ZANUSSI

FOURS MULTIFONCTIONS

EINBAU-BACKOFEN

MEER-SYSTEMEN INBOUW-FORNUIZEN

BUILT-UNDER OVEN

ZBM 861

NOTICE D'UTILISATION
GEBRAUCHSANWEISUNG
GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUCTION BOOKLET

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe Inbouw Oven

Wij zijn verheugd dat u een Zanussi-product heeft en wiij zijn er van overtuigd dat u veel gemak en plezier van uw nieuwe oven zult hebben. Zoals met alle apparaten duurt het enige tijd voordat u alle functies en bijzonderheden zult kennen, maar daarna zult u de oven niet meer kunnen missen.

Voordat u de oven gebruikt

Lees de gebruiksaanwijzing nauwkeurig door.

Het noteren van gegevens.

Voor service en voor reserve onderdelen kunt u zich wenden tot uw leverancier of tot ELGROEP FABRIEKSSERVICE. (zie achterin)

Hierbij dient u het productnummer en het modelnummer van de oven te weten.
Deze informatie vindt u op het typeplaatje midden-achter de ovendeur. Noteer deze gegevens hier zodat u ze bij de hand hebt, mocht u ze nodig hebben.

LET OP! Bewaar uw kwitantie of uw aankoopnota.

MODEL:

PRODUCTNUMMER:

AANKOOPDATUM:

☞ Algemene waarschuwingen en adviezen

Het is uiterst belangrijk dat het bij het apparaat behorende instructieboekje bewaard blijft. Zou het apparaat door u aan iemand anders gegeven of verkocht worden, of zou het apparaat in het huis van waaruit u verhuist achterblijven, dan dient de nieuwe gebruik(st)er over het instructieboekje en de daarin opgenomen waarschuwingen te kunnen beschikken.

Deze waarschuwingen zijn bedoeld voor uw en andermans veiligheid. U wordt geacht ze gelezen te hebben, alvorens u het apparaat installeert en/of in gebruik neemt.

- Zorg ervoor dat alle verpakkingsmaterialen, ook in het apparaat verwijderd worden. Zorg ervoor dat de verpakkingsmaterialen op een milieuvriendelijke manier opgeruimd worden.
- Het apparaat is zwaar en moet voorzichtig behandeld worden bij het verplaatsen. Verplaats het apparaat nooit aan de handgreep.
- Dit apparaat is bedoeld voor het gebruik door volwassenen. Het is gevaarlijk om kinderen het apparaat te laten bedienen of als speelgoed te laten gebruiken.
- Deze oven is ontwikkeld voor het bereiden van etenswaren en mag niet gebruikt worden voor andere doeleinden.
- Het is gevaarlijk om, in welke vorm dan ook, dit apparaat of eigenschappen daarvan te veranderen.
- Uit het oogpunt van hygiëne en veiligheid moet de oven goed schoon gehouden worden. Voedselresten en vetten kunnen in de oven ontvlammen.
- Houd tijdens in het gebruik zijn van de oven kinderen uit de buurt. Ook na het uitschakelen van de stroomtoevoer blijft de ovendeur nog lange tijd heet.
- Tracht in geen geval een storing of een defect zelf te repareren. Reparaties welke niet door deskundige personen worden uitgevoerd, kunnen tot schade of letsel leiden.
- Zorg ervoor, dat bij het niet gebruiken van de oven de knoppen op de nulstand staan.
- Zorg ervoor, dat snoeren van andere apparaten niet in de buurt komen van de hete delen van de oven, of bekneld raken tussen de ovendeur en de oven.
- Gebruik de oven niet als opbergplaats. Plaats nooit iets in de oven dat zou kunnen smelten.
- Een eventueel noodzakelijke wijziging van de elektriciteitsvoorziening ten behoeve van de installatie van dit apparaat, dient eveneens door een erkend installateur te worden uitgevoerd.
- Laat het fornuis altijd afkoelen voordat u het schoonmaakt, zorg er bovendien voor dat de oven afgekoppeld is door de steker uit het stopcontact te halen, zeker bij onderhoud van de oven. Zorg ervoor dat alle knoppen in de nulstand staan.
- Als bij het in de oven zetten van etenswaren, olie of vet wordt gemorst, verwijder dat dan voor het aanzetten van de oven. Dat voorkomt smaakbederf.
- Zorg ervoor, dat aluminium folie of andere hitte bestendige materialen niet in contact komen met de verwarmingselementen.
- Laat de ovendeur nooit met een klap naar beneden vallen, houd de deur tegen tot hij open is. Ga niet direct voor de oven staan, er kan hitte ontsnappen.
- Laat inspectie- en/of herstelwerkzaamheden uitvoeren door ELGROEP FABRIEKSSERVICE en laat geen andere dan originele DISTRIPARTS onderdelen plaatsen.
- **De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid ten aanzien van schade of letsel af, indien bovenstaande veiligheidsmaatregelen niet werden getroffen of in acht genomen.**

CE Dit Toestel voldoet aan de **EEG-richtlijn**:

- **73/23 - 90/683** (lage spanning);
- **89/336** (elektromagnetische vereinigbaarheid);
- **93/68** (algemene richtlijn);

en de daarop volgende wijzigingen.

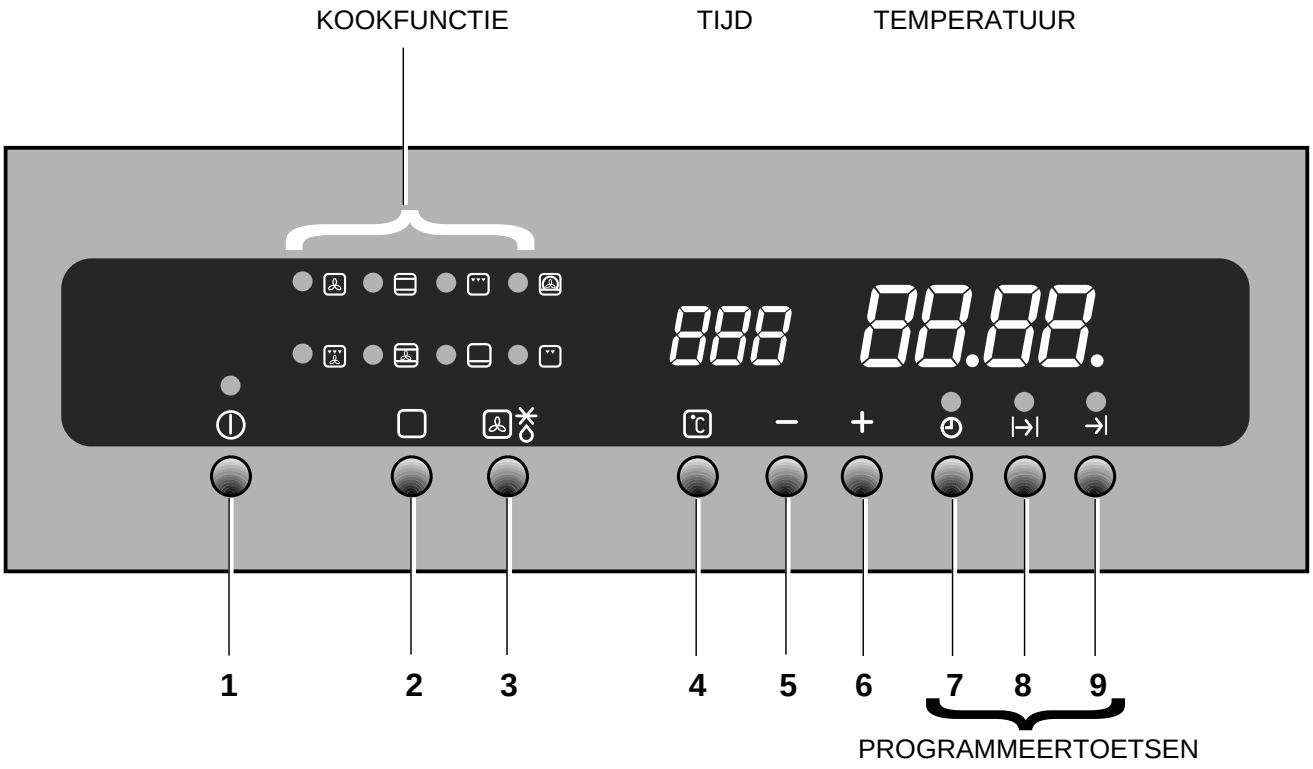
KINDERBEVEILIGING (N. 35791)

Hoewel al onze apparaten beantwoorden aan de Standaard Europese Veiligheidsnormen is het desondanks mogelijk een extra beveiliging voor kinderen te installeren op de ovendeur. Deze beveiliging biedt de hoogst mogelijke zekerheid aan kinderen tijdens het gebruik van de oven. Deze beveiliging moet worden aangebracht op de ovendeur. De extra beveiliging kan worden gekocht bij Distriparts. Treft u het type plaatje aan, waarop u de nodige informatie zult aantreffen, zoals type- en productnummer.

Inhoudsopgave

1. **Het Bedieningspaneel** ..... blz. 40
2. **Het gebruik van de oven voor de eerste keer** ..... blz. 44
3. **Programmeren** ..... blz. 45
4. **Het gebruik van de oven** ..... blz. 47
5. **Advies-tabellen** ..... blz. 49
6. **Het schoonmaken en onderhoud** blz. 51
7. **Enkele tips mocht er iets niet werken** ..... blz. 53
8. **Waarschuwingen voor de Installateur** ..... blz. 55
   - Technische gegevens ..... blz. 55
   - Het Inbouwen ..... blz. 55
   - Het installeren ..... blz. 56
9. **Elektrische aansluiting** ..... blz. 57

1. Het Bedieningspaneel

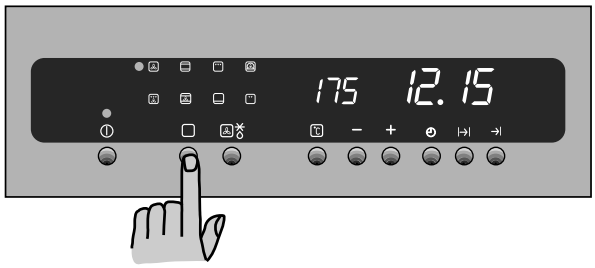


1. AAN/UIT
2. OVENFUNCTIEKIEZER
3. VOORVERWARMEN / ONTDOOIEN
4. TEMPERATUUR/DAGTIJD
5. VERMINDEREN (TIJD OF TEMPERATUUR)
6. VERMEERDEREN (TIJD OF TEMPERATUUR)
7. TIJDSINSTELLING ACTIVEREN
8. KOOKTIJD
9. EINDE KOOKTIJD

ATTENTIE
In geval van stroomuitval blijven alle ingevoerde gegevens (dagtijd, programma) ongeveer 10 minuten in het geheugen opgeslagen. Als de stroomuitval langer duurt, worden alle gegevens gewist. Na opheffen van de stroomuitval knipperen de cijfers op het display en de klok/timer moet opnieuw worden ingesteld.

KOOKFUNCTIE KIEZEN

— Schakel met toets 1 de oven in.
— Druk toets 2 in om de gewenste ovenfunctie te kiezen. Elke keer dat u toets 2 indrukt, gaat een lampje links de betreffende functie branden. Hieronder vindt u een overzicht van de symbolen en hun functie.



Heteluchtverwarming - Voor roosteren of roosteren en bakken, op elke hoogte mogelijk, zonder smaakoverdracht.

Traditionele verwarming - De warmte komt van het bovenste en het onderste element, voor gelijkmatige warmte in de oven.

Traditioneel grillen - Het volledige grillelement is aan. Aan te bevelen voor grote vleesgerechten.

Pizzafunctie - Het onderste element geeft directe warmte aan de bodem van pizza's of quiches, terwijl de hetelucht de bovenkant gaar maakt.

Grill + hetelucht - Een alternatieve methode, te vergelijken met conventioneel grillen. Het grillelement en de hetelucht werken tegelijk. **Kies een temperatuur van max. 200°C.**

Gebakfunctie - Het bovenste en onderste element verwarmen de oven en de hetelucht circuleert rond de levensmiddelen. Ideaal voor bakken van gebak of brood.

Onderste verwarmingselement - De warmte komt alleen van onderen, om levensmiddelen nog even gaar te maken.

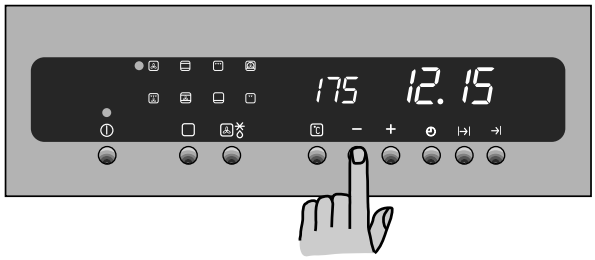
Binnenste grillelement - om kleine hoeveelheden te grillen.

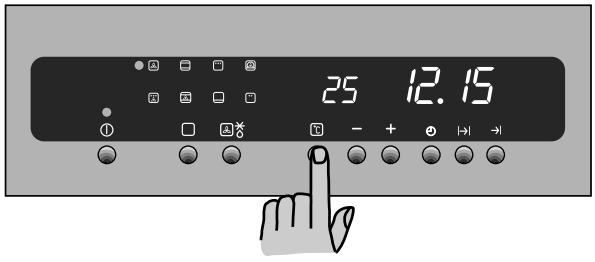
TEMPERATUUR KIEZEN

Als u een kookfunctie kieset, verschijnt op het display een temperatuur. U kunt deze temperatuur altijd wijzigen.

— Druk toets 5 of 6 in om de temperatuur te wijzigen.

Als u de actuele temperatuur wilt weten, drukt u toets 4 in.





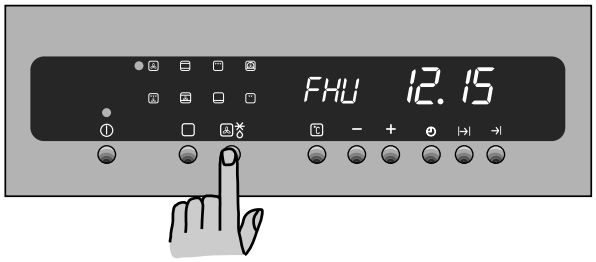
OVEN UITSCHAKELEN

U kunt de oven te allen tijde uitschakelen.

— Druk toets 1 in. Alle lampjes gaan uit. De dagtijd wordt aangegeven.

VOORVERWARMEN

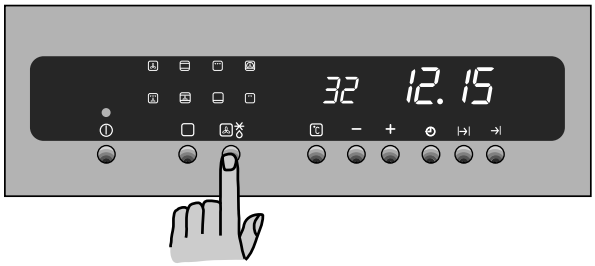
Door deze funktie te gebruiken wordt de tijd van voorverwarming circa 50 % verkort.



1) Schakel met toets 1 de oven in.
2) Druk toets 2 in om de gewenste ovenfunctie te kiezen en druk toets 5 of 6 in om de temperatuur te wijzigen.
3) Druk toets 3 () in. Op het display wordt "FHU" ("Fast Heat Up" = Voorverwarmen) aangegeven.
4) Zodra de het voorverwarmen klaar is hoort u een geluidssignal, als teken dat u het gerecht in de oven kunt plaatsen.

ONTDOOIEN

Door deze funktie te gebruiken, alleen de ventilator in de oven werkt. Door het cirkuleren van de lucht in de ovenruimte wordt het diepvriesprodukt sneller ontdooid dan op het aanrecht het geval zou zijn.

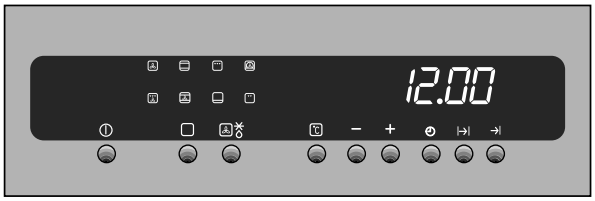


1) Schakel met toets 1 de oven in.
2) Druk toets 3 () twee maal in. Op het display wordt "32" aangegeven. U kunt niet deze temperatuur wijzigen.
3) Om de "Ontodooien" funktie uit te schakelen, druk toets 3 () in. Alle lampjes gaan uit. De dagtijd wordt aangegeven.

2. Het gebruik van de oven voor de eerste keer

Nadat de oven aangesloten is:

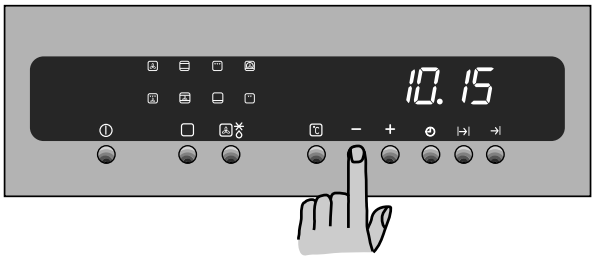
— De cijfers in het display knipperen en geven “12.00” aan. Als u niet binnen 10 seconden een toets indrukt, knipperen de cijfers niet meer en de klok begint vanaf 12.00 te lopen.

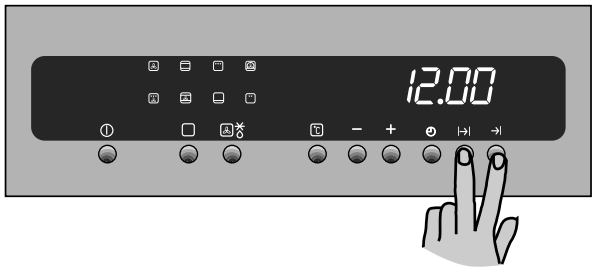


Juiste dagtijd instellen:

— Terwijl de cijfers nog knipperen, drukt u toets 5 of 6 in. Als de juiste tijd wordt aangegeven, bevestigt u de instelling door toets 4 in te drukken. De klok begint te lopen.

— Als de cijfers niet meer knipperen, drukt u toets 8 en 9 tegelijk in en u houdt de toetsen ingedrukt, tot de cijfers beginnen te knipperen. Daarna gaat u te werk zoals hierboven omschreven.





Daarna kiest u traditioneel koken ( ):

— Druk toets 1 in om de oven in te schakelen.

— Druk toets 2 twee maal in. Het lampje links symbool gaat branden.

— Laat de **lege** oven ongeveer 45 minuten ingeschakeld.

— Zet een raam in de keuken open om te ventileren.

Er kan een onaangename geur optreden. Dat is absoluut **normaal** en heeft te maken met de fabricage.

Hierna laat u de oven afkoelen en daarna maakt u de oven met een zachte doek en wat sop schoon.

Voordat u de oven in gebruik neemt, moet u het **rooster** en de **lekschaal** zorgvuldig schoonmaken.

Open de ovendeur altijd aan de handgreep in het midden (fig. 1).

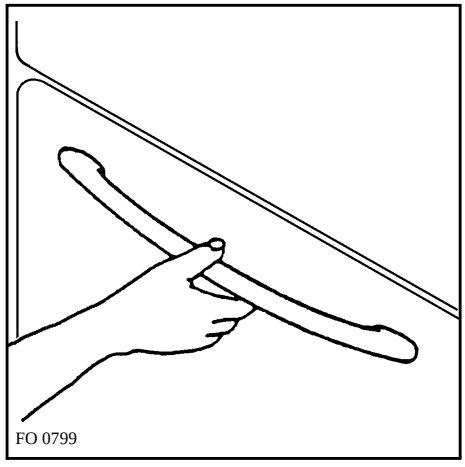
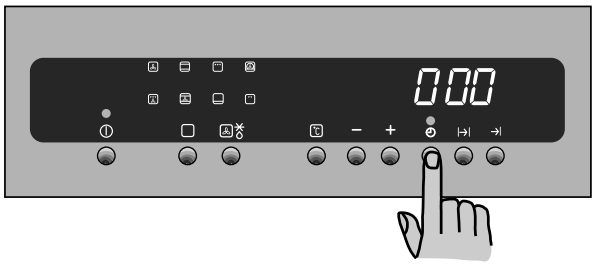


Fig. 1

3. Programmeren

TIJDSINSTELLING ACTIVEREN



— Druk toets 7 in om de tijdsinstelling te activeren. Het lampje gaat knipperen en er wordt 0.00 aangegeven.

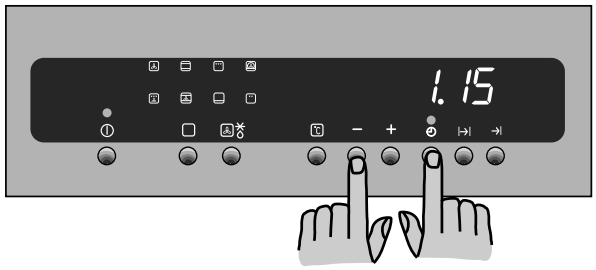
— Druk toets 5 of 6 in om de gewenste tijd te kiezen. De maximale tijd is 19 uur en 59 minuten.

— Na het instellen begint de tijd na 3 seconden te lopen.

— Als de tijd afgelopen is, klinkt een akoestisch signaal en 0.00 wordt aangegeven in knipperende cijfers. De oven wordt **NIET** uitgeschakeld.

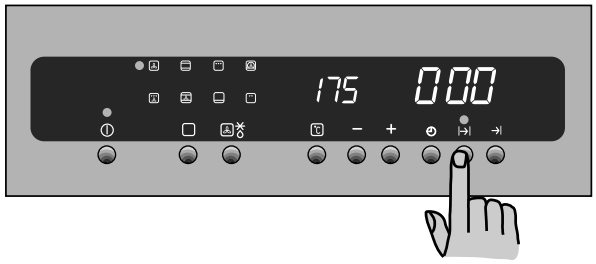
— Om het akoestische signaal uit te schakelen drukt u een willekeurige toets in. De dagtijd wordt aangegeven en het lampje gaat uit.

Tijdsinstelling uitschakelen:



— Druk toets 7 in, houd de toets ingedrukt en druk eveneens toets 5 in.

DE OVEN AUTOMATISCH LATEN UITSCHAKELEN



— Zet de levensmiddelen in de oven, kies een kookfunctie en wijzig eventueel de temperatuur.

— Druk toets 8 in om de kooktijdfunctie te kiezen. Het lampje gaat knipperen en er wordt 0.00 aangegeven.

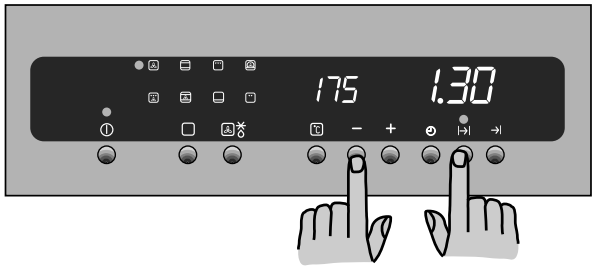
— Druk toets 5 of 6 in om de gewenste tijd te kiezen. De maximale tijd is 19 uur en 59 minuten.

— Na het instellen begint de timer na 3 seconden te lopen.

— Als de tijd afgelopen is, schakelt de oven automatisch uit en er klinkt een akoestisch signaal. Op het display wordt 0.00 in knipperende cijfers aangegeven.

— Om het akoestische signaal uit te schakelen drukt u een willekeurige toets in. De dagtijd wordt aangegeven en het lampje van de kooktijd gaat uit.

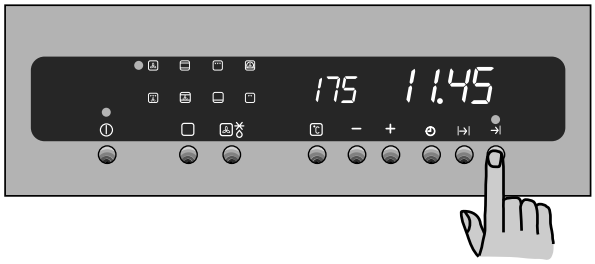
Annuleren van de kooktijd:



— Druk toets 8 in, houd de toets ingedrukt en druk eveneens toets 5 in. Als u dat doet terwijl er een programma loopt, wordt de oven **NIET** uitgeschakeld.

DE OVEN AUTOMATISCH LATEN IN- EN UITSCHAKELEN

— Stel de kooktijd in zoals in het vorige hoofdstuk beschreven.
— Druk toets 9 in. Daarmee kiest u de functie “einde van de kooktijd”. Het lampje gaat knipperen. Het einde van de kooktijd (actuele tijd + kooktijd) wordt aangegeven.
— Druk toets 5 of 6 in om het gewenste einde van de kooktijd in te voeren.
— Op de gewenste tijd schakelt de oven automatisch in. Als de tijd is afgelopen, schakelt de oven uit en er klinkt een akoestisch signaal. Om het signaal uit te schakelen drukt u een willekeurige toets in.



EXTRA KENMERKEN

AUTOMATISCH UITSCHAKELEN

Als de instelling is gewijzigd, schakelt de oven volgens onderstaande tabel automatisch uit:

Als de temperatuur is ingesteld op:	schakelt de oven automatisch uit:
250°C of heter	na 1,5 uur
tussen 120 en 250°C	na 5 uur
beneden 120°C	na 12 uur

RESTWARMTEFUNCTIE

Als een kooktijd is ingesteld, schakelt de oven automatisch enkele minuten eerder uit en maakt gebruik van de restwarmte. Het lampje blijft branden tot de kooktijd is afgelopen.
Als de kooktijd korter dan 15 minuten is, treedt deze functie niet in werking.

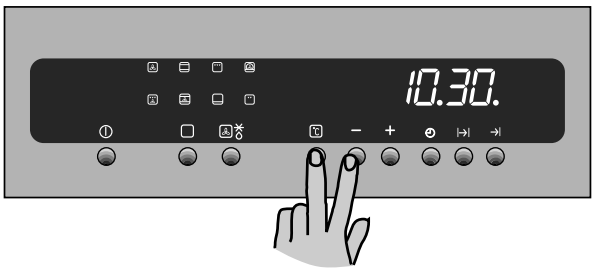
KINDERVEILIGHEID

Om te voorkomen dat kinderen de oven inschakelen, kunt u de bedieningselementen vergrendelen.

— Schakel de oven uit door toets 1 in te drukken.
— Druk toets 4 en 5 tegelijk in en houd de toetsen ca. 3 seconden ingedrukt. Op het display verschijnt een knipperende punt achter de cijfers.
— De oven is nu vergrendeld. Ovenfunctie of temperatuur kunnen niet gekozen worden.

Oven ontgrendelen:

— Druk toets 4 en 5 tegelijk in en houd de toetsen ca. 3 seconden ingedrukt. De knipperende punt achter de cijfers gaat uit. De oven kan nu gebruikt worden.



4. Het gebruik van de oven

Ovenrichels

De oven heeft vier inschuifhoogten. Deze worden van beneden naar boven geteld, zie fig. 2.

De inschuifhoogten 1, 2 en 4 zijn voorzien van telescopische ovenrichels, om in- en uitschuiven te vergemakkelijken.

Trek beide telescopische ovenrichels geheel naar buiten, zie fig. 3.

Zet het ovenrek of het bakblik op de telescopische ovenrichels en schuif deze dan voorzichtig de oven in, zie fig. 4.

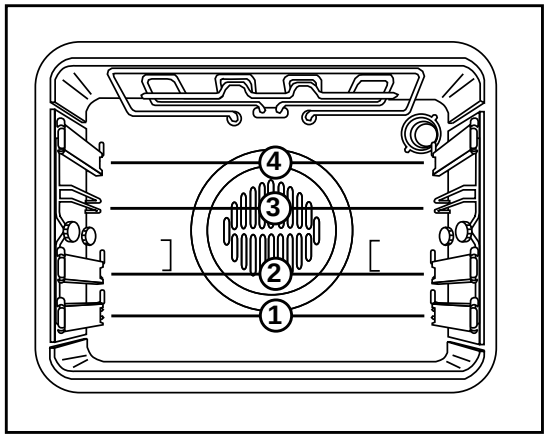


Fig. 2

Probeer nooit de ovendeur te sluiten als de ovenrichels niet volledig naar binnen geschoven zijn. Het emaille en glas van de deur zouden daardoor beschadigd kunnen worden.

Gebruik de oven met de deur gesloten

Opgelet:

- Gebruik altijd ovenhandschoenen voor het uit de oven nemen van hete schalen of pannen.
- De in de oven bereikte temperatuur kan 250°C zijn. Gebruik daarom altijd materialen die bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- Plaats nooit kookgerei op de bodem van de oven. Bedek nooit de bodem van de oven met folie. Door het bedekken van de oven kan er schade aan de bodem optreden, terwijl het bak/braadresultaat nadelig wordt beÏnvloed.
- Wees voorzichtig met oliën en vetten, deze kunnen bij oververhitting brand veroorzaken.
  Om dezelfde reden wees voorzichtig met het inzetten of uitnemen van voedsel en voorkom dat er vet of olie op de bodem van de oven komt. Moch dit gebeuren verwijder dit dan zeer zorgvuldig om rook en luchtjes te voorkomen.

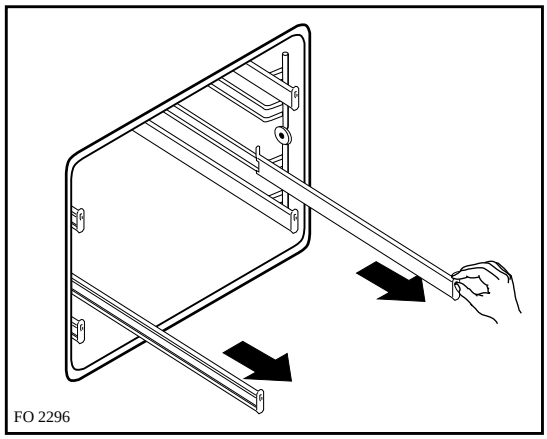


Fig. 3

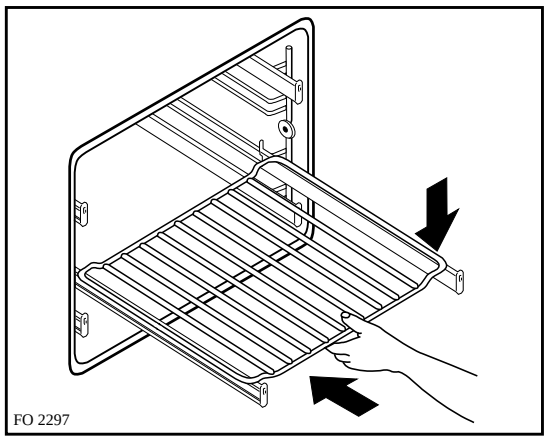


Fig. 4

Zodra voedsel wordt verwarmd onstaat er stoom die in contact komt met het glas van de ovendeur en vervolgens waterdruppels op het glas vormt. Dit is normaal en wordt niet door een fout in de oven veroorzaakt. We adviseren deze druppels na ieder gebruik te verwijderen.

Raadgevingen voor bakken en braden

Het vlees kan op een schotel geplaatst worden die voor het braden in de oven geschikt is of direct op het rooster, waaronder de lekschaal zal worden geplaatst om de jus te verzamelen. Het rooster moet zoals in fig. 2 getoond ingevoegd worden. Laat vlees na braden minstens 15 minuten staan alvorens het aan te snijden. Hiermee wordt het verloren gaan van vleesnat voorkomen. Doe wat water in de lekschaal om het ontstaan van rook, door het verbranden van vet te vermijden. Herhaal dat af en toe om condensvorming tegen te gaan.

Raadgevingen voor bakken en braden

Gebak vergt doorgaans een matige temperatuur (150-200 °C), daarom moet de oven ongeveer 10 minuten voorverwarmd worden.

Open tijdens het bakken de ovendeur niet, voordat driekwart van de baktijd verstreken is. Gebak dat gegarneerd wordt eerst tweederde van de baktijd laten bakken en pas daarna garneren en afbakken. De resterende baktijd hangt sterk af van de soort en hoeveelheid van de garnituur. Roerdeeg moet moeilijk van de lepel gaan anders wordt de baktijd onnodig lang door teveel aan vocht.

Bij gebruik van twee bakblikken moet een richel vrijgelaten worden.

Het gebruik van de grill

Bijna alle vleessoorten kunnen gegrilleerd worden, behalve rollades, gehakt vlees en bepaalde stukken mager wild.

Vlees en vis aan beide kanten met olie invetten en op het grillrooster leggen. De richelhhoogte hangt af van het soort vlees.

De lekschaal moet in eerste richel van onderaf geschoven worden. Bij het grilleren verdient het aanbeveling om eerst een beetje water in de lekschaal te doen, zodat het vastbakken van afdruipend vet wordt voorkomen.

De beveiligingsthermostaat

Voor de veiligheid van de gebruiker is de oven voorzien van een beveiligingsthermostaat. Bij een eventueel optredend defect van de hoofdthermostaat met als gevolg oververhitting schakelt deze beveiligings-thermostaat de oven uit.

Als dit onverhoopt een keer gebeurt, probeer dan onder geen voorwaarde de oven zelf te repareren, maar waarschuw direkt Elgroep Fabrieksservice.

De koelventilator

De oven is uitgerust met een koelventilator welke de elektrische schakeldelen, de bedieningsknoppen en de deurgreep tijdens de werking koelt.

Teneinde oververhitting te vermijden blijft, na het uitschakelen van de oven, de ventilator draaien tot de temperatuur voldoende is gedaald.

5. Adviestabellen

TRADITIONEEL OF MET HETELUCHT BAKKEN EN BRADEN

Gewicht in gr.	Gerecht	Traditioneel		Hetelucht		Gaar-of baktijd in minuten	Opmerking
		Richel	Temp. °C	Richel	Temp. °C		
*1500	Rosbief	2	220	2	200	40-60	op het rooster
*1200	Rundvlees	2	200	2	175	50-70	op het rooster
*1200	Varkensvlees	2	200	2	175	100-130	op het rooster
*1200	Kalfsvlees	2	200	2	175	90-120	op het rooster
1000	Varkenspootjes	2	180	2 (1 - 3)	160	100-120	2 stuks
2000	Lamsbout	2	175	2	160	120-140	1 stuk vlees
3000	Gans	2	190	2	170	140-180	in z'n geheel
1800	Eend	2	180	2	160	120-150	in z'n geheel
3500	Kalkoen	1	190	1	175	120-150	in z'n geheel
1200	Kip	2	200	2	180	80-100	in z'n geheel
1200	Konijn	2	190	2	175	60-80	in stuk vlees
1500	Forel	2	200	2 (1 - 3)	175	40-60	3 stuks
*	Cannelloni/Lasagne	2	200	2 (1 - 3)	175	40-60	
*	Gerezen deeg	1	190	2 (1 - 3)	170	30-45	in bakvorm
*	Taartbodem	2	190	2 (1 - 3)	170	25-35	in bakvorm
*	Kwarktaart	1	170	2	150	60-80	in bakvorm
*	Zandgebak	1	180	2	170	40-50	in bakvorm
*	Vruchtencake	1	175	1	160	40-50	in bakvorm
*	Cake	1	175	1	160	40-50	in bakvorm
*	Appelstrudel	1	175	2 (1 - 3)	160	60-80	op bakplaat
* 500	Koekjes	1	190	2 (1 - 3)	170	10-20	op bakplaat
* 500	Vlaai	1	220	2 (1 - 3)	200	10-25	op bakplaat
*1000	Witbrood	1	200	2	180	45-65	op bakplaat
* 500	Kleine broodjes	1	210	2 (1 - 3)	190	20-30	op bakplaat

BAKKEN MET PIZZAFUNCTIE

Gewicht in gr.	Gerecht	Pizzafunctie		Gaar-of baktijd in minuten	Opmerking
		Richel	Temp. °C		
*500	Pizza	1	220	15-25	op bakplaat
*500	Kleine Pizza's	1	200	10-20	op bakplaat
*500	Vlaai	1	220	10-20	op bakplaat
*600	Pasteitjes	1	200	15-25	op bakplaat
*800	Quiche	1	200	30-40	in bakvorm
*800	Taartbodem	1	180	20-30	in bakvorm
*1000	Vruchtentaart	1	180	25-35	op bakblik

(*) Bij deze gerechten circa 10 minuten voorverwarmen.

BAKKEN MET GEBAKFUNCTIE

Gerecht	Gebakfunctie		Gaar-of baktijd
	Richel 4 3 2 1	Temp. °C	in minuten
Zandtaartdeeg	2	160	10-20
Cakedeeg	2	180	20-30
Spritsgebak	2	190	15-25
Croissants	2	180	20-30
Bladerdeeg	2	180	20-30
Taartdeeg	2	90	25-35
Schuimpjes	2	90	120-150

TRADITIONEEL GRILLEN

Gerecht	Aantal	Gewicht in gr.	Grill		Grilltijd in minuten	
			Richel 4 3 2 1	Temp. °C	Bovenkant	Onderkant
Runderfilets	4	800	4	250	8-10	4-6
Varkenskarbonade	4	600	4	250	8-10	5-8
Spareribs	8	800	4	250	6-8	4-6
Worstjes	8	500	4	250	8-10	4-6
Vlees aan spiezen	4	700	4	250	10-12	5-7
Kippenborst	4	500	4	250	10-12	5-7
Schol	6	500	4	250	6-8	4-6
Toast	6	-	4	250	1-3	1-2

GRILLEN MET GRILL EN HETELUCHT

Gerecht	Aantal	Gewicht in gr.	Grill + hetelucht		Grilltijd in minuten	
			Richel 4 3 2 1	Temp. °C	Bovenkant	Onderkant
Rollade	2	1000	3	180	30-40	20-30
Kip in 4 stukken	1	800	3	200	25-30	15-20
Haantjes	2	1000	3	190	30-35	25-30
Parelhoen	2	800	2	180	35-40	30-35
Groente gratineren	-	-	3	200	15-20	-
Toast ham/kaas	4	-	3	200	3-5	1-2
Makreel	2	600	3	200	10-20	6-8

De lekschaal moet in de eerste richel van onderaf gerekend geschoven worden.
Het verdient aanbeveling om hij het bereiden van meerdere gerechten tegelijk de geadviseerde tijden met 10 minuten te verlengen.
De bak-en braadtijden hebben betrekking op de eerst aangegeven richelhoogte. De richelhoogte tussen haakjes gezet zijn die welke gelijktijdig voor het bakken of braden van andere gerechten kunnen worden gebruikt, bij dezelfde temperatuur.

6. Het schoonmaken en Onderhoud

HET REINIGEN VAN DE OVEN

Overtuig u ervan dat de oven uitgeschakeld is vóór u hem schoonmaakt. Trek daartoe de steker uit het stopcontact of zet de installatieschakelaar op UIT.
Wacht tot de oven geheel is afgekoeld.

De accessoires en de binnenkant kunt u schoonmaken met heet water en een afwasmiddel.
Gebruik eventueel een ovenreiniger (spuitbus), maar dan alleen voor de zijwanden en de bodem.
Gebruik geen schuurmiddelen, agressieve of giftige stoffen voor het schoonmaken.

De emaillering van de ovenruimte is uiterst duurzaam. Zuren, zoals die in citroenen, pruimen, rabarber en dergelijke voorkomen, kunnen echter bij morsen matte vlekken veroorzaken. Snel schoonmaken!
Zijn dit soort vlekken toch ontstaan, dan zijn ze niet meer te verwijderen. Dat stoort echter niet de goede werking en de duurzaamheid van de oven.

De voorkant van de oven kunt u naar behoefte reinigen met warm water en een neutraal huishoudschoonmaakmiddel. Om dat te vergemakkelijken kunt u de knoppen tijdelijk verwijderen door ze naar u toe van de assen af te trekken.
Moderne huishoudschoonmaakmiddelen drogen doorgaans streeploos op.

Telescopische ovenrichels

De telescopische ovenrichels kunt u uit de oven halen om ze te reinigen. Draai de bevestigingsschroeven los en verwijder dan aan beide kanten de ovenrichels, zie fig. 5. Week de ovenrichels in een sopje en verwijder vastzittend vuil met een speciaal ovensponsje met zeep. Met schoon water naspoelen en met een zachte doek afdrogen. Zet de ovenrichels terug en draai de schroeven weer stevig vast.

Zorg er bij het reinigen van de ovenrichels voor, dat u het smeervet achter de telescopische geleiders niet verwijdert. Het vet zorgt ervoor dat de geleiders goed functioneren.

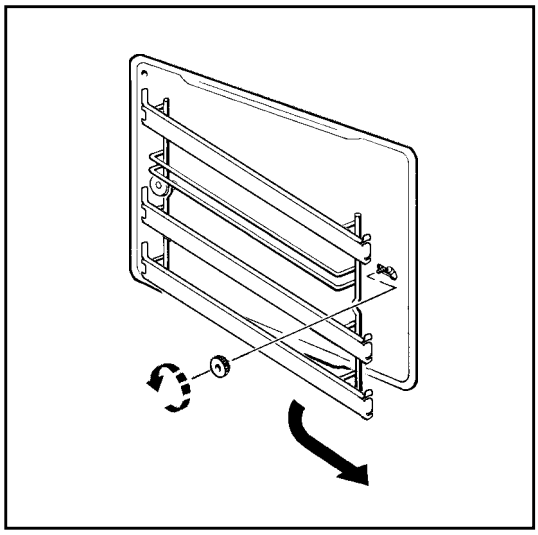


Fig. 5

Ovendeurrubber

Het goed werken van de oven is mede afhankelijk van het deurrubber geplaatst tussen de oven en de deur.
Controleer regelmatig de conditie van dit rubber, houd het schoon en gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen.
Als het deurrubber beschadigd is laat dit dan vervangen door Elgroep Fabrieksservice.

AANBEVELINGEN VOOR DE REINIGING

Om de reiniging binnen in de oven te vergemakkelijken kan men het bovenste verwarmingselement (bovenelement en grill) omdraaien.
De aan de bovenkant gekartelde schroef (Fig. 6) en het verwarmingselement naar beneden draaien (Fig. 7).
Vanaf dit ogenblik kan men de oppervlakte van de oven reinigen (zie de algemene aanbevelingen voor de reiniging).
Het verwarmingselement weer op zijn plaats zetten en de schroef die men van tevoren heeft weggehaald weer vastschroeven.
De juiste positie van element controleren.

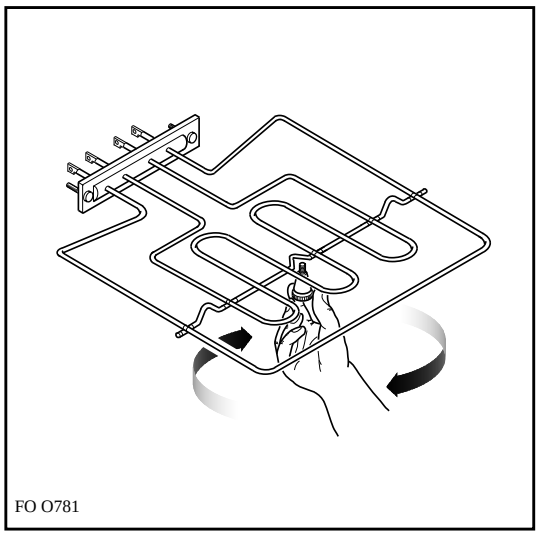


Fig. 6

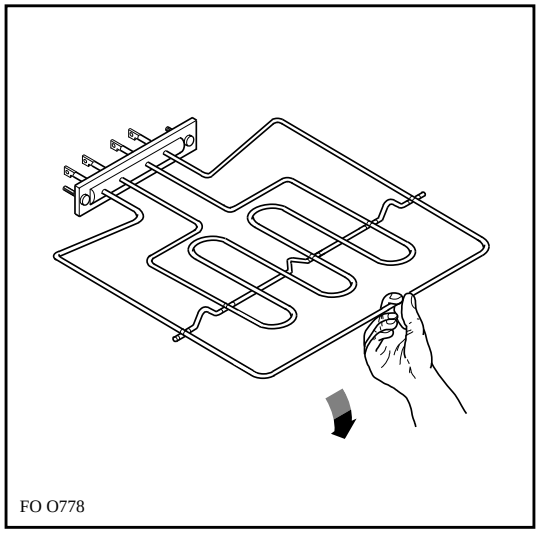


Fig. 7

Vetfilter

Gedurende het braden of grilleren van vlees onstaat een vettige damp, welke op de ventilatorbladen neerslaat. Om dat te voorkomen plaatst u vóór u gaat braden of grilleren, het vetfilter (Fig. 8).
Wij adviseren u het filter steeds na gebruik te reinigen in heet water met een afwasmiddel. Om het filter te verwijderen drukt u het lipje naar boven.

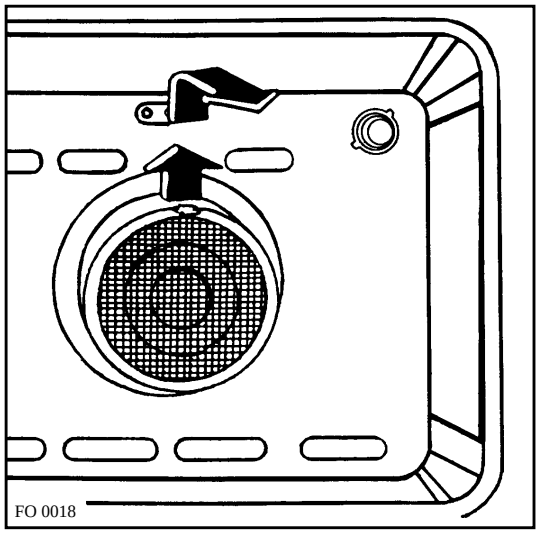


Fig. 8

Ovenverlichting

Indien het lampje van de binnenverlichting vervangen moet worden, dan kunt u het verwijderen door het kapje los te draaien (fig. 9).
Vervang het lampje tegen hetzelfde model, 230V/25W met E14-fitting, bestand tegen een temperatuur van 300°C

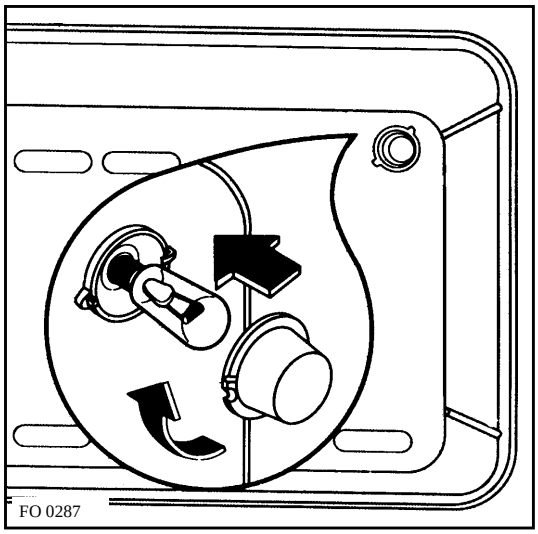


Fig. 9

7. Enkele tips mocht er iets niet werken

HET PROBLEEM	WAT TE DOEN
■ De oven doet niets	◆ De oven is niet goed ingesteld, dus controleer of de oven op handbediening staat *of* ◆ Controleer de "stoppen" in de meterkast.
■ De binnenverlichting gaat niet aan	◆ Schakel met toets 1 de oven in. *of* ◆ Het ovenlampje is stuk. Vervang dit en volg de reeds eerder gegeven instructies. Koop de lamp bij Distriparts.
■ De kooktijd duurt te lang of te kort	◆ Raadpleeg het receptenboek en stel de juiste kooktijd in.
■ Condensatie in de oven	◆ Laat voedsel niet langer dan 15 minuten na de kooktijd in de oven staan.

Voordat Elgroep Fabrieksservice gewaarschuwd wordt is het verstandig eerst bovenstaande tips te volgen.

Als de storing na deze verificatie blijft, wendt u zich dan tot de ELGROEP FABRIEKSSERVICE. Geef daarbij op om welke storing het gaat, het modelnummer (Mod. No.) en het productnummer (Ser. No.) die u op het typeplaatje vindt.

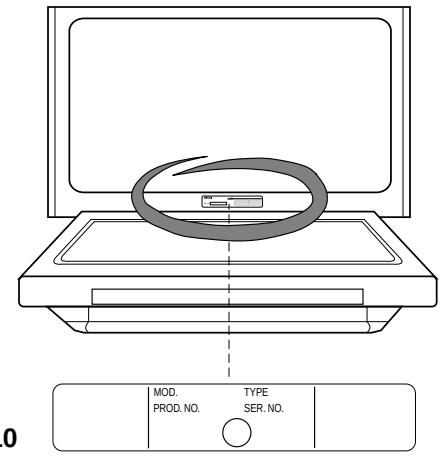


Fig. 10

GARANTIEBEPALINGEN EN SERVICE VOOR DE BENELUX

Bij aanspraak op kosteloos herstel dient het origineel van de betreffende aankoopnota, of kwitantie te worden getoond of meegezonden.

Algemene garantiebepalingen

1 De fabrikant verleent een jaar garantie op het op de bijbehorende koopnota vermelde apparaat, gerekend vanaf de koopdatum. Indien zich binnen deze periode een storing voordoet, welke het gevolg is van een materiaal- en/of constructiefouten, heeft de koper het recht op kosteloos herstel.

1a Voor stofzuigers, bedoeld voor huishoudelijk gebruik, geldt een algemene garantieperiode van twee jaar. Accessoires zijn aan direkte slijtage onderhevig; deze verbruiksartikelen zijn derhalve van garantie uitgesloten.

2 Indien binnen de garantietermijn door Zanussi reparaties worden verricht, wordt de oorspronkelijke garantietermijn niet verlengd. Op reparaties buiten de garantietermijn door Zanussi verricht, en op de hierbij geleverde, betaalde en gemonteerde onderdelen wordt 1 jaar garantie verleend. Indien na drie maal uitvoeren van eenzelfde reparatie, hetzelfde defect opnieuw optreedt en geen resultaat van een opnieuw uitvoeren van een reparatie verwacht mag worden, zal een nieuw exemplaar of soortgelijk toestel worden aangeboden. De aanbieding geschiedt tegen bijbetaling op basis van een te bepalen jaarlijks afschrijvingspercentage.

3 Servicebezoeken aan huis worden alleen gebracht voor grote, moeilijk transporteerbare apparaten, per definitie: wasautomaten, trommeldroogautomaten, afwasautomaten, koelkasten, diepvrieskasten/-kisten, ovens, fornuizen en inbouwapparaten.

3a De regeling als genoemd onder punt 3 geldt ook voor caravankoelkasten, mits de plaats waar zich het apparaat bevindt binnen de landsgrenzen ligt en over normale, voor het autoverkeer opengestelde wegen bereikbaar is. Voorts dienen ten tijde van het bezoek het apparaat en de eigenaar, of diens gemachtigde plaatsvervanger, op de afgesproken bezoekplaats aanwezig te zijn.

4 Indien, naar het oordeel van de fabrikant, het apparaat zoals bedoeld onder punt 3 naar haar servicewerkplaats getransporteerd moet worden, dan geschiedt dit transport op de door de fabrikant vastgestelde wijze en voor rekening en risico van de fabrikant.

5 Alle niet onder punt 3 en punt 3a genoemde apparaten, alsmede apparaten welke wel de betreffende functionele kenmerken bezitten maar daarnaast juist bedoeld zijn voor gemakkelijk transport, dienen franco aan het adres van de servicedienst verzonden of aangeboden te worden. Binnen de algemene garantieperiode vindt terugzending voor rekening van de fabrikant plaats.

6 Indien een onder de algemene garantieperiode vallend defect aan een apparaat niet meer hersteld kan worden, vindt kosteloze vervanging van het apparaat plaats.

Garantie-uitbreidingen

7 Voor koel-/vries-motorcompressoren (exclusief startrelais en motorbeveiliging) geldt een aflopende garantieperiode, in gelijke percentages van 20 procent per jaar, van vijf jaar na koopdatum van het op de bijbehorende koopnota vermelde apparaat, met inachtname van volledig kosteloos herstel binnen de algemene garantieperiode. Na de algemene garantieperiode worden bezoek-, arbeidsloon- en bijkomende materiaalkosten in rekening gebracht.

Garantie-uitsluitingen

8 Het kosteloos uitvoeren van herstel- en/of vervangingswerkzaamheden, zoals bedoeld in de betreffende hieraan voorafgaande punten, is niet van toepassing indien:

- geen aankoopnota of, kwitantie, waaruit tenminste de aankoopdatum en de identificatie van het apparaat blijkt, getoond kan worden of meegezonden werd;
- het apparaat voor andere, of óók voor andere dan huishoudelijke doeleinden waarvoor het apparaat bestemd is gebruikt wordt;
- het apparaat niet volgens de aanwijzingen in het installatievoorschrift of de gebruiksaanwijzing geinstalleerd, bediend, gebruikt of behandeld wordt;
- het apparaat op ondeskundige wijze door daartoe niet bevoegde personen hersteld of gewijzigd werd.

8a Indien het apparaat zodanig ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst is dat de benodigde tijd voor het uit- en inbouwen samen meer dan dertig minuten bedraagt, dan worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de eigenaar in rekening gebracht.

8b Schade welke ontstaat door het, met toestemming van de eigenaar, op abnormale wijze uit- of inbouwen van een apparaat, kan niet op de fabrikant of haar servicedienst verhaald worden.

8c Beschadigingen, zoals krassen en deuken of zoals breuk van uit- of afneembare delen, welke niet ten tijde van de aflevering ter kennis van de fabrikant gebracht worden, vallen niet onder garantie.

Belangrijk advies

De constructie van dit apparaat is zodanig dat de veiligheid daarvan gewaarborgd is. Ondeskundige reparaties kunnen echter de veiligheid in gevaar brengen. Terwille van een blijvende veiligheid en ook om mogelijke schade te voorkomen, is het raadzaam dat reparaties uitsluitend verricht worden door personen die daarvoor de vereiste vakbekwaamheid bezitten.
Wij adviseren u herstel- en/of controlewerkzaamheden door uw vakhandelaar of door ELGROEP FABRIEKSSERVICE te laten uitvoeren en uitsluitend originele DISTRIPARTS onderdelen te laten plaatsen.

DISTRI PARTS

Nederland

ELGROEP Fabrieksservice
Vennootsweg 1
2404 CG Alphen aan den Rijn
Postbus 120
2400 AC Alphen aan den Rijn
Storingsmeldingen op werkdagen tijdens kantooruren:
Tel. 0172 - 46 83 00
Fax 0172 - 46 83 66
Onderdelenverkoop op werkdagen tijdens kantooruren:
Tel. 0172 - 46 84 00
Fax 0172 - 46 83 76

België/Belgique

ELGROEP SERVICE
Bergensesteenweg 719
1520 Halle (Lembeek)

Thuisherstellingen:
Dépannages à domicile
Tel.: 02-3630444
Fax.: 02-3630400
Wisselstukken:
Pièces détachées:
Tel.: 02-3630555
Fax.: 02-3630500
Telex: 22915 eluxbe

Luxembourg/Luxemburg

ELGROEP SERVICE
3, Rue d'Arlon
L-8009 Stassen

Dépannages à domicile
Kundendienst
Tel.: 45 33 50
Fax.: 45 84 34
Pièces détachées
Ersatzteile
Tel.: 45 33 50
Fax.: 45 84 34

8. Waarschuwingen voor de Installateur

TECHNISCHE GEGEVENS

Buitenafmetingen van de oven	hoogte	inbouw hoogte:	580 mm
		tussen frame:	595 mm
	breedte		560 mm
	diepte		550 mm
Binnenafmetingen van de ovenruimte	hoogte		325 mm
	breedte		440 mm
	diepte		390 mm
	oven inhoud		53 liter

FABRIKANT:
ELECTROLUX ZANUSSI S.p.A.
Viale Bologna, 298 — I - 47100 FORLÌ (Italie)

Onderelement	1000 W
Bovenelement	800 W
Onder- en boven-element (1000 + 800 W)	1800 W
Grill-element	1750 W
Turbogrill-element	2550 W
Grill + heteluchte	1750 W
Hetelucht-element	2000 W
Pizzafunktie	3000 W
Ovenverlichting	25 W
Koelventilator	20 W
Cirkulatieventilator	25 W
Aansluitwaarde oven	3080 W
Lichtnetspanning (50 Hz)	230 V

De volgende gebruiksaanwijzingen zijn tot een gekwalificeerd technicus gericht, die de installatie uitvoert, zodat hij de installatie en de verbindingen op de juiste manier kan uitvoeren, de huidige wetten en normen in acht nemende. Iedere tussenkomst na aansluiting dient te worden uitgevoerd met afgekoppelde of uitgeschakelde stroomtoevoer.
De installatie en de elektrische aansluiting van het apparaat moeten door een erkend vakman gebeuren.

Het inbouwen

Het is belangrijk dat de afmetingen en de materialen van de kast, waarin de oven geplaatst wordt juist zijn en bestand zijn tegen temperatuur stijgingen van ten minste 60°C.
Een juiste installatie moet garanderen dat het niet mogelijk is in aanraking te komen met delen van de oven die onder elektrische spanning staan. Zorg ervoor bij het installeren gebruik te maken van goed geïsoleerde aansluitsnoeren en voorkom kortsluiting.
Wij adviseren de oven niet te dicht op een koelkast of vriezer te plaatsen, dit kan de werking van genoemde apparaten beïnvloeden.

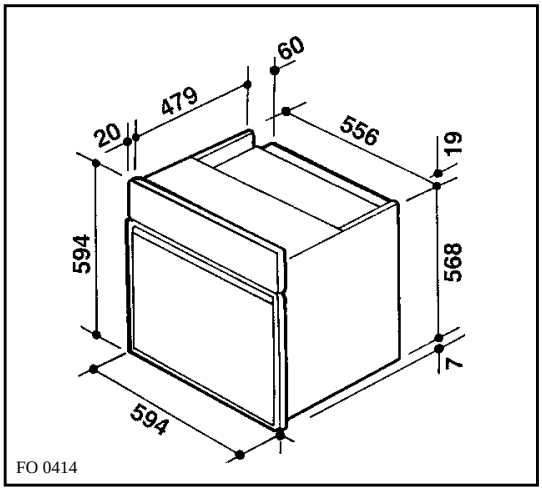


Fig. 11 - Maten van de oven

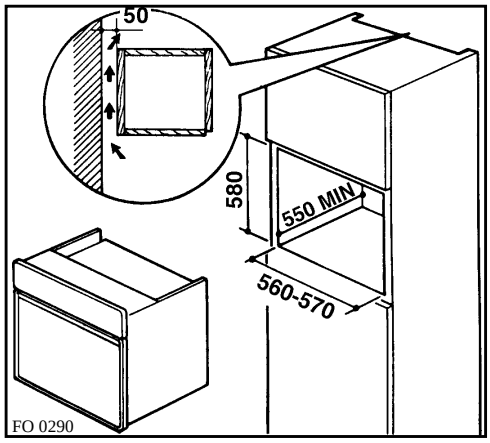


Fig. 12 - Inbouw op ooghoogte

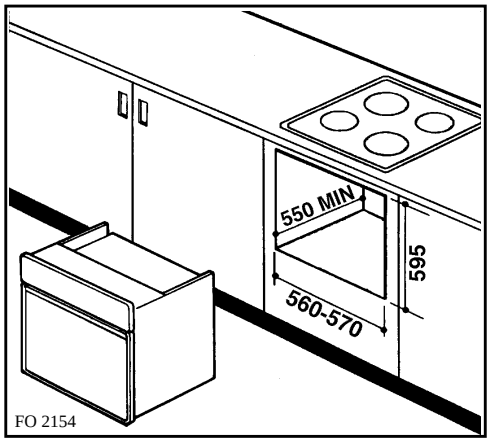
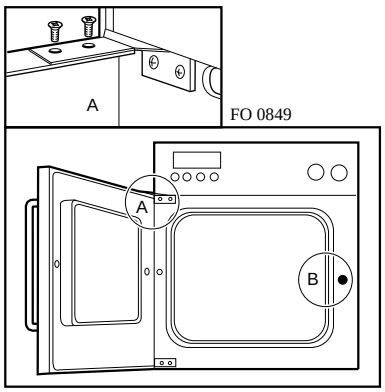


Fig. 13 - Inbouw met kookplaat

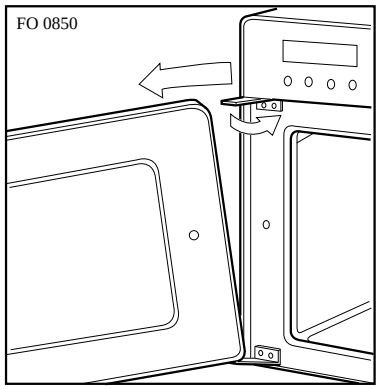
HET VASTMAKEN VAN DE OVEN AAN HET MEUBEL

Dit kan alleen door een gekwalificeerd technikus gebeuren.

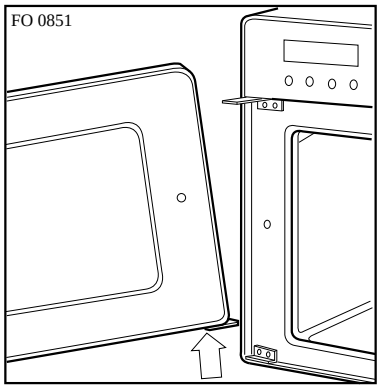
De figuren 14, 15, 16 en 17 laten zien hoe de oven aan het meubel vastgemaakt moet worden.



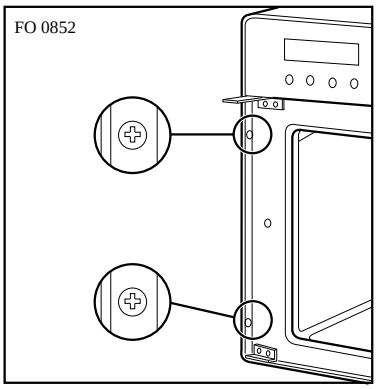
14) De oven in het meubel plaatsen, de deur openen en de bovenste schroeven van de scarnier (A) losschroeven.



15) De deur enigszins naar voren buigen en de stang ven de bovenste scharnier weer dicht doen.



16) De deur omhoog heffen om het uit de metalen ring van de onderste scharnier te trekken.



17) De oven aan het meuble vasthechten met vier schroeven door de vrije openingen (2 rechts en 2 links). De oven aan het meubel vasthechten en de handelingen op de omgekeerde manier weer uitvoeren om de deur weer te monteren.

9. Elektrische aansluiting

Voordat men hiertoe overgaat controleren dat:

- de verbinding moet worden uitgevoerd met in acht neming van de huidige normen;
- de zekeringen en de elektrische installatie van het huis de lading van het apparaat kunnen dragen (zie het typeplaatje van de functionering);
- het stopcontact is voorzien van een deugdelijke aardleiding, volgens de huidige normen en wetten;
- men gemakkelijk bij stopcontact of de meerpolige schakelaar kan komen die man heeft gebruikt voor de verbinding.
- de meerpolige schakelaar moet tussen de schakelcontacten een minimale ruimte hebben van 3 mm. De aardleiding mag nooit worden onderbroken (geel/groene draad);
- de kabel moet zo geïnstaleerd worden dat de kabel niet heter kan worden dan 50°c boven de kamertemperatuur;
- om de oven aan te sluiten moet de plaat op de achterzijde verwijderd worden om bij het klemmenbord te komen (Fig. 18)

De oven wordt met aansluitkabel type H05 RR-F, diameter 3 x 1,5 mm^2, geleverd.

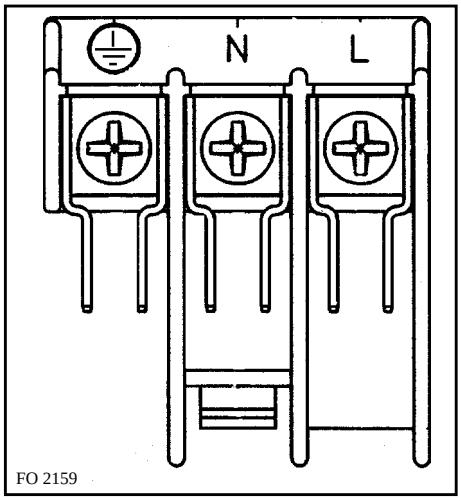


Fig. 18

AANSLUITING van de stroomtoevoer

Het apparaat wordt afgeleverd voor aansluiting 50 Hz "220-230V".

Waarschuwing

Het aansluiten mag alléén door een erkend vakman geschieden.

De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid ten aanzien van schade of letsel of, indien bovenstaande veiligheidsmaatregelen niet werden getroffen.