

ZANKER

**Einbau-Herd
Inbouw-Fornuizen
Four à encastrer
Built-under oven**

ZKH 7227

**Bedienungs- und Einbauanweisungen
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Instruction booklet**

Inhaltsverzeichnis

Deutsch	3
Erst-Installation	4
Gerätebeschreibung	5
Elektro-Backofen	6
Praktische Tipps	8
Back- und Brattabelle	10
Grill-Tabelle	11
Pflege und Wartung	12
Technische Daten	14
Anweisungen für den Installateur	15
Einbau-Anweisungen	17

Sommaire

Français	37
Mise en service	38
Description de l'appareil	39
Utilisation du four	40
Conseils d'utilisation	42
Tableaux de cuisson	44
Entretien	46
Données techniques	48
A l'intention de l'installateur	49
Encastrement	51

Inhoud

Nederlands	20
Het gebruik van de oven voor de eerste keer	21
Het gebruik	22
Elektro-oven	23
Praktische tips	25
Advies-tabel voor het bakken en braden	27
Adviestabel voor het grillen	28
Onderhoud	29
Technische gegevens	31
Speciaal voor de installateur	32
Installatie	34

Contents

English	54
When the oven is first installed	55
Description of the appliance	56
Electric oven	57
Hints and tips for using the oven	59
Cooking Tables	61
Cleaning and Maintenance	63
Technical Data	65
Instructions for the installer	66
Building-in	68



Warnungen und wichtige Hinweise

Heben Sie auf jeden Fall die mit diesem Gerät gelieferte Gebrauchsanweisung auf. Sollte nämlich das Gerät an Dritte abgegeben oder verkauft werden, oder falls Sie das Gerät bei einem Umzug in der alten Wohnung lassen sollten, ist es von größter Wichtigkeit, daß der/die neue Nutzer(in) über diese Gebrauchsanweisung und die Hinweise verfügen kann.

Diese Hinweise dienen der Sicherheit des Nutzers und seiner Mitbewohner. Lesen Sie sie also aufmerksam, bevor Sie das Gerät anschließen und/oder in Gebrauch nehmen.

Installation

- Die Installation muss von fachkundigem Personal vorgenommen werden, unter Beachtung der bestehenden Vorschriften. Die einzelnen Installationsarbeiten sind unter den Hinweisen für den Installateur beschrieben.
- Lassen Sie die Installation und den Anschluß von einem Fachmann, gemäß den ihm dank seiner Fachkenntnis bekannten Richtlinien ausführen.
- Auch gegebenenfalls auf Grund der Installation erforderliche Modifikationen an der Stromversorgung haben durch einen Fachmann zu erfolgen.

Betrieb

- Dieser Backofen ist zur Zubereitung von Speisen gedacht; gebrauchen Sie ihn niemals zu Anderem.
- Falls Sie - aus welchen Gründen auch immer - Alu-Folie zur Zubereitung von Speisen im Backofen verwenden sollten, lassen Sie diese nie in direkten Kontakt mit dem Boden des Ofens kommen.
- Geben Sie bei der Reinigung des Ofens vorsichtig vor: sprühen Sie nie auf den Fettfilter (falls vorhanden), die Heizstäbe und den Thermostatfühler.
- Es ist gefährlich Veränderungen jeglicher Art an diesem Gerät oder an seinen Eigenschaften vorzunehmen.
- Während des Back-, Brat- und Grillvorgangs werden das Backofenfenster und die übrigen Geräteteile heiss, deshalb

sollten Kinder vom Gerät ferngehalten werden. Bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Herdnähe, ist darauf zu achten, dass Anschlussleitungen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen oder in der heißen Backofentür eingeklemmt werden.

- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe um feuerfeste, heiße Schüsseln oder Töpfe aus dem Backofen zu nehmen.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert die Verschlechterung des Oberflächenmaterials.
- Schalten Sie vor der Reinigung des Backofens entweder den Strom ab oder ziehen Sie den Netzstecker.
- Stellen Sie sicher, daß die Schaltknöpfe sich in der «0» Stellung befinden wenn der Backofen nicht mehr benutzt wird.
- Dieser Backofen wurde je nach Ausführung als Einzelgerät oder als Kombinationsgerät mit Elektroplatte für den Anschluß an jeweils 1,2 oder 3 Phasen (oder Gruppen) an 230 V hergestellt. Der Anschluß an mehr Phasen ohne Nulleiter (400 v) führt zu Zerstörung des Ofens und der angeschlossenen Kochplatten.

Kindersicherheit

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch seitens Erwachsenen bestimmt. Es ist gefährlich, wenn Sie es Kindern zum Gebrauch oder Spiel überlassen.
- Halten Sie Kinder fern, solange der Ofen in Betrieb ist. Auch nachdem Sie den

Backofen ausgeschaltet haben, bleibt die Türe noch lange heiß.

Kundendienst

- Lassen Sie Überprüfungsarbeiten und/oder Reparaturen vom Kundendienst des Herstellers oder von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst ausführen und verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät bei Funktionsstörungen oder Schäden selbst zu reparieren. Durch Reparaturen seitens ungeschulter Personen können Schäden oder Verletzungen hervorgerufen werden.

Anleitung zur Gebrauchsanweisung



Sicherheitsanweisung





Schritt-für-Schritt-Anweisung



Ratschläge

Erst-Installation

-  Nach der Installation des Backofens:
- a) den Temperaturregler-Knopf auf 250° C (MAX);
 - b) den Backofen-Funktionswähler auf die Funktion Ober- und Unterhitze stellen ;
 - c) den leeren Backofen einschalten für etwa 45 Minuten;
 - d) dem Raum Frischluft zuführen (z.B. durch das Öffnen eines Fensters).

Während dieser Zeit kann ein unangenehmer Geruch auftreten. Dieser wird verursacht durch Rückstände von der Herstellung und ist **absolut** normal. Wenn diese Aktion durchgeführt ist, den Backofen abkühlen lassen, dann denselben mit einem weichen Tuch, eingeweicht in einer Spülmittellauge, innen reinigen.

Schutzvorrichtung

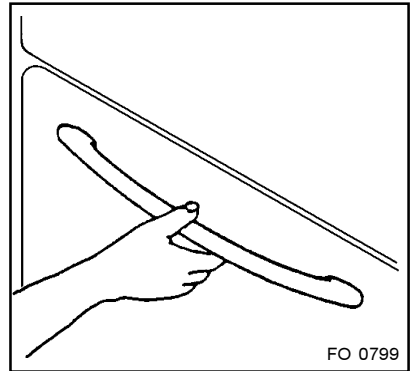
(Nur Modell ZKH 7227 OS - Kodex: 35791)
Selbstverständlich entsprechen alle unsere Geräte den europäischen Sicherheitsstandards. Um jedoch auch den höchsten Sicherheitsansprüchen gerecht zu werden, und besonders, um speziell kleinere Kinder vor den Gefahren einer Verletzung durch die entstehenden Betriebstemperaturen zu schützen, ist eine Schutzvorrichtung als Sonderzubehör erhältlich, die ein unbeabsichtigtes Berühren der Ofentür verhindert. Diese Vorrichtung kann über unser zentrales Ersatzteillager unter Angabe der Modellbezeichnung und der Produktnummer, die Sie bitte dem Typenschild entnehmen, bezogen werden. Eine Montageanleitung liegt der Schutzvorrichtung bei.

HERSTELLER:

ELECTROLUX ZANUSSI S.p.A.

Viale Bologna, 298

47100 FORLÌ (Italien)



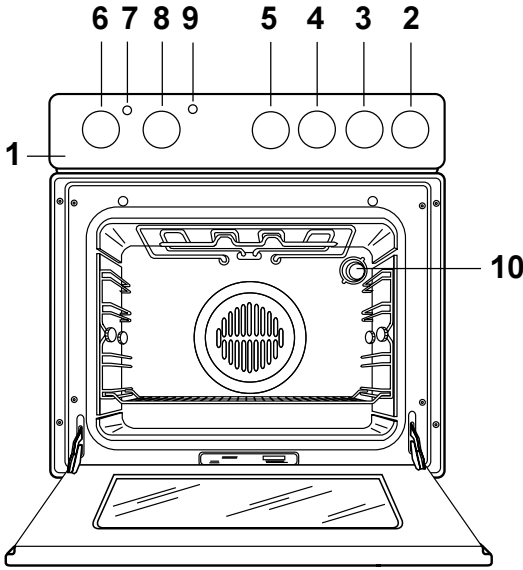
Das Backofen-Zubehör vor dem ersten Garvorgang sorgfältig abwaschen.



Um die Backofentür zu öffnen, immer den Griff in der Mitte anpacken.

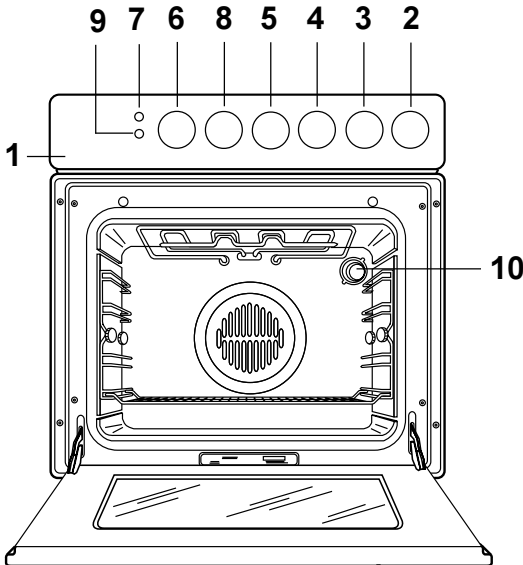
Gerätebeschreibung

ZKH 7227



1. Bedienungsblende
2. Knebel für Kochstelle vorne rechts
3. Knebel für Kochstelle hinten rechts
4. Knebel für Kochstelle hinten links
5. Knebel für Kochstelle vorne links
6. Knebel für Backofen-Wähler
7. Betriebskontrolllampe
8. Knebel für Temperaturregler (Thermostat)
9. Thermostat-Kontrolllampe
10. Backofen-Lampe

ZKH 7227 OS












Elektro-Backofen

Versenkbare Knebel


Einige Modelle sind mit versenkbaren Knebeln ausgestattet. Diese Schalterknebel funktionieren nach dem Druck-Zug System. Sie können vollständig in die Blende versenkt werden (Abb. 1), wenn der Backofen außer Betrieb ist.



Bedienungsknebel

Durch Drehen des Thermostat-Knebels (Abb. 3) kann die geeignete Temperatur gewählt werden und durch Drehen des Wahlschalter-Knebels (Abb.2) kann das geeignetste Heizsystem gewählt werden:



-  Backofen-Innenbeleuchtung
-  Ober- und Unterhitze eingeschaltet
-  Oberhitze
-  Unterhitze
-  Grill
-  Doppelgrill
-  Heissluftgrill
-  Heissluftbetrieb
-  Auftauen

Ober-/Unterhitze

- Wahlschalter-Knebel auf  drehen,
- dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen.

Für eine unterschiedliche Heizung, d.h. Ober-oder Unterhitze, den Thermostat-Knopf auf die Symbole  Unterhitze oder  Oberhitze drehen. Mit dem Temperaturregler-Knopf «max» wird in diesen Stellungen die Temperatur nicht höher als 220-240°C sein.

Grill

- Wahlschalter-Knebel auf  oder  drehen,

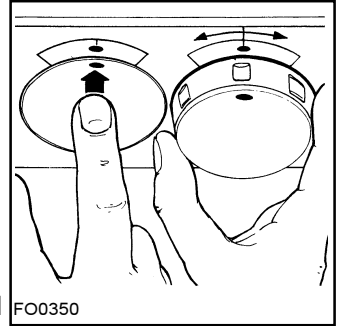


Abb. 1 FO0350

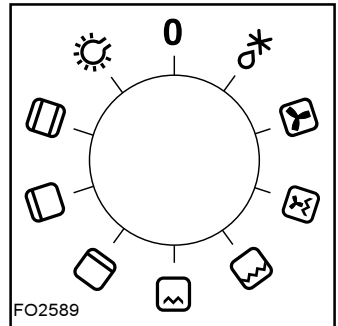


Abb. 2 FO2589

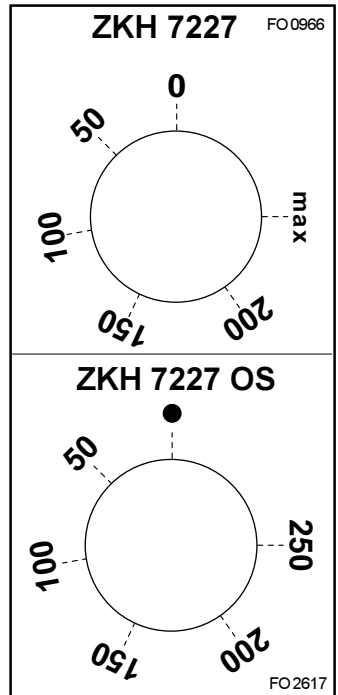


Abb. 3

— dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen.

Durch Drehen des Wahlschalter-Knebels auf ☞ vergrößert sich die Heizleistung des Grills. Auf diese Weise erreicht man ein gleichmässiges Grillen auf der ganzen bestrahlten Oberfläche.

Heißluftgrill

— Wahlschalter-Knebel auf ☒ drehen,
— dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen (max 200°C).

Beim Heißluftgrill stellen Sie eine maximale Temperatur von 200°C ein und überschreiten Sie nicht eine Kochzeit von 60 Minuten.

Heißluft-Beheizung

— Wahlschalter-Knebel auf ☐ drehen,
— dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen.

Auftauen

- Wahlschalter-Knebel auf ☉ drehen. In dieser Schalterstellung lässt sich Tiefgefrorenes im kalten Luftstrom in kurzer Zeit schonend auftauen.

Bemerkung: Wenn sich der Wahlschalter-Knebel auf Stellung ☼ bzw. ☉ befindet, soll der Thermostat-Knebel auf «●» gedreht werden.

Bedienungsknebel für Kochmulde

An der Schalterblende befinden sich die Schalt-Knebel für die vier Kochmulden-Heizelemente. Die Kochstellen werden mit einem 7-Takt-schalter geregelt (Abb. 4), wovon die folgenden Arbeitsstufen benutzt werden können:

- 0 = AUS
- 1 = Minimum
- 3 = Maximum



Die Zubereitung von Speisen mit Öl oder Fett wie z.B. pommes frites, darf nicht ohne Aufsicht geschehen, da Öle und Fette bei Überhitzung leicht entflammen können.

Thermostat-Kontrollampe

Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht ist, und leuchtet jeweils beim Aufheizen wieder auf.

Betriebskontrollampe

Sie zeigt an, daß ein oder mehrere Heizkörper des Backofens bzw. die Kochmulde eingeschaltet sind.

Kühlungsventilator

Dieser hat den Zweck, die elektrischen Bauteile, die Schalterknebel und den Türgriff abzukühlen.

Die Ein- und Ausschaltung des Ventilators erfolgt automatisch bei Betätigung des Wahlschalters.

Um gefährliche Überhitzungen zu vermeiden, läuft der Kühlungsventilator, nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, bis die Temperatur normale Werte erreicht hat.

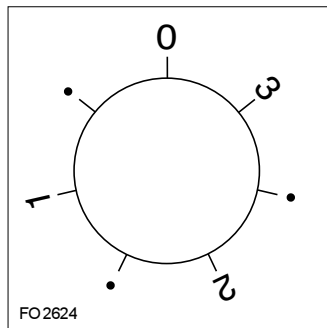


Abb. 4 FO 2624

Praktische Tipps



Beim Garen die Backofentür immer geschlossen halten.

Ober- und Unterhitze

Hitze von oben und von unten. Es wird empfohlen die mittlere Einschibebeiste zu benutzen. Sollte das Gericht mehr Wärme von oben oder von unten benötigen, sobenutzen Sie die oberen oder die unteren Einschibebeisten.

Heißluftbetrieb

Die Wärmeübertragung geschieht hierbei durch heiße Luft, die von dem Lüfterrad in der Backofenrückwand in Bewegung gesetzt wird (Zwangs-Konvektion).

Damit verteilt sich die Wärme gleichmäßig und schnell im Backofen. Daher können in den verschiedenen Etagen mehrere Gerichte gleichzeitig gegart werden (Abb.5). Durch die ständige Luftbewegung keine Geruch- oder Geschmacksübertragung findet selbst bei unterschiedlichen Gerichten.

Bei Heissluftbetrieb können bis zu 2 Bleche Kleingebäck gleichzeitig eingeschoben werden. Beim Backen oder Garen in nur einer Etage wird empfohlen, zur besseren Beobachtung, die unteren Einschibebeisten zu benutzen.

Heissluftbetrieb eignet sich auch besonders gut zum Sterilisieren und zum Dörren von Pilzen oder Obst.

Grillen

Alle Fleischarten eignen sich zum Grillen, Ausnahme machen lediglich Wildfleisch und Hackbraten.

Fleisch und Fisch werden vor dem Grillen mit Öl bestrichen.

Je flacher das Grillgut ist, um so näher am Grillstab grillen und umgekehrt. Der Rost kann mit Wölbung nach oben oder nach

unten eingeschoben werden. Um eine gute Bräunung zu erzielen, wird der Rost in die 4. Einschibebeiste, also dicht unter den Grill geschoben.

Mit etwas Wasser in der Fettpfanne wird die Reinigung erleichtert. Fettpfanne in die erste Einschibebeiste von unten einschieben.

Bei jedem Back-, Brat- oder Grillvorgang muss die Backofentür geschlossen bleiben. Während des Backofenbetriebs bleibt die Backofenlampe eingeschaltet.

Heißluftgrill

Beim Heißluftgrill eine maximale Temperatur von 200°C stellen und eine Kochzeit von 60 Minuten nicht überschreiten.

Daraufhin setzt ein abwechselndes Funktionieren von Grill und Ventilator ein (Konvektionsbetrieb).

Diese Betriebsweise ermöglicht das gleichmäßige Eindringen der Wärme in das Kochgut, ohne die Oberfläche über zu lange Zeit hinweg der direkten Bestrahlung des Grills auszusetzen.

Die Funktion ist besonders geeignet für: die Zubereitung großer Fleischstücke, Geflügel und ganzer Fische wie Forellen, Makrelen oder Meeräschen.



Ratschläge

Zum Backen:

Backgut erfordert gewöhnlich eine mässige Temperatur (150-200°C) und daher ist ein Vorheizen des Backofens von ca. 10 Minuten notwendig.

Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.

Mürbeteig wird in der Springform oder auf dem Blech bis zu 2/3 der Backzeit gebacken und danach garniert, bevor er fertiggebacken wird. Diese weitere Backzeit ist abhängig

von der Art und Menge der Garnitur. Rührteige müssen schwer vom Löffel reissen. Die Backzeit würde durch zuviel Flüssigkeit unnötig verlängert werden.

Werden zwei Backbleche mit Gebäck gleichzeitig in den Ofen eingeschoben, muss zwischen den Blechen eine Einschiebeleiste freigelassen werden (Abb.5).

Werden zwei Backbleche mit Gebäck gleichzeitig in den Ofen eingeschoben, müssen die Bleche nach etwa 2/3 der Backzeit von oben nach unten getauscht und gedreht werden.

Zum Braten:

Nicht weniger als 1 kg Braten nehmen, kleinere Stücke könnten beim Braten austrocknen. Dunkles Fleisch, das aussen gut gegart, jedoch innen noch rosa bis rot bleiben soll, muss bei höherer Temperatur (200-250°C) gebraten werden.

Helles Fleisch, Geflügel, und Fisch erfordern dagegen eine niedrigere Temperatur (150-175°C). Die Sossenzutaten werden nur bei kurzer Garzeit gleich zu Beginn in die Bratenpfanne gegeben, andernfalls werden sie in der letzten halben Stunde zugegeben. Ob das Fleisch gar ist, können Sie mit einem Löffel prüfen: lässt es sich nicht eindrücken, so ist es durchgebraten. Roastbeef und Filet, die innen rosa bleiben sollen, müssen bei höherer Temperatur in kürzerer Zeit gebraten werden.

Beim Garen von Fleischgerichten direkt auf dem Rost zum Auffangen des Saftes Fettpfanne in die Leiste unten einschieben. Den Braten vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten stehen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausfliessen kann.

Um die Rauchbildung im Backofen zu vermindern, empfiehlt es sich, ein wenig Wasser in die Fettpfanne zu giessen. Um Kondensbildung zu vermeiden, mehrmals Wasser zugeben. Die Teller können bis zum Servieren im Backofen bei Mindesttemperatur warmgehalten werden.



Achtung! Kein Kochgeschirr bzw. Fettpfanne oder Backblech sowie Alufolie auf den Backofenboden stellen. Es könnte während des Betriebs des Gerätes ein Wärmestau entstehen, der das Back- bzw. Bratergebnis nachteilig beeinflusst und das Email beschädigen kann.

Garzeiten

Die Garzeiten können unterschiedlich sein, aufgrund der verschiedenen Zusammensetzung, Zutaten- und Flüssigkeitsmenge der einzelnen Speisen. Merken Sie sich die Einstelldaten der ersten Koch- bzw. Bratvorgänge, um Erfahrung zu sammeln für die spätere Zubereitung gleicher Gerichte. Aufgrund Ihrer eigenen Erfahrungen können Sie die angegebenen Werte individuell verändern.

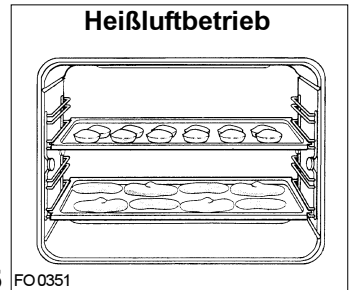







Abb. 5 FO0351

Sicherheits-Thermostat

Um gefährliche Überhitzung zu vermeiden (durch unsachgemässen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile), ist der Backofen mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, welcher die Stromversorgung unterbricht. Die Wiederanschaltung erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

Sollte der Sicherheits-Thermostat aufgrund unsachgemässen Gebrauchs des Gerätes ansprechen, genügt es, nach der Abkühlung des Ofens, die Fehlerursache zu beseitigen; spricht dagegen der Thermostat wegen eines defekten Bauteiles an, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.


Back- und Brattabelle

MENGE g	GERICHT	Ober-/		Heißluft 		Kochzeit  in Minuten	NOTEN
		Unterhitze 		Leiste 	Tempe- ratur °C		
		Leiste 	Tempe- ratur °C				
	GEBÄCK						
	Rührteig	2	180	2 (1und3)	160	45 ~ 60	
	Hefeteig	1	180	2	160	20 ~ 35	
	Mürbeteig, Tortenboden	2	180	2 (1und3)	160	20 ~ 30	
	Quarktorte	1	175	2	150	60 ~ 80	
	Apfeltorte	1	180	2 (1und3)	160	40 ~ 60	
	Strudel	2	175	2 (1und3)	150	60 ~ 80	
	Mürbeteigkuchen	2	180	2 (1und3)	160	45 ~ 60	
	Kleinegebäck	2	180	2 (1und3)	160	15 ~ 25	
	Kekse	2	180	2 (1und3)	160	10 ~ 20	
	Baisers	2	100	2 (1und3)	100	90 ~ 120	
	BROT und PIZZA						
1000	Weißbrot	1	200	2	175	45 ~ 60	1 Wecken
500	Roggenbrot	1	200	2	175	30 ~ 45	Kastenform
500	Brötchen	2	200	2 (1und3)	175	20 ~ 35	8 Stück
250	Pizza	1	220	2 (1und3)	200	20 ~ 35	auf dem Blech
	AUFLÄUFE						
	Nudelaufauf	2	200	2 (1und3)	175	40 ~ 50	
	Gemüseaufauf	2	200	2 (1und3)	175	45 ~ 60	
	Quiches	2	200	2 (1und3)	175	35 ~ 45	
	Lasagne	2	200	2	175	45 ~ 60	
	FLEISCH						
1000	Rinderbraten	2	200	2	175	50 ~ 70	auf dem Rost
1200	Schweinebraten	2	200	2	175	100 ~ 130	auf dem Rost
1000	Kalbsbraten	2	200	2	175	90 ~ 120	auf dem Rost
1500	Roastbeef	2	220	2	200	50 ~ 70	auf dem Rost
1200	Lamm	2	200	2	175	110 ~ 130	Keule
1000	Huhn	2	200	2	175	60 ~ 80	im Ganzen
4000	Truthahn	2	200	2	175	210 ~ 240	im Ganzen
1500	Ente	2	175	2	160	120 ~ 150	im Ganzen
3000	Gans	2	175	2	160	150 ~ 200	im Gazen
1200	Hase	2	200	2	175	60 ~ 80	Stücke
	FISCH						
1000	im Ganzen	2	200	2 (1und3)	175	140 ~ 60	2 Stück
800	Filets	2	200	2 (1und3)	175	30 ~ 40	4 Filets

- Die angegebenen Kochzeiten verstehen sich ohne Vorheizen. Es wird empfohlen, besonders bei Süßspeisen, Pizza und Brot, 10 Minuten vorzuheizen.
- Die Einschubleisten, welche in Klammer angegeben ist, beim Garen auf mehreren Ebenen zu benützen.
- Alle Kochvorgänge haben bei geschlossener Backofentür zu erfolgen.


Grill-Tabelle

Herkömmliches Grillen

Gericht	Menge gr	Einschubleiste 	Temperatur °C	Kochzeit in Min.	
				Obers.	Unters.
Hühnerbrust	400	3	Max	13	10
Toast	200	3	Max	3	1
Bratwürste	500	4	Max	10	6
Koteletts	500	4	Max	12	8
Fisch, Filets	500	4	Max	8	6

Die Fettpfanne ist in die Leiste von unten einzuschieben.

Heißluftgrill

Gericht	Menge gr	Einschubleiste 	Temperatur °C	Kochzeit in Min.	
				Obers.	Unters.
Schweinebraten	1500	2 oder 3	170	45	30
Roastbeef	1500	3	200	30	20
Huhn	1200	2 oder 3	190	40	30
Spieße	800	3	200	15	10
Fisch im Ganzen	800	3	200	12	8

HINWEIS:

- Die Fettpfanne wird zum Auffangen des Bratensaftes in die unterste Einschubleiste eingeschoben; es wird geraten, 1/2 l Wasser in die Pfanne zu gießen.
- Beim Umluftgrillen: eine maximale Temperatur von 200°C stellen und eine Kochzeit von 60 Minuten nicht überschreiten.

Spezial-Fettfilter

Beim Braten muss der Spezial-Fettfilter (siehe Abb.6) eingesetzt werden, um die Verschmutzung des Lüfterrades in der Backofenrückwand zu vermindern. Nach beendetem Bratvorgang wird der Fettfilter wie folgt abgenommen und gründlich gereinigt. Filter-Feder nach oben drücken und Filter abnehmen (Abb.6).

Achtung! Filter beim Backen unbedingt entnehmen.

Hinweis: Bei einigen Modellen ist dieser Filter bereits auf der Backofenrückwand angebracht.

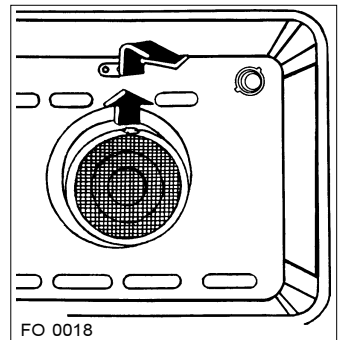


Abb. 6

FO 0018

Pflege und Wartung



Vor dem Reinigen den Backofen ausschalten und abkühlen lassen. Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Wichtig: Vor jeder Reinigungsarbeit das Gerät unbedingt spannungslos machen.


Für eine lange Lebensdauer des Gerätes ist es nötig, regelmässig folgende Reinigungsarbeiten vorzunehmen:

- Durchführung nur bei abgekühltem Backofen.
- Die emaillierten Teile mit Seifenlauge reinigen.
- Keine Scheuermittel verwenden.
- Edelstahlteile und Glasscheiben mit einem weichen Tuch trockenreiben.
- Bei hartnäckigen Flecken handelsübliche Reinigungsmittel für Edelstahl oder warmen Essig benutzen.

Die Emaillierung des Backofens ist äusserst haltbar und weitgehend unempfindlich. Die Einwirkung von heissen Fruchtsäuren (Zitronen, Pflaumen oder ähnliches) können jedoch auf der Emailoberfläche belibende, matte und rauhe Flecken hinterlassen. Solche Flecken in der Hochglanzoberfläche der Emaille beeinträchtigen die Funktion des Backofens jedoch nicht. Reinigen Sie den Backofen grundsätzlich nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen. Ein weiteres Einbrennen wird damit vermieden.

Reinigung der Backofentür

Um die Backofentür besser reinigen zu können, empfehlen wir, diese regelmäßig abzunehmen.

 Gehen Sie dabei wie folgt vor:

öffnen Sie die Tür vollständig; drehen Sie die Hebel, welche sich an der Scharnieren befinden und drehen Sie sie vollständig in Richtung Tür; schließen Sie die Tür, bis sie die Hebel berührt und drücken Sie zuletzt die Tür so, als ob Sie sie schließen wollten und ziehen Sie sie dabei nach außen weg; (Abb.7) legen Sie die Tür auf eine waagrechte Fläche.

Nach der Reinigung die Tür wird in umgekehrter Reihenfolge der Schritte wieder eingesetzt.

Die Tür sitzt richtig, wenn die Hebel perfekt in die Scharniere passen.

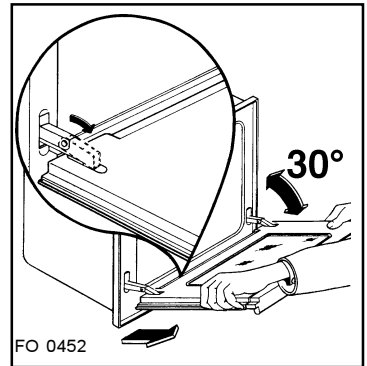


Abb. 7 FO 0452

Austausch der Backofenlampe

Das Gerät spannungslos mache, die Glaskappe abschrauben (Abb.8), defekte Glühlampe austauschen. Glühlampe: 25 W, 230 V, 50 Hz, (300°C), E14.

Glaskappe wieder anschrauben und Gerät wieder anschliessen.

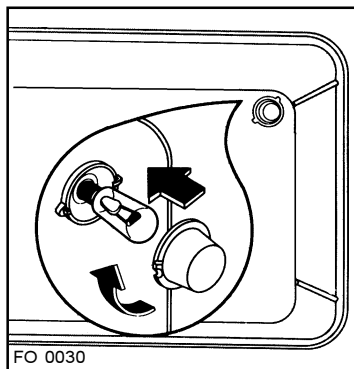


Abb. 8

Grill-Heizkörper

Einige Modelle sind mit einer abklappbaren oberen Beheizung ausgestattet.



Sicherstellen, daß die Stromzufuhr abgeschaltet wird, bevor diese Aktion durchgeführt wird.

Zur leichten Reinigung des Backofens-Innenraumes kann die obere Beheizung (Oberhitze und Grill) nach unten abgeklappt werden.

- Hierfür die Rändelschrauben (siehe Abb.9) herausdrehen. Dazu evtl.einen Schraubendreher verwenden.
- Die Beheizung nach unten abklappen.
- Nun kann die Oberseite des Backofens leicht gereinigt werden. Danach die Beheizung nach oben klappen und Rändelschrauben wieder eindrehen.



Beheizung nochmals auf festen Sitz überprüfen.

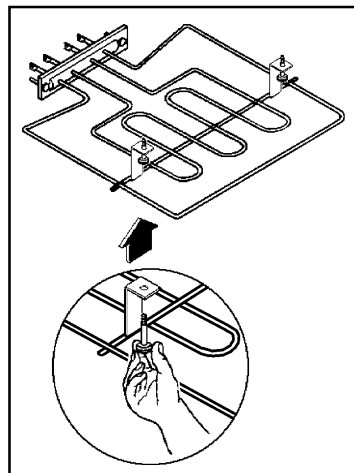


Abb. 9

Technische Daten

Einbaunische

Höhe	cm 59,5
Breite	cm 56,0
Tiefe	cm 55,0

Backofen

Höhe	cm 32,5
Breite	cm 42
Tiefe	cm 39
Nutzinhalt	dm ³ 53
Backofen-Thermostat	50°- 250 °C

Heizleistung (W)

Backofen-Lampe	25 W
Unterhitze	1000 W
Oberhitze	800 W
Ober- und Unterhitze	1800 W
Infrarot-Grill	1750 W
Doppelgrill	2550 W
Heißluft-Beheizung	2000 W
Lüfterrad	30 W
Kühlungsventilator	25 W
Gesamtanschlusswert	2600 W
Betriebsspannung (50 Hz)	230 V - 400 V

Zusätzliche Daten für Österreich

1. Industrie Zanussi Spa
2. Modell ZKH 7227
3. Nutzinhalt des Backofens 53 dm³
4. Energieverbrauch für das Anheizen 0,4 Wh
5. Energieverbrauch je Stunde im Beharrungszustand 0,6 kWh
6. Verwendete Vorschriften ÖVE-GW 1/1979

Das Gerät kann mit folgenden Einbau-Kochmulden bzw. Glaskeramik-Einbau-Kochfeldern kombiniert werden:

- **Einbau-Kochmulden**
Typ ZKM 3114
Gesamtschlußwert 7,0 kW
Betriebsspannung (50Hz) 230 V
- **Einbau-Glaskeramik-Kochfelder**
Typ: ZKM 3116
Gesamtanschlußwert 6,2 Kw
Betriebsspannung (50 Hz) 230 V
- **Einbau-Glaskeramik-Kochfelder**
Typ: ZKM 3118
Gesamtanschlußwert 6,7 Kw
Betriebsspannung (50 Hz) 230 V
- **Einbau-Glaskeramik-Kochfelder**
Typ: ZKM 2416
Gesamtanschlußwert 6,9 Kw
Betriebsspannung (50 Hz) 230 V

Nennheizleistung

- Backofen mit Kochmulde kW 9,6
- Backofen mit Kochfeld kW 8,8 - 9,3 - 9,5

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden **EWG-Richtlinien**:

- **73/23 - 90/683** (Niederspannungsrichtlinie);
- **89/336** (EMC Richtlinie);
- **93/68** (allgemeine Richtlinie);
und weitere Änderungen.

Anweisungen für den Installateur



Einbau und Installation sind streng unter Beachtung der bestehenden Vorschriften durchzuführen. Jegliche Eingriffe müssen bei ausgeschaltetem Gerät vorgenommen werden. Eingriffe dürfen nur von anerkannten Fachleuten durchgeführt werden.

von 3 mm angebracht werden. Das gelbgrüne Erdungskabel darf dagegen nicht durch den Ausschalter unterbrochen werden. Das Anschlusskabel muss jedenfalls so ausgelegt sein, dass es an keiner Stelle 50°C (über der Raumtemperatur) erreicht. Nach erfolgtem Anschluss müssen die Heizelemente geprüft werden, indem sie ca. 3 Minuten lang in Betrieb gesetzt werden.

Elektroanschluss

Vor dem Anschluss bitte folgendes beachten:

- Die Sicherung und die Hausinstallation müssen auf die max. Belastung des Gerätes ausgelegt sein (siehe Typenschild).
- Die Hausinstallation muss mit einem vorschriftsmässigen und den geltenden Vorschriften entsprechenden Erdanschluss ausgestattet sein.
- Die Steckdose oder der mehrpolige Ausschalter müssen auch nach erfolgter Installation des Gerätes einfach zu erreichen sein.

Das Gerät wird ohne Netzkabel ausgeliefert, da je nach vorhandener Versorgungsart, ein Anschlusskabel mit normgerechtem Stecker erforderlich ist, welcher auf die auf dem Typenschild angegebene Belastung ausgelegt sein muss. Den Stecker in eine vorschriftsmässige Steckdose stecken.

Als Anschlußleitungen sind, unter Berücksichtigung des jeweils erforderlichen Nennquerschnittes, folgende Typen geeignet: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Wird der Anschluss ohne Stecker vorgenommen, oder ist dieser nicht zugänglich muss zwischen Gerät und Netzleitung ein mehrpoliger Ausschalter (z.B. Sicherungen, LS-Schalter) mit Mindestabstand zwischen den Kontakten

Anschluß der Klemmleiste

Das Gerät ist mit einer leicht zugänglichen 6-poligen Klemmleiste ausgestattet, deren Brücken bereits für den Betrieb bei 400 V mit Nulleiter vorgesehen sind (Abb. 10). Im Falle von verschiedener Netzspannung müssen die Brücken der Klemmleiste entsprechend dem Schema Abb. 11 umgelegt werden. Der Schutzleiter kommt

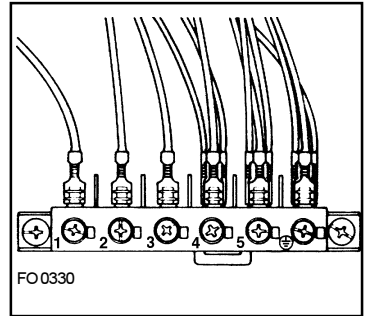


Abb. 10

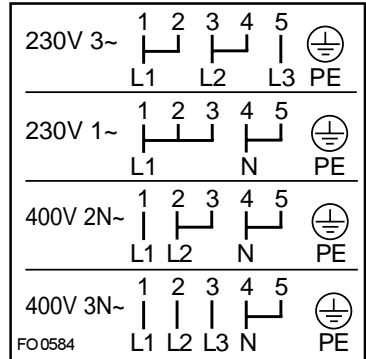


Abb. 11

an die Klemme . Kabel nach dem Anschluß an die Klemmleiste mit Zugentlastung befestigen.

Elektrische Verbindung mit der Kochmulde



Achtung - Montageanleitung für Kochmulde, Einbauherd oder Schaltkasten beachten!

Dieses Gerät kann mit den im Kapitel "Technischen Daten" angegebenen Kochmulde-Modellen angeschlossen werden. Die Steckdose für die Verbindung der Kochmulde befindet sich auf dem Herd-Gehäuse. Aus der Einbaukochmulde sind die Verbindungskabel der Heizelemente und das Schutzleiterkabel herausgeführt; diese Kabel sind mit Steckanschluß versehen. Stecker und Verbindungskabel in die entsprechende Steckdose des Herdes stecken. Die Möglichkeit einer falschen Verbindung ist somit ausgeschlossen.

Die Erzeugerfirma lehnt jede Haftung ab, falls die Sicherheitsmassnahmen nicht beachtet werden.

Einbau-Anweisungen

Zur einwandfreien Funktion des eingebauten Gerätes muss das Einbaumöbel bzw. die Einbaunische passende Abmessungen haben.

Gemäss den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die den Berührungsschutz spannungsführender und betriebsisolierter Teile gewährleisten, so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug abgenommen werden können.

Hierzu gehört auch die Befestigung eventueller Abschluss-Seiten am Anfang oder Ende einer Anbaulinie.

Der Berührungsschutz muss auf jeden Fall durch den Einbau sichergestellt sein.

Das Gerät gehört zur Klasse Y des Schutzes gegen Erwärmung der Umgebung. Das bedeutet, dass das Gerät mit seiner Rückseite bzw. mit einer Seitenwand an höhere Küchenmöbel, Geräte bzw. Wände angestellt werden kann. An die andere Seitenwand dürfen jedoch nur andere Geräte oder Möbel mit gleicher Höhe wie das Gerät angestellt werden.

Backofenmasse (Abb. 12)

Unterbau

Die Einbaunische muss die in Abb. 13 angegebenen Abmessungen haben.

Befestigung im Möbel

Bevor das Gerät in die Nische eingeschoben wird, muss die Kochmulde angeschlossen werden (siehe betreffenden Paragraph). Herdtür öffnen und den Herd mittels der 4 Holzschrauben, welche genau in die vorgesehenen Rahmenlöcher passen, am Möbel befestigen (Abb. 14).

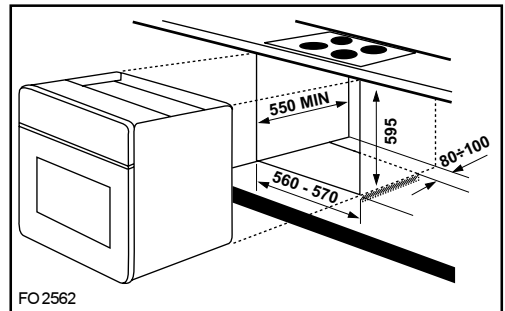
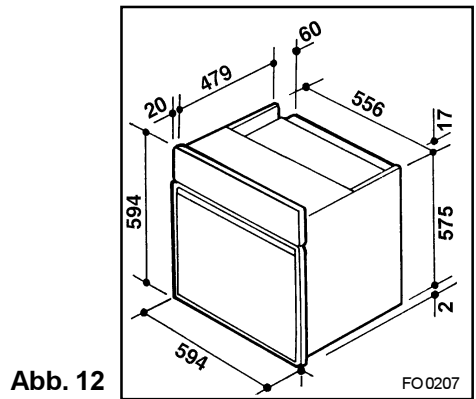


Abb. 13

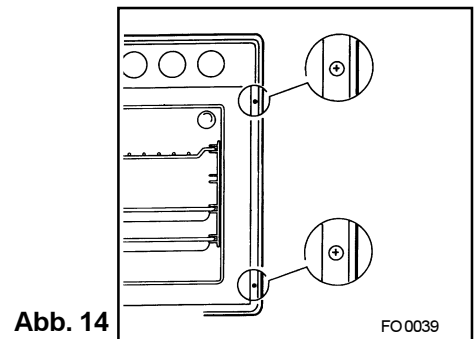


Abb. 14

GARANTIE - KUNDENDIENST für BENELUX

Bei Reparaturarbeiten vor Ablauf der Garantie des Gerätes müssen die Originalrechnung oder der Empfangschein vorgelegt oder gemeinsam mit dem Gerät eingesandt werden.

Allgemeine garantieb Bestimmungen

1 Der Hersteller gewährt für das auf der Rechnung angeführte Gerät ein Jahr lang Garantie ab dem Kaufdatum. Wenn während diesem Zeitraum Mängel aufgrund von Material- und/oder Herstellungsfehlern auftreten, so hat der Kunde Anspruch auf eine kostenlose Reparatur.

1a Bei Haushaltsstaubsaugern ist die Garantie auf zwei Jahre ausgedehnt. Zubehör unterliegt einem direkten Verschleiß, deshalb sind diese Teile von der Garantie ausgenommen.

2 Der Hersteller garantiert ein Jahr lang Reparaturen durch den Kundendienst. Ersatzteile, die im Zuge dieser Reparaturen verwendet werden, unterliegen ihrerseits einer einjährigen Garantie, ab dem Datum der Reparatur. Sollte das Gerät während dieses Zeitraumes Mängel in direkter Folge der Reparaturarbeiten aufweisen oder sollten Schäden durch diese neuen Teile entstehen, so hat der Kunde Anspruch auf eine kostenlose Reparatur. Reparaturarbeiten verlängern aber nicht die gesamte Garantie des Gerätes.

3 Reparaturen durch den Kundendienst werden nur bei großen, schwer transportablen Geräten im Hause des Kunden durchgeführt, z. B. bei Waschmaschinen, Trocknern, Geschirrspülern, Kühlschränken, bei vertikalen oder horizontalen Gefriertruhen, Backöfen, Herden oder Einbaugeräten.

3a Was in Punkt 3 angeführt wurde, gilt auch für Wohnwagenkühlschränke, vorausgesetzt, daß der Ort, an dem sich der Wohnwagen befindet, innerhalb der nationalen Grenzen liegt und über öffentlich zugängliche Straßen erreichbar ist. Außerdem müssen das Gerät und sein Besitzer bzw. eine von ihm beauftragte Person am vereinbarten Ort anwesend sein.

4 Wenn nach Meinung des Herstellers das in Punkt 3 aufgeführte Gerät in die Werkstatt des Kundendienstes gebracht werden muß, so entscheidet der Hersteller über die Art des Transportes, er übernimmt dabei die Kosten und die Verantwortung.

5 Alle nicht in Punkt 3 und 3a aufgeführten Geräte sowie Geräte mit denselben Eigenschaften, die aber einfach zu transportieren sind, müssen entweder zum Kundendienst gebracht oder an den Kundendienst geschickt werden. Während der Garantie auf das gesamte Gerät wird dieses auf Kosten des Herstellers wieder zu rückgeschickt.

6 Wenn während der Gesamtgarantie ein Betriebsfehler auftritt, dessen Beseitigung nicht möglich ist, so wird das Gerät kostenlos ersetzt.

Erweiterung der Garantie

7 Die Garantie auf Kompressoraggregate von Kühlschränken/Gefriergeräten (ausschließlich der Anlaßrelais und der Temperaturschalter) wird eine 5-jährige Garantie mit einer Verminderung von 20% pro Jahr ab Kauf des Gerätes (Datum auf der Rechnung) gewährt. Während der Garantiezeit für das gesamte Gerät ist die Reparatur kostenlos. Nach Ablauf der gesamten Garantie sind die Weg-, Arbeits- und eventuellen Materialkosten vom Kunden zu tragen.

Von der Garantie ausgenommen

8 Die kostenlose Durchführung von Reparaturen und/oder ein Ersatz entsprechend der oben beschriebenen Punkte ist nicht möglich, wenn:

- die Rechnung oder Kaufbestätigung, auf welcher das Kaufdatum und die Kennzeichnung des Gerätes aufscheinen, nicht vorgezeigt werden können oder nicht mit dem zu reparierenden Gerät mitgeschickt wurden;
- wenn das Gerät nicht für den Haushalt oder für das Gerät bestimmte Zwecke verwendet wurde;
- wenn das Gerät nicht entsprechend der Installations- und Benutzeranleitungen eingebaut, gehandhabt und benutzt wurde;
- wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß von unqualifiziertem Personal repariert wurde.

8a Wenn das Gerät so eingebaut, untergebaut, aufgehängt oder angebracht ist, daß die für die Entfernung und den Wiedereinbau nötige Zeit mehr als dreißig Minuten in Anspruch nimmt, so wird die zeitliche Differenz dem Kunden in Rechnung gestellt.

8b Im Falle von Beschädigungen aufgrund eines nicht der Norm entsprechenden Einbaus mit Zustimmung des Geräteeigentümers lehnen der Hersteller und der Kundendienst jede Verantwortung ab.

8c Beschädigungen wie Kratzer, Dellen oder Beschädigungen beweglicher oder abnehmbarer Teile, die dem Hersteller bei der Lieferung nicht bekanntgegeben wurden, werden nicht von der Garantie gedeckt.

Wichtiger Hinweis

Dieses Gerät wurde so hergestellt, daß dessen Betrieb sicher ist. Unsachgemäße Reparaturen können die Sicherheit jedoch beeinträchtigen. Um dieses Problem zu vermeiden und Schäden vorzubeugen, wird empfohlen, Reparaturen nur vom Fachmann durchführen zu lassen. Reparaturen und/oder Kontrollen sollten vom Händler oder vom Kundendienst unter Zuhilfenahme von Originalersatzteilen durchgeführt werden.

 **Electrolux**
D I S T R I P A R T S

Belgien

Bergensesteenweg 719
B - 1520 Halle (Lembeek)
Hausreparatur:
Tel.: 02-3630444
Fax.: 02-3630400
Ersatzteile:
Tel.: 02-3630555
Fax.: 02-3630500

Luxemburg

7, Rue de Bitbourg
L-1273 Luxembourg-Hamm
Kundendienst:
Tel.: 42 43 11
Fax: 42 43 13 60