

# ZANKER

---

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

**ZKH 7215**

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

---

## Inhaltsverzeichnis

<b>Deutsch</b>	<b>3</b>
Erst-Installation	4
Gerätebeschreibung	5
Elektrischer Backofen	6
Praktische Tipps	7
Back- und Brattabelle	9
Grill-Tabelle	10
Pflege und Wartung	11
Technische Daten	12
Anweisungen für den Installateur	13

## Sommaire

<b>Français</b>	<b>33</b>
Mise en service	34
Description de l'appareil	35
Utilisation du four	36
Conseils d'utilisation	37
Tableau de cuisson au four	39
Tableau de cuissons au grill	40
Entretien	41
Données techniques	42
A l'intention de l'installateur	43

## Inhoud

<b>Nederlands</b>	<b>18</b>
Het gebruik van de oven voor de eerste keer	19
Het gebruik	20
Praktische tips	22
Advies-tabel voor het bakken en braden	24
Adviestabel voor het grillen	25
Onderhoud	26
Technische gegevens	27
Speciaal voor de installateur	28

## Contents

<b>English</b>	<b>48</b>
When the oven is first installed	49
Description of the appliance	50
Electric oven	51
Hints and tips for using the oven	52
Roasting and baking table	54
Grill cooking table	55
Cleaning and Maintenance	56
Technical Data	57
Instructions for the installer	58



## 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.
- 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.

## 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.
- 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.

## 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.

## Anleitung zur Gebrauchsanweisung



Sicherheitsanweisung



Schritt-für-Schritt-Anweisung



Ratschläge

### HERSTELLER:

ELECTROLUX ZANUSSI S.p.A.

Viale Bologna, 298

47100 FORLI' (Italien)

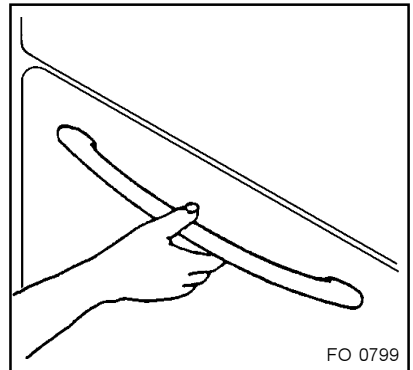


Abb. 1

FO 0799

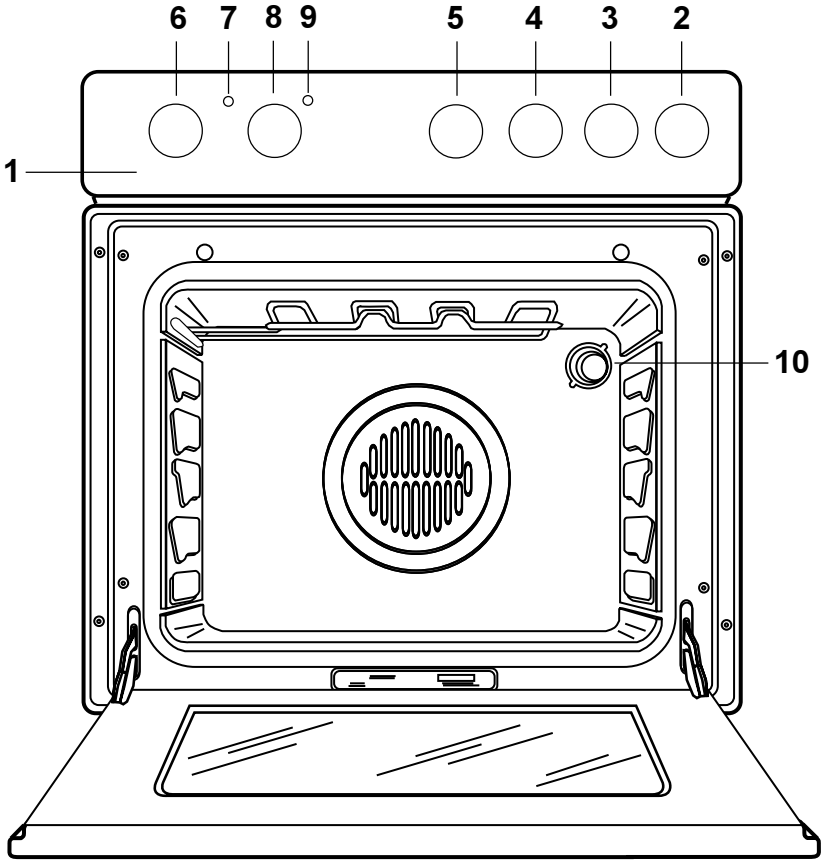


Das Backofen-Zubehör vor dem ersten Garvorgang sorgfältig abwaschen.



Um die Backofentür zu öffnen, immer den Griff in der Mitte anpacken (Abb. 1).

# Gerätebeschreibung



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. Betriebskontrollampe
8. Knebel für Temperaturregler (Thermostat)
9. Thermostat-Kontrollampe
10. Backofen-Lampe

# Elektrischer Backofen


## Bedienungsknebel

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

 Ober- und Unterhitze eingeschaltet


 Grill


 Unterhitze

 Heissluftbetrieb


 Auftauen

### Ober-/Unterhitze


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

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


### Grill


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

### 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  befindet, soll der Thermostat-Knebel auf «●» gedreht werden.

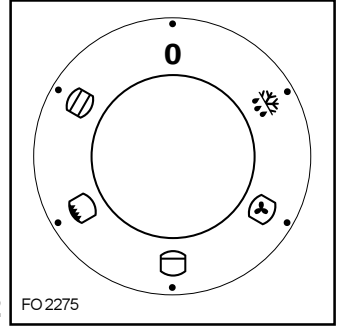


Abb. 2 FO 2275

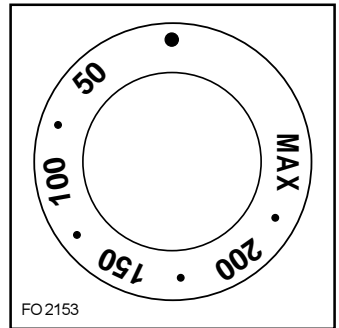


Abb. 3 FO 2153

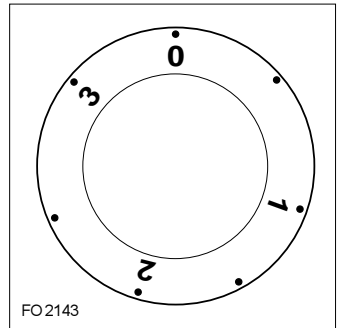


Abb. 4 FO 2143

## 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.

## 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.

## Praktische Tipps



Beim Garen die Backofentür immer geschlossen halten.

## Ober- und Unterhitze

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

## 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

## 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 Wiederinschaltung 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 defekte Bauteiles an, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

werden. Beim Backen oder Garen in nur einer Etage wird empfohlen, zur besseren Beobachtung, die unteren Einschiebeleisten zu benutzen.

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

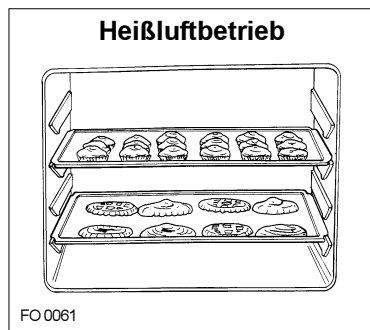


Abb. 5 FO 0061

## 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.

### **Ratschläge zum 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. Einschiebeleiste, also dicht unter den Grill geschoben.

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

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








### **Achtung!**

Kein Kochgeschirr bzw. Fettpfanne oder Backblech sowie Alu-Folie 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.




# Back- und Brattabelle

MENGE g	GERICHT	Ober-/		Heißluft 		Kochzeit  in Minuten	NOTEN
		Unterhitze 		Leiste 	Tempe- ratur °C		
		Leiste 	Tempe- ratur °C				
	<b>GEBÄCK</b>						
	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	
	<b>BROT und PIZZA</b>						
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
	<b>AUFLÄUFE</b>						
	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	
	<b>FLEISCH</b>						
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
	<b>FISCH</b>						
1000	im Ganzen	2	200	2 (1und3)	175	140 ~ 60	2 Stück
800	Filets	2	200	2 (1und3)	175	30 ~ 40	4 Filets

1. Beim Heißluft-Backofen beziehen sich die Garzeiten auf die erste engegebene Eischeibleiste.
2. Wenn zwei Gerichte gebacken werden, verwenden Sie Eischeibleisten 1 und 3.
3. Beim gleichzeitigen Backen von mehreren Gerichten, empfiehlt es sich, aufgrund der grösseren Beschickung des Backofens, die angegebene Garzeiten um etwa 10 Minuten zu verlängern.
4. Beim Backen bzw. Braten von Gerichten, die mit einem Sternchen (\*) gekennzeichnet sind, ist es erforderlich, den Backofen vorzuheizen (es handelt sich meistens um Hefeteige).
5. Beachten Sie , daß bei Temperaturen ab etwa 180°C, Backöle und Fette verbrennen, den Backofen beschmutzen und Rauch entwickeln. Arbeiten Sie daher vorzugsweise mit Heißluft.

# Grill-Tabelle

Gericht	Temp. °C	Menge	Leiste 	Garzeit	
				1. Seite	2. Seite
Schweinekotelett	MAX	4-6	4	0.12	0.08
Beefsteaks	MAX	4-6	4	0.10	0.06
Würste	MAX	15-20	4	0.12	0.05
Brot zum Rösten	MAX	-	4	0.03	0.01

Die Fettpfanne ist in die Leiste von unten einzuschieben.

## 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.

# 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 raue Flecken hinterlassen. Solche Flecken in der Hochglozoberfläche 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.

## Austausch der Backofenlampe

Das Gerät spannungslos machen, die Glaskappe abschrauben (Abb. 6), defekte Glühlampe austauschen. Glühlampe: 25 W, 230 V, 50 Hz, (300°C), E14.

Glaskappe wieder anschrauben und Gerät wieder anschliessen.

## 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. 6

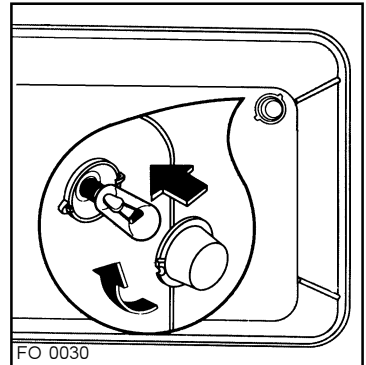
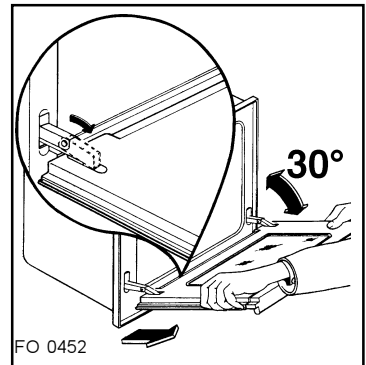


Abb. 7



# Technische Daten

## Einbaunische

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

## Backofen

Höhe	cm 32,5
Breite	cm 44
Tiefe	cm 39
Nutzhalt	dm <sup>3</sup> 55
Backofen-Thermostat	50°- 250 °C

## Heizleistung (W)

Backofen-Lampe	25 W
Gebälse	30 W
Infrarot-Grill	1750 W
Unterhitze	1000 W
Oberhitze	800 W

**Gesamtanschlusswert** 1,850 kW

**Betriebsspannung (50 Hz)** 230 V-400V

## Zusätzliche Daten für Österreich

1. Industrie Zanussi Spa
2. Modell ZKH 7215
3. Nutzhalt des Backofens 55 dm<sup>3</sup>
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:

- **Elektro-Kochmulde Typ: ZME 3027**  
Gesamtanschlusswert kW 5,5  
Betriebsspannung (50 Hz) 230 V
- **Glaskeramik-Kochmulde Typ: ZME 3043 - LOGO 1**  
Gesamtanschlusswert kW 5,8  
Betriebsspannung (50 Hz) 230 V

## Nennheizleistung

- Backofen + Elektrokochmulde 7,350 kW
- Backofen + Glaskeramik-Kochmulde 7,650 kW

**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



**Eingbau 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.**

## 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 von 3 mm angebracht werden. Das gelbgrüne Erdungskabel darf dagegen nicht durch den Ausschalter unterbrochen werden. Das Anschlusskabel muss jedenfalls so aus-gelegt 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.

## 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.8).

Im Falle von verschiedener Netzspannung müssen die Brücken der Klemmleiste entsprechend dem Schema Abb.9 umgelegt werden. Der Schutzleiter kommt an die

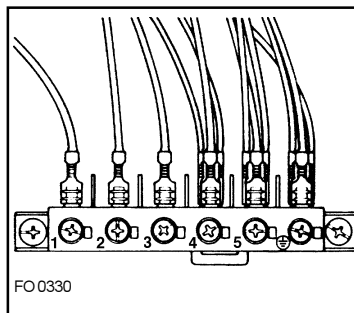


Abb. 8

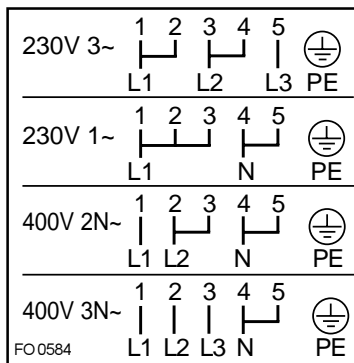



Abb. 9

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. 10)

### Unterbau

Die Einbaunische muss die in Abb. 11 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. 12).

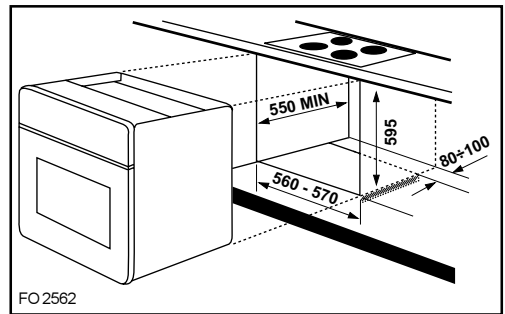
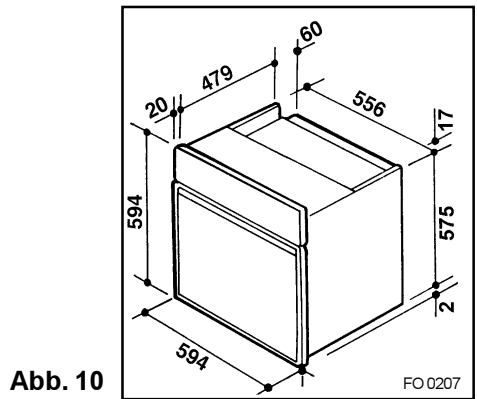


Abb. 11

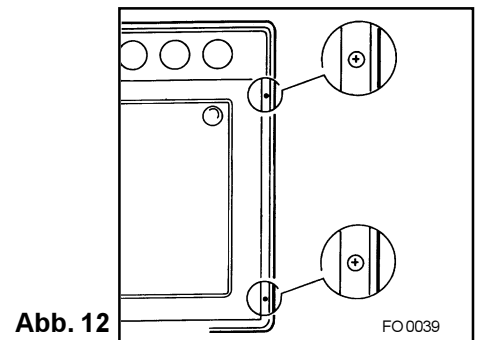


Abb. 12

# **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