

Einbau-Kompaktbackofen

Mikrowelle, Grill

GEBRAUCHSANWEISUNG



EBC GL9(S)
(55 cm)

EBC GL90(S)
(60 cm)



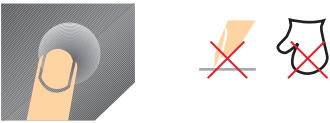
Die Dokumentation für den Kompakt-Backofen ist 3-Teilig: Gebrauchsanweisung, Back-/Brattabelle und Technisches Zusatzblatt. Die Sicherheitshinweise im Technischen Zusatzblatt sind integrierender Bestandteil dieser Gebrauchsanweisung.

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.

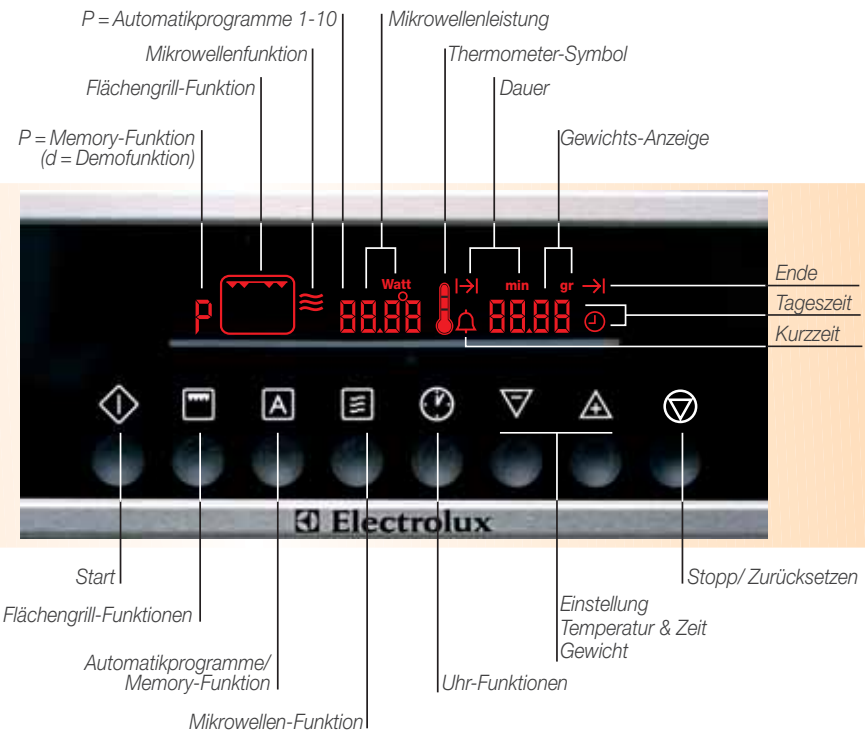
 **Electrolux**

Anwendung

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



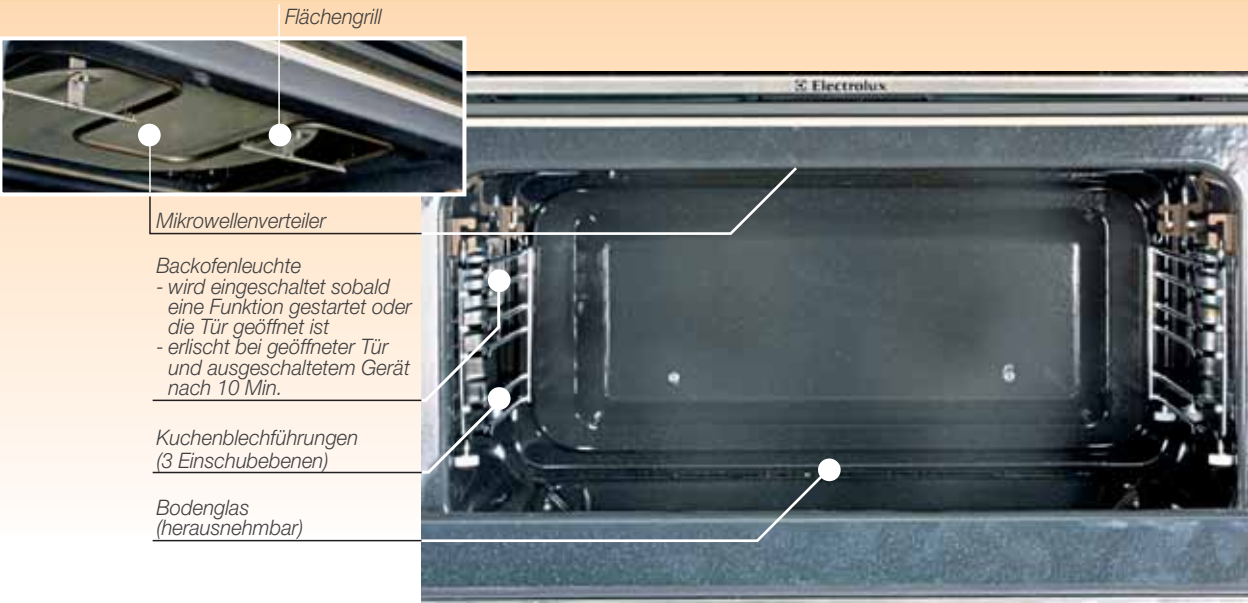
Bedienblende



Backraum



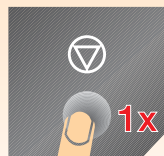
Keine Alufolie/Aluschale auf den Backofenboden legen!
Das Bodenglas ist eine Arbeitsfläche zum Erwärmen von Speisen / Flüssigkeiten und bei Mikrowellenbetrieb eine Notwendigkeit!



-  - 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.

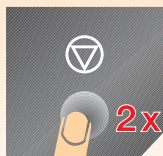
Während / am Ende des Betriebs

 Keine Funktion bei geöffneter Tür



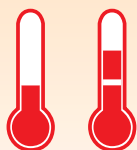
Betrieb unterbrechen

Betrieb fortfahren -> Start-Taste drücken

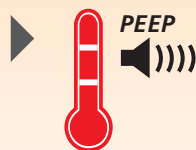


Gerät ausschalten

Temperaturanzeige

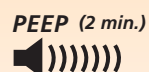


Gerät heizt auf



Temperatur erreicht

Wenn Dauer / Ende abgelaufen ist



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.

Grillieren

 Gerät evtl. mit Stop-Taste zuerst ausschalten

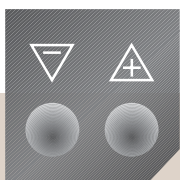
Während des Betriebs...

  kann die Temperatur verändert werden

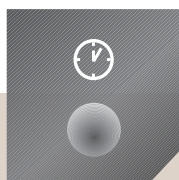
Flächengrill wählen



Funktion wählen



evtl. Temperatur wählen



evtl. Dauer/Ende wählen

(s. Uhr-Funktion, S. 5)



Starten

MEMORY-FUNKTION

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

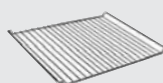
Taste «A» für 2 Sek. drücken bis Signal ertönt (für neue Funktion Taste erneut 2 Sek. drücken)

Starten der Memory-Funktion:

1. A-Taste drücken -----
2. Start drücken



Rost



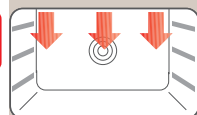
Einschubebene



Temperatur



FLÄCHENGRILL FÜR...



- Für flaches Grillgut wie Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch
- Überbacken von Toast
- Überflämmen von Marzipan/Eis
- Überkrusten von Aufläufen

1 Rost *

Rost: 2 oder 3

Voreinstellung:
250 °C
Einstellbereich:
30-250 °C

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

* Als Auffangschale kann die Glasbackschale GBS 426 (erhältlich als Sonderzubehör) eine Ebene darunter verwendet werden

 Gerät evtl. mit Stop-Taste
zuerst ausschalten

Während Dauer abläuft...



Uhr-Funktion drücken



Dauer ändern



kann die Leistung
verändert werden

Mikrowelle

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



PROGRAMMIERTE REZEPTE

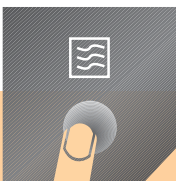
siehe Back- und Brattabelle und Automatik-Programme



MEMORY-FUNKTION

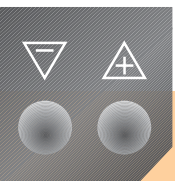
siehe Braten/Backen

1



**Leistung (Watt)
wählen**

2



**Garzeit (Dauer)
einstellen**

3

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

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

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 Lebensmitteln
- 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
- Fertigkochen von Eintopfgerichten
- Garen von Eierspeisen

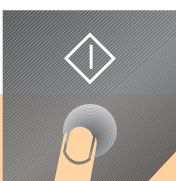
100 Watt

- 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»



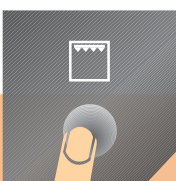
- Mikrowellenbetrieb nur mit Gargut - nicht leer betreiben!
- Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden, s. S. 4
- Gargut auf Bodenglas oder Glasbackschale* stellen
- Zum Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Kaffeelöffel oder Glasstab (Zubehör) mit ins Gefäß geben um Siedeverzug (überkochen oder 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)

* als Sonderzubehör erhältlich

Kombinierte Funktionen

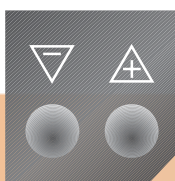
Zu der Grillfunktion kann die Mikrowelle zugeschaltet werden.
Die Gerichte werden in kürzester Zeit gegart und gleichzeitig gebräunt,
siehe Back- und Brattabelle und geeignetes Geschirr / Material S.4

1



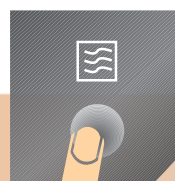
**Grill-Funktion
wählen**

2



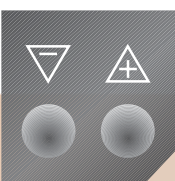
**Temperatur
einstellen**

3



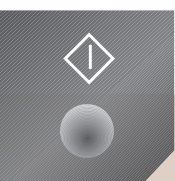
**MW-Leistung
wählen**

4



**Garzeit
einstellen**

5



Starten



MEMORY-FUNKTION

siehe Braten/Backen

Grillieren

- 
- Stark fetthaltiges Grilliergut nicht zu nahe unter dem Heizkörper einschieben
 - Backofentür schliessen zum Grillieren
 - Nie ohne Aufsicht grillieren

Mikrowelle

- 
- 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

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)	✓	✓	✓	✓
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)	—	—	—	✓
Grillrost, Glasbackschale (Sonderzubehör s. S. 7)	—	—	—	✓
Crostinplatte	—	✓	✓	—
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.

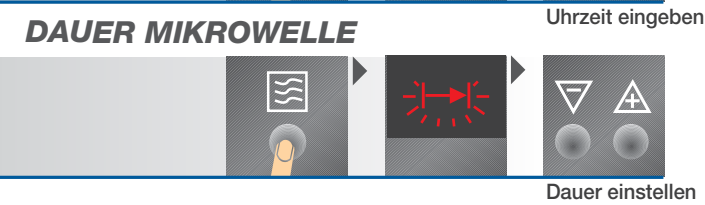
- Nach dem Einstellen einer Uhr-Funktion blinkt Symbol 5 Sek., danach leuchtet Tageszeit, Kurzzeit, Dauer, Ende und die Zeit beginnt abzulaufen
- Während entsprechendes Symbol blinkt (5 Sek.): Zeiten einstellen / verändern
- Durch wiederholtes Berühren kann die aktuelle Tageszeit abgefragt werden



DAUER / ENDE können gleichzeitig verwendet werden, wenn:

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

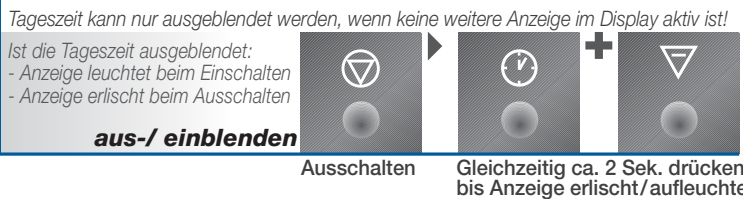
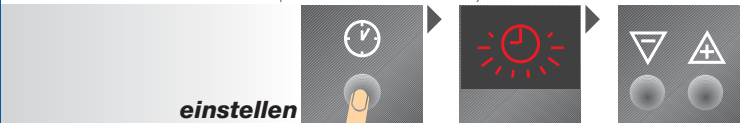
DAUER (Zuerst Backofen-Funktion wählen) 0 bis 23 Std. 59 Min.



KURZZEIT 0 bis 99 Minuten

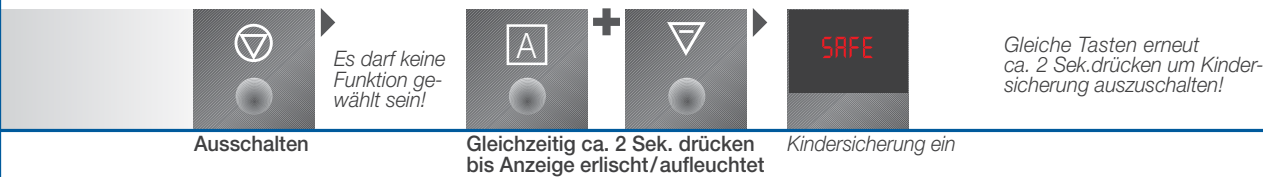


TAGESZEIT verändern (z.B. Sommer-/ Winterzeit)



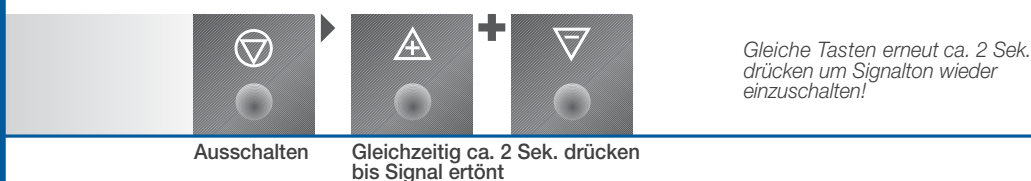
Kindersicherung

Tastenverriegelung



Tasten-Signalton

Aus-/ einschalten



- ⚠ Während der Reinigung der Kuchenblechführungen, Lampengläser und Backofentür dürfen keine Heizelemente eingeschaltet sein. Der Backofen muss so weit abgekühlt sein, dass Sie ohne Gefahr die Innenteile berühren können. Nur Backofenbeleuchtung ist eingeschaltet.
- ⚠ 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 angefeuchteten «Inox-Stahlknäuel» reinigen (erhältlich bei Grossverteilern); keine Stahlwolle!
- 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 Mikrofasertuch 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, Scotchschwamm etc. zerkratzen!

Kuchenblechführungen entfernen

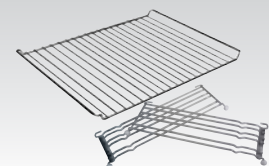


Kuchenblechführungen hochklappen und herausnehmen.

Wieder einbauen:
Umgekehrte Reihenfolge.

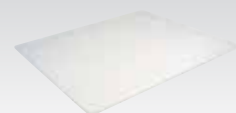
TIPP: Kuchenblechführungen mit Bürste in heisser Spülmittellauge oder mit «Inox-Stahlknäuel» reinigen

Zubehör reinigen



- ▶ Mit einer weichen Bürste in heisser Spülmittellauge waschen.

TIPP: Bei hartnäckiger Verschmutzung «Inox-Stahlknäuel» verwenden (nur auf Chromstahlinnenteilen!)



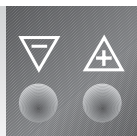
- ▶ Bodenglas nach jedem Gebrauch mit einer weichen Bürste in heisser Spülmittellauge oder im Geschirrspüler reinigen
Bei hartnäckiger Verschmutzung in heisser Lauge einweichen, ev. Glasschaber verwenden

- ⚠ 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



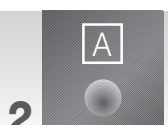
Der Backofen funktioniert nur mit eingestellter Tageszeit!

Demo Mode

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



1 Gerät ausschalten



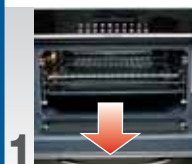
2 Gleichzeitig ca. 2 Sek. drücken bis Signal ertönt!



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!

Sicherheitsabschaltung

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

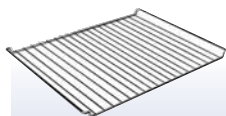
Im Display erscheint «OFF»

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

Zubehör (Grundausrüstung)



Crostinplatte (nicht kratz-/schnittfest, Antihaf)



Back-/Brat-/ Grillrost



Glasbodenplatte



Glasstab

Sonderzubehör

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



Glasbackschale für Mikrowellenbetrieb
GBS 426

Einbau-Kompaktbackofen

Mikrowelle, Grill

Programmierte Rezepte

Back-/Brattabelle

EBC GL9(S)
(55 cm)

EBC GL90(S)
(60 cm)



Dieses Dokument ist integrierender Bestandteil der Gebrauchsanweisung für den EBC GL9/90 (S)

Programmierte Rezepte

Gerät evtl. mit Stop-Taste
zuerst ausschalten

1

Gewünschtes
Programm wählen

«P1» bis «P10»
Taste mehrmals drücken...

2

Lebensmittel-
Gewicht eingeben

Min. 100 g, max. siehe Tabelle
Dauer wird automatisch geregelt
Falls Gewicht nicht exakt eingegeben
werden kann, niedrigeres Gewicht wählen

3

Starten

PEEP (2 min.)

Signal wenn Ende
(beliebige Berührungstaste drücken!)

Bei Programmen P5, P6, P10
-> Warmhaltefunktion wird aktiv
(Signal ertönt wenn beendet)

Automatik- Programme			Gewicht			Zeit gemäss Voreinstellung	Warmhaltefunktion «HH»
			Voreinstellung	min.	max.		
P1	Auftauen	Poulet	1000 g	100 g	1500 g	19 Min 40 Sek	-
P2		Fleisch	800 g	100 g	1500 g	17 Min 36 Sek	-
P3		Fisch	1000 g	100 g	1500 g	15 Min 20 Sek	-
P4		Brot	500 g	100 g	1500 g	6 Min	-
P5	Kochen	Gefrorenes Gemüse klein + 50 ml Wasser	800 g	100 g	1000 g	15 Min 44 Sek	✓
P6		Gefrorenes Gemüse gross + 50 ml Wasser	800 g	100 g	1000 g	22 Min 56 Sek	✓
P7		Frisches Gemüse klein + 50 ml Wasser	800 g	100 g	1000 g	24 Min	-
P8		Frisches Gemüse gross + 50 ml Wasser	800 g	100 g	1000 g	26 Min 40 Sek	-
P9		Kartoffeln + 10 ml Wasser	600 g	100 g	1000 g	17 Min 12 Sek	-
P10		Fisch	1000 g	100 g	1000 g	21 Min 40 Sek	✓

Mikrowellen-Funktionen

Einstellen, siehe «Gebrauchsanweisung» Seite 3
Die angegebenen Zeiten stellen Richtwerte dar und sind von der Art und Beschaffenheit des Lebensmittels abhängig.

Auftauen	Menge g	Leistung Watt	Dauer Minuten	Standzeit Minuten	Hinweise
Fleisch					
Fleisch im Ganzen	500	200	10 - 12	25 - 35	Zwischendurch wenden
Steaks	200	200	3 - 5	5 - 10	Zwischendurch wenden, aufgetaute Teile entfernen
Hackfleisch gemischt	500	200	10 - 15	10 - 15	
Gulasch	500	200	10 - 15	10 - 15	
Geflügel					
Hähnchen	1000	200	25 - 30	10 - 20	Zwischendurch wenden, angetaute Stellen mit Alufolie abdecken
Hähnchenbrüstchen	100 - 200	200	3 - 5	10 - 15	
Hähnchenschenkel	100 - 200	200	3 - 5	10 - 15	
Ente	2000	200	45 - 60	20 - 30	
Fisch					
Fisch im Ganzen	500	100	10 - 15	15 - 20	Zwischendurch wenden
Fischfilet	500	100	10 - 12	15 - 20	
Wurst					
Wurst in Scheiben	100	100	2 - 4	20 - 40	Zwischendurch wenden
Molkereiprodukte					
Quark	250	100	10 - 15	25 - 30	Aluteile entfernen, nach halber Zeit wenden
Butter	250	100	3 - 5	15 - 20	
Käse	250	100	3 - 5	30 - 60	Aludeckel entfernen, zwischendurch umrühren
Sahne	200	100	7 - 12	20 - 30	
Kuchen/Gebäck					
Hefeteig	1 Stück	100	2 - 3	15 - 20	Teller zwischendurch drehen
Käsekuchen	1 Stück	100	2 - 4	15 - 20	
Kuchen (Sahnetorte)	1 Stück	100	1 - 2	15 - 20	
Trockener Kuchen (z.B. Rührkuchen)	1 Stück	100	2 - 4	15 - 20	
Obstkuchen	1 Stück	100	1 - 2	15 - 20	
Brot	1000	100	15 - 20	10 - 15	Zwischendurch wenden
Brot in Scheiben	500	100	8 - 12	10 - 15	
Brötchen	4 Stück	100	5 - 8	5 - 10	
Obst					
Erdbeeren	300	100	8 - 12	10 - 15	Zugedeckt auftauen, zwischendurch umrühren
Zwetschgen, Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren, Aprikosen	250	100	8 - 10	10 - 15	
Erhitzen					
Babykost im Glas	200	300	2 - 3	-	Zwischendurch umrühren, Temperatur überprüfen!
Babymilch (Flasche 180 ml)	200	1000	20 - 40 Sekunden	-	Löffel in die Flasche geben, umrühren, Temperatur überprüfen!
Fertiggerichte	400 - 500	600	4 - 6	5	Falls vorhanden Aludeckel entfernen, zwischendurch drehen
Fertiggerichte tiefgekühlt	400 - 500	400	14 - 20	5	
Milch	1 Tasse ca. 200 ml	1000	75 - 105 Sekunden	-	Löffel in das Gefäß stellen
Wasser	1 Tasse ca. 200 ml	1000	90 - 120 Sekunden	-	
Sauce	200 ml	600	1 - 2	-	Zwischendurch umrühren
Suppe	300 ml	600	2 - 4	-	
Schmelzen					
Schokolade / Kuvertüre	150	600	2 - 3	-	Zwischendurch umrühren
Butter	100	200	2 - 4	-	

Mikrowellen-Funktionen

Einstellen, siehe «Gebrauchsanweisung» Seite 3
* Alle Gemüse zugedeckt garen

Garen	Menge g	Leistung Watt	Dauer Minuten	Standzeit Minuten	Hinweise
Fisch im Ganzen	500	500	8 - 10	-	Zugedeckt garen, zwischendurch Gefäß mehrfach drehen
Fischfilet	500	500	6 - 8	-	
Gemüse, kurze Garzeit, frisch *	500	600	12 - 16	-	Ca. 50 ml Wasser zugeben, abgedeckt garen, zwischendurch umrühren
Gemüse, kurze Garzeit, tiefgekühlt *	500	600	14 - 18	-	
Gemüse, lange Garzeit, frisch *	500	600	14 - 20	-	
Gemüse, lange Garzeit, tiefgekühlt *	500	600	18 - 24	-	
Salzkartoffeln	800 g + 600 ml Wasser	1000	5 - 7	300 W / 15 - 20	Abgedeckt garen. zwischendurch umrühren
Reis	300 g +600 ml Wasser	1000	4 - 6	-	

Kombinierte Funktionen

 MIKROWELLE FLÄCHENGRILL

Einstellen, siehe «Gebrauchsanweisung» Seite 3
- Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte
- Crostinoplatte* 4 Min. vorheizen mit 700 Watt

	Brat-/Backgeschirr	Funktion	Temp. in °C	MW Watt	Ebene von unten	Zeit in Minuten	Hinweise
2 Geflügelhälften 2 x 600 g	Feuerfestes Glasgeschirr auf Rost	 	220	300	2	40	nach 20 Min. wenden, 5 Min. Standzeit
Kartoffelgratin 1 kg			200	300	2	40	10 Min. Standzeit
Schweinebraten Hals 1100 g			200	300	1	70	zwischendurch 1 x wenden, 10 Min. Standzeit
Apfelwähe	Crostinoplatte auf Bodenglas. Mit Teig max. 5 Min. / 1000 Watt vorheizen, 1 x drehen		220	400	-	25	zwischendurch drehen
Käseküchlein tiefgek., 2 x 70 g	Crostinoplatte auf Bodenglas. Max. 4 Min. / 700 Watt vorheizen, 1 x drehen		230	200	-	25	zwischendurch drehen
Toastbrot mit Schinken und Käse tiefgek., 2 x 100 g			230	200	-	20	zwischendurch drehen nach 15 Min. wenden
Hamburger tiefgek., 2 x 90 g			250	300	-	20	zwischendurch drehen nach 12 Min. wenden
Pizza tiefgek. Ø 28 cm, 320 g			250	200	-	15	zwischendurch drehen

Flächengrill-Funktionen

Einstellen, siehe «Gebrauchsanweisung» Seite 2

Grill nicht vorheizen	Brat-/ Backgeschirr	Temp. in °C	Ebene von unten	Zeit in Minuten	Hinweise
Bratwürste	Rost nach oben	250	3	ca. 15	nach 9 Min. wenden
Filetsteaks bis 4 Stk.	Rost nach oben	250	3	ca. 15	
Fisch ganz 200 - 250 g	Rost nach oben	250	3	ca. 15	
Grillschnecken	Rost nach oben	250	3	ca. 15	
Grillwürstchen	Rost nach oben	250	3	ca. 15	
Schinken-Käse-Toast	Rost nach unten	250	3	10 - 15	nach 6 - 8 Min. wenden
Schweinekoteletts mager 4 Stk. a 200 g	Rost nach oben	250	3	15 - 20	ca. nach 10 Min. wenden
Toast Hawaii	Glasbackschale*	250	3	15 - 20	
Toastbrot ohne Belag 8 Stk. 7 x 8 cm	Rost nach oben	250	3	1. Seite 7 2. Seite 3	ohne vorheizen

Einbau-Kompaktbackofen

Mikrowelle, Grill

Technische Daten/Probleme lösen
Kundendienst/Garantie
Sicherheitshinweise
Installationen

EBC GL9(S)
(55 cm)

EBC GL90(S)
(60 cm)



Dieses Dokument ist integrierender Bestandteil der Gebrauchsanweisung für den Kompakt-Backofen EBC GL 9/90(S)

 Details siehe Sicherheitshinweise Seite C

Elektrischer Anschluss/Zuleitung

 Im Servicefall muss das Gerät vom Netz getrennt werden!

Der Anschluss mittels einer Steckdose ist bauseitig so vorzusehen, dass die Steckdose zugänglich ist und ausserhalb des Koordinationsraumes liegt.

1. Klemmanschluss gemäss Anschlussschema
2. Zugentlastung sicherstellen

Der Elektroanschluss muss von einem konzessionierten Installateur ausgeführt werden.

Als Netzanschlussleitung muss eine Leitung vom Typ H05VV-F oder höherwertig verwendet werden.

Die Installation muss über eine Zuleitung mit Stecker erfolgen oder es ist in der festverlegten Hausinstallation eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen, die das Gerät gleichzeitig und allpolig vom Netz trennt, entsprechend der NIN 2000.

Einbauen

 Beim Einbau in brennbares Material sind die NIN 2000, Kapitel 4.2.2 und die Brandschutzrichtlinien und deren Verordnungen der Vereinigung kantonaler Feuerversicherungen zwingend einzuhalten.

- 1** Gerät vor Einbaunische stellen und Netzanschlusstecker einstecken.

- Kabellänge: 1.50 m ab Gerät
- Stecker: Typ 12

- 2** Backofen frontbündig in Nische schieben

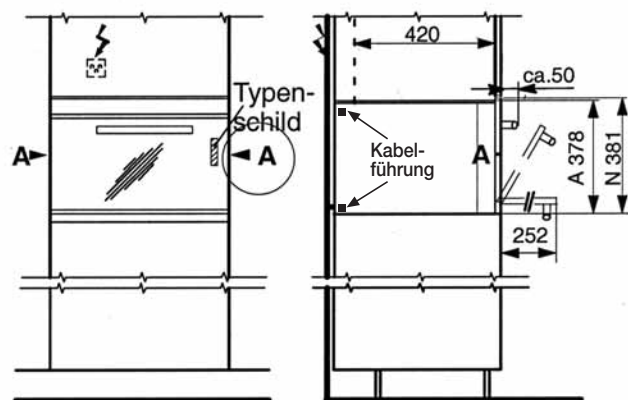
 VORSICHT: Kabel nicht einklemmen!
Bei Netzanschluss oben, Kabel in die linksseitigen Kabelführungen klemmen

- 3** Backofen beidseitig mit 2 Schrauben befestigen (Detail A)

Variante

Wird der Kompakt-Backofen direkt über einem Einbau-Backofen in Kombinationen eingebaut, muss dies mit dem beiliegendem Auflegewinkel-Set Nr. 315 68 3900 erfolgen. Das Einbaumass ist der Montageanleitung Nr. 315 6837 00 zu entnehmen. Beim Einbau mehreren Geräte ist nur eine Nische nötig, Auflegewinkel sind als Sonderzubehör erhältlich.

EBC GL9 (S) (55 cm, 230 V)

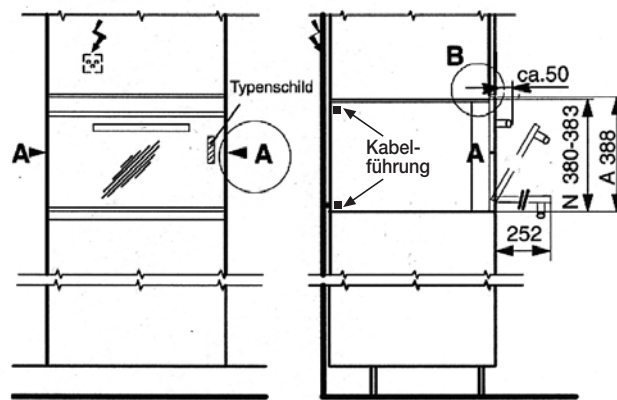


A = Apparat
N = Nische

Detail A

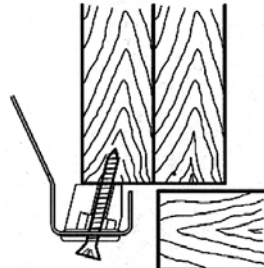


EBC GL90 (S) (60 cm, 230 V)

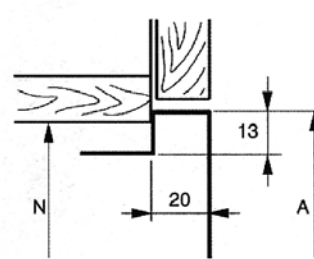


A = Apparat
N = Nische

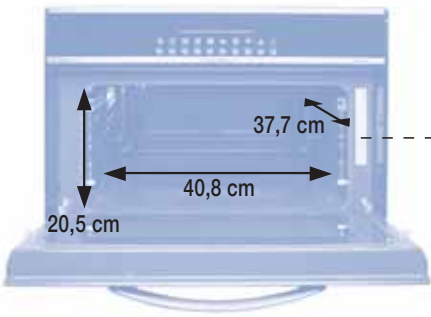
Detail A



Detail B



Technische Daten



- Backraum Volumen 31,5 l



Typenschild ablesen

Diese Daten braucht der Kundendienst
für alle Anfragen/Aufträge!

Aussenmasse für:

cm	EBC GL9 (S)	EBC GL90 (S)
Höhe	37,8	38,8
Breite	54,8	59,2
Tiefe	56,7	56,7
Tiefe bei geöffneter Tür	81,9	81,9



Mikrowelle:

1800 W



Flächengrill:

1500 W

Herstellungsbedingte Hinweise

Je nach Modell sind auf der linken Seite der Bedienblende 2 Glaseinstiche sichtbar. Diese sind produktionstechnisch bedingt und haben keinen Einfluss auf Qualität und Lebensdauer des Gerätes.

Probleme lösen



Beschädigte Geräte nicht benutzen. Keine Eingriffe am Gerät vornehmen. Unsachgemässe Arbeiten können zu Sach- und Personenschäden führen. Wenn Sie mit diesen Tipps Störungen nicht beseitigen können, kontaktieren Sie bitte Ihren Kundendienst (s. Seite B).

Problem	Ursache	Abhilfe
Der Backofen funktioniert nicht	Störung in der Stromversorgung	- Sicherungen kontrollieren - Netzstecker eingesteckt?
Die Mikrowelle arbeitet nicht	- Backofen-Tür ist nicht richtig geschlossen - Türdichtungen und -dichtungsflächen sind verschmutzt - Die Taste Start wurde nicht betätigt	- Backofen-Tür schliessen - Türdichtungen und -dichtungsflächen reinigen - Taste Start drücken
- Der Backofen wird trotz eingeschalteter Funktion und Temperatur nicht warm - Heizkörper und Lüfter funktionieren nicht	- Automatikprogramm mit späterem Garbeginn wurde eingestellt - evtl. ist Demo-Funktion aktiviert! 	Automatikeinstellungen löschen oder neu einstellen -> Uhrfunktionen s. S. 5, Gebrauchsanweisung Demo-Funktion ausschalten: 1. Ausschalten 2. + Gleichzeitig drücken bis Signal ertönt!
Backofenbeleuchtung funktioniert nicht	Glühlampe ist defekt	Glühlampe austauschen -> s. Seite B
Service-Symbol leuchtet (Fehler-Code)	Je nach Fehler	Kundendienst verständigen
Symbol Tageszeit blinkt	Stromausfall	Tageszeit einstellen -> s. Seite 5. Gebrauchsanweisung

Lampen wechseln



Vor dem Lampen wechseln; Sicherungen ausschalten oder herausdrehen!

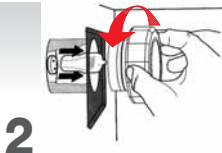


* Halogenlampe 20 W, 12 V
beständig bis 300 °C
-> Elektrofachgeschäft oder
zentraler Ersatzteildienst

Runde Lampenabdeckung



1 Kuchenblechführung entfernen



2

Glas abschrauben. Halogenlampe* wechseln, immer mit Tuch anfassen, um Einbrennen von Fettrückständen zu vermeiden

Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge

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. Technische Änderungen vorbehalten.



Sicherheitshinweise



- Bei Notfall sofort Netzstecker aus Steckdose ziehen bzw. Trennschalter auf AUS



- Gerät NUR verwenden, nachdem diese Anleitung gelesen und verstanden wurde
- Nur für das haushaltsübliche Garen und Braten von Speisen, entsprechend dieser Anleitung verwenden.
- Nur eingebaut und in Räumen benützen
- Bewahren Sie diese Anleitung für andere Benutzer auf
- Bei Missachtung dieser Anleitung/Sicherheitshinweise können Gefährdungen durch das Gerät entstehen
- Nach Gebrauch kontrollieren ob Gerät ausgeschaltet ist



- NIE zu Heizzwecken oder anderen als den oben beschriebenen Zwecken einsetzen
- NIE bei Defekt oder Verdacht auf Defekt/Beschädigung benutzen



- Einbau nur durch Fachpersonen unter Berücksichtigung der Installationsanleitung und der örtlichen Vorschriften
- Gerät auf einer angenehmen Arbeitshöhe (Augenhöhe) einbauen
- Einbau in brennbares Material: Richtlinien von NIN2000 und Brandschutz-Verordnung einhalten



- Netzspannung muss mit Angabe am Gerät übereinstimmen. Gerät muss von Fachperson normgerecht an Netzspannung und Schutz Erde angeschlossen werden, über Netzstecker oder fest angeschlossen über Netz-Trennschalter (allpolig 3 mm Kontaktöffnung)
- Netzstecker bzw. Trennschalter muss jederzeit erreichbar sein
- Gerät vom Netz trennen: Netzstecker ziehen bzw. Trennschalter in Stellung AUS



- Keine grösseren Mengen Alkohol oder Öl erwärmen: Brand-/ Explosionsgefahr!
- Keine geschlossenen Behälter, Eier in Schale oder Weinbergschnecken erhitzen: Explosionsgefahr!
- Bei Rauchbildung, Gerät geschlossen halten um Flammen zu ersticken. Keinesfalls benutzen, wenn es nicht mehr einwandfrei funktioniert.



- Gerät bei Defekt oder Verdacht auf Defekt nicht verwenden, sofort vom Netz trennen. Reparatur nur durch autorisierten Kundendienst
- Netzkabel nicht verletzen, durch z.B. einklemmen, scharfe Kanten, Hitze usw. Gerät mit defektem Netzkabel nicht benutzen, sofort vom Netz trennen. Verletztes Netzkabel/-Stecker und Backofen-Tür NUR durch Kundendienst ersetzen lassen um Gefährdungen zu vermeiden
- Gehäuse nicht öffnen, wenn Abdeckungen entfernt werden müssen, können gefährliche Mikrowellen austreten



- Vor Reinigungsarbeiten Gerät vom Netz trennen und abkühlen lassen!
- Gerät regelmässig reinigen und Essensreste entfernen (Hygiene, Brandgefahr, Lebensdauer des Gerätes)
- Vor Austausch der Backofen-Lampe Gerät vom Netz trennen, Netzstecker ziehen oder Netzsicherung unterbrechen
- Gerät nicht mit Dampf- und/oder Hochdruckgeräten reinigen. Keine brennbaren Reinigungsmittel verwenden
- Gerät innen vorsichtig reinigen. Keine spitzen Gegenstände verwenden (Beschädigung von Heizschlange / Keramikabdeckung an der Decke)
- Falls beim Reinigen weggenommen, die weissen Abstandhalter der Kuchenblechführungen unbedingt wieder anbringen. Gefahr, dass Blech/Gitter runterfällt
- Backofentüre nur von Kundendiensttechniker entfernen lassen: Verletzungsgefahr



- Aus Sicherheitsgründen nur Original-Ersatzteile und -Zubehör verwenden
- Nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör und für Backöfen geeignetes Geschirr verwenden



- **WARNUNG!** Wenn das Gerät eingesetzt wird, müssen die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, um die Risiken von Feuer, elektrischem Schlag und Verletzungen von Personen auszuschliessen
- Gerät nicht benutzen zum Trocknen von Textilien und anderen brennbaren Materialien: Brandgefahr!
- Der ausgeschaltete Backofen darf nicht zur Aufbewahrung von warmen, kalten oder erkaltenden Speisen verwendet werden. Die Feuchtigkeit der Speisen kann zu Korrosion im Gerät führen.
- Keine Tiere in den Backofen legen. Ist lebensgefährlich!
- Während des Gebrauchs werden Teile des Gerätes heiss. Vorsicht Verbrennungsgefahr!
- Mit beschädigter Türdichtung darf das Gerät nicht betrieben werden.
- Dichtungen und Dichtungsflächen stets sauber halten (Mikrowellenstrahlung, Wärmeverlust)
- Gerät nach jedem Gebrauch gründlich trocken reiben: Korrosionsgefahr
- Vorsicht beim Schliessen der Backofentür: Gefahr durch Einklemmen
- Überhitzung vermeiden: Es können schädliche Dämpfe entstehen, Alkohol kann sich entzünden, Speisen können austrocknen und sich entzünden
- Lebensmittel in Einwegbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien nicht unbeaufsichtigt erwärmen: Brandgefahr!
- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer mitgelieferten Glasstab oder Löffel mit in das Gefäss geben (Siedeverzug): Verbrennungsgefahr!
- Erwärmte Babynahrung gut umrühren und unbedingt Temperatur überprüfen
- Lebensmittel mit Haut oder Schale (Tomaten, Würste etc.) vor dem Garen einstecken: Platzgefahr!
- Nur mitgeliefertes Zubehör und geeignetes, hitzebeständiges Geschirr einsetzen, Herstellerangaben beachten. Ungeeignetes Geschirr kann Speisen verderben (geschmolzenes Plastik, Glasscherben usw.)
- Beim Verwenden von alkoholischen Zutaten im Backofen kann leichtentzündliches Gas entstehen, Vorsicht beim Öffnen der Tür, keine Flammen, Funken, Glut in der Nähe
- Beim Grillieren Backofen-Tür geschlossen halten und Gerät beaufsichtigen. Kinder fernhalten. Sichtfenster wird besonders heiss: Verbrennungsgefahr!
- Bei Mikrowellenbetrieb müssen Metallgegenstände mind. 2 cm von den Garraumwänden entfernt sein: Andernfalls Funkenbildung / Beschädigung des Gerätes
- Backofen-Regler auf AUS stellen vor Herausnehmen des heissen Kochgeschirrs
- Heisses Kochgeschirr nur mit Topflappen oder Thermo-Handschuhen anfassen
- Kinder vom heissen Backofen fern halten. Nicht instruierte Personen, speziell Kinder, dürfen Gerät nicht oder nur unter Aufsicht bedienen
- Im Bereich der Backofen-Türscharniere besteht Verletzungsgefahr
- Gerät nach Gebrauch ausschalten. Bei längerem Nichtgebrauch Gerät vom Netz trennen.
- Geöffnete Backofen-Tür mechanisch nicht belasten, nicht darauf steigen oder sitzen
- Netzstecker nicht am Kabel aus Steckdose ziehen. Netzkabel/-stecker nicht mit nassen Händen berühren



- Für Entsorgung nationale und regionale Vorschriften beachten
- Verpackung: Rezyklierbar, Folien und Hartschaum-Teile sind entsprechend gekennzeichnet. Bei öffentlicher Entsorgungsstelle entsorgen
- Gerät: Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Netzkabel am Gerät abschneiden. Gerät und Netzkabel bei öffentlicher Entsorgungsstelle / Händler oder den offiziellen S.E.N.S. Sammelstellen / Recyclern abgeben. Liste der offiziellen Sammelstellen unter www.sens.ch.



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.

Dieses Gerät entspricht den EG-Richtlinien:

- 73/23/EWG Niederspannungsrichtlinie einschliesslich Änderung 90/683/EWG
- 89/336/EWG EMV-Richtlinie einschliesslich Änderung 92/31/EWG
- 93/68/EWG CE-Kennzeichnungsrichtlinie

Kundendienst



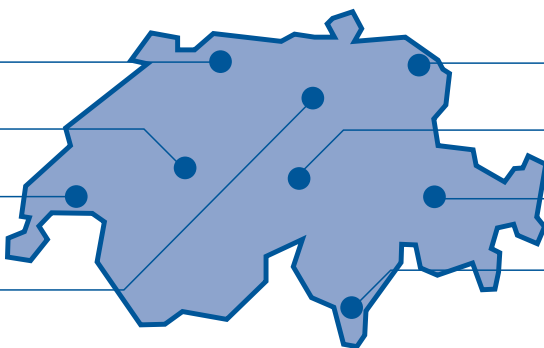
Für alle Servicestellen eine Nummer - **0848 848 111** oder <http://www.electrolux.ch>

4127 Birsfelden
Hauptstrasse 52

3063 Ittigen/Bern
Ey 5

1028 Préverenges
Le Trési 6

Zürich/Mägenwil
5506 Mägenwil
Industriestrasse 10



9014 St. Gallen
Zürcherstrasse 204 e

6032 Emmen
Buholzstrasse 1

7000 Chur
Comercialstrasse 19

6916 Grancia
Zona Industriale E



Kochberatung/Verkauf - **044 405 81 11**

8048 Zürich
Badenerstrasse 587



Ersatzteilverkauf - **0848 848 023**

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10



The Electrolux Group. The world's No. 1 choice.

Die Electrolux-Gruppe ist der weltweit grösste Hersteller von Haushaltsgeräten, Reinigungsgeräten und Produkten für den Forst- und Gartensektor. Jedes Jahr verkauft die Electrolux-Gruppe über 55 Millionen Produkte (Kühlschränke, Herde, Waschmaschinen, Staubsauger, Motorsägen und Rasenmäher) im Wert von rund 14 Mrd. US Dollar in über 150 Ländern der Erde.

Dieses TSM SUCCESS MANUAL® wurde von Electrosuisse hinsichtlich der Übereinstimmung mit den sicherheitsrelevanten Normen überprüft und mittels einer anwendungsbezogenen Risikoanalyse auf die Vollständigkeit und Korrektheit der Hinweise für die gefahrlose Benutzung des Gerätes analysiert. Dabei wird von einem Gebrauch ausgegangen, mit dem vernünftigerweise gerechnet werden kann.

TSM SUCCESS MANUAL®-safe to use-easy to understand due to TSM®-Total Security Management and ergonomic communication®

TSM®
electrosuisse