ZANUSSI

Einbau-Backofen
Inbouwfornuis
Four à encastrer
Built-in oven

ZOB 745

Bedienungs- und Einbauanweisungen
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Instruction booklet

Nederlands

Waarschuwingen en belangrijke adviezen - inbouwfornuizen

Het is uiterst belangrijk dat het bij het apparaat behorende instruktieboekje 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 instruktieboekje 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.

Installatie

- Installatie en aansluiting dienen door een daartoe erkend installateur uitgevoerd te worden, volgens hem, uit hoofde van zijn erkenning, bekende voorschriften.
- Het inbouwen en aansluiten dient door de vakman te gebeuren, rekening houdende met de geldende normen en de plaatselijke voorschriften. Onder het hoofdstuk «Speciaal voor de installateur» vindt u de betreffende aanwijzingen.
- Om beschadigingen tijdens het transport en het inbouwen te voorkomen zijn een aantal delen bedekt met een kunststof folie. Vóór de ingebruikname moet de folie verwijderd worden.
- Een eventueel noodzakelijke wijziging van de elektriciteitsvoorziening ten behoeve van de installatie van dit appaarat, dient eveneens door een erkend installateur uitgevoerd te worden.

Tijdens het gebruik

- Het is gevaarlijk om, in welke vorm danook, dit apparaat of de eigenschappen daarvan te veranderen.
- **Op het moment van het openen van de ovendeur, gedurende de bereidingsfase of aan het einde hiervan, oppassen met de hete lucht die uit de oven komt.**
- Gebruik altijd ovenhandschoenen voor het uit de oven nemen van hete schalen of pannen.
- Tijdens het gebruik wordt het toestel heet. Wees voorzichtig om aanraking van de verwarmingselementen binnenin de oven te voorkomen.
- Tijdens het in gebruik zijn worden de ovendeur en het glas heet. Zorg er dus voor dat kinderen dan niet in de buurt van de oven kunnen spelen.
- Indien zich in de buurt van de oven een wandkontaktdoos bevindt waar af en toe een huishoudelijk apparaat op aangesloten wordt, zorg er dan voor dat het snoer daarvan niet tegen de hete ovendeur hangt of daartussen geklemd kan raken.
- Houd tijdens het in gebruik zijn van de oven kinderen uit de buurt. Ook na het uitschakelen van de stroomtoevoer blijft de ovendeur nog lange tijd heet.
- De oven is bedoeld en gemaakt voor de bereiding van voedsel; gebruik hem nergens anders voor.
- Indien u, om welke reden danook, aluminiumfolie in de oven gebruikt, leg dat dan nooit op de ovenbodem.
- Wees voorzichtig met ovenreinigers; spuit nooit op het vetfilter (indien aanwezig), de elementen en de thermostaatleiding.
- Schakel vóór een schoonmaakbeurt de stroomtoevoer naar de oven uit of neem de steker uit het stopkontakt.

- Het apparaat mag niet met een hete stoom- of een stoomstraal-reiniger wordenschoongemaakt.
- **Overtuig u ervan dat de knoppen in de uit-stand staan zodra u de oven niet meer gebruikt.**
- Deze oven is, afhankelijk van solo- of kombinatie met een elektrisch kookplateau, gemaakt voor aansliting op 1 fase 230V.

Veiligheid van kinderen

- Dit apparaat is bedoeld en gemaakt voor het gebruik door volwassenen. Het is gevaarlijk om kinderen het apparaat te laten bedienen of als speelgoed te laten gebruiken.

Servicedienst

- Laat inspektie-en/of herstelwerkzaamheden uitvoeren door de servicedienst van de fabrikant of door een door de fabrikant bevoegd verklaarde servicedienst en laat geen andere dan originele onderdelen plaatsen.
- Tracht, in geval van storing of defekt, dit apparaat niet zelf te repareren.
- Reparaties welke door niet-deskundige personen uitgevoerd worden, kunnen tot schade of letsel leiden.

Over deze gebruiksaanwijzing

Aanwijzingen m.b.t. de veiligheid

Aanwijzingen m.b.t. het gebruik

Adviezen en tips

FABRIKANT:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna 298
47100 FORLÌ (Italie)

Het gebruik van de oven voor de eerste keer

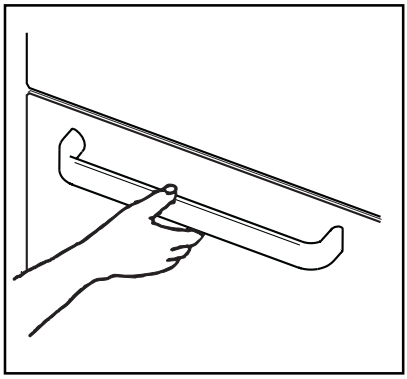
De oven werkt alleen als de dagtijd is ingesteld.

Na het plaatsen van de oven ga dan als volgt te werk:

a) zet de thermostaatknop op “MAX”;
b) zet de ovenfunctieknop op boven- en onderwarmte ( );
c) laat de oven (leeg) 45 minuten lang werken;
d) zet een raam open voor frisse lucht.

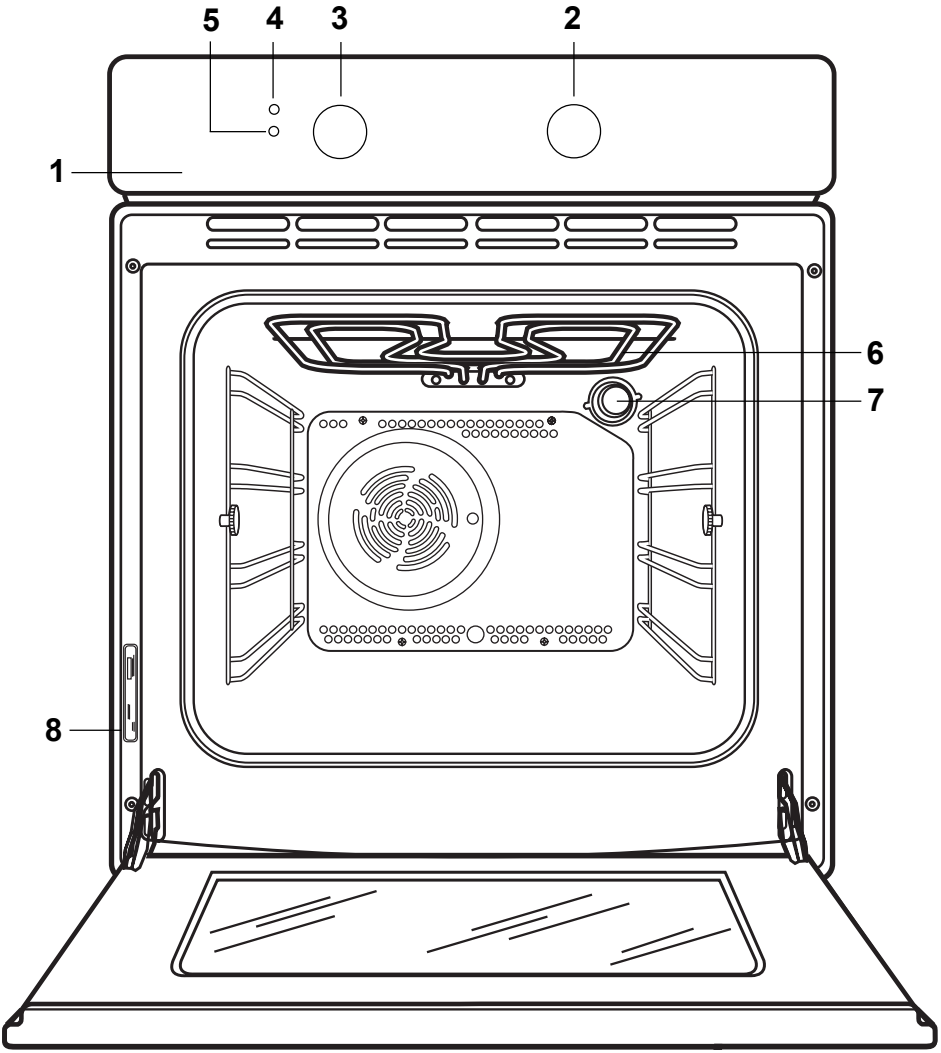
Tijdens de eerste paar minuten zal er rook met een onaangename geur onstaan, dit wordt veroorzaakt door het isolatiemateriaal en vettige restanten op het materiaal, erop gekomen tijdens de produktie.

Voordat u de oven gaat gebruiken reinig dan eerst de legrekken en afdruipschaal grondig met een afwasmiddel.



Opgelet: de kans bestaat, dat bij onzorgvuldig gebruik van de ovendeur vingers beklemd raken.

Het gebruik

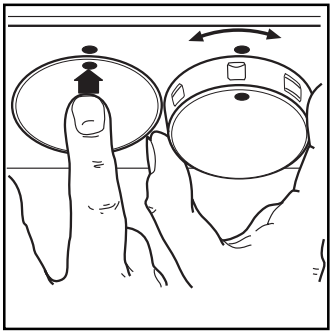


1. Bedieningspaneel
2. Oven-funktieschakelaar
3. Bedieningsknop oventhermostaat
4. Oven-kontrolelampje
5. Thermostaat kontrolelampje
6. Grill-element
7. Verlichtingslampje
8. Type plaatje

Elektro-oven

De verzonken knoppen (volgens modellen)

De knoppen van de oven kunnen geheel verdwijnen in het bedieningspaneel door ze in te drukken als de oven niet in gebruik is (Afb. 1).



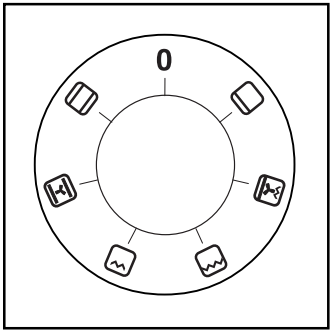
Afb. 1

Oven-bediening

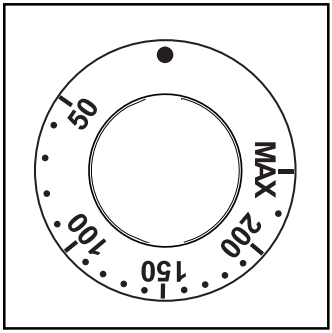
Met de ovenfunktieschakelaar kan het gewenste verwarmsysteem in de oven gekozen worden (Afb. 2).
Met de bedieningsknop voor de oven-thermostaat kan de gewenste temperatuur in de oven ingesteld worden (Afb. 3).

Ovenfunktie-schakelaar

- Alleen onderelement AAN
- Pizzafunctie
- Grill-element 2450 W AAN
- Grill-element 1650 W AAN
- Hetelucht-systeem AAN
- Boven- en onderelement AAN



Afb. 2



Afb. 3

Gebruik Onder- en bovenelement

Voor het op konventionele wijze bakken en braden:

— draai de funktiekeuzeschakelaar op ;
— stel de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur in.

Voor het gratineren van gerechten gebruikt u de stand waarbij alleen het bovenelement AAN is. Indien alleen onderwarmte gewenst is gebruikt u de stand waarbij alleen het onderelement AAN is.

Infrarood grilleren

— draai de funktiekeuzeschakelaar of ;
— stel de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur in.

Door de knop te draaien grilleert u met 2450 W in plaats van 1650 W.
Door oppervlaktevergroting en meer vermogen is deze wijze vangrilleren eer geschikt voor het grilleren van een uitgebreide vleesschotel.

Hete-lucht circulatie

— draai de funktiekeuzeschakelaar op ;
— stel de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur in.

Pizzafunctie

— draai de funktiekeuzeschakelaar op ;
— stel de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur in.

De gecombineerde werking van de warmte afkomstig van boven en de warme lucht verspreid door de ventilator, maakt het gelijkmatig bakken van pizza of zoute taarten mogelijk.

Thermostaat kontrolelampje

Het lampje licht op zodra een verwarmingselement AAN is en dooft zodra de temperatuurregelaar het verwarmingselement UIT-schakelt.

Kontrolelampje

Dit lampje brandt zodra de oven of één der kokkplaten/-zones in gebruik is.

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 beveiligingsthermostaat de oven uit.
Als dit onverhoopt een keer gebeurt, probeer dan onder geen voorwaarde de oven zelf te repareren, maar waarschuw direct onze service-afdeling .

Praktische tips

Alle bereidingen doet u met gesloten ovendeur.

Deze oven is voorzien van een exclusief bereidingssysteem dat een natuurlijke luchtcirculatie genereert met voortdurend hergebruik van de bereidingsstoom.
Dit maakt het mogelijk om etenswaren te bereiden in een omgeving met een constante vochtigheidsgraad, terwijl de levensmiddelen van binnen zacht en van buiten krokant blijven. Bovendien worden de bereidingstijden en het energieverbruik tot een minimum beperkt. Gedurende de bereiding kan er stoom ontstaan, die bij het openen van de deur naar buiten komt.
Dit verschijnsel is helemaal natuurlijk.
Op het moment van het openen van de ovendeur, gedurende de bereidingsfase of aan het einde hiervan, oppassen met de hete lucht die uit de oven komt.

Onder-en bovenelement

Warmte komt van onder en boven. Normaal gebruikt u de middelste geleiderichels. Moet het gerecht meer warmte van boven dan van onder hebben, gebruik dan hoger liggende geleiderichels; evenzo omgekeerd.

Bakken met hete-lucht

Verwarmen gebeurt door middel van hete-lucht; de lucht wordt door middel van een ventilator in de oven-achterwand gecirkuleerd. Daardoor verdeelt de hete-lucht zich snel en gelijmatig over de gehele ovenruimte. Zodoende kunnen meerdere gerechten, over de gehele ruimte verdeeld, tegelijk gebakken worden. De gerechten nemen geen geur van elkaar over.
Bij het gebruik van hete-lucht kunnen 2 bakblikken tegelijk in de oven geplaatst worden (Afb. 4). Bij het gebruik van slechts één richelhoogte beleven wij de onderste aan; daardoor heeft u ook beter zicht op het gerecht.
Hete-lucht is zeer geschikt voor het steriliseren of drogen van champignons en fruit.

Konventioneel grilleren

De klein-stand is bijzonder geschickt voor het grilleren van steaks, worstjes, schaschlicks, toast en dergelijke.

De groot-stand voor het gelijktijdig grilleren van meerdere stukken vlees of een gemengde vleesschotel.

Gebruik van de grill

Bijna alle vleessoorten kunnen gegrilleerd worden, behalve rollades gehakt vlees en bepaalde magere stukken wild. Vlees en vis aan beide kanten met olie invetten en op het grillrooster leggen. De richelhoogte hangt van de vleessoort af. Het rooster kan in de oven gedaan worden met zijn randen omhoog of omlaag waardoor aldus een verandering in de afstand van de grill-element gebracht wordt. De lekschaal moet in de eerste richel van onderaf geschoven worden.
Bij het grilleren verdient het aanbeveling om voortijds een weinig water in de lekschaal te doen.
Dat voorkomt vastbakken van het afdruipende vet en vereenvoudigt zodoende het schoonmaken.

Raadgevingen voor het bakken en braden

Gebak vergt doorgaans een matige temperatuur (150-200°C); zodoende moet de oven cirka 10 minuten voorverwarmd worden. Open tijdens het bakken de ovendeur niet voordat 3/4 van de baktijd verstreken is.

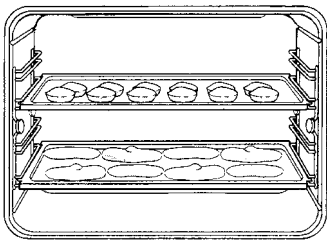
Gebak wat gegarneerd wordt eerst 2/3 van de baktijd laten bakken en dan garneren en afbakken. De resterende baktijd hangt sterk af van de soort en hoeveelheid garnituur. Roerdeeg moet moeilijk van de lepel gaan; de baktijd wordt anders onnodig lang door teveel vocht.
Bij gebruik van twee bakblikken moet een richel vrijgelaten worden (Afb. 4).
Vlees dat gebraden wordt moet niet minder dan 1 kg wegen; kleinere stukken kunnen uitdrogen. Donker vlees dat van buiten gaar maar van binnen rose of rood moet blijven vergt een hoge temperatuur (200-220°C). Licht vlees, gevogelte en vis, vergt daarentegen een lage temperatuur (150-175°C). Sausen alleen bij een korte braadtijd direkt toevoegen, in andere gevallen in het laatste half uur.
Of het vlees gaar is probeert u met een lepel: laat het zich niet indrukken, dan is het gaar. Rosbief en biefstuk, dat van binnen rose moet blijven, snel bij hoge temperatuur braden. Bij braden zonder schaal, direkt op het rooster, een lekschaal in de onderste richels plaatsen. Let op dat de rekken op de juiste manier in de oven geplaatst worden. Laat vlees na het braden minstens 15 minuten staan alvorens het aan te snijden: hiermee voorkomt u het verloren gaan van vleesnat.
Doe wat water in de lekschaal om het ontstaan van rook, door verbranden van vet, te vermijden herhaal dat af en toe om kondensvorming tegen te gaan.
Borden kunt u in de oven, op de laangste temperatuur-instelling, verwarmen.

Attentie!
Plaats geen voorwerpen op de bodem van de oven en bedek deze tijdens het gebruik niet met aluminiumfolie. Hierdoor kan oververhitting ontstaan die van invloed is op het bakresultaat en het email van de oven beïnvloedt. Plaats pannen, hittebestendige schalen en aluminiumfolie alleen op het rooster dat in de daartoe bestemde gleuven is geschoven.

Kooktijden

De tijd welke nodig is voor het betreffende gerecht hangt af van de samenstelling, de massa en de hoeveelheid water dat zicht in dat gerecht bevindt.
Raadpleeg de in dit boekje afgedrukte tabel indien u voor de eerste keer een gerecht in uw nieuwe oven gaat bereiden.
Bedenk daarbij dat de tabel niet meer dan een richtlijn is.

Heteluchtsysteem



FO 0061

Afb. 4

Adviestabellen

Traditionele en geventileerde bereiding

Gewicht in (gr.)	GERECHT	Traditionele bereiding		Geventileerde bereiding		Bereidingsduur	OPMERKINGEN
		Niveau (4 3 2 1)	temp. °C	Niveau (4 3 2 1)	temp. °C	minuten	
	ZOETE NAGERECHTEN						
	Met opgeklopt deeg	2	170	2 (1e3)*	160	45 ~ 60	In bakvorm
	Kruimeldeeg, taartbodem	2	170	2 (1e3)*	160	20 ~ 30	In bakvorm
	Ricottataart	1	160	2	150	60 ~ 80	In bakvorm
	Appeltaart	1	180	2 (1e3)*	170	40 ~ 60	In bakvorm
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Vruchtenvlaai	2	175	2 (1e3)*	160	30 ~ 40	
	Fruit cake	1	175	1	160	45 ~ 60	In bakblik
	Biscuit	1	175	2 (1e3)*	160	30 ~ 40	In bakvorm
	Panettone	1	170	1	160	40 ~ 60	In bakvorm
	Casinogebak	1	170	1	160	50 ~ 60	In bakblik
	Kleine gebakjes (met opgeklopt deeg)	2	175	2 (1en3)*	160	25 ~ 35	op bakplaat
	Koekjes (kruimeldeeg)	2	160	2 (1en3)*	150	20 ~ 30	op bakplaat
	Schuimpjes	2	100	2 (1en3)*	100	90 ~ 120	op bakplaat
	Focaccia	2	190	2 (1en3)*	180	12 ~ 20	op bakplaat
	Soesjes, roomsoezen	2	200	2 (1en3)*	190	15 ~ 25	op bakplaat
	BROOD en PIZZA						
1000	Wit brood	1	190	2	180	40 ~ 60	1 of 2 stokbroden
500	Roggebrood	1	190	1	180	30 ~ 45	In bakblik
500	Broodjes	2	200	2 (1en3)*	175	20 ~ 35	6 of 8 broodjes
250	Pizza	1	210	2 (1en3)*	190	15 ~ 30	op lekbak
	OVENSCHOTELS						
	Met droge pasta	2	200	2 (1en3)*	175	40 ~ 50	In bakvorm
	Met groenten	2	200	2 (1en3)*	175	45 ~ 60	In bakvorm
	Quiches	1	200	2 (1en3)*	180	35 ~ 45	In bakvorm
	Lasagna	2	180	2	160	45 ~ 60	In bakvorm
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	In bakvorm
	VLEES						
1000	Braadstuk van rundvlees	2	190	2	175	50 ~ 70	Gebakken op rooster
1200	Braadstuk van varkensvlees	2	180	2	175	100 ~ 130	Gebakken op rooster
1000	Braadstuk van kalfsvlees	2	190	2	175	90 ~ 120	Gebakken op rooster
1500	Rosbief (saignant)	2	210	2	200	50 ~ 60	Gebakken op rooster
	" " (matig gebakken)	2	210	2	200	60 ~ 70	Gebakken op rooster
	" " (goed gebakken)	2	210	2	200	70 ~ 80	Gebakken op rooster
2000	Schouderham	2	180	2	170	120 ~ 150	Met zwoerd
1200	Lamsvlees	2	190	2	175	110 ~ 130	Bil
1000	Kip	2	190	2	175	60 ~ 80	Heel
4000	Kalkoen	2	180	2	160	210 ~ 240	Heel
1500	Eend	2	175	2	160	120 ~ 150	Heel
3000	Gans	2	175	2	160	150 ~ 200	Heel
1200	Konijn	2	190	2	175	60 ~ 80	In stukken
1200	Varkenspoot	2	180	2	160	100 ~ 120	2 poten
1500	Haas	2	190	2	175	150 ~ 200	In stukken
800	Fazant	2	190	2	175	90 ~ 120	Heel
-	Gehaktbrood	2	180	2	160	40 ~ 60	In bakblik
	VIS						
1200	Forel - Zeebrasem	2	190	2 (1e3)*	175	30 ~ 40	3-4 hele vissen
1500	Tonijn - Zalm	2	190	2 (1e3)*	175	25 ~ 35	4-6 moten in vorm

(*) Bij een geventileerde bereiding op meer niveaus, is het aangewezen de niveaus aangegeven tussen haakjes te respecteren.

Bereiding op grill (**) -

GERECHT	Hoeveelheid		Bereiding op grill		Bereidingsduur (minuten)	
	Nummer stukken	Gewicht in gr.	Niveau 4 3 2 1	Temp.°C	Bovenkant	Onderkant
Rundshaas	4	800	3	max	12 ~ 15	12 ~ 14
Biefstukken	4	600	3	max	10 ~ 12	6 ~ 8
Worst	8	—	3	max	12 ~ 15	10 ~ 12
Varkenskarbonade	4	600	3	max	12 ~ 16	12 ~ 14
Have kip	2	1000	3	max	30 ~ 35	25 ~ 30
Spiesjes	4	—	3	max	10 ~ 15	10 ~ 12
Kippenborst	4	400	3	max	12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburger	6	600	3	max	10 ~ 15	8 ~ 10
Vis, filet (tong)	4	400	3	max	12 ~ 14	10 ~ 12
Gevulde tosti	4-6	—	3	max	5 ~ 7	—
Wit tostibrood	4-6	—	3	max	2~4	2 ~ 3

Bereiding met functie "Pizza" (***)

Gewicht in (gr.)	GERECHT	Functie "Pizza"		Bereidingsduur	OPMERKINGEN
		Niveau 4 3 2 1	Temp. °C	minuten	
700	Pizza	1	200	15 ~ 25	op lekplaat
500	Kleine pizza's	1	200	10 ~ 20	in backvorm of op rooster
500	Focaccia	1	200	15 ~ 25	in backvorm

De bereidingstijden en -temperaturen zijn slechts indicatief en worden aangepast aan de persoonlijke smaak. De aangegeven bereidingstijden houden geen rekening met de voorverhitting. Het is raadzaam om, vooral voor gebak, pizza en brood, de over gedurende ongeveer 10 minuten voor te verhitten alvorens met de bereiding te starten.

(**) De aangegeven bereidingstijden houden geen rekening met de voorverhitting. Het is aangewezen de oven ongeveer 3-5 minuten voor te verhitten alvorens de bereiding te starten.

(***) De aangegeven bereidingstijden houden geen rekening met de voorverhitting. Het is raadzaam de oven ongeveer 10 minuten voor te verhitten alvorend de bereiding te starten.

Onderhoud

Voor het reinigen de oven uitschakelen en laten afkoelen. Het apparaat mag niet met een hete stoom- of een stoomstraal-reiniger wordenschoongemaakt.

Belangrijk

Overtuig u ervan dat de oven van het lichtnet is afgeschakeld voordat u deze gaat reinigen.
Laat de oven vóór her reinigen eerst afkoelen. Maak de geëmailleerde delen schoon met heet water en een huishoudschoon-maakmiddel. Gebruik geen schurende middelen. Roestvrijstaaldelen en het glasvenster met een zachte doek droogwrijven. Hardnekkige vlekken op roestvrijstaal kunt u met warme azijn verwijderen.
De emaillering is van hoge kwaliteit en praktisch ongevoelig voor inwerking door vreemde stoffen. Hete zuren (van pruimen, citroenen en dergelijke) kunnen echter blijvend matte vlek-ken achter laten.
Deze vlekken beïnvloeden de goede werking van de oven niet.
Principieel direkt na gebruik reinigen voorkomt het herhaald inbranden van verontreinigingen.

Modellen van roestvrij staal of aluminium:
Wij raden aan de ovendeur uitsluitend te reinigen met behulp van een natte spons en deze daarna met een zachte doek te drogen. Gebruik nooit staalwol, zuren of schuurmiddelen, deze kunnen het oppervlak van de oven beschadigen.
Dezelfde aanwijzigen gelden voor het schoonmaken van het bedieningspaneel van de oven.

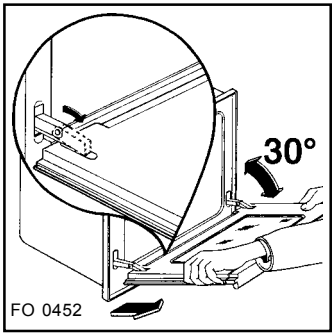
Verwijderen van de ovendeur

Als tijdens het schoonmaken van de ovenbinnenkant de deur in de weg zit, of bij het schoonmaken tussen de glasdeuren, kan de deur tijdelijk verwijderd worden of uiteen worden genomen.

☞ Ga als volgt te werk:

1) Open de deur geheel;
2) Klap de beugeltjes op de scharnieren om (Afb. 5);
3) Sluit de deur tot hij stuit (staat dan schuin open);
4) Til de deur met beide handen iets op en trek hem naar u toe uit het ovenfront (Afb. 5).

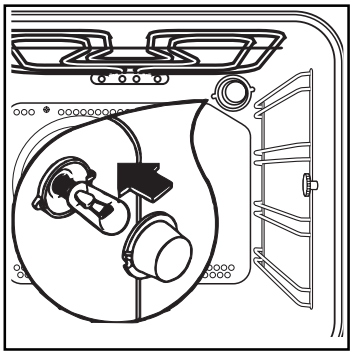
Maak de binnenkant van het glas alleen schoon met warm water en een zachte doek.
Om de deur weer in elkaar te zetten en in de oven te plaatsen volgt u de omgekeerde procedure.



Afb. 5

Vervangen van het ovenlampje

Overtuig u ervan dat de oven uitgeschakeld is vóór u het lampje vervangt. Trek daartoe de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de huisinstallatie uit. Wacht tot de oven is afgekoeld. Indien het lampje van de binnenverlichting vervangen moet worden, dan kunt u het verwijderen door het kapje los te draaien (Afb. 6).
Vervang het lampje door eenzelfde model, 230V/15W met E14-fitting, bestand tegen een temperatuur van 300°C.



Afb. 6

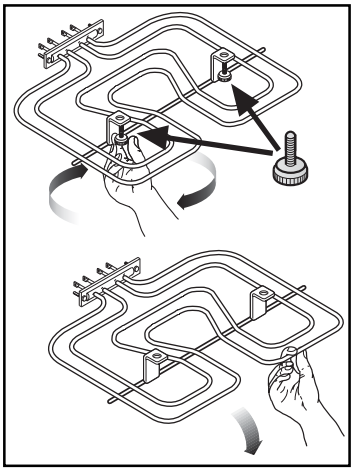
Tips voor de reiniging

Om de reiniging binnen in de oven te vergemakkelijken kan men het bovenste verwarmingselement (bovenelement en grill) omlaag draaien (niet bij alle modellen).

Laat de oven eerst afkoelen en controleer of hij is uitgeschakeld.

- Draai de schroeven die het element vasthouden los (zie Afb. 7). De eerste keer kunt u het beste een schroevendraaier gebruiken.
- Trek nu het verwarmingselement voorzichtig omlaag.
- Vanaf dit ogenblik kan men de oppervlakte van de oven reinigen (zie de algemene tips voor de reiniging).
- Het verwarmingselement weer op zijn plaats zetten en de schroeven weer stevig vastdraaien.

Controleer of het element stevig vastzit om te voorkomen dat de grill tijdens het gebruik naar beneden komt.



Afb. 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 zekering in de huisinstallatie.
■ Het thermostaatlampje brandt niet.	◆ Zet de thermostaatknop op een temperatuur *of* ◆ Zet de ovenfunctieknop op een functie.
■ De binnenverlichting gaat niet aan.	◆ Zet de ovenfunctieknop op een functie *of* ◆ Het ovenlampje is stuk. Vervang het en volg de reeds eerder gegeven instructies. Koop de lamp bij Electrolux Distriparts.
■ De kooktijd duurt te lang of te kort.	◆ Raadpleeg uw kookboek 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 u contact opneemt met de service-afdeling is het verstandig eerst bovenstaande tips te volgen.

Technische gegevens

Buitenafmetingen

Hoogte	593 mm
Breedte	560 mm
Diepte	550 mm

Ovenruimte

Hoogte	335 mm
Breedte	405 mm
Diepte	400 mm
Inhoud	53 l

Temperatuurregelaar: regelbaar van 50°C tot 230°C

Vermogens:

Onderelement	1000 W
Bovenelement	800 W
Onder- en boven-element	1800 W
Grill-element	1650 W
Turbogrill-element	2450 W
Pizzafunctie	2680 W
Ovenverlichting	15 W
Circulatieventilator	30 W
Aansluitwaarde oven	2700 W
Lichtnetspanning (50 Hz)	230 V

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.

Speciaal voor de installateur

Het inbouwen en installeren dient volgens de landelijke normen en plaatselijke voorschriften te geschieden. Iedere tussenkomst na de aansluiting dient gedaan te worden met afgekoppelde of uitgeschakelde stroomtoevoer.
De installatie en de elektrische aansluiting van het apparaat moeten door een erkend vakman gebeuren.

Elektrische aansluiting

Let op:

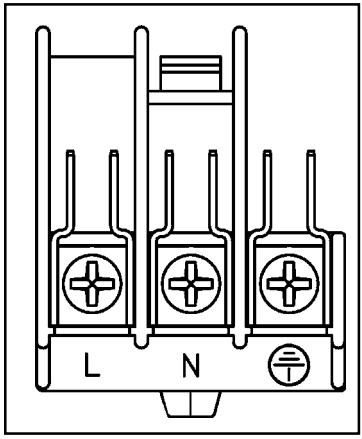
- de aansluiting moet worden uitgevoerd met in acht neming van de huidige normen;
- de zekeringen in de huisinstallatie moeten de lading van het apparaat kunnen dragen (zie het typeplaatje);
- het stopcontact moet zijn voorzien van een deugdelijke aardleiding, volgens de huidige normen en wetten;
- het voor de aansluiting gebruikte stopcontact moet makkelijk bereikbaar zijn.
- zorg ervoor dat in de elektrische huisinstallatie een installatie-automaat of groepschakelaar met smeltzekering wordt geïnstalleerd zodat het apparaat met een contactopening van min. 3 mm van het net kan worden gescheiden. De schakelaar mag de geelgroene aardedraad nooit op enig punt verbreken. De geelgroene aardedraad dient 2-3 cm langer te zijn dan de andere draden.
- de kabel moet zo geïnstalleerd worden dat hij 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.

Dit apparaat wordt geleverd zonder aansluitsnoer.
Alleen een van de volgende types snoer mag worden gebruikt: H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F(T90), H05 BB-F. Aan het snoer moet een geschikte stekker worden gemonteerd.

Aansluiting van de stroomtoevoer

Het apparaat wordt afgeleverd voor aansluiting aan 230 V/50 Hz (Afb. 8).
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.

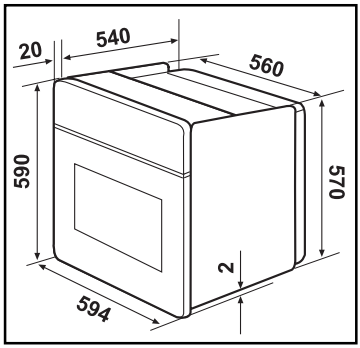


Afb. 8

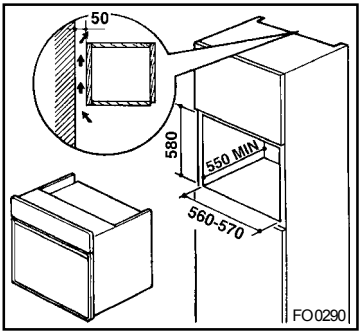
Installatie

Het inbouwen van de oven en de kookplaat dient op zodanige wijze te geschieden dat tijdens en na ingebruikname geen spanningvoerende delen kunnen worden bereikt of aangeraakt. Bovendien moeten alle beschermingselementen van het toestel - en tevens een eventueel beschermingspaneel, b.v. wanneer dit aan het eind of het begin van de keukenelementen aangebracht is - dusdanig bevestid zijn dat zij slechts met behulp van een stuk gereedschap verwijderd kunnen worden.
De rugzijde en één zijkant van het toestel tegen een ander toestel dat hoger is of tegen een wand mag worden geplaatst, terwijl de andere zijkant tegen meubels of toestellen van dezelfde hoogte moet worden gezet.

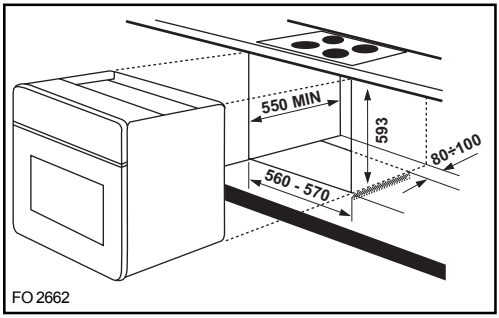
De afmetingen van de oven, de ovenkast en de nis vindt u in de afbeeldingen 9, 10 en 11.



Afb. 9



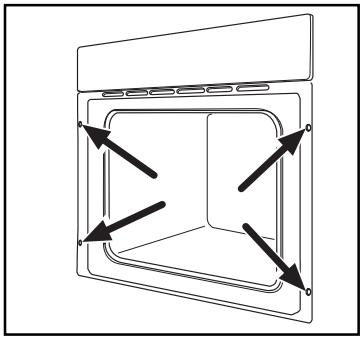
Afb. 10



Afb. 11

Bevestiging aan de ombouwkast

Open vervolgens de ovendeur en schroef hem met de vier houtschroeven aan het meubel vast (Afb. 12).



Afb. 12

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.

WAARBORGVOORWAARDEN

Onze toestellen worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze klantendienst zal dit op verzoek herstellen, zowel binnen als buiten de waarborgtermijn. De levensduur van het toestel wordt daardoor niet negatief beïnvloed. Onderstaande waarborgvoorwaarden zijn gestoeld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet.

Ook de waarborgverplichtingen van de verkoper naar de eindgebruiker blijven onaangetast. Voor dit toestel verlenen wij waarborg volgens onderstaande voorwaarden.

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorWaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het toestel die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. Deze waarborgvoorwaarden zijn niet van toepassing in geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik.
2. De waarborgprestatie houdt in dat het toestel kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden, om mogelijke verdere schade te voorkomen.
4. Voor een beroep op waarborg dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd.
5. De waarborg heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik
6. De waarborg heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het toestel onbeduidend zijn.
7. De waarborg geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:
   - chemische en elektrochemische inwerking van water,
   - abnormale milieuomstandigheden in het algemeen
   - voor het toestel oneigenlijke bedrijfsomstandigheden
   - contact met agressieve stoffen.
8. De waarborg heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op waarborg vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het toestel voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
10. Toestellen die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd of gezonden naar onze klantendienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwdetoestellen.
11. Indien het toestel zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst

dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, dan worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.

12. Indien binnen de waarborgperiode de herstelling van hetzelfde gebrek meermaals mislukt of de herstellingkosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato van de verstreken gebruiksperiode.
13. Herstelling onder waarborg heeft geen verlenging van de waarborgtermijn noch aanvang van een nieuwe waarborgtermijn tot gevolg.
14. Op herstellingen geven wij een waarborg van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere rechten, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het toestel, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd. In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het toestel niet overtreffen.

Deze waarborgvoorwaarden gelden voor in Belgie gekochte en/of in gebruik zijnde toestellen. Indien een toestel naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het toestel voldoet aan de technische voorwaarden (o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte toestellen dient de gebruiker zich zelf te vergewissen van de bepalingen in België. Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de waarborg, en kunnen niet altijd worden aangebracht.

Ook na afloop van de waarborgtermijn staat onze klantendienst u ter beschikking. Adres Klantendienst:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM
Bergensesteeweg,719
1502 LEMBEEK
Tel.02.363.0444