

Einbau-Kompaktbackofen

Dampfgaren, Heissluft, Grill

GEBRAUCHSANWEISUNG



EBC SL7
(55 cm)

EBC SL70
(60 cm)



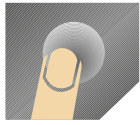
Die Dokumentation für den Kompakt-Backofen ist 3-Teilig: Gebrauchsanweisung, Back-/Brattabelle und Technisches Zusatzblatt. Die Sicherheitshinweise im Technischen Zusatzblatt sind integrierender Bestandteil dieser Gebrauchsanweisung.

Das Gerät erst nach dem Lesen aller Dokumente und der Sicherheitshinweise in Betrieb nehmen. Um zu gewährleisten, dass Sie vom Inhalt dieser Anleitung Kenntnis genommen haben, bitten wir Sie, die ausgefüllte Garantiekarte an den Kundendienst in Mägenwil zu senden. Bitte geben Sie diese Anleitung allfälligen Nachbenutzern weiter.

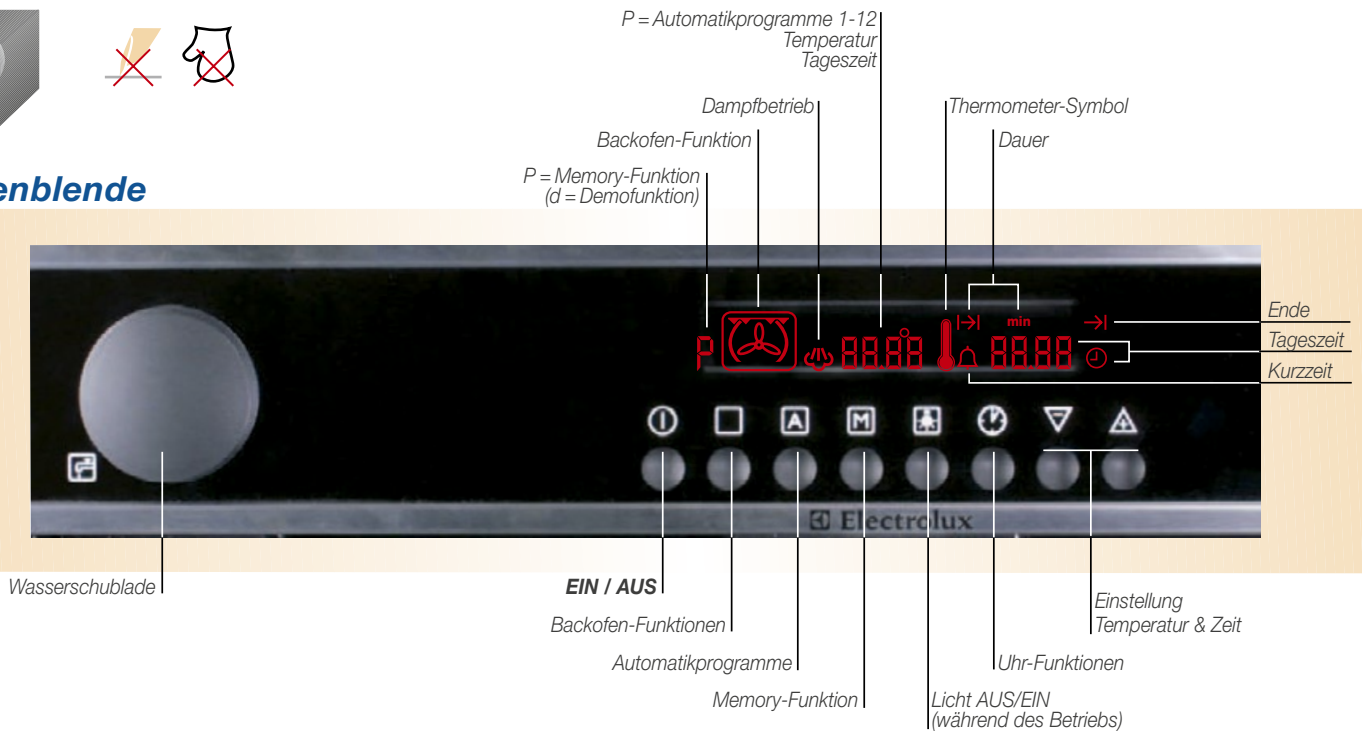
 **Electrolux**

Anwendung

- Tasten mit der Fingerspitze drücken -> innert 5 Sek. einstellen!



Bedienblende



Backraum

Keine Alufolie / Aluschale auf den Backofenboden legen!

Grillheizkörper



Backofenleuchte
- wird eingeschaltet sobald eine Funktion gestartet oder die Tür geöffnet ist
- erlischt bei geöffneter Tür und ausgeschaltetem Gerät nach 10 Min.

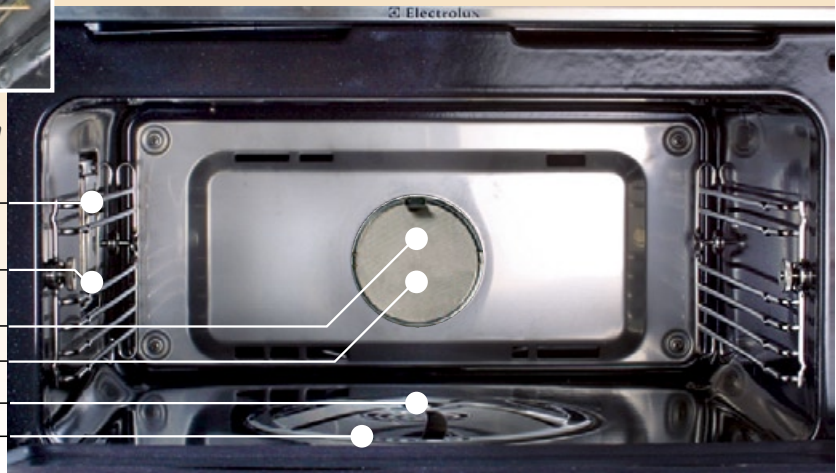
Kuchenblechführungen
(4 Einschubebenen)

HL-Gebläse / Rückwandheizkörper

Fleischfettfilter

Dampfrosette

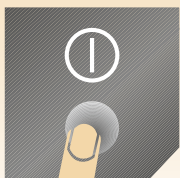
Dampferzeuger



Zur Auszugsicherung haben alle Einschubteile am rechten und linken Rand eine kleine Auswölbung nach unten. Einschubteile immer so einsetzen, dass diese Auswölbung im Backraum hinten liegt.

Allgemein

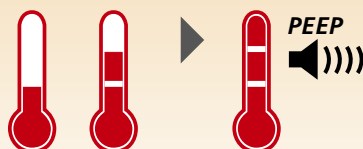
Gerät ein-/ ausschalten



Keine Funktion bei geöffneter Tür

Nach dem Ausschalten wird die Restwärme angezeigt bis die Temperatur auf 40 °C gesunken ist.

Temperaturanzeige



Gerät heizt auf

Temperatur erreicht

Wenn Dauer / Ende abgelaufen ist

PEEP (2 min.)



Gerät schaltet sich automatisch aus

Signalton ausschalten:
Beliebige Taste drücken

Nach dem Abschalten des Gerätes läuft der Nischenlüfter weiter bis die Temperatur auf 80 °C gesunken ist.

Während des Betriebs...



kann die Temperatur verändert werden
(in 5 °C-Schritten)



kann die Backofen-Funktion
geändert werden

Nach dem Betrieb...



1. Wasser aufsaugen
2. Backraum trocknen

a - Abkühlen lassen
b - Mit wenig Essig nachreiben

Backofen-Funktion wählen



PROGRAMMIERTE REZEPTE

siehe Back- und Brattabelle und Programmierte Rezepte

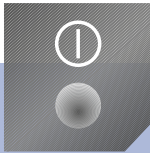
1



Wasser einfüllen

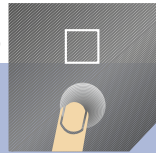
- NUR frisches Leitungswasser in Trinkqualität!
- Summton: KEIN Wasser!

2

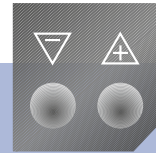


Einschalten

3



Funktion wählen



evtl. Temperatur wählen

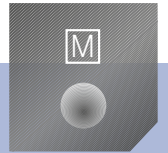
(innerhalb 5 Sek.)

4



Dauer/Ende wählen

(s. Uhr-Funktion, S. 4)



evtl. Memory-Funktion wählen

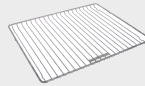
(s. Braten/Backen, S. 3)

FUNKTIONEN

Wasser



Rost



Einschub-ebene

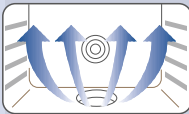


Temperatur



(*Sonderzubehör s.S. 5)

DAMPFGAREN FÜR...



- Garen
- Erwärmen
- Pochieren
- Blanchieren
- Auftauen

Max. 700 ml

1 oder 2* Roste

1 Rost: 2

2* Roste: 1 + 3

Voreinstellung:
96 °C

Einstellbereich:
50-96 °C

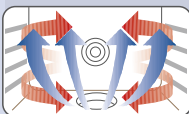
- Dampf-Funktion immer in Verbindung
mit Uhr-Funktionen verwenden
(sonst erfolgt keine Entdampfung!)

- Backofentüre nie öffnen beim
Dampfgaren!
- Für optimale Ergebnisse
Glasgargeschirr oder Chromstahl-
schalen* verwenden
- Keine emaillierten Kuchenbleche
benutzen
- Nach längerem Nichtbenutzen alles
durchspülen -> siehe Reinigung,
ab Seite 6



Das Gargeschirr muss bis mind.
120 °C hitzebeständig sein!

INTERVALLGAREN



- Backen
- Braten
- Erwärmen
- Auftauen

250 ml

1 oder 2* Roste

1 Rost: 2

2* Roste: 1 + 3

Voreinstellung:
180 °C

Einstellbereich:
30-230 °C

Empfohlene Temperaturen für:

- Erwärmen: 110 °C
- Backen/Braten: 30 - 230 °C,
s. Back / Brattabelle

Allgemein

Braten / Backen (*Sonderzubehör s.S. 5)

Backformen (Bräter, Pyrex- od. Steingutform)

- Mageres Fleisch, Wildfleisch, Hackbraten direkt
auf Bratgefäß legen
- Helle Formen verlängern Back-/Bratzeiten
- Backformen/-geschirr auf Kuchenblech stellen
- Bei Heissluft Backkeramik/hitzebeständige
Formen verwenden

Grillrost

- Grillrost mit Wölbung nach oben um das
Abrutschen der Brat-/Backform zu verhindern

Saucen

- Sauce leicht anbräunen lassen, dann heisses
Wasser dazu gossen
- Bei Bratzeit von mehr als 1h: Zutaten für Saucen
erst 1/2h vor Ende ins Bratgefäß geben

⚠ Tiefkühlgebäck (z.B. Pizza)

- Auf das mit Backpapier belegte Kuchenblech
legen um Backblechverzug zu vermeiden
(Temperaturunterschiede)
- Profiblech* verwenden

⚠ Grillieren

- Stark fetthaltiges Grilliergut nicht zu nahe unter den Heizkörper einschieben
- Nie ohne Aufsicht grillieren
- Wenn in kurzer Folge mehrmals hintereinander grilliert wird; Kuchenblech nach jedem Vorgang reinigen

Während des Betriebs...



kann die Temperatur verändert werden
(in 5 °C-Schritten)



kann die Backofen-Funktion
geändert werden



MEMORY-FUNKTION

Es kann **eine** Einstellung, die immer wieder benutzt wird, gespeichert werden

Taste «M» für 2 Sek. drücken bis Signal ertönt
(für neue Funktion Taste erneut 2 Sek. drücken)

Starten der Memory-Funktion:

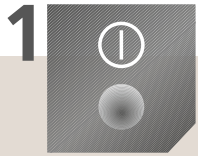
1. Backofen einschalten
2. Mit M-Taste gespeichertes aufrufen

Backofen-Funktion wählen

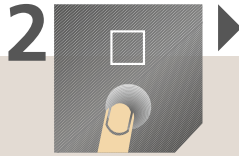


PROGRAMMIERTE REZEPTE

siehe Back- und Brattabelle und Programmierte Rezepte

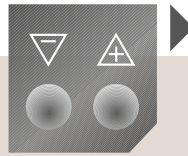


Einschalten

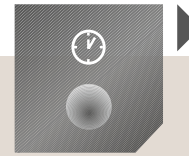


Funktion wählen

Taste mehrmals drücken... (innerhalb 5 Sek.)



evtl. Temperatur wählen



evtl. Dauer/Ende wählen

(s. Uhr-Funktion, S. 4)

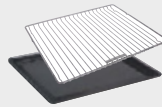


evtl. Memory-Funktion wählen



Bei allen Bratvorgängen mit Heissluft und beim Turbogrillieren Fettfilter einhängen. Beim Backen Fettfilter herausnehmen.

Bleche/Rost



Einschubebene



Temperatur

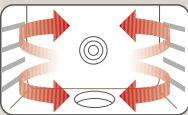


(*Sonderzubehör s.S. 5)

FUNKTIONEN

HEISSLUFT

FÜR...



- Gebäck (bis zu 2 Ebenen)
- Temp. 15° C niedriger wählen als bei Rezepten für Ober- und Unterhitze angegeben

1 oder 2* Bleche

1 Blech: 2 oder 3

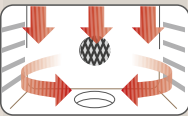
Voreinstellung: 170 °C

Einstellbereich: 30-230 °C

Übermäßige Verschmutzung vermeiden:

- Fettfilter einsetzen
- Hochrandiges Kuchenblech mit Einlagesieb* verwenden

TURBOGRILL



- Hohe Bratenstücke
- Rollbraten
- Geflügel
- Gratins / Aufläufe
- Für flaches Grilliergut wie Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch - etc.

1 Rost + 1 Blech

Rost: 2 oder 3

Blech: 1 Ebene darunter

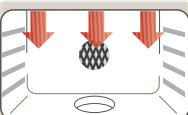
Voreinstellung: 180 °C

Einstellbereich: 30-230 °C

- Fettfilter/hochrandiges Kuchenblech mit Einlagesieb* verwenden

- Braten ist gar, sobald er beim Draufdrücken nicht mehr nachgibt
- Den Braten vor dem Aufschneiden ca. 10 Min. zugedeckt ruhen lassen

FLÄCHENGRILL



- Überbacken von Toast
- Überflämmen von Marzipan/Eis
- Überkrusten von Aufläufen

1 Rost + 1 Blech

Rost: 3 oder 4

Blech: 1 Ebene darunter

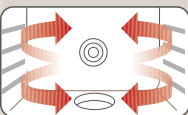
Voreinstellung: 230 °C

Einstellbereich: 30-230 °C

- Abstand zum Heizkörper kann durch Rostwölbung nach oben oder unten variiert werden

- Darunter ein Backblech als Auffangschutz einschieben

DÖRREN & AUFTAUEN



- Dörren/Trocknen von Kräutern, Obst, Gemüse (1 bis 2 Ebenen, Bleche von Zeit zu Zeit tauschen)
- Auftauen

1 oder 2* Bleche

1 Blech: 2

2* Bleche: 1 + 3

Voreinstellung: 30 °C

Einstellbereich: 30-100 °C

- Das Kuchenblech mit Backpapier belegen

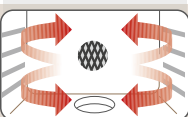
- Dörrgut einschichtig/eng zusammen darauf legen

- Ofen ab und zu öffnen, halbezeitig auskühlen

- Dörrbleche* eignen sich besonders gut

- Trocknungsgrad regelmässig überprüfen (weder feucht noch brüchig)

NIEDERTEMPORATURGAREN



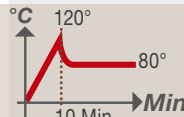
- Zarte, saftige Braten (mageres Fleisch)
- NICHT geeignet für Schmor-/Schweinebraten

1 Rost + 1 Blech

Rost: 3 oder 4

Blech: 1

Automatisch:

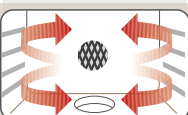


- Das Bratgut in der Pfanne heiss anbraten!

- Zum Braten Fettfilter einsetzen!

- Das Bratgut im Backofen nicht zudecken!

ECO-HEISSLUFT



- Überwiegend trockene Gebäcke
- Aufläufe in Formen

1 Blech

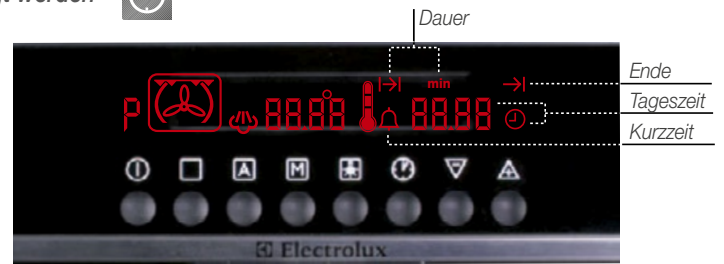
1 Blech: 2 oder 3

Voreinstellung: 150 °C

Einstellbereich: 30-230 °C

- Energiesparendes Backen und Garen auf einer Ebene

- Nach dem Einstellen einer Uhr-Funktion blinkt Symbol 5 Sek., danach leuchtet Tageszeit, Kurzzeit, Dauer, Ende und die Zeit beginnt abzulaufen
- Während entsprechendes Symbol blinkt (5 Sek.): Zeiten einstellen / verändern
- Durch wiederholtes Berühren kann die aktuelle Tageszeit abgefragt werden



DAUER / ENDE können gleichzeitig verwendet werden, wenn:

- der Backofen zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll
- ein Programm gewählt ist.

DAUER (Zuerst Backofen-Funktion wählen) 0 bis 23 Std. 59 Min.



Dauer einstellen

KURZZEIT 0 bis 99 Minuten

Ohne Auswirkung auf Backofenbetrieb



ENDE wann soll das Gericht fertig sein?



Uhrzeit eingeben

TAGESZEIT verändern (z.B. Sommer-/ Winterzeit)



einstellen

Tageszeit kann nur ausgeblendet werden, wenn keine weitere Anzeige im Display aktiv ist!

Ist die Tageszeit ausgeblendet:
- Anzeige leuchtet beim Einschalten
- Anzeige erlischt beim Ausschalten



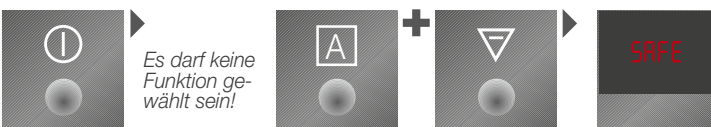
aus-/ einblenden

Ausschalten

Gleichzeitig ca. 2 Sek. drücken bis Anzeige erlischt/aufleuchtet

Kindersicherung

Tastenverriegelung



Ausschalten

Gleichzeitig ca. 2 Sek. drücken bis Anzeige erlischt/aufleuchtet

Kindersicherung ein

Gleiche Tasten erneut ca. 2 Sek. drücken um Kindersicherung auszuschalten!

Tasten-Signalton

Aus-/ einschalten



Ausschalten

Gleichzeitig ca. 2 Sek. drücken bis Signal ertönt

Gleiche Tasten erneut ca. 2 Sek. drücken um Signalton wieder einzuschalten!

Automatische Abschaltung

Wenn Funktion und Temperatur OHNE Zeitbegrenzung eingestellt wird, schaltet sich Ofen automatisch wie folgt aus:

bei 30 - 120 °C	▶	nach 12,5 h
bei 120 - 200 °C		nach 8,5 h
bei 200 - 230 °C		nach 5,5 h

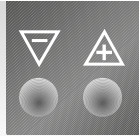
Im Display erscheint «OFF»

Inbetriebnahme nach automatischer Abschaltung: Backofen komplett ausschalten, danach kann er wieder in Betrieb genommen werden.

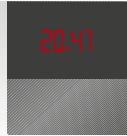
Tageszeit einstellen



Nach elektrischem Anschluss/Stromausfall blinkt Symbol Tageszeit



Aktuelle Tageszeit einstellen



Nach 5 Sek. erlischt das Blinken und Uhr zeigt Tageszeit



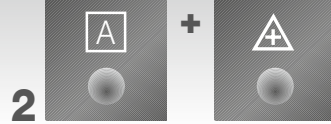
Der Backofen funktioniert nur mit eingestellter Tageszeit!

Demo Mode

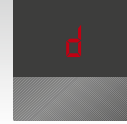
Zum Ausprobieren oder Vorführen sämtlicher Bedienschritte. Der Backofen heizt nicht.



1 Gerät ausschalten



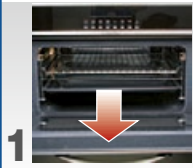
2 Gleichzeitig ca. 2 Sek. drücken bis Signal ertönt!



Demo Mode eingeschaltet

Gleiche Tasten erneut ca. 2 Sek. drücken um Demo Mode auszuschalten!

Erstreinigung



1 Zubehör herausnehmen und spülen (s. Reinigen + Pflegen S. 7)



2 Mit Wasser + Spülmittel reinigen (ausser Backofendecke) -> s. Reinigen + Pflegen (S. 6)

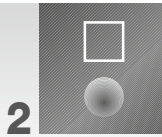


Gegenstände aus dem Backofen entfernen! **NICHT** das Typenschild!

Erstes Aufheizen



1 Einschalten



2 «Heissluft» wählen



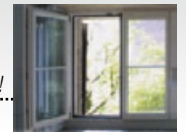
3 230° C einstellen



Geschlossen 60 Min. betreiben, wieder ausschalten



Raum während des ersten Aufheizens gut durchlüften



Fenster öffnen!

Vorheizen

Durch die schnell erreichte, eingestellte Temperatur erübrigt sich das Vorheizen bei den meisten Programmen...

Empfehlung Vorheizen bei:

- Fleischgerichten/Kurzbratstücken (Filet, Roastbeef, Schnitzel, Kotelett) -> Fleischporen schliessen sich schneller und Bratgut bleibt saftig
- Kleingebäck, das leicht auseinanderläuft, Brötchen, Wähen, Biskuitrollen

Sonderzubehör

Verwenden Sie für Ihre Sonderzubehör-Bestellung die beiliegende Bestellkarte



Glasbackschale

GBS 426



Profi-/ Patisserieblech zum Dörren/Backen (Antihaf)

PB 426 S



Einsatzrost zu GG 275-2:

ER-GG 275 CN



Garbehälter (Chromstahl) ungelocht:

GB 325 CN



Garbehälter (Chromstahl) gelocht:

GBG 325 CN



Garbehälterset, bestehend aus GB/GBG 325

GBS 325

- ⚠ Während der Reinigung des Dampferzeugungssystems, der Kuchenblechführungen, des Lampenglases und Backofentür dürfen keine Heizelemente eingeschaltet sein. Der Backofen muss so weit abgekühlt sein, dass die Innenteile ohne Gefahr berührt werden können. Nur Backofenbeleuchtung ist eingeschaltet.
- ⚠ NIE Hochdruck-Reinigungsgeräte für den Backofen benutzen!
Das Gerät gründlich und regelmässig reinigen! Vermeiden Sie wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen.

Swiss Dual Email Backofen

- ⚠ - Keine Stahlwatte, kratzende und scheuernde Reinigungs- oder Putzmittel verwenden!
- Sie können handelsüblichen Backofenspray benutzen. Beachten Sie die Herstellerangaben
-> Backofen-Innenraum mit warmer Spülmittellauge oder Essigreiniger und einem Schwamm/Tuch auswaschen.
TIPP: Chromteile im Backraum mit einem nicht kratzenden / nicht scheuernden Reinigungsschwamm reinigen (erhältlich bei Grossverteilern) keine Stahlwolle oder "Inox-Stahlknäuel".
- Halten Sie die Türdichtung, Türdichtungsflächen und den Innenraum immer sauber. Mangelnde Sauberkeit des Gerätes kann zu gefährlichen Situationen führen.

Reinigungsprogramm

- 

1 200–250 ml Wasser mit mind. 2 EL Essig einfüllen
- 

2 Reinigungsprogramm wählen
- 

3-facher Signalton ertönt wenn beendet
- 

3 Alles ausschalten
- 

4 a) Wasser aufsaugen
b) Backraum trocknen

Bedienblende + Backofentür



Aussenfläche Chromstahl geschliffen:

- keine aggressiven/säurehaltigen oder Glaskeramik-Reinigungsmittel
- keine Stahlwolle/Topfschwämme

Reinigungsrichtung



Keine kreisenden Bewegungen beim Reinigen, da die Oberfläche beschädigt werden kann!

TIPP: Mit einem weichen, sauberen, feuchten Mikrofaser Tuch reinigen!



- Scharnierbügel müssen immer von der Tür aus in Richtung Backofen fest auf den Scharnieren aufliegen!
- Innenscheibe mit heissem Spülwasser abwaschen
- Starke Verschmutzungen einweichen
- Gummi-Dichtungen sauber halten und nicht verletzen!

Glasinnenseite hat eine wärereflektierende Schutzschicht – nicht mit Messer, Klingenschaber, Scottschwamm etc. zerkratzen!

Dampferzeugungssystem

Der Dampferzeuger sollte nach jedem Benutzen trocken gerieben werden, um Kalkablagerungen zu vermeiden. Wasser mit dem Quick Schwamm 180 aufsaugen und evtl. mit ein paar Tropfen Essig nachreiben.

Chemische Entkalkungsmittel können den Email des Backofens zerstören. Unbedingt die Herstellerangaben beachten! Eventuelle Kalkrückstände können mit Essigwasser beseitigt werden.

- 1** 200 ml Wasser und 2 EL Essig einfüllen
- 2** Backofen mit Essigwasser auswischen
- 3** Essigwasser mit Schwamm entfernen
- 4** Mit 200 ml Wasser spülen
- 5** a) Wasser aufsaugen
b) Backraum trocknen

Kuchenblechführungen entfernen

- Rändelmutter abschrauben**
- Kuchenblechführung leicht über den Gewindestift ziehen**
- Nach vorne herausziehen**

Wieder einbauen:
Hinten einstecken und vorne wieder über den Gewindestift stecken. Mit Rändelmutter festschrauben.

Zubehör reinigen

Mit warmer Spülmittellauge reinigen (nicht für den Geschirrspüler geeignet)

Reinigen Sie den Filter nach jedem Gebrauch gründlich, damit eine einwandfreie Funktion gewährleistet ist.

Mit einer weichen Bürste in heisser Spülmittellauge waschen oder im Geschirrspüler.

Zubehör (Grundausrüstung)

Kuchenblech

Back-/Brat-/ Grillrost (Chromstahl)
Nur diese Grillroste verwenden!
Keine Grillroste von anderen Geräten (Kombinationen)!

Glaskochgeschirr mit 2 Einsatzrosten

Fleischfettfilter

Quick Schwamm 180