraumvertiefung im Boden des Backofens. Benutzen Sie einen höchstens 6 %-igen Weißweinessig ohne Kräuter.
2. Lassen Sie den Weißweinessig bei Umgebungstemperatur 30 Minuten lang verdampfen, damit die Kalkrückstände entfernt werden.

3. Reinigen Sie die Vertiefung mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.

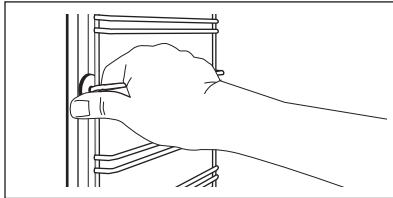
10.4 Reinigen der Türdichtung

- Die Türdichtung muss regelmäßig überprüft werden. Die Türdichtung ist im Rahmen des Garraums angebracht. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Türdichtung beschädigt ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Lesen Sie in den allgemeinen Informationen zur Reinigung nach, was bei der Reinigung der Türdichtung beachtet werden muss.

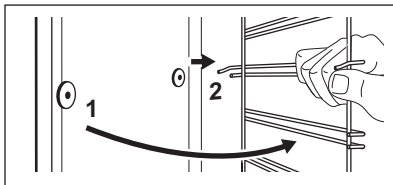
10.5 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Einhängegitter.

1. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



2. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.



Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

10.6 Aqua-Reinigungsfunktion

Bei der Aqua-Reinigungsfunktion werden mithilfe von Feuchtigkeit Fett- und Speisereste aus dem Backofen entfernt.

1. Geben Sie 200 ml Wasser in die Garraumvertiefung im Boden des Backofens.
2. Stellen Sie die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS ein und drücken Sie die Taste Plus Dampf .
3. Stellen Sie die Temperatur auf 90 °C ein.
4. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang eingeschaltet.
5. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
6. Wenn das Gerät abgekühlt ist, reinigen Sie den Innenraum des Backofens mit einem weichen Tuch.



WARNING!

Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es anfassen. Es besteht Verbrennungsgefahr.

10.7 Reinigen der Backofentür

Die Backofentür hat zwei Glasscheiben. Die Backofentür und die innere Glasscheibe können zur Reinigung ausgebaut werden.



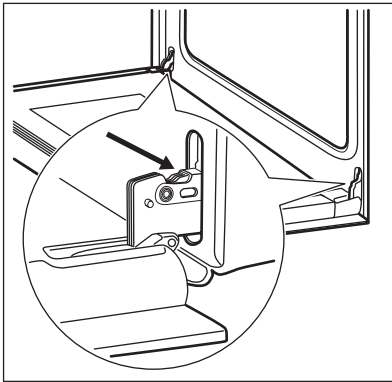
Beachten Sie, dass die Backofentür zuklappen kann, wenn Sie versuchen, die innere Glasscheibe abzunehmen, solange die Tür noch am Gerät montiert ist.



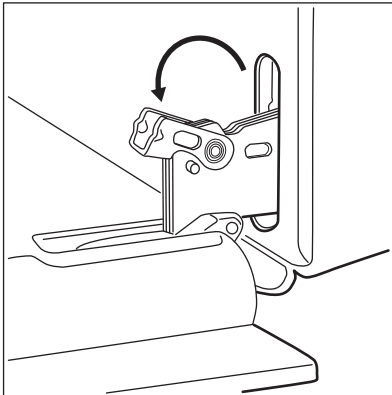
VORSICHT!

Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die innere Glasscheibe.

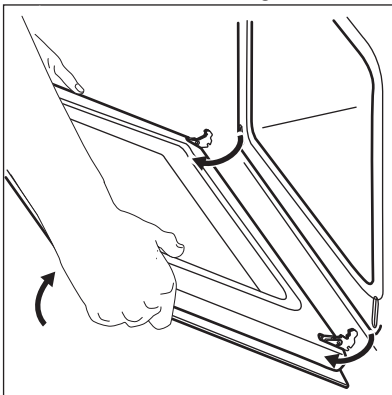
1. Klappen Sie die Backofentür ganz auf und greifen Sie an die beiden Türscharniere.



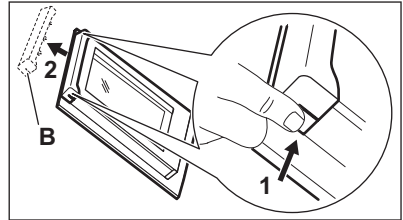
2. Heben Sie die Hebel der beiden Scharniere an, und klappen Sie sie nach vorn.



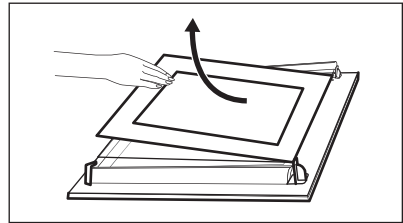
3. Schließen Sie die Backentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.



4. Legen Sie die Backentür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.
 5. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



6. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.
 7. Halten Sie die Oberkante der Türglasscheibe fest und ziehen Sie vorsichtig heraus. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.

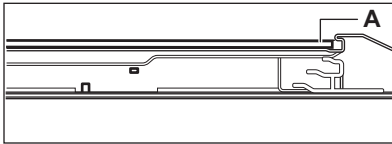


8. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab.

Nach der Reinigung müssen die Glasscheibe und die Backentür wieder eingebaut werden. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Der bedruckte Bereich muss zur Innenseite der Tür zeigen. Vergewissern Sie sich nach der Montage, dass sich der Glasscheibenrahmen an den bedruckten Bereichen nicht rau anfühlt.

Achten Sie darauf, die innere Glasscheibe richtig in die Aufnahmen einzusetzen.



10.8 Austauschen der Lampe

Legen Sie ein Tuch unten in den Garraum des Geräts. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.



WARNUNG!

Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen. Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.



VORSICHT!

Halogenlampen immer mit einem Tuch anfassen, um ein Einbrennen von Fett (Fingerabdrücken) zu vermeiden.

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

Rückwandlampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

11. FEHLERSUCHE




WARNUNG!

Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

11.1 Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen korrekt sind.
Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.
Das Display zeigt „12.00“ an.	Es gab einen Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Bei Heißluft mit Ringheizkörper PLUS ist die Garleistung nicht zufriedenstellend.	Sie haben die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS nicht eingeschaltet.	Siehe „Einschalten der Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS“.
Bei Heißluft mit Ringheizkörper PLUS ist die Garleistung nicht zufriedenstellend.	Sie haben die Garraumvertiefung nicht mit Wasser gefüllt.	Siehe „Einschalten der Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS“.
Bei Heißluft mit Ringheizkörper PLUS ist die Garleistung nicht zufriedenstellend.	Sie haben die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS nicht richtig mit der Taste Plus Dampf eingeschaltet.	Siehe „Einschalten der Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS“.
Sie möchten die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper einschalten, aber die Kontrolllampe der Taste Plus Dampf leuchtet.	Die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS ist in Betrieb.	Drücken Sie die Taste Plus Dampf  , um die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS auszuschalten.
Das Wasser in der Garraumvertiefung kocht nicht.	Die Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur auf mindestens 110 °C ein. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.
Das Wasser tritt aus der Garraumvertiefung aus.	Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung.	Schalten Sie den Backofen aus und achten Sie darauf, dass das Gerät abgekühlt ist. Nehmen Sie das Wasser mit einem Schwamm oder Tuch auf. Füllen Sie die korrekte Wassermenge in die Garraumvertiefung. Siehe entsprechenden Vorgang.

11.2 Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
maximal 1380	3 x 0.75
maximal 2300	3 x 1

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
maximal 3680	3 x 1.5

Die Erdleitung (gelb/grünes Kabel) muss 2 cm länger sein als die Phasenleitung und der Nullleiter (blaues und braunes Kabel).

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktdatenblatt und Informationen gemäß EU 65-66/2014

Herstellername	Electrolux
Modellidentifikation	EOB3414AOX
Energieeffizienzindex	100.0
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/Unterhitze	0.93 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Heißluft	0.85 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	72 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	30.1 kg

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor, bevor Sie die Speisen hineingeben.

13.2 Energie sparen



Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur je nach Gardauer 3 - 10 Minuten vor Ablauf des Garvorgangs auf die Mindesttemperatur. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Garen mit Heißluft

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

Allgemeine Tipps


Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Betriebs vollständig geschlossen ist, und öffnen Sie sie nicht öfter als erforderlich.


Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die

Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten.

14. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.electrolux.com/shop



867339539-A-392016

