

# Einbau-Kompaktbackofen

## Heissluft, Mikrowelle, Grill

### GEBRAUCHSANWEISUNG



**EBC SL9**  
(55 cm)

**EBC SL90**  
(60 cm)



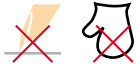
Die Dokumentation für den Kompakt-Backofen ist 3-Teilig: Gebrauchsanweisung, Back-/Brattabelle und Technisches Zusatzblatt. Die Sicherheitshinweise im Technischen Zusatzblatt sind integrierender Bestandteil dieser Gebrauchsanweisung.

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.

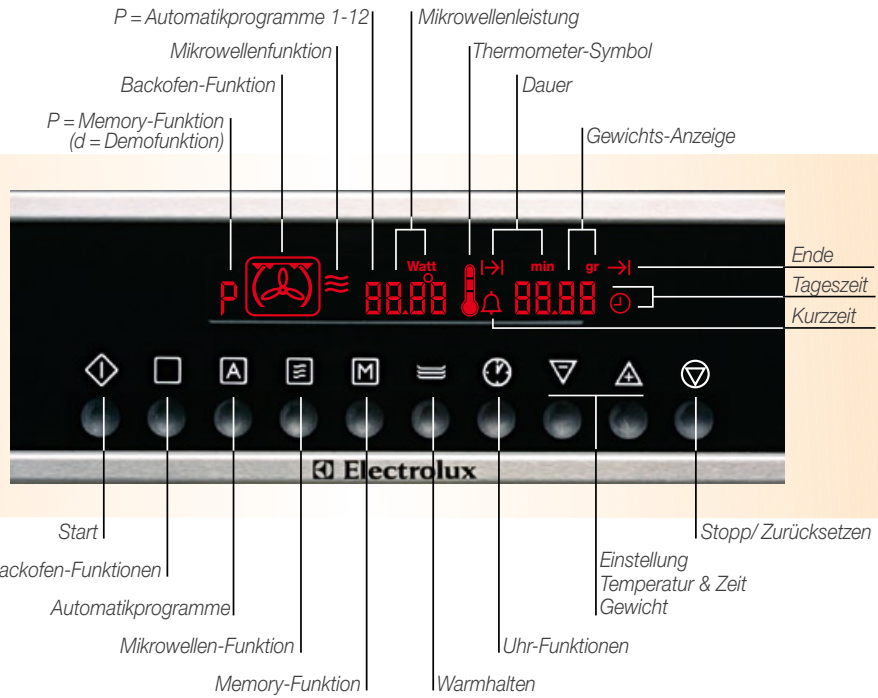
 **Electrolux**

## Anwendung

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



### Bedienblende



Keine Alufolie/Aluschale auf den Backofenboden legen!  
Das Bodenglas ist eine Arbeitsfläche zum Erwärmen von Speisen / Flüssigkeiten und bei Mikrowellenbetrieb eine Notwendigkeit!

### Backraum



Flächengrill



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.

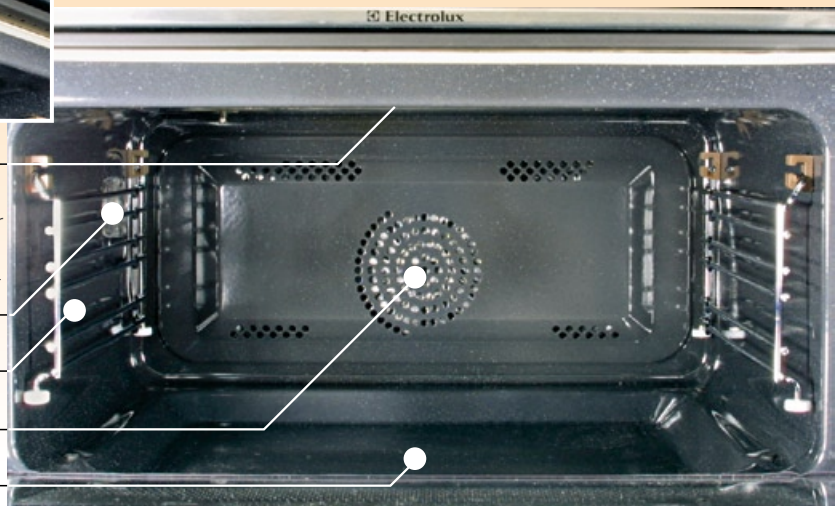
Mikrowellenverteiler

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

Kuchenblechführungen (3 Einschubebenen)

HL-Gebläse/ Rückwandheizkörper

Bodenglas (herausnehmbar)

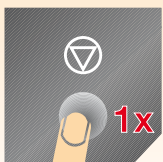


### Allgemein

- Wird die gewählte Funktion nicht innerhalb 30 Sek. gestartet, schaltet sich das Gerät aus.
- Wird während dem Betrieb die Tür geöffnet, stoppt die Funktion -> Tür schliessen und innerhalb 30 Sek. Start-Taste drücken.

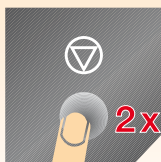
#### Während / am Ende des Betriebs

Keine Funktion bei geöffneter Tür



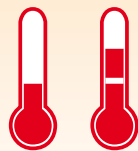
**Betrieb unterbrechen**

Betrieb fortfahren -> Start-Taste drücken

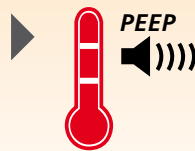


**Gerät ausschalten**

#### Temperaturanzeige



Gerät heizt auf



Temperatur erreicht

#### Wenn Dauer / Ende abgelaufen ist




PEEP (2 min.)

Gerät schaltet sich automatisch aus

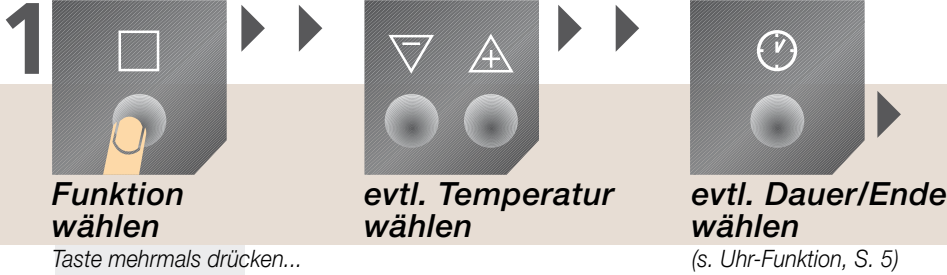
PEEP ausschalten:  
Beliebige Taste drücken

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

 Gerät evtl. mit Stop-Taste  
zuerst ausschalten

**Während des Betriebs...**  
 kann die Temperatur verändert werden

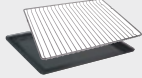
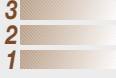


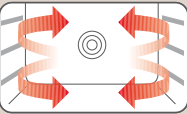

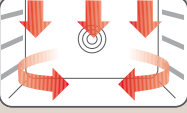

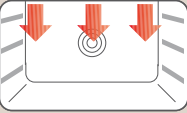

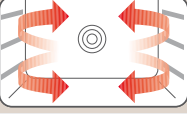
## Backofen-Funktion wählen




**M 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. Mit M-Taste gespeichertes aufrufen  
2. Start drücken

		<b>Bleche/Rost</b> 	<b>Einschubebene</b> 	<b>Temperatur</b> 	(*Sonderzubehör s.S. 7)
	<b>HEISSLUFT FÜR...</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebäck (bis zu 2 Ebenen)</li> <li>- Temp. 15° C niedriger wählen als bei Rezepten angegeben</li> </ul>	1 oder 2 Bleche	1 Blech: 1 oder 2 2 Bleche: 1 + 3	Voreinstellung: 170 °C Einstellbereich: 30-250 °C	
	<b>TURBOGRILL</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hohe Bratenstücke</li> <li>- Rollbraten</li> <li>- Geflügel</li> <li>- Gratins/Aufläufe</li> <li>- etc.</li> </ul>	1 Rost + 1 Blech	Rost: 1 oder 2 Blech: 1 Ebene darunter	Voreinstellung: 180 °C Einstellbereich: 30-250 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Braten ist gar, sobald er beim Draufdrücken nicht mehr nachgibt</li> <li>- Den Braten vor dem Aufschneiden ca. 10 Min. zugedeckt ruhen lassen</li> </ul>
	<b>FLÄCHENGRILL</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Für flaches Grilliergut wie Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch</li> <li>- Überbacken von Toast</li> <li>- Überflämmen von Marzipan/Eis</li> <li>- Überbräunen von Aufläufen</li> </ul>	1 Rost + 1 Blech	Rost: 2 oder 3 Blech: 1 Ebene darunter	Voreinstellung: 250 °C Einstellbereich: 30-250 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Abstand zum Heizkörper kann durch Rostwölbung nach oben oder unten variiert werden</li> <li>- Darunter ein Backblech als Auffangschutz einschieben</li> </ul>
	<b>DÖRREN &amp; AUFTAUEN</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dörren/Trocknen von Kräutern, Obst, Gemüse (1 bis 2 Ebenen, Bleche von Zeit zu Zeit tauschen)</li> <li>- Auftauen</li> </ul>	1 oder 2 Bleche	1 Blech: 2 2 Bleche: 1 + 2	Voreinstellung: 30 °C Einstellbereich: 30-100 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das Kuchenblech mit Backpapier belegen</li> <li>- Dörrgut einschichtig/eng zusammen darauf legen</li> <li>- Ofen ab und zu öffnen, halbezeitig auskühlen</li> <li>- Dörrbleche* eignen sich besonders gut</li> <li>- Trocknungsgrad regelmässig überprüfen (weder feucht noch brüchig)</li> </ul>

 Gerät evtl. mit Stop-Taste zuerst ausschalten

### Während Dauer abläuft...



1 Uhr-Funktion drücken



2 Dauer ändern



kann die Leistung verändert werden

## Mikrowelle

Empfehlung: Stellen Sie ihr Gargut in die Glasbackschale oder auf das Bodenglas



### PROGRAMMIERTE REZEPTE

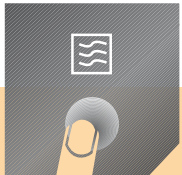
siehe Back- und Brattabelle und Automatik-Programme



### MEMORY-FUNKTION

siehe Braten / Backen

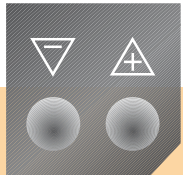
1



**Leistung (Watt) wählen**

In 100er-Schritten, Taste mehrmals drücken...

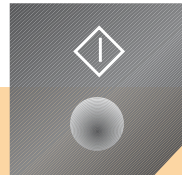
2



**Garzeit (Dauer) einstellen**

Bei 700 W bis 1000 W, 0 bis 7 Min. 40 Sek.  
Bei 100 W bis 600 W, 0 bis 59 Min.

3



**Starten**

### TIPP

Orientieren Sie sich an einem ähnlichen Lebensmittel und passen Sie die Garzeiten nach folgender Regel an:

**Doppelte Menge = fast doppelte Zeit**

**Halbe Menge = halbe Zeit**

### Leistung

1000 Watt  
900 Watt  
800 Watt  
700 Watt

### Geeignet zum...

- Erhitzen von Flüssigkeiten
- Ankochen zu Beginn eines Garvorganges
- Garen von Gemüse
- Garen von Lebensmittel
- Schmelzen von Gelatine oder Butter

400 Watt  
300 Watt  
200 Watt

- Weitergaren von Speisen
- Garen empfindlicher Speisen
- Erhitzen von Babynahrung
- Ausquellen von Reis
- Erwärmen von empfindlichen Speisen
- Schmelzen von Käse

600 Watt  
500 Watt

- Auftauen und Erhitzen von Tiefkühlprodukten
- Erhitzen von Tellergerichten
- Fertigbaren von Eintopfgerichten
- Garen von Eierspeisen

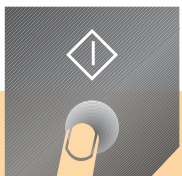
100 Watt

- Auftauen von Fleisch, Fisch, Brot
- Auftauen von Käse, Sahne, Butter
- Auftauen von Obst und Kuchen (Sahnetorten)
- Hefeteig gehen lassen
- Anwärmen von kalten Speisen und Getränken

Die angegebenen Leistungen sind Richtwerte

## Mikrowelle Quick-Start

1



**Betriebsdauer einstellen**

Max. 7 Min. bei maximaler Mikrowellenleistung

Das Gerät schaltet sich mit maximaler Mikrowellenleistung ein.

Übergaren Sie die Speisen nicht durch zu hohe Leistung und Zeit.

Die Speisen können an bestimmten Stellen austrocknen, verbrennen oder sich entzünden.

Einstellungen siehe Mikrowelle

### Hinweise für die Mikrowelle siehe «Sicherheitshinweise»

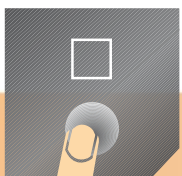


- Mikrowellenbetrieb nur mit Gargut - nicht leer betreiben!
- Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden, s. S. 4
- Gargut auf Bodenglas oder Glasbackschale stellen
- Zum Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Kaffeelöffel oder Glasstab (Zubehör) mit ins Gefäß geben um Siedeverzug (überkochen oder verspritzen) zu vermeiden
- Lebensmittel mit «Haut» oder «Schale» (z.B. Kartoffeln, Tomaten, Würstchen) vor dem Garen mit einer Gabel mehrmals anstechen, damit diese nicht platzen
- Keine Eier in Schale garen, sie können platzen.
- Keine Aluminiumfolie verwenden. Bei Verwendung von Fertiggerichten unbedingt auf Gehäuseabstand achten (Funkenbildung)

## Kombinierte Funktionen

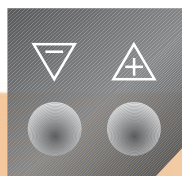
Zu den Beheizungsarten der Backofenfunktionen kann die Mikrowelle zugeschaltet werden. Die Gerichte werden in kürzester Zeit gegart und gleichzeitig gebräunt, siehe Back- und Brattabelle und geeignetes Geschirr / Material S.4

1



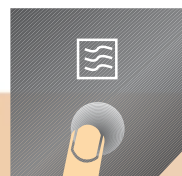
**Backofen-Funktion wählen**

2



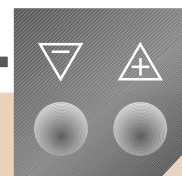
**Temperatur einstellen**

3



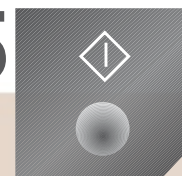
**MW-Leistung wählen**

4



**Garzeit einstellen**

5



**Starten**



### MEMORY-FUNKTION

siehe Braten / Backen

## Braten / Backen (\*Sonderzubehör s.S. 7)

### 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 giessen
- 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 dem Heizkörper einschieben
- Backofentür schliessen zum Grillieren
- Nie ohne Aufsicht grillieren
- Wenn in kurzer Folge mehrmals hintereinander grilliert wird; Kuchenblech nach jedem Vorgang reinigen

## Mikrowelle (\*Sonderzubehör s.S. 7)

### ! Speisen nach dem Abschalten einige Minuten stehen lassen (Standzeit)

- Alufolienverpackungen, Metallbehältnisse etc. vor der Zubereitung entfernen
- Metallgegenstände oder eventuell verwendete Alu-Abdeckfolienteile müssen mind. 2 cm von den Garraumwänden und Tür entfernt sein

### Fertiggerichte

- Unbedingt die auf der Verpackung aufgedruckten Hinweise des Herstellers beachten

### Garen

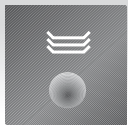
- Möglichst zugedeckt, nur wenn es eine Kruste geben soll, Speisen offen garen
- Gekühlte oder gefrorene Speisen brauchen eine längere Garzeit
- Saucenhaltige Speisen von Zeit zu Zeit umrühren
- Gemüse mit fester Struktur (z.B. Karotten, Erbsen, Blumenkohl) mit Wasser garen
- Gemüse in gleich grosse Stücke schneiden
- Flache, weite Gefässe verwenden

### Auftauen

- Fleisch, Geflügel, Fisch:
- Gefrorene, ausgepackte Lebensmittel auf umgedrehten kleinen Teller mit Gefäss darunter legen und nach halber Auftauzeit wenden
- Butter, Tortenstücke, Quark:
- Nicht vollständig im Gerät sondern bei Raumtemperatur auftauen lassen
- Obst, Gemüse:
- Falls es roh weiterverarbeitet wird, nicht vollständig im Gerät sondern bei Raumtemperatur
  - Falls das Obst und Gemüse gekocht werden soll, direkt mit höherer Mikrowellenleistung

## Warmhalten

Um Geschirr vorzuwärmen oder Speisen warmzuhalten



Warmhaltefunktion anwählen (Temperatur, ca. 80 °C, reguliert sich automatisch)



- Geschirr gleichmässig verteilen  
- ev. 1x umschichten (oben/unten)



Einschalten



Stoppen/  
ausschalten

## Geeignetes Geschirr / Material




Geschirr / Material	Mikrowelle			Backofen
	Auftauen	Erwärmen	Garen	Grill
Feuerfestes Glas und Porzellan, Glasbackschale (ohne Metallanteile, z.B. Pyrex, Jenaer Glas)	✓	✓	✓	✓
Nicht feuerfestes Glas und Porzellan 1)	✓	-	-	-
Glas- und Vitrokeramik aus feuer-/frosthfestem Material (z.B. Arcoflam), Grillrost	✓	✓	✓	✓
Keramik 2), Steingut 2)	✓	✓	✓	-
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C	✓	✓	✓	-
Pappe, Papier	✓	-	-	-
Frischhaltefolie	✓	-	-	-
Bratfolie mit mikrowellengeeignetem Verschluss 3)	✓	✓	✓	-
Bratgeschirr aus Metall z.B. Emaille, Guss	-	-	-	✓
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet 3)	-	-	-	✓
Backblech	-	-	-	✓
Crostinoplatte (Sonderzubehör s. S. 7)	-	✓	✓	-
Fertiggerichte in Verpackungen 3)	✓	✓	✓	✓

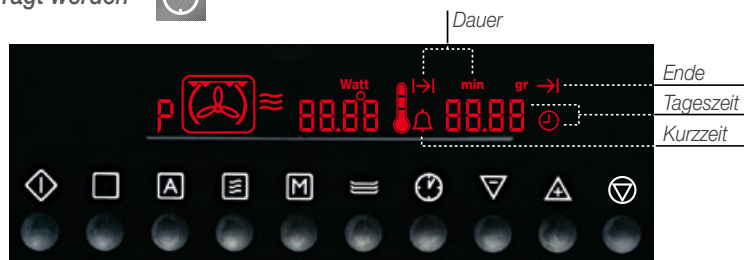
1) ohne Silber-, Gold-, Platin- oder Metallauflage/Dekorationen

2) ohne Quarz- bzw. Metallanteile, keine metallhaltige Glasur

3) bitte die vom Hersteller angegebenen Maximaltemperaturen beachten

● - Beim Erhitzen mit Mikrowelle Speisen immer umrühren/wenden, da Wärme im Lebensmittel selbst entsteht und daher nicht alle Stellen gleichzeitig erhitzt werden.  
■ - Lebensmittel im Gerät oder ausserhalb stehen lassen, damit sich Wärme gleichmässiger verteilt.

- 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

**ENDE** wann soll das Gericht fertig sein?



Uhrzeit eingeben

**DAUER MIKROWELLE**



Dauer einstellen

**KURZZEIT** 0 bis 99 Minuten

Ohne Auswirkung auf Mikrowellen-/ Backofenbetrieb



**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



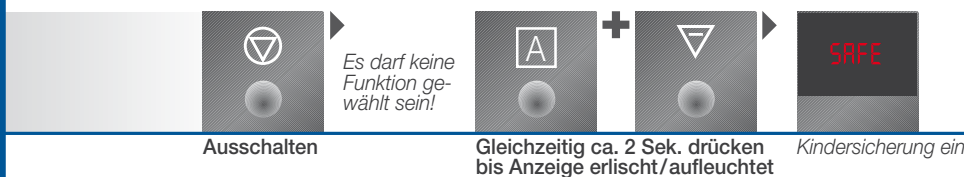
aus-/ einblenden

Ausschalten

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

## Kindersicherung

### Tastenverriegelung



Ausschalten

Es darf keine Funktion gewählt sein!

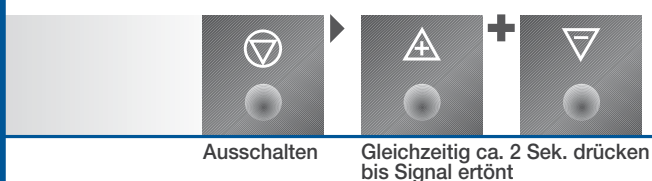
Gleichzeitig ca. 2 Sek. drücken bis Anzeige erlischt/aufleuchtet

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  
bei 120 - 200 °C  
bei 200 - 250 °C

nach 12,5 h  
nach 8,5 h  
nach 5,5 h

Im Display erscheint «OFF»

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

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

## Cleanemail Backofen

- ⚠ - Keine Stahlwatte, kratzende und scheuernde Reinigungs- oder Putzmittel verwenden!
- Sie können handelsüblichen Backofenspray verwenden. 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.

## Bedienblende + Backofentür



### Aussenfläche Chromstahl geschliffen:

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

### Reinigungsrichtung



Keine kreisenden Bewegungen beim Reinigen, da Oberfläche beschädigt wird!

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

### Alulook-Aussenfläche:

- Bei Bedarf kann zusätzlich ein handelsübliches Chromstahlpflegemittel verwendet werden -> Hinweise der Hersteller bei Anwendung dieser Reinigungs- und Pflegemittel beachten!



- Innenscheibe nur mit heissem Spülwasser abwaschen
- Starke Verschmutzungen einweichen
- Gummi-Dichtungen sauber halten und nicht verletzen!

*Glasinnenseite nicht mit Messer, Scottschwamm etc. zerkratzen!*

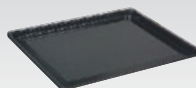
## Kuchenblechführungen entfernen



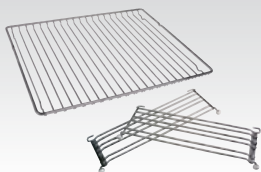
Kuchenblechführungen hochklappen und herausnehmen.

Wieder einbauen:  
Umgekehrte Reihenfolge.

## Zubehör reinigen



- ▶ Mit warmer Spülmittellauge reinigen (nicht Geschirrspülergeeignet)



- ▶ Mit einer weichen Bürste in heisser Spülmittellauge waschen.



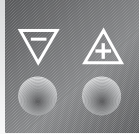
- ▶ Bodenglas nach jedem Gebrauch mit einer weichen Bürste in heisser Spülmittellauge oder im Geschirrspüler reinigen  
Bei hartnäckiger Verschmutzung in heisser Lauge einweichen, ev. Glasschaber verwenden

⚠ Kein Mikrowellenbetrieb ohne Bodenglas!

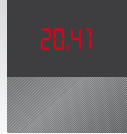
## Tageszeit einstellen



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



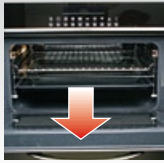
2 Gleichzeitig ca. 2 Sek. drücken bis Signal ertönt!



Demo Mode eingeschaltet

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

## Erstreinigung



1 Zubehör herausnehmen und spülen (s. Reinigen + Pflegen S. 6)

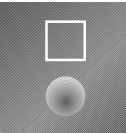


2 Mit Wasser + Spülmittel reinigen -> s. Reinigen + Pflegen (S. 6)



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

## Erstes Aufheizen



1 «Heissluft» wählen



2 250° C einstellen



3 Backofentüre schliessen und starten



Geschlossen 60 Min. betreiben, wieder ausschalten



Raum während des ersten Aufheizens gut durchlüften



Fenster öffnen!

## Vorheizen

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

Empfehlung Vorheizen bei:

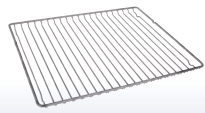
- Fleischgerichten/Kurzbratstücke (Filet, Roastbeef, Schnitzel, Kotelett) -> Fleischporen schliessen sich schneller und Bratgut bleibt saftig
- Kleingebäck, das leicht auseinanderläuft, Brötchen, Wähen, Biskuitrollen
- Benutzung in Kombination mit Mikrowelle

## Zubehör (Grundausrüstung)



Kuchenblech\*

\*Nicht für Mikrowellenbetrieb



Back-/Brat-/ Grillrost



Glasbackschale für Mikrowellenbetrieb



Glasbodenplatte



Glasstab

## Sonderzubehör

Weitere Hinweise siehe «Geeignetes Geschirr / Material», S. 4



Crostinoplatte (nicht kratz-/schnittfest, Antihaft)

CP 28



Patisserie-/Profiblech Dörren/Backen (Antihaft)

PB 426 S