



**Kochen
Backen
Heizen ...**

... mit 

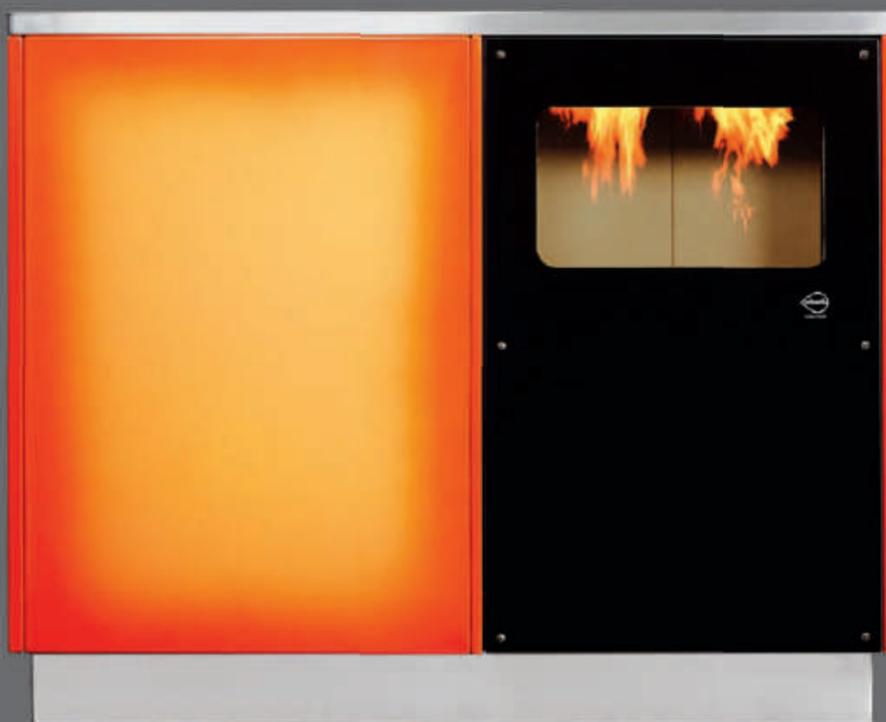


Seit 1877 sind Kochherde von Schenk ein Begriff. Täglich stehen sie in Bauern-, Einfamilien- und Ferienhäusern in Betrieb, dreissig, oft über vierzig Jahre lang. Wie alle Apparate für die Holzfeuerung oder die elektrischen Brotbacköfen, zählen auch die Holz-, Kombi- und Zentralheizungsherde von Schenk zum Besten und Fortschrittlichsten, was auf dem Markt erhältlich ist. Sie werden in unserem Werk in Langnau im Emmental entwickelt, nach strengen Qualitätsnormen, mit erstklassigen Werkstoffen und modernen Fabrikationsmethoden gefertigt. Unsere Produkte darf man unter die Lupe nehmen...

Überzeugen Sie sich selbst!



**Massgebend für Qualität und Leistung:
Holz-, Kombi- und Zentralheizungsherde von Schenk!**

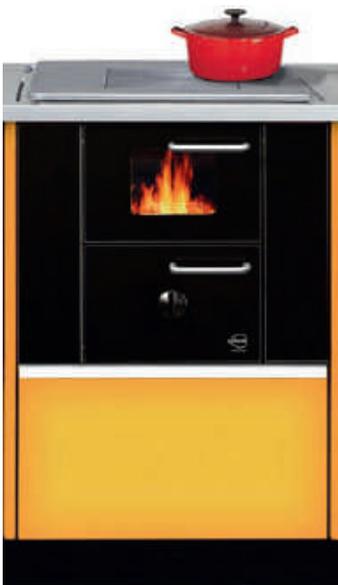


Kochen und backen mit einem Holz- oder Kombiherd von Schenk



Holz- und Kombiherde von Schenk bestechen durch ihre klare und funktionelle Konstruktion. Sie lassen sich in jede Küche mit Kaminanschluss einbauen.

Bei den Kombiherden kann der Holzteil links oder rechts angeordnet werden. Anstelle des Elektroherdes ist der Einbau eines Elektro-Rechards mit Pfannenauszug oder Holzkiste möglich. Holz- oder Kombiherde von Schenk können Sie beliebig mit einem Tüchliauszug, Flaschenauszug, Pfannenauszug oder einer Holzkiste ergänzen. Die verschiedenen Elemente können nach Wunsch angeordnet werden. Alle Teile des Schenk-Kochherdes sind auf einem starken Stahlsockel und unter einer durchgehenden Abdeckung aus rostfreiem Stahl montiert.



Feuertüre mit Sichtfenster

Die Herdmodelle 10.08, 11.08, 12.08, 34.08, 44.08 und 54.08 sind mit Holzherd-Fronten und -Rückseiten aus Glas lieferbar.

Bei den Modellen 13.08, 14.08, 64.08 und 74.08 sind lediglich die Türfronten aus Glas lieferbar.



Jeder Holz- und Kombiherd kann mit einem Heizelement für die Erwärmung eines Boilers geliefert werden. Der Boiler wird in der Regel zusätzlich mit einem elektrischen Heizeinsatz ausgerüstet.

Auch die Kombination mit Solarenergie ist möglich.

Alles mit einem Feuer

Kochen

Backen

Warmwasser bereiten

Kachelofen erwärmen





Mit einem Holz- oder Kombiherd von Schenk können Sie kochen und gleichzeitig einen Kachelofen erwärmen.

Die Holz- und Zentralheizungsherde von Schenk erfüllen die Anforderungen der massgebenden EN-Norm 12815 der Luftreinhalteverordnung LRV.

Für das attraktive Äussere steht eine exklusive Farbpalette mit 30 Grundfarben und zahlreichen Variationen aus säurefestem Email zur Auswahl. Alle Modelle sind auch in Chromnickelstahl erhältlich. Die grosszügigen, glatten Flächen und die Auffangmulden um die Kochplatten vereinfachen die Reinigung. Es gibt auch Modelle mit Wärmeraum oder Backofen.



Durchdacht bis ins Detail

Auf der grossen Gusskochplatte kochen Sie schnell und bequem. Die Schnellkochplatte wird dank speziellen Rippen rasch heiss.

Die unterschiedlich warmen Kochzonen erleichtern zudem die Zubereitung der Gerichte.

Eine Überlaufrinne verhindert die Verschmutzung der Herdfront durch Überkochen.



Alle Herdmodelle von Schenk, ausser 10.08 und 34.08, sind mit einer Schnellkochklappe lieferbar.

Durch die grosse Öffnung von 22,0 x 29,5 cm füllen Sie bequem Hackholz oder Holzabfälle ein.

Die Schnellkochklappe gibt es mit abnehmbarem oder mit festem Griff.



Die Herdmodelle 10.08, 11.08, 12.08, 34.08, 44.08 und 54.08 können mit einer Glaskeramik-Kochfläche mit Rahmen aus rostfreiem Stahl geliefert werden.

Zum Reinigen kann der Kaminfeger die Glaskeramik-Kochfläche abheben.



Robuste und handliche Türen. Die Sekundärluft kühlt gleichzeitig die Aussentüren. Die starken Türscharniere gewährleisten einen jahrelangen, wartungsfreien Gebrauch.



Aschenschublade mit seitlichen Leitblechen; Aschenreste fallen in die Schublade.

Durch die 17 x 14 cm grosse Frontöffnung legt man bequem Holz nach.

Die Griffe von Türen, Luftregulierung und Schubladen sind unzerbrechlich.

Die geräumige Schublade bietet reichlich Platz für Holz oder Küchengeräte. Selbst die gefüllte Schublade lässt sich dank den kräftigen, kugellagergeführten Auszügen mühelos öffnen und schliessen.



Die Holz- und Kombiherde von Schenk

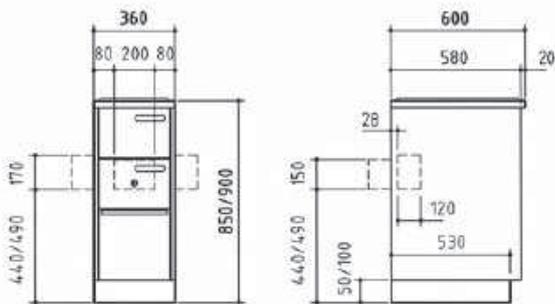


Holzherd 10.08

Kochfläche cm 28,2 x 52,7
 Platz für Kochgeschirr 2–3
 Kochleistung für Personen 1–5
 Holz- oder Geräteschublade (B x H x T) cm 25 x 23 x 53
 mit Aussenluftanschluss (B x H x T) cm 25 x 23 x 33,5
 Türen links oder rechts öffnend

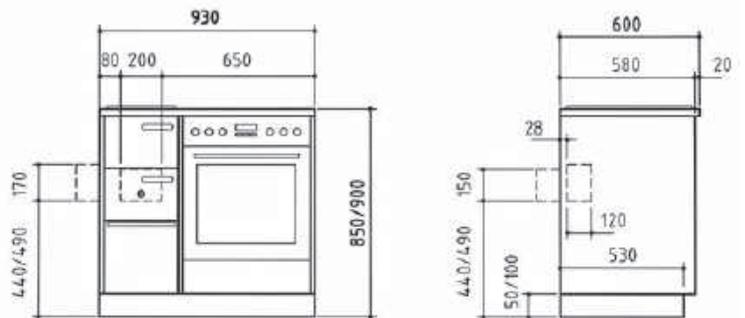
Optional:

Heizelement für Boiler 150, 200, 300, 400 Liter
 Aussenluftanschluss
 Aschenfall in Keller



Kombiherd 34.08

Holzfeuerungsenteil wie Holzherd 10.08
 Elektroteil links oder rechts,
 Ausführung nach Wahl, Seiten 20–31
 Wahlweise:
 Schubladenauszug anstatt Elektroteil, Seiten 18–19



Wahlweise:

Gusskochplatte mit
 Schnellkochplatte ø 18 cm

Glaskeramik-Kochfläche
 anstatt Gusskochplatte



Die Holz- und Kombiherde von Schenk

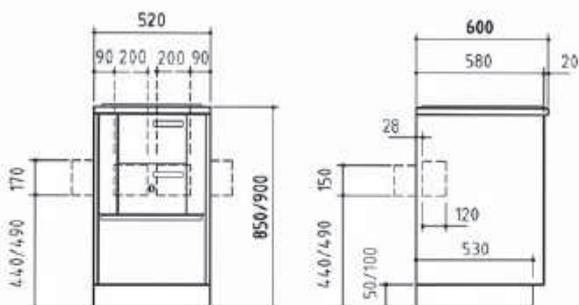


Holzherd 11.08

Kochfläche cm 44,7 x 52,7
 Platz für Kochgeschirr 4–5
 Kochleistung für Personen 4–10
 Holz- oder Geräteschublade (B x H x T) cm 41 x 23 x 53
 mit Aussenluftanschluss (B x H x T) cm 41 x 23 x 33,5
 Türen links oder rechts öffnend

Optional:

Heizelement für Boiler 150, 200, 300, 400 Liter
 Aussenluftanschluss
 Aschenfall in Keller

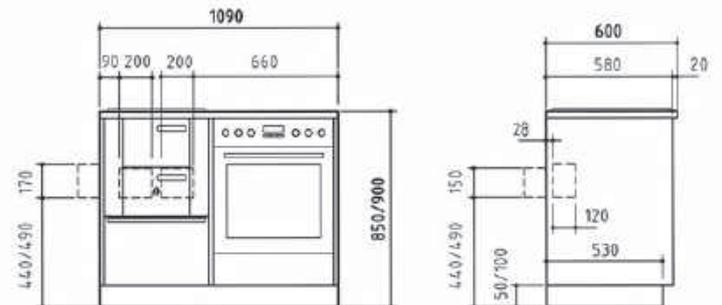


Kombiherd 44.08

Holzfeuerungssteil wie Holzherd 11.08
 Elektroteil links oder rechts,
 Ausführung nach Wahl, Seiten 20–31

Wahlweise:

Schubladenauszug anstatt Elektroteil, Seiten 18–19



Wahlweise:

Gusskochplatte mit Schnellkochklappe, 22,0 x 29,5 cm
 links oder rechts öffnend
 abnehmbarer oder fester Griff

Glaskeramik-Kochfläche
 anstatt Gusskochplatte



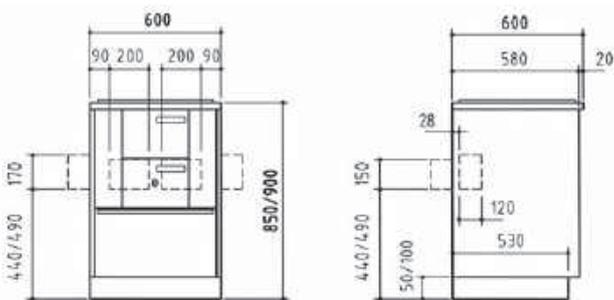


Holzherd 12.08

Kochfläche cm 52,7 x 52,7
 Platz für Kochgeschirr 4–5
 Kochleistung für Personen 4–10
 Holz- oder Geräteschublade (B x H x T) cm 49 x 23 x 53
 mit Aussenluftanschluss (B x H x T) cm 49 x 23 x 33,5
 Türen links oder rechts öffnend

Optional:

Heizelement für Boiler 150, 200, 300, 400 Liter
 Aussenluftanschluss
 Aschenfall in Keller



Wahlweise:

Gusskochplatte mit Schnellkochklappe, 22,0 x 29,5 cm
 links oder rechts öffnend
 abnehmbarer oder fester Griff

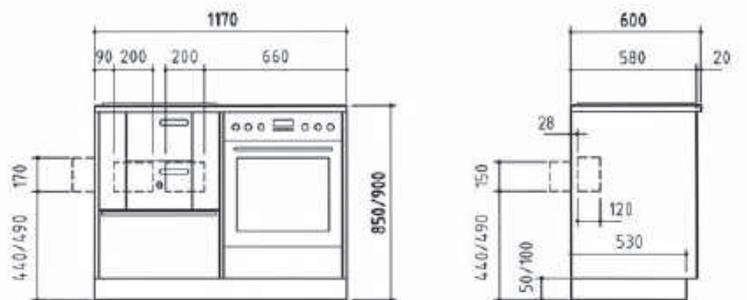


Kombiherd 54.08

Holzfeuerungssteil wie Holzherd 12.08
 Elektroteil links oder rechts,
 Ausführung nach Wahl, Seiten 20–31

Wahlweise:

Schubladenauszug anstatt Elektroteil, Seiten 18–19



Gusskochplatte mit Schnell-
 kochplatte ø 26 cm

Glaskeramik-Kochfläche
 anstatt Gusskochplatte



Die Holz- und Kombiherde von Schenk mit Wärmeraum



Holzherd 13.08

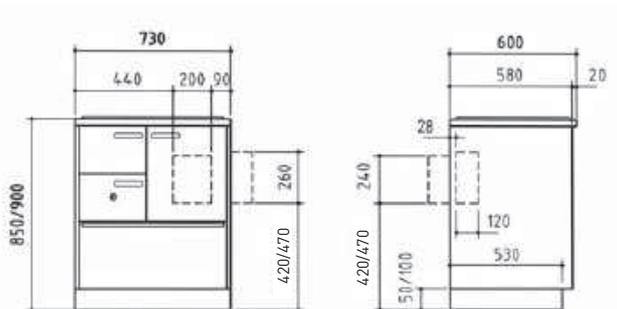
Kochfläche	cm	65,7 x 52,7
Platz für Kochgeschirr		6
Kochleistung für Personen		8–12
Wärmeraum, links oder rechts (B x H x T) cm		29 x 33 x 40
Holz- oder Geräteschublade (B x H x T) cm		62 x 23 x 53
mit Aussenluftanschluss (B x H x T) cm		62 x 23 x 33,5
Türen links oder rechts öffnend		

Optional:

Heizelement für Boiler 150, 200, 300, 400 Liter

Aussenluftanschluss

Aschenfall in Keller



Wärmeraum zum Warmhalten oder Aufwärmen von Geschirr und Speisen, links oder rechts öffnend



Kombiherd 64.08

Holzfeuerungsteil wie Holzherd 13.08

Elektroteil links oder rechts, Ausführung nach Wahl, Seiten 20–31

Wahlweise:

Schubladenauszug anstatt Elektroteil, Seiten 18–19



Wahlweise:

Gusskochplatte mit Schnellkochklappe, 22,0 x 29,5 cm abnehmbarer oder fester Griff



Die Holz- und Kombiherde von Schenk mit Backofen



Holzherd 14.08

Kochfläche	cm	76,2 x 52,7
Platz für Kochgeschirr		6–7
Kochleistung für Personen		10–14
Backraum, links oder rechts (B x H x T)	cm	33 x 29 x 40
Holz- oder Geräteschublade (B x H x T)	cm	74 x 23 x 53
mit Aussenluftanschluss (B x H x T)	cm	74 x 23 x 33,5
Türen links oder rechts öffnend		

Optional:

Heizelement für Boiler 150, 200, 300, 400 Liter

Aussenluftanschluss

Aschenfall in Keller



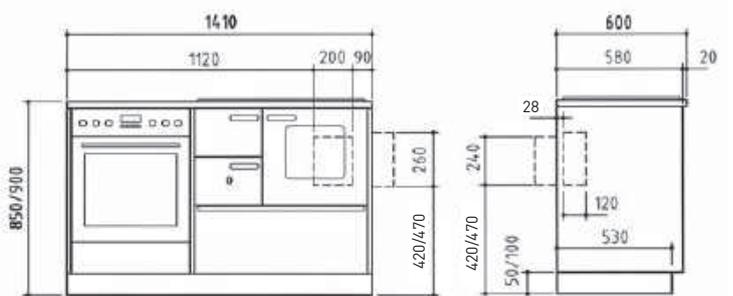
Kombiherd 74.08

Holzfeuerungsenteil wie Holzherd 14.08

Elektroteil links oder rechts,
Ausführung nach Wahl, Seiten 20–31

Wahlweise:

Schubladenauszug anstatt Elektroteil, Seiten 18–19



Wahlweise:

Gusskochplatte mit Schnellkochklappe, 22,0 x 29,5 cm
abnehmbarer oder fester Griff

Backofen mit 3-fach-verglaster
Sichttüre links oder rechts öffnend



Kochen und heizen mit einem Zentralheizungsherd von Schenk

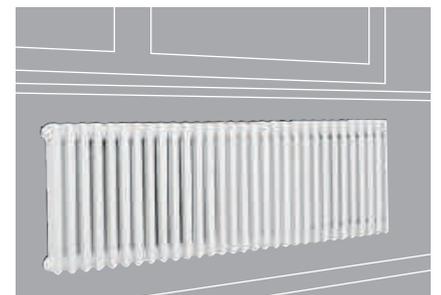
Alles mit einem Feuer

Kochen
Heizen
Warmwasser bereiten
Wärme speichern
Kachelofen erwärmen



Die Zentralheizungsherde von Schenk eignen sich für Bauernhaus-, Einfamilienhaus- und Etagenheizungen.

Schenk-Zentralheizungsherde überzeugen durch ihre klare, wohldurchdachte und robuste Bauart. Sie lassen sich in jede Küche mit Kaminanschluss einbauen. Sparsam und bequem heizen Sie von der Küche aus das ganze Haus. Gleichzeitig können Sie auch einen Boiler erwärmen. So steht Ihnen praktisch unbegrenzt warmes Wasser zur Verfügung. Wird nicht geheizt oder gekocht, heizen Sie den kombinierten Boiler mit Strom auf.



Bei den kombinierten Herden kann der Zentralheizungsteil links oder rechts angeordnet werden. Anstelle des Elektroherdes ist der Einbau eines Elektro-Rechauds mit Holzkiste oder Pfannenauszug möglich.

Jeder Schenk-Zentralheizungsherd kann mit einem Tüchliauszug, Flaschenauszug, Pfannenauszug oder einer Holzkiste kombiniert werden. Die verschiedenen Elemente können nach Wunsch angeordnet werden. Alle Teile sind auf einem starken Stahlsockel und unter einer durchgehenden Abdeckung aus rostfreiem Stahl montiert.

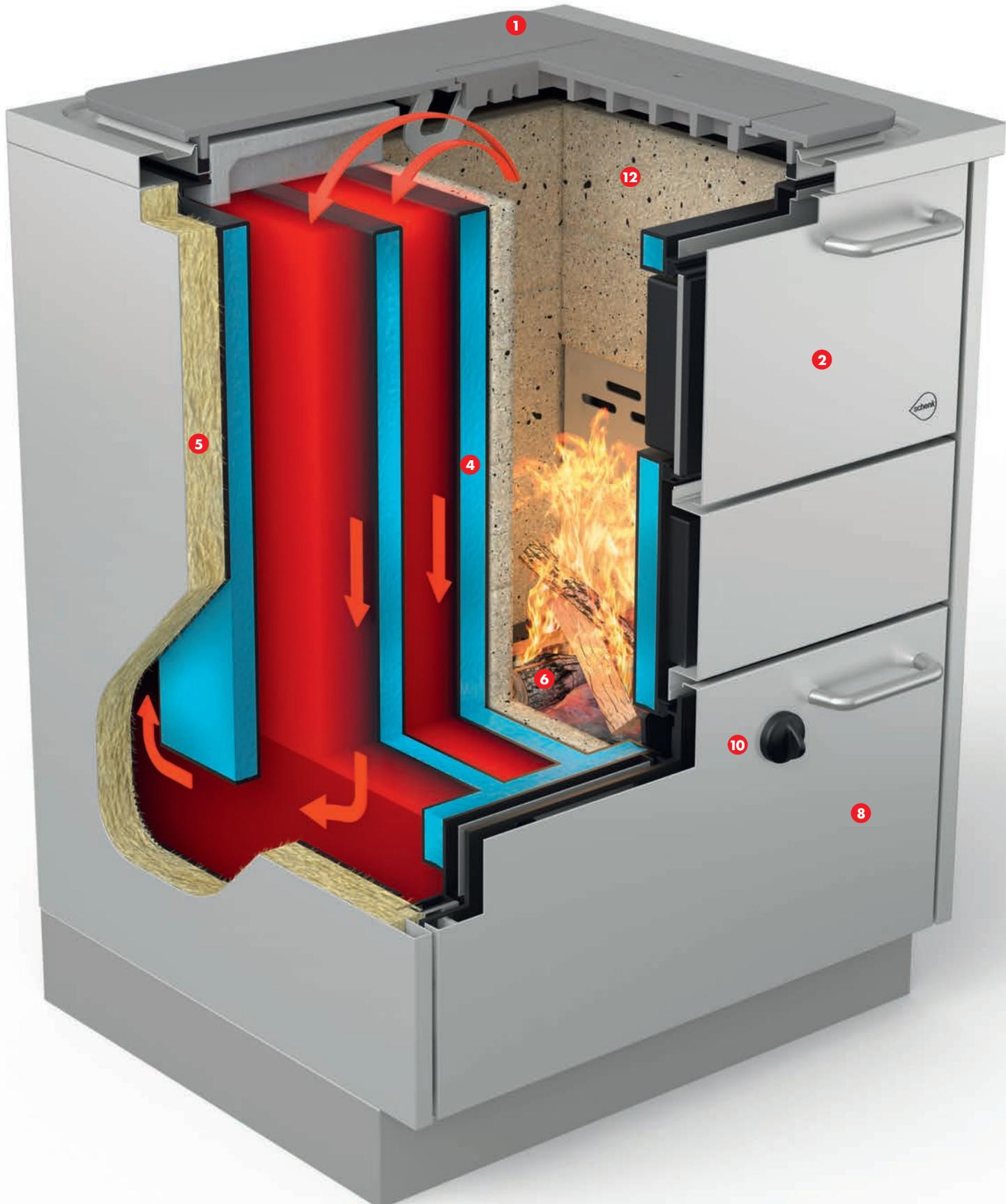


Mit dem Schenk-Zentralheizungsherd können Sie zugleich einen Kachelofen erwärmen.

Für das attraktive Äussere steht eine exklusive Farbpalette mit 30 Grundfarben und zahlreichen Variationen aus säurefestem Email zur Auswahl. Alle Modelle sind auch in Chromnickelstahl erhältlich. Die grosszügigen, glatten Flächen und die Auffangmulden um die Kochplatten vereinfachen die Reinigung.



Das Herz des Schenk-Zentralheizungsherdes



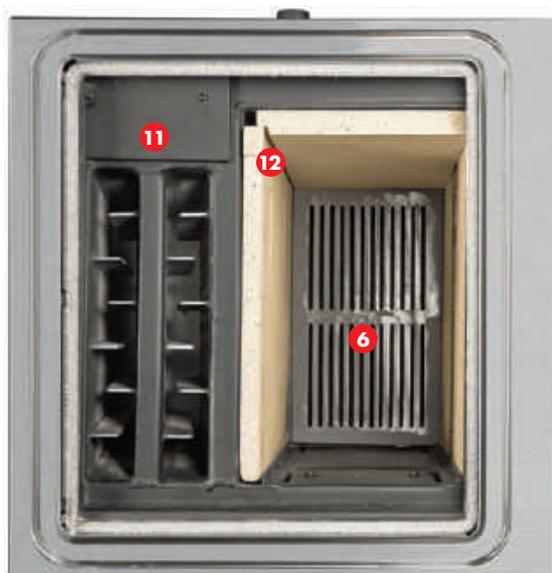
- 1** Kochplatte mit Schnellkochklappe
30 x 18 cm
- 2** Fülltüre
- 3** Durch die 19 x 16,5 cm grosse Füllöffnung lassen sich die Scheite mühelos einfüllen.
- 4** Heizkessel
- 5** Isolation
- 6** Rost
- 7** Vorstellrost
- 8** Feuertüre
- 9** Kesselentleerhahn
- 10** Eingebauter Zugregler – die Luftzufuhr für die Verbrennung kann von Hand oder automatisch gesteuert werden.
- 11** Leicht zu öffnende Russkapseln für die Reinigung der seitlichen Kesselzüge.
- 12** Schamottierung
- 13** Aschenschublade, auf Wunsch Aschenfall in Keller



Mit dem gleichen Feuer wird geheizt und auf der robusten Gusskochplatte kann gleichzeitig gekocht werden. Der heisse, schamottierte Füll- und Brennraum verhindert eine Berührung der Flamme mit wasserführenden Komponenten. Die Primärverbrennung von über 800° C gewährleistet einen sauberen Ausbrand des Feuers vor dem Eintritt in den Wärmetauscher. Diese Konstruktion trägt dazu bei, die Emissionswerte stark zu senken.

Füll- und Feuertüre – massiv und robust

Dank den in die Front eingelegten Dichtungen schliessen sie auch nach Jahren einwandfrei. Beide Türen sind mit einem Rückhalter gesichert.



Heizkessel

Der Heizkessel im Schenk-Zentralheizungsherd setzt Massstäbe in Bezug auf eine umweltfreundliche Verbrennung. Durch den Oberabbrand, die Sturzzüge und den hinteren Steigzug wird das Brennmaterial bestens ausgenützt. Der Kesselkörper ist rundum isoliert, damit wird die Abstrahlungswärme im Aufstellungsraum reduziert.

In intensiven Versuchen ist die richtige Luftzufuhr – das A und O einer guten Verbrennung – ermittelt worden. Die vorgewärmte Sekundärluft ermöglicht einen optimalen Abbrand, bei dem zusätzliche Energie durch die Nachverbrennung der Rauch- und Schwelgase gewonnen wird.

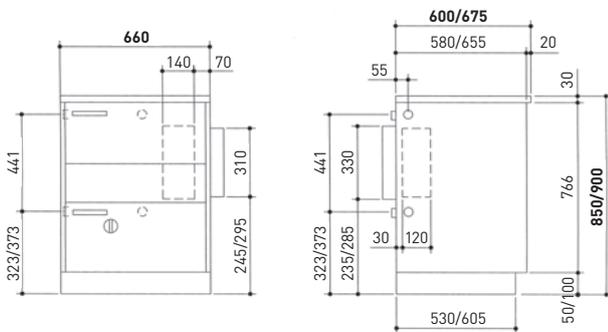
Die sauberen, glatten und gut zugänglichen Flächen erleichtern dem Kaminfeger die Reinigungsarbeit.

Die Zentralheizungsherde von Schenk



Zentralheizungsherd 1212.08, 1216.08

Heizungsteil 1212.08 oder 1216.08
 Heizungsanschlüsse 5/4", hinten oder seitlich
 Türen links oder rechts öffnend



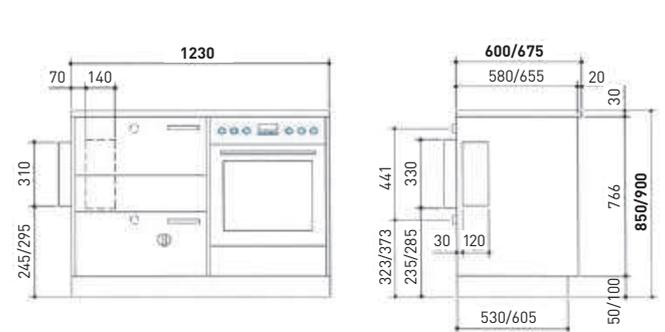
Wahlweise:
 Gusskochplatte mit Schnellkochklappe, 18 x 30 cm
 abnehmbarer oder fester Griff



Zentralheizungsherd 6412.08, 6416.08

Heizungsteil wie 1212.08 oder 1216.08
 Heizungsanschlüsse 5/4", hinten oder seitlich
 Elektroteil links oder rechts,
 Ausführung nach Wahl, Seiten 20–31

Wahlweise:
 Schubladenauszug anstatt Elektroteil, Seiten 18–19



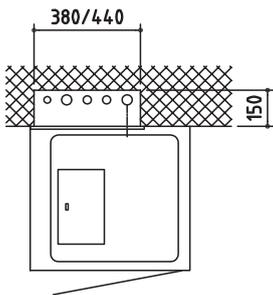
Wahlweise:
 Einfuerung links
 oder rechts



Die Heizungsaufbaugruppe von Schenk

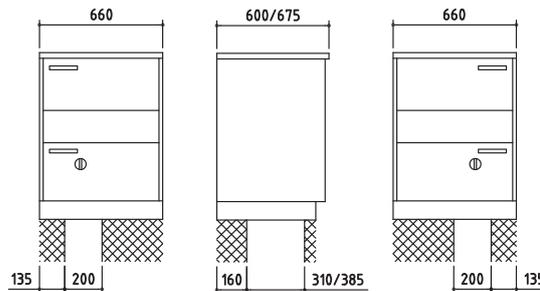
kann hinten oder seitlich montiert werden. Alle Heizleitungen werden sauber unter Putz montiert. Durch die Abdeckung sind Armaturen, Pumpe und Verschraubungen jederzeit gut zugänglich.

Für die lange Lebensdauer einer Holzfeuerung ist die richtige Regulierung der Kesselwassertemperatur entscheidend.



Der Aschenfall im Schenk-Zentralheizungs-herd

Anstelle der Aschenschublade kann der Schenk-Zentralheizungs-herd mit einem Aschenfall versehen werden. Die Asche wird im Raum unter der Küche entleert.



Die Heizungsaufbaugruppe von Schenk für Anlagen ohne Wärmespeicher

kann Vierweg-Mischer und Pumpe mit Pumpenschalter, Absperrschieber, Kugelhahn für die Boilererwärmung, Kessel-, Heizungs-, Boilerthermometer und Chromnickelstahltafel mit Gravur enthalten.

Die Heizungsaufbaugruppe von Schenk für Anlagen mit Wärmespeicher

kann Sicherheitsstutzen, Kugelhahn für die Boilererwärmung, Kessel-, Boiler-, Speicher-Fernthermometer, Pumpenschalter und Chromnickelstahltafel mit Gravur enthalten.



Die Aschenfall-Vorrichtung von Schenk

wird im Raum unter der Küche eingebaut und besteht aus dem Anschlussstrichter, dem flexiblen Metallrohr und dem Aschenbehälter mit Spezialdeckel. Der Aschenbehälter fasst 70 Liter. Die Länge des flexiblen Metallrohrs variiert je nach Raumhöhe.





Tüchliauszug 200/250 6/6
mit dreiteiligem Tüchlihalter
und verzinktem Abstellbehälter

Auszüge für Holz, Pfannen, Tüchli, Flaschen und Gewürze

Sie wählen:

- Holzherd oder Zentralheizungsherd
- Glaskeramik-Kochfeld
- Elektroherd
- Rechaud mit Holzkiste, Pfannen- oder Schubladenauszug
- Holzkiste mit oder ohne Schublade
- Pfannenauszug mit oder ohne Schublade
- Auszug mit Schubladen
- Tüchliauszug
- Flaschenauszug
- Flaschen- oder Tablarauszug mit Schublade
- Anordnung nach Wunsch; die verschiedenen Elemente sind in jeder beliebigen Reihenfolge zusammenbaubar.
- Soft-Einzüge



Flaschenauszug 200/250 6/6
aus rostfreiem Stahl



Flaschenauszug 250/300 6/6
mit Schublade 1/6



Auszug 250/300 6/6
mit Schublade 1/6, Innenschublade 2/6
und Flaschenauszug 3/6 aus rostfreiem Stahl



Auszug 250/300 6/6
mit Schubladen 1/6, 2/6
und 3/6 aus rostfreiem Stahl

Alle Herdkombinationen von Schenk haben einen Abdeckrahmen aus rostfreiem Stahl und einen durchgehenden Sockel.

Über Zusatzelementen ist auch eine Granit-Abdeckung möglich.

Die 20 cm breiten Auszüge nützen den Raum optimal aus, der durch die feuerpolizeilichen Mindestabstände zwischen brennbaren Elementen eingehalten werden muss.

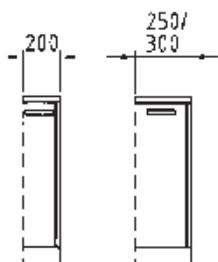
Pfannenauszug 570 6/6
mit Tablaren aus rostfreiem Stahl.
Unter Glaskeramik-Kochfeld mit Sensorsteuerung oder unter Abstellfläche aus rostfreiem Stahl.

Wahlweise:
Schublade 1/6
Einbaurechaud mit 4 Energiereg-
lern für Glaskeramik-Kochfeld.



Holz-kiste 570 6/6
mit Behälter aus verzinktem Stahlblech,
56 x 48 x 44 cm. **Auch fahrbar mit Rollen**
erhältlich. Unter Glaskeramik-Kochfeld mit
Sensorsteuerung oder unter Abstellfläche
aus rostfreiem Stahl.

Wahlweise:
Schublade 1/6
Einbaurechaud mit 4 Energiereg-
lern für Glaskeramik-Kochfeld.





Auszug 570 6/6

mit Schubladen 1/6, 2/6 und 3/6 aus rostfreiem Stahl. Unter Glaskeramik-Kochfeld mit Sensorsteuerung oder unter Abstellfläche aus rostfreiem Stahl.

Wahlweise:
Einbaurechaud mit 4 Energieregler für Glaskeramik-Kochfeld, Schubladen 2/6 und 3/6.



Tür- und Schubladengriffe



Bügelgriff Chromnickelstahl



Stangengriff Chromnickelstahl



Standardgriff schwarz

Tüchlistange



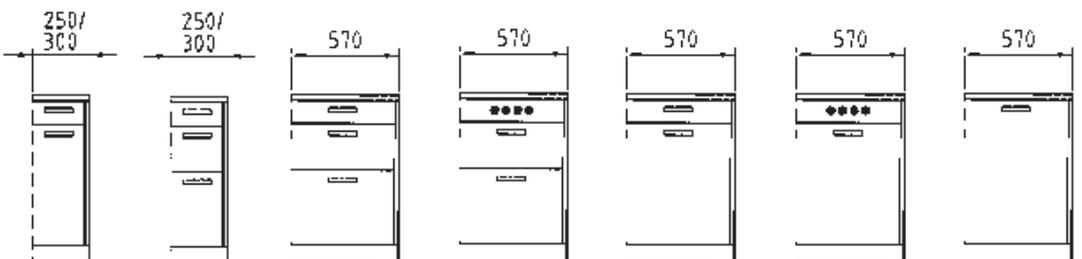
Chromnickelstahl



Schublade 300 1/6
aus rostfreiem Stahl



Schublade 570 1/6
aus rostfreiem Stahl



Dampfgaren im Profi Steam

Dampfgaren ist eine besonders gesunde Form des Kochens. Unterschiedliche Nahrungsmittel wie Fisch, Gemüse und Früchte darf man ohne weiteres gleichzeitig zubereiten.

SousVide-Garen

Für das SousVide-Garen werden die Lebensmittel unter Vakuum versiegelt. So kommen sie in den Profi Steam – oder werden für eine spätere Verwendung hygienisch und geschmackssicher gelagert.

Gradgenau bei niedrigen Temperaturen gegart, behalten Nahrungsmittel ihr Aroma konzentriert und gebunden. Auch wertvolle Inhaltsstoffe bleiben erhalten. Die Temperatur wird nur so hoch wie nötig eingestellt, um den gewünschten Gargrad zu erreichen.



Feuchtstufengaren

Ein Sensor misst und reguliert die Feuchtigkeit im Garraum über die ganze Gardauer. Je nach Feuchtigkeitsgehalt des Gargutes und unabhängig von der Temperatur stellen Sie die Feuchtigkeit auf niedrig, mittel oder hoch. Den Rest erledigt der Ofen – und lässt die Speisen nie austrocknen. Alles wird so saftig oder knusprig, wie Sie es wünschen. Mit dem Feuchtstufengaren gelangen Ihnen mit schöner Regelmässigkeit kulinarische Höhenflüge, die Sie wohl nie für möglich gehalten hätten.

Touch- und Navigations-Drehwähler

Wählen Sie die Kocheinstellungen in Ihrem Backofen schnell und intuitiv mit dem Navigations-Drehwähler. Er reagiert sofort, sodass Sie jeden Schritt des Garprozesses vom Anfang bis zum Ende mühelos steuern und einstellen können.



EB7 SL7K Profi Steam

Einbaubackofen

Konventionell / Heissluft / Grill / Dampf

Energieeffizienzklasse A++

Bedienung / Ausstattung

- Display mit Drehwähler- und Touch-Bedienung
- Elektronische Schaltuhr
- Vario-Guide-Menüführung mit Einstellempfehlungen
- Speisethermometer mit Endzeitberechnung
- Entnehmbare Wassertank
- Feuchtigkeitssensor
- Beheizte Geräteschublade
- Apparete-Stecker für Kochfelder mit Oberbedienung

Programme / Funktionen

- 8 Standardfunktionen, 8 Sonderfunktionen, 8 Dampffunktionen
- Vorprogrammierte Rezepte
- Spezialprogramme
- Speicher für eigene Programme
- SousVide-Garen
- Niedertemperaturautomatik
- Steam-Regenerierfunktion

Reinigung

- Swiss-Clean-Email-Beschichtung
- Dampf-Reinigungsprogramm

Sicherheit

- Kindersicherung
- Kühle Gerätefront
- Zeitspeicher bei Stromausfall 1 Woche

Zubehör

- 1 Dampf-Garbehälter-Set aus Chromstahl
- 1 Speisethermometer für Endzeitberechnung
- 1 Backblech
- 1 Backblech hochrandig
- 1 Gitterrost aus Chromstahl
- 1 Gutschein für Kochbuch
- 1 Gutschein für Kochvorführung



auf einen Blick



EB7 SL7K cn
Profi Steam

EB7 GL7K Combi Steam

Einbaubackofen
Konventionell / Heissluft / Grill / Dampf
Energieeffizienzklasse A+

Bedienung / Ausstattung

- Display mit Symbol- und Klartextanzeige
- Touch-Bedienung
- Elektronische Schaltuhr
- Vario-Guide-Menüführung mit Einstellempfehlungen
- Speisethermometer mit Endzeitberechnung
- Wassereinfüllschublade
- Geräteschublade
- Apparate-Stecker für Kochfelder mit Oberbedienung

Programme / Funktionen

- 11 Ofenfunktionen, 10 Sonderfunktionen
- Vorprogrammierte Rezepte
- Spezialprogramme
- Speicher für eigene Programme
- Niedertemperaturautomatik
- Steam-Regenerierfunktion

Reinigung

- Swiss-Clean-Email-Beschichtung
- Dampf-Reinigungsprogramm

Sicherheit

- Kindersicherung
- Kühle Gerätefront
- Zeitspeicher bei Stromausfall 1 Woche

Zubehör

- 1 Glasgeschirr mit Einsatzrost
- 1 Speisethermometer für Endzeitberechnung
- 1 Backblech
- 1 Backblech hochrandig
- 1 Gitterrost aus Chromstahl
- 1 Gutschein für Kochvorführung



EB7 GL7K sp
Combi Steam



EB3 SL7K cn
Compact Combi Steam

EB3 SL7K Compact Combi Steam

Einbaubackofen Compact
Konventionell / Heissluft / Grill / Dampf
Energieeffizienzklasse A

Bedienung / Ausstattung

- Display mit Symbol- und Klartextanzeige
- Touch-Bedienung
- Elektronische Schaltuhr
- Wassereinfüllschublade

Programme / Funktionen

- 7 Ofenfunktionen, 9 Sonderfunktionen
- Vorprogrammierte Rezepte
- Spezialprogramme
- Speicher für eigene Programme
- Sous-Vide-Garen
- Niedertemperaturautomatik
- Steam-Regenerierfunktion

Reinigung

- Swiss-Clean-Email-Beschichtung
- Dampf-Reinigungsprogramm

Sicherheit

- Kindersicherung
- Kühle Gerätefront
- Zeitspeicher bei Stromausfall 1 Woche

Zubehör

- 2 Glasgeschirre mit Einsatzrost
- 1 Backblech
- 1 Gitterrost aus Chromstahl
- 1 Gutschein für Kochbuch
- 1 Gutschein für Kochvorführung



Den Compact-Backofen
gibt es auch in
anderen Ausführungen.

Die Elektroherde: Neuester Stand der Technik



Einsetzen leicht gemacht

Die Konstruktion mit speziellen Einhängegittern bietet Komfort und Sicherheit beim Einschieben der Kuchenbleche und Gitterroste. Einschubhilfen, gegen Mehrpreis, sorgen für 100%-ige Treffsicherheit. Zum Reinigen des Garraumes lassen sich die Einhängegitter mühelos entfernen.



Brot backen mit BakingPlus

Eine kurze Befeuchtung des Gar- oder Backguts kann Wunder wirken. Giessen Sie 100 ml Wasser in die Prägung des Bodens, stellen Sie BakingPlus am Bedienwähler ein und ein Heizelement am Unterboden des Garraumes lässt das Wasser für die ersten 10 – 15 Minuten verdampfen. Das Resultat ist verblüffend – noch nie waren Ihre Brote so glänzend und knusprig! Dank der Feuchtigkeit geht der Teig besser auf – so backen Sie Ihr Brot mit mehr Volumen und schönster Textur. Aussen knusprig – innen luftig.

Kühle Fronten und saubere Backofentüren

Alle Kochherde und Backöfen verfügen über einfach aushängbare Vollglastüren mit Vierfachverglasung und hitzereflektierenden Beschichtungen, welche die Temperatur an der Backofenfront spürbar senken. Ausserdem sind die Türen rundherum dicht verschlossen, sodass sie innen nicht verschmutzen können. Die glatte Türoberfläche ohne Ecken und Kanten erleichtert die Reinigung.



für jeden Anspruch



Heissluft

Mit Heissluft wird das Backen, Braten, Garen und Grillieren perfektioniert. Das Heissluftgebläse mit separatem Ringheizkörper sorgt für eine optimale Wärmeverteilung im Backraum. Damit kann zum Beispiel auf drei Ebenen gleichzeitig gebacken werden.

Die neue Emaillierung sorgt für rasches Wisch-und-Weg

Noch bevor Sie «Leichtreinigungs-Swiss-Clean-Email» ausgesprochen haben, sind die kaum noch haftenden Rückstände von der Emailbeschichtung des Backofens weggewischt.



Das katalytische Reinigungssystem

Die Innenseite des Backofens ist mit einem porösen, katalytischen Belag beschichtet. Dieser bewirkt, dass während des Betriebs bei einer Hitze von über 200°C Schmutzpartikel und Fettspritzer geruchlos und giftfrei oxidieren.

Dadurch wird der Reinigungsaufwand auf ein Minimum beschränkt und aggressive Mittel werden überflüssig.



Aussen perfekt – und innen ebenso

Mit dem professionellen Temperatursensor können Sie genau überwachen, wie ihr gutes Stück gart, und es genau zum richtigen Zeitpunkt aus dem Ofen nehmen. Ein Signalton meldet, wann die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist. Der Backofen schaltet sich anschliessend automatisch ab.

Die Elektroherde



EH7 GL4X sp



EH7 GL4X cn

EH7 GL4X Katalyt

Einbauherd
Konventionell / Heissluft / Grill
Energieeffizienzklasse A+

Bedienung / Ausstattung

- 4 versenkbare Energieregler für Glaskeramik- kochfeld
- 2 Zweikreisregler, vorne links / hinten rechts
- Display mit Symbol- und Klartextanzeige
- Touch-Bedienung
- Elektronische Schaltuhr
- Vario-Guide-Menüführung mit Einstellempfeh- lungen
- Speisethermometer mit Endzeitberechnung
- Geräteschublade

Programme / Funktionen

- 8 Ofenfunktionen, 9 Sonderfunktionen
- Spezialprogramme
- Vorprogrammierte Kochrezepte
- Speicher für eigene Programme
- Niedertemperaturautomatik
- Backen auf mehreren Ebenen

Reinigung

- Katalytische Selbstreinigung

Sicherheit

- Kindersicherung
- Kühle Gerätefront
- Zeitspeicher bei Stromausfall 1 Woche

Zubehör

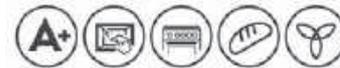
- 1 Speisethermometer für Endzeitberechnung
- 1 Gitterrost aus Chromstahl
- 1 Backblech
- 1 Backblech hochrandig



EH7 L5XD sp



EH7 L5XD cn



EH7 L5XD BakingPlus Katalyt

Einbauherd
Konventionell / Heissluft / Grill
Energieeffizienzklasse A+

Bedienung / Ausstattung

- 4 versenkbare Energieregler für Glaskeramik-
kochfeld
- 2 Zweikreisregler, vorne links / hinten rechts
- Versenkbare Bedienwähler beleuchtet
- Touch-Timer mit Display-Anzeigen
- Elektronische Schaltuhr
- Geräteschublade

Programme / Funktionen

- 8 Ofenfunktionen, 2 Zusatzfunktionen
- Backen auf mehreren Ebenen
- Brotbackfunktion BakingPlus

Reinigung

- Katalytische Selbstreinigung

Sicherheit

- Kühle Gerätefront

Zubehör

- 1 Gitterrost aus Chromstahl
- 1 Backblech
- 1 Backblech hochrandig



EH7 L2X sw



EH7 L2X we

EH7 L2X Katalyt

Einbauherd
Konventionell / Heissluft / Grill
Energieeffizienzklasse A+

Bedienung / Ausstattung

- 4 versenkbare Energieregler für Glaskeramik-
kochfeld
- 2 Zweikreisregler, vorne links / hinten rechts
- Versenkbare Bedienwähler
- Geräteschublade

Programme / Funktionen

- 8 Ofenfunktionen, 2 Zusatzfunktionen

Reinigung

- Swiss-Clean-Email-Beschichtung
- Katalytische Selbstreinigung

Sicherheit

- Kühle Gerätefront

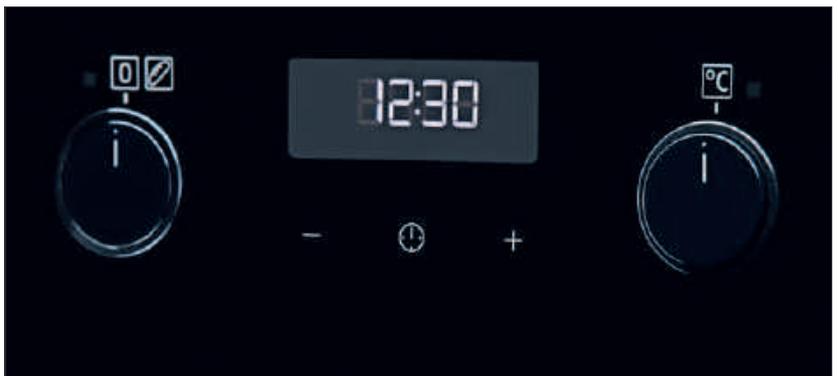
Zubehör

- 1 Gitterrost aus Chromstahl
- 2 Backbleche



Alles im Griff und im Blick

Müheless und intuitiv bedienen Sie den Backofen und die Kochzonen mit den ergonomisch perfekt gestalteten Energieregler und Bedienwählern. Die Symbole befinden sich direkt auf den Drehreglern für ein zeitloses Design. Alle Funktionen und Einstellungen werden klar angezeigt.

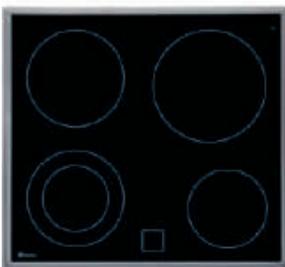


Glaskeramik-Kochfelder sind sauber und praktisch

Alle Glaskeramik-Kochflächen sind mit einer oder zwei Zweikreis-Kochzonen ausgerüstet, damit Sie für jede Topfgröße die richtige Kochzone haben.



Für den Einbau in bestehende Kombinationen



GK 56P cn

Gerätemasse:
H 4,6 / B 55,6 / T 51,6 cm
Ausschnittmasse:
B 54 / T 50 cm
Anschluss: 400 V 2-3 / 7,1 kW



GK 56P PL Breitrahmen cn

Gerätemasse:
H 4,7 / B 58,8 / T 54,8 cm
Ausschnittmasse:
B 54-57 / T 50-53 cm
Anschluss: 400 V 2-3 / 7,1 kW

Kochzonen

1 Zone Ø 145 mm	1,2 kW
1 Zone Ø 180 mm	1,8 kW
1 Zone Ø 210 mm	2,3 kW
1 Zone Ø 180/120 mm	1,8/0,9 kW

Ausstattung

- Überhitzungsschutz
- Restwärmeanzeige
- Leistungsabhängige Abschaltautomatik

Glaskeramik-Kochfelder mit integrierter Sensorbedienung



Kochzonensteuerung mit Slider

Dieser Komfort wird Sie begeistern! Sie gleiten mit dem Finger über den «Slider» und regeln so ohne mehrmaliges Antippen die gewünschte Leistung jeder Kochzone. Alternativ genügt ein direktes Antippen auf das Balken-Symbol, um die gewünschte Leistung anzuwählen, dies zwischen Stufe 1 = Warmhalten und Stufe 14 = max. Leistung.



TopLight Heizkörper

Alle Glaskeramik-Kochfelder haben effiziente Heizkörper, die schnell aufleuchten und in Sekunden die volle Heizwirkung bringen, dies bei gleichmässiger Wärmeverteilung über die gesamte Kochzone.



Für den Einbau in bestehende Kombinationen



GK 58TS cn

Gerätemasse:
H 5 / B 57,6 / T 50,6 cm
Ausschnittmasse:
B 56 / T 49 cm
Anschluss: 400 V 2-3 / 6,5 kW



GK 58TS PL Breitrahmen cn

Gerätemasse:
H 5 / B 61,8 / T 54,8 cm
Ausschnittmasse:
B 56-60 / T 49-53 cm
Anschluss: 400 V 2-3 / 6,5 kW

Kochzonen

2 Zonen Ø 145 mm	je 1,2 kW
1 Zone Ø 180/120 mm	1,8/0,9 kW
1 Zone Ø 210/160 mm	2,3/1,4 kW

Ausstattung

- Slider-Bedienung
- 14 Kochstufen
- Ankochautomatik
- Pause-Funktion
- Öko-Timer
- CountUp Timer
- Kurzzeitwecker
- OptiHeat Control
- OffSound Control
- Verriegelungs-funktion
- Kindersicherung
- Leistungsabhängige Abschaltautomatik
- Überhitzungsschutz

Pause-Funktion

Sollten Sie kurzzeitig vom Kochherd weg müssen, tippen Sie die Pause-Funktion an, und die Kochzonen schalten automatisch auf Warmhaltstufe. Sie wählen erneut die Pause-Funktion, und die vorher gewählten Kochstufen werden wieder eingestellt.



Abschaltautomatik

Vergessen Sie einmal, eine Kochzone auszuschalten, schaltet diese, je nach gewählter Kochstufe, nach längerer oder kürzerer Zeit ab.

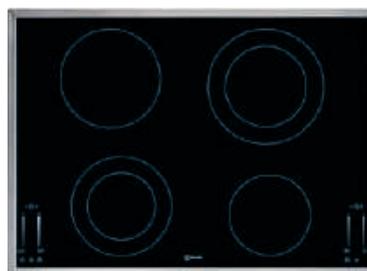


Ausstattung

- Slider-Bedienung
- 14 Kochstufen
- Ankochautomatik
- Pause-Funktion
- Öko-Timer
- CountUp Timer
- Kurzzeitwecker
- OptiHeat Control
- OffSound Control
- Verriegelungsfunktion
- Kindersicherung
- Leistungsabhängige Abschaltautomatik
- Überhitzungsschutz

Kochzonen GK 69TS cn

1 Zone Ø 145 mm	1,2 kW
1 Zone Ø 180 mm	1,8 kW
1 Zone Ø 180/120 mm	1,8/0,9 kW
1 Zone Ø 210/140 mm	2,2/1,0 kW

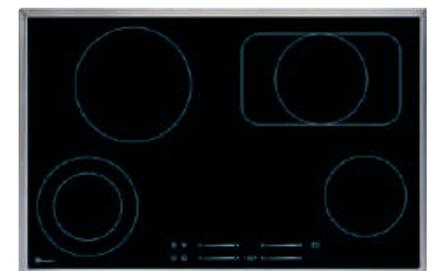


Kochzonen GK 78TS cn

1 Zone Ø 145 mm	1,2 kW
1 Zone Ø 210 mm	2,3 kW
1 Zone Ø 180/120 mm	1,8/0,9 kW
1 Zone Ø 290/165 mm	2,6/1,5 kW

GK 69TS cn

Gerätemasse:
H 5 / B 69,6 / T 50,6 cm
Ausschnittmasse:
B 68 / T 49 cm
Anschluss: 400 V 2-3 / 7,0 kW



GK 78TS cn

Gerätemasse:
H 5 / B 76,6 / T 50,6 cm
Ausschnittmasse:
B 75 / T 49 cm
Anschluss: 400 V 2-3 / 7,35 kW

Glaskeramik-Kochfelder mit Induktionstechnologie

Bei der Induktionstechnologie bewirken Induktionsspulen magnetische Felder. Diese erzeugen die Wärme im Topfboden und nicht unter der Glaskeramik. Die Glaskeramikfläche wird nicht erhitzt. Sobald das Gefäß auf die Fläche gestellt wird, geben die Induktionskochfelder sofort die volle Energie ab, wird das Kochgeschirr wieder abgehoben, stoppt die Energieübertragung. Kochen mit Induktion ist Komfort auf höchstem Niveau.



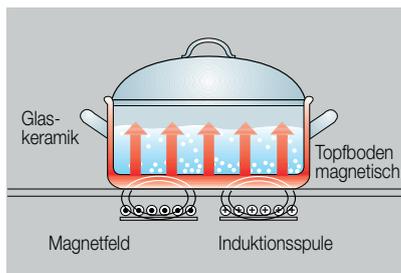
Die vier S-Vorteile von Induktions-Kochfeldern

Schnell: bis zu 60 % schnelleres Aufheizen gegenüber Strahlungsheizkörpern.

Sparsam: bis zu 30 % Energieeinsparung gegenüber Strahlungsheizkörpern.

Sicher: Dank der automatischen Topferkennung schalten vergessene Kochzonen selbständig aus.

Sauber: keinerlei Einbrennen von Speiseresten, da mit der Induktionstechnologie die Bereiche neben den Kochzonen kalt bleiben.



Topferkennung

Eingebaute Sensoren im Kochfeld erkennen, ob ein Topf auf der Kochzone steht. Wird eine Kochzone ohne Topf eingeschaltet, erfolgt keine Energiezufuhr. Beim kurzen Entfernen des Kochtopfs wird die Energiezufuhr automatisch unterbrochen.

Saubere Platte, kühle Küche

Weil sich die Kochzonen nicht von unten erhitzen, setzen sich übergelaufene Flüssigkeiten nicht fest und können feucht aufgenommen werden.

Induktions-Kochfelder bleiben kühl, erwärmen nicht unnötig die Küche, und die Finger kann man sich auch nicht verbrennen.

So funktioniert das Induktionskochen

Der direkte Weg ist der günstigste: Die Induktionsspule unter dem Kochfeld bringt die Energie ungehindert durch die Glaskeramik in den Topfboden.

PowerBoost Funktion

Zum schnellen Anbraten und Wasser kochen.

Ankochautomatik

Sie schaltet die Kochzone für eine bestimmte Zeit auf volle Leistung und dann auf die eingestellte Kochstufe zurück.

Öko-Timer

Der Timer berechnet bei voreingestellter Garzeit den genauen Zeitpunkt, wann das Kochfeld ausgeschaltet werden muss, um das Gericht mit der Restwärme fertigzugaren.

CountUp Timer

Der CountUp-Timer zeigt an, wie lange ein Gericht schon gart.

OptiHeat Control

Die 3-stufige Restwärmeanzeige informiert nach dem Ausschalten, ob das Kochfeld «heiss», «warm» oder «fast kühl» ist – auch dies ein Beitrag zu Ihrer Sicherheit.

OffSound Control

Möglichkeit zum Aus- und Einschalten der Tastentöne.



Die neuen Maxima-Induktions-Kochfelder mit Slider-Bedienung

Bewegungsfreiheit mit Maxima-Induktion

Pfannen und Töpfe können Sie auf der Glaskeramik-Kochfläche platzieren, wo Sie gerade möchten. Die neuen Induktionsfelder machen es möglich, auf der Fläche nach Belieben zu manövrieren.



Sensorgesteuerte Kochfelder

Wo immer man die grosse oder kleine Pfanne hinstellt, die eingebauten Sensoren erkennen sie sofort, und der Topfboden erwärmt sich. Darum herum bleibt das Kochfeld kühl.

Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug

Dieses neue Kochfeld regelt den Dunstabzug automatisch. Wenn Sie den Lüfter jedoch lieber selbst einstellen, haben Sie dafür manuelle Bedienelemente auf dem Kochfeld.

Die Gerätepflege ist leicht. Alle Filter sind schnell und bequem von oben zugänglich.

Vier hocheffiziente Aktivkohlefilter (Umluftbetrieb) sorgen für eine effiziente Geruchsreduzierung. Die Filter können regelmässig im Backofen regeneriert werden.



Kochzonen

4 Kochzonen Ø 120-240 mm je 3,2 kW
(mit integriertem Dampfzug je 3,7 kW)



GK 69TSi cn

Gerätemasse:
H 4,9 / B 69,6 / T 50,6 cm
Ausschnittmasse:
B 68 / T 49 cm
Anschluss: 400 V 2N / 7,35 kW



GK 78TSi cn

Gerätemasse:
H 4,9 / B 76,6 / T 50,6 cm
Ausschnittmasse:
B 75 / T 49 cm
Anschluss: 400 V 2N / 7,35 kW



DM GL8370 sw flächenbündig / aufliegend

Gerätemasse:
H 21 / B 83 / T 51,5 cm
Ausschnittmasse:
B 80,7 / T 49,2 cm, R 5
Anschluss: 400 V 2-3, 7,4 kW

Kochen mit Induktion: sauber, schnell, sicher, sparsam

Schnell und ökonomisch

Die Aufheizzeiten dürfen sich sehen lassen. Mit Induktion bringen Sie Wasser viel schneller zum Sieden (1 Liter in zirka 2 ½ Minuten) als mit konventionellen Kochsystemen. Zudem sind die Reaktionszeiten gleich schnell wie beim Kochen mit Gas.

Sie sparen aber auch Strom! Unabhängig von der Kochzonengröße entwickelt sich die Wärme ohne Aufheizen unmittelbar nur im Kochgeschirr. Wird auf eine große Kochzone ein Topf mit kleinem Durchmesser aufgesetzt, entsteht kein Energieverlust.



Ausstattung

- Slider-Bedienung
- Pfannenboden-Grössenerkennung
- Alle Kochzonen mit Powerfunktion
- 14 Kochstufen
- Ankochautomatik
- Pause-Funktion
- Öko-Timer
- CountUp Timer
- Kurzzeitwecker
- OptiHeat Control
- OffSound Control
- Verriegelungsfunktion
- Kindersicherung
- Hob2Hood
- Leistungsabhängige Abschaltautomatik
- Überhitzungsschutz

Hob2Hood – Die intelligente Steuerung von Kochfeld und Haube

Die einzigartige integrierte Hob2Hood-Funktion bringt bei den HighSpeed-Glaskeramik-Kochfeldern noch mehr Komfort: Die Haube von Electrolux wird automatisch durch das Kochfeld gesteuert und schaltet sich nach dem Kochen von selbst aus.



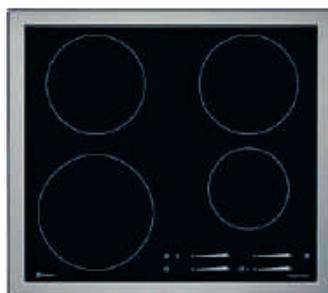
PowerBoost-Funktion

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung, damit große Mengen Flüssigkeit sehr schnell erhitzt werden können.



GK 58TSi cn

Gerätemasse:
H 4,9 / B 57,6 / T 50,6 cm
Ausschnittmasse:
B 56 / T 49 cm
Anschluss: 400 V 2N / 7,35 kW



GK 58TSi PL Breitrahmen cn

Gerätemasse:
H 6,3 / B 61,8 / T 54,8 cm
Ausschnittmasse:
B 56–60 / T 49–53 cm
Anschluss: 400 V 2N / 7,4 kW

Kochzonen

1 Zone Ø 120-160 mm	2,5 kW
2 Zonen Ø 145-200 mm	je 2,8 kW
1 Zone Ø 160-240 mm	3,7 kW

Die Bedeutung der Symbole

Pure Hob – Das Auge kocht mit

Bridge-Funktion

Erstellen Sie mit der Bridge-Funktion dieses Induktionskochfeldes mehrere grosse Flächen zum Kochen. Auf Knopfdruck können jeweils zwei Zonen miteinander verbunden werden und bilden so eine grosse Kochzone, welche perfekt für die Verwendung von grösseren Brättern und Pfannen geeignet ist.



Schwarze Eleganz

Ist Pure Hob ausgeschaltet, setzen auf der puristischen schwarzen Glasfläche nur das Einschalt-symbol und das Markenlogo dezente Akzente. Die ganze übrige Fläche präsentiert sich in glänzendem Schwarz.

Kochzonen

4 Zonen Ø 120 – 210 mm
je 3,2 kW



GK 58TSi P cn

Gerätemasse:

H 6,3 / B 57,6 / T 50,6 cm

Ausschnittmasse:

B 56 / T 49 cm

Anschluss: 400 V 2N, 7,4 kW



Restwasserverdampfung
Verdampfung des Restwassers am Ende des Dampf-garens für einen trockenen Garraum



Katalyse
Fettspritzer werden geruch- und giftfrei oxidiert an Spezialoberfläche



Dampfreinigung
Müheloses Reinigen Ihres Ofens mit Hilfe dezidiert-er Dampfprogramme



VarioGuide
Vorprogrammierte Empfehlungen zu Temperatur & Beheizungsart für eine Vielzahl von Gerichten



Speisethermometer
Steuerung und bewachung der idealen Kerntemperatur in ihren Speisen



Feuchtigkeitssensor
Sensor, der die optimale Menge an Dampf im Garraum automatisch reguliert



SousVide-Garen
Präzises Dampf-garen für vakuumierte Speisen in 1 °C Schritten



Dampf-garen
Gesundes Dampf-garen ohne Wasseranschluss und Druck



Regenerieren
Schonendes und gleichmässiges Erwärmen von gefrorenen oder gekochten Speisen mit der Hilfe von Dampf



Feuchtstufengaren
Garen mit drei Feuchtigkeitsstufen tief, mittel oder hoch



Feuchtigkeit hoch
Garen bei niedriger Temperatur mit höheren Anteil von Dampf für perfekte Desserts



Feuchtigkeit niedrig
Heissluft mit wenig Dampf für die perfekte Kruste



Backofenbeleuchtung
Optimale Ausleuchtung des Backofens durch Licht im Innenraum



Versenkbare Bedienwähler
Jederzeit versenkbare Bedienwähler zum Schutz vor schnellen Kinderhänden



Backofen-Steckanschluss
Müheloses Anschliessen eines autarken Kochfeldes über den Backofen



Brot backen
Backen mit automatischer Feuchtigkeitszugabe für mehr Volumen und Kruste



Feuchte Heissluft
Damit ihre Lasagne nie austrocknet



Heissluft
Auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig Backen, Garen oder Braten



BakingPlus
Backen mit Feuchtigkeitszugabe zu Beginn für mehr Volumen und schönste Kruste



Pizza-/Wähenstufe
Für einen besonders knusprigen Boden bei Pizza und Wähe



Ober- und Unterhitze
Traditionelles Backen, Garen oder Braten auf einer Ebene



Unterhitze
Nachbräunen des Bodens oder Blindbacken



Turbogrillen
Braten grösserer Fleischstücke auf einer Ebene



Heissluftgrillen
Braten grösserer Fleischstücke auf einer Ebene



Grill
Grillieren und Toasten flacher Lebensmittel



Grossflächengrill
Grillieren und Toasten flacher Lebensmittel in grösseren Mengen



Auftau-Funktion
Schonendes Auftauen zum Erhalt der Speisen



Touch-Display
Einfaches Antippen zur Programmwahl



Niedertemperatur-Garautomatik
Niedergaren von Fleisch leicht gemacht

Der Kundendienst für Elektroherde

Schenk baut Elektrogeräte von Electrolux ein. Electrolux hat in der Schweiz ein dichtes Netz von Servicestellen.

0848 848 111 (24 h)

service@electrolux.ch

Inspiration aus der fernöstlichen Gastronomie

Kombiherde von Schenk lassen sich auch mit einer Wok-Kochstelle oder einem Teppan-Yaki-Flächengrill ausstatten. Asiatisch, mediterran oder schweizerisch – Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!



Induktions-Wok

Mit dem Wok dünsten, rührbraten oder frittieren Sie schnell und schonend. Das Gemüse bleibt knackig und aromatisch, das Fleisch saftig.



Wok 38 TSi O
Gerätemasse:
H 13,2 / B 38 / T 51 cm, R 7
Ausschnittmasse:
B 36 / T 49 cm, R 5
Anschluss: 230 V, 3,2 kW

Induktions-Teppan-Yaki

Mit dem Teppan-Yaki-Flächengrill ist es möglich, die dem Lebensmittel entsprechende Gartemperatur exakt einzustellen. Diese wird automatisch konstant gehalten, egal wie viele Speisen auf die Platte gelegt werden. Auf der Teppan-Yaki-Platte kann Induktions-Kochgeschirr verwendet werden.



TY 58 TSi cn
Gerätemasse:
H 6,6 / B 58 / T 51 cm, R7
Ausschnittmasse:
B 56 / T 49 cm, R5
Anschluss: 400 V 2N, 5,6 kW



TY 38 TSi cn
Gerätemasse:
H 6,6 / B 38 / T 51 cm, R7
Ausschnittmasse:
B 36 / T 49 cm, R5
Anschluss: 230 V, 2,8 kW

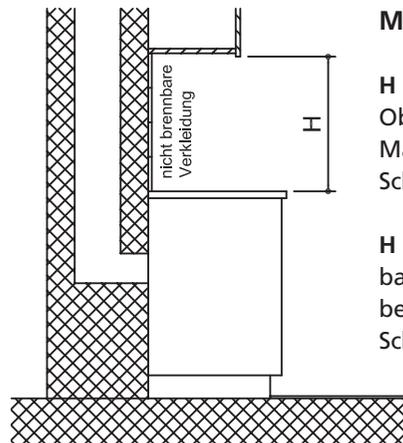
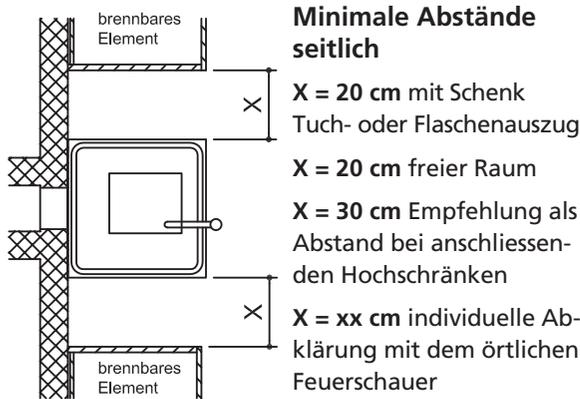


Frei zusammenstellbare Kombinationen
Mit oder ohne Holzherd, Kochflächen, elektrisch oder Gas.

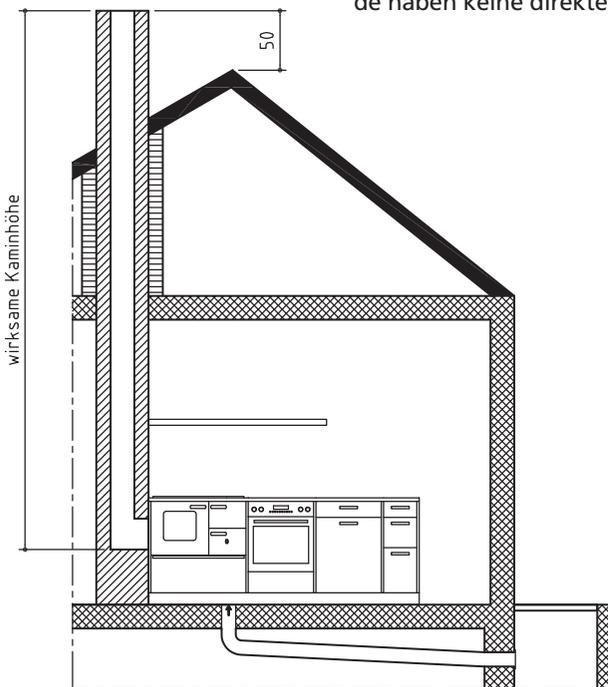
Die Wok-Kochstelle und der Teppan-Yaki-Flächengrill eignen sich sehr gut für den Einbau in unseren Outdoor-Kochherd.

Planungshinweise

Beim Einbau eines Schenk Holzkochherdes sind die örtlichen feuerpolizeilichen Vorschriften zu beachten. Die nachfolgenden Beispiele sind den schweizerischen Richtlinien entnommen. Weitere Informationen erhalten sie entweder beim örtlichen Feuerschauer oder unter www.vkf.ch.



Bei Räumen mit dichten Fenstern und Türen oder mit Abluftanlagen (Dampfabzug) kann die benötigte Verbrennungsluftzufuhr ungenügend sein. Giftige Abgase (CO) können in den Raum ausströmen und Personen gefährden. Die Verbrennungsluft ist in diesen Fällen durch spezielle Kanäle oder Lüftungsöffnungen dem Aufstellungsraum oder dem Herd zuzuführen. Schenk Zentralheizungsherde haben keine direkte Anschlussmöglichkeit für die Verbrennungsluft.



Vorbereitung für raumluftunabhängigen Anschluss der Verbrennungsluft

- Bedienungshebel zum Öffnen / Schliessen der Zuleitung
- Anschlussmöglichkeiten nach hinten, unten, seitlich links und rechts
- Anschlussstutzen 100 mm am Herd montiert
- Innendurchmesser der bauseitigen Anschlussleitung 100 mm
- Kombination mit Aschenfall nicht möglich

Planungshinweise

- Maximale Länge der Zuleitung 6m, Innendurchmesser 100 mm, maximal zwei 90° Bögen
- Bei grösserer Länge oder mehr Bögen ist die Zuleitung ausserhalb des Herdes auf Innendurchmesser 150 mm zu erweitern
- Die Zuleitung ist so zu verlegen, dass sich kein Wasser darin ansammeln kann (Gefälle gegen aussen)
- In geschlossenen Kellerräumen ist die Zuleitung zu isolieren (Kondenswasser)
- Die Luftansaugöffnung ist so auszuführen, dass kein Schmutz und auch keine Tiere in die Leitung eindringen können (Luftgitter vorsehen)
- Pro kW ist mit einem Verbrennungsluftbedarf von ca. 7 m³/h zu rechnen

Wirksame Kaminhöhe	mit Beheizung einer Sitzkunst	ohne Beheizung einer Sitzkunst
Holzherd	7 m	5 m
Zentralheizungsherd	8 m	6 m

Holzherde mit Holzbackofen benötigen einen erhöhten Zugbedarf

Kaminquerschnitt	Quadratisch	Rund
Holzherd	20/20 oder 25/25 cm	18 bis 20 cm
Zentralheizungsherd	20/20 oder 25/25 cm	20 bis 25 cm

Alles Wichtige über die Schenk-Holzherde

1. Firmenmarke		Schenk				
2. Bauform		freistehende Holzherde				
3. Verkaufsbezeichnung Holzherd		10.08	11.08	12.08	13.08	14.08
Kombiherd		34.08	44.08	54.08	64.08	74.08
4. Gerätemasse, freistehend/Einbau						
Höhe	cm	85/90	85/90	85/90	85/90	85/90
Breite Holzherd	cm	36	52	60	73	84
Breite Kombiherd	cm	93	109	117	130	141
Tiefe	cm	60	60	60	60	60
5. Gewicht Holzherd		140	180	190	270	290
Kombiherd		210	250	260	340	360
6. Feuerraum						
Höhe	cm	22	22	22	22	22
Breite	cm	20	20	20	20	20
Tiefe	cm	35	35	35	35	35
Füllöffnung						
Höhe	cm	14	14	14	14	14
Breite	cm	17	17	17	17	17
max. Brennholzlänge						
		33	33	33	33	33
Abgasstutzen						
hinten	cm	18x13	18x13	18x13	18x22	18x22
seitlich	cm	10x15	10x15	10x15	10x24	10x24
Aschenschublade						
		Liter	3,6	3,6	3,6	3,6
7. Kochfläche						
Breite	cm	28,2	44,7	52,7	65,7	76,2
Tiefe	cm	52,7	52,7	52,7	52,7	52,7
Glaskeramik		○	○	○	–	–
Guss		ja	ja	ja	ja	ja
Schnellkochplatte		ø cm	18	–	26	–
Schnellkochklappe			–	ja	○	ja
Breite Öffnung	cm	–	22,5	22,5	22,5	22,5
Tiefe Öffnung	cm	–	30	30	30	30
8. Wärmeraum						
Backraum			–	–	–	ja
Innenabmessung Wärmeraum/Backraum						
Höhe	cm	–	–	–	33	29
Breite	cm	–	–	–	29	33
Tiefe	cm	–	–	–	38	38
Sichtfenster in Backraumbtür			–	–	–	ja
9. Brennstoff		Scheitholz	Scheitholz	Scheitholz	Scheitholz	Scheitholz
10. Feuerungstechnische Werte						
Holzverbrauch mit trockenem Brennholz	kg	1,4/h	1,4/h	1,4/h	1,3/h	1,3/h
Feuerungstechnischer Wirkungsgrad	%	78,5	83,8	83,8	85,2	86,6
CO-Gehalt	mg/m ³	1735	1810	1881	1710	1710
Staub	mg/m ³	65	55	55	81	81
Gesamtwärmeleistung		kW	5,2	5,6	5,6	5,2
Ankochen von 2 kg Wasser Holzmenge	kg	3,0	2,8	2,8	2,6	2,6
Ankochzeit	Min.	9	4	4	5	5
11. Kachelsitzofen-Beheizung		ja	ja	ja	ja	ja
12. Kamin						
Kaminzug	Pa	12	12	12	12	12
13. Prüfungszertifikat nach DIN EN 12815		Fraunhofer-Institut für Bauphysik, Stuttgart				
14. VKF-Nr.		18795				
15. Herkunft		Schweiz				
16. Garantie und Service						
Garantie Holzherd		2 Jahre				
Service Holzherd durch		Ofenfabrik Schenk AG, 3550 Langnau i. E.				
17. Bedienungsanleitung						
		deutsch				
18. Name und Adresse des Anbieters						
		Ofenfabrik Schenk AG, 3550 Langnau i. E.				

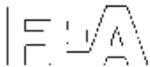
○ = gegen Mehrpreis erhältlich

Alles Wichtige über die Schenk-Zentralheizungsherde

1. Firmenmarke		Schenk		
2. Bauform		freistehende Zentralheizungsherde		
3. Verkaufsbezeichnung Zentralheizungsherd		1212.08	1216.08	
Zentralheizungsherd kombiniert		6412.08	6416.08	
4. Gerätemasse, freistehend/Einbau				
Höhe	cm	85/90	85/90	
Breite Zentralheizungsherd	cm	66	66	
Breite Zentralheizungsherd kombiniert	cm	123	123	
Tiefe	cm	60	67,5	
5. Gewicht Zentralheizungsherd		275	300	
Zentralheizungsherd kombiniert		345	370	
6. Feuerraum				
Höhe	cm	59	59	
Breite	cm	26	26	
Tiefe	cm	36	44	
Füllöffnung				
Höhe	cm	17	17	
Breite	cm	21	21	
max. Brennholzlänge	cm	33	40	
Abgasstutzen				
hinten	cm	10x29	10x29	
seitlich	cm	10x29	10x29	
Aschenschublade				
Aschenfall in Keller		○	○	
7. Kochfläche				
Breite	cm	52,7	52,7	
Tiefe	cm	52,7	60,2	
Glaskeramik		nein	nein	
Guss		ja	ja	
Schnellkochplatte	ø cm	nein	nein	
Schnellkochklappe		ja	ja	
mit festem Griff		○	○	
Breite Öffnung	cm	18	18	
Tiefe Öffnung	cm	30	30	
8. Brennstoff		Scheitholz	Scheitholz	
9. Feuerungstechnische Werte				
Holzverbrauch mit trockenem Brennholz	kg/h	4,5	6,5	
Feuerungstechnischer Wirkungsgrad	%	84	84	
CO-Gehalt	mg/m ³	2320	2663	
Staubgehalt	mg/m ³	44	42	
Nennwärmeleistung	kW	17,8	25,5	
Wasserwärmeleistung	kW	12,0	16,4	
Raumwärmeleistung	kW	5,8	9,1	
Ankochen von 2 kg Wasser Holzmenge	kg	4,5	6,5	
Ankochzeit	Min.	8	6	
10. Heiztechnische Werte				
Betriebsdruck	bar	3	3	
Prüfdruck	bar	6	6	
Wasserinhalt des Kessels	Liter	23	27	
11. Kachelsitzofen-Beheizung		ja	ja	
12. Kamin				
Kaminbelegung		mehrfach	einzel	
Kaminzug	Pa	12	12	
13. Prüfungszertifikat nach DIN EN 12815		Fraunhofer-Institut für Bauphysik, Stuttgart		
14. VKF-Nr.		19789		
15. Herkunft		Schweiz		
16. Garantie und Service		2 Jahre		
Garantie Zentralheizungsherde		2 Jahre		
Service Zentralheizungsherde durch		Ofenfabrik Schenk AG, 3550 Langnau i. E.		
17. Bedienungsanleitung		deutsch		
18. Name und Adresse des Anbieters		Ofenfabrik Schenk AG, 3550 Langnau i. E.		

○ = gegen Mehrpreis erhältlich

Konsumenteninformation: Warendeklaration für Elektroteile



Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA Fachverband Elektroapparate für Haushalt und Gewerbe Schweiz in Zusammenarbeit mit Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien.
Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC International Electrotechnical Commission (Fachkommission TC 59).

Markenname		Electrolux					
Modellbezeichnung		EB7SL7K	EB7GL7K	EH7GL4X	EH7L5XD	EH7L2X	EB3SL7K
Kategorie / Geräteart		Einbaubackofen 55 cm (SMS)		Einbauherd 55 cm (SMS)		38 cm (SMS)	
		Profi Steam	CombiSteam	Classic-Heissluft		CombiSteam	
Effizienz und Verbrauch ¹⁾							
Energieeffizienzindex ⁴⁾	EElcavity	61.9	81.0	81.2	81.2	81.2	105.8
Energieeffizienzklasse		A++	A+	A+	A+	A+	A
Energieverbrauch, konventionell ⁵⁾	kWh/Zyklus	0.89	1.09	1.09	0.99	0.99	
Energieverbrauch, Heissluft/Umluft ⁶⁾	kWh/Zyklus	0.52	0.68	0.69	0.69	0.69	0.73
Standby-Verbrauch ein-/ ausgeschalteter Zustand	W	0.99/0.99	0.99/0.49	0.99/0.49	0.99/0.99	0/0	0.99/0.49
Energieverbrauch pyrolytische Selbstreinigung	kWh/Zyklus						
Anzahl Garräume		1	1	1	1	1	1
Volumen pro Garraum	L	70	70	71	71	71	34
Gebrauchseigenschaften ¹⁾							
max. einstellbare Temperatur bei Ober-/Unterhitze, Umluft/Heissluft	°C	230/230	230/230	300/300	275/275	275/275	-/230
Temperatur bei Dampfbetrieb	°C	50-99	50-99				50-96
Mikrowellen-Ausgangsleistung	W						
Nutzbare Grillfläche	cm ²	1424	1424	1424	1424	1424	1188
Nutzbare Garraumvolumen	L	70	70	71	71	71	34
Abmessungen Gerät ²⁾							
Höhe	cm	75.7	75.7	75.7	75.7	75.7	37.8
Breite	cm	54.8	54.8	54.8	54.8	54.8	54.9
Tiefe (ab Möbelfront)	cm	56.7	56.7	56.7	56.7	56.7	56.8
Tiefe bei offener Tür (vor Möbelfront)	cm	45.0	45.0	45.0	45.0	45.0	25.2
Leergewicht ³⁾							
Gewicht des Gerätes SMS 55/ EURO 60	kg	50.5	48.0	45.1	43.8	42.0	32.2
Ausstattung							
Backofen		gross	gross	gross	gross	gross	klein
Innenabmessungen (Höhe, Breite, Tiefe)	cm	35.5, 47.8, 41.4	35.2, 47.8, 41.4	35.4, 47.9, 41.4	35.4, 47.9, 41.4	35.4, 48.0, 41.5	20.6, 43.7, 37.7
Beleuchtung / Sichtfenster		•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Beheizungsart Ober- und Unterhitze		•	•	•	•	•	
Umluft							
Heissluft		•	•	•	•	•	•
Dampf		•	•				•
Mikrowelle							
Katalytische Reinigungshilfe				•	•	•	
Pyrolytische Reinigungshilfe							
Grillheizkörper vorhanden/nachrüstbar		•/-	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
Grillmotor/Umluftgrillieren		-/•	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•
Zeitschaltuhr/Schaltuhr		•/•	•/•	•/•	•/•	-/•	•/•
Geräteschublade/Gerätsschublade beheizbar		-/•	•/-	•/-	•/-	•/-	-/•
Elektrischer Anschluss							
Max. Nennleistung	kW	3.8	3.5	3.5	3.5	3.5	2.3
Max. Gesamtanschlusswert	kW	11.15***	10.85***	10.85***	10.85***	10.85***	2.3
Spannung	V	400V 2-3N~	400V 2-3N~	400V 2-3N~	400V 2-3~	400V 2-3~	230V~**
Absicherung	A	2-3x10 / 2-3x16***	2-3x10 / 2-3x16***	2-3x16	2-3x16	2-3x16	10
Sicherheit und Service							
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen		•	•	•	•	•	•
Herkunftsland		DE	DE	DE	DE	DE	DE
Garantie	Jahre	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre
Service durch		Electrolux AG	Electrolux AG	Electrolux AG	Electrolux AG	Electrolux AG	Electrolux AG
Gebrauchsanweisung	Sprachen	d/f/i	d/f/i	d/f/i	d/f/i	d/f/i	d/f/i
Aufstell- und Einbaukonstruktion	Sprachen	d/f/i	d/f/i	d/f/i	d/f/i	d/f/i	d/f/i
Name und Adresse des Anbieters		Electrolux AG, Badenerstrasse 587, 8048 Zürich					

Erläuterungen

- / o / • nicht vorhanden / optional / vorhanden

¹⁾ Werte ermittelt nach der gültigen Norm EN 50304/60350

²⁾ Bei Einbaugeräten siehe Massangaben auf den Instruktionsblättern und im Prospekt.

³⁾ Beachten Sie bei Geräten für Schrankeinbau, dass der Schrank für das Gerät tragfähig ist.

⁴⁾ Bei der Erhitzung einer Standardbelastung pro Garraum.

⁵⁾ Bei der Erhitzung einer Standardbelastung pro Garraum.

⁶⁾ Messmethoden siehe EU-Verordnung Nr. 66/2014, Anhang II, Kap. 1

* Länge des Anschlusskabels: 2.2m - umschaltbar auf 230V = 1x16A

** Kabel 2.2m mit Stecker Typ 12

*** Anschlusswert des Backofen/Herdes in Kombination mit einem Kochfeld. Neutralleiter zwingend bei Anschluss von Autarkem-GK und Induktion über Apparatestecker.

Hinweis: Stand der Tabellenangaben 01/2018. Weiterentwicklungen vorbehalten.

Bei ausgestellten Geräten gibt das Energieetikett Auskunft über die aktuellen Daten.

Markenname		Electrolux	
Modellbezeichnung		ERGL4ESP / WE	
Kategorie / Geräteart		Einbaurechaud	
Technologie		Für Glaskeramik-Kochfelder (Heizstrahlkörper)	
Einbaunorm		SMS / -	
Gerätemasse		G	B
Höhe	mm	70	124
Breite	mm	335	547
Tiefe	mm	250	18
		70	335
		271	
Front-Ausschnittmasse			
Breite	mm	550	
Höhe	mm	127	
Kombinierbar mit Kochplattensets			
PS 412, PS+B 412, PS 423 & PS+B 423		•	
Kombinierbar mit Kochmulde KM 412.2		•	
Anschlussspannung	V	400V2-3	
Anschlussleistung in	kW	6.0-7.6	

B = Frontblende, G = Gehäuse, • = möglich, - = nicht möglich

Ausserdem von Schenk



Solaranlagen und Wärmepumpen



Brotbacköfen



Holzfeuerungskessel für 1-Meter-Spalten



Holzfeuerungskessel für 1/2-Meter-Spalten



Holzfeuerungskessel für 1/2-Meter-Spalten



Wärmespeicher



Pelletlager



Pellet-Heizkessel

Ofenfabrik Schenk AG
Schärishachen 809
Postfach 688
3550 Langnau i.E.

Telefon 034 402 32 62
Telefax 034 402 41 55
E-Mail info@ofenschenk.ch
Internet www.ofenschenk.ch

