

ZANKER

**Einbau-Herd
Inbouwfornuis
Four à encastrer
Built-under oven**

ZKH 7427

**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
Pflege und Wartung	12
Technische Daten	14
Anweisungen für den Installateur	15
Einbau-Anweisungen	17

Sommaire

Français	36
Mise en service	37
Description de l'appareil	38
Utilisation du four	39
Conseils d'utilisation	40
Tableaux de cuisson	43
Entretien	45
Données techniques	47
A l'intention de l'installateur	48
Encastrement	49

Inhoud

Nederlands	20
Het gebruik van de oven voor de eerste keer	21
Het gebruik	22
Elektro-oven	23
Praktische tips	25
Adviestabellen	27
Onderhoud	29
Technische gegevens	31
Speciaal voor de installateur	32
Installatie	33

Contents

English	52
When the oven is first installed	53
Description of the appliance	54
Electric oven	55
Hints and tips for using the oven	57
Cooking Tables	59
Cleaning and Maintenance	61
Technical Data	63
Instructions for the installer	64
Building-in	65



Warnungen und wichtige Hinweise - Einbaubacköfen

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.
- Beim Herdbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze der Heizkörper sind Rost und sonstige Teile sehr heiß.
- 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.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger reinigen.
- 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.

Betrieb

- Dieser Backofen ist zur Zubereitung von Speisen gedacht; gebrauchen Sie ihn niemals zu Anderem.
- **Beim Öffnen der Ofentür, während oder am Ende des Garens auf den Heißluftstrom achten, der aus dem Ofen austritt.**
- 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.

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

HERSTELLER:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna, 298
47100 FORLÌ (Italien)

Erst-Installation



Der Backofen funktioniert nur mit eingestellter Tageszeit.



- Nach der Installation des Backofens:
- a) den Temperaturregler-Knopf auf "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).

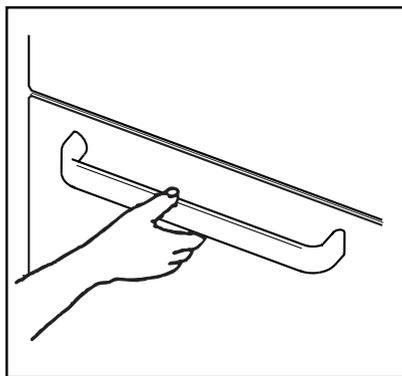
Während dieser Zeit kann ein unangenehmer Geruch auftreten. Dieser wird verursacht durch Rückstände von der Herstellung und ist **absolut** normal. Wenn diese Aktion durchgeführt ist, den Backofen abkühlen lassen, dann denselben mit einem weichen Tuch, eingeweicht in einer Spülmittellauge, innen reinigen.



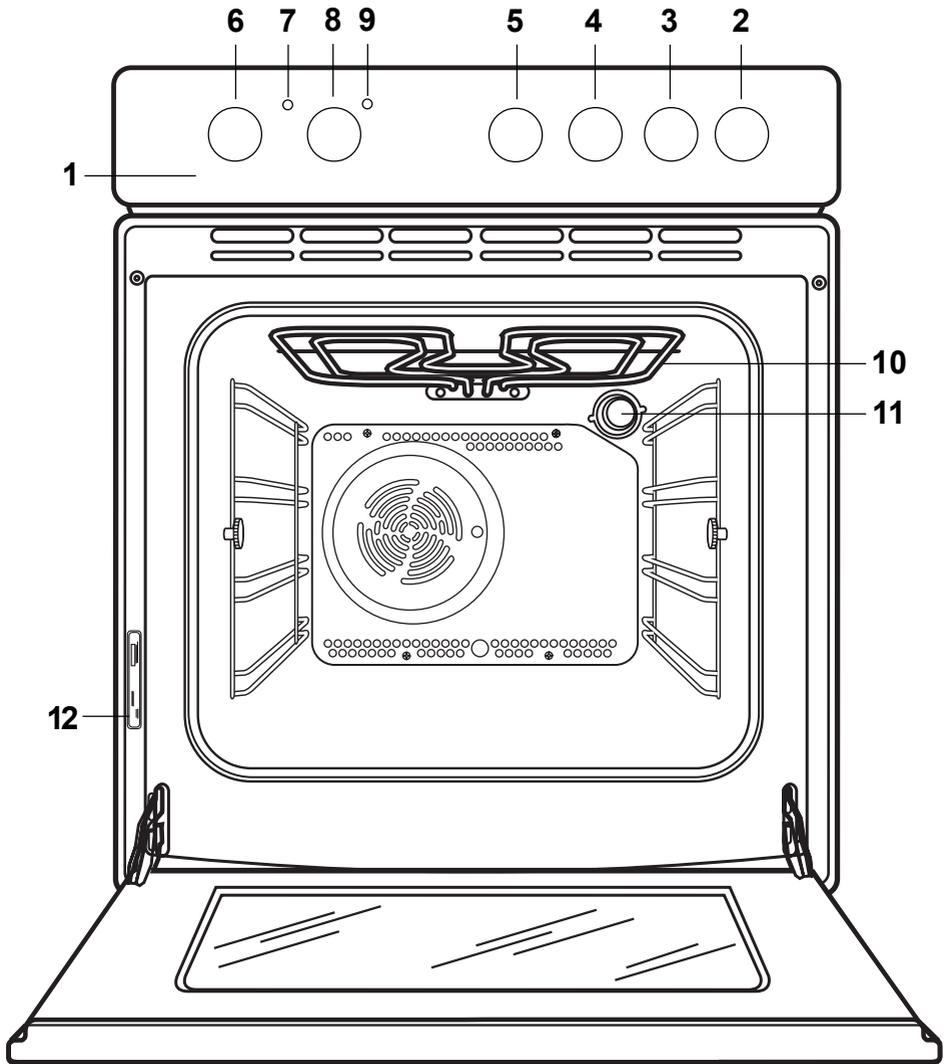
Das Backofen-Zubehör vor dem ersten Garvorgang sorgfältig abwaschen.



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



Gerätebeschreibung



- | | |
|--|-------------------------------|
| 1. Bedienungsblende | 7. Thermostat-Kontrollampe |
| 2. Knebel für Kochstelle vorne rechts | 8. Knebel für Backofen-Wähler |
| 3. Knebel für Kochstelle hinten rechts | 9. Betriebskontrollampe |
| 4. Knebel für Kochstelle hinten links | 10. Grill |
| 5. Knebel für Kochstelle vorne links | 11. Backofen-Lampe |
| 6. Knebel für Temperaturregler
(Thermostat) | 12. Typenschild |

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.

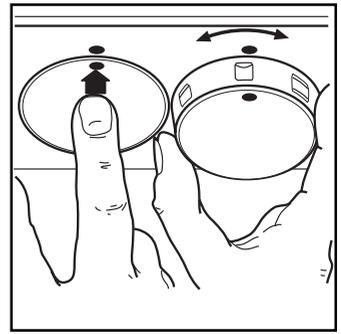


Abb. 1

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

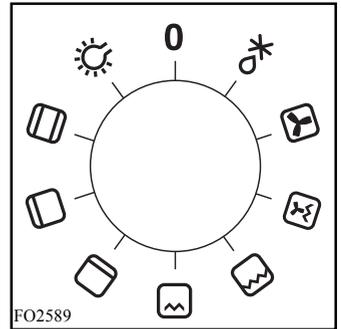


Abb. 2

FO2589

Ober-/Unterhitze

- Wahlschalter-Knebel auf  drehen,
- dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen. Sollte das Gericht mehr Wärme von unten benötigen, den Wahlschalter-Knebel auf  Unterhitze drehen.

Grill

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

Durch Drehen des Wahlschalter-Knebels auf  vergrößert sich die Heizleistung

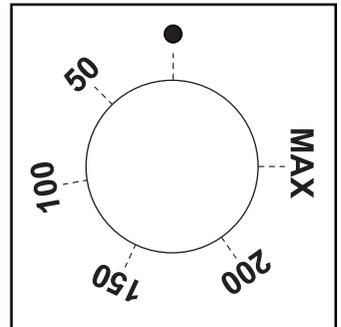


Abb. 3

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.

Beim Heißluftgrill stellen Sie eine maximale Temperatur von 200°C.

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.

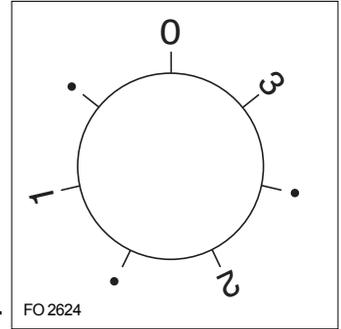


Abb. 4 FO 2624

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.

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 defekten Bauteiles an, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

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.

Praktische Tipps



Beim Garen die Backofentür immer geschlossen halten.

Dieser Ofen ist mit einem exklusiven Gar-system ausgestattet, das einen natürlichen Luftstrom erzeugt und die Kochdämpfe kontinuierlich in Umlauf bringt.

Das Garen der Speisen erfolgt somit in einer ständig feuchten Umgebung, welche die Speisen innen zart und außen knusprig gart. Die Garzeiten und der Energieverbrauch werden auf ein Mindestmaß verringert. Während des Garens wird Dampf erzeugt, der beim Öffnen der Tür austreten kann.

Das ist normal.

Beim Öffnen der Ofentür, während oder am Ende des Garens auf den Heißluftstrom achten, der aus dem Ofen austritt.

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.

Heißluft- und Gebäckbetrieb

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. Diese Funktion gibt Ihnen die Möglichkeit zum Braten oder Braten und Backen gleichzeitig auf mehreren Ebenen ohne Geschmacksänderung (Abb. 5). Gebäckbetrieb eignet sich um Kuchen, Kleingebäck und Brötchen zu backen.

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 stellen Sie eine maximale Temperatur von 200°C.

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 (200-220°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.



Vorsicht!

Den Backofen nicht mit Alufolie auslegen und kein Kochgeschirr, keine Fettpfanne oder Backblech auf den Boden stellen, da sonst das Backofenemail durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.

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.

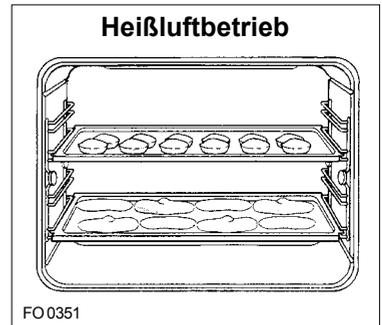


Abb. 5 FO 0351

Back- und Brattabelle

Ober- und Unterhitze sowie Heißluft

Gewicht (gr.)	ART DER SPEISE	Ober- und Unterhitze 		Heißluft 		Garzeit in  minuten	NOTIZEN
		Ebene 	temp. °C	Ebene 	temp. °C		
	KUCHEN						
	Rührteig	1	170	2 (1u3)*	160	45-60	Kuchenform
	Mürbeteig	2	170	2 (1u3)*	160	20-30	Kuchenform
	Buttermilch-Käsekuchen	1	160	2	150	60-80	Kuchenform
	Apfelkuchen	1	180	2(1u3)*	170	40-60	Kuchenform
	Strudel	2	175	2	150	60-80	Kuchenform
	Marmeladentorte	2	175	2(1u3)*	160	30-40	Kuchenform
	Rührkuchen		175	2	160	45-60	Kuchenform
	Biskuitkuchen	1	175	2 (1u3)*	160	30-40	Kuchenform
	Stollen	1	170	1	160	40-60	Kuchenform
	Kastenkuchen	1	170	2	160	50-60	Kuchenform
	Kleine Kuchen	2	175	2 (1u3)*	160	25-35	in Backblech
	Biskuits	3	160	2 (1u3)*	150	20-30	in Backblech
	Baiser	2	100	2 (1u3)*	100	90-120	in Backblech
	Hefekleingebäck	2	190	2 (1u3)*	180	12-20	in Backblech
	Windbeutel/Eclairs	2	200	2 (1u3)*	190	15-25	in Backblech
	BROT UND PIZZA						
1000	Weißbrot	1	190	2	180	40-60	1-2 Stück
500	Roggenbrot	2	190	2	180	30-45	in Brotpfanne
500	Brötchen	2	200	2 (1u3)*	175	20-35	6-8Brötchen
250	Pizza	1	210	2 (1u3)*	190	15-30	
	FLANS						
	Pasta-Flan-	2	200	2(1u3)*	175	40-50	Kuchenform
	Gemüse-Flan	2	200	2(1u3)*	175	45-60	Kuchenform
	Quiches	2	200	2(1u3)*	180	35-45	Kuchenform
	Lasagne	2	180	2	160	45-60	Kuchenform
	Cannelloni	2	200	2	175	40-55	Kuchenform
	FLEISCH						
1000	Rind	2	190	2	175	50-70	auf dem Rost
1200	Schwein	2	180	2	175	100-130	auf dem Rost
1000	Kalb	2	190	2	175	90-120	auf dem Rost
1500	Roastbeef, rot	2	210	2	200	50-60	auf dem Rost
1500	Roastbeef, rosa	2	210	2	200	60-70	auf dem Rost
1500	Roastbeef, durch	2	210	2	200	70-80	auf dem Rost
2000	Schweineschulter	2	180	2	175	120-150	mit Schwarte
1200	Lamm	2	190	2	175	110-130	Bein
1000	Hähnchen	2	190	2	175	60-80	komplett
5000	Truthahn	2	180	2	160	210-240	komplett
1500	Ente	2	175	2	160	120-150	komplett
3000	Gans	2	175	2	160	150-200	komplett
1200	Hase	2	190	2	175	60-80	A-Stücke
1200	Schweinschaxen	2	180	2	160	100-120	2 Stücke
	Hackbraten	2	180	2	160	40-60	in Brotpfanne
	WILD						
1500	Hasenrücken	2	190	2	175	150-200	A-Stücke
800	Fasan	2	190	2	175	90-120	komplett
	FISCH						
1200	Bachforelle/Zahnbrassen	2	190	2(1u3)*	175	30-40	3-4 Fische
1500	Thunfisch/Lachs	2	190	2(1u3)*	175	25-35	4-6 Stücke

(*) Falls Sie gleichzeitig mehr als ein Gericht garen, empfehlen wir diese, auf den in Klammern angegebenen Ebenen abzustellen.

Herkömmliches Grillen (**)

ART DER SPEISE	Menge		Grill  - 		Kochzeit in Minuten 	
	Stücke	Gr.	Ebene 	temp. °C	1 Seite	2 Seite
Rinderfiletsteaks	4	800	3	max	12-15	12-14
Rinderfilet	4	600	3	max	10-12	6-8
Grilwürste	8	—	3	max	8-10	4-6
Schweinenacksteaks	4	600	3	max	12-16	12-14
Hamburger	6	600	3	max	10-15	8-10
Hähnchenbrüste	4	400	3	max	12-15	12-14
Hähnchen, (in 2 Hälften)	2	1000	3	max	30-35	25-30
Spieße	4	—	3	max	10-15	10-12
Fischfilet (Seezunge)	4	400	3	max	12-14	10-12
Belegte Toastbrote	4-6	—	3	max	5-7	—
Weißbrotscheiben	4-6	—	3	max	2-4	2-3

Heißluftgrill (**)

ART DER SPEISE	Menge		Heißluftgrill 		Kochzeit in Minuten 	
	Stücke	Gr.	Ebene	Temp. °C	Obers.	Unters.
Rollbraten (Pute)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Hähnchen	2	800	3	200	25-30	20-25
Hähnchen, (in 2 Hälften)	2	1000	3	200	32-30	20-30
Geflügelschlegel	6	—	3	200	15-20	15-18
Wachtel	4	500	3	200	25-30	20-25
Gemüsegratin	-	—	3	200	20-25	—
Jakobsmuscheln	6	—	3	200	15-20	—
Makrele	2-4	—	3	200	15-20	10-15
Fishfilet	4-6	800	3	200	12-18	8-10

Die angegebenen Temperaturen sind Richtwerte. Vielleicht müssen die Temperaturen persönlichen Ansprüchen angepasst werden.

Die Zeitangaben beinhalten kein Vorheizen. Wir empfehlen den Backofen circa 10 Minuten vorzuheizen, besonders zum Backen von Kuchen, Pizza und Brot.

(**)Zeitangaben beinhalten kein Vorheizen. Wir empfehlen den Backofen circa 5 Minuten vorzuheizen.

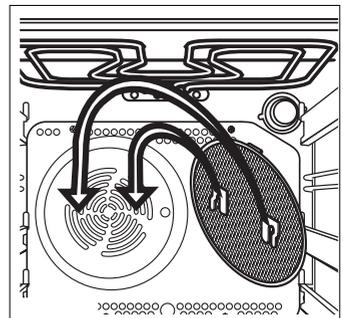
Beim Heißluftgrill stellen Sie eine maximale Temperatur von 200°C.

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.

Achtung! Filter beim Backen unbedingt entnehmen.

Abb. 6



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 beliebige, matte und raue 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.

Geräte in Edelstahl oder Aluminium

Wir empfehlen, die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm zu reinigen und hinterher mit einem weichen Tuch zu trocknen. Verwenden Sie keine scheuernde Gegenstände, Säure oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche schädigen können. Reinigen Sie die Blende mit der gleichen Sorgfalt.

Reinigung der Backofentür

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

➔ Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- 1) öffnen Sie die Tür vollständig;
- 2) drehen Sie die Hebel, welche sich an der Scharnieren befinden und drehen Sie sie vollständig in Richtung Tür;
- 3) 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);
- 4) 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.

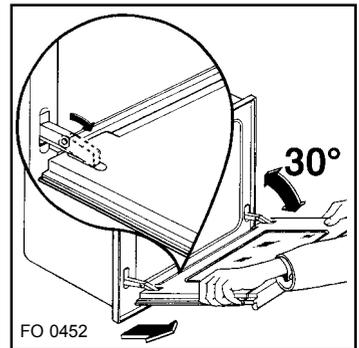


Abb. 7

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.

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.**

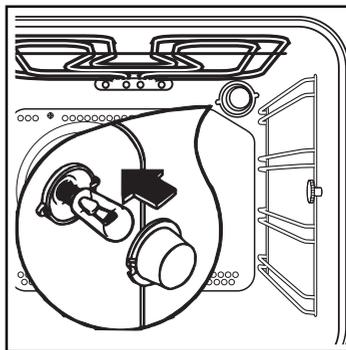


Abb. 8

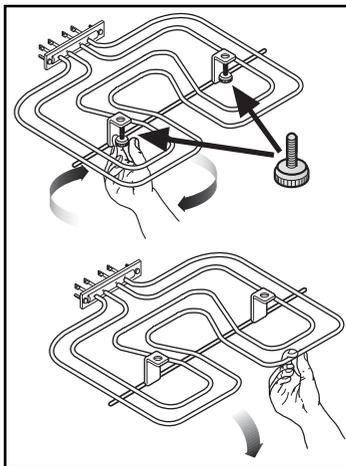


Abb. 9

Technische Daten

Einbaunische

Höhe	mm 600
Breite	mm 560
Tiefe	mm 550

Backofen

Höhe	mm 335
Breite	mm 405
Tiefe	mm 400
Nutzhalt	l 53

Heizleistung (W)

Backofen-Lampe	25 W
Unterhitze	1000 W
Oberhitze	800 W
Ober- und Unterhitze	1800 W
Infrarot-Grill	1650 W
Doppelgrill	2450 W
Heißluft-Beheizung	2000 W
Lüfterrad	30 W
Motor der Kühlungsbelüftung	20 W
Gesamtanschlusswert	2500 W
Backofen-Thermostat	50°C - 230 °C
Betriebsspannung (50 Hz)	230 V - 400 V

Zusätzliche Daten für Österreich

1. Electrolux Home Products Italy S.p.A.
2. Modell ZKH 7427
3. Nutzhalt des Backofens 53 l
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:

• Glaskeramik-Kochmulde Typen:

EHC 650

Gesamtanschlusswert	kW 6,2
Betriebsspannung (50 Hz)	230 V

EHC 660

Gesamtanschlusswert	kW 7,2
Betriebsspannung (50 Hz)	230 V

Nennheizleistung

- Backofen + Glaskeramik-Kochmulde 8,7 - 9,7 kW

 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. Eingriff 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:

H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F (T90), H05BB-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. Der Schalter darf den Schutzleiter an keinem Punkt unterbrechen. Der Gelb-grüne Schutzleiter sollte 2-3 cm länger als alle anderen Kabel sein.

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.

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 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.

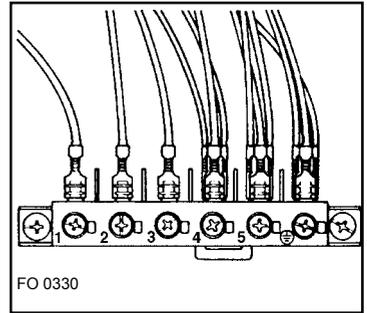


Abb. 10

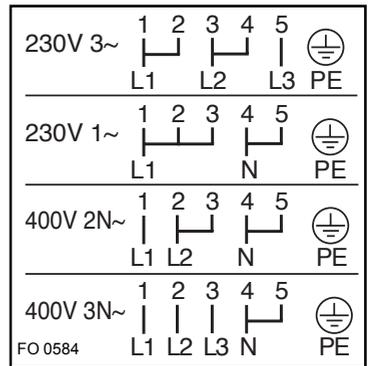


Abb. 11

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 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 vier Holzschrauben, welche genau in die vorgesehenen Rahmenlöcher passen, am Möbel befestigen (Abb. 14).

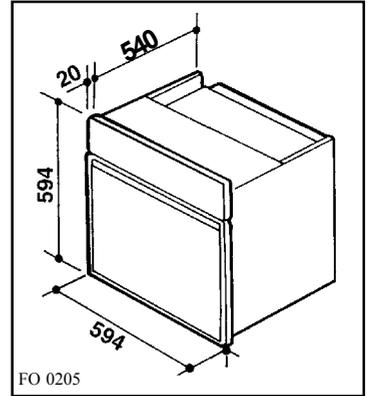


Abb. 12

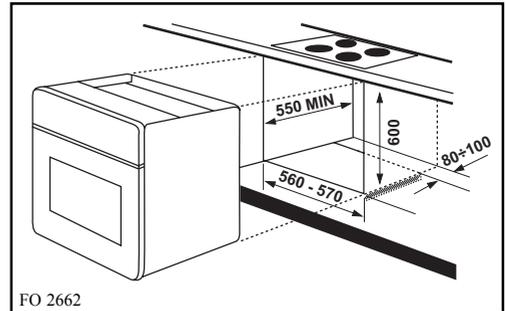


Abb. 13

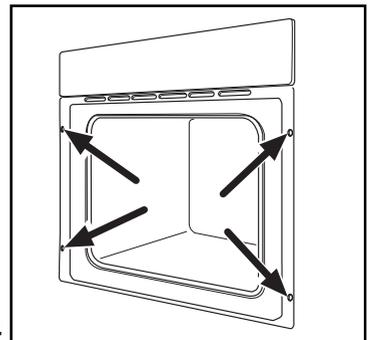


Abb. 14

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.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Unsere Geräte werden mit größter Sorgfalt hergestellt. Trotzdem kann es einmal zu einem Defekt kommen. Unser Kundendienst übernimmt auf Anfrage gerne die Reparatur, und zwar sowohl während des Garantiezeitraums als auch danach. So ist gewährleistet, dass ein Defekt nicht zu einer Verkürzung der Lebensdauer des Geräts führt.

Die vorliegenden Garantiebedingungen beruhen auf der Richtlinie der Europäischen Union 99/44/EG sowie den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches. Die dem Kunden aufgrund dieser Gesetze zustehenden Rechte können durch die vorliegenden Garantiebedingungen nicht geändert werden. Diese Garantiebedingungen ziehen keine Einschränkung der Garantieverpflichtungen des Verkäufers gegenüber dem Endbenutzer nach sich. Die Garantie für das Gerät erfolgt im Rahmen und unter Beachtung folgender Bedingungen:

1. Bei Beachtung der in den Absätzen 2 bis 15 niedergelegten Bestimmungen beheben wir kostenlos jeden Defekt, der während eines Zeitraums von 24 Monaten ab dem Datum der Übergabe des Geräts an den ersten Endkunden auftritt. Diese Garantiebedingungen gelten nicht im Falle einer Nutzung des Geräts zu gewerblichen oder vergleichbaren Zwecken.
2. Die Garantieleistung zielt auf eine Wiederherstellung des Gerätezustands vor dem Auftreten des Defekts ab. Die defekten Bestandteile werden ausgetauscht oder repariert. Kostenlos ausgetauschte Bestandteile gehen in unser Eigentum über.
3. Um schwereren Schäden vorzubeugen, müssen wir über den Defekt unverzüglich in Kenntnis gesetzt werden.
4. Bedingung für die Gewährung der Garantieleistung ist, dass der Kunde die Kaufbelege mit dem Kauf- und/oder Übergabedatum vorlegt.
5. Die Garantie greift nicht, wenn Schäden an empfindlichen Bestandteilen, wie z.B. Glas (Glaskeramik), Kunststoffen oder Gummi, auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.
6. Eine Inanspruchnahme der Garantie ist nicht möglich bei kleinen Veränderungen ohne Auswirkungen auf Gesamtwert und -stabilität des Geräts.
7. Die Garantieverpflichtung erlischt, wenn der Defekt auf eine der folgenden Ursachen zurückzuführen ist
 - eine chemische oder elektrochemische Reaktion infolge von Wassereinwirkung,
 - allgemein anomale Umweltbedingungen,
 - unsachgemäße Betriebsbedingungen,
 - Kontakt mit aggressiven Substanzen.
8. Die Garantie erstreckt sich nicht auf außerhalb unseres Verantwortungsbereichs auftretende Transportschäden. Auch Schäden infolge unsachgemäßer Aufstellung oder Installation, mangelnder Wartung, oder Nicht-Beachtung der Aufstellungs- und Installationshinweise sind durch die Garantie nicht gedeckt.

9. Durch die Garantie nicht gedeckt sind ferner Defekte infolge von Reparaturen oder Eingriffen durch nicht-qualifizierte oder nicht-kompetente Personen, oder infolge des Einbaus von nicht-originalen Zubehör- oder Ersatzteilen.
10. Leicht zu transportierende Geräte müssen beim Kundendienst abgegeben bzw. dorthin geschickt werden. Heimkundendienst kommt nur bei großen Geräten oder bei Einbaugeräten in Frage.
11. Bei Einbau- oder Unterbaugeräten sowie bei Geräten, die derart befestigt oder aufgehängt sind, dass für den Aus- und Wiedereinbau in die betreffende Einbaunische mehr als eine halbe Stunde erforderlich ist, werden die anfallenden Zusatzleistungen in Rechnung gestellt. Etwaige Schäden infolge derartiger Aus- und Wiedereinbauarbeiten gehen zu Lasten des Kunden.
12. Wenn während des Garantiezeitraums eine wiederholte Reparatur ein und desselben Defekts zu keinem befriedigenden Ergebnis führt, oder bei unverhältnismäßig hohen Reparaturkosten kann, in Abstimmung mit dem Kunden, ein Austausch des defekten Geräts durch ein gleichwertiges anderes erfolgen. In diesem Fall behalten wir uns das Recht vor, vom Kunden eine finanzielle Beteiligung zu verlangen, die anteilig zum verstrichenen Nutzungszeitraum berechnet wird.
13. Eine Reparatur im Rahmen der Garantie zieht weder eine Verlängerung des normalen Garantiezeitraums noch den Beginn eines neuen Garantiezyklus nach sich.
14. Auf Reparaturen gewähren wir eine Garantie von 12 Monaten, unter Beschränkung auf das Wiederauftreten desselben Defekts.
15. Mit Ausnahme der Fälle, in denen eine Haftung gesetzlich vorgeschrieben ist, wird durch die vorliegenden Garantiebedingungen jede durch den Kunden u.U. geforderte Entschädigung für über das Gerät hinausgehende Schäden ausgeschlossen. Im Falle der gesetzlich niedergelegten Haftung erfolgt maximal eine Entschädigung in Höhe des Kaufpreises des Geräts.

Diese Garantiebedingungen gelten ausschließlich für in Belgien gekaufte und benutzte Geräte. Bei Geräten, die exportiert werden, muss sich der Kunde zunächst vergewissern, dass sämtliche technischen Vorgaben (z.B. Netzspannung und -frequenz, Anschlussvorschriften, Gasart usw.) für das betreffende Land erfüllt sind und dass das Gerät sich für die Klima- und Umweltbedingungen vor Ort eignet. Bei im Ausland gekauften Geräten muss der Kunde sich zunächst vergewissern, dass sie die Vorschriften und Anforderungen für Belgien erfüllen. Etwaige erforderliche oder gewünschte Änderungen sind durch die Garantie nicht abgedeckt und sind nicht in allen Fällen möglich.

Der Kundendienst steht auch nach Ablauf des Garantiezeitraums jederzeit gerne zu Ihrer Verfügung. Adresse unseres Kundendienst:

ELECTRLUX HOME PRODUCTS BELGIUM
Bergensesteenweg, 719 - B-1502 LEMBEEK
Tel. 02.3630444