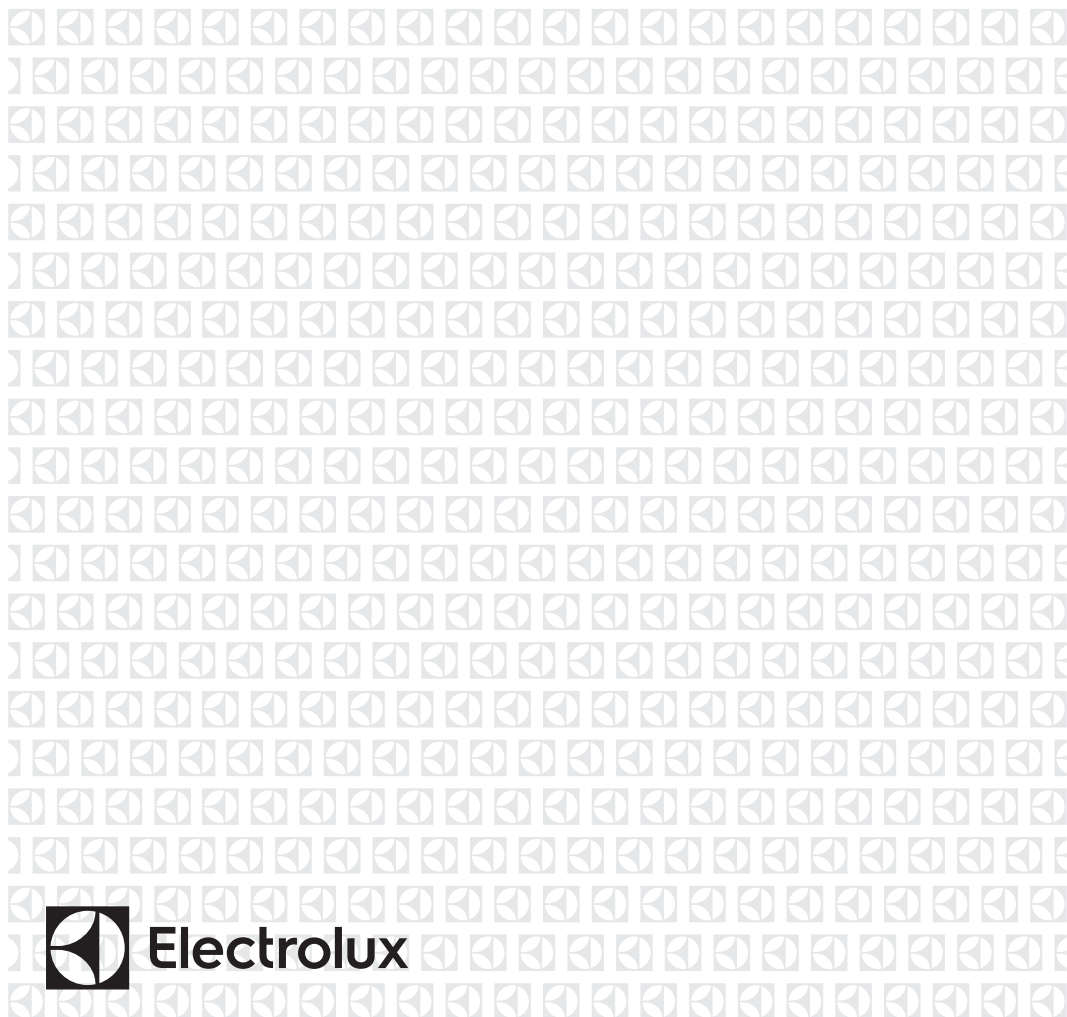


EB4GL70CN
EB4GL70SP



DE Dampfgarer

Benutzerinformation



Electrolux

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	3
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	7
4. BEDIENFELD.....	8
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	10
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	10
7. UHRFUNKTIONEN.....	12
8. AUTOMATIKPROGRAMME.....	13
9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	13
10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	14
11. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....	16
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	19
13. FEHLERSUCHE.....	22
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	24
15. GARANTIE.....	24

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- und Service-Informationen erhalten:

www.electrolux.com/webselfservice



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. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sowie Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, 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.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind 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 Montage 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 Spannungsversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie 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. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Gerät aufstellen



WARNUNG!

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die 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.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

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 den elektrischen Nennwerten der Netzversorgung entsprechen.
- Schliessen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäss installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.

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

2.3 Bedienungshinweise



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 entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe 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 Möbelplatte (z. B. einer Tür) installiert, darf die Tür niemals geschlossen werden, solange das Gerät in Betrieb ist. 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.



WARNUNG!
Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes 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.

2.4 Dampfgeren



WARNUNG!
Verbrennungsgefahr und Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.5 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. Zusätzlich 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, da die Tür schwer ist!
- 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 Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emaillebeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.6 Innenbeleuchtung



WARNUNG!
Stromschlaggefahr.

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

- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung..

2.7 Kundendienst

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

2.8 Entsorgung

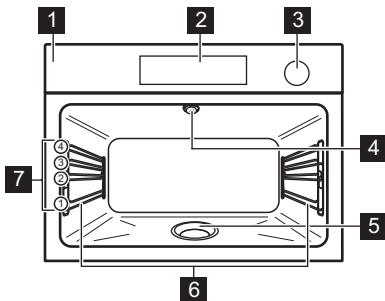


WARNUNG!
Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- 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

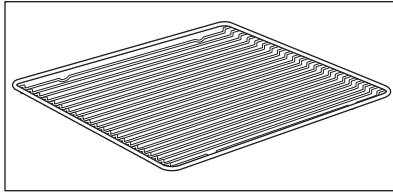
3.1 Gesamtansicht



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

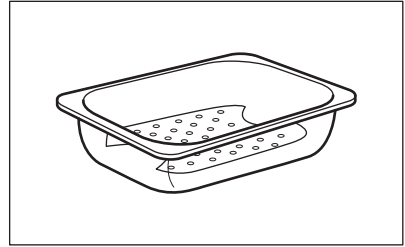
3.2 Zubehör

Gitterrost



Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

Glaskochgeschirr mit 1 Einsatzrost

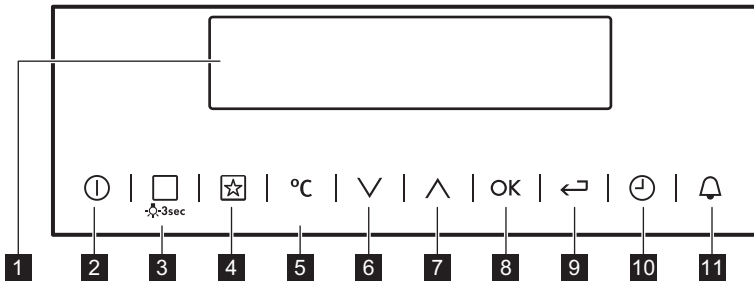


Schwamm

Zum Entfernen des restlichen Wassers aus dem Dampfgenerator.

4. BEDIENFELD

4.1 Elektronischer Programmspeicher

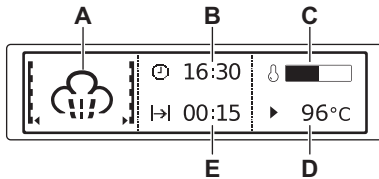


Bedienen Sie den Ofen über die Sensorfelder.

Sensorfeld	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.

Sensorfeld	Funktion	Bemerkung
5 °C	Temperaturoswahl	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	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	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.

Symbol		Funktion
	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



WARNING!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

5.1 Reinigung vor der ersten Benutzung

Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.





Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie den Ofen und das Zubehör vor der ersten Inbetriebnahme.

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

5.2 Erstanschluss

Nach dem Netzanschluss des Ofens oder nach einem Stromausfall müssen die Sprache, der Kontrast und die Helligkeit des Displays sowie die Uhrzeit eingestellt werden.

1. Drücken Sie  oder , um die Option einzustellen.
2. Mit **OK** bestätigen.



6. TÄGLICHER GEBRAUCH




WARNING!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

6.1 Navigieren in den Menüs




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





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









6.2 Überblick über die Menüs





Hauptmenü

Symbol/Menüpunkt	Anwendung
 Dampfgaren	Zum Dampfgaren von Gemüse, Beilagen oder Fisch.
 Rezepte	Liste mit Automatikprogrammen.
 Dampfreinigung	Reinigen des Geräts mit Dampf.

Symbol/Menüpunkt	Anwendung
 Grundeinstellungen	Einstellen der Gerätekonfiguration.
 Favoriten	Liste der bevorzugten Garprogramme, die vom Benutzer erstellt wurden.

Untermenü von: Grundeinstellungen

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

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
 DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468.
 Service	Zeigt die Softwareversion und die Konfiguration an.
 Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.

6.3 Einschalten einer Ofenfunktion

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie die Funktion: Dampfgaren.
3. Mit **OK** bestätigen.
4. Stellen Sie die Temperatur ein.
5. Mit **OK** bestätigen.

6.4 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.

6.5 Aufheiz-Anzeige



Der Balken auf dem Display leuchtet auf, sobald Sie eine Ofenfunktion einschalten. Der Balken zeigt an, dass die Temperatur ansteigt. Wenn die Temperatur erreicht wird, ertönt der Signalton dreimal und der Balken blinkt und erlischt anschliessend.

6.6 Restwärme

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

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
 Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns (höchstens 2 Std. 30 Min.). Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Ofenbetrieb. Sie können ihn auch bei ausgeschaltetem Ofen einschalten. Verwenden Sie  , um die Funktion einzuschalten. Drücken Sie \wedge oder \vee , um die Minuten einzustellen, und OK zum Starten.

Uhrfunktion	Anwendung
$\rightarrow $ Dauer	Zum Einstellen der Dauer des Ofenbetriebs (max. 23 Std. 59 Min.).
$\rightarrow $ Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion (max. 23 Stunden 59 Minuten).

Stellen Sie die Zeit für eine Uhrfunktion ein, zählt die Zeit nach 5 Sekunden herunter.






Wenn Sie die Uhrfunktionen: Dauer, Ende verwenden, schaltet der Ofen die Heizelemente nach 90 % der eingestellten Zeit aus. Der Garvorgang wird mit der vorhandenen Restwärme fortgesetzt, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist (3–20 Minuten).

7.2 Einstellen der Uhrfunktionen



Bevor Sie die Funktionen: Dauer, Ende verwenden, müssen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur einstellen. Der Ofen schaltet automatisch ab.

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

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display die gewünschte Uhrfunktion und das entsprechende Symbol anzeigt.
3. Drücken Sie  oder , um die gewünschte Zeit einzustellen.
4. Mit **OK** bestätigen.
Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton. Der Ofen schaltet ab. 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. Mit **OK** bestätigen.
4. Wählen Sie ein Rezept. Mit **OK** bestätigen.



Wenn Sie die Funktion: Manuell verwenden, benutzt der Ofen automatische Einstellungen. Diese können Sie ändern. Gehen Sie dazu wie für andere Funktionen beschrieben vor.

9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS

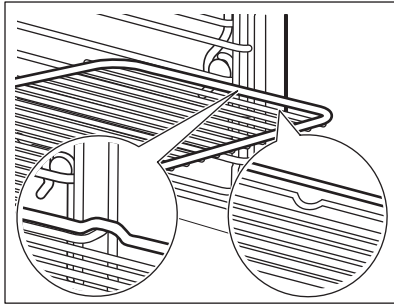


WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

9.1 Einsetzen des Zubehörs

Gitterrost:

Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters, mit den Füßen nach unten zeigend.



Kleine Kerbe oben für mehr Sicherheit. Diese Kerben dienen auch als Kippsicherung. Der hohe Rand um den Rost verhindert das Abrutschen von Kochgeschirr.

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 eine Meldung im Display angezeigt wird.


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 automatisch ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

Temperatur (°C)	Ausschaltzeit (Std.)
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:

- **Nachthelligkeit** – Ist das Gerät ausgeschaltet, verringert sich die Helligkeit des Displays zwischen 22:00 und 6:00 Uhr.
- **Tageshelligkeit**:
 - Wenn der Ofen eingeschaltet ist.
 - Wenn Sie eines der Symbole während der Nachthelligkeit berühren (ausser EIN/AUS), schaltet das Display für die nächsten 10 Sekunden auf Tageshelligkeit um.
 - Wenn der Ofen 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. RATSCHLÄGE UND TIPPS



WARNING!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.



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

11.1 Empfehlungen zum Garen

Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Ofen. In der Tabelle unten finden Sie die Standardeinstellungen für Temperatur, Garzeit und Einschubebene.

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

11.2 Dampfgaren

Verwenden Sie nur 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.

11.3 Dampfwassertabelle

Dauer (Min.)	Wasser in der Wasserschublade (ml)
15–20	300
30–40	600
50–60	800

11.4 Dampfgaren



WARNING!

Öffnen Sie die Ofentür nicht, solange diese Funktion eingeschaltet ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Diese Funktion eignet sich für frische wie tiefgefrorene Speisen. Sie können mit ihr Gemüse, Fleisch, Fisch, Nudeln, Reis, Mais, Griess und Eier garen, aufwärmen, auftauen, dämpfen 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.

Sterilisieren mit der Funktion Dampfgaren

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

Gemüse

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Wasser in der Wasserschublade (ml)
Artischocken	96	50–60	1	800
Auberginen	96	15–25	1	450
Blumenkohl, ganz	96	35–45	1	600
Blumenkohl in Röschen	96	25–30	1	500
Broccoli, ganz	96	30–40	1	550
Broccoli, Röschen	96	20–25	1	400
Pilze	96	15–20	1	400
Erbsen	96	20–25	1	450
Fenchel	96	35–45	1	600
Karotten	96	35–45	1	600
Kohlrabi, Streifen	96	30–40	1	550
Peperoni	96	15–20	1	400
Lauch	96	25–35	1	500
Bohnen, grün	96	35–45	1	550
Feldsalat, Rosetten	96	20–25	1	450
Rosenkohl	96	30–40	1	550
Randen	96	70–90	1	800 + 400
Schwarzwurzel	96	35–45	1	600
Sellerie, gewürfelt	96	20–30	1	500
Grüner Spargel	96	25–35	1	500
Weisser Spargel	96	35–45	1	600
Spinat, frisch	96	15	1	350

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Wasser in der Wasserschublade (ml)
Tomaten schälen	96	15	1	350
Bohnen, weiss	96	25–35	1	500
Wirsing	96	20–25	1	400
Zucchini	96	15	1	350

Beilagen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Wasser in der Wasserschublade (ml)
Hefeknödel	96	30–40	1	600
Kartoffelklösse	96	35–45	1	600
Kartoffeln mit Schale, mittl-gross	96	45–55	1	750
Reis (Wasser/ Reis-Verhältnis 1,5: 1)	96	35–40	1	600
Salzkartoffeln, klein	96	35–40	1	600
Semmelknödel	96	35–45	1	600
Teigwaren, frisch	96	20–25	1	450
Polenta (Flüssigkeit/Polenta-Verhältnis 3: 1)	96	40–45	1	750

Fisch

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Wasser in der Wasserschublade (ml)
Forelle, ca. 250 g	85	30–40	1	550
Garnelen, frisch	85	20–25	1	450
Garnelen, gefroren	85	30–40	1	550
Lachsfilets	85	25–35	1	500

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Wasser in der Wasserschublade (ml)
Lachsforelle, ca. 1000 g	85	40–45	1	600
Muscheln	96	20–30	1	500
Plattfischfilet	80	15	1	350

Fleisch

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Wasser in der Wasserschublade (ml)
Gekochter Schinken, 1000 g	96	55–65	1	800 + 150
Pouletbrust, pochiert	90	25–35	1	500
Poulet, pochiert, 1000–1200 g	96	60–70	1	800 + 150
Kalbs-/Schweinerücken ohne Knochen, 800–1000 g	90	80–90	1	800 + 300
Kassler, pochiert	90	70–90	1	800 + 300
Tafelspitz	96	110–120	1	800 + 700
Chipolatas	80	15–20	1	400

Eier

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Wasser in der Wasserschublade (ml)
Eier, weich	96	10–12	1	400
Eier, mittel	96	13–16	1	450
Eier, hart	96	18–21	1	500

12. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

12.1 Anmerkungen zur Reinigung

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

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.

Reinigen Sie den Ofeninnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen.

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie ein weiches Tuch, warmes Wasser und ein Reinigungsmittel.

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.

Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

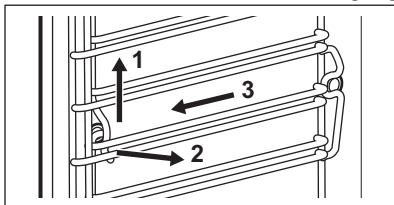
Beseitigen Sie die Feuchtigkeit nach jedem Gebrauch aus dem Garraum.

12.2 Abnehmen der Einhängegitter

Vergewissern Sie sich vor Wartungsarbeiten, dass der Ofen abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Entfernen Sie zum Reinigen des Backofens die Eihängegitter.

1. Ziehen Sie die Gitter vorsichtig nach oben aus der vorderen Aufhängung.



2. Ziehen Sie die Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.

3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.

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

12.3 Dampfreinigung

Entfernen Sie grobe Verschmutzungen von Hand.

1. Geben Sie 250 ml Wasser mit 3 Esslöffeln Essig direkt in den Dampfgenerator.
2. Aktivieren Sie die Funktion: Dampfreinigung.

Das Display zeigt die Dauer der Funktion an. Nach Abschluss des Programms ertönt ein Signalton.

3. Berühren Sie ein Symbol, um den Signalton abzuschalten.
4. Wischen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch aus. Entfernen Sie das Wasser aus dem Dampfgenerator. Lassen Sie das Gerät bei geöffneter Tür etwa 1 Stunde lang vollständig trocknen.

Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie die Tür schliessen und das Gerät mit der Funktion Heissluft bei einer Temperatur von 150° C etwa 15 Minuten lang aufheizen.

12.4 Dampferzeugungssystem



VORSICHT!

Trocknen Sie den Dampfgenerator nach jeder Benutzung. Entfernen Sie das Wasser mit dem Schwamm.



Beseitigen Sie eventuelle Kalkrückstände mit Essigwasser.



VORSICHT!

Durch chemische Entkalkungsmittel können Schäden an der Emailbeschichtung entstehen. Folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.

1. Füllen Sie zum Reinigen der Wasserschublade und des Dampfgenerators das Wasser-Essig-Gemisch (ca. 250 ml) über die Wasserschublade in den Dampfgenerator. Warten Sie etwa 10 Minuten.
2. Saugen Sie das Essigwasser mit dem Schwamm auf.
3. Spülen Sie das Dampferzeugungssystem mit klarem Wasser (100-200 ml) über die Wasserschublade durch.
4. Entfernen Sie das Wasser mit dem Schwamm aus dem Dampfgenerator und reiben Sie ihn trocken.
5. Lassen Sie die Tür offen, damit das Gerät trocknen kann.

12.5 Aus- und Einhängen der Tür

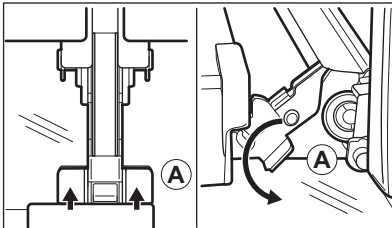
Die Tür kann zur Reinigung ausgehängt werden.



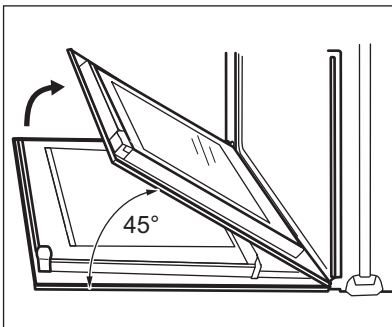
WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.



3. Schliessen Sie die Tür bis zu einem Winkel von ca. 45°.



4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Gerät weg.
5. Legen Sie die Tür mit der Aussenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.
6. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab.

Hängen Sie nach erfolgter Reinigung die Tür wieder ein. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

12.6 Lampe austauschen



WARNUNG!

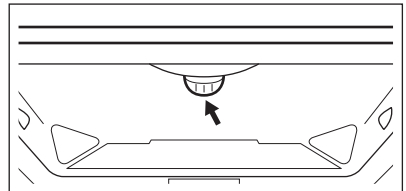
Stromschlaggefahr.

Die Lampe kann heiss sein.

1. Schalten Sie den Ofen aus. Warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist.
2. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
3. Legen Sie ein Tuch auf den Garraumboden.

Obere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe und nehmen Sie sie ab.



2. Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W.
4. Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung.
5. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

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.
Das Gerät heizt nicht.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Das Gerät heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht eingestellt.	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 geschlossen.	Schliessen Sie die Tür sorgfältig.
Das Gerät heizt nicht.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn die Sicherung wiederholt durchbrennt, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
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 Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Gerät.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15–20 Minuten im Gerät lassen.
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht. Der Ventilator funktioniert nicht. Im Display wird "Demo" angezeigt.	Der DEMO ist eingeschaltet.	<ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie das Gerät aus. Halten Sie  gedrückt, bis sich das Gerät ein- und ausschaltet. Berühren und halten Sie  und  gleichzeitig gedrückt, bis ein Signalton ertönt und "Demo" erlischt.

13.2 Servicedaten

Wenn Sie selbst keine Lösung für das Problem finden, kontaktieren Sie Ihren Händler odereinen 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 Backofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim Kochen Energie sparen können.

Allgemeine Hinweise

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

Verwenden Sie Metallgeschirr, um mit .

Wenn möglich sollte der Backofen nicht vorgeheizt werden, bevor Sie die Speise einstellen.

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

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 Minuten, schalten sich die Heizelemente bei einigen Ofenfunktionen automatisch früher aus.

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 Backofenbeleuchtung

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

15. GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trézi 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Zürcherstrasse 204E 9000 St. Gallen		
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke		
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

Recyclen Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyclen 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-072018

