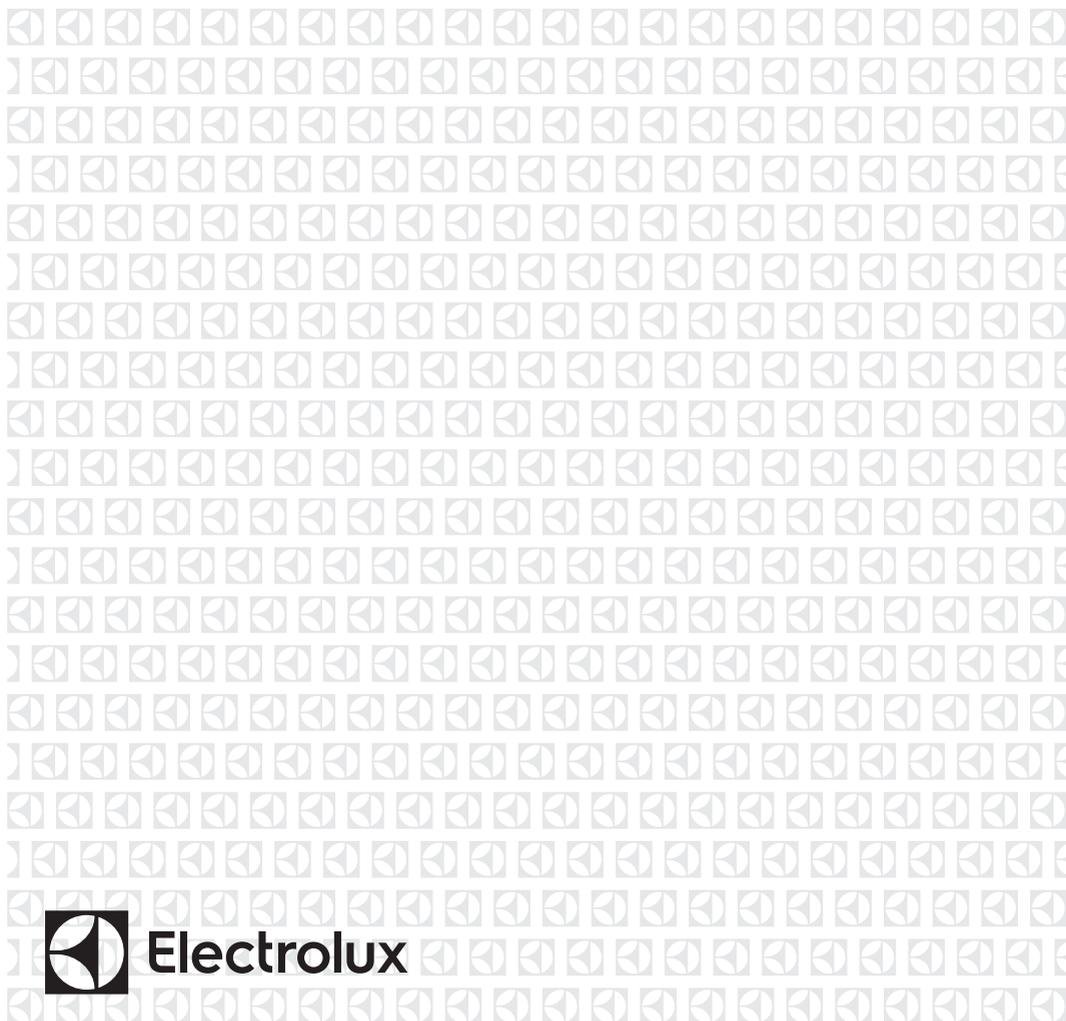


EB4SL40CN
EB4SL40SP



DE Backofen

Benutzerinformation



Electrolux

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	3
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	7
4. BEDIENEN DES GERÄTS.....	8
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	9
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	10
7. UHRFUNKTIONEN.....	17
8. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	17
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	20
10. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....	20
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	35
12. FEHLERSUCHE.....	37
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	39
14. GARANTIE.....	40

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.
- Verwenden Sie ausschliesslich den für dieses Gerät empfohlenen Speisensensor (Speisenthermometer).

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.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Aus diesem Grund muss es an die Stromversorgung angeschlossen werden.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- 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 Gerätür 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.
- 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 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.

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. 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.

2.5 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..

2.6 Kundendienst

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

2.7 Entsorgung

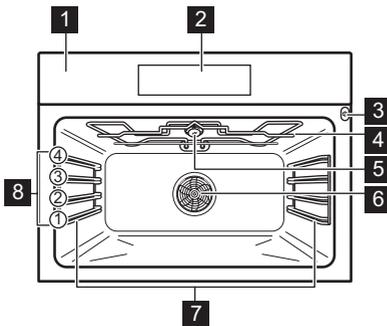


WARNUNG!
Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- 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

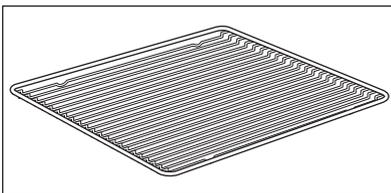
3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Display
- 3 Buchse für Speisethermometer
- 4 Heizelement
- 5 Lampe
- 6 Ventilator
- 7 Einhängegitter, herausnehmbar
- 8 Einschubebenen

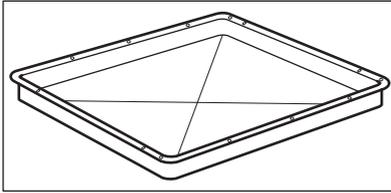
3.2 Zubehör

Gitterrost



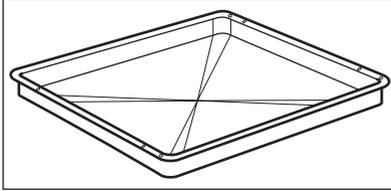
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

Kuchenblech



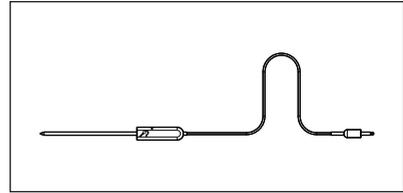
Für Kuchen und Plätzchen.

Hochrandiges Kuchenblech



Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

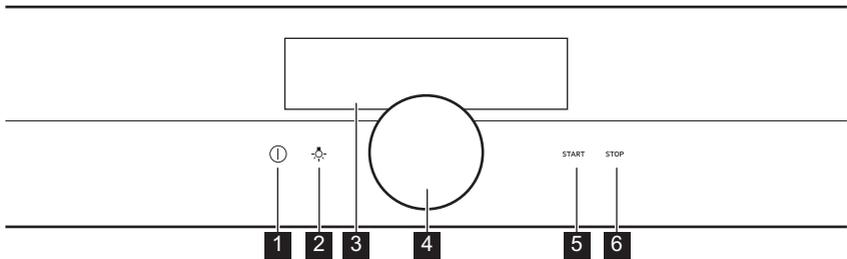
KT-Sensor



Zum Messen der Temperatur in der Speise.

4. BEDIENEN DES GERÄTS

4.1 Bedienfeld

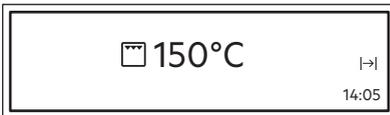


Funktion	Bemerkung
1 Ein/Aus	Zum Ein- und Ausschalten des Geräts.
2 Lampe	Zum Ein- und Ausschalten der Lampe.
3 Display	Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.

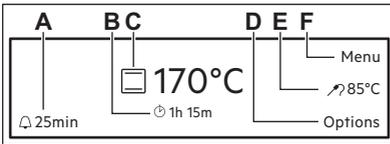
Funktion	Bemerkung
4 Drehschalter	Zum Ändern der Einstellungen und Navigieren des Menüs. Schalten Sie das Gerät durch Drücken von  ein. Halten Sie den Drehschalter eingedrückt, um den Einstellungsbildschirm aufzurufen. Halten Sie den Drehschalter eingedrückt, um durch das Menü zu navigieren. Halten Sie den Drehschalter eingedrückt, um eine Einstellung zu bestätigen oder das ausgewählte Untermenü aufzurufen. Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, finden Sie die Option Zurück in der Menüliste oder bestätigen Sie eine ausgewählte Einstellung.
5 START	Zum Einschalten der ausgewählten Funktion.
6 STOP	Zum Ausschalten der ausgewählten Funktion.

4.2 Anzeige

Nach dem Einschalten erscheint die Ofenfunktion im Display.



Das Display mit maximaler Zahl an eingestellten Funktionen:



- A. Erinnerung
- B. Garzeitmesser
- C. Ofenfunktion und Temperatur
- D. Optionen oder Uhrzeit
- E. Dauer und Endzeit einer Funktion oder KT-Sensor
- F. Menü

5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

5.1 Reinigung vor der ersten Benutzung

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

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 ersten Anschluss wird die Softwareversion 7 Sekunden lang angezeigt.

Sie müssen die Sprache, die Helligkeit und die Uhrzeit einstellen.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNING!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

6.1 Ofenfunktionen

Zum Ein- und Ausschalten der Ofenfunktionen.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Halten Sie den Drehschalter eingedrückt.

Die zuletzt verwendete Funktion ist unterstrichen.

3. Drücken Sie den Drehschalter, um das Untermenü aufzurufen, und drehen Sie ihn, um eine Ofenfunktion auszuwählen.
4. Drücken Sie den Drehschalter zur Bestätigung.

5. Stellen Sie die Temperatur ein und bestätigen Sie.
6. Drücken Sie **START**. Das KT-Sensor kann jederzeit vor oder während des Garvorgangs eingesteckt werden. Einige Funktionen umfassen eine Reihe von Popupfenstern. Drücken Sie den Drehschalter, um zum nächsten Popupfenster zu navigieren. Nach der letzten Bestätigung startet die Funktion.

Zum Ausschalten einer Funktion drücken Sie **STOP**.



Bei einigen Ofenfunktionen kann sich die Lampe bei Temperaturen unter 60 °C automatisch ausschalten.

Ofenfunktionen: Sonderfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Niedertemp.-Automatik	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Gerichten.
 Teller wärmen	Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse, wie Gurken.
 Dörren	Zum Dörren von in Scheiben geschnittenen Früchten, Gemüse und Pilzen.
 Gärstufe	Zum kontrollierten gehen lassen eines Hefeteigs vor dem Backen.

Ofenfunktion	Anwendung
 Auftauen	Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlgerichten wie z. B. Gemüse und Obst verwendet werden. Die Auftauzeit hängt von der Menge und Grösse der Tiefkühlgerichte ab.
 Brot Backen	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und glänzende Kruste.

Ofenfunktionen: Standard

Ofenfunktion	Anwendung
 Heissluft	Zum Backen und Braten auf zwei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Ober-/Unterhitze.
 Pizza-/Wähenstufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Ober-/Unterhitze.
 Ober-/Unterhitze (Ober-/Unterhitze)	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
 Tiefkühlgerichte	Damit Tiefkühlprodukte wie Pommes Frites, Kartoffelspalten und Frühlingsrollen schön knusprig werden.
 Grill	Zum Grillen flacher Lebensmittel oder zum Toasten von Brot.
 Heissluftgrillen	Zum Braten grösserer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.

Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchte Heissluft	<p>Diese Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, ECO-Heissluft. Die Backofentür sollte beim Garen geschlossen werden, damit die Funktion nicht unterbrochen wird und um sicherzustellen, dass der Ofen möglichst energiesparend funktioniert. Bei Verwendung dieser Funktion kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Durch die Nutzung von Restwärme kann die Heizleistung reduziert werden. Weitere Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäss EN 60350-1 verwendet.</p>

6.2 Menü – Übersicht



Menü

Menüpunkt	Anwendung
VarioGuide	Liste mit Automatikprogrammen.
Grundeinstellungen	Einstellen der Gerätekonfiguration.

Untermenü von: Grundeinstellungen

Untermenü	Beschreibung
Kindersicherung	<p>Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann der Ofen nicht versehentlich aktiviert werden. Sie können diese Funktion über das Menü Grundeinstellungen aktivieren oder deaktivieren. Nach dem Aktivieren erscheint beim Einschalten des Geräts „Kindersicherung“ im Display. Um den Backofenbetrieb zu ermöglichen, wählen Sie die Buchstaben des Codes mit dem Drehschalter in folgender Reihenfolge aus: A B C.</p>
Schnellaufheizung	<p>Verkürzt die Aufheizzeit als Standardeinstellung. Bitte beachten Sie, dass dies nur für einige Ofenfunktionen verfügbar ist.</p>

Untermenü	Beschreibung
Heat + Hold	Hält zubereitete Speisen 30 Minuten lang nach Abschluss des Garens warm. Um die Funktion früher auszuschalten, drücken Sie den Drehschalter. Wenn diese Funktion aktiv ist, erscheint die Meldung „Warmhalten“ im Display. Bitte beachten Sie, dass dies nur für einige Backofenfunktionen verfügbar ist, und wenn Dauer eingestellt ist.
Zeitverlängerung	Zum Verlängern der voreingestellten Garzeit. Bitte beachten Sie, dass dies nur für einige Ofenfunktionen verfügbar ist.
Setup	Zum Einstellen der Backofenkonfiguration.
Service	Zeigt die Softwareversion und die Konfiguration an.

Untermenü von: Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Zum Einstellen der Sprache für die Anzeige.
Uhrzeit	Zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.
Tastentöne	Zum Aktivieren und Deaktivieren der Töne der Sensorfelder. Der EIN/AUS- und STOP-Ton lässt sich nicht ausschalten.
Alarmsignale	Zum Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
Lautstärke	Zum Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Helligkeit	Zum Einstellen der Helligkeit der Anzeige.

Untermenü von: Service

Untermenü	Beschreibung
DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Lizenzanzeige	Informationen zu den Lizenzen.
Software-Version	Informationen zur Softwareversion.
Werkseinstellungen	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen.

Untermenü von: VarioGuide

Für jedes Gericht in diesem Untermenü wird eine Funktion und Temperatur empfohlen. Diese Werte können auf

Wunsch vom Benutzer manuell angepasst werden.

Für einige Gerichte können Sie ausserdem die Zubereitungsart auswählen:

- Gewichtsautomatik
- KT-Sensor

Den Grad, zu dem das Gericht zubereitet werden soll:

- Blutig oder Weniger
- Mittel
- Durch oder Mehr

Speisenkategorie: Fleisch und Fisch

Fleisch	
Rindfleisch	Lendenstück
	Braten
	Hackbraten
	Roastbeef Skand
Schweinefleisch	Filet Mignon Frisch
	Geräuchert
	Braten
	Schinken
	Gnagi
Kalb	Filet Mignon
	Braten
Lamm	Gnagi
	Braten
	Rücken
Wild	Keule
	Hirsch Rücken
	Keule
Wild	Hase Rücken
	Keule
Geflügel	
Poulet	Ganz
	Halbiert
	Keulen
	Flügel

Geflügel	
Ente	
Gans, ganz	
Pute	Ganz:
	Brust

Fisch	
Fisch, ganz	Klein
	Mittel
	Gross
Fischaufläufe	
Fischstäbchen	

Speisenkategorie: Beilage/Ofengericht

Gericht	
Beilagen	Pommes frites
	Kroketten
	Kartoffelwedges
	Rösti
Ofengerichte	Lasagne, frisch
	Kartoffelgratin
	Nudelaufauf
	Gemüseaufauf
	Pikanter Auflauf
	Gemüseaufauf

Speisenkategorie: Backen, pikant

Gericht		
Pizza	Frisch	Dünn
		Dick
	Gefroren	Dünn
		Dick
		Snacks
	Gekühlt	

Speisenkategorie: Dessert / Gebäck

Gericht		
Quiche	Dünn	
	Dick	
Brot	Frisch	Baguette
		Ciabatta
		Weissbrot
		Dunkles Brot
		Roggenbrot
		Vollkornbrot
		Fladenbrot
		Butterzopf
	Gefroren	Baguette
		Brot
	Vorgebacken	
Brötchen	Frisch	
	Gefroren	
	Vorgebacken	

Gericht		
Kuchen in Backform	Mandelkuchen	
	Apfeltorte, gedeckt	
	Käsekuchen	
	Apfelkuchen, ged.	
	Mürbeteigboden	
	Biskuitboden	
	Madeira Cake	
	Biskuit	
	Obsttörtchen	
Blechkuchen	Gefr. Apfelstrudel	
	Brownies	
	Käsekuchen	
	Christstollen	
	Früchtekuchen	Mürbeteig
		Biskuitteig
		Hefeteig
	Biskuit	
	Zuckerkuchen	
	Biskuitrolade	
	Wähe, süß	
	Hefekuchen	

Gericht	
Kleinge- bäck	Kleinge- bäck
	Windbeutel
	Eclairs
	Meringues
	Muffins
	Feingebäck
	Blätterteig- gebäck
	Mürbeteig- biskuits
Süßler Auf- lauf	

6.3 Optionen



Optionen	Beschreibung
Timer-Einstellungen	Enthält eine Liste der Uhrfunktionen.
Schnellaufheizung	Zum Verkürzen der Aufheizzeit in der aktuell ausgewählten Ofenfunktion. Ein / Aus
Set + Go	Zum Einstellen und späteren Einschalten einer Funktion. Nach dem Einstellen erscheint die Meldung „Set&Go aktiv“ im Display. Zum Einschalten drücken Sie Start. Wenn diese Funktion aktiv ist, verschwindet die Meldung vom Display und der Backofenbetrieb beginnt. Bitte beachten Sie, dass dies nur für einige Backofenfunktionen verfügbar ist, und wenn Dauer/Endzeit eingestellt sind.

6.4 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 Timer-Einstellungen

Uhrfunktion		Anwendung
	Garzeitmesser	Überwacht automatisch die Einschaltdauer der Funktion. Die Anzeige des Garzeitmesser kann ein- und ausgeschaltet werden.
	Dauer	Zum Einstellen der Betriebsdauer einer Funktion. ¹⁾
	Ende	Zum Einstellen der Ausschaltzeit einer Ofenfunktion. Diese Option ist nur verfügbar, wenn die Dauer eingestellt ist. Verwenden Sie die Funktionen Dauer und Ende gleichzeitig, wenn der Ofen zu einem bestimmten späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. ¹⁾
	Erinnerung	Zum Einstellen einer Countdownzeit. ¹⁾ Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Ofenbetrieb. Wählen Sie  und stellen Sie die Zeit ein. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Drücken Sie den Drehschalter, um den Signalton abzuschalten. Wenn der Ofen ausgeschaltet ist, drücken Sie den Drehschalter, um diese Funktion einzuschalten.

¹⁾ Maximal 23 Std. 59 Min.

8. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.



VORSICHT!

Verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör und die Originalersatzteile.

8.1 KT-Sensor

Das KT-Sensor misst die Temperatur in der Speise. Das Gerät wird ausgeschaltet, sobald die Speise die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Zwei Temperaturen sind einzustellen:

- Die Backofentemperatur (min. 120 °C),
- die Kerntemperatur.

Anleitung für beste Ergebnisse:

- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Das KT-Sensor kann nicht für flüssige Speisen verwendet werden.
- Während des Garvorgangs muss das KT-Sensor in der Speise und der Stecker in der Buchse bleiben.
- Verwenden Sie die empfohlenen Einstellungen für die Kerntemperatur der Speise.



WARNUNG!

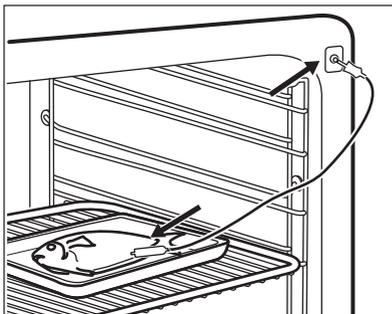
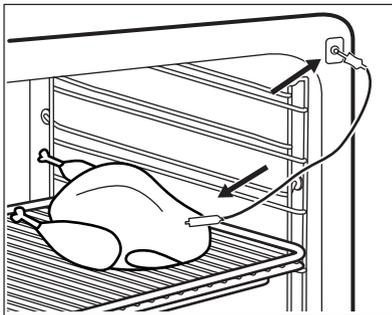
Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.



Das Gerät berechnet das voraussichtliche Ende des Garvorgangs. Es ist abhängig von der Menge des Garguts, der eingestellten Ofenfunktion und der Temperatur.

Speisekategorien: Fleisch, Geflügel und Fisch

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Führen Sie die Spitze des KT-Sensor so ein, dass sie sich in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4 des KT-Sensor in der Speise befinden.
3. Stecken Sie den Stecker des KT-Sensor in die Buchse an der Vorderseite des Ofens.



Im Display erscheint: KT-Sensor.

4. Stellen Sie die Kerntemperatur ein.

5. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Ofentemperatur ein. Sobald das Gericht die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Der Ofen schaltet automatisch ab.
6. Drücken Sie den Drehschalter, um den Signalton abzuschalten.
7. Ziehen Sie den Stecker des KT-Sensor aus der Buchse heraus und nehmen Sie die Speise aus dem Ofen.

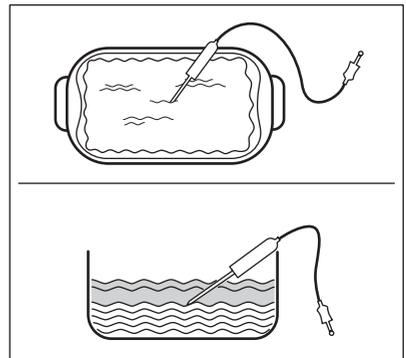


WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr, da das KT-Sensor heiss wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und das Thermometer aus dem Gargut nehmen.

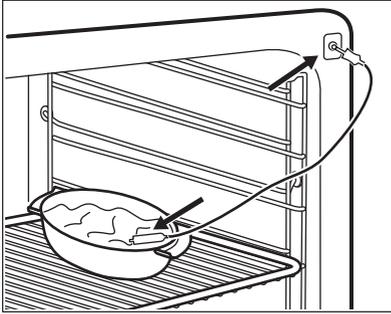
Speisekategorie: Auflauf

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Geben Sie die Hälfte der Zutaten in eine Auflaufform.
3. Stecken Sie die Spitze des KT-Sensor genau in die Mitte des Auflaufs. Das KT-Sensor muss während des Garvorgangs gestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Auflaufform zum Abstützen des Silikongriffs des KT-Sensor. Die Spitze des KT-Sensor darf den Boden der Auflaufform nicht berühren.



4. Bedecken Sie das KT-Sensor mit den restlichen Zutaten.

5. Stecken Sie den Stecker des KT-Sensor in die Buchse an der Vorderseite des Ofens.



Im Display erscheint: KT-Sensor.

6. Stellen Sie die Kerntemperatur ein.
7. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Ofentemperatur ein.

Sobald die Speise die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Der Ofen schaltet automatisch ab.

8. Drücken Sie den Drehschalter, um den Signalton abzuschalten.
9. Ziehen Sie den Stecker des KT-Sensor aus der Buchse heraus und nehmen Sie die Speise aus dem Ofen.



WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr, da das KT-Sensor heiss wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und das Thermometer aus dem Gargut nehmen.

Ändern der Kerntemperatur

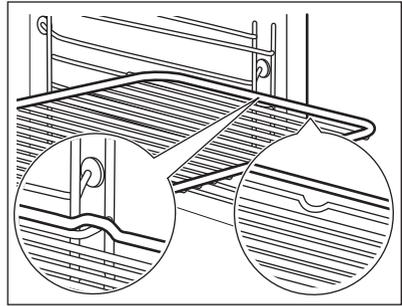
Sie können die Kerntemperatur und die Backofentemperatur jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Wählen Sie  auf dem Display.
2. Drehen Sie den Drehschalter, um die Temperatur zu ändern.
3. Durch Drücken bestätigen.

8.2 Einsetzen des Zubehörs

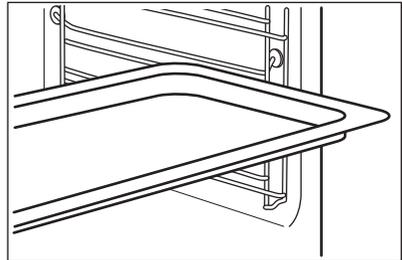
Gitterrost:

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



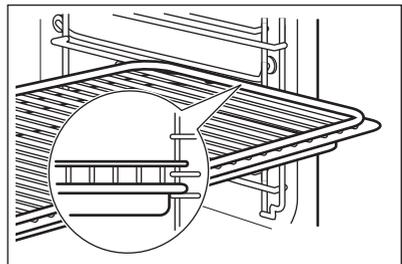
Kuchenblech/Auflaufpfanne:

Schieben Sie das Kuchenblech /die Auflaufpfanne zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters.



Gitterrost und Kuchenblech / Auflaufpfanne zusammen:

Schieben Sie das Kuchenblech /die Auflaufpfanne zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters und den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe darüber.





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

9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 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.)
30–115	12,5
120–195	8,5
200–245	5,5
250–Höchsttemperatur	1,5



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

9.2 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.

10. RATSCHLÄGE UND TIPPS



WARNUNG!
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.

10.1 Anmerkungen zu besonderen Ofenfunktionen

Warmhalten

Mit dieser Funktion können Sie Speisen warmhalten. Die Temperatur wird automatisch auf 80 °C eingestellt.

Teller wärmen

Mit dieser Funktion können Sie Teller und Schüsseln vor dem Servieren aufwärmen. Die Temperatur wird automatisch auf 70 °C eingestellt.

Stapeln Sie die Teller und Schüsseln gleichmässig auf dem Gitterrost. Nutzen Sie die erste Einschubebene. Tauschen Sie nach halber Aufwärmzeit den Standort der Teller/Schüsseln.

Gärstufe

Mit dieser Funktion können Sie Hefeteig gehen lassen. Geben Sie den Teig in eine grosse Schüssel und decken Sie sie mit einem feuchten Tuch oder Plastikfolie ab. Stellen Sie die Funktion Gärstufe und die Garzeit ein.

10.2 Backen

- Verwenden Sie beim ersten Mal die niedrigste Temperatur.
- Sie können die Backzeit um 10–15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Kuchen und kleine Backwaren mit verschiedenen Höhen bräunen nicht immer gleichmässig. Bei ungleichmässigem Bräunen braucht die Temperatureinstellung nicht geändert zu werden. Im Verlauf des Backens gleichen sich die Unterschiede wieder aus.
- Während des Backens können sich die Kuchenbleche im Ofen verziehen. Beim Abkühlen kehren sie wieder zu ihrer alten Form zurück.

10.3 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene stellen.
Der Kuchen fällt zusammen und wird feucht, klumpig oder streifig.	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.
	Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmässig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
	Die Mischung ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie die Mischung gleichmässig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

10.4 Backen auf einer Einschubebene

Backen in Formen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Gugelhupf oder Bri- oche	Heissluft	150–160	50–70	1
Sandkuchen/Früchte- kuchen	Heissluft	140–160	70–90	1
Sponge cake/Biskuit	Heissluft	140–150	35–50	1
Sponge cake/Biskuit	Ober-/Unter- hitze	160	35–50	1
Tortenboden – Mürbe- teig ¹⁾	Heissluft	170–180	10–25	2
Tortenboden – Rühr- teig	Heissluft	150–170	20–25	2
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, di- agonal versetzt)	Heissluft	160	70–90	2
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, di- agonal versetzt)	Ober-/Unter- hitze	180	70–90	1
Käsekuchen, Kuchen- blech ²⁾	Ober-/Unter- hitze	160–170	70–90	2

1) Backofen vorheizen.

2) Tiefes Blech benutzen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Kuchenblechen

Speise	Funktion	Tempera- tur (°C)	Dauer (Min.)	Einschub- ebene
Hefezopf/Hefekranz	Ober-/Unter- hitze	170–190	30–40	1
Christstollen ¹⁾	Ober-/Unter- hitze	160–180	50–70	1
Brot (Roggenbrot) ¹⁾	Ober-/Unter- hitze			1
erst		230	20	
anschliessend		160–180	30–60	
Windbeutel/Eclairs ¹⁾	Ober-/Unter- hitze	190–210	20–35	2

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Biskuitrolle ¹⁾	Ober-/Unterhitze	180–200	10–20	2
Streuselkuchen (trocken)	Heissluft	150–160	20–40	2
Mandel-/Zuckerkuchen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	190–210	20–30	2
Obstkuchen (aus Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Heissluft	150–160	35–55	2
Obstkuchen (aus Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Ober-/Unterhitze	170	35–55	2
Obstkuchen aus Mürbeteig	Heissluft	160–170	40–80	2
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding) ¹⁾	Ober-/Unterhitze	160–180	40–80	2

¹⁾ Backofen vorheizen.

²⁾ Tiefes Blech benutzen.

Plätzchen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mürbeteig-Plätzchen	Heissluft	150–160	10–20	2
Short bread/Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Heissluft	140	20–35	2
Short bread /Mürbeteiggebäck/Feingebäck ¹⁾	Ober-/Unterhitze	160	20–30	2
Rührteigplätzchen	Heissluft	150–160	15–20	2
Eiweissgebäck, Baiser	Heissluft	80–100	120–150	2
Meringues	Heissluft	100–120	30–50	2
Hefepätzchen	Heissluft	150–160	20–40	2
Blätterteiggebäck ¹⁾	Heissluft	170–180	20–30	2
Brötchen ¹⁾	Heissluft	160	10–25	2
Brötchen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	190–210	10–25	2

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Small cakes /Törtchen ¹⁾	Heissluft	160	20–35	2
Small cakes /Törtchen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	170	20–35	2

¹⁾ Backofen vorheizen.

10.5 Aufläufe und Gratins

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne, Frisch	Ober-/Unterhitze	180 - 200	25 - 40	1
Gemüsegratin ¹⁾	Heissluftgrillen	160 - 170	15 - 30	1
Mit Käse überbackene Baguettes	Heissluft	160 - 170	15 - 30	1
Milchreis	Ober-/Unterhitze	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	30 - 60	1
Gemüse, gefüllt	Heissluft	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

10.6 Feuchte Heissluft

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Nudelauflauf	200–220	45–60	1
Kartoffelgratin	180–200	70–85	1
Moussaka	180–200	75–90	1
Lasagne, Frisch	180–200	70–90	1
Cannelloni	180–200	65–80	1
Brotpudding	190–200	55–70	1
Milchreis	180–200	55–70	1

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Apfelkuchen mit Rührteig (runde Kuchenform)	160–170	70–80	1
Weissbrot	200–210	55–70	1

10.7 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden der Funktion: Heissluft.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Kuchenblechen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Windbeutel/Eclairs ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Streuselkuchen, trocken	150 - 160	30 - 45	1 / 4

¹⁾ Backofen vorheizen.

Kuchen/Törtchen/Brot auf Backblechen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mürbeteig-Plätzchen	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread /Mürbeteiggebäck/Feingebäck	140	25 - 45	1 / 4
Rührteigplätzchen	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Eiweissgebäck, Baiser	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Meringues	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Hefekleingebäck	160 - 170	30 - 60	1 / 4

10.8 Niedertemp.-Automatik

Verwenden Sie diese Funktion zur Zubereitung besonders magerer, zarter Fleisch- und Fischstücke. Die Funktion eignet sich nicht für Rezepte wie Schmorbraten oder fettigen Schweinebraten. Sie können das KT-Sensor verwenden, um sicherzustellen, dass das Fleisch die richtig Kerntemperatur hat.



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

In den ersten 10 Minuten können Sie eine Backofentemperatur von 80 °C bis 150 °C einstellen. Die Standardtemperatur beträgt 90 °C. Nach der Einstellung der Temperatur behält der Backofen eine Temperatur von 80 °C bei. Verwenden Sie diese Funktion nicht für Geflügel.



Garen Sie bei Verwendung dieser Funktion stets ohne Deckel.

1. Das Fleisch in einer Pfanne auf dem Kochfeld auf jeder Seite 1-2 Minuten sehr heiss anbraten.
2. Das Fleisch in der heißen Bratpfanne auf den Gitterrost im Backofen stellen.
3. Stecken Sie das Speisethermometer in das Fleisch.
4. Wählen Sie die Funktion Niedertemp.-Automatik und stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein.

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Roastbeef	1–1,5	150	120–150	1
Rinderfilet	1–1,5	150	90–110	1
Kalbsbraten	1–1,5	150	120–150	1
Steak	0,2–0,3	120	20–40	1

10.9 Pizza-/Wähenstufe

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza (dünner Boden) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	2
Pizza (mit viel Belag) ²⁾	180 - 200	20 - 30	2
Obsttörtchen	180 - 200	40 - 55	1
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55	2
Käsekuchen	140 - 160	60 - 90	1
Apfelkuchen, gedeckt	150 - 170	50 - 60	1
Gemüsekekuchen	160 - 180	50 - 60	1
Fladenbrot ¹⁾	230 - 250	10 - 20	2
Blätterteigquiche ¹⁾	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen ¹⁾	230 - 250	12 - 20	2
Piroggen (Russische Version der Calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	2

¹⁾ Backofen vorheizen.

²⁾ Tiefes Blech benutzen.

10.10 Braten

Verwenden Sie feuerfestes Backofengeschirr.

Grosse Bratenstücke können direkt auf dem Blech oder auf dem Gitterrost über dem Blech gebraten werden.

Geben Sie etwas Wasser in das Blech, um ein Anbrennen von Bratensaft oder Fett zu verhindern.

Fleisch, das eine knusprige Kruste bekommen soll, kann in einem Bräter ohne Deckel gebraten werden.

Braten nach 1/2–2/3 der Garzeit wenden.

Damit das Fleisch saftig bleibt:

- Braten Sie magere Fleischstücke im Bräter mit Deckel oder einem Bratbeutel.
- Braten Sie grosse Fleisch- und Fischstücke (mind. 1 kg).
- Übergiessen Sie grosse Bratenstücke und Geflügel während der Bratzeit mehrmals mit dem Bratensaft.

10.11 Brattabellen

Rindfleisch

Speise	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schmorbraten	Ober-/Unterhitze	1–1,5 kg	230	120–150	1
Roastbeef oder Filet: blutig ¹⁾	Heissluftgrillen	je cm Dicke	190–200	5–6 je cm Dicke	1
Roastbeef oder Filet: mittel	Heissluftgrillen	je cm Dicke	180–190	6–8 je cm Dicke	1
Roastbeef oder Filet: durch	Heissluftgrillen	je cm Dicke	170–180	8–10 je cm Dicke	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Speise	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schulter, Nacken, Schinkenstück	Heissluftgrillen	1–1,5 kg	160–180	90–120	1
Kotelett, Rippchen	Heissluftgrillen	1–1,5 kg	170–180	60–90	1
Hackbraten	Heissluftgrillen	750 g–1 kg	160–170	50–60	1

Speise	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schweins-haxe (vorgekocht)	Heissluft-grillen	750 g–1 kg	150–170	90–120	1

Kalb

Speise	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Kalbsbraten	Heissluft-grillen	1 kg	160–180	120–150	1
Kalbshaxe	Heissluft-grillen	1,5–2 kg	160–180	120–150	1

Lamm

Speise	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Lammkeule, Lammbra-ten/-gigot	Heissluft-grillen	1–1,5 kg	150–180	100–120	1
Lammrücken	Heissluft-grillen	1–1,5 kg	160–180	40–60	1

Wild

Speise	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hasenrücken, Hasenkeule 1)	Ober-/Unterhitze	bis zu 1 kg	230	30–40	1
Reh-/Hirschrücken	Ober-/Unterhitze	1,5–2 kg	210–220	35–40	1
Reh-/Hirschkeule	Ober-/Unterhitze	1,5–2 kg	180–200	60–90	1

1) Backofen vorheizen.

Geflügel

Speise	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Poulet, Stubenküken	Heissluft-grillen	je 200–250 g	200–220	30–50	1

Speise	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Halbes Poulet	Heissluftgrillen	je 400–500 g	190–210	35–50	1
Pouletteile	Heissluftgrillen	1–1,5 kg	190–210	50–70	1
Ente, ganz	Heissluftgrillen	1,5–2 kg	180–200	80–100	1

Fisch (gedämpft)

Speise	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Fisch, gross	Ober-/Unterhitze	1–1,5 kg	210–220	45–60	1

10.12 Grill

- Grillen Sie stets mit der Höchsttemperatureinstellung.
- Setzen Sie den Rost gemäss Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene ein.
- Stellen Sie die Pfanne zum Auffangen von austretendem Fett stets in die erste Einschubebene ein.
- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischteile.

- Heizen Sie den leeren Backofen stets mit den Grillfunktionen 5 Minuten lang vor.



VORSICHT!

Die Backofentür muss beim Grillen stets geschlossen sein.

Grill

Speise	Temperatur (°C)	Grillzeit (Min.)		Einschubebene
		Erste Seite	Zweite Seite	
Roastbeef, mittel	210–230	30–40	30–40	1
Rinderfilet, mittel	230	20–30	20–30	1
Schweinerücken	210–230	30–40	30–40	1
Kalbsrücken	210–230	30–40	30–40	1
Lammrücken	210–230	25–35	20–35	1
Fisch, gross, 500–1000 g	210–230	15–30	15–30	1

10.13 Tiefkühlgerichte

- Entfernen Sie die Verpackung. Richten Sie das Gericht auf einem Teller an.
- Decken Sie es nicht mit einer Schüssel oder einem Teller ab. Dadurch wird die Auftauzeit verlängert.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza, gefroren	200–220	15–25	2
Pizza American, gefroren	190–210	20–25	2
Pizza, gekühlt	210–230	13–25	2
Pizzasnacks, gefroren	180–200	15–30	2
Pommes Frites, dünn	200–220	20–30	2
Pommes Frites, dick	200–220	25–35	2
Kroketten	220–230	20–35	2
Rösti	210–230	20–30	2
Lasagne/Cannelloni, frisch	170–190	35–45	2
Lasagne/Cannelloni, gefr.	160–180	40–60	2
Ofengebackener Käse	170–190	20–30	2
Pouletflügel/Chicken Wings	190–210	20–30	2

Tiefgefrorene Fertiggerichte

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza, gefroren	Ober-/Unterhitze	gemäss Herstelleranweisungen	gemäss Herstelleranweisungen	2
Pommes frites ¹⁾ (300–600 g)	Ober-/Unterhitze oder Heissluftgrillen	200–220	gemäss Herstelleranweisungen	2
Baguettes	Ober-/Unterhitze	gemäss Herstelleranweisungen	gemäss Herstelleranweisungen	2

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Früchtekuchen	Ober-/Unterhitze	gemäss Herstelleranweisungen	gemäss Herstelleranweisungen	2

1) Pommes frites zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

10.14 Auftauen

- Entfernen Sie die Verpackung und richten Sie das Gericht auf einem Teller an.
- Nutzen Sie die unterste Einschubebene.

- Bedecken Sie die Lebensmittel nicht mit einer Schüssel oder einem Teller, da dadurch die Auftauzeit verlängert werden könnte.

Speise	Menge	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Poulet	1 kg	100 - 140	20 - 30	Poulet auf eine umgedrehte Untertasse und diese auf eine grosse Platte legen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1 kg	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	500 g	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Sahne	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Die Sahne schlagen, wenn sie stellenweise noch leicht gefroren ist.
Torte	1,4 kg	60	60	-

10.15 Einkochen

Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Grösse.

Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln oder Metall Dosen.

Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.

Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Kuchenblech.

Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschliessen Sie sie mit einer Klammer.

Die Gläser dürfen sich nicht berühren.

Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Ofen zu erhalten.

Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die

Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

Beerenobst

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Erdbeeren/Blau-beeren/Himbeeren/reife Stachelbeeren	160–170	35–45	-

Steinobst

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Birnen/Quitten/Zwetschgen	160–170	35–45	10–15

Gemüse

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Möhren ¹⁾	160–170	50–60	5–10
Gurken	160–170	50–60	-
Mixed Pickles	160–170	50–60	5–10
Kohlrabi/Erbsen/Spargel	160–170	50–60	15–20

1) Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

10.16 Dörren

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Einschubebene
Bohnen	60 - 70	6 - 8	2
Paprika	60 - 70	5 - 6	2
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6	2
Pilze	50 - 60	6 - 8	2
Kräuter	40 - 50	2 - 3	2
Pflaumen	60 - 70	8 - 10	2
Aprikosen	60 - 70	8 - 10	2
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8	2
Birnen	60 - 70	6 - 9	2

10.17 Brot Backen

Das Vorheizen des Backofens wird nicht empfohlen.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Weissbrot	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Roggenbrot	180 - 200	50 - 70	2
Dunkles Brot	180 - 200	50 - 70	2
Vollkornbrot	170 - 190	60 - 90	2

10.18 Tabelle für „KT-Sensor“

Rindfleisch	Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Blutig	Mittel	Durch
Roastbeef	45	60	70
Lende	45	60	70

Rindfleisch	Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hackbraten	80	83	86

Schweinefleisch	Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Schinken, Braten	80	84	88
Kotelett (Rücken), geräucherter Schweinerücken, Kassler, pochiert	75	78	82

Kalb	Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Kalbsbraten	75	80	85
Kalbshaxe	85	88	90

Hammel-/Lammfleisch	Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hammelkeule	80	85	88
Hammelrücken	75	80	85
Gigot, Lammbraten/-gigot	65	70	75

Wild	Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hasenrücken, Reh-/Hirschrücken	65	70	75
Hasenkeule, Hase, ganz Reh-/Hirschkeule	70	75	80

Geflügel	Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Poulet (ganz/halbiert/Brust)	80	83	86
Ente (ganz/halbiert) Truthahn (ganz/Brust)	75	80	85
Ente (Brust)	60	65	70

Fisch (Lachs/Forelle/Zander)	Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Fisch (ganz/gross/gedämpft), Fisch (ganz/gross/gebraten),	60	64	68

Aufläufe – Vorgekochtes Gemüse	Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Zucchiniauflauf, Broccoliauflauf, Fenchelauflauf	85	88	91

Aufläufe – Pikant	Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Cannelloni, Lasagne, frisch Nudelauflauf	85	88	91

Aufläufe – Süß	Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Weissbrotauflauf mit/ohne Obst, Reisbrei mit/ohne Obst, Süßer Nudelaufauf	80	85	90

11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

11.1 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. Bei der Brat- und Fettpfanne ist das Risiko besonders hoch.

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.

11.2 Entfernen der Einhängegitter

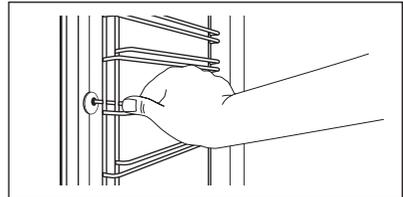
Entfernen Sie zum Reinigen des Backofens die Einhängegitter.



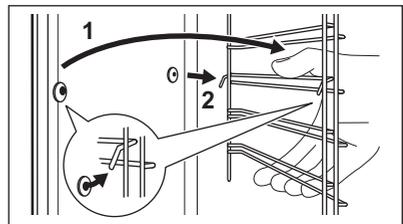
VORSICHT!

Gehen Sie beim Aushängen der Einhängegitter vorsichtig vor.

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



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



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

11.3 Backofendecke



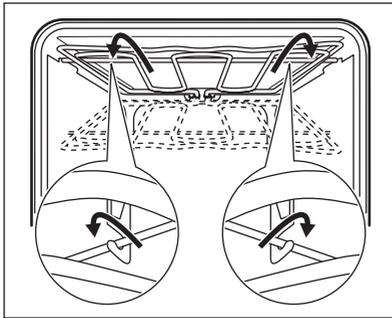
WARNUNG!

Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Heizelement herausnehmen. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Entfernen Sie die Einhängegitter.

Das Heizelement an der Backofendecke kann heruntergeklappt werden, damit die Decke leichter gereinigt werden kann.

1. Fassen Sie das Heizelement mit beiden Händen an der Vorderseite.
2. Ziehen Sie es nach vorne gegen die Federkraft aus den beiden Haltern heraus.



Das Heizelement klappt nach unten.

3. Reinigen Sie die Backofendecke.
4. Führen Sie zum Befestigen des Heizelements die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



Das Heizelement muss über den Halterungen an der Innenwand des Geräts richtig eingerastet sein.

5. Setzen Sie die Einhängegitter wieder ein.

11.4 Aus- und Einhängen der Tür

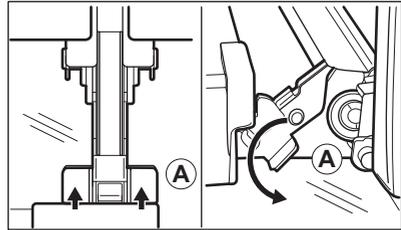
Die Tür kann zur Reinigung ausgehängt werden.



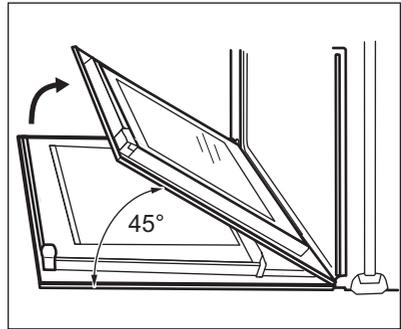
WARNUNG!

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.

11.5 Lampe austauschen



WARNUNG!

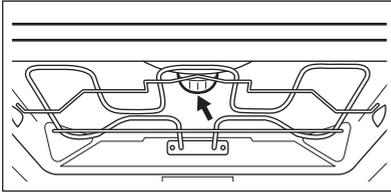
Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiss sein.

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.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

Obere Lampe

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



12. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

12.1 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).
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht eingestellt.	Stellen Sie sicher, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schliessen Sie die Tür sorgfältig.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht auf.	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.
Das Display fordert zur Eingabe der Sprache auf.	Es gab einen Stromausfall, der länger als 3 Tage andauerte.	Siehe Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“.
Das Display fordert zur Eingabe der Sprache auf.	Der DEMO ist eingeschaltet.	Schalten Sie den Demo-Modus aus in: Menü/Grundinstellungen/DEMO. Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468.
Das Display zeigt F111 an.	Der Stecker des Speisethermometers steckt nicht ordnungsgemäss in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Speisethermometers bis zum Anschlag in die Buchse ein.
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 den Backofen 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 Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15–20 Minuten im Backofen lassen.

12.2 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.)

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktdatenblatt und Informationen gemäss EU 65-66/2014

Herstellername	Electrolux	
Modellidentifikation	EB4SL40CN EB4SL40SP	
Energieeffizienzindex	80,8	
Energieeffizienzklasse	A+	
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/ Unterhitze	0,89 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Heiss- luft	0,59 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	43 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	EB4SL40CN	34.2 kg
	EB4SL40SP	35.3 kg

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

13.2 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.

Garen mit Heissluft

Verwenden Sie bei Möglichkeit die Ofenfunktionen mit Heissluft, um Energie zu sparen.

Restwärme

Bei Einschalten eines Programms mit Auswahl von Dauer oder Endzeit, sowie einer längeren Garzeit als 30 Minuten, schalten sich die Heizelemente bei einigen Ofenfunktionen automatisch früher aus.

Der Ventilator und die Backofenbeleuchtung bleiben eingeschaltet.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, 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.

Feuchte Heissluft

Die Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen.

Wenn Sie Feuchte Heissluft verwenden, wird die Backofenbeleuchtung nach 30 Sekunden automatisch ausgeschaltet. Sie können die Backofenbeleuchtung wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

14. GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 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.

15. 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



867343768-C-062018

