

EH7K1-3WE

EN User Manual | **Oven**

2

DE Benutzerinformation | **Backofen**

26



WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.
Welcome to Electrolux.

Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
www.electrolux.com/support



Register your product for better service:
www.registerelectrolux.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.
When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.
The information can be found on the rating plate.

- Warning / Caution-Safety information
- General information and tips
- Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION..... 3

2. SAFETY INSTRUCTIONS..... 5

3. PRODUCT DESCRIPTION..... 7

4. CONTROL PANEL..... 8

5. BEFORE FIRST USE..... 8

6. DAILY USE..... 9

7. USING THE ACCESSORIES..... 10

8. ADDITIONAL FUNCTIONS..... 11

9. HINTS AND TIPS..... 11

10. CARE AND CLEANING..... 20

11. TROUBLESHOOTING..... 23

12. ENERGY EFFICIENCY..... 24

13. GUARANTEE 25

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... 25

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other

similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- The control panel must be connected to specified heating unit with matching colours of connectors, to avoid possible hazard.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Be careful when you touch the storage drawer. It can get hot.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- The kitchen cabinet and the recess must have suitable dimensions.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- Parts of the appliance carry current. Close the appliance with furniture to prevent touching the dangerous parts.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.
- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	762 (762) mm
Cabinet width	550 mm
Cabinet depth	605 (580) mm
Height of the front of the appliance	757 mm
Height of the back of the appliance	739 mm
Width of the front of the ap- pliance	549 mm
Width of the back of the ap- pliance	548 mm
Depth of the appliance	567 mm

Built in depth of the appli- ance	546 mm
Depth with open door	1017 mm
Ventilation opening mini- mum size. Opening placed on the bottom rear side	550 x 20 mm
Mounting screws	4x12 mm

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied without a main plug and a main cable.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.

- be careful when you remove or install the accessories.

- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.6 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.7 Disposal



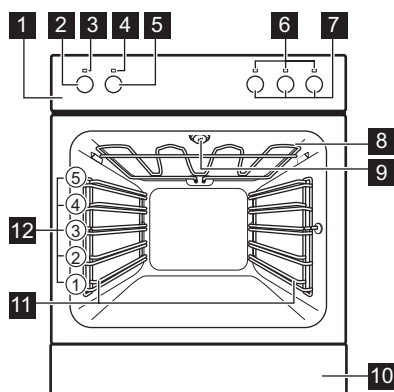
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION

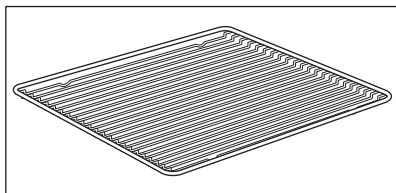
3.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Power lamp / symbol
- 4 Temperature indicator / symbol
- 5 Control knob (for the temperature)
- 6 Lamps / symbols of the cooking zones
- 7 Knobs for the cooking zones
- 8 Heating element
- 9 Lamp
- 10 Drawer
- 11 Shelf support, removable
- 12 Shelf positions

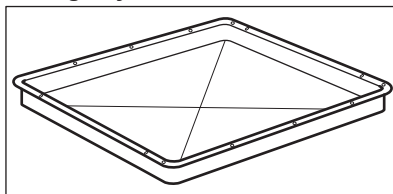
3.2 Accessories

Wire shelf



For cookware, cake tins, roasts.

Baking tray



For cakes and biscuits.

Storage drawer

The storage drawer is below the oven cavity.

 WARNING!

The storage drawer can become hot when the oven operates. Do not store any flammable materials in the drawer.

4. CONTROL PANEL

4.1 Knobs for the cooking zones

 WARNING!

Refer to Safety chapters in the hob user manual.

You can operate the hob with the knobs for the cooking zones.

4.2 Heat settings

Knob indication	Function
0	Off position
	Keep warm setting
1 - 9	Heat settings
Turn the knob to set a heat setting.	

4.3 Using the double zone (if applicable)



In case the hob has its own user interface with sensor fields the function is controlled by the hob. Refer to Daily Use chapters in the hob user manual.

1. To activate the double zone, turn the knob clockwise 9. Do not turn it through the stop position.
2. Turn the knob slowly until you can hear a click. The two cooking zones are on.
3. To set the necessary heat setting refer to "Heat settings".

4.4 Retractable knobs

To use the appliance press the knob. The knob comes out.

5. BEFORE FIRST USE

 WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Before first use

The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.



Step 1

Clean the oven

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.
2. Clean the oven and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.



Step 2

Preheat the empty oven

1. Set the maximum temperature for the function: . Time: 1 h.
2. Set the maximum temperature for the function: . Time: 15 min.

Turn off the oven and wait until it is cold. Place the accessories and the removable shelf supports in the oven.

6. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 How to set: Heating function

- | | |
|---------------|---|
| Step 1 | Turn the knob for the heating functions to select a heating function. |
| Step 2 | Turn the control knob to select the temperature . |
| Step 3 | When the cooking ends, turn the knobs to the off position to turn off the oven. |

6.2 Heating functions

Heating function	Application
0	Off position The oven is off.
	Light To turn on the lamp.
	Conventional Cooking To bake and roast food on one shelf position.
	Bottom Heat To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
	Moist Conventional Baking This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Conventional Baking.
	Grill To grill thin pieces of food and to toast bread.

Heating function

Application



Fast Grilling

To grill thin pieces of food in large quantities and to toast bread.

6.3 Notes on: Moist Conventional Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted

and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Conventional Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.

7. USING THE ACCESSORIES



WARNING!

Refer to Safety chapters.

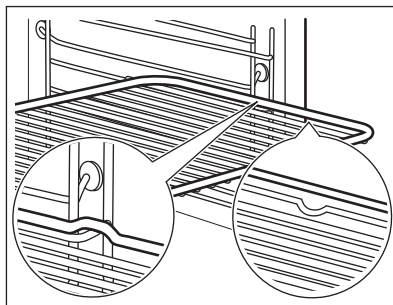
7.1 Inserting accessories

A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip

devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

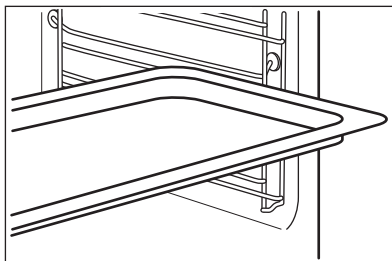
Wire shelf:

Push the shelf between the guide bars of the shelf support.



Baking tray:

Push the tray between the guide bars of the shelf support.



8. ADDITIONAL FUNCTIONS

8.1 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of

the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

9. HINTS AND TIPS



Refer to Safety chapters.

9.1 Examples of cooking applications for the hob

Heat setting	Application	Time (min)	Hints
1	To keep cooked food warm.	as required	Put a lid on the cookware.
1 - 2	To make Hollandaise sauce, and to melt butter, chocolate and gelatine.	5 - 25	Mix at intervals.
1 - 2	To solidify fluffy omelettes and baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	To simmer rice and milk-based dishes, and to heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add a minimum of two times as much liquid as rice. Stir milk dishes halfway through.
3 - 4	To steam vegetables, fish and meat.	20 - 45	Add some tablespoons of a liquid.
4 - 5	To steam potatoes.	20 - 60	Use a maximum of 1/4 l water for 750 g of potatoes.
4 - 5	To cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Add a maximum of 3 l of a liquid to the ingredients.
6 - 7	To lightly fry escalopes, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, eggs, pancakes and doughnuts, and to cook roux.	as required	Turn halfway through.

Heat setting	Application	Time (min)	Hints
7 - 8	To fry hash browns, loin steaks and steaks.	5 - 15	Turn halfway through.
9	To boil large quantities of water, to cook pasta, to sear meat (goulash, pot roast) and to deep-fry chips.		

9.2 Cooking recommendations



The temperature and cooking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.
Your appliance may bake or roast differently to the appliance you had before. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.
If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.

9.3 Baking

For the first baking, use the lower temperature.

You can extend the baking time by 10 – 15 minutes if you bake cakes on more than one shelf position.

Cakes and pastries at different heights do not always brown equally. There is no need to

change the temperature setting if an unequal browning occurs. The differences equalize during baking.

Trays in the oven can distort during baking. When the trays are cold again, the distortions disappear.

9.4 Tips on baking

Baking results	Possible cause	Remedy
The bottom of the cake is not baked sufficiently.	The shelf position is incorrect.	Put the cake on a lower shelf.
The cake sinks and becomes soggy or streaky.	The oven temperature is too high.	Next time set slightly lower oven temperature.
	The oven temperature is too high and the baking time is too short.	Next time set a longer baking time and lower oven temperature.
The cake is too dry.	The oven temperature is too low.	Next time set higher oven temperature.
	The baking time is too long.	Next time set shorter baking time.
The cake bakes unevenly.	The oven temperature is too high and the baking time is too short.	Next time set a longer baking time and lower oven temperature.
	The cake batter is not evenly distributed.	Next time spread the cake batter evenly on the baking tray.
The cake is not ready in the baking time specified in a recipe.	The oven temperature is too low.	Next time set a slightly higher oven temperature.

9.5 Baking on one level

Use the function: Conventional Cooking.

 BAKING IN TINS			
	 (°C)	 (min)	
Flan base - short pastry, preheat the empty oven	190 - 210	10 - 25	2
Flan base - sponge cake mixture	170 - 190	20 - 25	2
Savoury flan	180 - 200	40 - 60	1
Ring cake / Brioche	160 - 180	50 - 70	1
Cheesecake	160 - 180	60 - 90	1
Madeira cake / Fruit cakes	150 - 170	70 - 90	1

 CAKES / PASTRIES / BREADS ON BAKING TRAYS			
 Preheat the empty oven.			
 Use a baking tray.			
	 (°C)	 (min)	
Unleavened bread	230 - 250	10 - 15	1
Swiss roll	180 - 200	10 - 20	3
Pizza, thin crust	220 - 250	15 - 25	1
Rye bread	first: 230 then: 160 - 180	20 30 - 60	1
Buttered almond cake / Sugar cakes	190 - 210	20 - 30	3
Cream puffs / Eclairs	190 - 210	20 - 35	3
Cake with crumble topping	160 - 180	20 - 40	3
Pizza, with a lot of topping, use a deep pan	180 - 210	30 - 50	1
Fruit flans (made of yeast dough / sponge cake mixture), use a deep pan	170	35 - 55	3
Tarts (CH)	210 - 230	35 - 50	1



CAKES / PASTRIES / BREADS ON BAKING TRAYS



Preheat the empty oven.



Use a baking tray.



(°C)



(min)



Plaited bread / Bread crown	170 - 190	40 - 50	2
Fruit flans made of short pastry	170 - 190	40 - 60	3
Yeast cakes with delicate toppings (e.g. quark, cream, custard)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2



BISCUITS



Use the third shelf position.



(°C)



(min)

Rolls, preheat the empty oven	190 - 210	10 - 25
Short pastry biscuits	170 - 190	10 - 20
Biscuits made of yeast dough	170 - 190	20 - 30
Puff pastries, preheat the empty oven	190 - 210	20 - 30
Biscuits made of yeast dough	170 - 190	20 - 40
Macaroons	120 - 130	30 - 60
Pastries made of egg white / Meringues	80 - 100	120 - 150

9.6 Bakes and gratins



Use the first shelf position.



Use the function: Conventional Cooking.



(°C)



(min)

Baguettes topped with melted cheese, preheat the empty oven	200 - 220	15 - 30
Vegetables au gratin, preheat the empty oven	180 - 200	15 - 30
Lasagne	180 - 200	35 - 50
Fish bakes	180 - 200	40 - 60
Stuffed vegetables	180 - 200	40 - 60
Sweet bakes	180 - 200	40 - 60
Pasta bake	180 - 200	45 - 60

9.7 Tips on Roasting

Use heat-resistant ovenware.

Roast lean meat covered (you can use aluminium foil).

Roast large meat joints directly in the tray.

Put some water in the tray to prevent dripping fat from burning.

Turn the roast after 1/2 - 2/3 of the cooking time.

Roast meat and fish in large pieces (1 kg or more).

If level one is suggested put the food directly on the baking tray

Baste meat joints with their own juice several times during roasting.

9.8 Roasting

Use the first shelf position.

Use the function: Conventional Cooking.

 BEEF			
		 (°C)	 (min)
Pot roast	1 - 1.5 kg	200 - 230	105 - 150
Roast beef or fillet, rare, preheat the empty oven	per cm of thickness	230 - 250	6 - 8
Roast beef or fillet, medium, preheat the empty oven	per cm of thickness	220 - 230	8 - 10
Roast beef or fillet, well done, preheat the empty oven	per cm of thickness	200 - 220	10 - 12

 PORK			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Shoulder / Neck / Ham joint	1 - 1.5	210 - 220	90 - 120
Chops / Spare rib	1 - 1.5	180 - 190	60 - 90
Meatloaf	0.75 - 1	170 - 190	50 - 60
Pork knuckle, precooked	0.75 - 1	200 - 220	90 - 120

 VEAL			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Roast veal	1	200 - 220	90 - 120
Veal knuckle	1.5 - 2	200 - 220	150 - 180

 LAMB			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Lamb leg / Roast lamb	1 - 1.5	210 - 220	90 - 120
Lamb saddle	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

 GAME				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Saddle / Hare leg, preheat the empty oven		up to 1	220 - 240	30 - 40
Venison saddle		1.5 - 2	210 - 220	60 - 90
Haunch of venison		1.5 - 2	200 - 210	90 - 120

 POULTRY			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Poultry, portions	0.2 - 0.25 each	220 - 250	20 - 40
Chicken, half	0.4 - 0.5 each	220 - 250	35 - 50
Chicken, poulard	1 - 1.5	220 - 250	50 - 70
Duck	1.5 - 2	210 - 220	80 - 100
Goose	3.5 - 5	200 - 210	150 - 180
Turkey	2.5 - 3.5	200 - 210	120 - 180
Turkey	4 - 6	180 - 200	180 - 240



FISH (STEAMED)



(kg)



(°C)



(min)

Whole fish

1 - 1.5

210 - 220

40 - 70

9.9 Grill

Preheat the empty oven before cooking.

Grill only thin pieces of meat or fish.

Put a pan on the first shelf position to collect fat.



GRILL



Use the function: Grill



(°C)



(min)
1st side



(min)
2nd side



Roast beef

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Beef fillet

230

20 - 30

20 - 30

3

Pork loin

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Veal loin

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Lamb saddle

210 - 230

25 - 35

20 - 25

3

Whole fish, 0.5 kg - 1 kg

210 - 230

15 - 30

15 - 30

3 / 4



FAST GRILLING



Use the fourth shelf position unless specified otherwise.



Use the function: Fast Grilling



Grill with the maximum temperature setting.



(min)

1st side



(min)

2nd side

Pork fillet	10 - 12	6 - 10
Sausages	10 - 12	6 - 8
Steaks	7 - 10	6 - 8
Toast with topping	6 - 8	-

9.10 Preserving

Use the function Bottom Heat.

Use only preserve jars of the same dimensions available on the market.

Do not use jars with twist-off and bayonet type lids or metal tins.

Use the first shelf position.

Put no more than six one-litre preserve jars on the baking tray.

Fill the jars equally and close with a clamp.

The jars cannot touch each other.

Put approximately 1/2 litre of water into the baking tray to give sufficient moisture in the oven.

9.11 Moist Conventional Baking - recommended accessories

Use the dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than the light colour and reflective dishes.

When the liquid in the jars starts to simmer (after approximately 35 - 60 minutes with one-litre jars), stop the oven or decrease the temperature to 100 °C (see the table).

Set the temperature to 160 - 170 °C.



SOFT FRUIT



(min)

Cooking time until simmering

Strawberries / Blueberries / 35 - 45
Raspberries / Ripe gooseberries



STONE FRUIT



(min)

Cooking time until simmering



(min)

Continue to cook at 100 °C

Peaches / Quinces / Plums 35 - 45 10 - 15



VEGETABLES



(min)

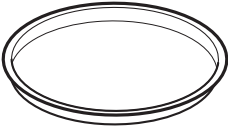
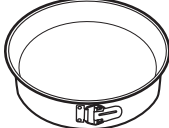
Cooking time until simmering



(min)

Continue to cook at 100 °C

Carrots	50 - 60	5 - 10
Cucumbers	50 - 60	-
Mixed pickles	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Peas / Asparagus	50 - 60	15 - 20

			
Pizza pan	Baking dish	Ramekins	Flan base tin
Dark, non-reflective 28 cm diameter	Dark, non-reflective 26 cm diameter	Ceramic 8 cm diameter, 5 cm height	Dark, non-reflective 28 cm diameter

9.12 Moist Conventional Baking

For the best results follow suggestions listed in the table below.

Use the third shelf position.

		 (°C)		 (min)
Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	220	3	40 - 50
Swiss roll	baking tray or dripping pan	180	2	40 - 50
Brownie	baking tray or dripping pan	180	2	45 - 55
Soufflé, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	200	2	50 - 60
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	35 - 45
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	40 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	3	20 - 30
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	20 - 30
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	180	3	30 - 40
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	200	3	30 - 40
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	40 - 50
Macaroons, 20 pieces	baking tray or dripping pan	160	2	35 - 45
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	30 - 40
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	30 - 40
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	30 - 40
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	3	40 - 50

		 (°C)		 (min)
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	200	3	45 - 55
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	50 - 60

9.13 Information for test institutes

Tests according to: EN 60350, IEC 60350.

Grill

Preheat the empty oven for 5 minutes.

Grill with the maximum temperature setting.

		 min	
Toast	Grill	1 - 2	5
Beef steak, turn halfway through	Grill	24 - 30	4

Fast Grilling

Preheat the empty oven for 3 minutes.

Grill with the maximum temperature setting.

Use the fourth shelf position.

	 min	
	1st side	2nd side
Burgers	8 - 10	6 - 8
Toast	1 - 3	1 - 3

10. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

10.1 Notes on cleaning



Cleaning Agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.



Everyday Use

- Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Do not store the food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use.



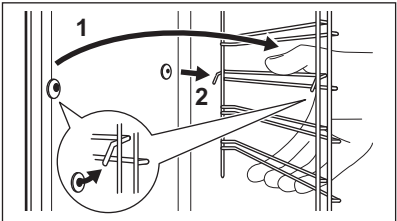
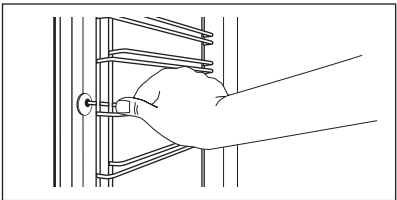
Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

10.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

- | | |
|---------------|---|
| Step 1 | Turn off the oven and wait until it is cold. |
| Step 2 | Pull the front of the shelf support away from the side wall. |
| Step 3 | Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it. |
| Step 4 | Install the shelf supports in the opposite sequence. |



10.3 How to remove: Grill

⚠ WARNING!

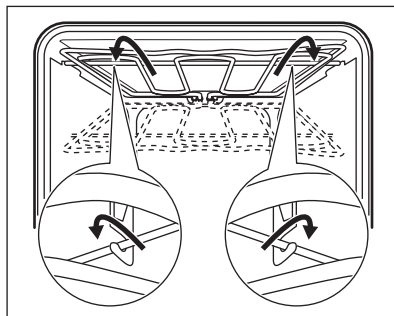
There is a risk of burns.

Step 1 Turn off the oven and wait until it is cold to clean it.
Remove the shelf supports.

Step 2 Grab the grill corners. Pull it forwards against the spring pressure and out of two holders. The grill folds down.

Step 3 Clean the oven ceiling with warm water, a soft cloth and a mild detergent. Let it dry.

Step 4 Install the grill in the opposite sequence.



Step 5 Install the shelf supports.

10.4 How to remove and install: Door

You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.



WARNING!

The door is heavy.

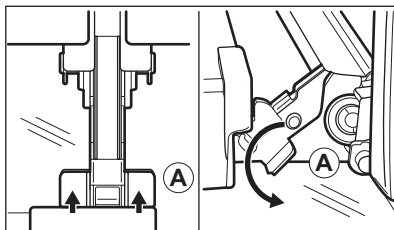


CAUTION!

Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

Step 1 Fully open the door.

Step 2 Lift and press the clamping levers (A) on the two door hinges.

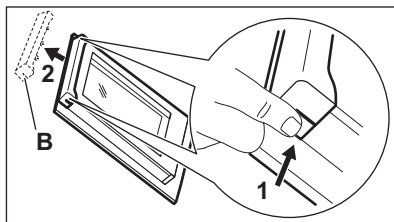


Step 3 Close the oven door to the first opening position (approximately 70° angle). Hold the door at both sides and pull it away from the oven at an upwards angle. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.

Step 4 Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.

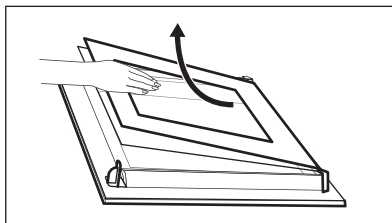
Step 5 Pull the door trim to the front to remove it.

Step 6 Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.



Step 7 Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

Step 8 After cleaning, do the above steps in the opposite sequence.



Step 9 Install the smaller panel first, then the larger and the door. Make sure that the glasses are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

10.5 How to replace: Lamp



WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

Before you replace the lamp:

Step 1

Turn off the oven. Wait until the oven is cold.

Step 2

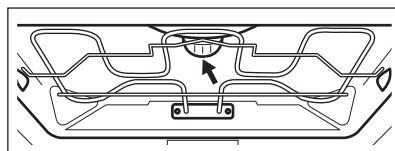
Disconnect the oven from the mains.

Step 3

Put a cloth on the bottom of the cavity.

Top lamp

Step 1 Turn the glass cover to remove it.



Step 2 Clean the glass cover.

Step 3 Replace the lamp with a halogen, 230 V, 40 W, 300 °C heat-resistant lamp.

Step 4 Install the glass cover.

11. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 What to do if...

In any cases not included in this table please contact with an Authorised Service Centre.

Problem	Check if...
The oven does not heat up.	The fuse is blown.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.

11.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the

front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)	
Product number (PNC)	
Serial number (S.N.)	

12. ENERGY EFFICIENCY

12.1 Product Information and Product Information Sheet according to EU Ecodesign and Energy Labelling Regulations

Supplier's name	Electrolux
Model identification	EH7K1-3WE 948533568
Energy Efficiency Index	95.4
Energy efficiency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.83 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	77 l
Type of oven	Built-Under Oven
Mass	37.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

12.2 Energy saving



The appliance has features which help you save energy during everyday cooking.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of

cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm.

Moist Conventional Baking

Function designed to save energy during cooking.

13. **CH** GUARANTEE

Customer Service Centres

Point of Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		



Spare parts service Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Specialist advice/Sale Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Warranty For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as

proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

i

For Switzerland:

Where should you take your old equipment?

Anywhere that sells new equipment or hand it in to official SENS collection points or official SENS recycling firms. The list of official SENS collection points can be found at www.erecycling.ch

WIR DENKEN AN SIE

Danke, dass Sie ein Gerät von Electrolux gekauft haben. Sie haben sich für ein Produkt entschieden, in dem jahrzehntelange Berufserfahrung und Innovation stecken. Bei der Entwicklung dieses genialen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. Wann immer Sie das Gerät verwenden, können Sie sicher sein, dass Sie jedes Mal großartige Ergebnisse erzielen.

Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie unsere Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

www.electrolux.com/support



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

www.registerelectrolux.com



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

www.electrolux.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an unseren autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.



Warnungs-/Sicherheitshinweise



Allgemeine Informationen und Empfehlungen



Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	27
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	29
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	32
4. BEDIENFELD.....	33
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	33
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	34
7. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	35
8. ZUSATZFUNKTIONEN.....	36
9. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....	36
10. REINIGUNG UND PFLEGE.....	45
11. FEHLERDIAGNOSE.....	49
12. ENERGIEEFFIZIENZ.....	49
13. GARANTIE.....	50
14. UMWELTTIPPS.....	51

1. ⚠️ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Gerätes die mitgelieferte Anleitung sorgfältig durch. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Verletzungen oder Schäden, die durch unsachgemässe Installation oder Verwendung entstehen. Bewahren Sie die Anweisungen immer an einem sicheren und zugänglichen Ort auf, um sie später wiederverwenden zu können.

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 unter 8 Jahren sowie Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, und es ist sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern, und entsorgen Sie es angemessen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss. Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb ist oder abkühlt.
- 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 Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät kann in Büros, Hotelzimmern, Bed & Breakfast-Gästezimmern, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn das Niveau des (durchschnittlichen) Haushaltsverbrauchs nicht überschritten wird.
- Die Installation des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor Sie es in die Einbaustruktur eingebaut haben.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.
- 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.
- Um mögliche Gefahren zu vermeiden, muss das Bedienfeld mit den passenden farblich gekennzeichneten Steckverbindern am vorgeschriebenen Heizelement angeschlossen werden.
- Die Mittel zum Trennen des Stromanschlusses müssen gemäss den Verdrahtungsvorschriften in die feste Verdrahtung integriert sein.
- **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor Sie das Leuchtmittel ersetzen, um die Gefahr eines elektrischen Stromschlags zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss. Achten Sie darauf, die Heizelemente und die Oberflächen im Backofen nicht zu berühren.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, wenn Sie Zubehör oder Backofengeschirr in den Backofen stellen oder herausnehmen.

- Seien Sie beim Anfassen der Aufbewahrungsschublade vorsichtig. Er kann sehr heiss werden.
- Zum Entfernen der Schienen ziehen Sie zunächst das vordere Teil und dann das hintere Ende der Schienen weg von den Seitenwänden. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängегitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glasabdeckung des Herdes keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen – sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Aufstellen



WARNUNG!

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die gesamte 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.
- Installieren Sie das Gerät an einem sicheren, geeigneten Aufstellort, der die Installationsanforderungen erfüllt.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Prüfen Sie vor Montage des Geräts, dass sich die Ofentür unbehindert öffnen lässt.
- 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. Es muss mit der Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Beständigkeitsanforderungen nach DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Schanks (Mindesthöhe des Schanks unter Arbeitsplatte)	762 (762) mm
Breite des Schanks	550 mm
Tiefe des Schanks	605 (580) mm
Höhe der Vorderseite des Geräts	757 mm
Höhe der Rückseite des Geräts	739 mm
Breite der Vorderseite des Geräts	549 mm
Breite der Rückseite des Geräts	548 mm
Tiefe des Gerätes	567 mm
Einbautiefe des Gerätes	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1017 mm
Mindestgrösse der Lüftungsöffnung. Öffnung unten auf der Rückseite	550 x 20 mm

2.2 Elektroanschluss



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 mit den elektrischen Werten der Netzstromversorgung übereinstimmen.
- 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 zum Schutz vor direktem Berühren sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst am Ende der Installation 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 von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Dieses Gerät wird ohne Netzstecker oder Netzkabel geliefert.

2.3 Bedienung



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch ab.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Heisse Luft kann entweichen.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutat, die Alkohol enthalten, kann eine Mischung aus Alkohol und Luft zur Folge haben.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offene Flammen in das Gerät gelangen.
- Bringen Sie keine entflammaren Produkte oder nasse Gegenstände mit entflammaren Produkten in das Gerät, in die Nähe des Geräts oder auf das Gerät.



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- 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.
- Bewahren Sie kein feuchtes Geschirr oder Lebensmittel im Gerät auf, wenn Sie den Garvorgang beendet haben.
- Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für nasse Kuchen eine tiefes Blech. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die möglicherweise permanent sind.
- Garen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungs- und Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Vor der Wartung schalte das Gerät immer aus und ziehe 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. Die Tür ist schwer!
- 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 Ofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampen in diesem Produkt und der separat erhältlichen Ersatzlampen: Diese Lampen dienen dazu, extremen Bedingungen in Haushaltsgeräten zu widerstehen, z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder Informationen zum Betriebsstatus des Geräts anzuzeigen. Sie dienen nicht dem Einsatz in anderen Anwendungen und eignen sich nicht zur Raumbeleuchtung.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie stets nur eine Lampe mit der gleichen Leistung..

2.6 Wartung

- Zur Reparatur des Geräts wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschliesslich Original-Ersatzteile.

2.7 Entsorgung

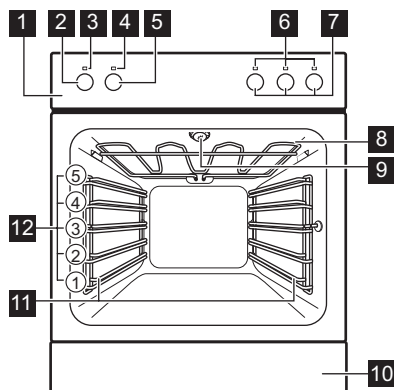
WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Kontaktieren Sie die Behörden vor Ort, um Informationen darüber zu erhalten, wie Sie das Gerät entsorgen können.
- 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

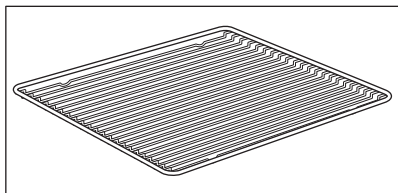
3.1 Allgemeine Übersicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Einstellknopf für Ofenfunktionen
- 3 Betriebskontrolllampe/-symbol
- 4 Temperaturanzeige/-symbol
- 5 Einstellknopf (für die Temperatur)
- 6 Lampen/-symbole der Kochzonen
- 7 Einstellknöpfe für die Garzonen
- 8 Heizelement
- 9 Lampe
- 10 Schublade
- 11 Einhängegitter, herausnehmbar
- 12 Einschubebene

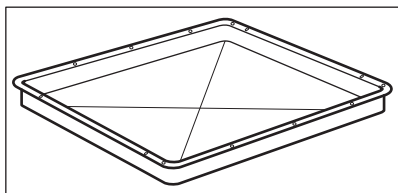
3.2 Zubehörteile

Gitterrost



Für Töpfe, Backformen, Roste.

Kuchenblech



Für Kuchen und Biskuitboden.

Aufbewahrungsschublade

Die Aufbewahrungsschublade befindet sich unter dem Backofen.



WARNUNG!

Sie kann bei Betrieb des Ofens heiss werden. Bewahren Sie keine entflammaren Materialien in dieser Schublade auf.

4. BEDIENFELD

4.1 Einstellknöpfe für die Garzonen

 WARNUNG!

Siehe Kapitel «Sicherheit» in der Bedienungsanleitung des Kochfelds.

Sie können das Kochfeld mit den Drehknöpfen für die Kochzonen bedienen.

4.2 Garstufen

Knopfanzeige	Funktion
0	Aus-Position
	Einstellung Warmhalten
1 - 9	Garstufen

Drehen Sie den Knopf und stellen Sie eine Kochstufe ein.

4.3 Nutzung der Doppelzone (falls vorhanden)

 i

Falls das Kochfeld über eine eigene Bedienoberfläche mit Sensorfeld verfügt, wird die Funktion vom Kochfeld gesteuert. Siehe Kapitel «Täglicher Gebrauch» in der Bedienungsanleitung des Kochfelds.

1. Aktiviere die Doppelzone durch Drehen des Knopfes im Uhrzeigersinn9. Nicht über die Stopp-Position hinaus drehen.
2. Drehe den Knopf langsam , bis ein Klick zu hören ist. Die beiden Kochzonen sind eingeschaltet.
3. Siehe «Heizstufen» zu der erforderlichen Heizstufe.

4.4 Versenkbare Knöpfe

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

5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

 WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

5.1 Vor dem ersten Gebrauch

Beim Vorheizen kann das Gerät Geruch und Rauch verströmen. Achten Sie darauf, dass der Raum gut belüftet ist.



Reinigen Sie den Backofen	Heizen Sie den leeren Ofen vor
- Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen. - Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.	- Stellen Sie die Höchsttemperatur für die Funktion ein:  Zeit: 1 h. - Stellen Sie die Höchsttemperatur für die Funktion ein:  Zeit: 15 Min.
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Setzen Sie das gesamte Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter in den Ofen ein.	

6. TÄGLICHER GEBRAUCH


WARNUNG!
 Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

6.1 Einstellung: Backofenfunktion

Schritt 1 Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Funktion.

Schritt 2 Drehe den Einstellknopf auf die gewünschte Temperatur.

Schritt 3 Drehen Sie die Knöpfe in die Position Aus, um den Ofen nach Abschluss des Garvorgangs auszuschalten.

6.2 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung	
	Aus-Position	Der Backofen ist ausgeschaltet.
	Backofenbeleuchtung	Zum Ein- und Ausschalten der Lampe.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	Unterhitze	Kuchen mit knusprigen Böden backen und Lebensmittel konservieren.
	Feuchte Ober-/Unterhitze	Diese Funktion dient dem Energiesparen beim Kochen. Bei Verwendung dieser Funktion kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Heizleistung kann reduziert werden. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel «Täglicher Gebrauch», Hinweise zu: Feuchte Ober-/Unterhitze.
	Grill	Zum Grillieren von dünnen Speisen und zum Toasten von Brot.
	Schnelles Grillen	Zum Grillieren von dünnen Speisen in grösseren Mengen und zum Toasten von Brot.

6.3 Hinweise für: Feuchte Ober-/Unterhitze

Diese Funktion wurde verwendet, um der Energieeffizienzklasse und den Ökodesign-Anforderungen (in Übereinstimmung mit EU 65/2014 und EU 66/2014) zu entsprechen. Prüfungen nach: IEC/EN 60350-1.

Die Ofentür muss beim Garen geschlossen werden, damit die Funktion nicht

unterbrochen wird und der Ofen möglichst energiesparend funktioniert.

Anweisungen zum Garen finden Sie im Kapitel «Hinweise und Tipps», Feuchte Ober-/Unterhitze. Allgemeine Hinweise zum Energiesparen finden Sie im Kapitel «Energie-Effizienz», Energiesparen.

7. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS

WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

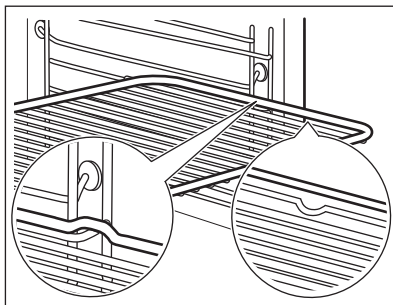
7.1 Einsetzen der Zubehörteile

Eine kleine Kerbe oben sorgt für mehr Sicherheit. Die Kerben verhindern auch ein

Umkippen. Der hohe Rand um den Rost verhindert das Abrutschen von Kochgeschirr.

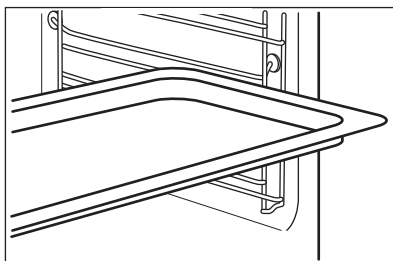
Gitterrost:

Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters.



Backblech:

Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



8. ZUSATZFUNKTIONEN

8.1 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um

die Geräteoberflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

9. RATSCHLÄGE UND TIPPS



Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

9.1 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.
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.		

9.2 Empfehlungen zum Garen



Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig vom Rezept und der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten.
Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. In den folgenden Hinweisen werden empfohlene Einstellungswerte von Temperatur, Gardauer und Einschubebene für spezifische Speisentypen aufgeführt.
Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden können, suchen Sie nach einem ähnlichen Rezept.

9.3 Backen

Verwenden Sie beim ersten Backen eine niedrige Temperatur.
Sie können die Backzeit um 10–15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
Kuchen und kleine Backwaren mit verschiedenen Höhen bräunen nicht immer gleichmässig. Bei ungleichmässigem

Bräunen braucht die Temperatureinstellung nicht geändert zu werden. Im Verlauf des Backens gleichen sich die Unterschiede wieder aus.
Während des Backens können sich die Kuchenbleche im Ofen verziehen. Beim Abkühlen kehren sie wieder zu ihrer alten Form zurück.

9.4 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist nicht ausreichend gebacken.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene stellen.
Der Kuchen fällt zusammen und wird feucht oder streifig.	Die Ofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine etwas niedrigere Ofentemperatur ein.
	Die Ofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Ofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Ofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine höhere Ofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmässig gebacken.	Die Ofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Ofentemperatur ein.
	Der Kuchenteig ist nicht gleichmässig verteilt.	Verteilen Sie beim nächsten Mal den Kuchenteig gleichmässig auf dem Kuchenblech.
Der Kuchen ist in der in einem Rezept angegebenen Backzeit nicht fertig.	Die Ofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine etwas höhere Ofentemperatur ein.

9.5 Backen auf einer Einschubebene

Verwenden Sie die Funktion: Ober-/
Unterhitze.

 BACKEN IN FORMEN			
	 (°C)	 (min)	
Tortenboden – Mürbeteig, heizen Sie den leeren Backofen vor	190–210	10–25	2
Tortenboden – Biskuitteig	170–190	20–25	2
Pikanter Flan	180–200	40–60	1
Gugelhupf / Brìochè	160–180	50–70	1
Käsekuchen	160–180	60–90	1
Madeira Cake / Früchtekuchen	150–170	70–90	1

 KUCHEN/KLEINGEBÄCK/BROT AUF KUCHENBLECHEN			
 Heizen Sie den leeren Ofen vor.			
 Verwenden Sie ein Kuchenblech.			
	 (°C)	 (min)	
Fladenbrot	230–250	10–15	1
Biskuitroulade	180–200	10–20	3
Pizza, dünner Boden	220–250	15–25	1
Roggenbrot	zuerst: 230	20	1
	dann: 160–180	30–60	
Mandelkuchen mit Butter / Zuckerkuchen	190–210	20–30	3
Windbeutel / Eclairs	190–210	20–35	3
Streuselkuchen	160–180	20–40	3
Pizza, mit viel Belag, verwenden Sie ein tiefes Blech	180–210	30–50	1
Obstkuchen (aus Hefeteig/Biskuitteigmischung), verwenden Sie ein tiefes Blech	170	35–55	3



KUCHEN/KLEINGEBÄCK/BROT AUF KUCHENBLECHEN



Heizen Sie den leeren Ofen vor.



Verwenden Sie ein Kuchenblech.



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Torten (CH)	210–230	35–50	1
Hefezopf / Hefekranz	170–190	40–50	2
Obstkuchen aus Mürbeteig	170–190	40–60	3
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Rahm, Pudding)	160–180	40–80	3
Christstollen	160–180	50–70	2



PLÄTZCHEN



Verwenden Sie die dritte Einschubebene.



(°C)



(min)

Brötchen, heizen Sie den leeren Backofen vor	190–210	10–25
Mürbeteig-Plätzchen	170–190	10–20
Hefeguetzli	170–190	20–30
Blätterteiggebäck, heizen Sie den leeren Backofen vor	190–210	20–30
Hefeguetzli	170–190	20–40
Meringues	120–130	30–60
Eischneegebäck / Baisers	80–100	120–150

9.6 Aufläufe und Gratin



Verwenden Sie die erste Einschubebene



Verwenden Sie die Funktion: Ober-/Unterhitze.



(°C)



(min)

Mit Käse überbackene Baguettes, heizen Sie den leeren Backofen vor	200–220	15–30
Gemüseauflauf, heizen Sie den leeren Backofen vor	180–200	15–30
Lasagne, frisch	180–200	35–50
Fischaufläufe	180–200	40–60
Gefülltes Gemüse	180–200	40–60
Süsse Aufläufe	180–200	40–60
Nudelaufauf	180–200	45–60

9.7 Tipps zum Rösten

Verwenden Sie feuerfestes Backofengeschirr.

Braten Sie magere Fleischstücke abgedeckt (Sie können Alufolie verwenden).

Braten Sie grosse Fleischstücke direkt auf dem Backblech.

Geben Sie etwas Wasser in das Blech, um zu verhindern, dass tropfendes Fett verbrennt.

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

Braten Sie grosse Fleisch- und Fischstücke (mind. 1 kg).

Wenn die erste Stufe vorgeschlagen wird, lege die Speisen direkt auf das Backblech.

Fleischstücke während des Bratvorgangs mehrmals mit dem eigenen Saft benetzen.

9.8 Braten

Verwenden Sie die erste Einschubebene.

Verwenden Sie die Funktion: Ober-/Unterhitze.

 RINDFLEISCH			
		 (°C)	 (min)
Schmorbraten	1–1,5 kg	200–230	105–150
Roastbeef oder Filet, blutig, heizen Sie den leeren Backofen vor	je cm Dicke	230–250	6–8
Roastbeef oder Filet, medium, heizen Sie den leeren Backofen vor	je cm Dicke	220–230	8–10
Roastbeef oder Filet, durch, heizen Sie den leeren Backofen vor	je cm Dicke	200–220	10–12

 SCHWEINEFLEISCH			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Schulter / Hals / Rippli	1–1,5	210–220	90–120
Koteletts / Brustspitz	1–1,5	180–190	60–90
Hackbraten	0,75–1	170–190	50–60
Schweinshaxe, vorgegart	0,75–1	200–220	90–120

 KALB			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Kalbsbraten	1	200–220	90–120
Kalbshaxe	1,5–2	200–220	150–180

 LAMM			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Lammkeule / Lammbraten/-gigot	1–1,5	210–220	90–120
Lammrücken	1–1,5	210–220	40–60

 WILD			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Rücken / Hasenkeule, heizen Sie den leeren Backofen vor	bis zu 1	220–240	30–40
Reh-/Hirschrücken	1,5–2	210–220	60–90
Reh-/Hirschkeule	1,5–2	200–210	90–120

 GEFLÜGEL			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Geflügelteile	je 0,2–0,25	220–250	20–40
Poulet, halbiert	je 0,4–0,5	220–250	35–50
Poulet, Poularde	1–1,5	220–250	50–70
Ente	1,5–2	210–220	80–100
Gans	3,5–5	200–210	150–180
Pute	2,5–3,5	200–210	120–180
Pute	4–6	180–200	180–240



FISCH (GEDÜNSTET)



(kg)



(°C)



(min)

Fisch, ganz

1–1,5

210–220

40–70

9.9 Grill

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

Grillen Sie nur dünne Fleisch- oder Fischteile.

Stellen Sie einen Topf auf die erste Einschubebene, um das Fett aufzufangen.



GRILL



Verwenden Sie die Funktion: Grill



(°C)



(min)

1. Seite



(min)

2. Seite



Rindsbraten

210–230

30–40

30–40

2

Rindsfilet

230

20–30

20–30

3

Schweinsnierstück

210–230

30–40

30–40

2

Kalbskarree

210–230

30–40

30–40

2

Lammrücken

210–230

25–35

20–25

3

Fisch, ganz, 0,5 kg –
1 kg

210–230

15–30

15–30

3 / 4



GRILLSTUFE 2



Falls nicht anderweitig angegeben, verwenden Sie die vierte Einschubebene.



Verwenden Sie die Funktion: Schnelles Grillen



Mit der Höchsttemperatureinstellung grillen.



(min)



(min)

1. Seite

2. Seite

Schweinefilet

10–12

6–10

Würstchen

10–12

6–8

Steaks

7–10

6–8

Tost mit Belag

6–8

-

9.10 Einkochen

Verwenden Sie die Funktion Unterhitze.

Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Grösse.

Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln oder Metalldosen.

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

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.

9.11 Feuchte Ober-/Unterhitze - empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie dunkle und nicht reflektierende Formen und Behälter. Diese nehmen die Wärme besser auf als helle und reflektierende Behälter.

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), Ofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

Stellen Sie die Temperatur auf 160–170 °C.



BEERENOBT



(min)

Einkochen bis Perlbeginn

Erdbeeren / Blaubeeren / Himbeeren / Reife Stachelbeeren

35–45



STEINOBT



(min)

Einkochen bis Perlbeginn



(min)

Weiterkochen bei 100 °C

Pfirsiche / Quitten / Pflaumen

35–45

10–15



GE-MÜSE



(min)

Einkochen bis Perlbeginn



(min)

Weiterkochen bei 100 °C

Karotten

50–60

5–10

Gurken

50–60

-

Mixed Pickles

50–60

5–10

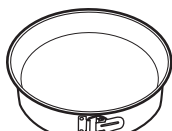
Kohlrabi / Erbsen / Spargel

50–60

15–20



Pizzapfanne



Auflaufform



Ramekins



Tortenbodenform

Dunkel, nicht reflektierend
28 cm Durchmesser

Dunkel, nicht reflektierend
26 cm Durchmesser

Keramik
8 cm Durchmesser,
5 cm hoch

Dunkel, nicht reflektierend
28 cm Durchmesser

9.12 Feuchte Ober-/Unterhitze

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

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

		 (°C)		 (Min.)
Brötchen, süß, 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 Stück	kleine feuerfeste Schälchen auf Gitterrost	200	2	50 - 60
Biskuitboden	Kuchenform auf Gitterrost	180	2	35 - 45
Victoria-Sandwich	Backform auf Gitterrost	170	2	40 - 50
Pochierter Fisch, 0,3 kg	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	3	20 - 30
Fisch, ganz, 0,2 kg	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	3	20 - 30
Fischfilet, 0,3 kg	Pizzaform auf Gitterrost	180	3	30 - 40
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	Kuchenblech oder Fettpfanne	200	3	35 - 45
Schaschlik, 0,5 kg	Kuchenblech oder Fettpfanne	200	3	30 - 40
Plätzchen, 16 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	40 - 50
Meringues, 20 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	160	2	35 - 45
Muffins, 12 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	35 - 45
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	30 - 40
Mürbeteigguetzli, 20 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	150	2	30 - 40

		 (°C)		 (Min.)
Törtchen, 8 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	30 - 40
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	3	40 - 50
Vegetarisches Omelette	Pizzaform auf Gitterrost	200	3	45 - 55
Mediterranes Gemüse, 0.7 kg	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	4	50 - 60

9.13 Informationen für Testeinrichtungen

Prüfungen nach: EN 60350, IEC 60350.

Grill

Leeren Backofen 5 Minuten lang vorheizen.

Grillen Sie bei Höchsttemperatureinstellung.

		 Min	
Toast	Grill	1 - 2	5
Rindersteak, nach der Hälfte der Zeit wenden	Grill	24 - 30	4

Schnelles Grillen

Leeren Backofen 3 Minuten lang vorheizen.

Grillen Sie bei Höchsttemperatureinstellung.

Verwenden Sie die vierte Einschubebene.

	 Min	
	Erste Seite	Zweite Seite
Frikadellen	8 - 10	6 - 8
Toast	1 - 3	1 - 3

10. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

10.1 Hinweise zur Reinigung



Reinigungsmittel

Reinigen Sie die Oberfläche des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Verwenden Sie eine Reinigungslösung zum Reinigen der Metalloberflächen.

Beseitigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



Alltäglicher Gebrauch

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Rückstände können einen Brand verursachen.

Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch.



Zubehörteile

Reinigen Sie das gesamte Zubehör nach jedem Gebrauch und lassen Sie es trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel. Reinigen Sie das Zubehör nicht in einem Geschirrspüler.

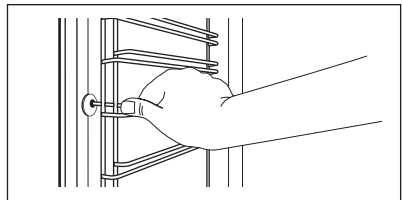
Reinigen Sie das Antihaftzubehör nicht mit aggressiven Mitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

10.2 Entfernen der: Einhängegitter

Entfernen Sie zum Reinigen des Ofens die Einhängegitter.

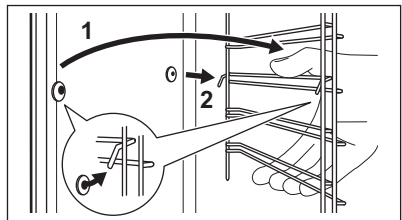
Schritt 1 Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

Schritt 2 Ziehen Sie das Vordere der Einhängegitter von der Seitenwand ab.



Schritt 3 Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand ab, und nehmen Sie es vollständig heraus.

Schritt 4 Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.



10.3 Entfernen: Grill



WARNUNG!

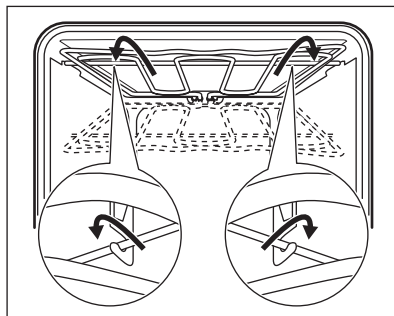
Es besteht Verbrennungsgefahr.

Schritt 1 Schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn völlig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen. Entfernen Sie die Einhängegitter.

Schritt 2 Fassen Sie die Ecken des Grills. Ziehen Sie ihn gegen die Federkraft nach vorne und aus beiden Halterungen heraus. Der Grill lässt sich abklappen.

Schritt 3 Reinigen Sie die Ofendecke mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie sie trocknen.

Schritt 4 Führen Sie zum Einbauen des Grills die Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



Schritt 5 Setzen Sie die Einhängegitter wieder ein.

10.4 Aus- und Einbau: Tür

Die Tür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl Glasscheiben unterscheidet sich von anderen Modellen.

WARNUNG!

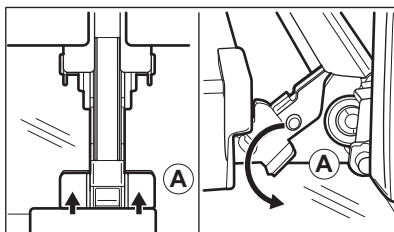
Die Tür ist schwer.

VORSICHT!

Geben Sie bei der Handhabung der Glasscheiben vorsichtig vor, insbesondere an den Kanten der Frontscheibe. Das Glas kann brechen.

Schritt 1 Öffnen Sie die Tür vollständig.

Schritt 2 Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.

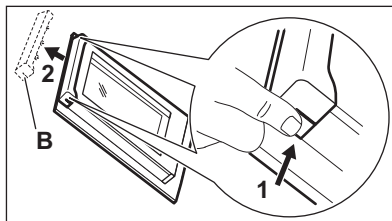


Schritt 3 Schliessen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 70°). Fassen Sie die Tür auf beiden Seiten und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Ofen weg. Legen Sie die Tür mit der Aussenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.

Schritt 4 Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.

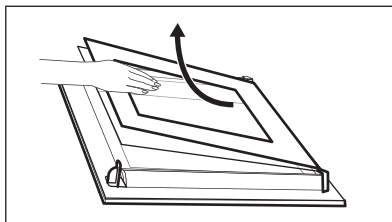
Schritt 5 Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.

Schritt 6 Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



Schritt 7 Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

Schritt 8 Führen Sie nach der Reinigung die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



Schritt 9 Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die grössere Scheibe und die Tür. Achten Sie darauf, dass die Gläser in korrekter Position eingesetzt werden, da sich die Türoberfläche sonst überhitzen kann.

10.5 Wie ersetzt man: Lampe



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

Die Lampe kann heiss sein.

Bevor Sie die Lampe austauschen:

Schritt 1

Schalten Sie den Ofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.

Schritt 2

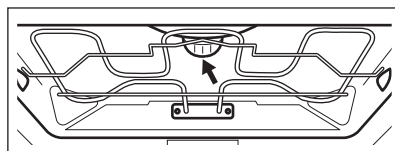
Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.

Schritt 3

Legen Sie ein Tuch auf den Garraumboden.

Obere Lampe

Schritt 1 Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.



Schritt 2 Säubern Sie die Glasabdeckung.

Schritt 3 Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W.

Schritt 4 Setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein.

11. FEHLERDIAGNOSE



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

11.1 Was tun, wenn ...

Bei Fällen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.

Problem	Prüfen Sie Folgendes:
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist durchgebrannt.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.

11.2 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 Garraums. Das Typenschild darf nicht vom Garraum entfernt werden.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier einzutragen:

Modell (MOD.)	
Produktnummer (PNC)	
Seriennummer (S.N.)	

12. ENERGIEEFFIZIENZ

12.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt nach der europäischen Ökodesign- und Energiekennzeichnungsverordnung

Name des Lieferanten	Electrolux
Modell-Kennzeichnung	EH7K1-3WE 948533568
Energieeffizienzindex	95.4
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch bei einer Standardlast, konventioneller Betrieb	0.83 kWh/Programm
Anzahl der Hohlräume	1
Wärmequelle	Elektrizität
Volumen	77 l
Backofentyp	Einbauherd
Gewicht	37.5 kg

12.2 Energie sparen



Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim Kochen Energie sparen können.

Achten Sie darauf, dass die Gerätetür bei Betrieb des Geräts 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 mehr Energie zu sparen.

Wenn möglich, das Gerät vor dem Garen nicht vorheizen.

Backen Sie in möglichst kurzen Abständen, wenn Sie einige Gerichte gleichzeitig zubereiten.

Restwärme

Wenn die Garzeit länger als 30 Min. ist, reduzieren Sie die Gerätetemperatur vor Ende des Garvorgangs auf mindestens 3–10 Min. Die Restwärme im Gerät gart die Speisen weiter.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

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

Feuchte Ober-/Unterhitze

Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen.

13. GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen

Industriestrasse 10
5506 Mägenwil

Le Trési 6
1028 Préverenges

Via Violino 11
6928 Manno

Morgenstrasse 131
3018 Bern

Langgasse 10
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b
6010 Kriens

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.

14. 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

