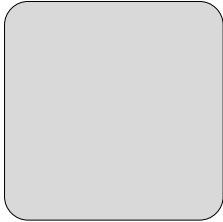
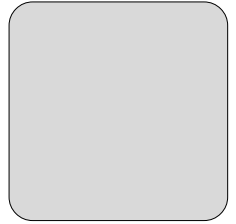


Bedienungs-  
anleitung

User  
manual

Εγχειρίδιο  
για το  
χρήστη



Einbau-Herd

Built-under  
oven

Εντοιχισμένος  
φούρνος

## Inhaltsverzeichnis

Warnungen und wichtige Sicherheitshinweise .....	3
Gerätebeschreibung .....	5
Bedienung .....	6
Vor der erstmaligen Benutzung .....	8
Benutzung des Backofens .....	9
Tabellen Backen und Braten .....	13
Reinigung und Wartung .....	15
Störungen - Was tun? .....	18
Technische Daten .....	19
Anweisungen für den Installateur .....	20
Elektroanschluss .....	20
Einbau-Anweisungen .....	22
Garantie/Kundendienst .....	23
Europäische Garantie .....	26

## Anleitung zur Gebrauchsanweisung



Sicherheitshinweise



Schritt-für-Schritt-Anleitung



Praktische Tipps



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

- **2006/95** (Niederspannungsrichtlinie);
- **2004/108** (EMV-Richtlinie);  
und nachfolgende Änderungen.

## Deutsch



### Warnungen und wichtige Sicherheitshinweise

Heben Sie auf jeden Fall die mit diesem Gerät gelieferte Gebrauchsanweisung auf. Sollte das Gerät an Dritte abgegeben oder verkauft werden, oder falls Sie das Gerät bei einem Umzug in der alten Wohnung lassen, 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.

#### Aufstellung

- 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.
- 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.
- Falls Sie - aus welchen Gründen auch immer - Alufolie zur Zubereitung von Speisen im Backofen verwenden sollten, lassen Sie diese nie in direkten Kontakt mit dem Boden des Backofens kommen.
- Gehen Sie bei der Reinigung des Backofens vorsichtig vor: sprühen Sie nie auf den Fettfilter (falls vorhanden), die Heizstäbe und den Thermostafühler.
- 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. Kinder sollten daher von dem Gerät ferngehalten werden. Bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Backofennähe ist darauf zu achten, dass Anschlussleitungen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen oder in der heißen Backofentür eingeklemmt werden.

#### Betrieb

- Dieser Backofen ist zur Zubereitung von Speisen gedacht; gebrauchen Sie ihn niemals zu Anderem.
- **Beim Öffnen der Backofentür, während oder am Ende des Garens auf den Heißluftstrom achten, der aus dem Backofen austritt.**
- Beim Herdbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze der Heizstäbe sind Rost und sonstige Teile sehr heiß.
- 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 sich der der Backofen in der Position «AUS» befindet, wenn er nicht mehr benutzt wird.

- Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber. Sie können die Türscheiben verkratzen und dadurch zum Zerspringen der Scheiben führen.

## **Kindersicherheit**

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt. Es ist gefährlich, wenn Sie es Kindern zum Gebrauch oder Spiel überlassen.
- Halten Sie Kinder fern, solange der Backofen in Betrieb ist. Auch nachdem Sie den Backofen ausgeschaltet haben, bleibt die Tür noch lange heiß.
- Das Gerät darf von Kindern oder Personen, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten und deren Mangel an Erfahrung und Kenntnissen einen sicheren Gebrauch des Gerätes ausschließen, nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine verantwortungsbewußte Person benutzt werden, die sicherstellt, dass sie sich der Gefahren des Gebrauchs bewusst sind.

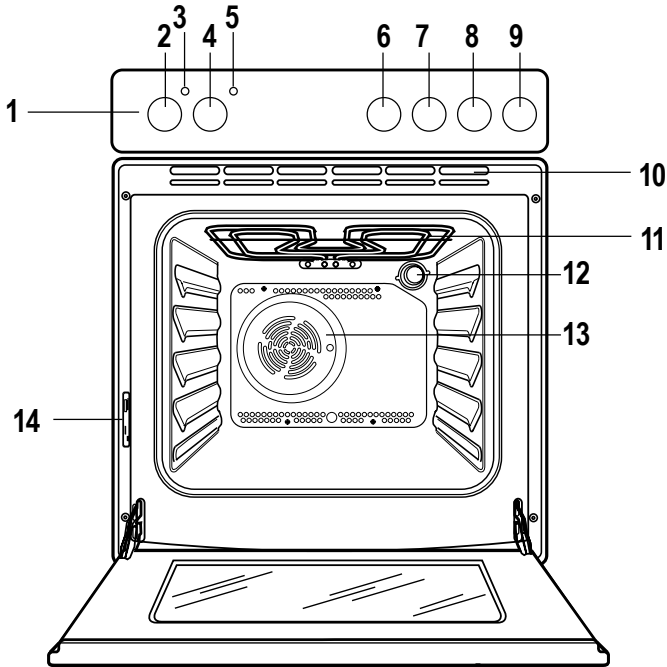
## **Kundendienst**

- 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.



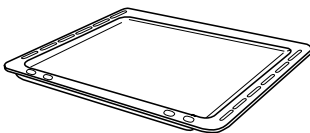
Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem Verpackungsmaterial weist darauf hin, dass es nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss stattdessen an eine Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrem Rathaus, der Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

## Gerätebeschreibung

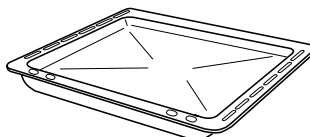


- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| 1. Bedienblende                       | 8. Knebel für Kochstelle hinten rechts |
| 2. Temperaturregler                   | 9. Knebel für Kochstelle vorne rechts  |
| 3. Temperaturregler - Kontrollanzeige | 10. Lüftungsschlitze für Kühlgebläse   |
| 4. Backofenregler                     | 11. Grill                              |
| 5. Betriebsanzeige                    | 12. Innenbeleuchtung                   |
| 6. Knebel für Kochstelle vorne links  | 13. Backofen-Ventilator                |
| 7. Knebel für Kochstelle hinten links | 14. Typenschild                        |

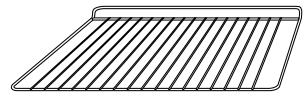
## Zubehör



Backblech







Fettpfanne

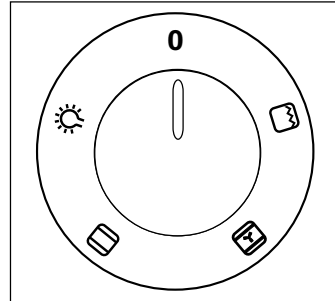


Rost

## Bedienung

### Backofenregler

- 0** Der Backofen ist ausgeschaltet.
-  Beleuchtung - Zum separaten Einschalten der Backofenbeleuchtung.
-  Ober- und Unterhitze - Die Hitze wird von Heizelementen oben und unten erzeugt, sodass im gesamten Garraum eine gleichmäßige Temperatur herrscht.
-  Umluft - Bei dieser Einstellung können Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig Garen bzw. Garen und Backen, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.
-  Grill - Beim Grillen erfolgt die Wärmeabgabe direkt durch den an der Garraumdecke befindlichen gewendelten Grillheizkörper.



### Betriebsanzeige

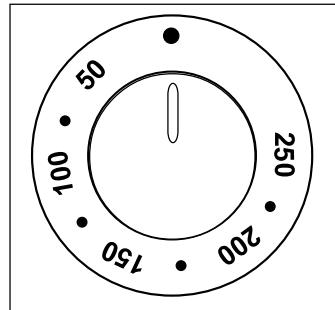
Die Betriebsanzeige leuchtet, wenn der Backofenregler eingestellt wird.

### Temperaturregler

Drehen Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn, um Temperaturen zwischen 50 °C and 250 °C auszuwählen.

### Temperaturregler - Kontrollanzeige

Diese Kontrollanzeige leuchtet, wenn der Temperaturregler gedreht wird. Die Anzeige leuchtet so lange, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Sie schaltet sich dann zyklisch ein und aus und zeigt damit an, dass die Temperatur aufrecht erhalten wird.



## Bedienungsknebel für Kochmulde

An der Schalterblende befinden sich die Schaltknebel für die vier Kochmulden-Heizelemente. Die Kochstellen werden mit einem 9-Takt-schalter geregelt, wovon die folgenden Arbeitsstufen benutzt werden können:

- 0 = AUS
- 1 = Minimum
- 9 = Maximum

## Zweikreis - Zuschaltung (siehe die Liste der Geräte im Kapitel "Technische Daten")

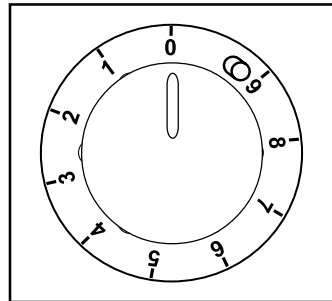
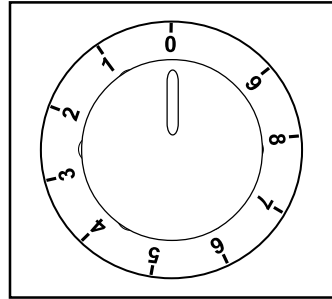
Das Zuschalten beider Heizkreise erfolgt durch das Drehen des Kochzonenknebels von Stufe 9 auf Position "☾" (im Uhrzeigersinn); "Klick" ist hörbar. Beide Heizkreise sind jetzt gleichzeitig eingeschaltet. Anschließend wird die gewünschte Stufe eingestellt (Knebel gegen den Uhrzeigersinn drehen).

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.

## 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 Wiedereinschaltung erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

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



## Kühlventilator

Der Ofen ist mit einem Kühlventilator ausgerüstet, der die Bedienungsblende, die Einstellknöpfe und den Griff der Ofentür kühlt. Der Kühlventilator schaltet sich automatisch ein, wenn der Ofen in Betrieb ist. Die warme Luft wird durch die Öffnung neben dem Ofentürgriff abgeblasen. Der Kühlventilator schaltet sich ab, wenn der Ofenfunktionsschalter in die Stellung "0" gebracht wird.


## Vor der erstmaligen Benutzung


**i** Entfernen Sie **das gesamte Verpackungsmaterial** innen und außen am Backofen, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen.

Vor dem erstmaligen Gebrauch sollte der Backofen einmal aufgeheizt werden, ohne dass sich Lebensmittel darin befinden.

Dabei kann sich ein unangenehmer Geruch entwickeln. Das ist normal. Die Ursache sind Herstellungsrückstände.

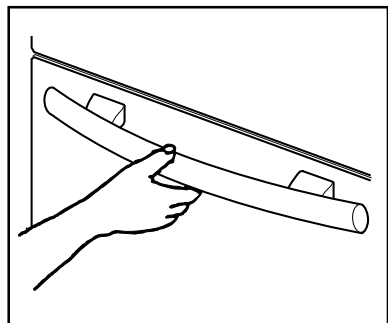
Stellen Sie sicher, dass der Raum gut belüftet ist.

1. Drehen Sie den Backofenregler auf Umluft. .
2. Drehen Sie den Temperaturregler auf 250 °C.
3. Öffnen Sie zur Belüftung ein Fenster.
4. Lassen Sie den Backofen nun leer etwa 45 Minuten lang laufen.

Wiederholen Sie den Vorgang mit der Funktion "Grill"  für etwa 5-10 Minuten.

**i** Lassen Sie den Backofen anschließend abkühlen. Feuchten Sie dann ein weiches Tuch gut mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel an, und reinigen Sie damit den Garraum.

**i** Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch auch die Zubehöerteile gründlich.



**Fassen Sie zum Öffnen der Tür den Griff immer in der Mitte an.**



## Benutzung des Backofens

Der Backofen wird mit einem exklusiven natürlichen Umluft- und Dampfsystem geliefert.

Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Die Gardauer und der Energieverbrauch werden dabei auch noch reduziert. Während des Backens kann Dampf entstehen, der beim Öffnen der Tür entweichen kann. Das ist normal.



Stellen Sie sich daher nicht vor den Backofen, wenn Sie die Tür während des Backens öffnen, und lassen Sie nach dem Backvorgang den Ofen und Dampf abkühlen.



**Wichtig!** - Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus, und stellen Sie kein Backblech usw. auf den Boden, da sonst das Backofen-Email durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird. Stellen Sie Pfannen und Töpfe, hitzebeständige Pfannen und Töpfe sowie Aluminiumbleche immer auf den Einschub, der in eine der Einschubschienen eingesetzt ist. Beim Erhitzen von Lebensmitteln wird Dampf erzeugt wie in einem Kessel. Wenn der Dampf mit dem Backofen-Türglas in Berührung kommt, kondensiert er und es entstehen Wassertropfchen.

**Um Kondensation zu verringern, den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen.**

Wir empfehlen Ihnen, die Wassertropfen nach jedem Garvorgang wegzuwischen.



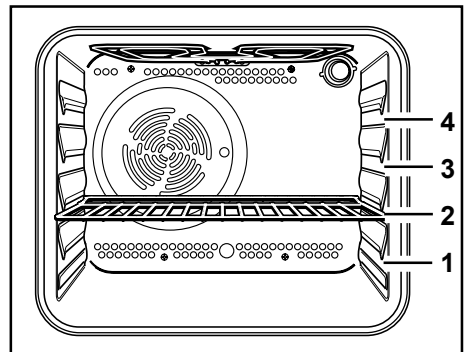
**Die Backofentür muss beim Garen geschlossen sein.** Gehen Sie beim Öffnen der Backofentür sorgfältig vor. **Lassen Sie die Tür nicht „offen fallen“**, sondern benutzen Sie den Türgriff, bis die Tür vollständig geöffnet ist.

Der Backofen hat vier Einschubebenen.

Die Positionen der Einschübe werden vom Boden des Backofens aus gezählt, wie in der Abbildung gezeigt.

Die Einschübe müssen unbedingt richtig eingesetzt werden (siehe Abbildung).

Stellen Sie Geschirr und Töpfe nicht direkt auf den Boden des Backofens.



## Ober- und Unterhitze

- Auf der mittleren Einschubhöhe verteilt sich die Hitze am besten. Wenn die Unterseite von Speisen stärker gebräunt sein soll, verwenden Sie einfach eine niedrigere Einschubhöhe. Soll die Oberseite stärker gebräunt sein, setzen Sie den Einschub auf einer Position weiter oben ein.
- Das Material und die Verarbeitung der Backbleche und des Kochgeschirrs beeinflussen den Bräunungsgrad der Unterseite der Speisen. Emaillierte, dunkle, schwere oder unbeschichtete Formen und Küchengeräte ermöglichen eine stärkere Bräunung der Unterseite, während Formen aus Glas oder glänzendem Aluminium oder polierte Stahlbleche die Hitze reflektieren und daher nur eine geringe Bräunung der Unterseite zulassen.
- Stellen Sie die Gerichte immer in die Mitte des Einschubs, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
- Stellen Sie die Gerichte auf Backbleche angemessener Größe, sodass Flüssigkeiten nicht auf den Backofenboden auslaufen können. Sie sparen so auch Reinigungsaufwand.
- **Stellen Sie** Gerichte, Dosen oder Backbleche nie direkt auf den Boden des Backofens, da dieser sehr heiß wird und Beschädigungen auftreten können. Bei dieser Einstellung wird die Hitze von Heizelementen oben und unten erzeugt. Sie benötigen daher nur eine einzige Einschubebene für den Garvorgang. Diese Einstellung eignet sich insbesondere für Gerichte, die zusätzlich von unten gebräunt werden müssen, wie zum Beispiel Quiches und Pasteten.

Gratins, Lasagne und andere überbackene Gerichte, die insbesondere von oben gebräunt werden müssen, lassen sich mit dieser Einstellung ebenfalls gut zubereiten.

So verwenden Sie Ober- und Unterhitze:


1. Drehen Sie den Backofenregler auf die gewünschte Funktion .
2. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.

## Heiß-/Umluft

- Die Speisen werden mit Heißluft gegart, die über ein Gebläse an der Ofenrückwand gleichmäßig im Backofen-Innenraum verteilt wird.
- Die Hitze erreicht schnell und gleichmäßig alle Ofenzonen. Das bedeutet, Sie können gleichzeitig unterschiedliche Speisen auf mehreren Ebenen backen, braten und dünsten. Heißluftgaren beseitigt rasch die Feuchtigkeit; die trockene Ofenluft verhindert, dass die verschiedenen Aromen und Gerüche von einer Speise auf die anderen übertragen werden.
- Die Möglichkeit, auf mehreren Ebenen zu garen, bedeutet, dass Sie verschiedene Gerichte gleichzeitig und bis zu drei Kuchenformen oder Minipizzas für den Verzehr oder zum Einfrieren backen können.
- Natürlich können Sie den Backofen auch mit nur einem Einschub benutzen. In diesem Fall sollten Sie die unterste Schiene verwenden, sodass Sie den Backvorgang besser im Auge behalten können.
- Zusätzlich ist der Backofen besonders zum Sterilisieren von Eingemachtem, zum Kochen von -selbstgemachter Konfitüre und zum Trocknen von Pilzen und Obst geeignet.

## Grillen

- Die meisten Lebensmittel sollten auf den Rost in der Grillpfanne gelegt werden, um ein Höchstmaß an Luftzirkulation zu ermöglichen und damit die Lebensmittel nicht im Fett und ihrem eigenen Saft liegen. Fisch, Leber und Nieren können bei Bedarf auch direkt in die Grillpfanne gelegt werden.
- Die Lebensmittel sollten möglichst trocken sein, bevor sie gegrillt werden, um Spritzen zu vermeiden. Pinseln Sie mageres Fleisch oder Fisch leicht mit Öl oder geschmolzener Butter ein, damit das Grillgut beim Garen saftig bleibt.
- Gemüse als Beilage, wie zum Beispiel Tomaten und Pilze, können beim Grillen von Fleisch unter den Grillrost gelegt werden.
- Brot sollte auf der obersten Einschubleiste geröstet werden.
- Das Grillgut sollte von Zeit zu Zeit gewendet werden.

1. Drehen Sie den Backofenregler, um den Backofen einzuschalten .
2. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.
3. Wählen Sie die passende Einschubleiste für Grillpfanne und Rost, je nachdem, ob es sich um flaches oder dickeres Grillgut handelt. Befolgen Sie dann die Anweisungen zum Grillen. Das Grillelement wird über den Thermostat gesteuert. Während des Grillvorgangs schaltet sich der Grill in regelmäßigen Abständen ein und aus, um Überhitzung zu vermeiden.

## Praktische Tipps

### Backen:

Backgut erfordert gewöhnlich eine mittlere Temperatur (150°C - 200°C). Daher muss der Backofen ca. 10 Minuten lang vorgeheizt werden.

Öffnen Sie die Backofentür nicht, 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 reißfen. Die Backzeit würde durch zuviel Flüssigkeit unnötig verlängert werden.

Werden zwei Backbleche mit Gebäck gleichzeitig in den Backofen eingeschoben, muss zwischen den Blechen eine Einschubleiste freigelassen werden.

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

### Braten:

Braten Sie keine Stücke, die weniger als 1 kg wiegen. 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°C - 250°C) gebraten werden.

Helles Fleisch, Geflügel, und Fisch erfordern dagegen eine niedrigere Temperatur (150°C - 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, je nach Zusammensetzung, Zutaten- und Flüssigkeitsmenge der einzelnen Speisen.

Notieren Sie sich die Einstellungen, die Sie bei Ihren ersten Gar- und Bratversuchen vorgenommen haben, um Erfahrungen für den Fall zu sammeln, dass Sie dieselben Speisen später erneut zubereiten möchten.

Aufgrund Ihrer eigenen Erfahrungen können Sie die angegebenen Werte individuell verändern.



## Tabellen Backen und Braten

Ober- und Unterhitze, Heiß-/Umluft  - 



Zeitangaben beinhalten kein Vorheizen.


Den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen.

GERICHT	Ober- und Unterhitze		Heiß-/Umluft		Garzeit in Minuten	HINWEISE
		Temp. °C		Temp. °C		
<b>KUCHEN</b>						
Rührkuchen	2	170	2 (1 und 3)*	160	45 - 60	Kuchenform
Teekuchen	2	170	2 (1 und 3)*	160	20 - 30	Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	1	175	2	165	60 - 80	Kuchenform
Apfelkuchen	1	170	2 links + rechts	160	90 - 120	Kuchenform
Strudel	2	180	2	160	60 - 80	Backblech
Marmeladentörtchen	2	190	2 (1 und 3)*	180	40 - 45	Kuchenform
Obstkuchen	2	170	2	150	60 - 70	Kuchenform
Biskuitkuchen	1	170	2 (1 und 3)*	165	30 - 40	Kuchenform
Früchtekuchen	1	150	2	150	120 - 150	Kuchenform
Pflaumenkuchen	1	175	2	160	50 - 60	Backform
Kleingebäck	3	170	2	160	20 - 35	Backblech
Biskuitteig	2	160	2 (1 und 3)*	150	20 - 30	Backblech
Baiser	2	135	2 (1 und 3)*	150	60 - 90	Backblech
Striezel	2	200	2	190	12 - 20	Backblech
Brandteig	2 oder 3	210	2 (1 und 3)*	170	25 - 35	Backblech
Blechkuchen	2	180	2	170	45 - 70	Kuchenform
<b>BROT UND PIZZA</b>						
Weißbrot	1	195	2	185	60 - 70	
Graubrot	1	190	1	180	30 - 45	Backform
Brötchen	2	200	2 (1 und 3)*	175	25 - 40	Backblech
Pizza	2	200	2	200	20 - 30	Backblech
<b>PASTETEN</b>						
Teigwaren	2	200	2 (1 und 3)*	175	40 - 50	Backform
Gemüsepasteten	2	200	2 (1 und 3)*	175	45 - 60	Backform
Quiche	1	210	1	190	30-40	Backform
Lasagne	2	200	2	200	25 - 35	Backform
Cannelloni	2	200	2	200	25 - 35	Backform
<b>FLEISCH</b>						
Rind	2	190	2	175	50 - 70	Auf dem Rost
Schwein	2	180	2	175	100 - 130	Auf dem Rost
Kalb	2	190	2	175	90 - 120	Auf dem Rost
Englisches Roastbeef						
Englisch	2	210	2	200	50 - 60	Auf dem Rost
Medium	2	210	2	200	60 - 70	Auf dem Rost
Durchgebraten	2	210	2	200	70 - 80	Auf dem Rost
Schweineschulter	2	180	2	170	120-150	Mit Schwarte
Schweinehaxe	2	180	2	160	100-120	2 Stücke
Lamm	2	190	2	175	110 - 130	Keule
Hähnchen	2	190	2	200	70 - 85	Ganz
Truthahn	2	180	2	160	210 - 240	Ganz
Ente	2	175	2	220	120 - 150	Ganz
Gans	2	175	1	160	150 - 200	Ganz
Kaninchen	2	190	2	175	60 - 80	Stücke / Zerlegt
Hase	2	190	2	175	150 - 200	Stücke / Zerlegt
Fasan	2	190	2	175	90 - 120	Ganz
Hackbraten	2	180	2	170	Gesamt 150	Ofenform
<b>FISCH</b>						
Forelle/Brasse	2	190	2 (1 und 3)*	175	40-55	3 - 4 Fische
Thunfisch/Lachs	2	190	2 (1 und 3)*	175	35-60	4 - 6 Filets

(\*) Falls Sie gleichzeitig mehrere Gerichte garen, empfehlen wir, diese auf den in Klammern angegebenen Ebenen abzustellen.

## Grillen

 Zeitangaben beinhalten kein Vorheizen.  
Den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen.

GERICHT	Menge		Grillen		Garzeit in Minuten	
	Stück	Gr.		Temp. °C	1. Seite	2. Seite
Filetsteak	4	800	3	250	12 - 15	12 - 14
Beefsteak	4	600	3	250	10 - 12	6 - 8
Bratwurst	8	/	3	250	12 - 15	10 - 12
Schweinekotelett	4	600	3	250	12 - 16	12 - 14
Hähnchen (halbiert)	2	1000	3	250	30 - 35	25 - 30
Schaschlik	4	/	3	250	10 - 15	10 - 12
Hähnchenbrust	4	400	3	250	12 - 15	12 - 14
Hamburger*	6	600	2	250	20 - 30	
*Vorheizen 5.00 Min.						
Fisch (Filet)	4	400	3	250	12 - 14	10 - 12
Sandwich	4 - 6	/	3	250	5 - 7	/
Toast	4~6	/	3	250	2 - 4	2 - 3

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

## Reinigung 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 durchzuführen:

- 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) kann jedoch auf der Emailoberfläche bleibende, matte und rauhe Flecken hinterlassen. Solche Flecken in der Hochglanzoberfläche der Emaile 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.

### Reinigungsmittel

Kontrollieren Sie vor der Verwendung von Reinigungsmitteln immer, ob diese für Ihren Backofen geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.

Reinigungsmittel, die Bleiche enthalten, sollten NIE verwendet werden, da sie die Oberflächenbehandlung stumpf werden lassen. Vermeiden Sie ebenso die Verwendung von Scheuermitteln.

### Reinigung der Außenseiten

Wischen Sie regelmäßig die Bedienblende, die Backofentür und die Türdichtungen mit einem weichen Lappen ab, den Sie in warmem Wasser mit etwas flüssigem Reinigungsmittel angefeuchtet haben.

Verwenden Sie zur Vermeidung von Beschädigungen der Backofenglastür auf keinen Fall Folgendes:

- Haushaltsreiniger und Bleichlauge
- Imprägnierte Reinigungsschwämme, die für Kochtöpfe mit Antihafbeschichtung ungeeignet sind
- Brillo/Ajax - Schwämme oder Schwämmchen aus Stahlwolle
- Chemische Ofenreiniger oder Sprühdosen
- Rostentferner
- Fleckentferner für Waschbecken/Spülen

Reinigen Sie die Außen- und Innenseite der Glastür mit warmem Seifenwasser. Sollte die Innenseite der Glastür stark verschmutzt sein, benutzen Sie Reinigungsprodukte wie 'Hob Brite'. Benutzen Sie keine Schaber, um den Schmutz zu entfernen.



**REINIGEN Sie die Backofentür NICHT, solange die Scheiben noch warm sind. Bei Missachtung dieser Anweisung kann die Glasscheibe zersplittern.**



Falls die Glasscheibe Risse oder tiefe Kratzer aufweist, ist die Struktur des Glases beeinträchtigt. Die Scheibe muss dann wegen des möglichen Risikos der Zersplitterung ersetzt werden. Wenden Sie sich an den lokalen Kundendienst, der Ihnen gern weiter hilft.

### Garraum

Der emaillierte Boden des Garraums lässt sich am besten reinigen, solange der Backofen noch warm ist.

Wischen Sie den Backofen mit einem weichen Lappen aus, der nach jeder Benutzung in warmem Seifenwasser ausgewaschen wird. Von Zeit zu Zeit ist eine gründlichere Reinigung erforderlich. Verwenden Sie hierfür einen handelsüblichen Backofenreiniger.

## Reinigung der Backofentür

Bauen Sie die Ofentür aus, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Gehen Sie hierzu folgendermaßen vor:

1. Öffnen Sie die Backofentür ganz.
2. Die Tür ist über Scharniere mit dem Backofen verbunden (Abb. A).
3. Heben Sie die kleinen Hebel auf den beiden Scharnieren an, und drehen Sie die Hebel nach innen (Abb. B).
4. Fassen Sie die Tür an der linken und rechten Seite, und drücken Sie die Tür langsam gegen den Ofen, bis sie halb geschlossen ist.
5. Ziehen Sie jetzt die Ofentür vorsichtig aus dem Rahmen (Abb. C).
6. Legen Sie sie auf einer flachen Unterlage ab.

Reinigen Sie die Ofentürscheiben nur mit warmem Wasser und einem weichen Tuch. Verwenden Sie niemals Scheuermittel. Bauen Sie nach dem Reinigen die Ofentür wieder ein, und gehen Sie dabei in umgekehrter Reihenfolge vor.

### Geräte aus Edelstahl oder Aluminium:

Die Ofentür sollte nur mit einem feuchten Schwamm gereinigt und danach mit einem weichen Tuch trockengerieben werden.

Verwenden Sie nie Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, die die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie die Bedienblende auf dieselbe Weise.



**REINIGEN Sie die Backofentür NICHT, solange die Scheiben noch warm sind. Bei Missachtung dieser Anweisung kann die Glasscheibe zersplittern.**



**Falls die Glasscheibe Risse oder tiefe Kratzer aufweist, ist die Struktur des Glases beeinträchtigt. Die Scheibe muss dann wegen des möglichen Risikos der Zersplitterung ersetzt werden. Wenden Sie sich an den lokalen Kundendienst, der Ihnen gern weiter hilft.**

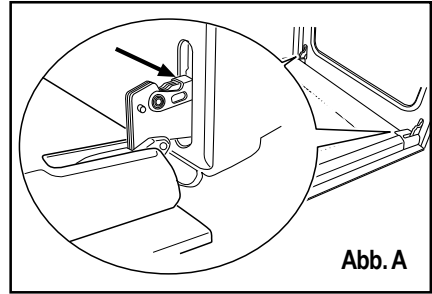


Abb. A

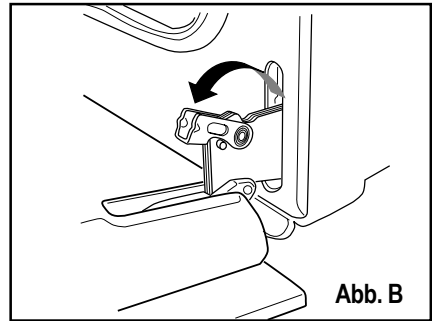


Abb. B

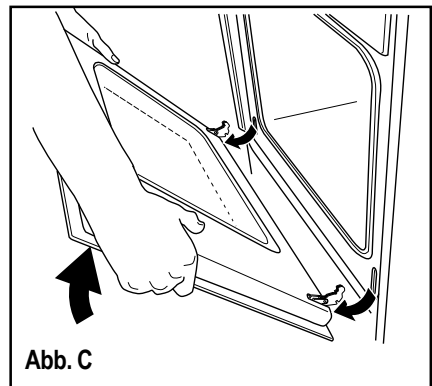


Abb. C



## Auswechseln der Innenbeleuchtung

Ziehen Sie den Netzstecker.

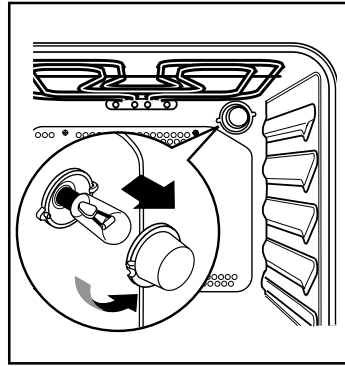
Bei einem Ersatz der Backofenlampe muss die neue Lampe folgende Merkmale aufweisen:

- Elektrische Leistung: 25 W
- Elektrische Spannung: 230 V (50 Hz)
- Hitzebeständigkeit bis 300 °C
- Anschlussart: E14.

Sie können Ersatzlampen bei Ihrem Fachhändler beziehen.

So wechseln Sie die Backofenlampe aus:

1. Vergewissern Sie sich zunächst, dass der Backofen abgekühlt und von der Stromversorgung getrennt ist.
2. Drehen Sie dann die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn.
3. Entfernen Sie die durchgebrannte Lampe, und setzen Sie eine neue ein.
4. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder auf, und schließen Sie den Backofen wieder an die Stromversorgung an.



## Störungen - Was tun?

Wenn das Gerät nicht richtig arbeitet, bitte Folgendes überprüfen, bevor Sie sich an das Electrolux Service-Center wenden:

PROBLEM	ABHILFE
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Der Backofen schaltet sich nicht ein.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Überprüfen Sie, ob eine Garfunktion und eine Temperatur eingestellt wurde, oder</li> <li>◆ prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist und der Steckdosen-Schalter oder die Netzstromzufuhr zum Backofen auf EIN stehen.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Die Kontrolllampe für die Backofentemperatur brennt nicht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Wählen Sie mit dem Temperaturregler eine Temperatur aus, oder</li> <li>◆ wählen Sie mit dem Backofenregler eine Funktion aus.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Die Innenbeleuchtung des Backofens brennt nicht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Wählen Sie mit dem Backofenregler eine Funktion aus, oder</li> <li>◆ überprüfen Sie die Glühbirne, und tauschen Sie sie, falls notwendig, aus (Siehe „Auswechseln der Innenbeleuchtung“)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange, oder sie garen zu schnell.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Gegebenenfalls muss die Temperatur geändert werden, oder</li> <li>◆ ziehen Sie den Inhalt dieser Anweisung zu Rate, insbesondere das Kapitel „Praktische Tipps“.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dampf und Kondenswasser setzen sich auf den Speisen und im Garraum ab.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Lassen Sie die Gerichte nach Beendigung des Garvorgang nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Das Gebläse ist zu laut.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Überprüfen Sie, ob die Einschübe und das Kochgeschirr nicht an die Rückseite des Backofens stoßen und dadurch vibrieren.</li> </ul>

## Technische Daten

### Heizleistung

Unterhitzeheizkörper	1000 W
Oberhitzeheizkörper	800 W
Ober-/Unterhitze	1800 W
Heiß-/Umluft	1850 W
Grill	1650 W
Backofenlampe	25 W
Motor des Heißluftgebläses	25 W
Motor der Kühlungsbelüftung	25 W

<b>Gesamtanschlusswert</b>	1875 W
Betriebsspannung (50 Hz)	230 V~/400V 3N~

### Einbaunische

Höhe	mm 600
Breite	mm 560
Tiefe	mm 550

### Einsatz

Höhe	mm 335
Breite	mm 405
Tiefe	mm 410
Backofenkapazität	56 l

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

- **Glaskeramik-Kochmulde Typen: ZVD 868 (2 Zweikreis-Kochzonen)**  
Gesamtanschlusswert kW 7,6  
Betriebsspannung (50 Hz) 230 V
- **Glaskeramik-Kochmulde Typen: ZK 630 L - ZK 630 F (2 Zweikreis-Kochzonen)**  
Gesamtanschlusswert kW 7,6  
Betriebsspannung (50 Hz) 230 V
- **Glaskeramik-Kochmulde Typen: ZC 6695 (1 Zweikreis-Kochzone)**  
Gesamtanschlusswert kW 6,4  
Betriebsspannung (50 Hz) 230 V

- **Glaskeramik-Kochmulde Typen: ZC 6675 (Kein Zweikreis-Kochzone)**  
Gesamtanschlusswert kW 5,8  
Betriebsspannung (50 Hz) 230 V

### Maximale Nennheizleistung

- Backofen + Glaskeramik-Kochmulde 9,475 kW

## 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.**

**Die Herstellerfirma lehnt jede Haftung ab, falls die Sicherheitsmaßnahmen nicht beachtet 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. 1).

Im Falle von verschiedener Netzspannung müssen die Brücken der Klemmleiste entsprechend dem Schema Abb. 2 umgelegt werden. Der Schutzleiter kommt an die Klemme . Kabel nach dem Anschluß an die Klemmleiste mit Zugentlastung befestigen.

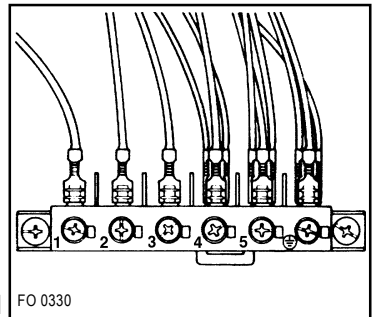


Abb. 1 FO 0330

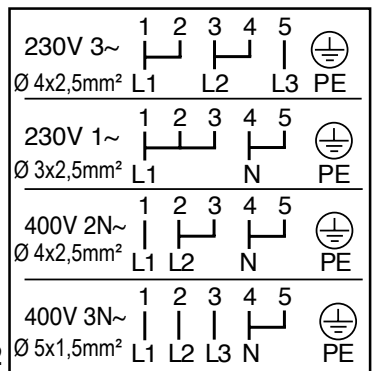


Abb. 2

## 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

Damit ein störungsfreier Betrieb des Einbaugerätes gewährleistet werden kann, müssen die Küchenmöbel oder die Nische, in die das Gerät eingebaut wird, 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 kann mit seiner Rückseite oder einer Seitenwand an höhere Küchenmöbel, Geräte oder Wände angestellt werden. An die andere Seitenwand dürfen jedoch nur andere Geräte oder Möbel mit gleicher Höhe wie das Gerät angestellt werden.

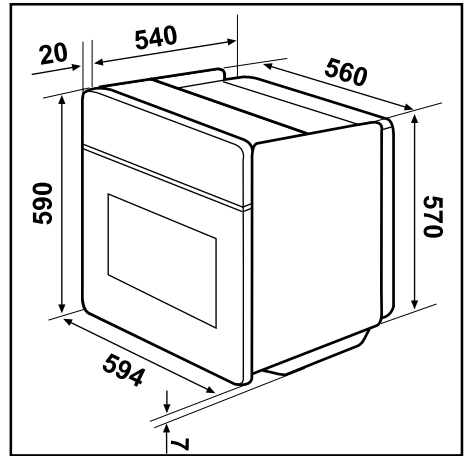


Abb. 3

## Abmessungen des Backofens (Abb. 3)

### Einbau-Anweisungen

Damit ein störungsfreier Betrieb des Einbaugerätes gewährleistet werden kann, müssen die Küchenmöbel oder die Nische, in die das Gerät eingebaut wird, passende Abmessungen haben (Abb.4).

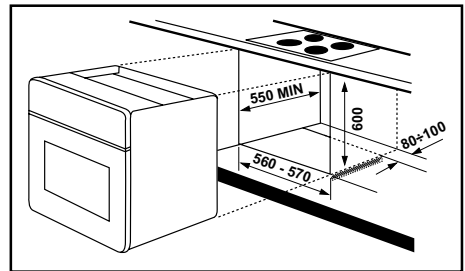


Abb. 4

## Befestigung im Möbel

- Öffnen Sie die Backofentür.
- Befestigen Sie den Ofen mithilfe der vier Abstandhalter im Möbel (Abb.5 - A). Diese passen genau in die Löcher in dem Rahmen. Ziehen Sie anschließend die vier mitgelieferten Holzschrauben (Abb. 5 - B) fest.

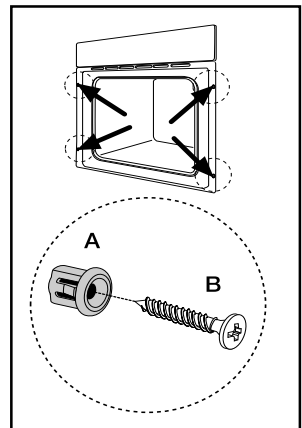


Abb. 5

## Garantie/Kundendienst

### Deutschland

Der Endabnehmer dieses Gerätes (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Gerätes von einem Unternehmer (Händler) in Deutschland im Rahmen der Vorschriften über den Verbrauchsgüterkauf gesetzliche Rechte, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden. Diese Garantie räumt dem Verbraucher also zusätzliche Rechte ein. Dies vorausgeschickt, leisten wir, Electrolux Vertriebs GmbH, gegenüber dem Verbraucher Garantie für dieses Gerät für den Zeitraum von 24 Monaten ab Übergabe zu den folgenden Bedingungen:

1. Mit dieser Garantie haften wir dafür, daß dieses neu hergestellte Gerät zum Zeitpunkt der Übergabe vom Händler an den Verbraucher die in unserer Produktbeschreibung für dieses Gerät aufgeführten Eigenschaften aufweist. Ein Mangel liegt nur dann vor, wenn der Wert oder die Gebrauchstauglichkeit dieses Gerätes erheblich gemindert ist. Zeigt sich der Mangel nach Ablauf von sechs (6) Monaten ab dem Übergabezeitpunkt, so hat der Verbraucher nachzuweisen, daß das Gerät bereits zum Übergabezeitpunkt mangelhaft war. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßiger Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.
2. Dieses Gerät fällt nur dann unter diese Garantie, wenn es von einem Unternehmer in einem der Mitgliedstaaten der Europäischen Union gekauft wurde, es bei Auftreten des Mangels in Deutschland betrieben wird und Garantieleistungen auch in Deutschland erbracht werden können. Mängel müssen uns innerhalb von zwei (2) Monaten nach Kenntnis angezeigt werden.
3. Mängel dieses Gerätes werden wir innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels unentgeltlich beseitigen; die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten werden von uns getragen. Über diese Nachbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie dem Verbraucher nicht eingeräumt.
4. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall unter der für den Endabnehmer kostengünstigen Rufnummer 0180 322 66 22 \* die nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen, von welcher Ort, Art und Weise der Garantieleistungen festgelegt werden. Nachbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für dieses Gerät; ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
6. Mängelansprüche aus dieser Garantie verjähren in zwei (2) Jahren ab dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes vom Händler an den Verbraucher, der durch Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) zu belegen ist; wenn dieses Gerät gewerblich oder - bei Waschgeräten und Wäschetrocknern - in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird, beträgt die Verjährungsfrist sechs (6) Monate.

Electrolux Vertriebs GmbH  
Muggenhofer Straße 135  
D-90429 Nürnberg

\* EUR 0,09 / Minute (Deutsche Telekom Stand Jan. 2002)

## Österreich

Sehr geehrter Kunde!

Wir, die Electrolux Hausgeräte GmbH, beglück-wünschen Sie zum Erwerb eines Gerätes aus dem Electrolux Konzern. Für dieses Gerät räumen wir Ihnen, als Verbraucher im Sinne des Konsumentenschutzgesetzes gemäß den nachstehen-den Bedingungen, eine besondere Garantie ein, die Ihnen zusätzliche Rechte gewährt.

1. Die Garantie beginnt mit dem Tag an dem das Gerät gekauft wurde und erstreckt sich über einen Zeitraum von 24 Monaten. Wir empfeh-len daher, den Kaufbeleg unbedingt aufzubewahren.
2. Die Garantie umfasst Mängel am Gerät, die nachweislich auf einen Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns innerhalb von 14 Tagen nach dem Auftreten angezeigt werden. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel, die durch nicht vorschriftsgemäße Handhabung des Gerätes, durch Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen und durch Reparaturen oder Eingriffe, die von Personen vorgenommen wurden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, verursacht wurden. Werden unsere Geräte mit Ersatzteilen oder Zubehörteilen versehen, die keine Originalteile sind und wurde dadurch ein Defekt verursacht, ist dieser ebenfalls nicht durch die Garantie gedeckt. Von der Garantiezusage ausgenommen sind Verschleißteile (z.B.: Keilriemen, Kohlebürsten, Leuchtmittel, usw.).
3. Die Garantiezusage umfasst die Behebung oben dargestellter Mängel am Gerät innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels durch Verbesserung. Die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbe-sondere Transport-, Weg-, Arbeits-, und Materialkosten werden von uns getragen. Über die Verbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie nicht eingeräumt. Verbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unseren Kundendienstwerkstätten, durchgeführt. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- bzw. Lieferdatum vorzulegen.
4. Garantieleistungen bewirken weder eine Ver-längerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantie-frist für ausgewechselte Teile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
5. Weitergehende oder andere Ansprüche, ins-besondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.
6. Durch diese Garantie wird der Gewährleis-tungsanspruch des Kunden gegen den Händ-ler, bei dem er das Gerät gekauft hat, weder eingeschränkt noch aufgehoben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem neuen Gerät und erlauben uns, Sie darauf aufmerksam zu machen, dass Ihnen auch nach Ablauf der Garantie unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner gerne mit Rat und Tat zur Verfügung stehen.

Electrolux Hausgeräte GmbH

**ELECTROLUX HAUSGERÄTE GMBH**  
ADRESSE : HERZIGASSE 9 A-1230 WIEN  
VERTRIEB TELEFON : (01) 866 40-200  
VERTRIEB TELEFAX : (01) 866 40-250  
KUNDENDIENST TELEFON : (01) 866 40-330  
KUNDENDIENST TELEFAX : (01) 866 40-300

WIEN FN 98903 x - DVR: 0595411  
ARA LIZENZ NR. 2702 - UID: ATU 14758207



Unsere Kundendienststellen und Servicepartner Electrolux stellt Ihnen hiermit jene Partner vor, die dafür garantieren, dass wir Ihnen Top-Qualität mit unseren Kundendienstleistungen jetzt und in Zukunft bieten.

**Zentrale: Kundendienst Wien, Niederösterreich, nördliches Burgenland**

Electrolux Hausgeräte GmbH  
1230 Wien, Herziggasse 9  
Tel. Reparaturannahme: 01/86640-330  
Tel. Ersatzteile: 01/86640-315  
Technische Hotline (0,88h/Min.): 0900-340090  
Fax: 01/86640-300  
Internet: [kundendienst@electrolux.co.at](mailto:kundendienst@electrolux.co.at)

**Kundendienststelle Oberösterreich**

Hausgeräte Kundendienst GmbH  
4030 Linz, Winetzhammerstraße 8  
Tel.: 0732/383031 Fax: 0732/383031-23  
Internet: [hg.kundendienst.linz@aon.at](mailto:hg.kundendienst.linz@aon.at)

**Kundendienststelle Steiermark, südliches Burgenland**

A. Hell - Hausgeräteservice  
8020 Graz, Asperngasse 2  
Tel.: 0316/572615  
Fax: 0316/572615-30  
Internet: [office@a-hell.at](mailto:office@a-hell.at)

**Kundendienststelle Salzburg**

Hausgeräte Kundendienst  
Wörndl Elektro Ges.m.b.H & CO KEG  
5020 Salzburg, Gnigler Straße 18  
Tel.: 0662/872714  
Fax: 0662/872714-4  
Internet: [woerndl-kundendienst@aon.at](mailto:woerndl-kundendienst@aon.at)

**Kundendienststelle Kärnten, Osttirol**

Elektroservice H. Schneider  
9020 Klagenfurt, Rosentalerstraße 189  
Tel.: 0463/29993  
Fax: 0463/29993-4  
Internet: [elektroservice.schneider@aon.at](mailto:elektroservice.schneider@aon.at)

**Kundendienststelle Tirol**

BEP! Hausgeräte-Kundendienst GesmbH  
6020 Innsbruck, Amraser Straße 118  
Tel.: 0512/392153  
Fax: 0512/392153-29  
Internet: [bep.innsbruck@aon.at](mailto:bep.innsbruck@aon.at)

**Kundendienststelle Vorarlberg**

Walter Stecher Elektroinstallationen  
6912 Hörbranz, Lochauerstraße 2  
Tel.: 05573/83651  
Fax: 05573/83651-14  
Internet: [stewa.strom@utanet.at](mailto:stewa.strom@utanet.at)

## Europäische Garantie

Für dieses Gerät besteht in den am Ende dieser Benutzerinformation aufgeführten Ländern eine Garantie von Electrolux für den Zeitraum, der in der Gerätegarantie oder andernfalls gesetzlich festgelegt ist. Wenn Sie aus einem dieser Länder in ein anderes der aufgeführten Länder ziehen, wird die Gerätegarantie unter folgenden Voraussetzungen mit übertragen:

- Die Gerätegarantie beginnt an dem Datum, an dem Sie das Gerät gekauft haben. Dies wird durch ein gültiges Kaufdokument bescheinigt, das von dem Verkäufer des Gerätes ausgestellt wurde.
- Die Gerätegarantie gilt für denselben Zeitraum und in demselben Ausmaß für Arbeitszeit und Teile, wie sie für dieses spezielle Modell oder diese spezielle Gerätereihe in Ihrem neuen Aufenthaltsland gelten.
- Die Gerätegarantie ist personengebunden, d. h. sie gilt für den Erstkäufer des Geräts und kann nicht auf einen anderen Benutzer übertragen werden.
- Das Gerät wird in Übereinstimmung mit der von Electrolux herausgegebenen Anleitung installiert und verwendet und wird nur im Privathaushalt eingesetzt, d. h. nicht für gewerbliche Zwecke genutzt.
- Das Gerät wird in Übereinstimmung mit allen relevanten Bestimmungen installiert, die in Ihrem neuen Aufenthaltsland gelten.

Die Bestimmungen dieser europäischen Garantie haben keinerlei Auswirkungen auf die Rechte, die Ihnen gesetzlich zustehen.

## Contents

Warnings and Important Safety Information .....	28
Description of the appliance .....	30
Controls .....	31
Before using the oven for the first time .....	33
Using the oven .....	34
Baking and Roasting Table .....	37
Cleaning and Maintenance .....	39
Something Not Working .....	42
Technical Data .....	43
Instructions for the Installer .....	44
Electrical connection .....	44
Building-in .....	46
Service and spare parts .....	47
European guarantee .....	47

## Guide to using the user instructions



Safety instructions



Step by step instructions



Hints and Tips

**CE** This appliance conforms with the following **ECC Directives**:  
- **2006/95** (Low Voltage Directive);  
- **2004/108** (EMC Directive);  
and subsequent modifications.

## English



### Warnings and Important Safety Information

Always keep these user instructions with the appliance. Should the appliance be passed on to third persons or sold, or if you leave this appliance behind when you move house, it is very important that the new user has access to these user instructions and the accompanying information.

These warnings are provided for the safety of the users and those living with them. So read them carefully before connecting and/or using the appliance.

#### Installation

- The installation must be performed by a qualified person in accordance with the rules and regulations in force. The individual operations for installing the appliance are described under the instructions for the installer.
- Have the appliance installed and connected by a qualified person with specialist knowledge, who will carry it out in accordance with the directives.
- If any modifications to the power supply are required because of the installation, these should also be carried out by a qualified electrician.
- This appliance is meant to operate with a single-phase or a three-phase connection to 230V electrical supply, or to a doublephase with neutral wire or three phase with neutral wire 400V electrical supply. A polyphasic 400V connection without neutral wire will cause the destruction of the oven and the combined hob.
- When cleaning the oven, proceed with care: never spray anything onto the grease filter (if fitted), the heating elements and the thermostat sensor.
- It is dangerous to make modifications of any kind to this appliance or to its specifications.
- During the baking, roasting and grilling process, the oven window and the other parts of the appliance get hot, so children should be kept away from the appliance. Take care, if connecting electrical appliances to sockets near the oven, that cables do not come into contact with hot rings or get caught in the oven door.
- Always use oven gloves to take hot ovenproof dishes or pots out of the oven.
- Regular cleaning prevents the surface material from deteriorating.
- Before cleaning the oven, either turn the power off or pull the mains plug out.

#### Operation


- This oven is designed for cooking foodstuffs; never use it for other purposes.
- **When opening the oven door during or at the end of cooking be careful of the stream of hot air, which comes out of the oven.**
- Be very careful when using the cooker. The extreme heat of the heating elements makes the shelves and other parts very hot.
- If you should for whatever reason use aluminium foil to cook food in the oven, never allow it to come into direct contact with the floor of the oven.
- Make sure that the oven is in the "OFF" position, when the oven is no longer being used.
- The appliance must not be cleaned with a superheated steam cleaner or a steam jet cleaner.
- Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers. These can scratch the glass in the oven door, which may result in the shattering of the glass.

## Child Safety

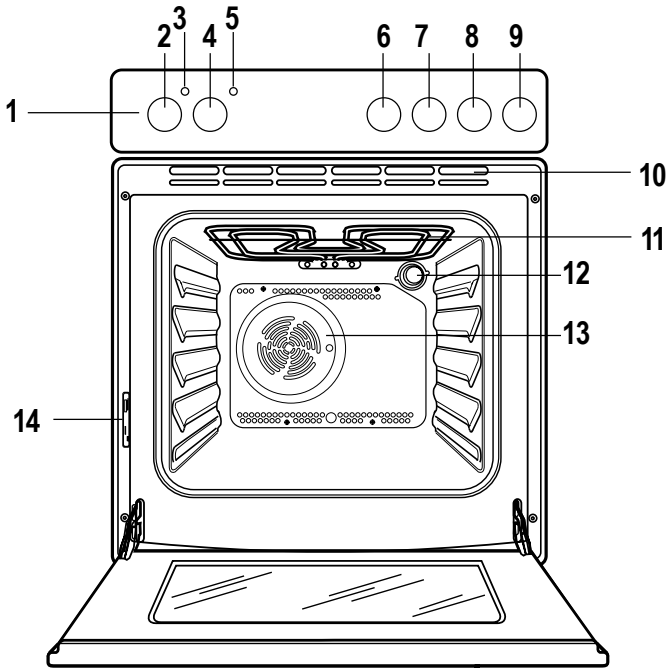
- This appliance is intended for use by adults. It is dangerous to allow children to use it or play with it.
- Children should be kept away while the oven is working. Also, after you have switched the oven off, it remains hot for a long time.
- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.

## Customer Service

- Have checks and/or repairs carried out by the manufacturer's service department or by a service department authorised by the manufacturer and use only original spare parts.
- Do not attempt to repair the appliance yourself in the event of malfunctions or damage. Repairs carried out by untrained persons may cause damage or injury.

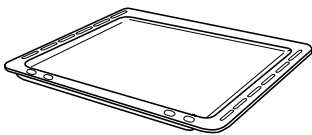
The symbol  on the product or its packaging indicates that this product is not to be treated as normal household waste. Instead it must be handed over to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. The correct disposal of this product will help to protect the environment and human health. Environment and health are endangered by incorrect disposal. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local town hall, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

## Description of the appliance

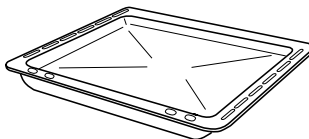


- |   |  |
|---|--|
| 1. Control Panel                        | 8. Rear-Right Cooking Zone Control Knob  |
| 2. Thermostat Control Knob              | 9. Front-Right Cooking Zone Control Knob |
| 3. Thermostat Control Indicator         | 10. Air Vents for Cooling Fan            |
| 4. Oven Function Control Knob           | 11. Grill                                |
| 5. Mains On Indicator                   | 12. Oven light                           |
| 6. Front-Left Cooking Zone Control Knob | 13. Oven Fan                             |
| 7. Rear-Left Cooking Zone Control Knob  | 14. Rating plate                         |

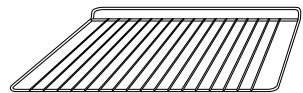
## Oven accessories



Cake tray







Dripping pan

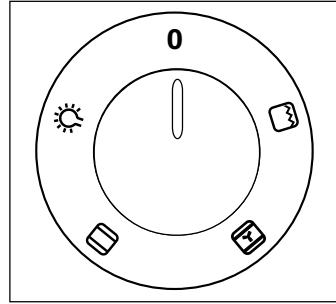


Anti-tip shelf

## Controls

### Oven Function Control Knob

- 0 The oven is off
-  Oven light - The oven light will be on without any cooking function.
-  Conventional cooking - The heat comes from both the top and bottom element, ensuring even heating inside the oven.
-  Fan cooking - This allows you to roast or roast and bake simultaneously using any shelf, without flavour transference.
-  Grill - The grill element will be on



### Mains on Indicator

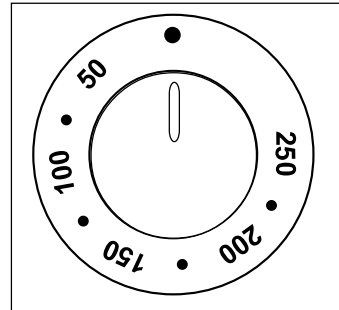
The mains on light will come on when the oven function control knob is set.

### Thermostat Control Knob

Turn the thermostat control knob anti-clockwise to select temperatures between 50°C and 250°C.

### Thermostat Control Indicator

The thermostat control indicator will come on when the thermostat control knob is turned. The indicator will remain on until the correct temperature is reached. It will then cycle on and off to show the temperature is being maintained.



### Safety Thermostat

To prevent dangerous overheating (through incorrect use of the appliance or defective components), the oven is fitted with a safety thermostat, which interrupts the power supply. The oven switches back on again automatically, when the temperature drops.

Should the safety thermostat trigger due to incorrect use of the appliance, it is enough to remedy the error after the oven has cooled down; if on the other hand, the thermostat triggers because of a defective component, please contact Customer Service.

### The cooling fan

The oven is provided with a cooling fan, meant to keep the front panel, the knobs and the oven door handle cool. The fan switches on automatically when the oven is activated. Warm air is blown out through the aperture near the oven door handle. The fan switches off when, after cooking, the oven function control knob is set to OFF position **0**

## Hotplate control knobs

The control knobs for the hotplates can be found on the oven control panel. The energy regulator of the hotplates can be set by means of a 9-position control knob:

- 0 = OFF
- 1 = Minimum
- 9 = Maximum

The intermediate positions give an increasing heating power.

### Double circuit cooking zone

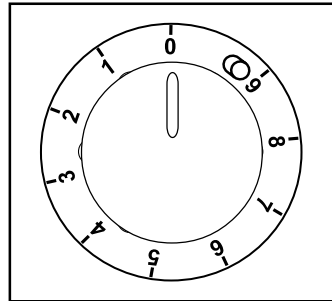
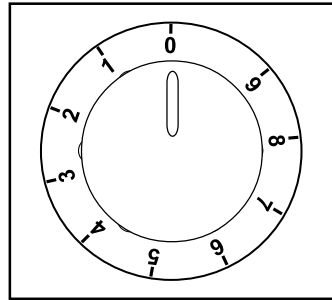
(Check the combination hob list in the "Technical Data" chapter)

If you wish to have the two electric circuits work simultaneously, turn the knob to maximum position **9** and then turn it towards symbol "⊕". You will hear a click. Now the 2 circuits work together.

Then, you can regulate the power of the cooking zone by turning the control knob anticlockwise.



**Carefully supervise cookings with oil or fats, since these types of food can result in a fire, when over-heated.**







## Before using the oven for the first time


**i** Remove **all packaging**, both inside and outside the oven, before using the oven.

Before using for the first time, the oven should be heated up without food.

During this time, an unpleasant odour may be emitted. This is absolutely normal. It is caused by manufacturing residues.

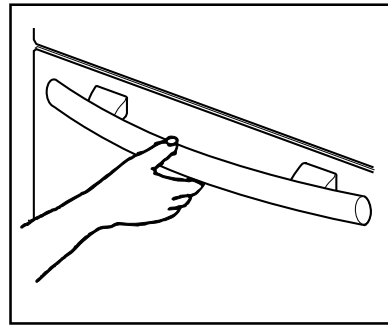
Ensure the room is well ventilated.

-  1. Switch the oven function control knob to fan cooking .
2. Set the thermostat control knob to 250.
3. Open a window for ventilation.
4. Allow the oven to run empty for approximately 45 minutes.

This procedure should be repeated with the grill  function for approximately 5-10 minutes.

**i** Then let the oven cool down. Then dampen a soft cloth with warm water and a little mild washing-up liquid and use this to clean the oven cavity.

**i** Before using for the first time, carefully wash the oven accessories as well.



**To open the oven door, always hold the handle in the centre.**

## Using the oven

The oven is supplied with an exclusive system which produces a natural circulation of air and the constant recycling of steam.

This system makes it possible to cook in a steamy environment and keep the dishes soft inside and crusty outside. Moreover, the cooking time and energy consumption are reduced to a minimum. During cooking steam may be produced which can be released when opening the oven door. This is absolutely normal.



However, always stand back from the oven when opening the oven door during cooking or at the end of it to allow any build up of steam or heat to release.



**Attention!** - Do not place objects on the oven base and do not cover any part of the oven with aluminium foil while cooking, as this could cause a heat build-up which would affect the baking results and damage the oven enamel. Always place pans, heat-resisting pans and aluminium trays on the shelf which has been inserted in the shelf runners. When food is heated, steam is created, like in a kettle. When the steam comes into contact with the glass in the oven door, it condenses and creates water droplets.

**To reduce condensation, always preheat the empty oven for 10 minutes.**

We recommend you wipe the water droplets away after every cooking process.

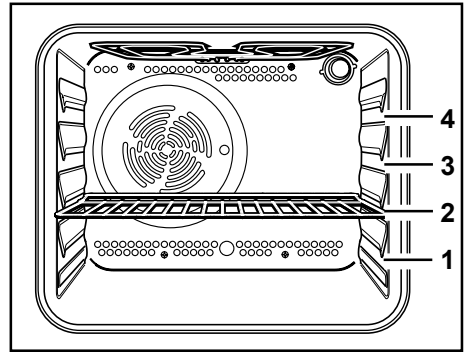


**Always cook with the oven door closed.** Stand clear when opening the drop down oven door. **Do not** allow it to fall open - support the door using the door handle, until it is fully open.

The oven has four shelf levels, and is supplied with two shelves. The shelf positions are counted from the bottom of the oven as shown in the diagram.

It is important that these shelves are correctly positioned as shown in the diagram.

Do not place cookware directly on the oven base.




## Conventional Cooking

- The middle shelf position allows for the best heat distribution. To increase base browning simply lower the shelf position. To increase top browning, raise the shelf position.
- The material and finish of the baking trays and dishes used will affect base browning. Enamelware, dark, heavy or non-stick utensils increase base browning, while oven glassware, shiny aluminium or polished steel trays reflect the heat away and give less base browning.
- Always place dishes centrally on the shelf to ensure even browning.
- Stand dishes on suitably sized baking trays to prevent spillage onto the base of the oven and make cleaning easier.
- **Do not** place dishes, tins or baking trays directly on the oven base as it becomes very hot and damage will occur. When using this setting, heat comes from both the top and bottom elements. This allows you to cook on a single level and is particularly suitable for dishes which require extra base browning such as quiches and flans.

Gratins, lasagnes and hotpots which require extra top browning also cook well in the conventional oven.

### How to use the conventional oven

1. Turn the oven function control knob to the required cooking function .
2. Turn the thermostat control knob to the required temperature.

## Fan cooking

- The food is cooked by means of preheated air force blown evenly round the inside of the oven by a fan set on the rear wall of the oven itself.
- Heat thus reaches all parts of the oven evenly and fast and this means that you can simultaneously cook different types of foods positioned on the various oven shelves. Fan cooking ensures rapid elimination of moisture and the dryer oven environment stops the different aromas and flavours from being transmitted from one food to another.


- The possibility of cooking on several shelf heights means that you can cook several different dishes at the same time and up to three tins of biscuits and mini pizzas to be eaten immediately or subsequently deep frozen.
- Naturally the oven can also be used for cooking on just one shelf. In this case you should use the lowest set of runners so that you can keep an eye on progress more easily.
- In addition, the oven is particularly recommended for sterilizing preserves, cooking home-made fruit in syrup, and for drying mushrooms or fruit.

## Grilling

- Most foods should be placed on the grid in the grill pan to allow maximum circulation of air and to lift the food out of the fats and juices. Food such as fish, liver and kidneys may be placed directly on the grill pan, if preferred.
- Food should be thoroughly dried before grilling to minimise splashing. Brush lean meats and fish lightly with a little oil or melted butter to keep them moist during cooking.
- Accompaniments such as tomatoes and mushrooms may be placed underneath the grid when grilling meats
- When toasting bread, we suggest that the top runner position is used.
- The food should be turned over during cooking, as required.

## How to use the Grill Element

The grill provides quick direct heat to the central area of the grill pan.

1. Turn the oven control function knob on .
2. Turn the thermostat control knob on the required temperature.
3. Adjust the grid and grill pan runner position to allow for different thicknesses of food and follow the instructions for grilling.

The grill element is controlled by the thermostat. During cooking, the grill cycles on and off to prevent overheating..

## Hints and Tips

### On baking:

Cakes and pastries usually require a medium temperature (150°C-200°C) and therefore it is necessary to preheat the oven for about 10 minutes.

Do not open the oven door before 3/4 of the baking time has elapsed.

Shortcrust pastry is baked in a springform tin or on a tray for up to 2/3 of the baking time and then garnished before being fully baked. This further baking time depends on the type and amount of topping or filling. Sponge mixtures must separate with difficulty from the spoon. The baking time would be unnecessarily extended by too much liquid.

If two baking trays with pastries or biscuits are inserted into the oven at the same time, a shelf level must be left free between the trays.

If two baking trays with pastries or biscuits are inserted into the oven at the same time, the trays must be swapped and turned around after about 2/3 of the baking time.

### On Roasting:

Do not roast joints smaller than 1 kg. Smaller pieces could dry out when roasting. Dark meat, which is to be well done on the outside but remain medium or rare inside, must be roasted at a higher temperature (200°C-250°C).

White meat, poultry and fish, on the other hand, require a lower temperature (150°C-175°C). The ingredients for a sauce or gravy should only be added to the roasting pan right at the beginning if the cooking time is short. Otherwise add them in the last half hour.

You can use a spoon to test whether the meat is cooked: if it cannot be depressed, it is cooked through. Roast beef and fillet, which is to remain pink inside, must be roasted at a higher temperature in a shorter time.

If cooking meat directly on the oven shelf, insert the roasting pan in the shelf level below to catch the juices.

Leave the joint to stand for at least 15 minutes, so that the meat juices do not run out.

To reduce the build up of smoke in the oven, it is recommended to pour a little water in the roasting pan. To prevent condensation forming, add water several times. The plates can be kept warm in the oven at minimum temperature until serving.



### Caution!

**Do not line the oven with aluminium foil and do not place a roasting pan or baking tray on the floor, as otherwise the oven enamel will be damaged by the heat build-up.**

### Cooking times

Cooking times can vary according to the different composition, ingredients and amounts of liquid in the individual dishes.

Note the settings of your first cooking or roasting experiments to gain experience for later preparation of the same dishes.

Based upon your own experiences you will be able to alter the values given in the tables.




## Baking and Roasting Table

### Conventional Cooking -



Timings do not include pre-heating.

The empty oven should always be pre-heated for 10 minutes.

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		Fan Cooking		Cooking times in minutes 	NOTES
		temp °C		temp °C		
<b>CAKES</b>						
Whisked recipies	2	170	2 (1and3)*	160	45-60	In cake mould
Shortbread dough	2	170	2 (1and3)*	160	20-30	In cake mould
Butter-milk cheese cake	1	175	2	165	60-80	In cake mould
Apple cake (Apple pie)	1	170	2lef+right.	160	90-120	In cake mould
Strudel	2	180	2	160	60-80	In baking tray
Jam- tart	2	190	2(1and3)*	180	40-45	In cake mould
Fruit cake	2	170	2	150	60-70	In cake mould
Sponge cake	1	170	2(1and3)*	165	30-40	In cake mould
Christmas cake	1	150	2	150	120-150	In cake mould
Plum cake	1	175	2	160	50-60	In bread tin
Small cake	3	170	2	160	20-35	In baking tray
Biscuits	2	160	2(1and3)*	150	20-30	In baking tray
Meringues	2	135	2(1and3)*	150	60-90	In baking tray
Buns	2	200	2	190	12-20	In baking tray
Pastry: Choux	2or 3	210	2(1and3)*	170	25-35	In baking tray
Plate tarts	2	180	2	170	45-70	In cake mould
<b>BREAD AND PIZZA</b>						
White bread	1	195	2	185	60-70	
Rye bread	1	190	1	180	30-45	In bread tin
Bread rolls	2	200	2(1and3)*	175	25-40	In baking tray
Pizza	2	200	2	200	20-30	In baking tray
<b>FLANS</b>						
Pasta flan	2	200	2(1and3)*	175	40-50	In mould
Vegetable flan	2	200	2(1and3)*	175	45-60	In mould
Quiches	1	210	1	190	30-40	In mould
Lasagne	2	200	2	200	25-35	In mould
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	In mould
<b>MEAT</b>						
Beef	2	190	2	175	50-70	On grid
Pork	2	180	2	175	100-130	On grid
Veal	2	190	2	175	90-120	On grid
English roast beef						
rare	2	210	2	200	50-60	On grid
medium	2	210	2	200	60-70	On grid
well done	2	210	2	200	70-80	On grid
Shoulder of pork	2	180	2	170	120-150	With rind
Shin of pork	2	180	2	160	100-120	2 pieces
Lamb	2	190	2	175	110-130	Leg
Chicken	2	190	2	200	70-85	Whole
Turkey	2	180	2	160	210-240	Whole
Duck	2	175	2	220	120-150	Whole
Goose	2	175	1	160	150-200	Whole
Rabbit	2	190	2	175	60-80	Cut in pieces
Hare	2	190	2	175	150-200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90-120	Whole
Meat loaf	2	180	2	170	tot.150	in bread pan
<b>FISH</b>						
Trout/Sea bream	2	190	2(1and3)*	175	40-55	3-4 fishes
Tuna fish/Salmon	2	190	2(1and3)*	175	35-60	4-6 filets


(\*) If you cook more than one dish at the same time, we recommend you place them on the levels quoted between brackets.

## Grilling



Timings do not include pre-heating.

The empty oven should always be pre-heated for 10 minutes.

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time in minutes	
	Pieces	g.		temp.°C	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	3	250	12~15	12~14
Beef-steaks	4	600	3	250	10~12	6~8
Sausages	8	/	3	250	12~15	10~12
Pork chops	4	600	3	250	12~16	12~14
Chicken (cut in two)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebabs	4	/	3	250	10~15	10~12
Chicken (breast)	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburger*	6	600	2	250	20-30	
*Preheat 5'00"						
Fish (fillets)	4	400	3	250	12~14	10~12
Sandwiches	4~6	/	3	250	5~7	/
Toast	4~6	/	3	250	2~4	2~3



The temperatures quoted are guidelines. The temperatures may have to be adapted to personal requirements.

## Cleaning and Maintenance



**Before cleaning switch the oven off and let it cool down.**

**The appliance must not be cleaned with a superheated steam cleaner or a steam jet cleaner.**

**Important:** Before carrying out any cleaning operation, the appliance must be disconnected from the power supply.

To ensure a long life for your appliance, it is necessary to perform the following cleaning operations regularly:

- Only perform when the oven has cooled down.
- Clean the enamelled parts with soapy water.
- Do not use abrasive cleaners.
- Dry the stainless steel parts and glass with a soft cloth.
- If there are stubborn stains, use commercially available for stainless steel or warm vinegar.

The oven's enamel is extremely durable and highly impermeable. The action of hot fruit acids (from lemons, plums or similar) can however leave permanent, dull, rough marks on the surface of the enamel. However such marks in the brightly polished surface of the enamel does not affect the operation of the oven. Clean the oven thoroughly after every use. This is the easiest way to clean dirt off. It prevents dirt being burnt on.

### Cleaning materials

Before using any cleaning materials on your oven, check that they are suitable and that their use is recommended by the manufacturer.

Cleaners that contain bleach should NOT be used as they may dull the surface finishes. Harsh abrasives should also be avoided.

### External cleaning

Regularly wipe over the control panel, oven door and door seal using a soft cloth well wrung out in warm water to which a little liquid detergent has been added.

To prevent damaging or weakening the door glass panels avoid the use of the following:

- Household detergent and bleaches
- Impregnated pads unsuitable for non-stick saucepans
- Brillo/Ajax pads or steel wool pads
- Chemical oven pads or aerosols
- Rust removers
- Bath/Sink stain removers

Clean the outer and inner door glass using warm soapy water. Should the inner door glass become heavily soiled it is recommended that a cleaning product such as Hob Brite is used. Do not use paint scrapers to remove soilage.



**DO NOT clean the oven door while the glass panels are warm. If this precaution is not observed the glass panel may shatter.**



If the door glass panel becomes chipped or has deep scratches, the glass will be weakened and must be replaced to prevent the possibility of the panel shattering. Contact your local Service Force Centre who will be pleased to advise further.

## Oven Cavity

The enamelled base of the oven cavity is best cleaned whilst the oven is still warm.

Wipe the oven over with a soft cloth soaked in warm soapy water after each use. From time to time it will be necessary to do a more thorough cleaning, using a proprietary oven cleaner.

## Cleaning the Oven Door

Before cleaning the oven door, we recommend you to remove it from the oven.

Proceed as follows:

1. open the oven door completely;
2. find the hinges linking the door to the oven (Fig. 1);
3. unlock and turn the small levers located on the two hinges (Fig. 2);
4. handle the door by its left- and right-hand sides, then slowly turn it towards the oven until it is half-closed (Fig. 3);
5. gently pull the oven door off its site (Fig. 3);
6. place it on a steady plan;

Clean the oven door glass with warm soapy water and a soft cloth only. Never use harsh abrasives. Once the cleaning is carried out, refit the oven door, following the procedure in reverse.

### Stainless steel or aluminium appliances:

We recommend that the oven door is only cleaned using a wet sponge and dried after cleaning with a soft cloth.

Never use steel wool, acids or abrasive products as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel following the same precautions.



**DO NOT clean the oven door while the glass panels are warm. If this precaution is not observed the glass panel may shatter.**

If the door glass panel becomes chipped or has deep scratches, the glass will be weakened and must be replaced to prevent the possibility of the panel shattering. Contact your local Service Centre who will be pleased to advise further.

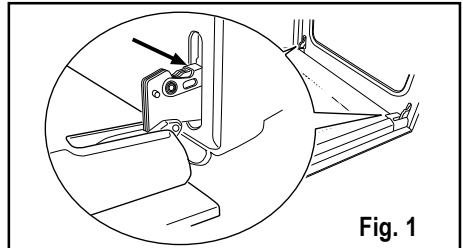


Fig. 1

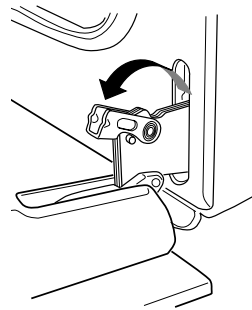


Fig. 2

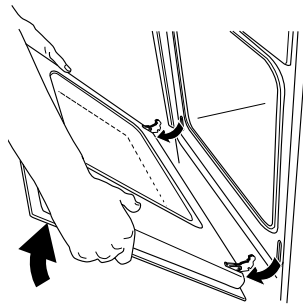


Fig. 3



## Replacing The Oven Light

Disconnect the appliance

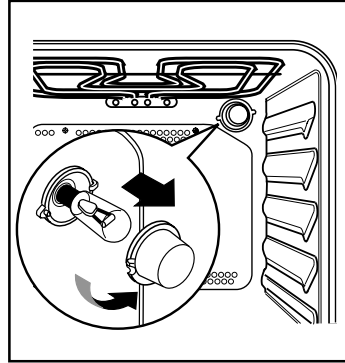
If the oven bulb needs replacing, it must comply with the following specifications:

- Electric power: 25 W,
- Electric rate: 230 V (50 Hz),
- Resistant to temperatures of 300°C,
- Connection type: E14.

These bulbs are available from your local Service Force Centre.

To replace the faulty bulb:

1. Ensure the oven is isolated from the electrical supply.
2. Push in and turn the glass cover anticlockwise (Fig. 4).
3. Remove the faulty bulb and replace with the new one.
4. Refit the glass cover and restore the electrical supply.



**Fig. 4**

## Something Not Working

If the appliance is not working correctly, please check the following before contacting the Electrolux Service Centre:

PROBLEM	SOLUTION
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ The oven is not switching on.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Check that both a cooking function and temperature have been selected or</li> <li>◆ Check whether the appliance is correctly connected and the socket switch or the mains supply to the oven is ON.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ The oven temperature light does not come on.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Select a temperature with the thermostat control knob or</li> <li>◆ Select a function with the oven function control knob.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ The oven light does not come on.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Select a function with the oven function control knob. or</li> <li>◆ Check the light bulb, and replace it if necessary (see "Cleaning the Oven")</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ It takes too long to cook the dishes or they cook too quickly.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ The temperature may need adjusting or</li> <li>◆ Following the advice contained in these instructions, especially the section "Practical Tips".</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Steam and condensation settle on the food and in the oven cavity.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ When the cooking process is completed, do not leave the dishes standing in the oven for longer than 15-20 minutes.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ The oven fan is noisy.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Check that shelves and bakeware are not vibrating in contact with the oven back panel.</li> </ul>

## Technical Data

### Heating element ratings

Bottom heating element	1000 W
Top Heating element	800 W
Full oven (Top+Bottom)	1800 W
Fan cooking	1850 W
Grill	1650 W
Oven light	25 W
Hot air fan motor	25 W
Cooling fan motor	25 W
<b>Total rating</b>	<b>1875 W</b>
Operating voltage (50 Hz)	230 V~/400V 3N~

### Dimensions of the recess

Height	mm 600
Width	mm 560
Depth	mm 550

### Oven

Height	mm 335
Width	mm 405
Depth	mm 410
Oven capacity	56 l

This appliance can be connected to the below listed ceramic hobs:

#### Type: ZVD 868

(with 2 double-circuit cooking zones)

Maximum power absorbed:	7,6 kW
Power supply voltage	(50 Hz) 230 V

#### Type: ZK 630 L - ZK 630 F

(with 2 double-circuit cooking zones)

Maximum power absorbed	7,6 kW
Power supply voltage	(50 Hz) 230 V

#### Type: ZC 6695

(with 1 double-circuit cooking zone)

Maximum power absorbed	6,4 kW
Power supply voltage	(50 Hz) 230 V

#### Type: ZC 6675

(without double-circuit cooking zone)

Maximum power absorbed	5,8 kW
Power supply voltage	(50 Hz) 230 V

### Maximum Total Power Rate

Oven + ceramic hob	9,475 kW
--------------------	----------

## Instructions for the Installer



The instructions given below are designed specifically for a qualified installer and should aid him or her to perform all installation, adjustment, and maintenance operations with absolute precision and in compliance with all current legislation and regulations. We strongly recommend that all operations for the installation of your cooker be carried out by Qualified Personnel in accordance with existing rules and regulations.

### Connecting the terminal board

The appliance incorporates an easily accessible 6-pole terminal board whose jumpers (bridges) are already pre-set for operation on 400 V tri-phase with neutral wire (Fig. 5). In case a different mains voltage is present, the jumpers on the terminal board must be rearranged as shown in the diagram (Fig. 6). The ground cable must be connected to terminal  $\text{Ⓢ}$ . After connecting the supply cable to the terminal board, secure it with a junction clamp.

## Electrical connection

Prior to making the electrical connection, make sure that:

- the protection fuse and the domestic wiring system are suitable to carry the total electric load of the oven (see rating plate);
- your domestic wiring system has an efficient earth connection in compliance with rules and laws in force;
- the wall socket or the omnipole switch used for the electrical connection can easily be reached after the oven is built in.

This appliance is delivered without an electric supply cable, therefore, you will have to fit to it a supply cable with standard plug, suitable for the total electric load shown on the rating plate. The plug is to be inserted into a suitable wall socket. If you require a direct connection to the electric network (mains), it will be necessary to fit between the appliance and the mains an omnipole switch, with a minimum gap between contacts of 3 mm, suitable for the required load and in compliance with rules in force. The green & yellow ground wire must not be interrupted by the switch, and should be 2-3 cm longer than the phase and neutral wires. The supply cable must in all cases be laid out in such a way as to ensure that it does not reach at any given point a temperature 50°C higher than the ambient temperature.

Suitable power supply cables are the following types, considering the respective necessary section of cable: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

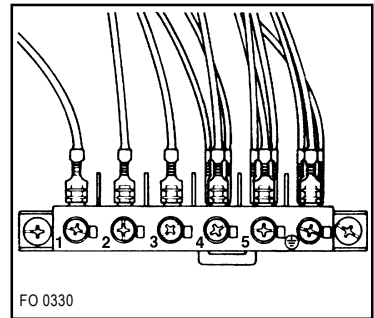


Fig. 5 FO 0330

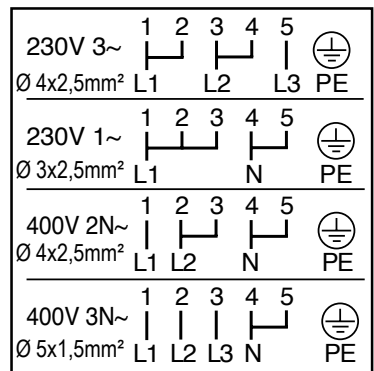


Fig. 6

## **Electrical connection with the hob**

This oven can be connected to hobs indicated in the paragraph "Technical data". The socket for connecting the hob is located at the top of the oven cabinet. The hobs come complete with connecting leads for the hot plates/heat areas and ground cable; these leads feature plug-in connectors. Connection of the hob to the oven is carried out by plugging-in these connectors to the corresponding oven socket.

The plug-to-socket connection design is such as to prevent possible wrong plugging-ins.

**The Manufacturer disclaims any liability in case these accident-preventing rules are not observed.**

## Building-in

To ensure correct operation of the built-in assembly, the kitchen cabinet and the recess for the built-in appliance must have suitable dimensions. When the appliance is fitted-in, there must be no open spaces left and it must be closed on all sides by the kitchen furniture to prevent the possibility of inadvertently touching "live" (current carrying) parts of the oven. All parts ensuring such a protection, including any covering panel (for instance, if the appliance is installed at the end or at the beginning of a kitchen counter) must be fastened in such a way as to prevent removal of the same without the aid of some tool. This appliance can be placed with its back and with one side close to appliances or walls of higher height. The other side, instead, must be placed close to furniture or appliances, having the same height.

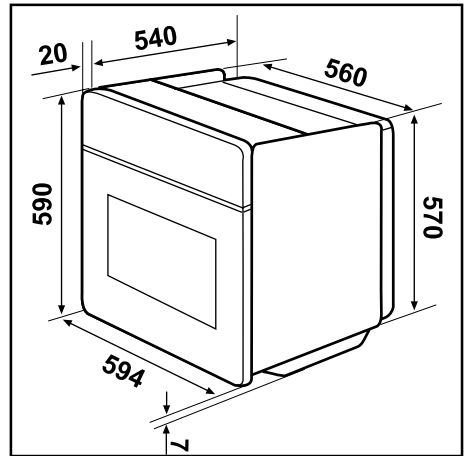


Fig. 7

### Overall oven dimensions (Fig. 7)

#### Building-in under a kitchen counter

The recess must have the dimensions shown in Fig. 8. Before carrying out the building-in of the oven, connect it to the hob (see corresponding chapter); then recess completely the oven under the counter; open the oven door and secure the oven to the kitchen cabinet.

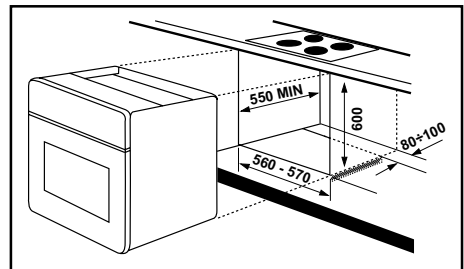


Fig. 8

#### Securing the oven to the cabinet (Fig. 9).

- Fit the appliance into the cabinet recess.
- Open the oven door and secure the oven to the kitchen cabinet by placing the four distance holders (A) in the holes provided in the oven frame and then inserting the four wood screws (B)

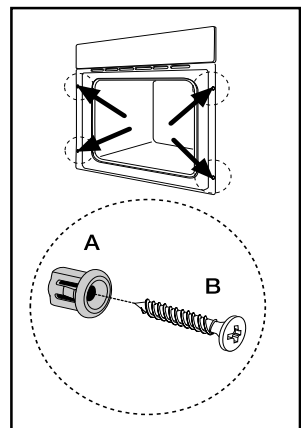
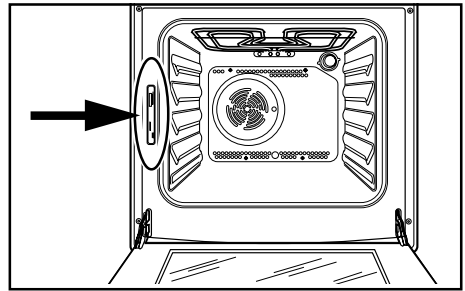


Fig. 9

## Service and spare parts

If after the checks listed in the chapter "What happens if something goes wrong", the appliance still does not work correctly, contact your local Service Centre, specifying the type of malfunctioning, the appliance model (Mod.), the product number (Prod. No.) and the serial number (Ser. No.) marked on the identification plate. This plate is placed on the front external edge of the oven cavity.

Original spare parts, certified by the product manufacturer and carrying this symbol, are only available at our Service Centre and authorized spare parts shops.



## European guarantee

This appliance is guaranteed by Electrolux in each of the countries listed at the back of this user manual, for the period specified in the appliance guarantee or otherwise by law. If you move from one of these countries to another of the countries listed below the appliance guarantee will move with you subject to the following qualifications:

- The appliance guarantee starts from the date you first purchased the appliance which will be evidenced by production of a valid purchase document issued by the seller of the appliance.
- The appliance guarantee is for the same period and to the same extent for labour and parts as exists in your new country of residence for this particular model or range of appliances.
- The appliance guarantee is personal to the original purchaser of the appliance and cannot be transferred to another user.
- The appliance is installed and used in accordance with instructions issued by Electrolux and is only used within the home, i.e. is not used for commercial purposes.
- The appliance is installed in accordance with all relevant regulations in force within your new country of residence.

The provisions of this European Guarantee do not affect any of the rights granted to you by law.

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2, 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberiniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"



## Περιεχόμενα

Σημαντικές πληροφορίες ασφαλείας .....	50
Περιγραφή της συσκευής .....	52
Πλήκτρα ελέγχου .....	53
Πριν από την πρώτη χρήση του φούρνου .....	55
Χρήση του φούρνου .....	56
Πίνακες μαγειρέματος και ψησίματος .....	60
Καθαρισμός και συντήρηση .....	62
Εάν κάτι δεν λειτουργεί .....	65
Τεχνικά στοιχεία .....	66
Οδηγίες για τον τεχνικό εγκατάστασης .....	67
Οδηγίες για τον εντοιχισμό .....	69
Σέρβις και ανταλλακτικά .....	70
Εγγύηση/Εξυπηρέτηση πελατών .....	70
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΓΓΥΗΣΗ .....	72

## Πώς να χρησιμοποιήσετε τις οδηγίες χρήσης



Οδηγίες ασφαλείας



Οδηγίες βήμα προς βήμα



Συμβουλές



Η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τις παρακάτω **οδηγίες ΕΟΚ**:

- **2006/95** (Οδηγία χαμηλής τάσης),
- **2004/108** (Οδηγία Ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας), και επακόλουθες τροποποιήσεις.

## Ελληνικά

### Σημαντικές πληροφορίες ασφαλείας

Πρέπει πάντα να φυλάσσετε αυτές τις οδηγίες χρήσης κοντά στη συσκευή. Εάν η συσκευή παραδοθεί σε τρίτους ή πωληθεί, ή εάν αφήσετε τη συσκευή στο παλιό σας σπίτι όταν μετακομίσετε, είναι πολύ σημαντικό να έχει πρόσβαση ο νέος χρήστης στις παρούσες οδηγίες χρήσης και τις συνοδευτικές πληροφορίες.

Οι προειδοποιήσεις αυτές παρέχονται για την ασφάλεια των χρηστών και όσων συμβιώνουν μαζί τους. Συνεπώς, διαβάστε τις προσεκτικά πριν συνδέσετε ή/και χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

### Εγκατάσταση

- Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξειδικευμένο προσωπικό, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Οι επιμέρους εργασίες για την εγκατάσταση της συσκευής περιγράφονται στις οδηγίες για τον τεχνικό εγκατάστασης.
- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί και να συνδεθεί από εξειδικευμένο άτομο με ειδικές γνώσεις, σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Εάν απαιτούνται τροποποιήσεις στην παροχή ρεύματος λόγω της εγκατάστασης, αυτές πρέπει να διεξαχθούν από ηλεκτρολόγο.
- Όταν καθαρίζετε το φούρνο, πρέπει να επιδειξετε προσοχή: δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να ψεκάσετε με οποιοδήποτε προϊόν το φίλτρο λίπους (εάν είναι εγκατεστημένο), τις αντιστάσεις και τον αισθητήρα του θερμοστάτη.
- Είναι επικίνδυνο να τροποποιείτε με οποιοδήποτε τρόπο τη συσκευή ή τις προδιαγραφές της.
- Στη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, ψησίματος και ψησίματος στο γκριλ, το παράθυρο του φούρνου και τα υπόλοιπα τμήματα της συσκευής ζεσταίνονται, συνεπώς πρέπει να κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή. Εάν συνδέσετε άλλες ηλεκτρικές συσκευές σε πρίζες κοντά στο φούρνο, βεβαιωθείτε ότι τα καλώδια δεν έρχονται σε επαφή με ζεστά τμήματα του φούρνου ή δεν μαγκώνουν στην πόρτα του φούρνου.

### Λειτουργία

- Αυτός ο φούρνος έχει σχεδιαστεί για το μαγείρεμα τροφίμων. Μη τον χρησιμοποιείτε ποτέ για άλλους σκοπούς.
- **Όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά το ψήσιμο ή στο τέλος του ψησίματος πρέπει να προσέξετε το ρεύμα ζεστού αέρα που εξέρχεται από το φούρνο.**
- Πρέπει να είστε πολύ προσεκτικοί όταν χρησιμοποιείτε το φούρνο. Η μεγάλη θερμότητα των αντιστάσεων ζεσταίνει πολύ τις σχάρες και άλλα τμήματα.
- Εάν για οποιοδήποτε λόγο πρέπει να χρησιμοποιήσετε αλουμινόχαρτο για να μαγειρέψετε φαγητό στο φούρνο, δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να το αφήσετε να έρθει σε επαφή με το δάπεδο του φούρνου.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου για να απομακρύνετε τα ζεστά πυρίμαχα πιάτα ή σκεύη από το φούρνο.
- Το τακτικό καθάρισμα αποτρέπει το ξεθώριασμα του υλικού της επιφάνειας.
- Πριν καθαρίσετε το φούρνο, περιστρέψτε το διακόπτη λειτουργίας στη θέση off ή αποσυνδέστε το φως παροχής ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης λειτουργίας του φούρνου βρίσκεται στη θέση "OFF", όταν ο φούρνος δεν χρησιμοποιείται.


- Μερικά σημεία της συσκευής καλύπτονται από πλαστικό φιλμ απορρόφησης κραδασμών. Αφαιρέστε το πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο. Αυτή η συσκευή προτίθεται να λειτουργεί με μονοφασική σύνδεση 230 V ηλεκτρικής παροχής. Μια τελική πολυφασική σύνδεση 400 V χωρίς γείωση θα καταστρέψει τον φούρνο και την εστία, εάν προσαρμοστεί.
- Η συσκευή δεν πρέπει να καθαρίζεται με υπερθερμασμένη συσκευή ατμού ή ατμοκαθαριστή.
- Μη χρησιμοποιείτε αποξεστικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες. Μπορεί να προκαλέσουν γρατσουνιές στο τζάμι της πόρτας του φούρνου, οι οποίες μπορεί να οδηγήσουν στη θραύση του τζαμιού.

## Ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση από ενήλικες. Είναι επικίνδυνο να επιτρέπετε στα παιδιά να την χρησιμοποιούν ή να παίζουν με αυτή.
- Τα παιδιά θα πρέπει να κρατούνται μακριά όταν λειτουργεί ο φούρνος. Επιπλέον, ο φούρνος παραμένει ζεστός για μεγάλο διάστημα μετά την απενεργοποίησή του.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά ή άλλα άτομα, των οποίων οι φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες ή η έλλειψη εμπειρίας και γνώσης θα τα εμποδίσουν να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή με ασφάλεια χωρίς επιτήρηση ή καθοδήγηση από κάποιο υπεύθυνο άτομο που θα διασφαλίσει ότι είναι σε θέση να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή με ασφάλεια.

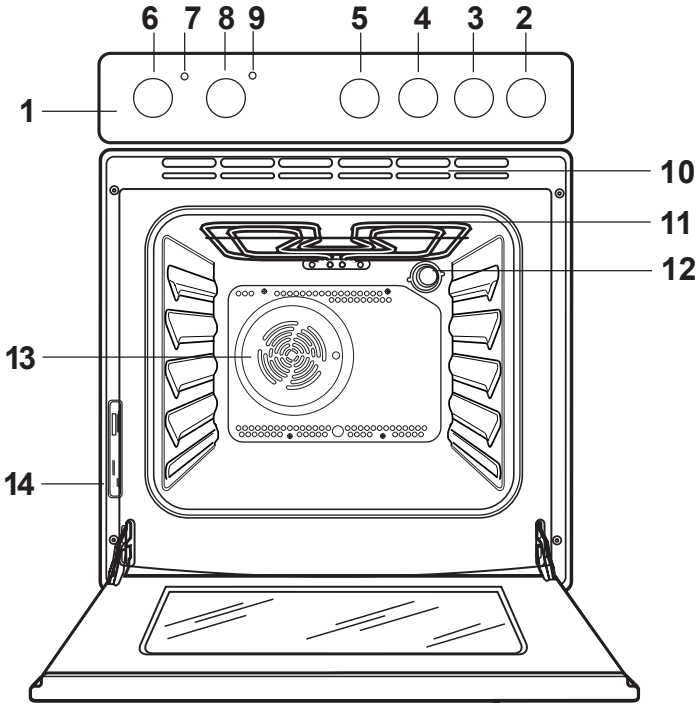
## Εξυπηρέτηση πελατών

- Οι έλεγχοι και/ή επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται από το τμήμα σέρβις του κατασκευαστή ή από τμήμα σέρβις εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή και πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο αυθεντικά ανταλλακτικά.
- Μην επιχειρήσετε να επιδιορθώσετε μόνοι σας τη συσκευή σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή ζημιάς. Οι επισκευές που πραγματοποιούνται από ανειδίκευτο προσωπικό μπορεί να προκαλέσουν ζημιά ή τραυματισμό.

Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν ή στη

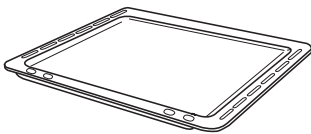
συσκευασία το υποδεικνύει ότι αυτό το προϊόν δεν πρέπει να θεωρηθεί οικιακό απόρριμμα. Αντί γι' αυτό, πρέπει να παραδοθεί στο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Η σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος θα βοηθήσει στην προστασία του περιβάλλοντος και της υγείας. Το περιβάλλον και η ανθρώπινη υγεία τίθενται σε κίνδυνο από τη λανθασμένη απόρριψη. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος παρακαλούμε επικοινωνήστε με το δημαρχείο της περιοχής σας, την τοπική υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν.

## Περιγραφή της συσκευής

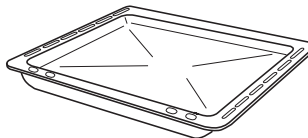


- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| 1. Πίνακας ελέγχου                   | 8. Διακόπτες ελέγχου λειτουργίας του φούρνου |
| 2. Διακόπτες ελέγχου των εστιών      | 9. Ενδεικτική λυχνία φούρνου                 |
| 3. Διακόπτες ελέγχου των εστιών      | 10. Ανοίγματα αερισμού για ανεμιστήρα ψύξης  |
| 4. Διακόπτες ελέγχου των εστιών      | 11. Γκριλ                                    |
| 5. Διακόπτες ελέγχου των εστιών      | 12. Λαμπτήρας φούρνου                        |
| 6. Διακόπτης ελέγχου του θερμοστάτη  | 13. Ανεμιστήρας φούρνου                      |
| 7. Ενδεικτική λυχνία θερμοστάτη (°C) | 14. Πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών        |

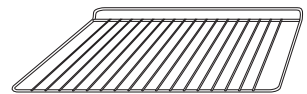
## Αξεσουάρ φούρνου



Ταψί για κέικ







Ταψί μουςκάσ

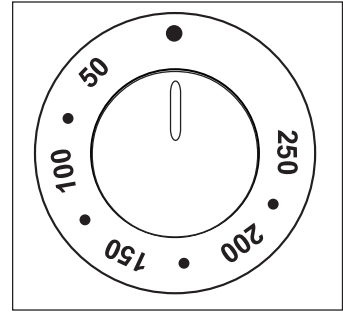
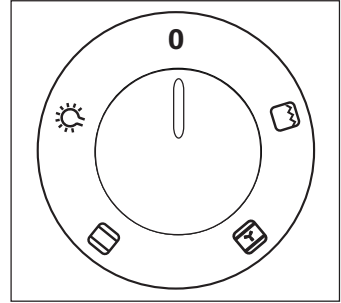


Μη ανατρεπόμενη σχάρα

## Πλήκτρα ελέγχου

### Διακόπτης λειτουργίας φούρνου

- 0** Ο φούρνος είναι σβηστός.
-  Ενδεικτική λυχνία φούρνου – Η λυχνία του φούρνου ανάβει χωρίς να λειτουργεί ο φούρνος.
-  Συμβατικό ψήσιμο - Η θερμότητα προέρχεται τόσο από την επάνω όσο και από την κάτω αντίσταση, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφη θέρμανση μέσα στο φούρνο.
-  Ψήσιμο με αέρα - Αυτό σας επιτρέπει να ψήσετε ή να ψήσετε και να μαγειρεύετε ταυτόχρονα χρησιμοποιώντας οποιαδήποτε σχάρα, χωρίς ανταλλαγή οσμών.
-  Εσωτερική αντίσταση του γκριλ μόνο - μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο μικρών ποσοτήτων στο γκριλ.



### Ένδειξη παροχής ρεύματος

Η ενδεικτική λυχνία παροχής ρεύματος θα ανάψει όταν ρυθμιστεί ο διακόπτης λειτουργίας φούρνου.

### Διακόπτης λειτουργίας θερμοστάτη

Περιστρέψτε το διακόπτη λειτουργίας θερμοστάτη αριστερόστροφα για να επιλέξετε θερμοκρασία μεταξύ 50° C και 250° C.

### Ένδειξη λειτουργίας θερμοστάτη

Η ένδειξη λειτουργίας θερμοστάτη θα ανάψει όταν περιστραφεί ο διακόπτης λειτουργίας του θερμοστάτη. Η ένδειξη θα παραμείνει αναμμένη μέχρι να επιτευχθεί η σωστή θερμοκρασία. Στη συνέχεια θα ανάβει και θα σβήνει εναλλάξ για να υποδείξει ότι διατηρείται η θερμοκρασία.

### Θερμοστάτης ασφαλείας

Για την αποτροπή τυχόν επικίνδυνης υπερθέρμανσης (λόγω εσφαλμένης χρήσης της συσκευής ή ελαττωματικών εξαρτημάτων), ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με θερμοστάτη ασφαλείας, ο οποίος διακόπτει την παροχή ρεύματος. Ο φούρνος ανάβει ξανά αυτόματα, μόλις μειωθεί η θερμοκρασία.

Εάν ενεργοποιηθεί ο θερμοστάτης ασφαλείας λόγω εσφαλμένης χρήσης της συσκευής, μπορείτε να διορθώσετε το σφάλμα μόλις κρυώσει ο φούρνος. Εάν όμως ο θερμοστάτης ενεργοποιηθεί λόγω ελαττωματικού εξαρτήματος, παρακαλούμε να επικοινωνήσετε με την Εξυπηρέτηση Πελατών.

## Ζώνες μαγειρέματος

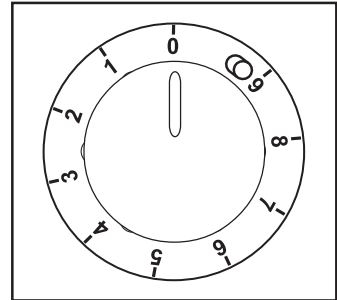
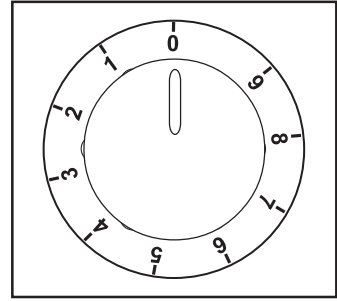
Το πλαίσιο διακοπών συμβάλει στην λειτουργία των τεσσάρων ζωνών μαγειρέματος.

Αυτός είναι ένας διακόπτης 10 θέσεων : 0 = εκτός λειτουργίας και 1 – 9 ισοδυναμούν με τα επίπεδα έντασης λειτουργίας έως το μέξιμο.

- Κανονικές ζώνες (Εικ. 3): προτείνουμε όπως ο διακόπτης αρχικά τοποθετηθεί στο επίπεδο 9 για μικρό χρονικό διάστημα για να ζεσταθεί η ζώνη μαγειρέματος και κατόπιν να ρυθμιστεί στην επιθυμητή θέση.
- Ζώνες με διπλό κύκλο (Εικ. 4): αυτές οι ζώνες έχουν δύο θερμικά στοιχεία. Για να ανάψετε και τις δύο θερμαινόμενες αντιστάσεις, γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου στην ανώτερη θερμοκρασία (θέση 9) και έπειτα γυρίστε τον μέχρι να φτάσετε κοντά στο σύμβολο “☉” Θα ακούσετε ένα “κλικ” και η ευρύτερη ζώνη μαγειρέματος θα ανάψει. Μετά γυρίστε τον διακόπτη στην θέση 9 και ρυθμίστε τον στην επιθυμητή θέση θερμοκρασίας. Παρακαλώ σκεφτείτε ότι τώρα λειτουργούν και οι δύο θερμαινόμενες αντιστάσεις ταυτόχρονα, δίνοντας την υψηλότερη δυνατή ισχύ από ότι μία κανονική ζώνη μαγειρέματος.



Να επιβλέπετε το μαγείρεμα με λίπη ή λάδι, επειδή αυτά τα είδη τροφών μπορεί να προκαλέσουν φωτιά, εάν υπερθερμανθούν.



## Ανεμιστήρας ψύξης

Ο φούρνος παρέχεται με ανεμιστήρα ψύξης, ο οποίος προορίζεται για να διατηρεί κρύο τον μπροστινό πίνακα, τους διακόπτες και τη λαβή της πόρτας φούρνου. Ο ανεμιστήρας ενεργοποιείται αυτόματα μόλις ανάψει ο φούρνος. Ο ζεστός αέρας απελευθερώνεται μέσω του ανοίγματος δίπλα στη λαβή της πόρτας φούρνου. Ο ανεμιστήρας σβήνει όταν, μετά το ψήσιμο, ο διακόπτης λειτουργίας του φούρνου έχει ρυθμιστεί στη θέση OFF 0.



## Πριν από την πρώτη χρήση του φούρνου


**i** Αφαιρέστε **όλα τα υλικά συσκευασίας**, τόσο μέσα όσο και έξω από το φούρνο, πριν τον χρησιμοποιήσετε.

Πριν από την πρώτη χρήση, ο φούρνος πρέπει να θερμανθεί χωρίς να περιέχει τρόφιμα.

Κατά τη διάρκεια της θέρμανσης, μπορεί να αναδοθεί μια δυσάρεστη οσμή. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Προκαλείται από υπολείμματα της διαδικασίας κατασκευής.

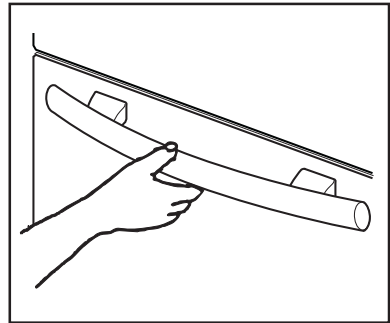
Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται καλά.

-  1. Θέστε το διακόπτη λειτουργίας του φούρνου στο ψήσιμο με ανεμιστήρα .
2. Θέστε το διακόπτη λειτουργίας του θερμοστάτη στο 250.
3. Ανοίξτε ένα παράθυρο για εξαερισμό.
4. Αφήστε το φούρνο να λειτουργήσει άδειος για περίπου 45 λεπτά.

Αυτή η διαδικασία πρέπει να επαναληφθεί με τη λειτουργία φουλ γκριλ .

**i** Στη συνέχεια αφήστε το φούρνο να κρυώσει. Μουσκέψτε ένα μαλακό πανί με ζεστό νερό και λίγο ήπιο απορρυπαντικό και χρησιμοποιήστε το για να καθαρίσετε εσωτερικά το φούρνο.

**i** Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε επίσης προσεκτικά τα αξεσουάρ του φούρνου



**Για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου, πάντοτε πιάνετε τη λαβή από το κέντρο.**

## Χρήση του φούρνου

Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με ένα αποκλειστικό σύστημα το οποίο παράγει μια φυσική κυκλοφορία αέρα και τη διαρκή ανακύκλωση του ατμού.

Το σύστημα καθιστά δυνατό το μαγείρεμα σε ένα περιβάλλον ατμού και διατηρεί τα τρόφιμα μαλακά στο εσωτερικό τους και τραγανά στο εξωτερικό τους. Επιπλέον, ο χρόνος ψήσιματος και η κατανάλωση ενέργειας μειώνονται στο ελάχιστο. Κατά το ψήσιμο μπορεί να παραχθεί ατμός ο οποίος μπορεί να εκτονωθεί όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό.



Ωστόσο, πάντοτε στέκεστε μακριά από το φούρνο όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά το μαγείρεμα ή όταν ολοκληρωθεί, για να επιτρέψετε στην όποια συσσώρευση ατμού να εκτονωθεί.



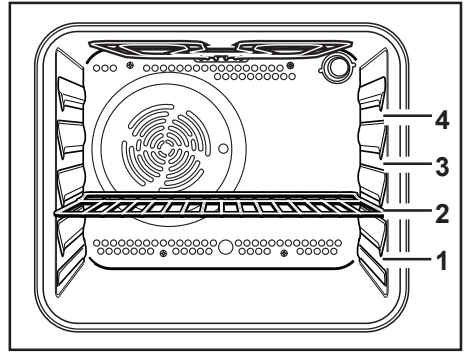
**Προσοχή!** - Μη τοποθετείτε αντικείμενα στη βάση του φούρνου και μην καλύπτετε με αλουμινόχαρτο οποιοδήποτε τμήμα του φούρνου ενώ ψήνετε, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει υπερθέρμανση, η οποία θα μπορούσε να επηρεάσει τα αποτελέσματα του ψήσιματος και να καταστρέψει το σμάλτο του φούρνου. Πάντοτε τοποθετείτε τα ταψιά, τα πυρίμαχα σκεύη και τα αλουμινένια ταψιά στη σχάρα που έχει τοποθετηθεί στους οδηγούς των σχαρών. Όταν ένα φαγητό ζεσταίνεται, παράγεται ατμός όπως στην κατσαρόλα. Όταν ο ατμός έρθει σε επαφή με το τζάμι της πόρτας του φούρνου θα συμπυκνωθεί και θα σχηματίζει σταγονίδια νερού.

**Για να μειώσετε τη συμπύκνωση ατμού, προθερμαίνετε πάντα τον άδειο φούρνο για 10 λεπτά.**

Σας συνιστούμε να σκουπίζετε τα σταγονίδια νερού μετά από κάθε διαδικασία μαγειρέματος.



**Πάντοτε μαγειρεύετε με την πόρτα του φούρνου κλειστή.** Στέκεστε στην άκρη όταν ανοίγετε την πόρτα. **Μην** την αφήσετε να ανοίξει και να πέσει - στηρίξτε την πόρτα από τη λαβή μέχρι να ανοίξει πλήρως.



Ο φούρνος διαθέτει τέσσερα επίπεδα για σχάρα. Οι θέσεις των σχαρών μετρούνται από το κάτω μέρος του φούρνου όπως φαίνεται στο διάγραμμα.

Είναι σημαντικό οι σχάρες αυτές να τοποθετηθούν σωστά όπως φαίνεται στο διάγραμμα.

Μην τοποθετείτε μαγειρικά σκεύη κατευθείαν στη βάση του φούρνου.


## Ψήσιμο στο γκριλ

- Τα περισσότερα τρόφιμα θα πρέπει να τοποθετούνται πάνω στη σχάρα στο ταψί του γκριλ για να υπάρχει μέγιστη κυκλοφορία αέρα και να ανασκώνεται το φαγητό από τα λίπη και τα υγρά. Τρόφιμα όπως ψάρι, συκώτι και νεφρά μπορούν να τοποθετηθούν απευθείας στο ταψί του γκριλ, αν προτιμάτε.
- Θα πρέπει να στεγνώνετε καλά τα τρόφιμα πριν από το ψήσιμο με γκριλ για να ελαχιστοποιήσετε το πιτσίσισμα. Αλείψτε τα άπαχα κρέατα και τα ψάρια ελαφρώς με λίγο λάδι ή λιωμένο βούτυρο για να τα διατηρήσετε υγρά κατά το ψήσιμο.
- Τα συνοδευτικά, όπως οι ντομάτες και τα μανιτάρια μπορούν να τοποθετηθούν κάτω από τη σχάρα όταν ψήνετε κρέατα στο γκριλ.
- Όταν φρυγανίζετε ψωμί, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε την επάνω θέση.
- Θα πρέπει να γυρίζετε το φαγητό κατά το ψήσιμο, όπως χρειάζεται.




## Εσωτερική αντίσταση γκριλ

Η εσωτερική αντίσταση γκριλ παρέχει γρήγορη απευθείας θερμότητα στην κεντρική περιοχή του ταμιού του γκριλ. Χρησιμοποιώντας την εσωτερική αντίσταση γκριλ για το ψήσιμο μικρών ποσοτήτων φαγητού, εξοικονομείτε ενέργεια.

1. Θέστε το διακόπτη λειτουργίας του φούρνου στην επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος .
2. Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας θερμοστάτη στην απαιτούμενη θερμοκρασία.
3. Προσαρμόστε τη θέση της σχάρας και του ταμιού του γκριλ για διαφορετικό πάχος τροφίμων και ακολουθήστε της οδηγίες για ψήσιμο στο γκριλ.

Η αντίσταση του γκριλ ελέγχεται από το θερμοστάτη. Κατά το ψήσιμο, το γκριλ ανάβει και σβήνει για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.


## Ψήσιμο με αέρα

1. Θέστε το διακόπτη λειτουργίας του φούρνου στην επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος .
2. Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας θερμοστάτη στην απαιτούμενη θερμοκρασία.
  - Το φαγητό μαγειρεύεται με προθερμασμένο αέρα που εισάγεται ομοιόμορφα στο εσωτερικό του φούρνου από τον ανεμιστήρα που βρίσκεται στο πίσω τοίχωμα του φούρνου.
  - Συνεπώς η θερμότητα φτάνει ομοιόμορφα και γρήγορα σε όλα τα σημεία του φούρνου και αυτό σημαίνει ότι μπορείτε να ψήσετε ταυτόχρονα διαφορετικούς τύπους φαγητών, τοποθετημένα σε διαφορετικές σχάρες του φούρνου. Το ψήσιμο με αέρα εξασφαλίζει τη γρήγορη εξάλειψη της υγρασίας και το ξηρό περιβάλλον του φούρνου εμποδίζει τη μεταφορά των διαφορετικών αρωμάτων και γεύσεων από το ένα φαγητό στο άλλο.
  - Η δυνατότητα ψησίματος σε διαφορετικά ύψη σχαρών σημαίνει ότι μπορείτε να ψήνετε ταυτόχρονα διαφορετικά πιάτα και μπορείτε να τρώτε άμεσα ή να ξεπαγώνετε μέχρι τρεις λαμαρίνες μπισκότα και μικρές πίτσες.
  - Φυσικά ο φούρνος μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για ψήσιμο μόνο σε μία σχάρα.

Σε αυτή την περίπτωση πρέπει να χρησιμοποιείτε τους χαμηλότερους οδηγούς σχαρών, ώστε να μπορείτε ευκολότερα να παρακολουθείτε την πρόοδο του ψησίματος.

- Επιπλέον, ο φούρνος συνιστάται ιδιαίτερα για αποστείρωση διατηρημένων τροφίμων, ψήσιμο σπιτικών φρούτων σε σιρόπι, και στέγνωμα μανιταριών ή φρούτων.

## Συμβατικό ψήσιμο

1. Θέστε το διακόπτη λειτουργίας του φούρνου στην επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος .
2. Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας θερμοστάτη στην απαιτούμενη θερμοκρασία.
  - Η θέση της μεσαίας σχάρας επιτρέπει την καλύτερη κατανομή της θερμότητας. Για να αυξήσετε το ροδοκοκκίνισμα της βάσης, απλά χαμηλώστε τη θέση της σχάρας. Για να αυξήσετε το ροδοκοκκίνισμα στο επάνω μέρος του φαγητού, απλά ψηλώστε τη θέση της σχάρας.
  - Το υλικό και το φινιρίσμα των ταμιών ψησίματος και των πιάτων που χρησιμοποιούνται θα επηρεάσει το ροδοκοκκίνισμα της βάσης. Τα εμαγιέ, σκούρα, βαριά ή αντικολητικά σκεύη αυξάνουν το ροδοκοκκίνισμα της βάσης, ενώ τα γυάλινα,
  - Τοποθετείτε πάντα τα πιάτα κεντρικά στη σχάρα για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα της βάσης, τα γυαλιστερά αλουμινένια ή ασάλινα ταψιά αντανακλούν τη θερμότητα και προκαλούν λιγότερο ροδοκοκκίνισμα της βάσης.
  - Τοποθετήστε τα πιάτα σε ταψιά ψησίματος κατάλληλου μεγέθους για να αποτρέψετε το χύσιμο του φαγητού στη βάση του φούρνου και να κάνετε το καθάρισμα ευκολότερο.
  - **Μην** τοποθετείτε πιάτα, λαμαρίνες ή ταψιά ψησίματος απευθείας στη βάση του φούρνου, καθώς ζεσταίνεται πολύ και μπορεί να προκληθεί φθορά. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη ρύθμιση, η θερμότητα προέρχεται και από τις δυο αντιστάσεις (πάνω, κάτω). Αυτό σας επιπρέπει να ψήνετε σε ένα επίπεδο και είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για πιάτα που απαιτούν επιπλέον ροδοκοκκίνισμα βάσης όπως κικ και σουφλέ.

Τα γκρατέν, τα λαζάνια και το βραστό κρέας με λαχανικά, τα οποία απαιτούν επιπλέον ροδοκοκκίνισμα στο επάνω μέρος, μπορούν επίσης να ψηθούν καλά στο συμβατικό φούρνο.

## Συμβουλές

- Η θέση της μεσαίας σχάρας επιτρέπει την καλύτερη κατανομή της θερμότητας. Για να αυξήσετε το ροδοκοκκίνισμα της βάσης, απλά χαμηλώστε τη θέση της σχάρας. Για να αυξήσετε το ροδοκοκκίνισμα στο επάνω μέρος του φαγητού, απλά ψηλώστε τη θέση της σχάρας.
- Το υλικό και το φινίρισμα των ταψιών ψησίματος και των πιάτων που χρησιμοποιούνται θα επηρεάσει το ροδοκοκκίνισμα της βάσης. Τα εμαγιέ, σκούρα, βαριά ή αντικολητικά σκεύη αυξάνουν το ροδοκακκίνισμα της βάσης, ενώ τα γυάλινα, τα γυαλιστερά αλουμινένια ή γυαλιστερά ατσάλινα ταψιά φούρνου αντανακλούν τη θερμότητα και προκαλούν λιγότερο ροδοκοκκίνισμα της βάσης.
- Τοποθετείτε πάντα τα πιάτα κεντρικά στη σχάρα για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα της βάσης.
- Τοποθετήστε τα πιάτα σε ταψιά ψησίματος κατάλληλου μεγέθους για να αποτρέψετε το χύσιμο του φαγητού στη βάση του φούρνου και να κάνετε το καθάρισμα ευκολότερο.
- **Μην** τοποθετείτε πιάτα, λαμαρίνες ή ταψιά ψησίματος απευθείας στη βάση του φούρνου, καθώς ζεσταίνεται πολύ και μπορεί να προκληθεί φθορά.

## Ψήσιμο γλυκών:

Τα κέικ και τα γλυκά συνήθως απαιτούν μέτρια θερμοκρασία (150°C-200°C) και συνεπώς χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο για περίπου 10 λεπτά.

Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου πριν περάσουν τα 3/4 του χρόνου ψησίματος.

Η τάρτα ψήνεται σε φόρμα για κέικ ή σε ταψί για τα 2/3 του χρόνου ψησίματος και στη συνέχεια γαρνίρεται πριν ψηθεί πλήρως. Αυτός ο επιπλέον χρόνος ψησίματος εξαρτάται από τον τύπο και την ποσότητα της επικάλυψης ή της γέμισης. Το

μείγμα για το παντεσπάνι πρέπει να φεύγει με δυσκολία από το κουτάλι. Ο χρόνος ψησίματος θα είναι ιδιαίτερα παρατεταμένος εάν είναι πολύ υγρό. Εάν τοποθετηθούν ταυτόχρονα στο φούρνο δυο ταψιά ψησίματος με γλυκά ή μπισκότα, πρέπει να αφήσετε μια κενή σχάρα ανάμεσα στα ταψιά.

Εάν τοποθετηθούν ταυτόχρονα στο φούρνο δυο ταψιά ψησίματος με γλυκά ή μπισκότα, πρέπει να αντιστρέψετε τη θέση των ταψιών και να τα γυρίσετε μετά από περίπου 2/3 του χρόνου ψησίματος.

## Ψήσιμο φαγητών:

Μην ψήνετε φιλέτα μικρότερου βάρους από 1 kg. Τα μικρότερα κομμάτια μπορεί να στεγνώσουν εάν ψηθούν. Το σκούρο κρέας, το οποίο πρέπει να είναι καλά ψημένο εξωτερικά αλλά να παραμείνει μέτρια ψημένο ή μισοψημένο εσωτερικά, πρέπει να ψηθεί σε υψηλότερη θερμοκρασία (200°C-250°C).

Το λευκό κρέας, τα πουλερικά και τα ψάρια απαιτούν χαμηλότερη θερμοκρασία (150°C-175°C). Όταν ο χρόνος ψησίματος είναι σύντομος, τα συστατικά για σάλτσα ή ζωμό κρέατος πρέπει να προστίθενται στα σκεύη ψησίματος μόνο στην αρχή. Διαφορετικά προσθέστε τα στο τελευταίο μισάωρο.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα κουτάλι για να ελέγξετε εάν το κρέας είναι ψημένο: Εάν δεν πιέζεται, έχει ψηθεί καλά. Το ροσμπίφ και το φιλέτο, τα οποία πρέπει να παραμείνουν ροζ εσωτερικά, πρέπει να ψηθούν σε υψηλότερη θερμοκρασία για μικρότερο διάστημα.

Εάν ψήσετε κρέας απευθείας επάνω στη σχάρα του φούρνου, τοποθετήστε το σκεύος ψησίματος σε χαμηλότερο επίπεδο σχάρας για να συλλέξετε τα υγρά.

Αφήστε το φιλέτο τουλάχιστον 15 λεπτά, ώστε να διατηρήσει τους χυμούς του.

Για να μειωθεί η συσσώρευση καπνού στο φούρνο, συνιστάται να ρίξετε λίγο νερό στο σκεύος ψησίματος. Για να αποτρέψετε τη δημιουργία συμπύκνωσης, προσθέστε νερό αρκετές φορές. Πριν από το σερβίρισμα, τα πιάτα μπορούν να διατηρηθούν ζεστά μέσα στο φούρνο στη χαμηλότερη θερμοκρασία.



### **Προσοχή!**

**Μη στρώνετε αλουμινόχαρτο στο φούρνο και μην τοποθετείτε σκεύη ψησίματος ή ταψιά στο δάπεδο του φούρνου, διότι διαφορετικά θα καταστραφεί το σμάλτο του φούρνου από την υπερθέρμανση.**

## **Χρόνοι ψησίματος**

Οι χρόνοι ψησίματος μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη σύνθεση, τα συστατικά και την ποσότητα υγρών στα επιμέρους φαγητά.




Σημειώστε τις ρυθμίσεις των πρώτων πειραμάτων μαγειρέματος ή ψησίματος για να αποκτήσετε πείρα για μελλοντική προετοιμασία του ίδιου φαγητού.

Βασιζόμενοι στις προσωπικές σας εμπειρίες θα μπορούσατε να μεταβάλλετε τις τιμές που δίνονται στους πίνακες.

## Πίνακες μαγειρέματος και ψήσιματος

### Συμβατικό ψήσιμο και ψήσιμο με αέρα


**(i)** Η χρόνοι δεν περιλαμβάνουν την προθέρμανση.  
Ο άδειος φούρνος πρέπει πάντα να προθερμαίνεται για 10 λεπτά.

ΤΥΠΟ- ΠΙΑΤΟΥ	Συμβατικό ψήσιμο		Ψήσιμο με αέρα		Χρόνος ψή- ματος σε λεπτά 	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙ•
	 Θερμ. °C	Θερμ. °C	 Θερμ. °C	Θερμ. °C		
<b>ΚΕΙΚ</b>						
Συνταγές με αυγά	2	170	2 (1και3)*	160	45-60	Σε φόρμα για κέικ
Ζύμη για τριψτό κέικ	2	170	2 (1και3)*	160	20-30	Σε φόρμα για κέικ
Τοίς κέικ βαυτιρου	1	175	2	165	60-80	Σε φόρμα για κέικ
Μηλόπιτα	1	170	2αρ+δεξ.	160	90-120	Σε φόρμα για κέικ
Στρούντελ	2	180	2	160	60-80	Σε ταψί
Πάστα φλόρα	2	190	2 (1και3)*	180	40-45	Σε φόρμα για κέικ
Κέικ φρούτου	2	170	2	150	60-70	Σε φόρμα για κέικ
Παντεσπάνι	1	170	2 (1και3)*	165	30-40	Σε φόρμα για κέικ
Χριστουγεννιάτικο κέικ	1	150	2	150	120-150	Σε φόρμα για κέικ
Κέικ με δαμάσκηνα	1	175	2	160	50-60	Σε λαμαρίνα ψωμιού
Μικρό κέικ	3	170	2	160	20-35	Σε ταψί
Μπισκότα	2	160	2 (1και3)*	150	20-30	Σε ταψί
Γλυκίσματα από μαρέγκα	2	135	2 (1και3)*	150	60-90	Σε ταψί
Τσουρέκια	2	200	2	190	12~20	Σε ταψί
Με φύλλο κρούστας:						
Σου	2 ή 3	210	2 (1και3)*	170	25-35	Σε ταψί
Τάρτες	2	180	2	170	45-70	Σε φόρμα για κέικ
<b>ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΠΙΤΣΑ</b>						
Λευκό ψωμί	1	195	2	185	60-70	
Ψωμί σικαλης	1	190	1	180	30-45	Σε λαμαρίνα ψωμιού
Ψωμάκια	2	200	2 (1και3)*	175	25-40	Σε ταψί
Πίτσα	2	200	2	200	20-30	Σε ταψί
<b>ΣΟΥΦΛΕ</b>						
Σουφλέ ζυμαρικών	2	200	2 (1και3)*	175	40-50	Σε φόρμα
Σουφλέ λαχανικών	2	200	2 (1και3)*	175	45-60	Σε φόρμα
Κις	1	210	1	190	30-40	Σε φόρμα
Λαζάνια	2	200	2	200	25-35	Σε φόρμα
Κανελόνια	2	200	2	200	25-35	Σε φόρμα
<b>ΚΡΕΑΣ</b>						
Βοδινό	2	190	2	175	50-70	Στη σχάρα
Χοιρινό	2	180	2	175	100-130	Στη σχάρα
Μοσχάρι	2	190	2	175	90-120	Στη σχάρα
Αγγλικό ροσμπίφ						
σενιάν	2	210	2	200	50-60	Στη σχάρα
μέτρια ψημένο	2	210	2	200	60-70	Στη σχάρα
καλά ψημένο	2	210	2	200	70-80	Στη σχάρα
Ωμοπλάτη από χοιρινό	2	2	180	2	170	120-150 Με πέτσα
Μπούτι χοιρινό	2	180	2	160	100-120	2 κομμάτια
Αρνί	2	190	2	175	110-130	Πόδι
Κοτόπουλο	2	190	2	200	70-85	Ολόκληρο
Γαλοπούλα	2	180	2	160	210-240	Ολόκληρη
Πάπια	2	175	2	220	120-150	Ολόκληρη
Χήνα	2	175	1	160	150-200	Ολόκληρη
Κουνέλι	2	190	2	175	60-80	Κόψτε σε κομμάτια
Λαγός	2	190	2	175	150-200	Κόψτε σε κομμάτια
Φασιανός	2	190	2	175	90-120	Ολόκληρος
Ρολό Κρέας	2	180	2	170	συν.150	σε ταψί για ψωμί
<b>ΨΑΡΙ</b>						
Πέστροφα/Συγαγρίδα	2	190	2 (1και3)*	175	40-55	3-4 ψάρια
Τόνος/Σολομός	2	190	2 (1και3)*	175	35-60	4-6 φιλέτα

(\*) Εάν ψήσετε περισσότερα από ένα πιάτα ταυτόχρονα, σας συνιστούμε να τα τοποθετήσετε στα επίπεδα που αναφέρονται μέσα σε παρενθέσεις.

## Ψήσιμο στο γκριλ

**i** Η χρόνοι δεν περιλαμβάνουν την προθέρμανση.  
Ο άδειος φούρνος πρέπει πάντα να προθερμαίνεται για 10 λεπτά.

ΤΥΠΟΣ ΠΙΑΤΟΥ	Ποσότητα		Ψήσιμο στο γκριλ		Χρόνος ψησίματος σε λεπτά	
	Κομμάτια	γραμ.		Θερμ. °C	1η πλευρά	2η πλευρά
Φιλέτα	4	800	3	250	12~15	12~14
Βοδινές μπριζόλες	4	600	3	250	10~12	6~8
Λουκάνικα	8	/	3	250	12~15	10~12
Χοιρινά παϊδάκια	4	600	3	250	12~16	12~14
Κοτόπουλο (κόμπεσταδίο)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Κεμπάπ	4	/	3	250	10~15	10~12
Κοτόπουλο (στήθος)	4	400	3	250	12~15	12~14
Χάμπουργκερ*	6	600	2	250	20-30	
*Προθέρμανση 5'00"						
Ψάρι (φιλέτα)	4	400	3	250	12~14	10~12
Σάντουιτς	4~6	/	3	250	5~7	/
Τοστ	4~6	/	3	250	2~4	2~3

**i** Οι θερμοκρασίες που αναφέρονται αποτελούν οδηγίες. Οι θερμοκρασίες μπορεί να πρέπει να προσαρμοστούν στις προσωπικές σας προτιμήσεις.

## Καθαρισμός και συντήρηση



**Πριν καθαρίσετε, σβήστε το φούρνο και αφήστε τον να κρυώσει.**

**Η συσκευή δεν πρέπει να καθαρίζεται με υπερθερμασμένη συσκευή ατμού ή ατμοκαθαριστή.**

Σημαντικό: Πριν διεξάγετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού, πρέπει να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.

Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής στη συσκευή σας, είναι απαραίτητο να πραγματοποιείτε τακτικά τις ακόλουθες διαδικασίες καθαρισμού:

- Πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο εφόσον έχει κρυώσει ο φούρνος.
- Καθαρίστε τα εμαγιέ τμήματα με σαπουνόνερο.
- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά που χαράζουν.
- Σκουπίστε τα τμήματα από ανοξειδωτο χάλυβα και γυαλί με μαλακό πανί.
- Εάν υπάρχουν επίμονοι λεκέδες, χρησιμοποιήστε προϊόντα καθαρισμού ανοξειδωτου χάλυβα ή ζεστό ξύδι.

Το σμάλτο του φούρνου είναι ιδιαίτερα ανθεκτικό και στεγανό. Η δράση των ζεστών οξέων των φρούτων (από λεμόνια, δαμάσκηνα κτλ) μπορεί ωστόσο να αφήσει μόνιμα, θαμπά, τραχιά σημάδια στην επιφάνεια του σμάλτου. Ωστόσο, τέτοια σημάδια στην γυαλισμένη επιφάνεια του σμάλτου δεν επηρεάζουν τη λειτουργία του φούρνου. Καθαρίστε σχολαστικά το φούρνο μετά από κάθε χρήση. Αυτός είναι ο καλύτερος τρόπος για καθαρό φούρνο. Αποτρέπει το κάψιμο της βρωμιάς.

### Υλικά καθαρισμού

Πριν χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε υλικό καθαρισμού στο φούρνο σας, ελέγξτε ότι είναι κατάλληλα και ότι η χρήση τους συνιστάται από τον κατασκευαστή.

Καθαριστικά τα οποία περιέχουν λευκαντικό ΔΕΝ πρέπει να χρησιμοποιηθούν καθώς μπορεί να θαμπώσουν το φινιρίσμα των επιφανειών. Τα σκληρά αποξεστικά πρέπει επίσης να αποφεύγονται.

### Εξωτερικός καθαρισμός

Σκουπίζετε τακτικά τον πίνακα ελέγχου, την πόρτα του φούρνου και το λάστιχο της πόρτας με ένα καλά στυμμένο μαλακό πανί βρεγμένο με χλιαρό νερό στο οποίο έχει προστεθεί λίγο υγρό απορρυπαντικό.

Για να προστατέψετε τους υαλοπίνακες της πόρτας από ζημιά ή φθορά αποφύγετε τη χρήση των παρακάτω:

- Οικιακά απορρυπαντικά και λευκαντικά
- Εμποτισμένα σφουγγαράκια ακατάλληλα για αντικοληκτικά σκεύη
- Σύρμα κατσαρόλας
- Χημικά σφουγγαράκια φούρνου ή σπρέι
- Αντισκοριακά
- Αφαιρετικά λεκέδων μπιανέρας/νεροχύτη

Καθαρίστε το εξωτερικό και εσωτερικό τζάμι της πόρτας χρησιμοποιώντας χλιαρό σαπουνόνερο. Εάν το εσωτερικό τζάμι της πόρτας λερωθεί πολύ, συνιστάται η χρήση ενός καθαριστικού προϊόντος όπως το Hob Brite. Μη χρησιμοποιήσετε ξύστρες για να αφαιρέσετε τους λεκέδες.



**ΜΗΝ καθαρίσετε την πόρτα του φούρνου όσο είναι ζεστοί οι υαλοπίνακες. Εάν δεν τηρηθεί αυτή η προφύλαξη ο υαλοπίνακας μπορεί να σπάσει.**



Εάν από τον υαλοπίνακα της πόρτας σπάσουν κομματάκια ή αποκτήσει βαθιά γδαρσίματα, το γυαλί θα αποδυναμωθεί και θα πρέπει να αντικατασταθεί για να προληφθεί η περίπτωση να σπάσει. Επικοινωνήστε με το τοπικό σας κέντρο σέρβις το οποίο θα χαρεί να σας συμβουλευτεί περαιτέρω.

## Αντικατάσταση του εσωτερικού φωτισμού

Αποσυνδέστε τη συσκευή

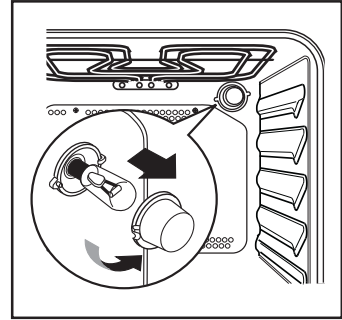
Εάν ο λαμπτήρας του φούρνου χρειάζεται αντικατάσταση, πρέπει να τηρεί τις εξής προδιαγραφές:

- Ηλεκτρική ισχύς: 15 W/25 W,
- Ηλεκτρική τάση: 230 V (50 Hz),
- Αντοχή σε θερμοκρασία 300° C,
- Τύπος σύνδεσης: E14.

Οι λαμπτήρες αυτοί είναι διαθέσιμοι από το τοπικό σας κέντρο σέρβις.

Για να αντικαταστήσετε τον ελαττωματικό λαμπτήρα:

1. Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι αποσυνδεδεμένος από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
2. Σπρώξτε προς τα μέσα και περιστρέψτε το κρυστάλλινο καπάκι αριστερόστροφα.
3. Αφαιρέστε τον ελαττωματικό λαμπτήρα και αντικαταστήστε τον με τον καινούριο.
4. Επανατοποθετήστε το κρυστάλλινο καπάκι και επανασυνδέστε την παροχή ρεύματος.



## Θάλαμος φούρνου

Ο εμαγιέ θάλαμος του φούρνου είναι καλύτερο να καθαρίζεται όσο ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός.

Σκουπίστε το φούρνο με ένα στυμμένο μαλακό πανί βρεγμένο με χλιαρό νερό μετά από κάθε χρήση. Από καιρό σε καιρό θα χρειάζεται να εκτελείται έναν καλύτερο καθαρισμό, με κάποιο ειδικό καθαριστικό φούρνου.

## Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου

Πριν καθαρίσετε την πόρτα του φούρνου συνιστούμε να την αφαιρέσετε από το φούρνο.

Προχωρήστε ως εξής:

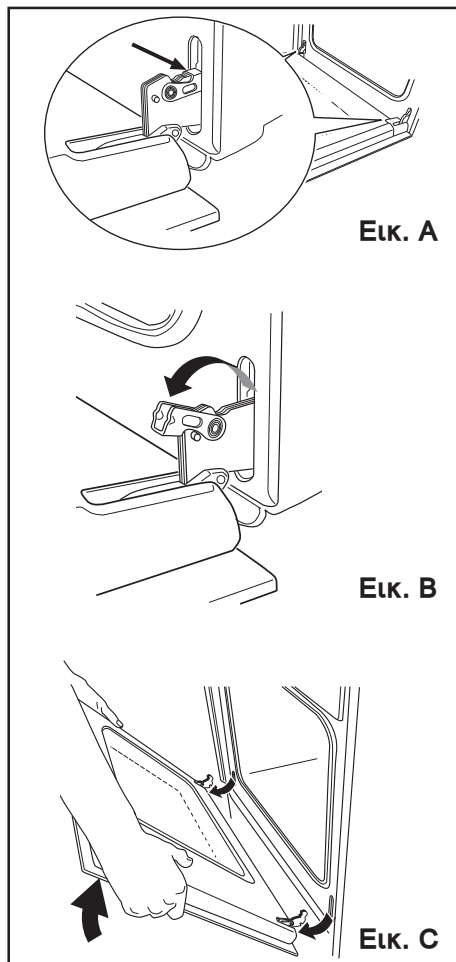
1. ανοίξετε εντελώς την πόρτα του φούρνου,
2. εντοπίστε τους μεντεσέδες που συνδέουν την πόρτα με το φούρνο (Εικ. Α),
3. Απασφαλίστε και περιστρέψτε τους μικρούς μοχλούς που βρίσκονται πάνω στους μεντεσέδες (Εικ. Β),
4. πιάστε την πόρτα από τις δύο πλευρές της, στη συνέχεια περιστρέψτε την αργά προς το φούρνο μέχρι να είναι μισόκλειστη (Εικ. C),
5. τραβήξτε απαλά την πόρτα από τη θέση της (Εικ. C),
6. τοποθετήστε την σε επίπεδο σταθερό μέρος,

Καθαρίστε το τζάμι της πόρτας χρησιμοποιώντας μόνο χλιαρό σαπουνόνερο και ένα μαλακό πανί. Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε σκληρά καθαριστικά. Αφού ολοκληρωθεί αυτός ο καθαρισμός, επανατοποθετήστε τα στηρίγματα των σχαρών ακολουθώντας την αντίστροφη διαδικασία.

## Συσκευές από ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο:

Συνιστούμε να καθαρίσετε την πόρτα του φούρνου χρησιμοποιώντας μόνο ένα υγρό σφουγγάρι και στη συνέχεια να τη στεγνώσετε με ένα μαλακό πανί.

Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ σύρμα, οξέα ή προϊόντα που χαράζουν διότι μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια του φούρνου. Καθαρίστε τον πίνακα ελέγχου του φούρνου ακολουθώντας τις ίδιες προφυλάξεις.



Εικ. Α

Εικ. Β

Εικ. C



**ΜΗΝ καθαρίσετε την πόρτα του φούρνου όσο είναι ζεστοί οι υαλοπίνακες. Εάν δεν τηρηθεί αυτή η προφύλαξη ο υαλοπίνακας μπορεί να σπάσει.**

Εάν από τον υαλοπίνακα της πόρτας σπάσουν κομματάκια ή αποκτήσει βαθιά γδαρσίματα, το γυαλί θα αποδυναμωθεί και θα πρέπει να αντικατασταθεί για να προληφθεί η περίπτωση να σπάσει. Επικοινωνήστε με το τοπικό σας κέντρο σέρβις το οποίο θα χαρεί να σας συμβουλευτεί περαιτέρω.



## Εάν κάτι δε λειτουργεί

Εάν η συσκευή δε λειτουργεί σωστά, παρακαλούμε ελέγξτε τα παρακάτω, πριν επικοινωνήσετε με το κέντρο σέρβις Electrolux.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΛΥΣΗ
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ο φούρνος δεν ανάβει.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Ελέγξτε ότι έχει επιλεγεί η λειτουργία ψησίματος και η θερμοκρασία</li> <li>ή</li> <li>◆ Ελέγξτε ότι η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη και ο διακόπτης της πρίζας ή της ηλεκτρικής παροχής προς το φούρνο είναι στη θέση ON.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Το φως θερμοκρασίας του φούρνου δεν ανάβει.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Επιλέξτε μια θερμοκρασία με το διακόπτη λειτουργίας φούρνου</li> <li>ή</li> <li>◆ Επιλέξτε τη λειτουργία με το διακόπτη λειτουργίας του φούρνου.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Το φως του φούρνου δεν ανάβει.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Επιλέξτε τη λειτουργία με το διακόπτη λειτουργίας θερμοστάτη</li> <li>ή</li> <li>◆ Ελέγξτε το λαμπτήρα, και εάν χρειάζεται αντικαταστήστε τον (βλ. "Καθαρισμός του φούρνου").</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Το ψήσιμο των φαγητών διαρκεί πάρα πολύ, ή ψήνονται πολύ γρήγορα.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Μπορεί να χρειάζεται ρύθμιση θερμοκρασία</li> <li>ή</li> <li>◆ Ακολουθήστε τις συμβουλές που περιλαμβάνονται στις παρούσες οδηγίες, ειδικά στο τμήμα "Πρακτικές συμβουλές".</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Συμπύκνωση και ατμός κατακάθονται στο φαγητό στο θάλαμο του φούρνου.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία ψησίματος, μην αφήσετε τα πιάτα στο φούρνο για περισσότερο από 15-20 λεπτά.</li> </ul>

## Τεχνικά στοιχεία

### Κατανάλωση αντιστάσεων

Πλήρης λειτουργία φούρνου (πάνω+κάτω)	1800 W
Εσωτερική αντίσταση γκριλ	1650 W
Ανεμιστήρας για τον αέρα	25 W
Εσωτερικός φωτισμός	25 W
Ανεμιστήρας ψύξης	25 W
<b>Συνολική κατανάλωση</b>	<b>1875 W</b>
Τάση λειτουργίας (50 Hz)	230 V/400 V 3N~

### Διαστάσεις εσοχής

Ύψος	600 mm
Πλάτος	560 mm
Βάθος	550 mm

### Φούρνος

Ύψος	335 mm
Πλάτος	405 mm
Βάθος	410 mm
Χωρητικότητα φούρνου	56 l

**Αυτοί οι εντοιχιζόμενοι φούρνοι μπορούν να συνδυαστούν με τα ακόλουθα μοντέλα εστιών (50 Hz-230 V):**

- ZVD 868**  
Μέγιστη ονομαστική ισχύς 7,6 kW
- ZK 630 L - ZK 630 F**  
Μέγιστη ονομαστική ισχύς 7,6 kW
- ZC 6695**  
Μέγιστη ονομαστική ισχύς 6,4 kW
- ZC 6675**  
Μέγιστη ονομαστική ισχύς 5,8 kW

**Συνολική ονομαστική ισχύς συνδυασμών συσκευών 9,475 kW**

## Οδηγίες για τον τεχνικό εγκατάστασης



Οι κάτωθι οδηγίες αναφέρονται σε έναν έμπειρο τεχνικό, ούτως ώστε να του επιτρέψει να κάνει την εγκατάσταση σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Ο εντοιχισμός και η ηλεκτρική σύνδεση με την συσκευή να γίνουν από ένα έμπειρο και εξουσιοδοτημένο τεχνικό μόνο.

ηλεκτρικό σύστημα, πρέπει να εγκαταστήσετε ένα διπολικό διακόπτη μεταξύ της συσκευής και της παροχής του ηλεκτρικού ρεύματος, με ένα ελάχιστο διάστημα 3 χλστ. ανάμεσα στις επαφές του διακόπτη και ενός τύπου κατάλληλου για το απαιτούμενο φορτίο, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Το καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από το διπολικό διακόπτη.

Το καλώδιο σύνδεσης πρέπει να τοποθετηθεί κατά τέτοιο τρόπο ώστε η θερμοκρασία κάθε τμήματος να μην υπερβαίνει του 50 άνω της θερμοκρασίας του δωματίου.

Μετά την ολοκλήρωση της σύνδεσης, ελέγξτε τα θερμαντικά στοιχεία για περίπου 3 λεπτά.

### Ηλεκτρική σύνδεση

Προτού συνδέσετε την συσκευή:

- ελέγξτε αν η κεντρική ασφάλεια και η οικιακή ηλεκτρολογική εγκατάσταση μπορούν να στηρίξουν το φορτίο
- ελέγξτε αν η παροχή του ηλεκτρικού ρεύματος είναι γειωμένη σωστά, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς
- ελέγξτε κατά πόσον υπάρχει καλή πρόσβαση προς την πρίζα ή το διπολικό διακόπτη που χρησιμοποιούνται για την ηλεκτρολογική σύνδεση, μετά την τοποθέτηση της συσκευής στο έπιπλο.

Η συσκευή παραδίδεται χωρίς καλώδιο σύνδεσης. Πρέπει να τοποθετηθεί το κατάλληλο καλώδιο ανάλογα με την ονομαστική τιμή της ηλεκτρικής παροχής. Μόνο οι κάτωθι τύποι καλωδίων πρέπει να χρησιμοποιούνται:

**H07 RN-F ; H05 RN-F ; H05 RR-F ; H05 VV-F ; H05 V2V2-F (T90) ; H05 BB-F.**

Ένα κατάλληλο φως ικανό να φέρει το φορτίο που αναφέρεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών πρέπει να συνδέεται με το καλώδιο. Το φως πρέπει να τοποθετηθεί στην κατάλληλη πρίζα.

Αν συνδέετε την συσκευή απευθείας στο

## Σύνδεση στον πίνακα ακροδεκτών

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ένα εξαπολικό πίνακα ακροδεκτών (εικ.1), ρυθμισμένο για λειτουργία με μια τριφασική ηλεκτρική σύνδεση 400 V με ουδέτερο καλώδιο. Για να προσαρμόσετε τον πίνακα των ακροδεκτών σε μια διαφορετική παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, η σύνδεση πρέπει να γίνει όπως παρουσιάζεται στην εικ.2. Το σύρμα γείωσης πρέπει να συνδεθεί στον ακροδέκτη με το σύμβολο  $\oplus$ .

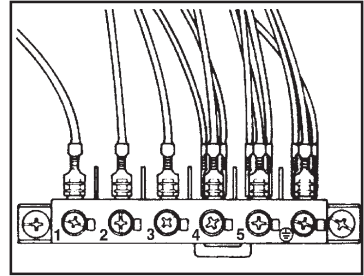
Μετά την ολοκλήρωση της σύνδεσης, τοποθετήστε το καλώδιο στον σφιγκτήρα του καλωδίου.

## Ηλεκτρολογική σύνδεση με τις εστίες

Αυτός ο φούρνος μπορεί να συνδεθεί στις εστίες που αναφέρονται στο κεφάλαιο "Τεχνικά στοιχεία". Η πρίζα για την σύνδεση των εστιών είναι τοποθετημένη στην επάνω πλευρά του θαλάμου του φούρνου. Οι πίνακες των εστιών παραδίδονται πλήρεις, με τα σύρματα σύνδεσης για τις εστίες / τα πεδία θέρμανσης και με καλώδιο γείωσης. Αυτά τα σύρματα είναι εφοδιασμένα με φις. Η σύνδεση του πίνακα των εστιών στον φούρνο γίνεται με την τοποθέτηση αυτών των φις στην αντίστοιχη πρίζα του φούρνου.

Ο τύπος της σύνδεσης φις-πρίζας είναι τέτοιος ώστε να αποφεύγονται λανθασμένες συνδέσεις.

**Ο κατασκευαστής δεν δέχεται καμία ευθύνη σε περίπτωση που δεν τηρηθούν όλα τα μέτρα ασφαλείας.**



Εικ. 1

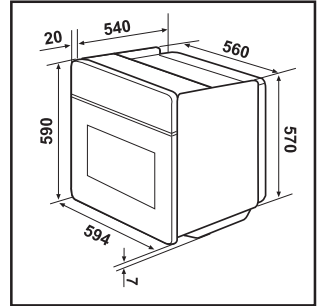
230V 3~ Ø 4x2,5mm <sup>2</sup>	1	2	3	4	5	$\oplus$
	L1	L2	L3			PE
230V 1~ Ø 3x2,5mm <sup>2</sup>	1	2	3	4	5	$\oplus$
	L1		N			PE
400V 2N~ Ø 4x2,5mm <sup>2</sup>	1	2	3	4	5	$\oplus$
	L1	L2		N		PE
400V 3N~ Ø 5x1,5mm <sup>2</sup>	1	2	3	4	5	$\oplus$
FO 0584	L1	L2	L3	N		PE

Εικ. 2

## Οδηγίες για τον εντοιχισμό

### Εντοιχισμός

Είναι σημαντικό οι διαστάσεις και τα υλικά του περιβάλλοντος χώρου ή του επίπλου όπου πρόκειται να τοποθετηθεί ο φούρνος είναι κατάλληλα και ανθεκτικά στην αύξηση της θερμοκρασίας. Η σωστή εγκατάσταση πρέπει να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία από την επαφή με ηλεκτρικά εξαρτήματα ή απλά λειτουργικά μονωμένα εξαρτήματα. Όλες οι μονάδες που προορίζονται για την εξασφάλιση προστασίας, πρέπει να τοποθετούνται κατά τρόπο ώστε να αφαιρούνται μόνο με την χρήση εργαλείων. Η εγκατάσταση της συσκευής συνιστάται να μην γίνεται κοντά σε ψυγεία ή καταψύκτες, καθώς η θερμότητα θα μπορούσε να επηρεάσει την απόδοση αυτών των συσκευών.



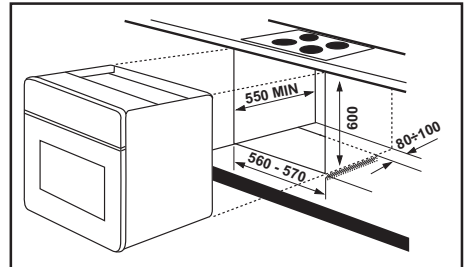
Εικ. 3

### Διαστάσεις του φούρνου

Οι διαστάσεις του φούρνου φαίνονται στην εικόνα 3.

### Διαστάσεις της εσοχής

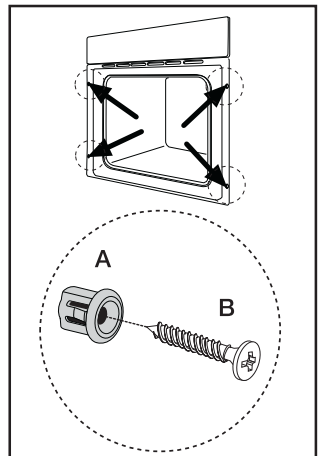
Η εσοχή πρέπει να έχει τις διαστάσεις που φαίνονται στην εικόνα 4.



Εικ. 4

### Στερέωση της συσκευής στο ντουλάπι

1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου,
2. Στερεώστε το φούρνο στο ντουλάπι, τοποθετώντας τους τέσσερις αποστάτες που παρέχονται (Εικ. 5 - γράμμα Α), οι οποίοι εφαρμόζουν ακριβώς στις οπές του πλαισίου, και στη συνέχεια τοποθετήστε τέσσερις ξυλόβιδες (Εικ. 5 - γράμμα Β).



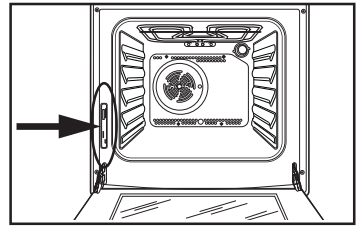
Εικ. 5

## Σέρβις και ανταλλακτικά

Εάν μετά από τους ελέγχους που παρατίθενται στο προηγούμενο κεφάλαιο, η συσκευή συνεχίζει να μη λειτουργεί σωστά, απευθυνθείτε στο πλησιέστερο Κέντρο Σέρβις, προσδιορίζοντας το είδος δυσλειτουργίας, το μοντέλο της συσκευής (Mod.), τον αριθμό προϊόντος (Prod. No.) και τον αριθμό σειράς (Ser. No.) που είναι σημειωμένοι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

Η πινακίδα αυτή βρίσκεται στην εμπρός έξω άκρη του θαλάμου του φούρνου.

Αυθεντικά ανταλλακτικά, πιστοποιημένα από τον κατασκευαστή και που φέρουν αυτό το σύμβολο είναι διαθέσιμα μόνο από το δικό μας κέντρο σέρβις και εξουσιοδοτημένα  
**κ α τ α σ τ ή μ α τ α**  
 ανταλλακτικών.



## Εγγύηση/Εξυπηρέτηση πελατών

**Hellas**

### ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Το πιστοποιητικό αυτό δεν βλάπτει τα δικαιώματα που προβλέπονται από την Ευρωπαϊκή Οδηγία 1999/44/EC και την Ελληνική νομοθεσία για τα οποία ο Καταναλωτής είναι και παραμένει κάτοχος.

### Διάρκεια και όροι ισχύος της εγγύησης

Η Εταιρεία εγγυάται την καλή λειτουργία της συσκευής, σύμφωνα με τις προδιαγραφές του Κατασκευαστή, και την μη ανεπάρκεια των υλικών που χρησιμοποιήθηκαν για την κατασκευή της. Κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης η εταιρεία δεσμεύεται να επαναφέρει τη συσκευή σε ομαλή λειτουργία, επισκευάζοντας ή αντικαθιστώντας κάθε τυχόν ελαττωματικό μέρος χωρίς χρέωση στον Καταναλωτή.

Η εγγύηση έχει διάρκεια 24 μήνες από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής και για να έχει πλήρη ισχύ θα πρέπει:

- η ημερομηνία αγοράς να αποδεικνύεται από θεωρημένο έγγραφο αγοράς (τιμολόγιο ή απόδειξη λιανικής) στο οποίο να αναγράφονται το όνομα του πωλητή, η ημερομηνία αγοράς και τα στοιχεία ταυτότητας της συσκευής (είδος, τυπολογία).
- η συσκευή να χρησιμοποιείται για οικιακούς σκοπούς και σε κάθε περίπτωση όχι στα πλαίσια επιχειρηματικών και επαγγελματικών δραστηριοτήτων.

- όλες οι εργασίες εγκατάστασης και σύνδεσης της συσκευής στα δίκτυα ενέργειας (ηλεκτρισμού, ύδρευσης, αερίου) να γίνονται ακολουθώντας λεπτομερώς τις οδηγίες που αναγράφονται στις Οδηγίες Χρήσης και στα ενδεχόμενα Έγγραφα Οδηγιών για την εγκατάσταση.
- όλες οι εργασίες χρήσης της συσκευής, όπως και η περιοδική συντήρηση να γίνονται σύμφωνα με τις οδηγίες και τους όρους που αναγράφονται στο Βιβλίο με τις Οδηγίες Χρήσης.
- οποιαδήποτε επισκευή ή γενικά επέμβαση να πραγματοποιείται από προσωπικό των Εξουσιοδοτημένων από την εταιρεία Κέντρων Τεχνικής Εξυπηρέτησης και τα ανταλλακτικά που χρησιμοποιούνται να είναι τα γνήσια.

Ο Καταναλωτής μπορεί να απευθύνεται στα τμήματα Τεχνικής Εξυπηρέτησης της εταιρείας ή το πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Εξυπηρέτησης.

Η ενδεχόμενη επισκευή ή αντικατάσταση μερών της συσκευής ή της ίδιας της συσκευής δεν παρατείνουν την διάρκεια της παρούσας εγγύησης, η οποία συνεχίζει, σε κάθε περίπτωση, έως την λήξη των 24 μηνών .

## Όροι εξαίρεσης

Δεν καλύπτονται από την παρούσα Εγγύηση οι επεμβάσεις, οι επισκευές και τα ενδεχόμενα ανταλλακτικά μέρη που θα αποδειχθούν ελαττωματικά λόγω:

- εσφαλμένης εγκατάστασης
- ακαταλληλότητας συνθηκών λειτουργίας (χαρακτηριστικά, ιδιότητες και σύσταση των προϊόντων ενέργειας)
- αμέλειας και απροσεξίας κατά την χρήση
- μη τήρησης των Οδηγιών Χρήσης και Συντήρησης
- συντήρησης ή επισκευών οι οποίες έγιναν από μη εξουσιοδοτημένο προσωπικό
- χρήσης μη γνήσιων ανταλλακτικών και αναλωσίμων
- ζημιών κατά την μεταφορά της συσκευής
- ζημιών από περιστατικά και/ή γεγονότα που προήλθαν λόγω ανωτέρας βίας

Η παρούσα Εγγύηση δεν επεκτείνεται στις συσκευές που πωλούνται ή χρησιμοποιούνται σε μία ξένη χώρα. Ο καταναλωτής μπορεί να ωφεληθεί από τους όρους της Ευρωπαϊκής Εγγύησης.

## Περιορισμοί της ευθύνης του Κατασκευαστή

Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνης για ενδεχόμενες βλάβες που μπορεί να προέρχονται, άμεσα ή έμμεσα, από άτομα, πράγματα ή ζώα, λόγω μη τήρησης όλων των οδηγιών που αναγράφονται στο σχετικό Βιβλίο Οδηγιών Χρήσης και που αναφέρονται ειδικά στο ζήτημα εγκατάστασης, χρήσης και συντήρησης της συσκευής.

### **Electrolux Hellas sa**

Λήμνου 4, 546 27 Θεσσαλονίκη

e-mail: [elux@electrolux.com.gr](mailto:elux@electrolux.com.gr)

### **Electrolux Service sa**

Τεχνική Υποστήριξη και Ανταλλακτικά

Θεσσαλονίκη: Λήμνου 4 Τηλ. 0310 561970-3, 0310 561981-2

Αθήνα: Αγ. Γερασίμου 2 & Τριών Ιεραρχών 1, Άλιμος Τηλ. 010 9854876-7

e-mail: [electrolux.service@electrolux.com.gr](mailto:electrolux.service@electrolux.com.gr)

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΓΓΥΗΣΗ

Η συσκευή αυτή είναι εγγυημένη από την Electrolux σε κάθε μια από τις χώρες που αναγράφονται στο πίσω μέρος αυτού του εγχειριδίου για την περίοδο που καθορίζεται από την εγγύηση της συσκευής ή διαφορετικά από τη νομοθεσία. Εάν μετακινηθείτε από μια από αυτές τις χώρες σε κάποια άλλη από τις παρακάτω αναγραφόμενες χώρες η εγγύηση της συσκευής μετακινείται μαζί σας υπό τους παρακάτω όρους:

- Η εγγύηση της συσκευής ξεκινά από την ημερομηνία πρώτης αγοράς της συσκευής η οποία αποδεικνύεται με την παρουσίαση ενός έγκυρου εγγράφου απόδειξης αγοράς το οποίο εκδόθηκε από τον πωλητή της συσκευής.
- Η εγγύηση της συσκευής ισχύει για το ίδιο χρονικό διάστημα και για το ίδιο εύρος κάλυψης σε ότι αφορά την εργασία και τα ανταλλακτικά όπως ισχύει και στη νέα χώρα διαμονής σας για το συγκεκριμένο μοντέλο ή σειρά συσκευών.
- Η εγγύηση της συσκευής είναι προσωπική του αρχικού αγοραστή της συσκευής και δεν μπορεί να μεταβιβαστεί σε άλλο χρήστη.
- Η συσκευή εγκαθίσταται και χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες που εκδίδει η Electrolux και χρησιμοποιείται μόνο εντός της οικίας, δηλ., δεν χρησιμοποιείται για εμπορικούς σκοπούς.
- Η συσκευή εγκαθίσταται σύμφωνα με όλους τους σχετικούς κανονισμούς οι οποίοι ισχύουν στη νέα χώρα διαμονής σας.

Οι όροι αυτής της Ευρωπαϊκής Εγγύησης δεν επηρεάζουν οποιοδήποτε από τα δικαιώματα τα οποία σας αναγνωρίζει ο νόμος.



www.electrolux.com



Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2, 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paços de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"





