

EB4GL70CN
EB4GL70SP



DE Dampfgarer

Benutzerinformation

Nutzen Sie alle Vorteile Ihres Geräts



Registrieren Sie jetzt Ihr Produkt einfach per Foto für
einen schnellen Zugriff auf Handbücher, Anleitungen,
Serviceunterstützung und vieles Mehr unter
electrolux.com/register

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	8
4. BEDIENFELD.....	8
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	10
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	12
7. UHRFUNKTIONEN.....	14
8. AUTOMATIKPROGRAMME.....	14
9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	14
10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	15
11. RATSSCHLÄGE UND TIPPS.....	17
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	20
13. FEHLERSUCHE.....	23
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	25
15. GARANTIE.....	26

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!

Auf unserer Website können Sie:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, Service- und Reparatur-Informationen erhalten:

www.electrolux.com/support



Ihr Produkt für einen besseren Service registrieren:

www.registerelectrolux.com



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät 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. Die Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

Warnungs-/Sicherheitshinweise

Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ▲ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Gerätes die mitgelieferte Anleitung sorgfältig durch. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Verletzungen oder Schäden, die durch unsachgemäße Installation oder Verwendung entstehen. Bewahren Sie die Anweisungen immer an einem sicheren und zugänglichen Ort auf, um sie später wiederverwenden zu können.

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 unter 8 Jahren sowie Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern, und entsorgen Sie es angemessen.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, sollte diese aktiviert werden.
- Wartung oder Reinigung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Installation des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- ACHTUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiss. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.
- ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmpchen; sie können 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 Gefährdungen 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 oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Installation



WARNUNG!

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät 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 Türgriff.
- Installieren Sie das Gerät an einem sicheren, geeigneten Aufstellort, der die Installationsanforderungen erfüllt.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Prüfen Sie vor Montage des Geräts, dass sich die Ofentür unbehindert öffnen lässt.
- Das Einbaugerät muss die Beständigkeitsanforderungen nach DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Schranks (Mindesthöhe des Schranks unter Arbeitsplatte)	450 (460) mm
Breite des Schranks	560 mm
Tiefe des Schranks	550 (550) mm
Höhe der Vorderseite des Geräts	455 mm
Höhe der Rückseite des Geräts	440 mm
Breite der Vorderseite des Geräts	596 mm
Breite der Rückseite des Geräts	560 mm
Tiefe des Gerätes	567 mm

Einbautiefe des Gerätes	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	882 mm
Mindesthöhe der Lüftungsöffnung. Öffnung auf unten auf der Rückseite.	560x20 mm
Netzkabellänge. Kabel in der rechten Ecke auf der Rückseite	2500 mm
Befestigungs-schrauben	3.5x25 mm

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Achten Sie darauf, dass die Parameter auf dem Typenschild mit den elektrischen Werten der Netzstromversorgung übereinstimmen.
- 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 zum Schutz vor direktem Berühren sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie

nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.

- Stecken Sie den Netzstecker erst am Ende der Installation 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 von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Dieses Gerät wird mit einem Netzstecker und einem Netzkabel geliefert.

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr 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 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 entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuерfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Garraumboden des Geräts.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heisse Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung 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 beim Betrieb geschlossen sein.

- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Wärme und Feuchtigkeit können sich hinter einer geschlossenen Möbelplatte bilden und dadurch das Gerät, den Umbauschrank oder den Boden beschädigen. Schliessen Sie die Möbelplatte erst, wenn das Gerät nach Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschliesslich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmpchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Ofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Dampfgaren



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr und Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann zu Verbrennungen führen.
 - Öffnen Sie während des Dampfgarens nicht die Gerätetür.
 - Öffnen Sie die Gerätetür nach dem Dampfgaren vorsichtig.

2.6 Innenbeleuchtung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht zur Raumbeleuchtung.
- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung..

2.7 Service

- Zur Reparatur des Geräts wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschliesslich Originalersatzteile verwendet werden.

2.8 Entsorgung



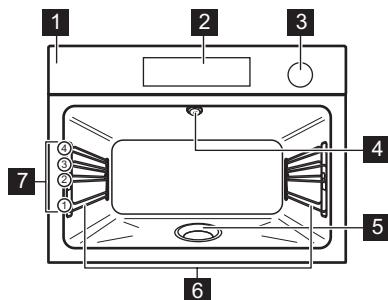
WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

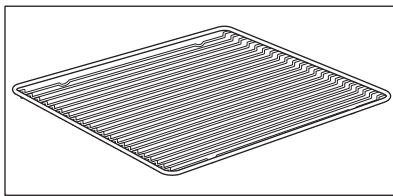
3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Display
- 3 Wasserschublade
- 4 Lampe
- 5 Dampfgenerator mit Abdeckung
- 6 Einhängegitter, herausnehmbar
- 7 Einschubebenen

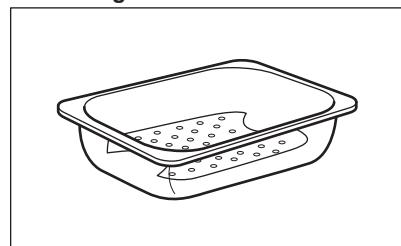
3.2 Zubehörteile

Gitterrost



Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

Glaskochgeschirr mit 1 Einsatzrost

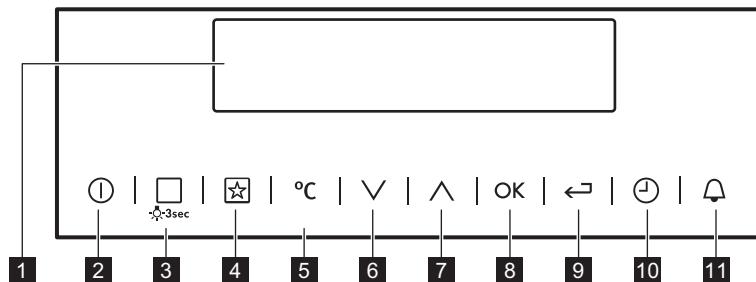


Schwamm

Zum Entfernen des restlichen Wassers aus dem Dampfgenerator.

4. BEDIENFELD

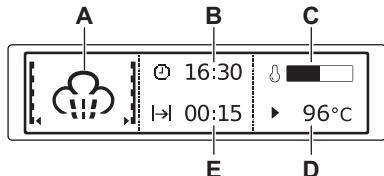
4.1 Elektronischer Programmspeicher



Bedienen Sie den Ofen über die Sensorfelder.

Sensor- feld	Funktion	Bemerkung
1	- Display	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
2		EIN/AUS Zum Ein- und Ausschalten des Ofens.
3		Dampfgaren oder Rezepte Berühren Sie das Sensorfeld einmal zur Auswahl einer Ofenfunktion oder des Menüs Rezepte. Berühren Sie das Sensorfeld erneut, um zwischen folgenden Funktionen umzuschalten: Dampfgaren, Rezepte. Halten Sie zum Ein- oder Ausschalten der Backofenbeleuchtung das Sensorfeld 3 Sekunden gedrückt. Sie können die Backofenbeleuchtung auch einschalten, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.
4		Favoriten Speichern und Aufrufen der bevorzugten Programme.
5		Temperaturauswahl Zum Einstellen der Temperatur oder zur Anzeige der aktuellen Ofentemperatur.
6		Nach unten-Taste Menünavigation nach unten.
7		Nach oben-Taste Menünavigation nach oben.
8		OK Bestätigung der Auswahl oder Einstellung.
9		Rücktaste Eine Menüebene zurückblättern. Zum Anzeigen des Hauptmenüs halten Sie das Feld 3 Sekunden gedrückt.
10		Uhrzeit und zusätzliche Funktionen Einstellen verschiedener Funktionen. Drücken Sie bei eingeschalteter Ofenfunktion das Sensorfeld, um den Timer oder folgende Funktionen einzustellen: Tastensperre, Favoriten, Set + Go.
11		Kurzzeit-Wecker Zum Einstellen der Funktion Kurzzeit-Wecker.

4.2 Display



- A. Ofenfunktion
- B. Tageszeit
- C. Aufheiz-Anzeige
- D. Temperatur
- E. Anzeige der Dauer oder des Endes einer Funktion

Weitere Anzeigen auf dem Display:

Symbol	Funktion
⌚	Kurzzeit-Wecker Die Funktion ist in Betrieb.
⌚	Tageszeit Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an.
→	Dauer Im Display wird die entsprechende Gardauer angezeigt.
→	Ende Das Display zeigt die Zeit an, an der die Gardauer endet.
🌡	Temperatur Das Display zeigt die Temperatur an.
⌚	Zeitanzeige Das Display zeigt an, wie lange die Ofenfunktion in Betrieb ist. Drücken Sie zum Zurücksetzen der Zeit ▼ und ▲ gleichzeitig.
█	Aufheiz-Anzeige Im Display wird die Temperatur im Ofen angezeigt.

5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

5.1 Reinigung vor der ersten Benutzung

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Entfernen Sie das gesamte Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.	Reinigen Sie den Ofen und das Zubehör mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.	Geben Sie das gesamte Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter in den Ofen.

5.2 Erstanschluss

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:

Sprache	Display-Kontrast	Helligkeit	Uhrzeit
---------	------------------	------------	---------

5.3 Einstellung: Wasserhärte

Nachdem Sie den Ofen an die Spannungsversorgung angeschlossen haben, müssen Sie den Wasserhärtegrad einstellen.

Verwenden Sie den Teststreifen oder kontaktieren Sie Ihr Wasserversorgungsunternehmen, um den Wasserhärtegrad zu erfahren.

			
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
Tauchen Sie den Teststreifen etwa 1 s in Wasser. Halten Sie den Streifen nicht unter fliessendes Wasser.	Schütteln Sie überschüssiges Wasser vom Streifen ab.	Warten Sie 1 min und prüfen Sie die Wasserhärte anhand der Tabelle unten.	Stellen Sie die Wasserhärte in folgendem Menü ein: Grundeinstellungen.

(i) Die Farben des Teststreifens ändern sich auch weiterhin noch. Überprüfen Sie die Wasserhärte nicht später als 1 min nach dem Test.

Sie können den Wasserhärtegrad in folgendem Menü ändern: Grundeinstellungen/Wasserhärte.

Die Tabelle zeigt den Wasserhärtebereich ($^{\circ}\text{dH}$) mit dem zugehörigen Kalkgehalt und die Qualität des Wassers. Passen Sie die Wasserhärte entsprechend der Tabelle an.

Wasserhärte Grad	Teststreifen dH	Kalkgehalt (mmol/l)	Kalkgehalt (mg/l)	Wasserklassifizierung	
1	0–7		0–1,3	0–50	weich
2	8–14		1,4–2,5	51–100	mittelhart
3	15–21		2,6–3,8	101–150	hart
4	≥ 22		$\geq 3,9$	≥ 151	sehr hart

Wenn der Wasserhärtegrad 4 oder höher ist, füllen Sie den Wassertank mit stillem Tafelwasser.

Verwenden Sie Tafelwasser mit einem maximalen Kalkgehalt Ca^{2+} von 3,9 mmol/l oder 151 mg/l. Wenn Sie das Wasserenthärtersystem benutzen,

achten Sie darauf, das der Wasserhärtegrad zwischen 1 und 3 liegt. Weitere Informationen zur Wasserhärte

(°dH) Ihres Leitungswassers erfahren Sie von Ihrem örtlichen Wasserversorgungsunternehmen.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

6.1 Navigieren in den Menüs

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Drücken Sie \checkmark oder \wedge , um die gewünschte Menüoption einzustellen.
3. Drücken Sie OK, um das Untermenü aufzurufen oder die Einstellung zu bestätigen.



Mit \leftarrow können Sie von jedem Punkt aus zurück in das Hauptmenü springen.

6.2 Einstellen einer Ofenfunktion

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Mit OK bestätigen.
3. Stellen Sie die Temperatur ein.
4. Mit OK bestätigen.

6.3 Einstellen einer Dampffunktion

Die Abdeckung der Wasserschublade befindet sich im Bedienfeld.



WARNUNG!

Füllen Sie kein Wasser direkt in den Dampfgenerator. Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholhaltigen Flüssigkeiten in die Wasserschublade.

1. Drücken Sie auf die Abdeckung der Wasserschublade, um sie zu öffnen.
2. Füllen Sie 700 ml Wasser in die Wasserschublade. Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten.
3. Drücken Sie die Wasserschublade in ihre ursprüngliche Position.
4. Schalten Sie den Backofen ein.
5. Stellen Sie eine Dampfgarfunktion und die Temperatur ein.
6. Stellen Sie bei Bedarf folgende Funktionen ein: Dauer \rightarrow oder: Ende \rightarrow .

Nach ca. 2 Minuten ist Dampf sichtbar. Sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton.



Wenn der Dampfgenerator leer ist, ertönt ein Signalton.

Am Ende der Garzeit ertönt der Signalton.

7. Schalten Sie den Ofen aus.



VORSICHT!

Der Ofen ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie beim Leeren des Wassertanks vorsichtig.

8. Nach dem Dampfgaren kann der Dampf auf dem Boden des Garraums kondensieren. Trocknen Sie stets den Garraum, wenn der Ofen abgekühlt ist.

Lassen Sie den Ofen bei geöffneter Tür vollständig trocknen.

Sobald der Ofen abgekühlt ist, saugen Sie das gesamte restliche Wasser aus dem Dampfgenerator mit dem Schwamm auf. Falls erforderlich, reinigen Sie den Dampfgenerator mit etwas Essig.

6.4 Aufheizanzeige

Wenn Sie eine Ofenfunktion einschalten, zeigt der Balken den Temperaturanstieg. Wenn die Temperatur erreicht wird, ertönt der Signalton dreimal, der Balken blinkt und erlischt anschliessend.

6.5 Restwärme

Das Display zeigt die Restwärme an, sobald Sie den Ofen ausschalten. Sie können die Restwärme zum Warmhalten der Speisen benutzen.

6.6 Überblick über die Menüs

Hauptmenü

Symbol/Menü-punkt	Anwendung
Dampfgaren	Zum Dampfgaren von Gemüse, Beilagen oder Fisch.
Rezepte	Liste mit Automatik-programmen.
Dampfreinigung	Reinigen des Geräts mit Dampf.
Grundeinstellungen	Einstellen der Gerätekonfiguration.
Favoriten	Liste der bevorzugten Garprogramme, die vom Benutzer erstellt wurden.

Untermenü von: Grundeinstellungen

Symbol/Menü-punkt	Beschreibung
Tageszeit einstellen	Einstellen der aktuellen Uhrzeit.
Zeitanzeige	Steht diese Funktion auf EIN, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

Symbol/Menü-punkt	Beschreibung
Set + Go	Um eine Funktion einzustellen und sie später zu aktivieren, drücken Sie auf ein beliebiges Symbol auf dem Bedienfeld.
Kontrast	Einstellen des Kontrastes der Anzeige.
Helligkeit	Einstellen der Helligkeit der Anzeige.
Sprache einstellen	Einstellen der Sprache für die Anzeige.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Der Ton des Sensorfelds EIN/AUS lässt sich nicht ausschalten.
Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
DEMO-Modus	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468.
Service	Zeigt die Software-version und die Konfiguration an.
Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns (höchstens 2 h 30 min). Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Ofenbetrieb.
Dauer	Zum Einstellen der Dauer des Ofenbetriebs (max. 23 Std. 59 Min.).
Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion (max. 23 h 59 min.).

Wenn Sie die Zeit für eine Uhrfunktion einstellen, zählt die Zeit nach 5 Sekunden herunter.

Dauer, Ende – bevor Sie die Funktionen verwenden, müssen Sie eine

Ofenfunktion und die Temperatur einstellen. Der Ofen wird automatisch ausgeschaltet.

Dauer, Ende – Sie können die Funktionen gleichzeitig verwenden, wenn der Ofen zu einem bestimmten späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.

7.2 Einstellen der Uhrfunktionen

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. – wiederholt drücken, bis das Display die gewünschte Uhrfunktion und das entsprechende Symbol anzeigt.
3. , – drücken, um die Zeit einzustellen.
4. Drücken Sie: OK.
Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton. Der Ofen wird ausgeschaltet. Im Display erscheint eine Meldung.
5. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.

8. AUTOMATIKPROGRAMME



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

8.1 Rezepte mit Rezeptautomatik

Mit dem Ofen erhalten Sie eine Reihe von Rezepten, die Sie verwenden können. Die Rezepte sind fest

einprogrammiert und können nicht geändert werden.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü: Rezepte . Mit OK bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Bestätigen Sie mit OK.
4. Wählen Sie ein Rezept. Bestätigen Sie mit OK.

9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

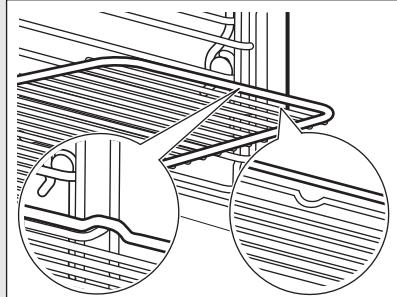
9.1 Einsetzen der Zubehörteile

Eine kleine Kerbe oben sorgt für mehr Sicherheit. Diese Kerben dienen auch

als Kippsicherung. Der hohe Rand um den Rost verhindert das Abrutschen von Kochgeschirr.

Gitterrost:

Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter, mit den Füßen nach unten zeigend.



10. ZUSATZFUNKTIONEN

10.1 Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie Dauer, Temperatur oder Ofenfunktion speichern. Sie stehen in folgendem Menü zur Verfügung: Favoriten. Sie können 20 Programme speichern.

Speichern eines Programms

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm ein.
3. Drücken Sie wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: SPEICHERN.
4. Mit OK bestätigen.

Das Display zeigt den ersten freien Speicherplatz an.

5. Mit OK bestätigen.
6. Geben Sie den Namen des Programms ein.

Der erste Buchstabe blinkt.

7. Drücken Sie oder , um den Buchstaben zu ändern.
8. Drücken Sie OK.
- Der nächste Buchstabe blinkt.
9. Wiederholen Sie Schritt 7 nach Bedarf.
10. Zum Speichern halten Sie OK gedrückt.

Sie können einen Speicherplatz auch überschreiben. Wenn das Display den ersten freien Speicherplatz anzeigt,

drücken Sie oder und drücken Sie OK, um ein bestehendes Programm zu überschreiben.

Den Namen des Programms können Sie in folgendem Menü ändern: Programm umbenennen.

Einschalten des Programms

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü: Favoriten.
3. Mit OK bestätigen.
4. Wählen Sie Ihr bevorzugtes Programm.
5. Mit OK bestätigen.

Drücken Sie , um folgendes Menü direkt aufzurufen: Favoriten.

10.2 Verwenden der Kindersicherung

Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann der Ofen nicht versehentlich eingeschaltet werden.

1. Drücken Sie , um das Display einzuschalten.
2. Drücken Sie und gleichzeitig, bis auf dem Display eine Meldung . Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

10.3 Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der

Ofenfunktion. Sie lässt sich nur bei eingeschaltetem Ofen einschalten.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie eine Ofenfunktion oder Einstellung.
3. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Tastensperre.
4. Mit **OK** bestätigen.

Zum Ausschalten der Funktion drücken Sie . Im Display erscheint eine Meldung. Drücken Sie  erneut und dann **OK** zur Bestätigung.



Wenn Sie den Ofen ausschalten, wird die Funktion ebenfalls ausgeschaltet.

10.4 Set + Go

Mit der Funktion können Sie eine Ofenfunktion (oder ein Programm) einstellen und diese später durch Berühren eines einzigen Symbols einschalten.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
3. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Dauer.
4. Stellen Sie die Zeit ein.
5. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Set + Go.
6. Mit **OK** bestätigen.

Drücken Sie ein Symbol (ausser ) um folgende Funktion zu starten: Set + Go. Die eingestellte Ofenfunktion startet.

Am Ende der Ofenfunktion ertönt ein Signalton.



- Tastensperre ist während der laufenden Ofenfunktion eingeschaltet.
- Im Menü: Grundeinstellungen können Sie die Funktion: Set + Go ein- und ausschalten.

10.5 Abschaltautomatik

Der Ofen wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

 (°C)	 (h)
50–96	12,5

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen:
Backofenbeleuchtung, Dauer, Ende.

10.6 Helligkeit des Displays

Die Helligkeit des Displays ändert sich in zwei Stufen:

 Tageshelligkeit	 Nachthelligkeit
Leuchtet bei eingeschaltetem Ofen.	
	Leuchtet 10 Sekunden lang, wenn Sie ein beliebiges Sensorfeld während des Nachtmodus berühren.
	Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, schaltet das Display zwischen 22:00 und 6:00 Uhr in den Nachtmodus.
Leuchtet, wenn der Backofen ausgeschaltet ist und Sie folgende Funktion einstellen: Kurzzeit-Wecker. Sobald die Funktion abgelaufen ist, schaltet das Display zurück auf Nachthelligkeit.	

10.7 Kühlgebläse

Wenn der Ofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Ofens läuft das Kühlgebläse weiter, bis der Ofen abgekühlt ist.

11. RATSSCHLÄGE UND TIPPS



WARNUNG!

Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

11.1 Empfehlungen zum Garen



Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie richten sich nach den Rezepten, der Beschaffenheit und der Menge der verwendeten Zutaten.

Ihr Ofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Ofen. In den Tabellen unten werden empfohlene Einstellungswerte von Temperatur, Gardauer und Einschubebene für spezifische Speisentypen aufgeführt.

Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden können, suchen Sie nach einem ähnlichen Rezept.

11.2 Dampfgaren

Verwenden Sie ausschliesslich hitze- und korrosionsbeständiges Kochgeschirr.

Verwenden Sie Glaskochgeschirr.

Wenn Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig garen, achten Sie auf ausreichende Distanz zwischen den Rosten, damit der Dampf zirkulieren kann.

Beginnen Sie den Garvorgang beim kaltem Ofen, falls in der Tabelle unten kein Vorheizen empfohlen wird.

Gemüse, Fleisch, Fisch, Nudeln, Reis, Mais, Griess und Eier garen, aufwärmen, auftauen, pochieren oder blanchieren.

Sie können ein komplettes Menü in einem Durchgang zubereiten. Damit jedes Gericht richtig gegart wird, wählen Sie dafür Speisen mit ähnlichen Garzeiten. Füllen Sie so viel Wasser ein, wie für das Gericht mit der grössten Wassermenge erforderlich ist. Stellen Sie die Speisen in geeignetem Kochgeschirr auf die Gitterroste. Lassen Sie ein wenig Abstand zwischen dem Kochgeschirr, damit der Dampf zirkulieren kann.

Mit dieser Funktion können Sie Behälter (z. B. Babyflaschen) sterilisieren.

Sterilisieren

Stellen Sie saubere Behälter in die Mitte des Rosts auf der ersten Einschubebene. Achten Sie darauf, dass die Öffnung leicht schräg nach unten zeigt.

Füllen Sie die Schublade mit der maximalen Wassermenge und stellen Sie eine Zeit von 40 Min. ein.

Garen

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

11.3 Dampfwassertabelle

	(Min.)		(ml)
15 - 20	300		
30 - 40	600		
50 - 60	800		

11.4 Dampfgaren

Öffnen Sie die Ofentür vorsichtig, solange diese Funktion eingeschaltet ist. Es kann Dampf austreten.

Diese Funktion eignet sich für frische wie tiefgefrorene Speisen. Sie können mit ihr

**GEMÜSE**

**Stellen Sie die Temperatur auf
96 °C.**



(min)



(ml)

Zucchini,
Scheiben 15 350

Geschälte To-
maten 15 350

Spinat, frisch 15 350

Pilze, Scheiben 15–20 400

Peperoni, Strei-
fen 15–20 400

Auberginen 15–25 450

Broccoli, Rös-
chen 20–25 400

Feldsalat, Ro-
setten 20–25 450

Erbsen 20–25 450

Wirsing 20–25 400

Stangensellerie 20–30 500

Blumenkohl,
Röschen 25–30 500

Spargel, grün 25–35 500

Lauchringe 25–35 500

Weisse Bohnen 25–35 500

Broccoli, ganz 30–40 550

Rosenkohl 30–40 550

Kohlrabi, Strei-
fen 30–40 550

Spargel, weiss 35–45 600

Schwarzwurzel 35–45 600

Blumenkohl,
ganz 35–45 600

**GEMÜSE**

**Stellen Sie die Temperatur auf
96 °C.**



(min)



(ml)

Karotten 35–45 600

Fenchel 35–45 600

Bohnen, grün 35–45 550

Artischocken 50–60 800

Randen 70–90 800
+ 400

**BEILAGEN**

**Stellen Sie die Temperatur auf
96 °C.**



(min)



(ml)

Teigwaren,
frisch 20–25 450

Hefeknödel 30–40 600

Salzkartoffeln,
klein 35–40 600

Reis, Wasser/
Reis-Verhältnis
1,5:1 35–40 600

Semmelknödel 35–45 600

Kartoffelklösse 35–45 600

Polenta, Flüs-
sigkeitsverhält-
nis 3:1 40–45 750

Kartoffeln mit
Schale, mittel-
gross 45–55 750



FISCH

	(° C)	(min)	(ml)
Flaches Fischfilet	80	15	350
Crevetten, frisch	85	20–25	450
Muscheln	96	20–30	500
Lachsfilets	85	25–35	500
Crevetten, gefroren	85	30–40	550
Forelle, 0,25 kg	85	30–40	550
Lachsforelle, 1 kg	85	40–45	600



FLEISCH

	(°C)	(Min.)	(ml)
Chipolatas	80	15–20	400
Pouletbrust, pochiert	90	25–35	500
Gekochter Schinken, 1 kg	96	55–65	800 + 150
Poulet, pochiert, 1–1,2 kg	96	60–70	800 + 150
Kasseler, pochiert	90	70–90	800 + 300
Kalb / Schweinsnierstück, 0,8–1 kg	90	80–90	800 + 300
Tafelspitz	96	110–120	800 + 700



EIER

Stellen Sie die Temperatur auf
96 °C.

	(min)	(ml)
Eier, weich	10–12	400
Eier, mittel	13–16	450



EIER

Stellen Sie die Temperatur auf
96 °C.

	(min)	(ml)
Eier, hart	18–21	500

12. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

12.1 Anmerkungen zur Reinigung



Reinigungs- mittel

Reinigen Sie die Vorderseite des Ofens mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Verwenden Sie eine Reinigungslösung zum Reinigen der Metalloberflächen.

Beseitigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



Täglicher Gebrauch

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Rückstände können einen Brand verursachen.

Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Ofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch.



Zubehör

Reinigen Sie das gesamte Zubehör nach jedem Gebrauch und lassen Sie es trocknen. Verwenden Sie ein weiches Tuch, warmes Wasser und ein Reinigungsmittel. Reinigen Sie das Zubehör nicht in einem Geschirrspüler.

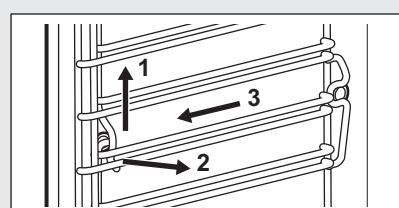
Reinigen Sie das Antihaftzubehör nicht mit aggressiven Mitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

12.2 Entfernen der: Einhängegitter

Entfernen Sie zum Reinigen des Ofens die Einhängegitter.

Schritt 1 Schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn völlig abkühlen.

Schritt 2 Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben aus der vorderen Aufhängung.



Schritt 3 Ziehen Sie die Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.

Schritt 4 Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.

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

12.3 Benutzung: Dampfreinigung

Bevor Sie beginnen:			
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile.	Reinigen Sie den Boden des Garraums und das Türrinnenglas mit warmen Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.	
Schritt 1 Füllen Sie 250 ml Wasser direkt in den Dampfgenerator. Geben Sie 3 Esslöffel Essig hinzu.			
Schritt 2 Schalten Sie die Funktion ein. Das Display zeigt die Dauer der Funktion an. Das Signal ertönt, wenn die Reinigung beendet ist.			
Schritt 3 Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.			
Nach Abschluss der Reinigung:			
Schalten Sie den Backofen aus.	Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.	Entfernen Sie das Wasser aus dem Dampfgenerator.	Lassen Sie die Ofentür offen und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.

12.4 Reinigung: Dampfgenerator

Reinigen Sie den Dampfgenerator und den Wassertank mit Wasser und Essig. Das Emaille kann durch Entkalkungsmittel geschädigt werden.

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
Schalten Sie den Backofen ein.	Füllen Sie 250 ml Wasser direkt in den Dampfgenerator. Geben Sie 3 Esslöffel Essig hinzu. Warten Sie 10 Minuten.	Saugen Sie das Essigwasser mit einem Schwamm auf.	Füllen Sie 100–200 ml Wasser in den Wassertank, um den Dampfgenerator zu durchspülen.

Nach Abschluss der Reinigung:

- | | | |
|--------------------------------|---|--|
| Schalten Sie den Backofen aus. | Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Dampfgenerator mit einem Schwamm. | Lassen Sie die Ofentür offen und warten Sie, bis der Dampfgenerator trocken ist. |
|--------------------------------|---|--|

12.5 Aus- und Einbau: Tür

Die Tür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden.

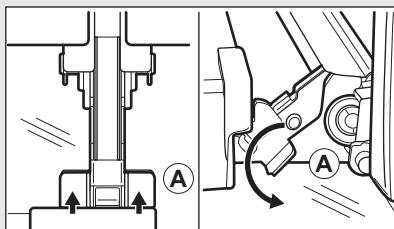


WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

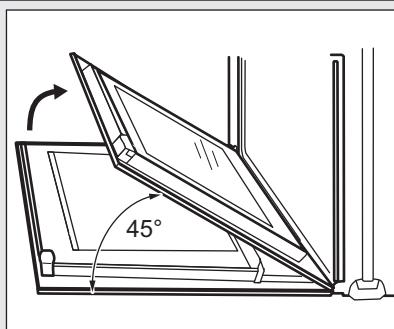
Schritt 1 Öffnen Sie die Tür vollständig.

Schritt 2 Drücken Sie auf die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.



Schritt 3 Schliessen Sie die Ofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 45°). Fassen Sie die Tür auf beiden Seiten und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Ofen weg. Legen Sie die Tür mit der Aussenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.

Schritt 4 Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.



Schritt 5 Führen Sie nach der Reinigung die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Achten Sie darauf, dass Glasscheiben in korrekter Position eingesetzt werden, da sich die Türoberfläche sonst überhitzen kann.

12.6 Wie ersetzt man: Lampe



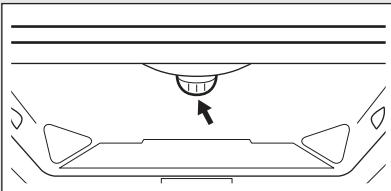
WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

Die Lampe kann heiß sein.

Bevor Sie die Lampe austauschen:		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Schalten Sie den Ofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.	Legen Sie ein Tuch auf den Garraumboden.

Obere Lampe

Schritt 1 Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.	
Schritt 2 Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.	
Schritt 3 Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W.	
Schritt 4 Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung und montieren Sie ihn.	

13. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

13.1 Vorgehensweise bei Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe, falls vorhanden).
Das Gerät heizt nicht.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.		Stellen Sie die Uhr ein.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht einge-stellt.	Stellen Sie sicher, dass die Einstellungen richtig sind.
Das Gerät heizt nicht.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Das Gerät heizt nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe hierzu „Verwenden der Kindersicherung“.
Das Gerät heizt nicht.	Die Tür ist nicht richtig ge-schlossen.	Schliessen Sie die Tür sorgfältig.
Das Gerät heizt nicht.	Die Sicherung ist durchge-brannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn die Sicherung wie-derholt durchbrennt, wen-den Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschal-ter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode erneut im Display er-scheint, wenden Sie sich an den Kunden-dienst.
Dampf und Kondenswas- ser schlagen sich auf Spei- sen und im Garraum nie- der.	Die Speisen standen zu lange im Gerät.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvor-gangs nicht länger als 15-20 Minuten im Gerät las-sen.
Das Gerät ist eingeschal-tet, heizt aber nicht. Der Ventilator funktioniert nicht. Im Display wird "Demo" angezeigt.	Der DEMO ist eingeschal-tet.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Gerät aus. 2. Halten Sie ① ge-drückt, bis sich das Gerät ein- und aus-schaltet. 3. Berühren und halten Sie ⌂ und ① gleich-zeitig gedrückt, bis ein Signalton ertönt und "Demo" erlischt.

13.2 Servicedaten

Wenn Sie selbst keine Lösung für das Problem finden, kontaktieren Sie Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die erforderlichen Daten für den Kundendienst sind auf dem Typenschild

zu finden. Das Typenschild befindet sich auf der vorderen Rahmen des Backofengarraums. Das Typenschild darf nicht vom Backofengarraum entfernt werden.

Wir empfehlen, diese Daten hier einzutragen:

Modell (MOD.)
---------------	-------

Produktnummer (PNC)
---------------------	-------

Seriennummer (S.N.)
---------------------	-------

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Energie sparen



Der Ofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Achten Sie darauf, dass die Ofentür bei Betrieb des Ofens geschlossen ist. Öffnen Sie während des Garens die Ofentür nicht zu häufig. Halten Sie die Türdichtung sauber und achten Sie darauf, dass sie sicher sitzt.

Verwenden Sie Metallgeschirr, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, den Ofen vor dem Garen nicht vor.

Backen Sie in möglichst kurzen Abständen, wenn Sie einige Gerichte gleichzeitig zubereiten.

Restwärme

Bei Aktivieren eines Programmes mit Auswahl von Dauer oder Endzeit sowie einer längeren Garzeit als 30 min schalten sich die Heizelemente bei einigen Ofenfunktionen automatisch früher aus.

Das Display zeigt die Restwärme an, sobald Sie den Ofen ausschalten. Sie können die Restwärme zum Warmhalten der Speisen benutzen.

Wenn die Garzeit länger als 30 min ist, reduzieren Sie die Ofentemperatur vor Ende des Garvorgangs auf mindestens 3–10 min. Durch die Restwärme des Ofens werden die Speisen weiter gegart.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellungen, um die Restwärme zum Warmhalten von Speisen zu nutzen. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur erscheint auf dem Display.

Garen mit ausgeschalteter Ofenbeleuchtung

Schalten Sie die Beleuchtung während des Garens aus. Schalten Sie sie nur bei Bedarf ein.

15. CH GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		



Ersatzteilverkauf Industriestrasse 10,
5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Fachberatung/Verkauf Badenerstrasse
587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garantie Für jedes Produkt gewähren
wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den
Endverbraucher eine Garantie von 2
Jahren. (Ausweis durch Garantieschein,
Faktura oder Verkaufsbeleg). Die
Garantieleistung umfasst die Kosten für

Material, Arbeits- und Reisezeit. Die
Garantieleistung entfällt bei
Nichtbeachtung der
Gebrauchsanweisung und
Betriebsvorschriften, unsachgerechter
Installation, sowie bei Beschädigung
durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt,
Eingriffe Dritter und Verwendung von
Nicht-Original Teilen.

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



Für die Schweiz:

Wohin mit den Altgeräten?
Überall dort wo neue Geräte
verkauft werden oder
Abgabe bei den offiziellen
SENS-Sammelstellen oder
offiziellen SENS-Recyclern.
Die Liste der offiziellen
SENS-Sammelstellen findet
sich unter
www.erecycling.ch

www.electrolux.com/shop



867343849-D-182020

CE



Thinking of you
Electrolux



EB4GL70

EN STEAMER

USER MANUAL

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS	4
3. PRODUCT DESCRIPTION	6
4. BEFORE FIRST USE	7
5. CONTROL PANEL	7
6. DAILY USE	9
7. CLOCK FUNCTIONS	11
8. AUTOMATIC PROGRAMMES	12
9. USING THE ACCESSORIES	12
10. ADDITIONAL FUNCTIONS	13
11. CARE AND CLEANING	14
12. WHAT TO DO IF...	17
13. INSTALLATION	18
14. GARANTIE, GARANZIA, GUARANTEE	21

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



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

We recommend the use of original spare parts.

When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.



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 if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety



WARNING!

Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- 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 are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance. Children under 3 years must not be left unsupervised in the vicinity of the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- 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, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

1.2 General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.

- Before maintenance cut the power supply.
- 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.
- 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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

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.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- 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.

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 shock-proof 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. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially 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.

2.2 Use



WARNING!

Risk of injury, burns or electric shock or explosion.

- Use this appliance in a household environment.
- 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.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- 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 ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - 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. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

Steam Cooking



WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

- Do not open the appliance door during steam cooking. Steam can release.

2.3 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 Service.
- 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.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use 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.

2.4 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.

2.5 Disposal

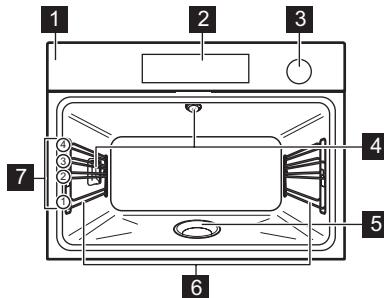


WARNING!

Risk of injury or suffocation.

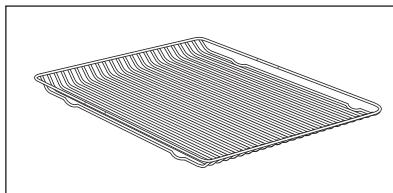
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION



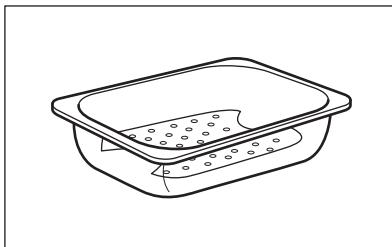
- | | |
|----------|----------------------------|
| 1 | Control panel |
| 2 | Electronic programmer |
| 3 | Water drawer |
| 4 | Lamp |
| 5 | Steam generator with cover |
| 6 | Shelf support, removable |
| 7 | Shelf positions |

3.1 Accessories



Wire shelf

For cookware, cake tins and roasts.



Glass dish with 1 grill insert

Sponge

For absorbing residual water from the steam generator.

4. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to the Safety chapters.



If the heating element hangs down, push it to the top of the appliance above the supports which are on the inner walls of the appliance.

4.1 Initial Cleaning

- Remove all parts from the appliance.
- Clean the appliance before first use.



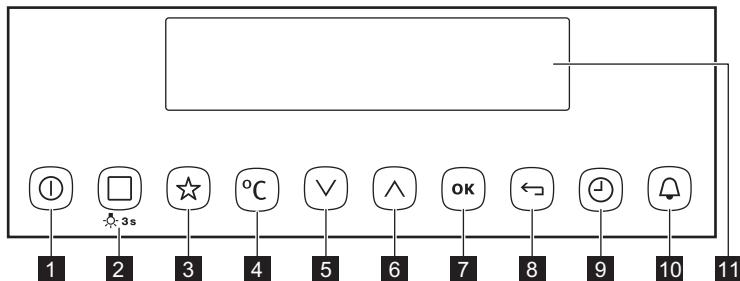
Refer to chapter "Care and Cleaning".

4.2 First Connection

When you connect the appliance to the mains or after a power cut, you have to set the language, display contrast, display brightness and time of the day. Press \wedge or \vee to set the value. Press **OK** to confirm.

5. CONTROL PANEL

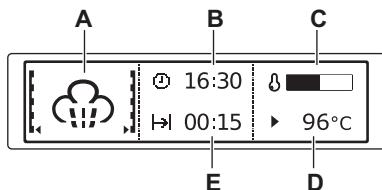
Electronic programmer



Use the sensor fields to operate the appliance

Number	Sensor field	Function	Comment
1	(I)	ON / OFF	To activate and deactivate the appliance.
2	□ ☆3s	Heating Functions or Assisted Cooking	To set a heating function or an Assisted Cooking function. To set the necessary function, touch the sensor field one or two times after you activate the appliance. To activate or deactivate the lamp, touch and hold the sensor field for 3 seconds (you can also activate the lamp after you deactivate the appliance).
3	★	Favourite Programme	To save your favourite programmes to use for a different time.
4	°C	Temperature selection	To set the temperature or show the temperature in the appliance.
5	▽	Down key	To move down in the menu.
6	△	Up key	To move up in the menu.
7	OK	OK	To confirm the selection or settings.
8	◀	Home key	To go back one level in the menu. To show the main menu, touch the field for 3 seconds.
9	⌚	Time and additional functions	To set different functions. When a heating function operates, touch the sensor field to set the timer, Function Lock , Favourite Programme memory or Set + Go .
10	🔔	Minute Minder	To set the Minute Minder .
11	-	Display	It shows the settings of the appliance.

5.1 Display



- A)** Full Steam function
- B)** Time of day
- C)** Heat-up indicator
- D)** Temperature
- E)** Duration and End Time functions

Other indicators in the display

Symbol	Function
	Minute Minder The function operates.
	Time of day The display shows the time of day.
	Duration The display shows the necessary time for cooking.
	End Time The display shows when the cooking time is completed.
	Time Indication The display shows how long a heating function operates. Press and at the same time to have the time go back to zero.
	Heat-up indicator The display shows the temperature in the appliance.

6. DAILY USE



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

6.1 Navigating the menus

Operation of the menus:

1. Activate the appliance.

2. Press or to select the menu option.
 3. Press **OK** to move to submenu or accept setting.
- At every point you can get back to the main menu with .

6.2 The menus in overview

Main menu

Symbol	Menu item	Application
	Full Steam	A heating function for vegetables, fish, potatoes, rice, pasta or special side - dishes.
	Assisted Cooking	Contains a list of automatic cooking programmes.
	Steam Cleaning	Contains the procedure for cleaning with steam.
	Basic Settings	Contains a list of other settings.
	Favourite Programme	Contains a list of favourite cooking programmes made by the user.

Submenus for: Basic Settings

Symbol	Submenu	Description
(1)	Set Time of Day	Sets the current time on the clock.
(2)	Time Indication	When ON, the displays shows the current time when you deactivate the appliance.
(II)	Set + Go	When ON, you can activate this function when you activate the Full Steam function.
(3)	Extra time	Activates and deactivates the function.
(4)	Display Contrast	Adjusts the display contrast by degrees.
(5)	Display Brightness	Adjusts the display brightness by degrees.
(6)	Set Language	Sets the language for the display.
(7)	Buzzer Volume	Adjusts the volume of press-tones and signals by degrees.
(8)	Key Tones	Activates and deactivates the tone of the touch fields. It is not possible to deactivate the tone of the ON / OFF touch field.
(9)	Alarm/Error Tones	Activates and deactivates the alarm tones.
(10)	Cleaning Assistant	Guides you through the cleaning procedure.
(11)	Service	Shows the software version and configuration.
(12)	Factory Settings	Resets all settings to factory settings.

6.3 Activating a heating function

1. Activate the appliance.
2. Press **OK** to confirm.
3. Set the temperature. Press **OK** to confirm.



Use only water as the liquid. Do not use filtered (demineralised) or distilled water.

3. Activate the appliance.
4. Set the steam heating function and temperature.
5. If necessary, set the function Duration **|→|** or End Time **→|**.

The first steam shows after approximately 2 minutes. An acoustic signal sounds when the appliance is at approximately the set temperature.

The signal sounds again at the end of the cooking time.

6. Deactivate the appliance.

6.4 Steam cooking

The water drawer cover is in the control panel.

1. Press the cover to open the water drawer.
2. Fill the water drawer with 700 ml of water.

The water supply is sufficient for approximately 30 minutes.



CAUTION!

Do not put water directly into the steam generator!



When the steam generator is empty, an acoustic signal sounds. When the appliance is cool, soak up all remaining water from the steam generator with the sponge. If necessary, clean the steam generator with some vinegar. Let the appliance dry fully with the door open.

6.5 Heat-up indicator

When you activate a heating function, the bar on the display comes on. The bar shows that the temperature increases.

Residual heat

When you deactivate the appliance, the display shows the residual heat. You can use the heat to keep the food warm.

6.6 Energy saving



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

- **Residual heat:**

- When the heating function or programme operates, the heating elements are deactivated 10% earlier (the lamp and fan continue to operate). For this feature to operate, the cooking time must be longer than 30 minutes or you must use the clock functions (Duration , End Time).
- When the appliance is off, you can use the heat to keep food warm. The display shows the remaining temperature.

- **Cooking with the lamp off** - Touch and hold for 3 seconds to deactivate the lamp during cooking.

7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions

Symbol	Function	Description
	Minute Minder	To set a countdown (maximum: 2 hours, 30 minutes). This function has no effect on the operation of the appliance. You can also activate it when the appliance is deactivated. Touch to activate the function. Touch or to set the minutes and to start.
	Duration	To set the length of an operation (maximum: 23 hours, 59 minutes).
	End Time	To set the switch-off time for a heating function (maximum: 23 hours, 59 minutes).

If you set the time for a clock function, the time starts to count down after 5 seconds.

heat to continue the cooking procedure until the time ends (3 – 20 minutes).



If you use the clock functions Duration and End Time , the appliance deactivates the heating elements after 90% of the set time. The appliance uses the residual

Setting the clock functions:

1. Set a heating function.

2. Touch \odot again and again until the display shows the necessary clock function and the related symbol.
3. Touch \wedge or \vee to set the necessary time. Touch **OK** to confirm.
When the time ends, an acoustic signal sounds. The appliance deactivates. The display shows a message.
4. Touch a sensor field to stop the signal.
 - With Duration and End Time , the appliance deactivates automatically.
 - With Duration and End Time , you must set the heating function and the temperature first. Then you can set the clock function.
 - You can use Duration and End Time at the same time if you want to automatic-

cally activate and deactivate the appliance at a given time later.

7.2 Extra Time

The Extra Time makes the heating function continue after the Duration ends.

- Applicable for all heating functions with Duration .

Activating the function:

1. When the cooking time ends, an acoustic signal sounds. Press any sensor field.
2. The display shows the message for Extra Time for one minute.
3. Press \odot to activate (or \leftarrow to cancel).
4. Set the Extra Time period. Press **OK** to confirm.

8. AUTOMATIC PROGRAMMES



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

8.1 Assisted Cooking with Recipe Automatic

This appliance has a set of recipes you can use. Recipes are fixed and you cannot change them.

Activating the function:

1. Activate the appliance.

2. Select the Assisted Cooking menu. Press **OK** to confirm.
3. Select the category and dish. Press **OK** to confirm.
4. Select Recipe Automatic . Press **OK** to confirm.



When you use the Manual function, the appliance uses automatic settings. You can change them as with other functions.

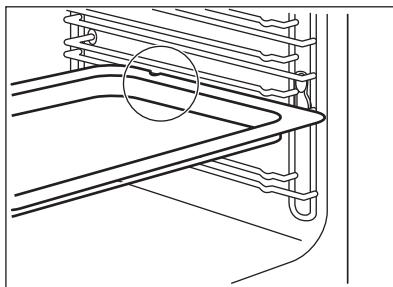
9. USING THE ACCESSORIES



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

9.1 Inserting the accessories



The wire shelf has side edges. These edges and the shape of the guide-bars are a special device to prevent the cookware from slipping.

10. ADDITIONAL FUNCTIONS

10.1 Favourite Programme menu

You can save your favourite settings, like duration, temperature or heating function. They are available in the Favourite Programme menu. You can save 20 programmes.

Saving a programme

1. Activate the appliance.
2. Set a heating function or an Assisted Cooking function.
3. Touch again and again until the display shows **SAVE**. Press **OK** to confirm.
4. The display shows the first free memory position.
Press **OK** to confirm.
5. Enter the name of the programme.
The first letter flashes.
Touch or to change the letter.
Press **OK**.
6. Touch or to move the cursor to the right or to the left. Press **OK**.
The next letter flashes. Do steps 5 and 6 again as necessary.
7. Press and hold **OK** to save.
- You can overwrite a memory position. When the display shows the first free memory position, touch or and press **OK** to overwrite an existing programme.

- To change the name of a programme, select the Edit Programme Name sub-menu in the Favourite Programme menu.

Activating the programme

1. Activate the appliance.
2. Select the Favourite Programme menu. Press **OK** to confirm.
3. Select your favourite programme name. Press **OK** to confirm.

Press to go to Favourite Programme directly. You can also use it when the appliance is deactivated (for selected models only).

10.2 Child Lock

The Child Lock prevents an accidental operation of the appliance.

Activating and deactivating the Child Lock function:

1. Activate the appliance.
2. Touch and at the same time until the display shows a message.

10.3 Function Lock

The Function Lock function prevents an accidental change of the heating function. You can activate the Function Lock function only when the appliance operates.

Activating the Function Lock function:

1. Activate the appliance.

2. Set a heating function or setting.
3. Press  again and again until the display shows Function Lock function.
4. Press **OK** to confirm.

Deactivating the Function Lock function:

1. Press  two times.
2. Press **OK** to confirm.

10.4 SET + GO

The SET + GO function lets you set a heating function (or programme) and use it later with one press of the sensor field.

Activating the function:

1. Activate the appliance.
2. Set the heating function.
3. Press  again and again until the display shows Duration .
4. Set the time.

Steamer temperature	Switch-off time
50 °C - 96 °C	12.5 h



The automatic switch-off works with all functions, except Light , Duration , End Time .

5. Press  again and again until the display shows SET + GO .
 6. Press **OK** to confirm.
- To start SET + GO function, press any sensor field (except for ). The set heating function starts.
- When the heating function ends, an acoustic signal sounds.
- When the heating function operates, the Function Lock function is on.
 - You can activate and deactivate the SET + GO function in the Basic Settings menu.

10.5 Automatic switch-off

For safety reasons the appliance deactivates after some time:

- If a heating function operates.
- If you do not change the steamer temperature.

10.6 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.

11. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

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 usual cleaning agent.
- Clean the oven interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean all oven accessories after each use and let them dry.

- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can cause a damage to the nonstick coating.

11.1 Steam Cleaning

1. Remove the worst of the dirt manually.
2. Put 250 ml of water with 3 tablespoons of vinegar directly into the steam generator.

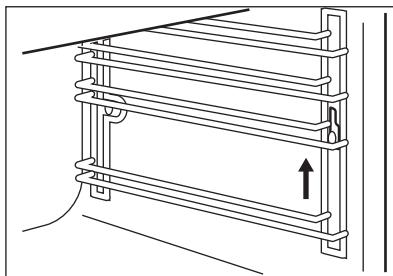
3. Activate the Steam Cleaning function in the main menu. The display shows the duration of the function.
4. An acoustic signal sounds when the programme is completed. Press a button to deactivate the signal.
5. Wipe out the appliance with a soft cloth. Remove the remaining water from the steam generator.

6. Keep the appliance door open for approximately 1 hour. Wait until the appliance is dry.

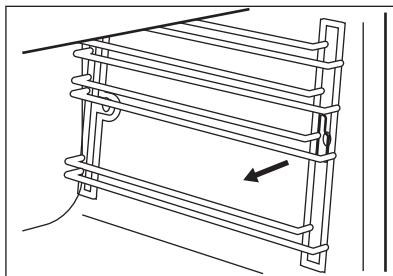
11.2 Shelf support

You can remove the shelf support to clean the side walls.

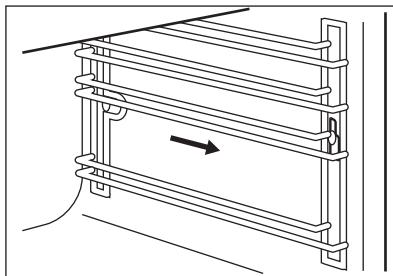
Removing the shelf support



1. Carefully pull the support up and out of the front catch.



2. Lightly move the support on the front catch inwards.



3. Pull the support out of the rear catch.

Installing the shelf support

To install the shelf support follow the procedure in the opposite order.

11.3 Steam generation system



CAUTION!

Dry the steam generator **after each use**. Soak up water with the sponge.



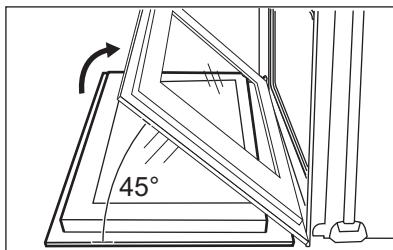
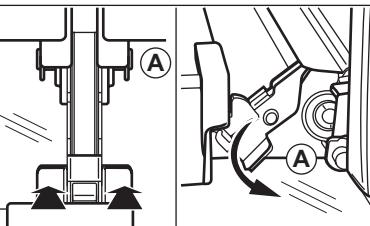
Remove the limescale residue with water and vinegar.

**CAUTION!**

Chemical de-scaling agents can cause damage to the enamel. Follow the instructions of the manufacturer.

Cleaning the water drawer and the steam generator:

1. Put the water and vinegar mixture (approximately 250 ml) **through the water drawer** into the steam generator.
2. Remove the water and vinegar with the sponge.



3. Put clean water (100 - 200 ml) into the water drawer to flush the steam generation system.
4. Remove water from the steam generator with the sponge and rub dry.
5. Keep the door open to let the appliance dry fully.

11.4 Removing / inserting the door

To clean the door remove it.

**CAUTION!**

Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy. There is a risk of injury or damage to the appliance.

Removing the door

1. Open the door as far as it goes.
2. Press down the clamping levers (A) on the two door hinges.
3. Close the door until it is at an angle of approximately 45°.
4. Hold the door with one hand on each side and pull it away from the appliance at an upwards angle.



Put the door with the outer side down on a soft and level surface to prevent scratches.

Inserting the door

To insert the door do the above steps in the opposite sequence.

**CAUTION!**

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

Always use the same lamp type.

11.5 Lamp**WARNING!**

Danger of electrocution! Disconnect the fuse before you replace the lamp.

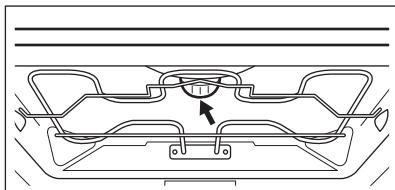
The lamp and the lamp glass cover can be hot.

Before you change the lamp:

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

Replacing the top lamp

1. Turn the lamp glass cover counter-clockwise to remove it.



2. Remove the metal ring and clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a halogen, 230 V, 40 W, 300 °C heat resistant oven lamp.
4. Attach the metal ring to the glass cover.

5. Install the glass cover.

Replacing the side lamp:

1. Remove the left shelf support.
2. Use a Torx 20 screwdriver to remove the cover.
3. Remove and clean the metal frame and the seal.
4. Replace the lamp with a halogen, 230 V, 25 W, 300 °C heat resistant oven lamp.
5. Install the metal frame and the seal. Tighten the screws.
6. Install the left shelf support.

12. WHAT TO DO IF...



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

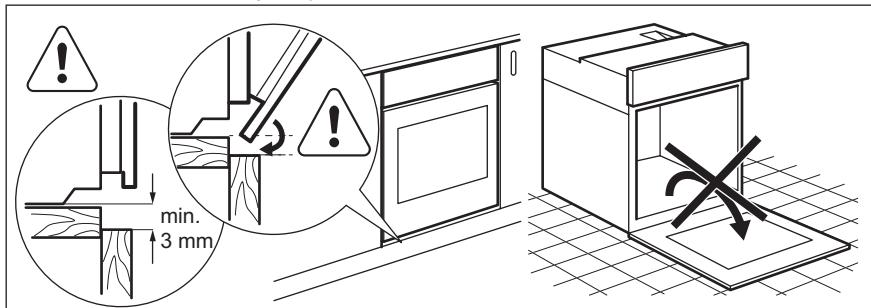
Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not heat up.	The appliance is deactivated.	Activate the appliance.
The appliance does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The appliance does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The appliance does not heat up.	The Child Lock is activated.	Refer to "Activating and deactivating the Child Lock function".
The appliance does not heat up.	The fuse is released.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse releases again and again, contact an authorized electrician.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
"Demo" comes on in the display and the appliance does not heat up. The fan does not operate.	The test mode is activated.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Deactivate the appliance. 2. Touch and hold ① until the appliance activates and deactivates. 3. Touch and hold ☆ and ① at the same time until an acoustic signal sounds and "Demo" goes out.

13. INSTALLATION



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

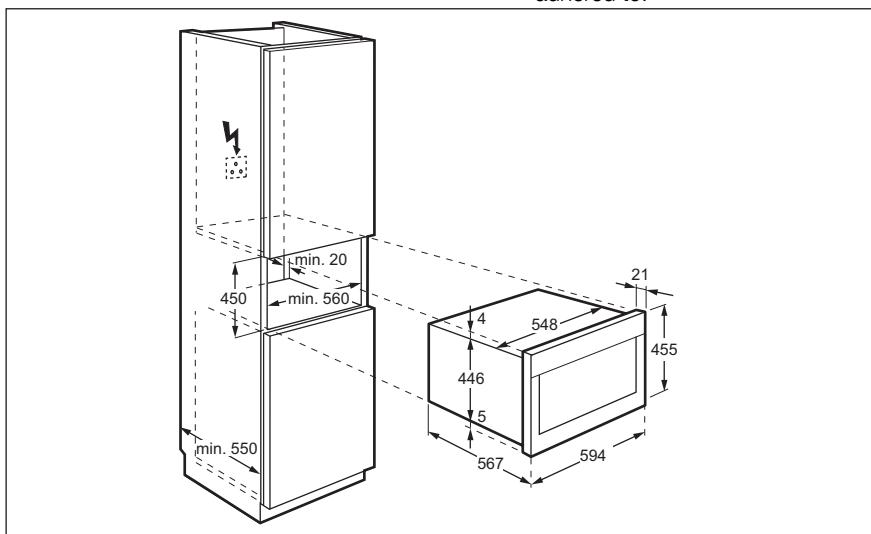


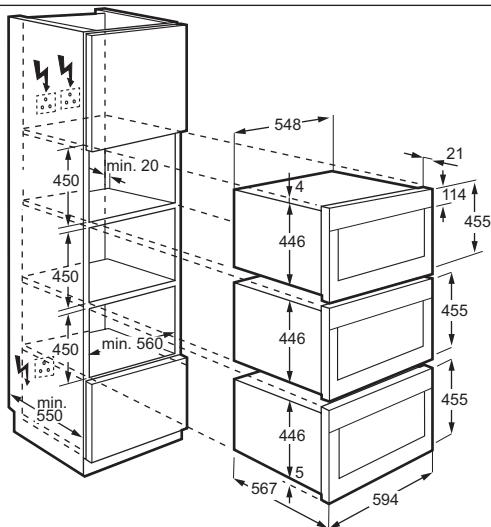
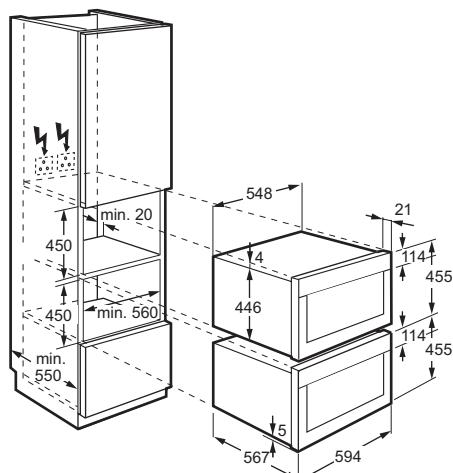
To lift the appliance, do not use the door handle.

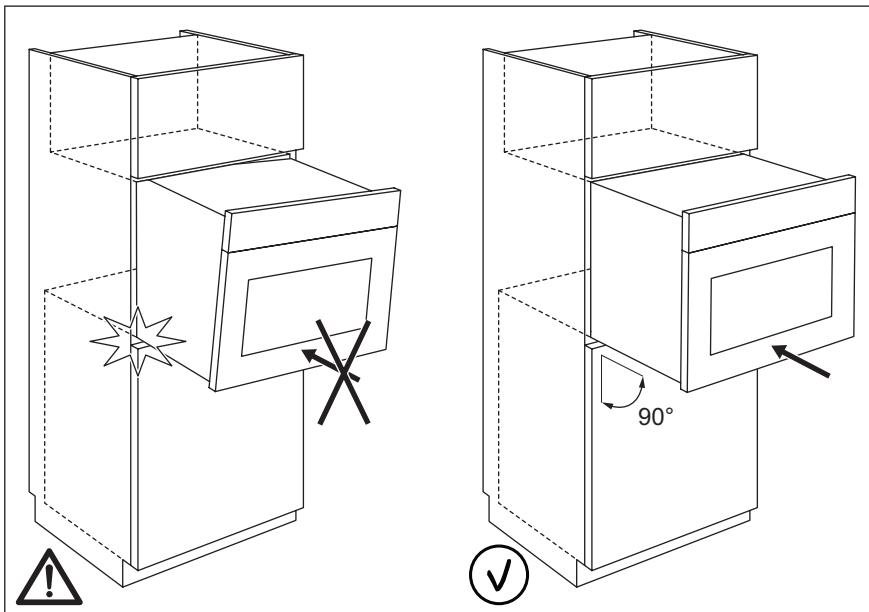
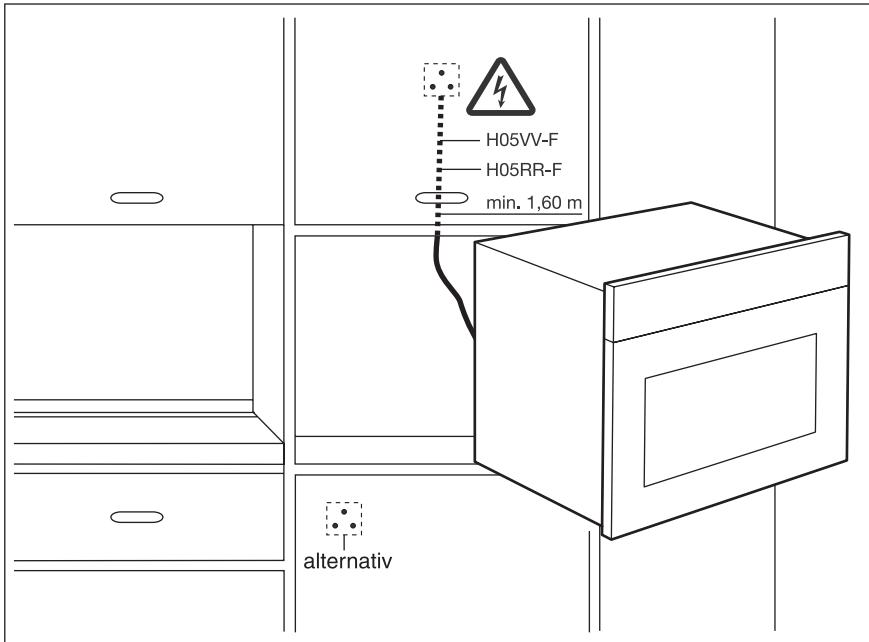


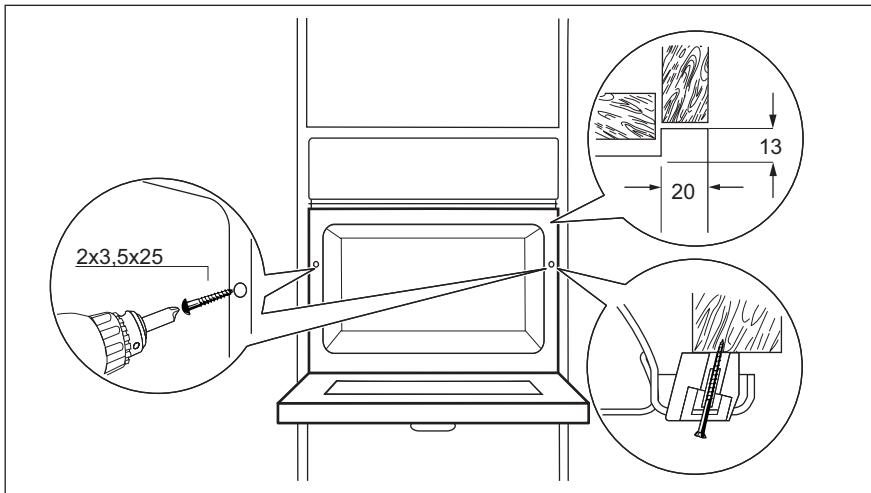
WARNING!

During installation in combustible matter, NIN SEV 1000 and fire protection guidelines and regulations of the Association of Cantonal Fire Insurance shall be strictly adhered to.









13.1 Electrical connection



Let a qualified electrician connect the appliance to the electricity supply.

Use a power cable of the type H05VV-F or higher.

Install the appliance with a socket supply line. If there is no socket supply line, the fixed home electrical system must include an isolating device with at least a 3 mm-contact separation to enable a simultane-

ous and all-pole cut off from the mains (according to NIN SEV 1000). The customer must have a socket for the electrical connection that is accessible and outside the coordination room. The length of the connection cable must be approximately 120 cm with lines connected directly to the mains.

1. Do the electrical connections according to connection diagram.
2. Secure the strain relief.

14. GARANTIE, GARANZIA, GUARANTEE

14.1 Kundendienst, service-clientèle, Servizio clienti, Customer Service Centres

Servicestellen	Points de Service	Servizio dopo vendita	Point of Service
5506 Mägenwil/Zürich Industriestrasse 10	3018 Bern Morgenstrasse 131	1028 Préverenges Le Trési 6	6928 Manno Via Violino 11
9000 St. Gallen Zürcherstrasse 204e			
4052 Basel St. Jakob-Turm Birsstrasse 320B			
6020 Emmenbrücke Seetalstrasse 11			

Service-Helpline
0848 848 111
service@electrolux.ch

Servicestellen	Points de Service	Servizio dopo vendita	Point of Service
7000 Chur Comercialstrasse 19			
Ersatzteilverkauf/Points de vente de recharge/Vendita pezzi di ricambio/spare parts service: 5506 Mägenwil, Industriestrasse 10, Tel. 0848 848 111		d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.	
Fachberatung/Verkauf/Demonstration/Vente/Consulente (cucina)/Vendita 8048 Zürich, Badenerstrasse 587, Tel. 044 405 81 11		Garanzia Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.	
Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nicht beachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebs-vorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.		Warranty For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.	
Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de recharge. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention			

15. ENVIRONMENT 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.

www.electrolux.com/shop



892946941-D-432013

CE

EB4GL70CN
EB4GL70SP



FR Cuiseur vapeur

Notice d'utilisation

Profiter pleinement de vos appareils électroménagers



Pour un accès rapide aux modes d'emploi en ligne, guides pratiques, aide et plus encore, enregistrez vos produits via photo en visitant electrolux.com/register

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	7
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	8
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	10
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	11
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	13
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....	14
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	14
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	15
11. CONSEILS ET ASTUCES.....	16
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	20
13. DÉPANNAGE.....	24
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	25
15. GARANTIE.....	26

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir acheté un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui bénéficie de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, cet appareil a été conçu pour vous. C'est la raison pour laquelle vous pouvez avoir la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque utilisation.

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Web pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.electrolux.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registerelectrolux.com



Acheter des accessoires, des consommables et des pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

www.electrolux.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, Numéro de série.

Les informations se trouvent sur la plaque signalétique.

Avertissement/Mise en garde-Information de sécurité

Informations générales et conseils

Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

1. ▲ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- AVERTISSEMENT : Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Consignes générales de sécurité

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.

- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd.

Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- La stabilité de l'élément encastré doit être conforme à la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	450 (460) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	455 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	440 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	596 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	560 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	882 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Overture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	2500 mm
Vis de montage	3.5x25 mm

2.2 Raccordement électrique



AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.

- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni avec une fiche d'alimentation et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.

- ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
- ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
- une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

2.4 Entretien et Nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.

- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Cuisson à la vapeur



AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
 - Au cours de la cuisson à la vapeur, n'ouvez pas la porte de l'appareil.
 - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

2.6 Éclairage intérieur

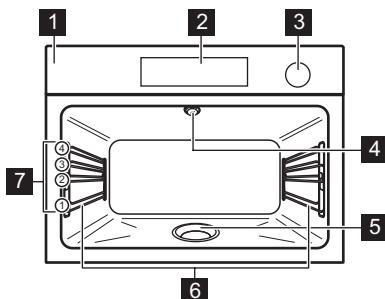


AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications .

2.7 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

2.8 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

1 Panneau de commande

2 Affichage

3 Bac à eau

4 Éclairage

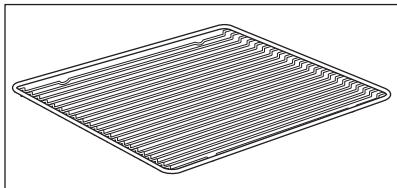
5 Générateur de vapeur avec cache

6 Support de grille amovible

7 Positions de la grille

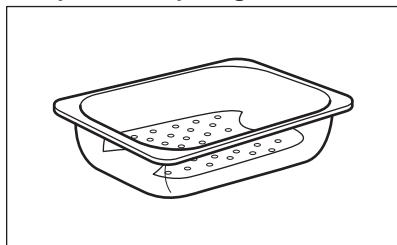
3.2 Accessoires

Grille métallique



Pour les plats à rôti, à gratin et les moules à gâteau/pâtisserie.

Plat de cuisson en verre avec 1 emplacement pour gril

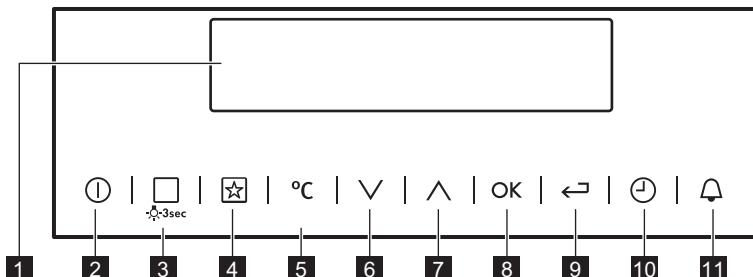


Éponge

Pour absorber l'eau restant dans le générateur de vapeur.

4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Programmateur électronique

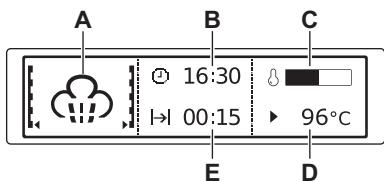


Les touches sensitives permettent de faire fonctionner le four.

Touche sensible	Fonction	Commentaire
1	- Affichage	Affiche les réglages actuels du four.
2	(I) MARCHE/ARRET	Pour allumer et éteindre le four.
3	□ Vapeur intense ou Recettes	Appuyez une fois sur la touche sensible pour choisir un mode de cuisson ou le menu : Recettes. Appuyez à nouveau sur la touche sensible pour naviguer entre les fonctions : Vapeur intense, Recettes. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur la touche pendant 3 secondes. Vous pouvez également activer l'éclairage lorsque le four est éteint.
4	★ Programmes préférés	Pour sauvegarder vos programmes préférés et y accéder.

Touche sensible	Fonction	Commentaire
5	Sélection de la température	Pour régler la température ou afficher la température actuelle du four.
6	Touche Bas	Pour se déplacer vers le bas dans le menu.
7	Touche Haut	Pour se déplacer vers le haut dans le menu.
8	OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage.
9	Touche Retour	Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour afficher le menu principal, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes.
10	Heure et fonctions supplémentaires	Pour régler d'autres fonctions. Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, appuyez sur la touche sensible pour régler la minuterie ou les fonctions : Verrouillage des touches, Programmes préférés, Set + Go.
11	Minuteur	Pour régler la fonction : Minuteur.

4.2 Affichage



- A. Mode de cuisson
- B. Heure du jour
- C. Indicateur de chauffe
- D. Température
- E. Durée ou heure de fin d'une fonction

Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole	Fonction
	Minuteur La fonction est en cours.
	Heure du jour L'affichage indique l'heure actuelle.
	Durée L'affichage indique la durée de cuisson nécessaire.
	Fin L'affichage indique la fin du temps de cuisson.
	Température La température s'affiche.

Symbole	Fonction
	Indication Du Temps L'affichage indique la durée d'un mode de cuisson. Appuyez simultanément sur \vee et \wedge pour réinitialiser la durée.
	Indicateur de chauffe L'affichage indique la température à l'intérieur du four.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Premier nettoyage

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.	Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.	Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

5.2 Premier raccordement

Avant la première utilisation, vous devez régler :			
Langue	Contraste de l'affichage	Affichage luminosité	Heure

5.3 Comment régler : Dureté de l'eau

Lorsque vous branchez le four à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau.

Utilisez le papier réactif ou contactez votre fournisseur d'eau pour contrôler le niveau de dureté de l'eau.

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
---------	---------	---------	---------

Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 seconde. Ne mettez pas le papier réactif sous l'eau courante.	Secouez le papier réactif pour éliminer l'excédent d'eau.	Après 1 minute, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.	Définissez le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Réglages de base.
---	---	---	--

(i) Les couleurs du papier réactif continuent de changer. Ne vérifiez pas la dureté de l'eau plus de 1 minute après le test.

Vous pouvez changer le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Réglages de base / Dureté de l'eau.

Le tableau indique la plage de dureté de l'eau (dH) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la qualité de l'eau. Réglez le niveau de dureté de l'eau en fonction du tableau.

Dureté de l'eau Niveau	DH	Papier réactif	Dépôt calcaire (mmol/l)	Dépôt calcaire (mg/l)	Classification de l'eau
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	douce
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	modérément dure
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dure
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	très dure

Si le niveau de dureté de l'eau est supérieur ou égal à 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau en bouteille.

Utilisez de l'eau en bouteille avec un dépôt calcaire Ca^{2+} maximum de 3,9 mmol/l ou 151 mg/l. Si vous utilisez le

système d'adoucissement d'eau, assurez-vous que le niveau de dureté de l'eau est compris entre 1 et 3. Pour de plus amples informations sur la dureté de votre eau du robinet (dH), contactez votre fournisseur d'eau local.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



À tout moment, vous pouvez revenir au menu principal avec la touche .

6.1 Navigation dans les menus

- Allumez le four.
- Appuyez sur ou pour sélectionner l'option de menu.
- Appuyez sur pour passer au sous-menu ou accepter le réglage.

6.2 Réglage d'un mode de cuisson

- Allumez le four.
- Appuyez sur pour confirmer.
- Réglez la température.
- Appuyez sur pour confirmer.

6.3 Réglage d'une fonction de vapeur

Le couvercle du bac à eau se trouve dans le bandeau de commande.



AVERTISSEMENT!

Ne versez jamais d'eau directement dans le générateur de vapeur.
Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (déminalérisée) ou distillée.
N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le bac à eau.

- Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.
- Versez 700 ml d'eau dans le bac à eau.
La quantité d'eau est suffisante pour environ 50 minutes d'utilisation.
- Replacez le bac à eau dans sa position initiale.
- Allumez le four.
- Sélectionnez le mode de cuisson à la vapeur et la température.
- Si nécessaire, réglez la fonction : Durée ou : Fin
La vapeur apparaît au bout d'environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.
- Lorsque le générateur de vapeur est vide, un signal sonore retentit.

Un signal sonore retentit à la fin de la durée de cuisson.

- Éteignez le four.



ATTENTION!

Le four est chaud.
Risque de brûlure !
Soyez prudent lorsque vous videz le bac à eau.

- Après une cuisson à la vapeur, la vapeur peut se condenser au fond de la cavité. Séchez toujours la cavité lorsque le four est froid.
Laissez le four sécher complètement avec la porte ouverte.

Une fois que le four a refroidi, épongez toute l'eau restant dans le générateur de vapeur. Si nécessaire, nettoyez le générateur de vapeur avec du vinaigre.

6.4 Indicateur de préchauffage

Lorsque vous activez un mode de cuisson, la barre indique que la température augmente. Lorsque la température est atteinte, le signal sonore retentit 3 fois, la barre clignote puis disparaît.

6.5 Chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

6.6 Présentation des menus

Menu principal

Symbole / Élément de menu	Utilisation
Vapeur intense	Pour faire cuire des légumes, des garnitures ou du poisson à la vapeur.
Recettes	Contient une liste des programmes automatiques.
Nettoyage vapeur	Nettoyage de l'appareil à la vapeur.
Réglages de base	Utilisé pour configurer l'appareil.
Programmes préférés	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.

Sous-menu pour : Réglages de base

Symbol / Élément de menu	Description
Mise à l'heure	Règle l'heure de l'horloge.
Indication du temps	Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous éteignez l'appareil.
Set + Go	Pour sélectionner une fonction et l'activer ultérieurement en appuyant sur un symbole du bandeau de commande.
Affichage contraste	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.
Affichage luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
Langue	Règle la langue de l'affichage.

Symbol / Élément de menu	Description
Volume alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.
Tonalité touches	Active et désactive la tonalité des touches sensitives. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ ARRET.
Son alarme/ erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
Mode DÉMO	Code d'activation / de désactivation : 2468.
Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.
Réglages usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE**7.1 Tableau des fonctions de l'horloge**

Fonction de l'horloge	Application
Minuteur	Pour régler un compte à rebours (max. 2 h 30 min). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.
Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four (max. 23 h 59 min).

Fonction de l'horloge	Application
Fin	Pour régler l'heure d'arrêt d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min).

Si vous réglez l'heure d'une fonction de l'horloge, le décompte démarre au bout de 5 secondes.

Durée, Fin - avant d'utiliser les fonctions, vous devez sélectionner un mode de cuisson et une température. Le four s'arrête automatiquement.

Durée, Fin - vous pouvez utiliser les fonctions en même temps si vous souhaitez mettre en fonctionnement et à l'arrêt le four automatiquement au bout d'un certain temps.

7.2 Réglage des fonctions de l'horloge

1. Sélectionnez un mode de cuisson.
2.  - appuyez à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole correspondant s'affichent.
3. ,  - appuyez pour régler l'heure.

4. Appuyez sur : OK.

À la fin de la durée programmée, un signal retentit. Le four s'éteint. L'écran affiche un message.

5. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal sonore.

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Recettes avec Recettes automatiques

Ce four dispose d'un ensemble de recettes que vous pouvez utiliser. Les recettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier.

1. Allumez le four.

2. Sélectionnez le menu : Recettes.

Appuyez sur la touche OK pour confirmer.

3. Sélectionnez la catégorie et le plat.

Appuyez sur OK pour confirmer.

4. Sélectionnez une recette. Appuyez sur OK pour confirmer.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

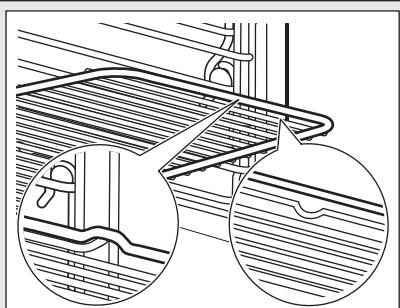
indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

9.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les

Grille métallique:

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Programmes préférés

Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés tels que la durée, la température ou le mode de cuisson. Ils sont disponibles dans le menu : Programmes préférés. Vous pouvez sauvegarder 20 programmes.

Enregistrement d'un programme

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
3. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : SAUVEGARDER.
4. Appuyez sur OK pour confirmer. La première position mémoire libre s'affiche.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.
6. Saisissez le nom du programme. La première lettre clignote.
7. Appuyez sur ou pour changer la lettre.
8. Appuyez sur OK. La lettre suivante clignote.
9. Répétez l'étape 7 comme nécessaire.
10. Appuyez sur la touche OK et maintenez-la enfoncée pour sauvegarder.

Vous pouvez remplacer une position mémoire. Lorsque la première position mémoire libre s'affiche, appuyez sur ou , et appuyez sur OK pour remplacer un programme existant.

Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu : Entrer nom du programme.

Activation du programme

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Programmes préférés.
3. Appuyez sur OK pour confirmer.

4. Sélectionnez le nom de votre programme préféré.
5. Appuyez sur OK pour confirmer. Appuyez sur pour passer directement au menu : Programmes préférés.

10.2 Utilisation de la Sécurité enfants

Lorsque la sécurité enfants est activée, le four ne peut être allumé accidentellement.

1. Appuyez sur pour activer l'affichage.
2. Appuyez simultanément sur et jusqu'à ce qu'un message . Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

10.3 Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson. Vous ne pouvez l'activer que lorsque le four est en fonctionnement.

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un réglage.
3. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Verrouillage des touches.
4. Appuyez sur OK pour confirmer. Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Un message s'affiche. Appuyez à plusieurs reprises sur , puis sur OK pour confirmer.



Lorsque vous éteignez le four, cette fonction est aussi désactivée.

10.4 Set + Go

La fonction vous permet de régler un mode de cuisson (ou un programme) et de l'utiliser ultérieurement en appuyant une fois sur un symbole.

1. Allumez le four.
2. Réglez un mode de cuisson.

3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Durée.
4. Réglez l'heure.
5. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Set + Go.
6. Appuyez sur OK pour confirmer. Appuyez sur un symbole (à l'exception de ) pour démarrer la fonction : Set + Go. Le mode de cuisson réglé démarre. À la fin du mode de cuisson, un signal retentit.



- Verrouillage des touches est activé lorsque le mode de cuisson est en cours.
- Le menu : Réglages de base vous permet d'activer la fonction : Set + Go allumer et éteindre.

10.5 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

 (°C)	 (h)
50 - 96	12,5

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Durée, Fin.

11. CONSEILS ET ASTUCES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

 Luminosité « jour »	 Luminosité « nuit »
Il s'allume lorsque le four est en fonctionnement.	
Il s'allume pendant 10 secondes lorsque vous appuyez sur une touche sensitive en mode de luminosité « nuit ».	Lorsque le four est à l'arrêt, l'afficheur est en mode de luminosité « nuit » entre 22 h 00 et 6 h 00.
	Il s'allume lorsque le four est à l'arrêt et vous sélectionnez la fonction : Minuteur. Lorsque la fonction se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».

10.7 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

11.1 Recommandations de cuisson



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

11.2 Cuisson à la vapeur

N'utilisez qu'un récipient de cuisson résistant à la chaleur et anti-corrosif.

Utilisez des plats en verre.

Lorsque vous cuisez sur plusieurs niveaux, veillez à laisser assez d'espace entre les différents niveaux pour permettre à la vapeur de circuler.

Démarrez la cuisson à four froid, sauf si un préchauffage est recommandé dans le tableau ci-dessous.

11.3 Tableau de quantité d'eau pour l'utilisation de la vapeur

(min)	(ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

11.4 Vapeur intense

Ouvrez prudemment la porte du four lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.

Cette fonction est adaptée à tous les types d'aliments, frais ou surgelés. Vous pouvez l'utiliser pour cuisinier, réchauffer, décongeler, pocher ou blanchir des légumes, des viandes, du poisson, des pâtes, du riz, du maïs, de la semoule et des œufs.

Vous pouvez préparer un repas complet d'un seul coup. Pour cuisiner

correctement chaque plat, sélectionnez-les en fonction de leur durée de cuisson, qui doit être relativement similaire.

Ajoutez la plus grande quantité d'eau nécessaire pour la cuisson de l'un des plats. Placez les plats dans des récipients adaptés puis sur les grilles. Disposez les plats en laissant un espace suffisant pour la circulation de la vapeur.

Cette fonction vous permet de stériliser des récipients (par ex. des biberons).

Stérilisation

Placez les récipients propres au milieu de la grille sur le 1er niveau. Vérifiez que l'ouverture est orientée vers le bas, légèrement en biais.

Remplissez le bac avec le niveau d'eau maximal et réglez une durée de 40 min.

Cuisson

Utilisez le premier niveau de la grille.



LÉGUMES



Réglez la température sur 96 °C.

	(min)	(ml)
Courgette, tran-	15	350
ches		
Tomates pe-	15	350
lées		

**LÉGUMES**

Réglez la température sur
96 °C.



(min)



(ml)

Épinards, frais	15	350
Champignons, tranches	15 - 20	400
Poivron, lamelles	15 - 20	400
Aubergines	15 - 25	450
Brocoli, fleurons	20 - 25	400
Mâche, fleurons	20 - 25	450
Petits pois	20 - 25	450
Chou de Milan	20 - 25	400
Céleri, en cubes	20 - 30	500
Chou-fleur, fleurons	25 - 30	500
Asperges, vertes	25 - 35	500
Poireaux, anneaux	25 - 35	500
Haricots blancs	25 - 35	500
Brocoli, entier	30 - 40	550
Choux de Bruxelles	30 - 40	550
Chou-rave, lammelles	30 - 40	550
Asperges, blanches	35 - 45	600
Salsifis noirs	35 - 45	600
Chou-fleur, entier	35 - 45	600

**LÉGUMES**

Réglez la température sur
96 °C.



(min)



(ml)

Carottes	35 - 45	600
Fenouil	35 - 45	600
Haricots verts	35 - 45	550
Artichauts	50 - 60	800
Betterave	70 - 90	800 + 400

**GARNITURES / ACCOMPAGNEMENTS**

Réglez la température sur
96 °C.



(min)



(ml)

Tagliatelles, fraîches	20 - 25	450
Boulettes à base de levure	30 - 40	600
Pommes de terre bouillies, coupées en quartiers	35 - 40	600
Riz, rapport eau/riz 1,5:1	35 - 40	600
Boulette de pain	35 - 45	600
Boulettes de pommes de terre	35 - 45	600
Polenta, rapport liquide 3:1	40 - 45	750



GARNITURES / ACCOMPAGNEMENTS



Réglez la température sur
96 °C.



(min)



(ml)

Pommes de terre non épluchées, moyennes	45 - 55	750
---	---------	-----



POISSON



(^°C)



(min)



(ml)

Filet de poisson plat	80	15	350
Crevettes, fraîches	85	20 - 25	450
Moules	96	20 - 30	500
Filets de saumon	85	25 - 35	500
Crevettes, surgelées	85	30 - 40	550
Truite, 0,25 kg	85	30 - 40	550
Truite saumonée, 1 kg	85	40 - 45	600



VIANDE



(^°C)



(min)



(ml)

Chipolatas	80	15 - 20	400
Blanc de poulet, poché	90	25 - 35	500
Jambon cuit, 1 kg	96	55 - 65	800 + 150
Poulet, poché, 1 - 1,2 kg	96	60 - 70	800 + 150
Kasseler, poché	90	70 - 90	800 + 300

**VIANDE**

(°C)



(min)



(ml)

Veau / Longe de porc, 0,8 - 1 kg	90	80 - 90	800 + 300
Tafelspitz	96	110 - 120	800 + 700

**ŒUFS**Réglez la température sur
96 °C.

(min)



(ml)

Œufs, à la co-
que 10 - 12 400

Œufs, mollets 13 - 16 450

**ŒUFS**Réglez la température sur
96 °C.

(min)



(ml)

Œufs, durs 18 - 21 500

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT!**Reportez-vous aux chapitres
concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant l'entretien

**Agent net-
toyant**

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.

**Utilisation
quotidienne**

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.



Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Accessoires Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

12.2 Comment enlever : Supports de grille

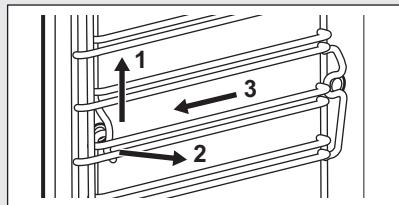
Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

Étape 1 Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Étape 2 Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les de la prise avant.

Étape 3 Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.

Étape 4 Sortez les supports de la prise arrière.



Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

12.3 Comment utiliser : Nettoyage vapeur

Avant de commencer :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Retirez tous les accessoires.

Nettoyez le fond de la cavité du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.

Étape 1 Versez 250 ml d'eau directement dans le générateur de vapeur. Ajoutez 3 cuillères à soupe de vinaigre.

Étape 2 Activez la fonction. La durée de la fonction s'affiche. Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.

Étape 3 Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.

Une fois le nettoyage terminé :

Éteignez le four.

Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.

Ôtez l'eau du générateur de vapeur.

Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.

12.4 Comment nettoyer : générateur de vapeur

Utilisez de l'eau et du vinaigre pour nettoyer le générateur de vapeur et le bac à eau. Les agents de détartrage peuvent endommager l'émail.

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
Allumez le four. Ajoutez 3 cuillères à soupe de vinaigre. Patientez pendant 10 minutes.	Versez 250 ml d'eau directement dans le générateur de vapeur.	Épongez le mélange eau/vinaigre restant avec une éponge.	Versez 100 - 200 ml d'eau dans le bac à eau pour rincer le générateur de vapeur.
Une fois le nettoyage terminé :			
Éteignez le four.	Lorsque le four a refroidi, séchez le générateur de vapeur avec une éponge.	Laissez la porte du four ouverte et attendez que le générateur de vapeur soit sec.	

12.5 Comment démonter et installer : Porte

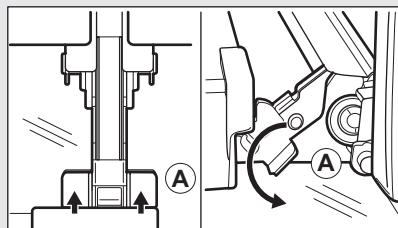
Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer.



AVERTISSEMENT!

La porte est lourde.

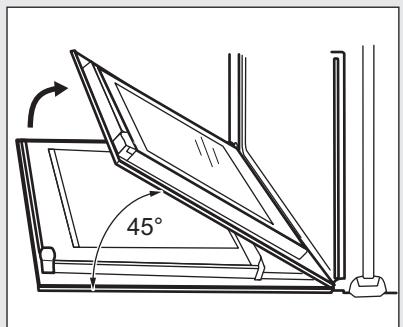
Étape 1 Ouvrez entièrement la porte.



Étape 2 Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.

Étape 3 Fermez la porte du four à la première position (angle d'environ 45°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.

Étape 4 Nettoyez le panneau en verre avec de l'eau et du savon. Séchez soigneusement le panneau en verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.



Étape 5 Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse. Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

12.6 Comment remplacer : Éclairage



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

L'éclairage peut être chaud.

Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1

Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.

Étape 2

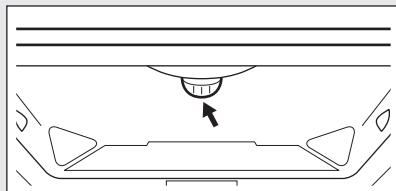
Débranchez le four de l'alimentation secteur.

Étape 3

Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe supérieure

Étape 1 Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.



Étape 2 Enlevez l'anneau en métal et nettoyez le diffuseur en verre.

Étape 3 Remplacez l'ampoule par une ampoule halogène de 230 V, 40 W et résistant à une température de 300 °C.

Étape 4 Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre et installez-le.

13. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres
concernant la sécurité.

13.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
L'appareil ne chauffe pas.	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil.
L'appareil ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
L'appareil ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
L'appareil ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
L'appareil ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
L'appareil ne chauffe pas.	La porte n'est pas fermée correctement.	Fermez complètement la porte.
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> • Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. • Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.

Problème	Cause probable	Solution
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité de l'appareil.	Vous avez laissé le plat trop longtemps dans l'appareil.	Ne laissez pas les plats dans l'appareil pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique "Démo".	Le mode démo est activé.	<ol style="list-style-type: none"> Éteignez l'appareil. Maintenez enfoncée la touche ① jusqu'à ce que l'appareil s'allume ou s'éteigne. Maintenez enfoncées les touches ⚡ et ② en même temps jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. "Démo" s'éteint.

13.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque

signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

Référence du produit (PNC)

Numéro de série (S.N.)

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Économie d'énergie



Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Veillez à ce que la porte du four soit fermée lorsqu'il fonctionne. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson. Gardez le joint de porte propre et veillez à ce qu'il soit bien fixé en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Si possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous cuisez plusieurs plats les uns après les autres, veillez à ne pas trop espacer les cuissons.

Chaleur résiduelle

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

Lorsque vous éteignez le four, l'affichage indique la présence de chaleur

résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur

résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

15. CH GARANTIE

Service-clientèle

Points de Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		



Points de vente de rechange

Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel.
0848 848 111

Conseil technique/Vente

Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel.
044 405 81 11

Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat).

Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvre et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



Pour la Suisse:

Où aller avec les appareils usagés ?

Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS. La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous www.erecycling.ch

www.electrolux.com/shop



867343850-D-182020

CE

EB4GL70CN
EB4GL70SP



IT Pentola a pressione

Istruzioni per l'uso

Ottieni il massimo dal tuo elettrodomestico



Registra il tuo prodotto per accedere al manuale digitale e a tanti altri contenuti esclusivi.
Scopri di più su electrolux.com/register

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	4
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	8
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	8
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	10
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	12
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	14
8. PROGRAMMI AUTOMATICI.....	14
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	14
10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	15
11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	17
12. PULIZIA E CURA.....	20
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	23
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	25
15. GARANZIA.....	25

PENSATI PER VOI

Grazie per aver acquistato un'apparecchiatura Electrolux. Avete scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a voi. Quindi, in qualsiasi momento desiderate utilizzarlo, potete esser certi di ottenere sempre i migliori risultati.

Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:

www.electrolux.com/support



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

www.electrolux.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, PNC, numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta dei dati.

Avvertenza / Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza.

Informazioni e consigli generali

Informazioni ambientali

Con riserva di modifiche.

1. ▲ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'apparecchiatura a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- AVVERTENZA: Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Alcune parti accessibili diventano calde durante l'uso.
- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.

- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.
- Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non usare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.

- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.

- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta del forno si apra senza limitazioni.
- La stabilità del mobile da incasso deve essere conforme alla norma DIN 68930.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	450 (460) mm
Larghezza del mobiletto	560 mm
Profondità del mobiletto	550 (550) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	455 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	440 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	596 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	560 mm
Profondità dell'apparecchiatura	567 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	546 mm
Profondità con oblò aperto	882 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560x20 mm
Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore.	2500 mm
Viti di montaggio	3.5x25 mm

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di

corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

2.3 Uso dell'apparecchiatura



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnere l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
 - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
 - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla parte bassa della cavità dell'apparecchiatura.
 - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
 - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
 - Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
- La cottura deve sempre essere eseguita con la porta del forno chiusa.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata dopo l'uso.

2.4 Pulizia e cura



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

2.5 Cottura a vapore



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di ustioni o di danni all'apparecchiatura.

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
 - Non aprire la porta dell'apparecchiatura durante la cottura a vapore.
 - Dopo aver impiegato la cottura al vapore aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela.

2.6 Illuminazione interna



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

- Le lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.
- Prima di sostituire la lampadina, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

2.7 Assistenza tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

2.8 Smaltimento



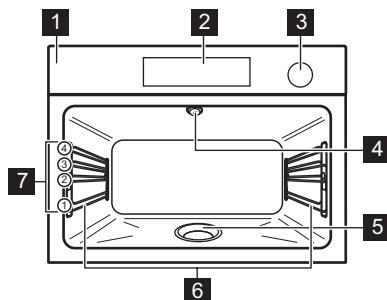
AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltrirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

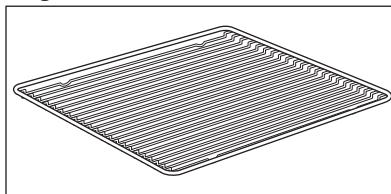
3.1 Panoramica



- 1** Pannello comandi
- 2** Display
- 3** Vaschetta dell'acqua
- 4** Luce
- 5** Serbatoio acqua con coperchio
- 6** Supporto ripiano, smontabile
- 7** Posizioni dei ripiani

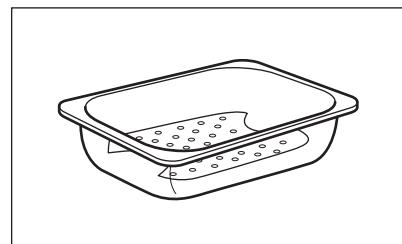
3.2 Accessori

Griglia



Per pentole, stampi per dolci, arrosti.

Piatto in vetro con 1 inserto forato

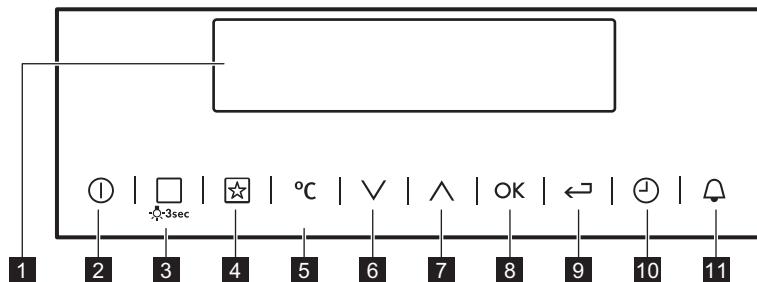


Spugna

Per rimuovere l'acqua restante dal serbatoio.

4. PANNELLO DEI COMANDI

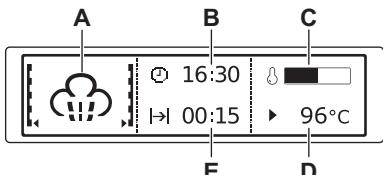
4.1 Programmatore elettronico



Usare i tasti sensore per mettere in funzione il forno.

Tasto sensore	Funzione	Commento
1	- Display	Visualizza le impostazioni del forno.
2	(I) ACCESO / SPENTO	Accensione e spegnimento del forno.
3	Cottura a vapore o Ricette 3sec	Premere il tasto sensore una volta per scegliere una funzione cottura o il menu: Ricette. Premere nuovamente il tasto sensore per passare da una funzione all'altra: Cottura a vapore, Ricette. Per accendere o spegnere la luce, premere il tasto sensore per 3 secondi. È inoltre possibile accendere la luce quando il forno è spento.
4	★ Favoriti	Per salvare ed accedere ai Favoriti.
5	°C Selezione temperatura	Per impostare la temperatura o visualizzare la temperatura corrente all'interno del forno.
6	▽ Tasto giù	Per spostarsi verso il basso all'interno del menù.
7	△ Tasto su	Per spostarsi verso l'alto all'interno del menù.
8	OK	Per confermare la selezione o le impostazioni.
9	⬅ Tasto indietro	Per tornare a un livello precedente del menu. Per visualizzare il menu principale, premere il tasto sensore per 3 secondi.
10	⌚ Tempo e funzioni supplementari	Per impostare funzioni differenti. Quando una funzione cottura è attiva, premere il tasto sensore per impostare il timer o le funzioni: Blocco tasti, Favoriti, Set + Go.
11	🔔 Contaminuti	Per impostare la funzione: Contaminuti.

4.2 Display



- A. Funzione cottura
- B. Imposta ora
- C. Indicatore riscaldamento
- D. Temperatura
- E. Durata od orario fine di una funzione

Altre spie del display:

Simbolo	Funzione
🔔	Contaminuti La funzione è operativa.
⌚	Imposta ora Sul display compare l'ora attuale.
→	Durata Il display mostra il tempo necessario per la cottura.
→	Orario fine Il display mostra l'orario di fine cottura.
🌡	Temperatura Il display mostra la temperatura.
⌚	Visualizza Ora Il display indica per quanto tempo è attiva la funzione cottura. Premere contemporaneamente \vee e \wedge per azzerare l'ora.
[]	Spira riscaldamento Il display indica la temperatura all'interno del forno.

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO**AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Prima pulizia

Fase 1	Fase 2	Fase 3

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.

Pulire il forno e gli accessori con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.

Collocare gli accessori e i supporti ripiano amovibili nel forno.

5.2 Primo collegamento

Prima di iniziare a usare il dispositivo sarà necessario impostare:			
Lingua	Contrasto display	Luminosità display	Ora del giorno

5.3 Come impostare: Durezza acqua

Quando si collega il forno alla rete elettrica è necessario impostare il livello di durezza dell'acqua.

Utilizzare la carta di prova o contattare il fornitore dell'acqua per controllare il livello di durezza dell'acqua.

			
Fase 1	Fase 2	Fase 3	Fase 4
Mettere la carta di prova in acqua per circa 1 sec. Non mettere la carta da test sotto l'acqua corrente.			
(i) I colori della carta di prova continuano a cambiare. Non controllare il livello di durezza dell'acqua più di un minuto dopo il test.			
È possibile modificare il livello di durezza dell'acqua nel menu: Impostazioni di base / Durezza dell'acqua.			

La tabella mostra il campo di durezza dell'acqua (dH) con il corrispondente livello di deposito di calcio e la qualità dell'acqua. Regolare il livello di durezza dell'acqua in base alla tabella.

Durezza acqua	Carta di test	Deposito di calcio (mmol/l)	Deposito di calcio (mg/l)	Classificazione acqua	
Livello	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	morbida
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	moderatamente dura
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dura
4	≥22		≥ 3,9	≥151	molto dura

Quando la durezza dell'acqua è al livello 4 o superiore, riempire la vaschetta con acqua liscia in bottiglia.

Utilizzare acqua in bottiglia con un deposito massimo di calcio Ca^{2+} di 3,9 mmol/l o 151 mg/l. Se si utilizza il

sistema di addolcimento dell'acqua, assicurarsi che il livello di durezza dell'acqua sia compreso tra il livello 1 e 3. Per informazioni più dettagliate sulla durezza dell'acqua di rubinetto (dH) contattare il fornitore di acqua locale.

6. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Per navigare tra i menu

1. Accendere il forno.
2. Premere \vee o \wedge per impostare l'opzione del menù.
3. Premere OK per andare al sottomenù o per accettare l'impostazione.



In qualunque momento si può tornare al menù principale con \leftarrow .

6.2 Impostazione di una funzione cottura

1. Accendere il forno.
2. Premere OK per confermare.
3. Impostare la temperatura.
4. Premere OK per confermare.

6.3 Impostazione funzione vapore

Il coperchio della vaschetta dell'acqua si trova sul pannello dei comandi.



AVVERTENZA!

Non versare acqua direttamente all'interno del serbatoio acqua.
Utilizzare solo acqua fredda di rubinetto. Non utilizzare acqua filtrata (demineralizzata) o distillata.
Non utilizzare altri liquidi.
Non versare liquidi infiammabili o alcolici nella vaschetta dell'acqua.

1. Premere il coperchio per aprire la vaschetta dell'acqua.
2. Riempire la vaschetta dell'acqua con 700 ml d'acqua.
La riserva d'acqua dura all'incirca 50 minuti.
3. Spingere la vaschetta dell'acqua nella sua posizione iniziale.

4. Accendere il forno.
5. Impostare una funzione di cottura a vapore e la temperatura.
6. Se necessario, impostare la funzione: Durata \rightarrow oppure: Orario fine \rightarrow .
Il vapore compare dopo circa 2 minuti. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale.



Quando il generatore di vapore è vuoto, viene emesso un segnale acustico.

Viene emesso un segnale acustico al termine del tempo di cottura.

7. Spegnere il forno.



ATTENZIONE!

Il forno è caldo. Pericolo di ustione. Fare attenzione quando si svuota il serbatoio dell'acqua.

8. Dopo la cottura a vapore, il vapore si può condensare sulla parte inferiore della cavità. Asciugare sempre la parte inferiore della cavità quando il forno è freddo.

Lasciare che il forno si asciughi completamente con la porta aperta.

Quando il forno si raffredda, eliminare l'acqua residua dal generatore di vapore con la spugna. Se necessario, pulire il serbatoio acqua con dell'aceto.

6.4 Indicatore riscaldamento

Quando si attiva una funzione di riscaldamento, la barra indica che la temperatura aumenta. Quando si raggiunge la temperatura il segnale acustico suona 3 volte, la barra lampeggia e scompare.

6.5 Calore residuo

Quando si disattiva il forno, il display mostra il calore residuo. Si può usare il calore per mantenere il cibo in caldo.

6.6 Sommario dei menu

Menù principale

Voce simbolo / menu	Applicazione
Cottura a vapore	Per la cottura a vapore di verdure, contorni o pesce.
Ricette	Contiene un elenco di programmi automatici.
Pulizia a vapore	Pulizia dell'apparecchiatura con vapore.
Impostazioni base	Usato per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
Favoriti	Contiene un elenco dei programmi di cottura favoriti creati dall'utente.

Sottomenu per: Impostazioni base

Voce simbolo / menu	Descrizione
Imposta ora	Imposta l'ora attuale sull'orologio.
Visualizza ora	Quando è attiva, il display mostra l'ora corrente quando si spegne il forno.
Set + Go	Per impostare una funzione e attivarla successivamente con una pressione di qualsiasi simbolo sul pannello di controllo.

Voce simbolo / menu	Descrizione
Contrasto display	Permette di regolare per gradi il contrasto display.
Luminosità display	Permette di regolare per gradi la luminosità display.
Lingua	Imposta la lingua del display.
Volume segnale acustico	Regola il volume dei tasti e dei segnali per gradi.
Volume toni	Attiva e disattiva il volume dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare il volume del tasto sensore ACCESO/ SPENTO.
Toni allarme/ errore	Attiva e disattiva i toni allarme.
Modalità DEMO	Codice di attivazione/ disattivazione: 2468.
Assistenza Tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.
Impostazioni di fabbrica	Permette di ripristinare tutte le impostazioni di fabbrica.

7. FUNZIONI DEL TIMER

7.1 Tabella delle funzioni orologio

Funzione orologio	Applicazione
Contaminuti	Per impostare il conto alla rovescia (max. 2 ore 30 min). Questa funzione non ha effetto sull'uso del forno.
Durata	Per impostare la durata di funzionamento del forno (max. 23 h 59 min).
Orario fine	Permette di impostare l'ora di spegnimento automatico della funzione cottura (max 23 ore e 59 min.).

Se si imposta il tempo per una funzione orologio, il tempo inizia a scorrere dopo 5 secondi.

Durata, Orario fine - prima di utilizzare le funzioni è necessario impostare una

funzione cottura e una temperatura. Il forno si spegne in modo automatico.

Durata, Orario fine - è possibile utilizzare le funzioni contemporaneamente se si desidera accendere e spegnere automaticamente il forno in un dato momento successivo.

7.2 Impostazione delle funzioni dell'orologio

1. Impostare una funzione cottura.
2. - premere di nuovo fino a che il display non visualizza la funzione orologio necessaria e il simbolo collegato.
3. , - premere per impostare l'ora.
4. Premere: .
Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico. Il forno si spegne. Il display mostra un messaggio.
5. Premere un simbolo per arrestare il segnale.

8. PROGRAMMI AUTOMATICI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Ricette con Programma automatico

Questo forno ha una serie di ricette da poter utilizzare. Le ricette sono fisse e non è possibile cambiarle.

1. Accendere il forno.
2. Selezionare il menù: Ricette. Premere per confermare.
3. Selezionare la categoria ed il tipo di pietanza. Premere per confermare.
4. Selezionare una ricetta. Premere per confermare.

9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

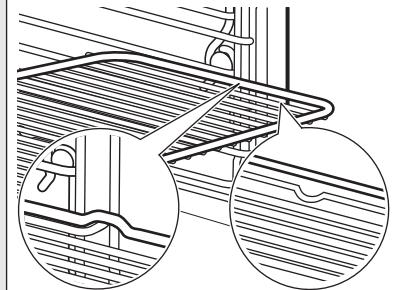
9.1 Inserimento di accessori

Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi

fungono anche da dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che le pentole scivolino dal ripiano.

Ripiano a filo:

Spingere il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.



10. FUNZIONI AGGIUNTIVE

10.1 Favoriti

Si possono memorizzare le impostazioni preferite come durata, temperatura o funzione cottura. Queste si trovano nel menù: Favoriti. È possibile memorizzare 20 programmi.

Salvare un programma

1. Accendere il forno.
2. Impostare una funzione cottura o un programma automatico.
3. Premere ripetutamente \odot fino a quando sul display non compare: SALVA.
4. Premere OK per confermare.
Il display visualizza le prime posizioni di memoria libere.
5. Premere OK per confermare.
6. Inserire il nome del programma.
La prima lettera lampeggia.
7. Premere \vee o \wedge per cambiare lettera.
8. Premere OK.
La lettera successiva lampeggia.
9. Ripetere il passaggio 7 se necessario.
10. Tenere premuto OK per salvare.
Sarà possibile sovrascrivere una posizione di memoria. Quando il display mostra la prima posizione di memoria libera, premere \vee o \wedge e premere OK per sovrascrivere un programma esistente.

È possibile cambiare il nome di un programma nel menù: Rinomina programma.

Attivazione del programma

1. Accendere il forno.
2. Selezionare il menù: Favoriti.
3. Premere OK per confermare.
4. Selezionare il nome del programma preferito.
5. Premere OK per confermare.

Premere \star per andare direttamente al menù: Favoriti.

10.2 Utilizzo della Sicurezza bambini

Quando la Sicurezza bambini è attiva non è possibile accendere il forno accidentalmente.

1. Premere \odot per accendere il display.
2. Premere \odot e \star contemporaneamente fino a che il display non visualizza un messaggio.
Per disattivare la funzione Sicurezza bambini, ripetere il passaggio 2.

10.3 Blocco tasti

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione cottura. È possibile attivarla quando il forno è in funzione.

1. Accendere il forno.

2. Impostare la funzione cottura o scegliere l'impostazione.
3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Blocco tasti.
4. Premere OK per confermare.

Per disattivare la funzione premere . Il display mostra un messaggio. Premere nuovamente , quindi OK per confermare.



Quando si spegne il forno, anche la funzione si disattiva.

10.4 Set + Go

La funzione permette di impostare una funzione cottura (o programma) e di usarla più tardi, sfiorando un simbolo qualsiasi.

1. Accendere il forno.
2. Impostare una funzione cottura.
3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Durata.
4. Per impostare l'ora.
5. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Set + Go.

6. Premere OK per confermare.

Premere un simbolo (ad eccezione di ) per avviare la funzione: Set + Go. Si avvia la funzione cottura impostata.

Al termine della funzione cottura, viene emesso un segnale.



- Blocco tasti si accende quando la funzione cottura funziona.
- Il menu: Impostazioni base consente di: Set + Go accendere o spegnere la funzione.

10.5 Spegnimento di sicurezza

Per ragioni di sicurezza, il forno si spegne dopo un determinato periodo di

tempo se è attiva una funzione di riscaldamento e non si modificano le impostazioni.

	(°C)		(ore)
50 - 96		12,5	

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Durata, Orario fine.

10.6 Luminosità del display

Esistono due modalità di luminosità del display:

	Luminosità diurna		Luminosità notturna
	È acceso quando il forno è acceso.		
	Si attiva per 10 sec. quando si tocca un qualsiasi campo sensore durante la modalità di luminosità notturna.		Quando il forno è spento, il display è in modalità di luminosità notturna tra le 22 e le 6.
	Si accende quando il forno è spento e si imposta la funzione: Contaminati. Al termine della funzione, il display torna alla luminosità notte.		

10.7 Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si accende in modo automatico per tenere fresche le superfici del forno. Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Consigli di cottura



La temperatura ed i tempi di cottura specificati nelle tabella sono valori indicativi. Possono variare in base alle ricette, alla qualità e alla quantità degli ingredienti utilizzati.

Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostire in modo differente rispetto al forno posseduto in precedenza. Le seguenti tabelle mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e ripiano griglia per determinate tipologie di cibo. Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta speciale, cercarne una simile.

11.2 Cottura a vapore

Usare esclusivamente pentole resistenti al calore e alla corrosione.

Usare piatti in vetro.

Quando si cucina su più di un livello, verificare che ci sia spazio fra i diversi ripiani al fine di consentire la circolazione del vapore.

Avviare la cottura a forno freddo, a meno che il pre-riscaldamento non sia consigliato nella seguente tabella.

È possibile preparare un menù completo in una sola operazione. Per cucinare correttamente ogni piatto, utilizzare quelli che prevedono tempi di cottura più o meno simili. Aggiungere la quantità massima di acqua richiesta da uno dei piatti in cottura. Sistemare le pietanze sui ripiani a filo del forno all'interno di pentole idonee. Regolare lo spazio tra le pentole per permettere al vapore di circolare.

Questa funzione permette di sterilizzare contenitori (ad es. biberon).

Sterilizzazione

Mettere i contenitori puliti al centro del ripiano sulla prima posizione della griglia. Assicurarsi che le aperture siano rivolte verso il basso, con una leggera inclinazione.

Versare la quantità massima d'acqua nella vaschetta e impostare una durata di 40 min.

Per cuocere

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

11.3 Tabella acqua vapore

(min)	(ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

11.4 Cottura a vapore

Aprire attentamente la porta del forno quando la funzione è attivata. Può essere rilasciato vapore.

La funzione è adatta a tutti i tipi di cibi sia freschi che congelati. Può essere utilizzata per cucinare, scaldare, scongelare, cuocere al vapore o sbollentare verdure, carne, pesce, pasta, riso, mais dolce, semolino ed uova.



VERDURE

Impostare la temperatura su
96 °C.

(min)



(ml)

Zucchine a fet-
tine 15 350

Pomodori pelati 15 350

Spinaci, freschi 15 350

Funghi, fettine 15 - 20 400

Peperoni, listelli 15 - 20 400

Melanzane 15 - 25 450

Cime di rapa 20 - 25 400

Cime di valeria-
nella 20 - 25 450

Piselli 20 - 25 450

Cavolo verza 20 - 25 400

Sedano a cu-
betti 20 - 30 500Cime di cavol-
fiore 25 - 30 500

Asparagi verdi 25 - 35 500

Porro, anelli 25 - 35 500

Fagioli bianchi 25 - 35 500

Broccoletti inte-
ri 30 - 40 550Cavoletti di
Bruxelles 30 - 40 550Cavolo rapa a
listarelle 30 - 40 550Asparagi bian-
chi 35 - 45 600Scorzonera
ispanica 35 - 45 600Cavolfiore inte-
ro 35 - 45 600

VERDURE

Impostare la temperatura su
96 °C.

(min)



(ml)

Carote 35 - 45 600

Finocchio 35 - 45 600

Fagiolini 35 - 45 550

Carciofi 50 - 60 800

Barbabietola
rossa 70 - 90 800
+ 400PIATTI DI CONTORNO/
ACCOMPAGNAMENTIImpostare la temperatura su
96 °C.

(min)



(ml)

Tagliatelle fre-
sche 20 - 25 450Canederli dolci
lievitati 30 - 40 600Patate bollite,
in quarti 35 - 40 600Riso, rapporto
acqua/riso
1,5:1 35 - 40 600

Canederli 35 - 45 600

Gnocchi di pa-
tata 35 - 45 600Polenta, rap-
porto liquido
3:1 40 - 45 750


**PIATTI DI CONTORNO/
ACCOMPAGNAMENTI**

**Impostare la temperatura su
96 °C.**


(min)



(ml)

Patate non pelate medie 45 - 55 750



(^°C)



(min)



(ml)

Filetto di platessa	80	15	350
Gamberi freschi	85	20 - 25	450
Cozze	96	20 - 30	500
Tranci di salmone	85	25 - 35	500
Gamberi surgelati	85	30 - 40	550
Trota, 0,25 kg	85	30 - 40	550
Trota blu, 1 kg	85	40 - 45	600



(^°C)



(min)



(ml)

Piccole Salsicce	80	15 - 20	400
Petto di pollo al vapore	90	25 - 35	500
Prosciutto cotto, 1 kg	96	55 - 65	800 + 150
Pollo, al vapore, 1 - 1,2 kg	96	60 - 70	800 + 150
Kasseler, al vapore	90	70 - 90	800 + 300
Vitello / Carré, 0,8 - 1 kg	90	80 - 90	800 + 300
Tafelspitz	96	110 - 120	800 + 700

	UOVA
	Impostare la temperatura su 96 °C.
	(min)
	(ml)
Uova alla coque	10 - 12
Uova sode mediamente bollite	13 - 16
	400
	450

12. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Note sulla pulizia

	Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
	Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
Agenti di pulizia	Pulire le macchie con un detergente delicato.
	Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
Uso quotidiano	Non lasciare le vivande nel forno per più di 20 minuti. Asciugare la cavità con un panno morbido dopo ogni uso.
	Pulire tutti gli accessori dopo ogni uso e lasciarli asciugare. Utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.
Accessori	Non pulire gli accessori anti-adherent con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

12.2 Come togliere: Supporti ripiano

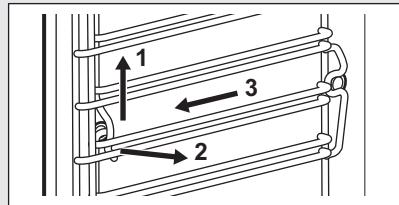
Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

Fase 1 Spegnere il forno e attendere che sia freddo.

Fase 2 Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.

Fase 3 Sfilare l'estremità anteriore del supporto ripiano dalla parete laterale tirandola in avanti.

Fase 4 Sganciare i supporti dal sostegno posteriore.



Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

12.3 Istruzioni d'uso: Pulizia a vapore

Prima di iniziare:

Spegnere il forno e attendere che sia freddo.

Togliere tutti gli accessori.

Pulire il fondo della cavità del forno e il vetro della porta interna con acqua calda, un panno morbido e un detergente delicato.

Fase 1 Versare 250 ml di acqua direttamente nel generatore di vapore. Aggiungere 3 cucchiaini di aceto.

Fase 2 Attivare la funzione.

Il display mostra la durata della funzione. Al termine della pulizia viene emesso un segnale acustico.

Fase 3 Premere un simbolo per disattivare il segnale.

Al termine della pulizia:

Spegnere il forno.

Quando il forno è freddo, asciugare la cavità con un panno morbido.

Rimuovere l'acqua dal serbatoio.

Lasciare aperta la porta del forno e attendere che la cavità è asciutta.

12.4 Come pulire: generatore di vapore

Utilizzare acqua e aceto per pulire il generatore di vapore e il cassetto dell'acqua. I decalcificanti possono danneggiare lo smalto.

Fase 1	Fase 2	Fase 3	Fase 4
Accendere il forno.	Versare 250 ml di acqua direttamente nel generatore di vapore. Aggiungere 3 cucchiai di aceto. Attendere 10 minuti.	Rimuovere l'acqua e l'aceto con una spugna.	Versare 100 - 200 ml di acqua nel cassetto dell'acqua per sciacquare il generatore di vapore.
Al termine della pulizia:			
Spegnere il forno.	Quando il forno è freddo, asciugare il generatore di vapore con una spugna.	Lasciare aperto lo sportello del forno e attendere che il generatore di vapore sia asciutto.	

12.5 Come rimuovere e installare? Porta

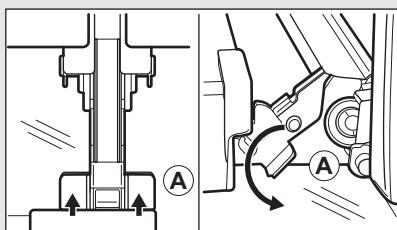


AVVERTENZA!

La porta è pesante.

Sarà possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per procedere alle operazioni di pulizia.

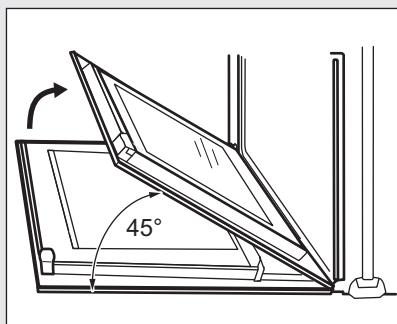
Fase 1 Aprire completamente la porta.



Fase 2 Premere completamente le staffe (A) sulle due cerniere.

Fase 3 Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 45°). Afferrare lateralmente a entrambe le estremità e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto. Appoggiare la porta, con il lato esterno rivolto verso il basso, su di un panno morbido steso su una base stabile.

Fase 4 Pulire il pannello di vetro con dell'acqua saponata. Asciugare il pannello in vetro facendo attenzione. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.



Fase 5 Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta. Verificare che i bicchieri vengano inseriti nella posizione corretta, altrimenti si potrebbe surriscaldare la superficie della porta.

12.6 Come sostituire: Lampadina



AVVERTENZA!

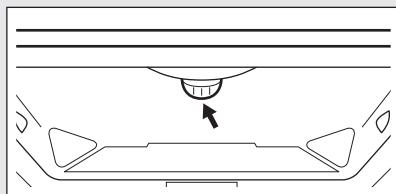
Pericolo di scosse elettriche.
La lampada potrebbe essere calda.

Prima di sostituire la lampadina:

Fase 1	Fase 2	Fase 3
Spegnere il forno. Attendere che il forno sia freddo.	Estrarre la spina dalla presa di corrente.	Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

Lampadina superiore

- Fase 1** Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.



- Fase 2** Togliere l'anello in metallo, quindi pulire la calotta di vetro.

- Fase 3** Sostituire la lampadina con una adatta, alogena, termoresistente fino a 300°C, 230 V, 40 W.

- Fase 4** Montare l'anello in metallo sulla calotta di vetro e installarlo.

13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

13.1 Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Rimedio
Non è possibile attivare il forno o metterlo in funzione.	Il forno non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Controllare che il forno sia collegato in maniera corretta all'alimentazione di rete (fare riferimento allo schema di collegamento).
Il forno non scalda.	L'apparecchiatura è disattivata.	Accendere l'apparecchiatura.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il forno non scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.
Il forno non scalda.	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
Il forno non scalda.	Lo spegnimento automatico è attivo.	Consultare "Spegnimento automatico".
Il forno non scalda.	La Sicurezza bambini è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".
Il forno non scalda.	La porta non è chiusa correttamente.	Chiudere completamente la porta.
Il forno non scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampada non si accende.	La lampada è guasta.	Sostituire la lampada.
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	<ul style="list-style-type: none"> • Spegnere l'apparecchiatura mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riattivarla. • Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità dell'apparecchiatura.	I cibi sono stati lasciati nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze all'interno dell'apparecchiatura per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.
Il forno è acceso e non scalda. La ventola non funziona. Il display visualizza "Demo".	La modalità demo è attivata.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disattivare l'apparecchiatura. 2. Sfiorare e tenere premuto fino a che l'apparecchiatura non si accende e si spegne. 3. Tenere premuti contemporaneamente i tasti e finché non si sente un segnale acustico. L'indicazione "Demo" scompare.

13.2 Dati Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore del forno. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità del forno.

Consigliamo di annotarli in questo spazio:

Modello (MOD.)
Codice Prodotto (PNC)
Numero di serie (S.N.)

14. EFFICIENZA ENERGETICA

14.1 Risparmio energetico



Il forno è dotato di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

Verificare che la porta del forno sia chiusa quando lo stesso è in funzione. Non aprire la porta del forno con eccessiva frequenza in fase di cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e verificare che sia saldamente fissata in posizione.

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico.

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima della cottura.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

Calore residuo

Se si attiva un programma con la selezione Durata o Tempo di fine e il

tempo di cottura è superiore a 30 min, in alcune funzioni del forno le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

Quando si spegne il forno, il display mostra il calore residuo. Si può usare quel calore per mantenere le pietanze in caldo.

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per usare il calore residuo e tenere calda la pietanza. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

Cottura con lampada spenta

Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

15. GARANZIA

Servizio clienti

Servizio dopo vendita

Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
--------------------------------------	--------------------------------	------------------------------

Servizio dopo vendita

Morgenstrasse 131
3018 Bern

Langgasse 10
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b
6010 Kriens

Schlossstrasse 1
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19
7000 Chur



Vendita pezzi di ricambio

Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel.
0848 848 111

Consulenza specialistica/Vendita

Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel.
044 405 81 11

Garanzia Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura,

del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo .
Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.



Per la Svizzera:

Dove portare gli apparecchi fuori uso?

In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS.

La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito www.erecycling.ch

www.electrolux.com/shop



867343851-D-182020

CE