

EH7K1-3SW
EH7K1-3WE



DE Backofen

Benutzerinformation



Electrolux

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	3
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	8
4. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	8
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	9
6. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	10
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	11
8. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....	11
9. REINIGUNG UND PFLEGE.....	22
10. FEHLERSUCHE.....	24
11. ENERGIEEFFIZIENZ.....	25
12. GARANTIE.....	26

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.
- Um mögliche Gefahren zu vermeiden, muss das Bedienfeld mit den passenden farblich gekennzeichneten Steckverbindern am vorgeschriebenen Heizelement angeschlossen 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.
- Seien Sie beim Anfassen der Aufbewahrungsschublade vorsichtig. Sie kann heiss werden.
- 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.

- Gemäss den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Installation



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.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Installieren Sie das Gerät an einem sicheren, geeigneten Aufstellort, der die Installationsanforderungen erfüllt.
- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschliessen, um einen Kontakt mit stromführenden Teilen zu vermeiden.
- 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 Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiss ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.

- Falls die Steckdose lose ist, schliessen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Netzstrom trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.
- 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.

**WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Garraumboden des Geräts.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heisse Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- 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.

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.

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. Es 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



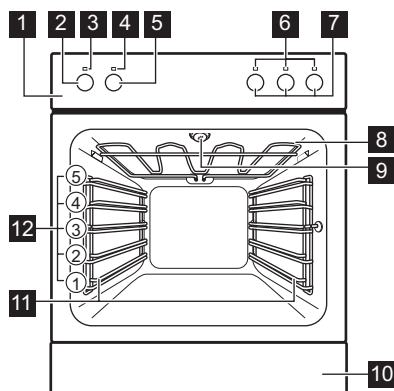
WARNUNG!

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

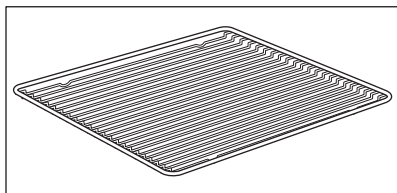
3.1 Allgemeine Übersicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Backofen-Einstellknopf
- 3 Betriebskontrolllampe/-symbol
- 4 Temperaturanzeige/-symbol
- 5 Einstellknopf (für die Temperatur)
- 6 Kontrolllampen/Symbole der Kochzonen
- 7 Kochzonen-Einstellknöpfe
- 8 Heizelement
- 9 Lampe
- 10 Tank
- 11 Eihängegitter, herausnehmbar
- 12 Einschubebenen

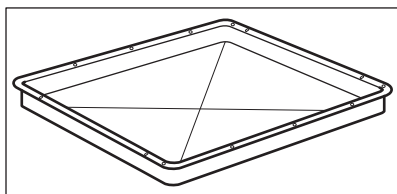
3.2 Zubehör

Gitterrost



Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

Kuchenblech



Für Kuchen und Plätzchen.

Schublade

Die Schublade befindet sich unterhalb des Backofengarraums.



WARNUNG!

Sie kann beim Ofenbetrieb heiss werden. Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände in der Schublade auf.

4. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

4.1 Reinigung vor der ersten Benutzung

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



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

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

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

5. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

5.1 Versenkbare Knöpfe

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den Knopf. Der Knopf springt heraus.

5.2 Ofenfunktionen

Ofenfunktion		Anwendung
0	Stellung „Aus“	Der Backofen ist ausgeschaltet.
	Backofenbeleuchtung	Zum Einschalten der Backofenlampe, ohne dass eine Garfunktion eingeschaltet ist.
	Konventionelle Heizfunktion (Ober-/Unterhitze)	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Feuchte Ober-/Unterhitze	Diese Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“ Feuchte Ober-/Unterhitze. 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. Die Heizleistung kann reduziert werden. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN 60350-1 verwendet.
	Grill	Zum Grillen flacher Lebensmittel oder zum Toasten von Brot.
	Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.

5.3 Einstellen einer Ofenfunktion

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Einstellknopf auf die gewünschte Temperatur.
Die Backofenbeleuchtung leuchtet, während der Ofen in Betrieb ist.
3. Um den Ofen auszuschalten, drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.

5.4 Kochzonen-Einstellknöpfe

Das Kochfeld kann mit den Kochzonen-Einstellknöpfen bedient werden.

- i** Lesen Sie die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung des Kochfelds.

5.5 Kochstufen

Knopfanzeige	Funktion
0	Stellung „Aus“

Knopfanzeige	Funktion
	Warmhaltestufe
1 - 9	Kochstufen

1. Drehen Sie den Einstellknopf auf die gewünschte Kochstufe.
2. Zum Beenden des Kochvorgangs muss der Einstellknopf in die Stellung „Aus“ gedreht werden.

5.6 Verwenden der Zweikreiszone (falls vorhanden)

- i** Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Zweikreiszone einzuschalten. Drehen Sie ihn jedoch nicht über die Endposition hinaus.

1. Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn auf die Position 9.
2. Drehen Sie den Knopf langsam, bis er hörbar einrastet. Die beiden Kreise der Kochzone sind eingeschaltet.
3. Zum Einstellen der gewünschten Kochstufe siehe „Kochstufen“.

6. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS



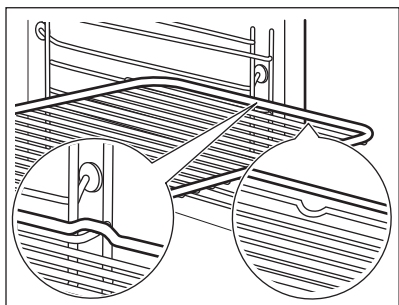
WARNING!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

6.1 Einsetzen des Zubehörs

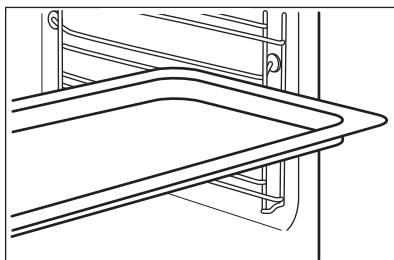
Gitterrost:

Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters.



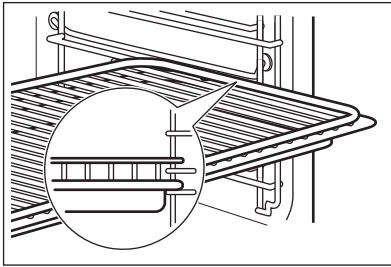
Kuchenblech:

Schieben Sie das Kuchenblech zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters.



Gitterrost und Kuchenblech zusammen:

Schieben Sie das Kuchenblech 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.

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 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.

8. 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.

8.1 Anwendungsbeispiele zum Kochen auf dem Kochfeld

Garstufe	Anwendung	Dauer (Min.)	Hinweise
1	Zum Warmhalten von bereits gekochten Gerichten.	Nach Bedarf	Bedecken Sie das Kochgeschirr mit einem Deckel.
1 - 2	Für die Zubereitung von Hollandaisesosse, zum Schmelzen von Butter, Schokolade und Gelatine.	5 - 25	Zwischendurch umrühren.
1 - 2	Zum Stocken von lockeren Omeletts und gebackenen Eiern.	10 - 40	Mit Deckel garen.
2 - 3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben. Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch und Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben.

Garstufe	Anwendung	Dauer (Min.)	Hinweise
4 - 5	Dünsten von Kartoffeln.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
4 - 5	Kochen grösserer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.	60 - 150	Den Zutaten max. 3 l Flüssigkeit hinzufügen.
6 - 7	Leichtes Andünsten von Schnitzeln, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürsten, Leber, Eier, Eierkuchen und Donuts und zur Zubereitung von Mehlschwitze.	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
7 - 8	Braten von Röstis, Lendenstücken, Steaks bei starker Hitze.	5 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
9	Aufkochen grosser Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes Frites.		

8.2 Empfehlungen zum Garen

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

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

8.3 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 Backbleche im Ofen verziehen. Beim Abkühlen kehren sie wieder zu ihrer alten Form zurück.

8.4 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene stellen.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
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.

8.5 Backen auf einer Einschubebene

Verwenden Sie die Funktion Ober-/Unterhitze.

Backen in Formen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Gugelhupf oder Bri- oche	160 - 180	50 - 70	1
Sandkuchen/Früch- tekuchen	150 - 170	70 - 90	1
Fatless sponge ca- ke/Biskuit (ohne Butter)	160	30 - 50	2
Tortenboden - Mür- beteig	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Tortenboden - Rührteig	170 - 190	20 - 25	2
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	180	70 - 90	1
Pikante Torte (z.B. Quiche Lorraine)	180 - 200	40 - 60	1
Käsekuchen	160 - 180	60 - 90	1

1) Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Kuchenblechen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hefezopf/Hefekranz	170 - 190	40 - 50	2
Christstollen	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Brot (Roggenbrot): 1. Erster Teil des Backvorgangs. 2. Zweiter Teil des Backvorgangs.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Windbeutel/Blätterteig	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Biskuitroulade	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Streuselkuchen (trocken)	160 - 180	20 - 40	3
Mandel-/Zuckerkuchen	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾	170	35 - 55	3
Obstkuchen mit Mürbeteig	170 - 190	40 - 60	3
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Pizza (mit viel Belag) ²⁾	180 - 210 ¹⁾	30 - 50	1

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza (dünner Boden)	220 - 250 ¹⁾	15 - 25	1
Ungesäuertes Brot	230 - 250	10 - 15	1
Linzertorte/Tarte	210 - 230	35 - 50	1

1) Backofen vorheizen.

2) Tiefes Blech benutzen.

Plätzchen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mürbeteig-Plätzchen	170 - 190	10 - 20	3
Short bread/Mürbeteiggebäck/Feingebäck	160 ¹⁾	20 - 30	3
Rührteigplätzchen	170 - 190	20 - 30	3
Eiweissgebäck, Baiser	80 - 100	120 - 150	3
Makronen	120 - 130	30 - 60	3
Hefekleingebäck	170 - 190	20 - 40	3
Blätterteiggebäck	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Brötchen	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes/Törtchen (20 Stück pro Blech)	170 ¹⁾	20 - 30	3

1) Backofen vorheizen.

8.6 Tabelle für Aufläufe und Überbackenes

Verwenden Sie die Funktion Ober-/Unterhitze.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Nudelauflauf	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	35 - 50	1
Gemüseauflauf ¹⁾	180 - 200	15 - 30	1

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Überbackene Baguettes ¹⁾	200 - 220	15 - 30	1
Süsse Aufläufe	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufläufe	180 - 200	40 - 60	1
Gefülltes Gemüse	180 - 200	40 - 60	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

8.7 Feuchte Ober-/Unterhitze



Für beste Ergebnisse befolgen Sie die in der Tabelle unten aufgeführten Empfehlungen.

Speise	Zubehör	Temperatur (°C)	Einschubebene	Dauer (Min.)
Süsse Brötchen, 16 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	220	3	40–50
Biskuitroulade	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	40–50
Brownie	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	45–55
Soufflé, 6 Scheiben	kleine feuerfeste Schälchen auf Gitterrost	200	2	50–60
Tortenboden aus Biskuit	Kuchenform auf Gitterrost	180	2	35–45
Victoria-Biskuit	Backform auf Gitterrost	170	2	40–50
Pochierter Fisch, 0,3 kg	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	3	20–30
Fisch, gross (0,2 kg)	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	3	20–30
Fischfilet, 0,3 kg	Pizzaform auf Gitterrost	180	3	30–40
Pochiertes Fleisch, 0,25 kg	Kuchenblech oder Fettpfanne	200	3	35–45
Schaschlik, 0,5 kg	Kuchenblech oder Fettpfanne	200	3	30–40

Speise	Zubehör	Temperatur (°C)	Einschubebene	Dauer (Min.)
Plätzchen, 16 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	40–50
Makronen, 20 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	160	2	35–45
Muffins, 12 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	35–45
Pikantes Gebäck, 20 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	30–40
Mürbeteig-Plätzchen, 20 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	150	2	30–40
Törtchen, 8 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	30–40
Pochiertes Gemüse, 0,4 kg	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	3	40–50
Vegetarisches Omelette	Pizzaform auf Gitterrost	200	3	45–55
Gemüse, mediterran 0,7 kg	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	4	50–60

8.8 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.

8.9 Brattabellen

Verwenden Sie die Funktion Ober-/Unterhitze.

Rindfleisch

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schmorbraten	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Roastbeef oder Filet: englisch	je cm Dicke	230 - 250 ¹⁾	6 - 8	1

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebe- ne
Roastbeef oder Filet: medium	je cm Dicke	220 - 230 ¹⁾	8 - 10	1
Roastbeef oder Filet: durch	je cm Dicke	200 - 220 ¹⁾	10 - 12	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebe- ne
Schulter, Na- cken, Schin- kenstück	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Kotelett, Ripp- chen	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Hackbraten	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Schweinshaxe (vorgekocht)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Kalbfleisch

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebe- ne
Kalbsbraten	1	210 - 220 200 - 220	90 - 120	1
Kalbshaxe	1.5 - 2	200 - 220	150 - 180	1

Lamm

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebe- ne
Lammkeule, Lammbraten/- gigot	1 - 1.5	210 - 220	90 - 120	1
Lammrücken	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1

Wild

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebe- ne
Hasenrücken, Hasenkeule	bis zu 1 kg	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Reh-/Hirschrü- cken	1,5 - 2 kg	210 - 220	60 - 90	1

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Reh-/Hirschkeule	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

1) Backofen vorheizen.

Geflügel

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Geflügelteile	je 200 - 250 g	220 - 250	20 - 40	1
Poulehälfte	je 400 - 500 g	220 - 250	35 - 50	1
Poulet, Poularde	1 - 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1
Ente	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Gans	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Trute	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Trute	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Fisch

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Fisch	1 - 1.5	210 - 220	40 - 70	1

8.10 Grill

- Benutzen Sie den Grill immer mit der höchsten Temperatureinstellung.
- Setzen Sie den Rost gemäss Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene ein.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett das Backblech immer in die erste Einschubebene.

- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.
- Heizen Sie den leeren Backofen immer 5 Minuten lang mit der Grill-Funktion vor.



VORSICHT!

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Grill

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Einschubebene
		Erste Seite	Zweite Seite	
Roastbeef	210-230	30-40	30-40	2
Rinderfilet	230	20-30	20-30	3
Schweinerücken	210-230	30-40	30-40	2

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Einschubebene
		Erste Seite	Zweite Seite	
Kalbsrücken	210–230	30–40	30–40	2
Lammrücken	210–230	25–35	20–25	3
Fisch, ganz, 500–1.000 g	210–230	15–30	15–30	3 / 4

Grillstufe 2

Speise	Dauer (Min.)		Einschubebene
	Erste Seite	Zweite Seite	
Burgers/Frikadellen	8–10	6–8	4
Schweinefilet	10–12	6–10	4
Würstchen	10–12	6–8	4
Filet/Kalbssteaks	7–10	6–8	4
Toast/Toast	1–3	1–3	5
Überbackener Toast	6–8	-	4

8.11 Einkochen - Unterhitze

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Grösse.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln oder Metalldosen.
- 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 Kuchenblech, 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/ Pflaumen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Gemüse

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Karotten 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.

8.12 Informationen für Prüfinstitute

Prüfungen nach EN 60350-1:2013 und IEC 60350-1:2011.

Grill

Leeren Backofen 5 Minuten lang vorheizen.

Mit der Höchsttemperatureinstellung grillen.

Speise	Funktion	Dauer (Min.)	Einschubebene
Toast	Grill	1–3	5
Rindersteak	Grill	24–30 ¹⁾	4

¹⁾ Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Grillstufe 2

Leeren Backofen 3 Minuten lang vorheizen.

Mit der Höchsttemperatureinstellung grillen.

Nutzen Sie die vierte Einschubebene.

Speise	Dauer (Min.)	
	Erste Seite	Zweite Seite
Frikadellen	8–10	6–8
Toast	1–3	1–3

9. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

9.1 Anmerkungen zur Reinigung

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

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.

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

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

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.

9.2 Entfernen der Einhängegitter

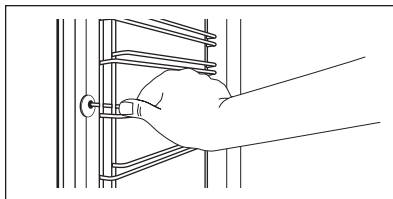
Entfernen Sie zum Reinigen des Backofens die Einhängegitter.



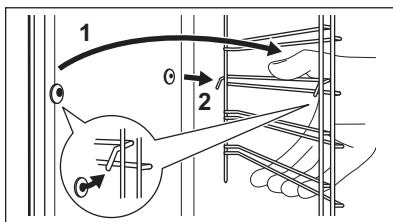
VORSICHT!

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.

9.3 Backofendecke



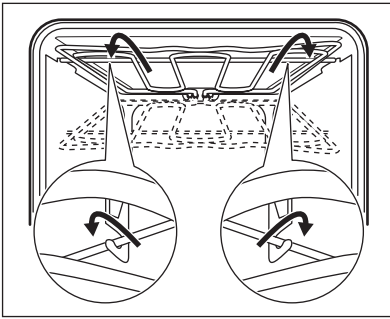
WARNUNG!

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.

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

5. Setzen Sie die Einhängegitter wieder ein.

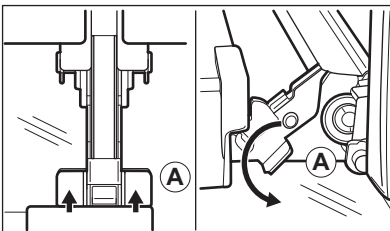
9.4 Aus- und Einhängen der Tür

Die Tür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.



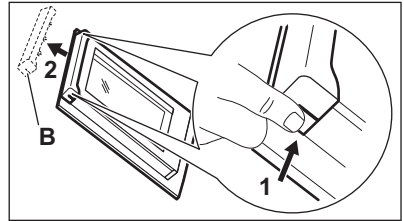
WARNUNG!
Die Tür ist schwer.

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

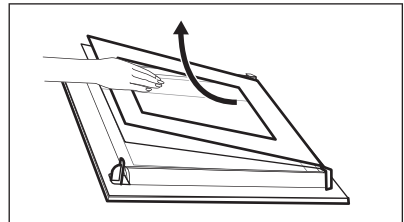


3. Schliessen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 70°).
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Ofen weg.

5. Legen Sie die Tür mit der Aussenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.
6. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



7. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
8. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



9. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Führen Sie nach Abschluss der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die grössere Scheibe und die Tür.



Einer der Scharnierarme (normalerweise der rechte) ist frei beweglich. Achten Sie darauf, dass sich beide Scharnierarme in gleicher Stellung befinden (Winkel ca. 70°).



WARNUNG!

Achten Sie darauf, dass die Gläser in korrekter Position eingesetzt werden, da sich die Türoberfläche sonst überhitzen kann.

9.5 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.

10. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

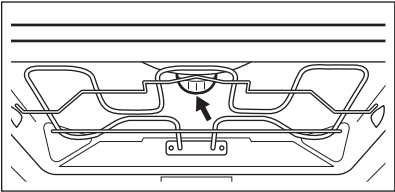
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

10.1 Vorgehensweise bei Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen funktionieren nicht.	Sehen Sie in der Gebrauchsanleitung des Einbau-Kochfelds nach.	
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
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.
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.

Obere Lampe

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



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.

10.2 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.)	

11. ENERGIEEFFIZIENZ

11.1 Produktdatenblatt und Informationen gemäss EU 65-66/2014

Herstellername	Electrolux	
Modellidentifikation	EH7K1-3SW EH7K1-3WE	
Energieeffizienzindex	95.4	
Energieeffizienzklasse	A	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze	0.83 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	77 l	
Backofentyp	Unterbau-Backofen	
Gewicht	EH7K1-3SW	37.5 kg
	EH7K1-3WE	37.5 kg

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

11.2 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.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellungen, um die Restwärme zum Warmhalten von Speisen zu nutzen .

Feuchte Ober-/Unterhitze

Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen.

12. GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Zürcherstrasse 204E 9014 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.

13. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die

Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln 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



867352188-B-482018

