

User
manual

사용자
설명서

Built-in
oven

빌트인
오븐

ZOB 691

Thank you for selecting our appliance

We wish you lots of enjoyment with your new appliance and we hope that you will consider our brand again when purchasing household appliances.

Please read this user manual carefully and keep it throughout the product life cycle as a reference document. The user manual should be passed on to any future owner of the appliance.

IMPORTER: KUSSHAND CO. LTD
ADDRESS: Sungwoo B/G 4F 1424-2 Seocho-dong
Seocho-gu Seoul, KOREA
SERVICE CENTER: 1688-1911
Fax: 02-3480-7520
Available: 09:00-18:00(MON~FRI)

Contents

Warnings and important safety Information	4
Description of the appliance	6
Control panel	7
When the oven is first installed	8
Function symbols	11
Using the oven	12
Programming the oven	17
Special functions	19
Cooking tables	22
Cleaning and Maintenance	24
Something not working	27
Technical data	28
Instructions for the Installer	29
Instructions fo building In	30
Service and spare parts	31
European guarantee	31

Guide to using the user instructions



Safety instructions



Step by step instructions



Hints and Tips



This appliance conforms with the following **ECC Directives**:

- **2006/95** (Low Voltage Directive);
 - **89/336** (EMC Directive);
 - **93/68** (General Directive);
- and subsequent modifications.

MANUFACTURER:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
 Viale Bologna 298
 47100 FORLI' (Italy)

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.
- (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.

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.
- When cleaning the oven, proceed with care: never spray anything onto the grease filter
- Always use oven gloves to take hot oven-proof 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.
- Make sure that the oven is in the "OFF" position, when the oven is no longer being used.
- This oven was made as a single appliance or as a combination appliance with electrical hotplate, depending on the model, for single-phase connection to 230 V.
- 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.

People 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.

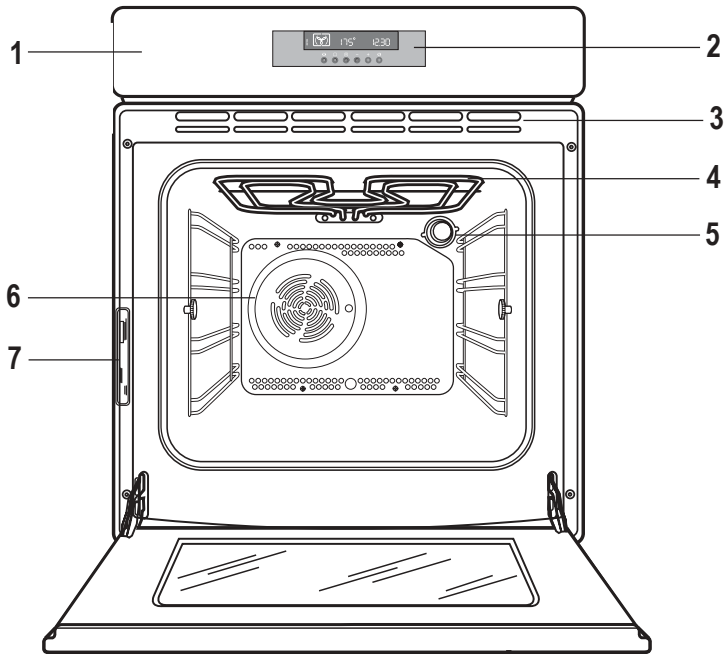
Customer Service

- 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

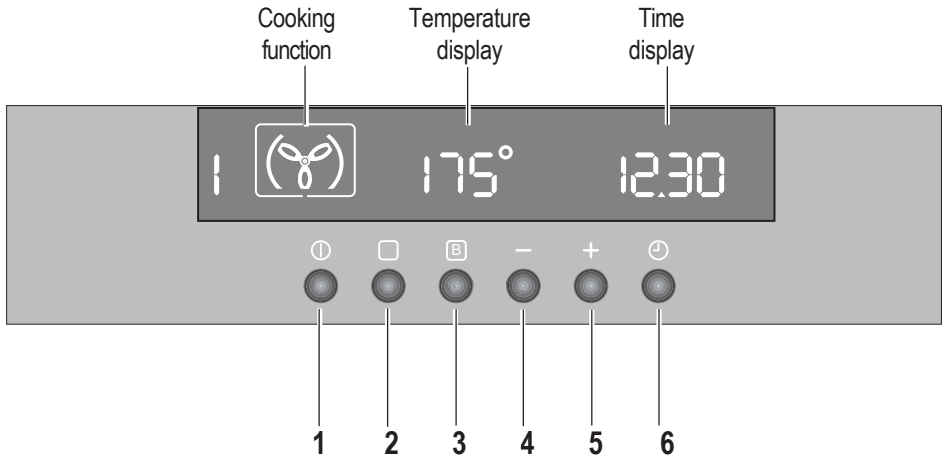
indicates that this product is not to be treated as normal household waste. Instead it must be handed over to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. The correct disposal of this product will help to protect the environment and human health. Environment and health 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
2. Electronic programmer
3. Air Vents for Cooling Fan
4. Grill
5. Oven light
6. Oven Fan
7. Rating plate

Control panel



Push buttons

1. ON / OFF
2. Oven Function Control
3. Fast Heat Up Function
4. Decreasing Control “-” (Time or Temperature)
5. Increasing Control “+” (Time or Temperature)
6. Minute minder / Cooking duration function / End of cooking function

All the oven functions are controlled by an electronic programmer.

You can select any combination of cooking function, cooking temperature and automatic timing.


NOTE

In the event of a power failure, the programmer will keep all the settings (time of day, programme setting or programme in operation) for about 3 minutes. If power fails for a longer time, all the settings will be cancelled. When the power is restored, the numbers in the display will flash, and the clock/timer has to be reset.

When the oven is first installed






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



When the oven is first connected to the electrical supply, the display will automatically show 12:00 and the symbol  will flash.

Ensure the correct time of day is set before using the oven.

To set the correct time of day:

1) press button  and, while the symbol  is flashing (Fig. 1), set the correct time of day by pressing buttons “-” or “+” (Fig. 2).

The time arrow symbol  will disappear about 5 seconds after the correct time is displayed (Fig. 3).

2) if the symbol  is not flashing anymore, press button  twice.

Then, proceed as described in point 1).

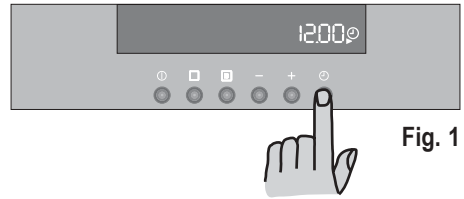


Fig. 1

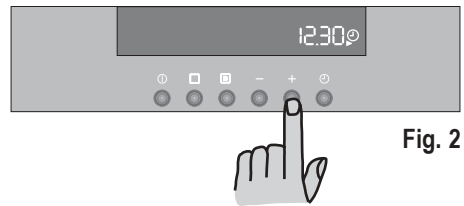


Fig. 2



Fig. 3

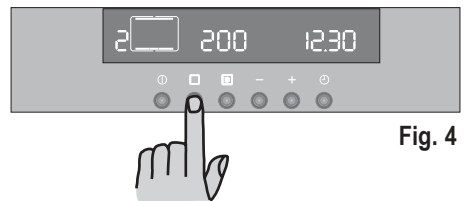







Fig. 4

Before first use

The oven should be heated without food.

To do that, proceed as follows:

- 1) press button  to switch on the oven.
- 2) press button  twice and select the "Conventional Cooking" function  (Fig. 4).
- 3) set the temperature to 250 °C using the increasing push button “+”.
- 4) Allow the oven to run **empty** for approximately 45 minutes.
- 5) open a window for ventilation.

This procedure should be repeated with the "Fan Cooking"  and "Full Grill"  function for approximately 5-10 minutes.

i During this time, an unpleasant odour may be emitted. This is absolutely **normal**, and is caused by residues of manufacturing.

Once this operation is carried out, let the oven cool down, then clean the oven cavity with a soft cloth soaked in warm water to which a little mild washing-up liquid has been added.

i Before cooking for the first time, carefully wash the **shelves** and the **baking tray**.

! To open the oven door, always hold the handle in the centre (Fig. 5).

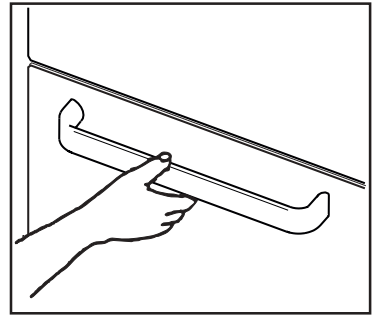


Fig.5

"On/Off" Push Button

The oven must be switched on before setting any cooking function or programme. When button **1** is pressed, the oven symbol will appear in the display, and the oven light will switch on.

To switch off the oven, you can press button **1** at any time. Any cooking function or programme will stop, the oven light will switch off and the time display will show the time of day only.

It is possible to switch off the oven at any time.

How to select a Cooking Function

1) Switch on the oven by pressing the **1** button.

2) Press button **□** to select the required oven function. Each time button **□** is pressed, a cooking symbol will appear in the display and the corresponding cooking function number will appear to the left of the currently selected cooking function symbol (Fig. 6).

3) If the pre-set temperature is not suitable, press button "**-**" or "**+**" to adjust the temperature in 5 degree steps.

- as soon as the oven heats up, the thermometer

symbol rises slowly **🌡** indicating the degree to which the oven is currently heated;

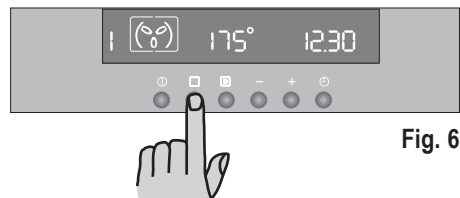



Fig. 6

When the required temperature is reached, an acoustic alarm will sound for a short time and the thermometer symbol  will illuminate permanently.

How to set the temperature and cooking time

Press button “**-**” and “**+**” to increase or decrease the pre-set temperature while the “**o**” symbol is flashing (Fig. 7). The maximum temperature is 250°C.

Press button “**-**” and “**+**” to increase or decrease the pre-set cooking time while the symbol **▶** is flashing (Fig. 7).

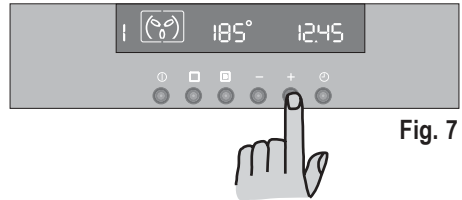


Fig. 7

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 cooling fan is designed to cool the the oven and the control panel. The fan switches on automatically after a few minutes of cooking. Warm air is blown out through the aperture near the oven door handle. When the oven is switched off, the fan may run on after the oven is switched off to keep the controls cool. This is quite normal.



The action of the cooling fan will depend on how long the oven has been used and at what temperature. It may not switch in at all at lower temperature settings nor run on where the oven has only been used for a short time.

Function symbols



Fan cooking - This setting allows you to roast or roast and bake simultaneously using any shelf, without flavour transference. Pre-set temperature: 175 °C.



Conventional cooking - The heat comes from both the top and bottom element, ensuring even heating inside the oven. Pre-set temperature: 200 °C. Highest temperature: 250°C.



Inner Grill - can be used for grilling small quantities. Pre-set temperature: 250 °C.



Thermal Grilling - This function offers an alternative method of cooking food items, normally associated with conventional grilling. The grill element and the oven fan operate together, circulating hot air around the food. Pre-set temperature: 180 °C

Select a maximum temperature of 200°C.



Pizza Oven - The bottom element provides direct heat to the base of pizzas, quiches or pies, while the fan ensures air is circulated to cook the pizza toppings or pie fillings. Pre-set temperature: 175 °C



Full Grill - The full grill element will be on. Recommended for large quantities. Pre-set temperature: 250 °C



Bottom heating element - The heat comes from the bottom of the oven only, to allow you to finish your dishes. Pre-set temperature: 250 °C



Top heating element - The heat comes from the top of the oven only, to allow you to finish your dishes. Pre-set temperature: 250 °C



Defrosting - The oven fan operates without heat and circulates the air, at room temperature, inside the oven. This function is particularly suitable for defrosting delicate food which could be damaged by heat, e.g. cream filled gateaux, iced cakes, pastries, bread and other yeast products.

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.



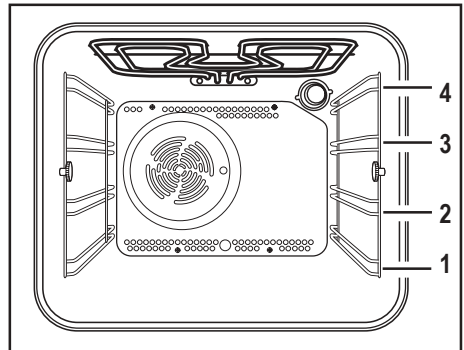
Always cook with the oven door closed. Stand clear when opening the drop down oven door. **Do not** allow it to fall open - support the door using the door handle, until it is fully open.



The oven has four shelf levels. 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.



Fan Cooking

The air inside the oven is heated by the element around the fan situated behind the back panel. The fan circulates hot air to maintain an even temperature inside the oven.

The advantages of cooking with this function are:

- **Faster Preheating**

As the fan oven quickly reaches temperature, it is not usually necessary to preheat the oven although you may find that you need to allow an extra 5-7 minutes on cooking times. For recipes which require higher temperatures, best results are achieved if the oven is preheated first, e.g. bread, pastries, scones, souffles, etc.

- **Lower Temperatures**



Fan oven cooking generally requires lower temperatures than conventional cooking. Follow the temperatures recommended in the cooking chart. Remember to reduce temperatures by about 20-25 °C for your own recipes which use conventional cooking.

- **Even Heating for Baking**

The fan oven has uniform heating on all shelf positions. This means that batches of the same food can be cooked in the oven at the same time. However, the top shelf may brown slightly quicker than the lower one.

This is quite usual. There is no mixing of flavours between dishes.

How to use the fan oven



1. Switch the oven on.
2. Press the Oven Function Control button  and select the "Fan Cooking" function .
3. If necessary adjust temperature setting using the "+" or "-" buttons.

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. Switch the oven ON.
2. Select the Conventional Oven Function by pressing the Oven Function control button  until the symbol  appears in the display.
3. If necessary adjust temperature setting using the "+" or "-" buttons.

Top heating element

This function is suitable for finishing cooked dishes, e.g. lasagne, shepherds pie, cauliflower cheese etc.



Bottom heating element

This function is particularly useful when blind-baking pastry. It may also be used to finish off quiches or flans to ensure the base pastry is cooked through.

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 Full Grill



1. Switch the oven ON.
2. Select the Full Grill function by pressing the Oven Function control button  until the symbol  appears in the display.
3. If necessary adjust temperature setting using the “+” or “-” buttons.
4. Adjust the grid and grill pan runner position to allow for different thicknesses of food. Position the food close to the element for faster cooking and further away for more gentle cooking.

Preheat the grill on a full setting for a few minutes before sealing steaks or toasting. Adjust the heat setting and the shelf as necessary, during cooking.

During cooking, the cooling fan and the thermostat control light will operate in the same way as described for the fan oven function.

How to use the Inner Grill Element



The inner grill provides quick direct heat to the central area of the grill pan. By using the inner grill element for cooking small quantities, it can help to save energy.

1. Switch the oven ON.
2. Select the Inner Grill Element by pressing the Oven Function control button  until the symbol  appears on the display.
3. If necessary adjust temperature setting using the “+” or “-” buttons.
4. Adjust the grid and grill pan runner position to allow for different thicknesses of food and follow the instructions for grilling.

How to Use the Thermal Grill

Thermal grilling offers an alternative method of cooking food items normally associated with conventional grilling. The grill element and the oven fan operate alternately, circulating hot air around the food. The need to check and turn the food is reduced. Thermal grilling helps to minimise cooking smells in the kitchen.



With the exception of toast and rare steaks, you can thermally grill all the foods you would normally cook under a conventional grill. Cooking is more gentle, therefore food generally takes a little longer to cook with thermal grilling compared with conventional grilling. One of the advantages is that larger quantities can be cooked at the same time.

1. Switch the oven ON.
2. Select the Thermal Grill Oven Function by pressing the Oven Function control button  until the symbol  appears on the display.
3. If necessary, press “+” or “-” buttons. to adjust the temperature setting.
4. Adjust the grid and grill pan runner position to allow for different thicknesses of food and follow the instructions for grilling.

Pizza Oven

The bottom element provides direct heat to the base of pizzas, quiches or pies, while the fan ensures air is circulated to cook the pizza toppings or pie fillings.




To obtain the best results use the lower shelf levels.

1. Switch the oven ON.
2. Select the Pizza Oven Function by pressing the Oven Function control button  until the symbol  appears on the display.
3. If necessary, press “+” or “-” buttons to adjust the temperature setting.

Defrosting

The oven fan operates without heat and circulates the air, at room temperature, inside the oven. This increases the speed of defrosting. However, please note that the temperature of the kitchen will influence the speed of defrosting. This function is particularly suitable for defrosting delicate food which could be damaged by heat, e.g. cream filled gateaux, iced cakes, pastries, bread and other yeast products.

How to Use Defrosting

- 1) Switch the oven on by pressing button .
- 2) Select the Defrosting Oven Function by pressing the Oven Function control button  until the symbol  appears in the display.
- 3) The display will show the indication “def”.

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.

Programming the oven

How to set the Minute Minder

- 1) Press button  to select the Minute Minder function (Fig. 8). The relevant  symbol will flash and the control panel will display "0.00".
- 2) Press button "+" to select the required time. Maximum time is 23 hours 59 minutes. After it has been set, the Minute Minder will wait 3 seconds and then start running (Fig. 9).
- 3) When the programmed time has elapsed, an acoustic alarm will be heard.
- 4) To switch off the acoustic alarm, press any button.

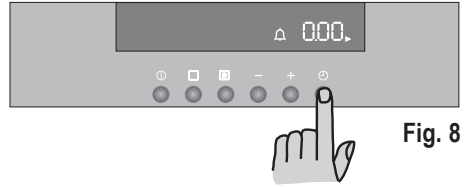





Fig. 8



Fig. 9

i The oven will NOT switch off if in use. The Minute Minder function can also be used as well when the oven is off.

To use or to change the Minute Minder setting:

press button  until the symbols  and  flash. It is now possible to change the Minute Minder setting by pressing button "-" or "+".

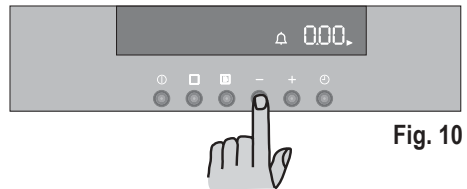







Fig. 10

To cancel the Minute Minder:

press button  until the symbols  and  flash. Press button "-" to decrease the time until "0.00" is displayed (Fig. 10).

To programme the Oven to Switch Off

- 1) Place food in the oven, switch on the oven, select a cooking function and adjust the cooking temperature, if required (Fig. 11).
- 2) Press button  to select the "Cooking Duration" function (Fig. 12). The "Cooking Duration" symbol  will flash and the control panel will display "0.00".

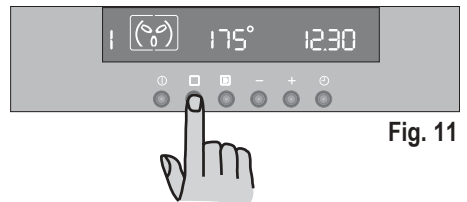


Fig. 11

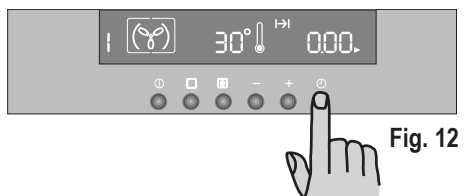


Fig. 12

- 3) While the symbol ► is flashing, press button “+” to select the required time. Maximum time is 23 hours 59 minutes. The programmer will wait 3 seconds and then start running.
- 4) When cooking time is over, the oven will be switched off automatically and an acoustic alarm will be heard while the control panel will display “0.00”.
- 6) To switch off the acoustic alarm, press any button.

To cancel the Cooking Duration Time:

- press button ⏸ until the symbol ► will flash.
- press button “-” to decrease the time until “0.00” is displayed (Fig. 13).

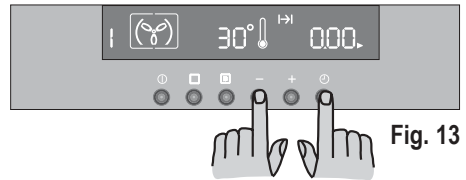


Fig. 13

To Programme the Oven to Switch On and Off

- 1) Carry out the "Cooking Duration" setting as described in the relevant chapter.
- 2) Press button ⏸ until the "End of Cooking" function →| is selected and the relevant symbol flashes. The control panel will display the end of cooking time (that is, the actual time + cooking duration time - Fig. 14).
- 3) Press button “+” to select the required end of cooking time.
- 4) After this is set, the programmer will wait 3 seconds and then start running.
- 5) The oven will switch on and off automatically. The end of cooking will be marked by an acoustic alarm.
- 6) To switch off the acoustic alarm, press any button.

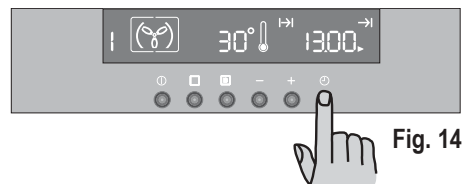


Fig. 14

To cancel the programme, simply cancel the Duration Time.

Special functions

Automatic Switch-Off function

The oven will switch off automatically if any change of setting is made, according to the table below (Fig. 15).

If temperature setting is:	the oven will switch off:
250°C	after 3 hours
from 200 up to 245°C	after 5,5 hours
from 120 up to 195°C	after 8,5 hours
less than 120°C	after 12 hours

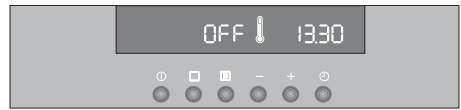


Fig. 15

Residual Heat Function

When a Cooking Duration time is set, the oven will automatically switch off a few minutes before the end of the programmed time, and use the residual heat to finish your dishes without energy consumption. All current settings will be displayed until the Cooking Duration time is over.

This function will not operate when the Cooking Duration time is less than 15 minutes.

Child Lock Function

To avoid children switching on the oven, it is possible to lock the oven controls.





- 1) Turn off the oven by pressing button .
- 2) Press buttons  and  at the same time and keep them pressed for about 3 seconds. An acoustic signal will be emitted and the indication 'SAFE' will appear on the display (Fig. 16).
- 3) The oven is now locked. Neither oven functions nor temperatures can be selected.



Fig. 16

To unlock the oven:

Press buttons  and “-” at the same time and keep them pressed for about 3 seconds. An acoustic signal will be emitted and the indication ‘SAFE’ will go off. The oven can now be operated (Fig. 17).

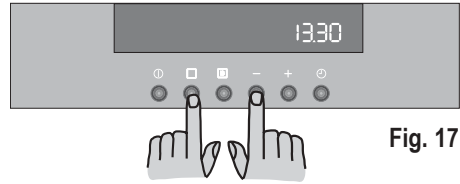





Fig. 17

"Fast Heat Up" function

After a cooking function has been selected and the temperature has been adjusted, the cavity will gradually heat up until the selected temperature is reached. This will take from 10 to 15 minutes, depending on selected function and temperature. If it is necessary to reach the required temperature in a shorter time, the "Fast Heat Up" Function can be used.

- 1) Switch the oven on by pressing button .
- 2) Set the required cooking function and temperature as explained in the previous pages.
- 3) Set the temperature by pressing button “-” or “+”. The temperature will appear on the display.
- 4) Press button . The temperature display will show "FHU" (Fig. 18).
- 5) press button  and the symbol “o” will flash for approximately 10 seconds. Now it is possible to select the required temperature by pressing button “-” or “+”.
- 4) When the required temperature is reached, an acoustic alarm will sound for a short time, and the temperature display will revert to the set temperature.

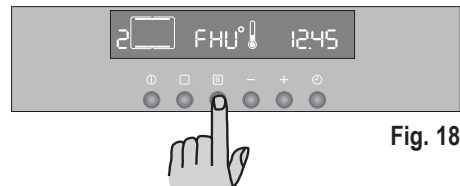





Fig. 18


This function can be used with any cooking function or temperature.

Demo Mode

This mode is intended to be used in shops to demonstrate the oven functionality without any power consumption except the interior light, the display and the fan. This function can only be switched on when the appliance is first connected.

If there is a power failure, when the power supply is restored again, the Demo function can only be switched on if in the display 12:00 and the symbol  are flashing automatically.


1. Press the  button for approximately 2 seconds. An acoustic alarm will sound for a short time.
2. Press the  and “—” buttons at the same time. A short acoustic alarm will be heard and the time 12:00 will appear in the display (Fig. 19).

When the oven is switched on the symbol  appears in the display. This means that the Demo function is activated.

All oven functions can be selected.

The oven is not really working and the heating elements do not switch on.

Switch off the oven and follow the procedure described above to switch off the demo mode again.

 The Demo function remains saved in the programme in the event of a power failure.

Error Code

The electronic programmer does a continuous diagnostic check of the system. If some parameters are not correct, the control unit will stop the activated functions and it will show on the display the corresponding error code (Fig. 20).

For further details, refer to chapter "Something not working".

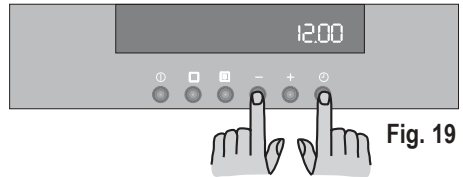


Fig. 19





Fig. 20

Cooking tables

Conventional and Fan Cooking

i 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	 temp °C	temp °C		
CAKES						
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+righ.	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 braking tray
Plate tarts	2	180	2	170	45-70	In cake mould
BREAD AND PIZZA						
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
FLANS						
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
MEAT						
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
FISH						
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 fillets

(*) 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

Thermal Grilling



With thermal grilling set a maximum temperature of 200°C.

TYPE OF DISH	Quantity		Thermal Grilling		Cooking time in minutes	
	Pieces	g.		temp. °C	1st side	2nd side
Rolled joints (turkey)	1	1000	3	200	30~40	20~30
Chicken (cut in two)	2	1000	3	200	25~30	20~30
Chicken legs	6	-	3	200	15~20	15~18
Quail	4	500	3	200	25~30	20~25
Vegetable gratin	-	-	3	200	20~25	--
St. Jacques shells	-	-	3	200	15~20	--
Mackerel	2-4	-	3	200	15~20	10~15
Fish slices	4-6	800	3	200	12~15	8~10

Pizza Oven

TYPE OF DISH	Pizza Oven		Cooking time in minutes	NOTES
		temp. °C		
Pizza , large	1	200	15~25	on baking tray
Pizza , small	1	200	10~20	on baking tray or on grid
Bread rolls	1	200	15~25	on baking tray



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
- 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. A);
3. unlock and turn the small levers located on the two hinges (Fig. B);
4. handle the door by its left- and right-hand sides, then slowly turn it towards the oven until it is half-closed (Fig. C);
5. gently pull the oven door off its site (Fig. C);
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.

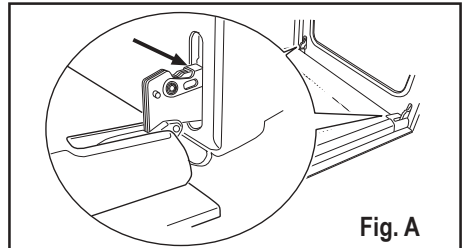


Fig. A

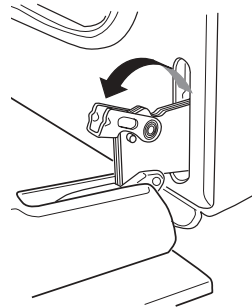


Fig. B

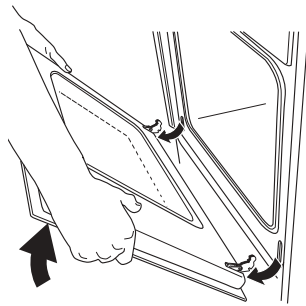


Fig. C

Oven Shelves and Shelf Supports

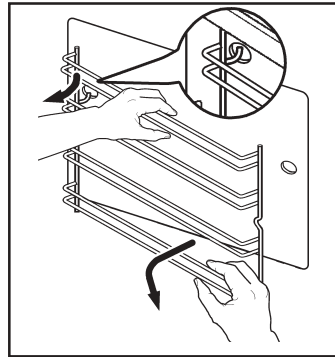
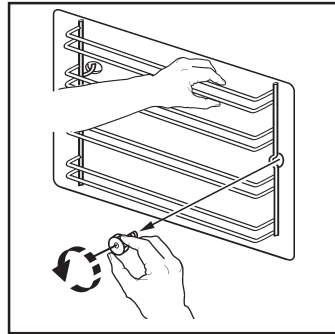
To clean the oven shelves, soak in warm soapy water and remove stubborn marks with a well wetted soap impregnated pad.

Rinse well and dry with a soft cloth.

The shelf supports can be removed for easy cleaning.

 Proceed as follows:

1. remove the front screw while keeping the shelf support in position with the other hand;
 2. disengage the rear hook and take off the shelf support;
 3. once the cleaning is carried out, refit the shelf supports following the procedure in reverse.
- Please, ensure the retaining nuts are secure when refitting the shelf support.



Replacing The Oven Light

Disconnect the appliance

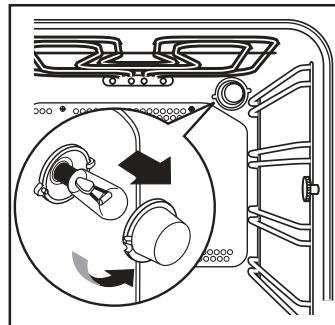
If the oven bulb needs replacing, it must comply with the following specifications:

- Electric power: 15 W/25 W,
- Electric rate: 220 V (60 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.
3. Remove the faulty bulb and replace with the new one.
4. Refit the glass cover and restore the electrical supply.



Something not working

If the appliance is not working correctly, please check the following before contacting the your local Electrolux Customer Service Centre.

PROBLEM	SOLUTION
<ul style="list-style-type: none"> ■ The oven is not switching on. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Touch the ⓘ control, then select a cooking function. <i>or</i> ◆ Has the fuse in the domestic electrical installation been tripped? <i>or</i> ◆ Is the child lock device or the automatic On/Off cut-off function switched on? <i>or</i> ◆ Was the demo function accidentally activated? Follow the instructions given on page 21 to deactivate the demo function. <i>or</i> ◆ Check whether the appliance is correctly connected and the socket switch or the mains supply to the oven is ON.
<ul style="list-style-type: none"> ■ The oven light does not come on. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Buy a new oven light bulb; if necessary, order from the Electrolux Service Centre and install according to the instructions in this user manual.
<ul style="list-style-type: none"> ■ It takes too long to cook the dishes or they cook too quickly. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Following the advice contained in these instructions, especially the section "Using the oven".
<ul style="list-style-type: none"> ■ Steam and condensation settle on the food and in the oven cavity. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ When the cooking process is completed, do not leave the dishes standing in the oven for longer than 15-20 minutes.
<ul style="list-style-type: none"> ■ The error code "F.." appears in the display". 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Please take note of the error code and contact your nearest Electrolux Customer Service centre.

IMPORTANT: If you call out an engineer to a fault listed below, or to repair a fault caused by incorrect use or installation, a charge will be made even if the appliance is under guarantee.

Technical data

Heating element ratings

Bottom heating element	920 W
Top heating element	730 W
Conventional cooking (Top+Bottom)	1647 W
Fan cooking	1830 W
Grill	1510 W
Full grill	2240 W
Thermal grilling	1533 W
Pizza oven	920/1830 W
Oven light	23 W
Hot air fan motor	23 W
Cooling fan motor	23 W
Total rating	2290 W
Operating voltage (60 Hz)	220 V

Dimensions of the recess

Height	under top	593 mm
	in column	580 mm
Width		560 mm
Depth		550 mm

Oven

Height	335 mm
Width	395 mm
Depth	400 mm
Oven capacity	53 l

Instructions for the Installer



Installation and connection must be done in compliance with the regulations in force. Any interventions must be carried out when the appliance is switched off. Only accredited engineers may work on the appliance.

The manufacturer disclaims any liability if the safety measures are not observed.

Connecting to the electrical supply

Before connecting to the electrical supply, please make sure:

- The fuse and the domestic electrical installation must be designed for the max. load of the appliance (see rating plate).
- The domestic electrical installation must be equipped with a proper earth connection in accordance with the regulations in force.
- The socket or the multi-pole off switch must be easy to access after the appliance has been installed.

This appliance is supplied with a connection cable incorporating a 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 it should be 2-3 cm. longer than the other cables.

The mains cable and plug as supplied are to be connected to a shockproof socket (220 V~, 60 Hz). The shockproof socket must be installed in accordance with the regulations.

The following types of mains cable are suitable, taking the necessary rated cross section into account: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.


The connection cable must in any case be laid out so that at no point does it reach 50°C (over room temperature).

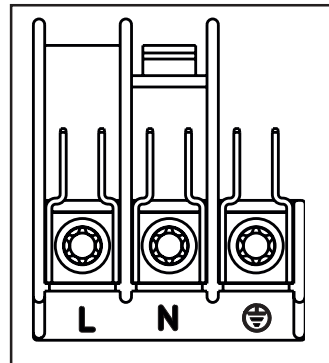
After the connection has been carried out, the heating elements must be tested by being operated for about 3 minutes.

Terminal block

The oven is fitted with an easily accessible terminal block which is designed to operate with a single-phase power supply of 220 V.

Letter L - Live terminal
Letter N - Neutral terminal

 or E - Earth terminal



Instructions for building In

For problem-free functioning of the built-in appliance, the kitchen unit or the recess into which the appliance is built must have suitable dimensions.

In accordance with the regulations in force, all parts which ensure the shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that they cannot be undone without tools.

These also include the fixing of any end walls at the beginning or end of a line of built-in units.

The shock protection must in any case be ensured by the building in of the appliance.

The appliance can be placed with its back or a side wall against higher kitchen units, appliances or walls. However, only other appliances or units of the same height as the appliance can be placed against the other side wall.

Oven dimensions (Fig. 1)

Instructions for building in

For problem-free functioning of the built-in appliance, the kitchen unit or the recess into which the appliance is built must have suitable dimensions (Fig. 2-3).

Securing the appliance to the cabinet

1. Open the oven door.
2. Fasten the oven to the cabinet placing the four distance holders provided with the appliance (Fig. 4 -A) which fit exactly into the holes in the frame and then fit four wood screws (Fig. 4 -B).

When installing a hob over the oven, the hob electrical connection and the oven one have to be carried out separately for security reasons and to let the oven be taken off the cabinet easier, if necessary.

Any extensions must be made with cables suitable for the required power.

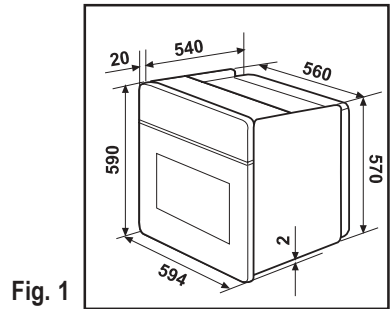


Fig. 1

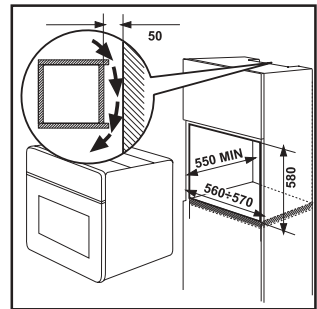


Fig. 2

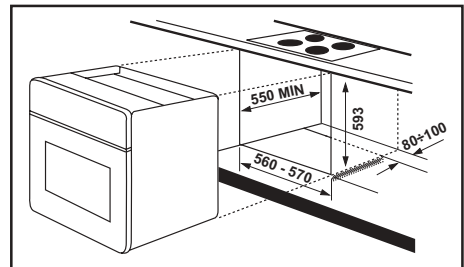


Fig. 3

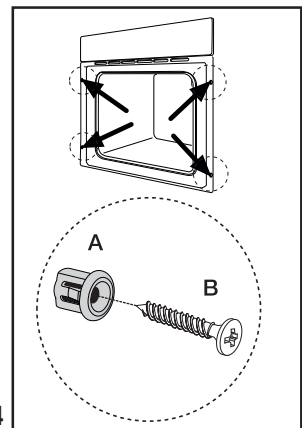
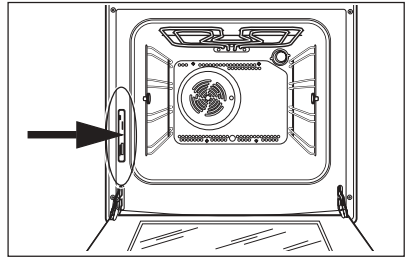


Fig. 4

Service and spare parts

If after the checks listed in the chapter "Something not working", 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 - Edifício 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, 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 Istanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

-	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI	ZANUSSI ZOB 691
1	Fabricante	Mærke	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Leverantör	Tavarantoimittaja	
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli	
3	Clase de eficiencia energética	Relativt energigrøbnings	Energieeffizienzkategorie	Τύξη ενεργειακής αποδοχής	Energy efficiency class	Classement selon son efficacité énergétique	Classe di efficienza energetica	Energie-efficiëntieklasse	Classe de eficiência energética	Energieeffektivitetsklass	Energiestohokkuusluokka	
4	- Calentamiento convencional - Convección forzada	- Traditionel opvarmning - Varmluft	- Konventionelle Beheizung - Um-Heißluft	- Συμβατική θερμότητα - Με κυκλοφορία θερμότητας	- Conventional - Forced air convection	- Classique - Convection forcée	- Convezione naturale - Convezione forzata	- Conventioneel - Geforceerde luchtconvecctie	- Convectional - Convecção forçada de ar	- Konventionell värmning - Värmning med varmluft	- Ylä-alalämpö - Kiertolima	
5	Consumo de energía Función de calentamiento:	Energiforbrug Opvarmningsfunktion:	Energieverbrauch Beheizung:	Κατανάλωση ενέργειας Λειτουργία θέρμανσης	Energy consumption Heating function:	Consommation d'énergie Fonction chauffage:	Consumo di energia Funzione di riscaldamento:	Energieverbruik Verhittingsfunctie:	Consumo de energia Função de aquecimento:	Energiförbrukning Värmningsfunktion:	Energiankulutus Kaumennusta- pa:	
6	- Calentamiento convencional - Convección forzada	- Traditionel opvarmning - Varmluft	- Konventionelle Beheizung - Um-Heißluft	- Συμβατική θερμότητα - Με κυκλοφορία θερμότητας	- Conventional - Forced air convection	- Classique - Convection forcée	- Convezione naturale - Convezione forzata	- Conventioneel - Geforceerde luchtconvecctie	- Convectional - Convecção forçada de ar	- Konventionell värmning - Värmning med varmluft	- Ylä-alalämpö - Kiertolima	0.79 kWh 0.78 kWh
8	- Vapor	- Dampf	- Dampf	- Άτμος	- Steam	- Vapeur	- Vapore	- Stoom	- Vapor	- Ånga	- Höyry	
9	Volumen neto (litros)	Netto-volumen (liters)	Netto-volumen (Liter)	Δεξαμενή όγκου (λίτρο)	Usable volume (litres)	Volume utile (litres)	Volume utile (litri)	Netto volume (liter)	Volume útil (litros)	Användbar volym (liter)	Käyttökäytäväus (litras)	53
•••••	Tipo: - Pequeño - Medio - Grande	Type: - Lille - Mellemstort - Stort	Typ: - Klein - Mittel - Groß	Τύπος: - Μικρός - Μεσαίος - Μεγάλος	Size: - Small - Medium - Large	Type: - Faible volume - Volume moyen - Grand volume	Tipo: - Piccolo - Medio - Grande	Type: - Klein - Middelgroot - Groot	Tipo: - pequeno - medio - grande	Storlek: - Liten - Medelstor - Stor	Koko: - Pieni - Keskipiikoinen - Suuri	
•••••	Tiempo de cocción con carga normal:	Tilberedningstid ved standardbeladning:	Kochzeit bei Standardbeladung:	Χρόνος για τυποποιημένο φορτίο:	Time to cook standard load:	Temps de cuisson en charge normale:	Tempo necessario per cottura carico normale:	Bereidings-tijd bij standaardbeladning:	Tempo de cozzedura com carga-padrão:	Tilagningstid för en standardlast:	Pastotoukka valmistus-aika:	
10	- Calentamiento convencional - Convección forzada	- Traditionel opvarmning - Varmluft	- Konventionelle Beheizung - Um-Heißluft	- Συμβατική θερμότητα - Με κυκλοφορία θερμότητας	- Conventional - Forced air convection	- Classique - Convection forcée	- Convezione naturale - Convezione forzata	- Conventioneel - Geforceerde luchtconvecctie	- Convectional - Convecção forçada de ar	- Konventionell värmning - Värmning med varmluft	- Ylä-alalämpö - Kiertolima	43 min. 41 min.
12	Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño	Areal af den største bageplade	Größe des größten Backblechs	Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος εκτεθειμένη	The area of the largest baking sheet	Aire de la surface de la plus grande plaque pour pâtisserie	Superficie del piano di cottura più grande	Oppervlakte van de grootste bakplaat	Área da superfície da maior placa de pastelaria	Ytan för den största bakplåten	Suurimman leivinpellin ala	1130 cm ²
13	Ruido (dB (A) re 1 pW)	Lydeffekt-niveau dB (A) (Stø)	Gerausch (dB (A) re 1 pW)	Ήχος (dB (A) re 1 pW)	Noise (dB (A) re 1 pW)	Brut (dB (A) re 1 pW)	Rumore (dB (A) re 1 pW)	Geluidsniveau dB (A) re 1 pW)	Nível de ruído dB (A) re 1 pW)	Bullerimvä dB (A)	Ääni (dB (A) re 1 pW)	
•	Más eficiente Lower forbrug Tilvirkning More efficient Economic	Basisi consumi Efficiet Låg forbrukning Virkito kuluttava			Menos eficiente Hoher Verbrauch Höj forbrukning Hög förbrukning Less efficient Peu économique		Alti consumi Indicent Hög forbrukning Hög förbrukning Peu économique					
•••••	12 l	Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttökäytäväus	Δεξαμενή όγκου/Usable volume/Volume utile/	< 35 l								
•••••	35 l	Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttökäytäväus	Δεξαμενή όγκου/Usable volume/Volume utile/	< 65 l								
•••••	65 l	Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttökäytäväus	Δεξαμενή όγκου/Usable volume/Volume utile/									
												2002/40/EC



저희 제품을 선택해 주셔서 감사합니다.

저희 새로운 제품은 고객님께 최고의 만족을 선사해 드릴 것입니다. 다른 가전 제품을 구입할 계획이 있으시면 저희 브랜드를 다시 선택해 주시길 기대합니다.

이 사용자 설명서를 자세히 읽어 보시고 제품의 수명이 다할 때까지 잘 보관하셔서 참고 자료로 이용하시기 바랍니다. 본 제품을 다른 사용자에게 양도하실 경우 반드시 이 사용자 설명서를 함께 전해 주시기 바랍니다.

수입원: (주) 쿠스한트
주소: 서울시 서초구 서초동1424-2
성우빌딩 4층
서비스 센터: (전국공통) 1688-1911
FAX: 02-3480-7520
상담시간: 09:00-18:00(월~금)

목차

경고 및 중요 안전 정보	36
제품 설명	38
제어판	39
오븐을 처음 설치할 때	40
기능 표시	43
오븐 사용 방법	44
오븐 프로그램하는 방법	49
특수 기능	51
조리 정보	53
청소 및 관리	56
문제가 발생한 경우	59
기술 정보	60
설치자 주의 사항	61
빌트인 주의사항	62
서비스 및 예비 부품	63

사용자 주의사항 이용 가이드



안전 주의사항



단계별 지시사항



유용한 정보



이 제품은 다음의 **EEC 규정**을 준수합니다:

- **2006/95** (저전압 규정);
 - **89/336** (EMC 규정);
 - **93/68** (일반 규정);
- 및 이후 변경 사항.

제조원:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
 Viale Bologna 298
 47100 FORLI' (Italy)

한국어

경고 및 중요 안전 정보

이러한 사용자 주의사항은 항상 제품 가까이 보관해 주십시오. 이 제품을 다른 사람에게 양도하거나 판매할 경우, 또는 이사할 때 제품을 두고 갈 경우, 새로운 사용자가 이러한 사용자 주의사항 및 관련 정보를 확인할 수 있게 해야 합니다. 이러한 경고는 사용자 및 사용자 가족의 안전을 위한 것입니다. 따라서 이 제품을 연결 또는 사용하기 전에 자세히 읽어 보시기 바랍니다.

설치

- 제품 설치는 반드시 각 지역의 현행 규정에 따라 승인된 전문가에게 요청해야 합니다. 자세한 제품 설치 방법은 설치자를 위한 주의사항 부분에 나와 있습니다.
- 이 제품은 전문 지식을 가진 승인된 사람이 각 지역 규정에 따라 설치 및 연결해야 합니다.
- 설치 문제로 인해 전원 공급장치를 변경해야 하는 경우도 반드시 승인된 전기 기술자에게 요청해야 합니다.
- 오븐을 청소하려면 다음 사항을 주의해 주십시오. 기름 필터(장착시), 발열 전극 및 온도 센서에는 아무 것도 분무해서는 안 됩니다.
- 이 제품을 어떤 식으로든 개조하는 것은 위험합니다.
- 제과 제빵, 로스트 구이, 그릴 조리 동안은 오븐 창과 제품의 다른 부품이 뜨거워집니다. 그러므로 어린이가 제품 가까이 오지 못하게 막아 주십시오. 다른 전기 제품을 오븐 근처 소켓에 연결한 경우 전기선이 오븐 도어에 걸리거나 핫링에 닿지 않게 합니다.

작동

- 이 오븐은 음식물 조리용으로 설계되었습니다. 다른 용도의 사용은 금지됩니다.
- **조리가 끝난 후 또는 조리가 진행되는 도중 오븐 도어를 열면 오븐에서 뜨거운 스팀이 나올 수 있으므로 주의해야 합니다.**
- 쿠키를 사용할 경우는 매우 조심해야 합니다. 오븐 발열 전극의 뜨거운 열은 선반과 다른 부품을 매우 뜨겁게 만듭니다.
- 오븐에서 식품을 조리하기 위해 알루미늄 호일을 사용하는 경우는 호일이 오븐 바닥에 직접 닿지 않도록 주의해야 합니다.
- 오븐에서 냄비나 뜨거운 접시를 꺼낼 때는 항상 오븐 장갑을 착용합니다.
- 오븐 걸면이 손상되는 것을 막으려면 주기적으로 청소합니다.
- 오븐을 청소하려면 먼저 오븐 전원을 끄거나 전원 플러그를 뽑아 놓습니다.
- 사용하지 않을 때는 오븐이 “OFF” 위치에 있는지 확인합니다.
- 이 오븐은 230V의 단상 연결용으로 모델에 따라 전기 핫플레이트와 결합된 콤비네이션 제품 또는 단일 기능 제품으로 제조되었습니다.
- 이 제품은 초강력 스팀 클리너 또는 스팀 젓 클리너로 청소할 수 없습니다.


- 마모성 클리너 또는 날카로운 금속성 스크래퍼는 사용이 금지됩니다. 이러한 물건은 오븐 도어 유리에 스크래치를 남기며 심할 경우 유리가 깨질 수도 있습니다.

사용자 안전

- 이 제품은 성인이 사용하도록 만들어졌습니다. 어린이가 이 제품을 사용하거나 갖고 노는 것은 매우 위험합니다.
- 오븐이 작동 중인 동안은 어린이가 가까이 오지 못하게 해 주십시오. 오븐을 끈 다음에도 오랜 동안 뜨거운 열이 남아있으므로 주의합니다.
- 이 제품은 어린이나 신체적, 감성적 또는 정신적 장애가 있는 사람 또는 경험과 지식이 부족하여 제품의 안전한 사용을 책임지고 올바르게 판단할 수 없는 사람은 반드시 보호자의 도움이 필요합니다.

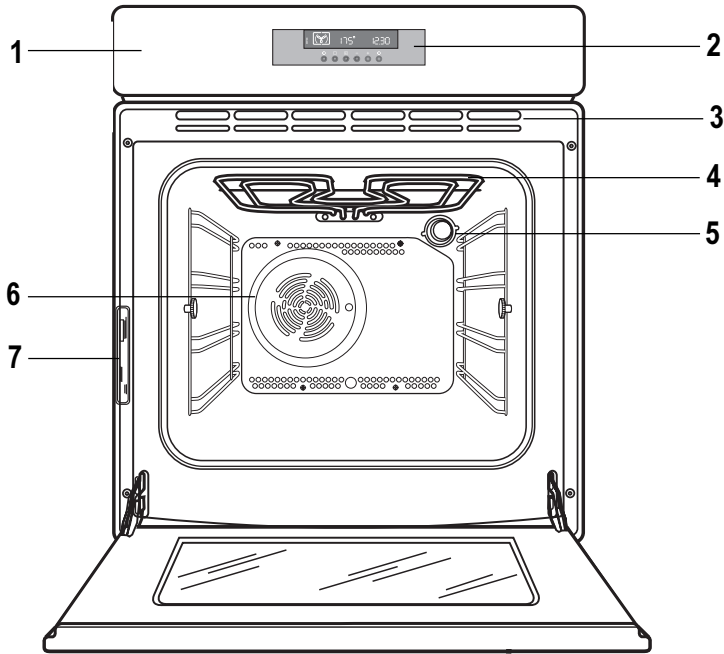
고객 서비스

- 이 제품의 수리 및 점검은 제조사의 서비스 부서 또는 제조사가 승인한 서비스 센터에 의해 수행되어야 하며 부품 교환 시는 반드시 정품을 이용해야 합니다.
- 고장이 나거나 손상된 경우 제품을 스스로 수리하는 것은 위험합니다. 미숙한 사람이 제품을 수리하면 부상을 당하거나 심각한 고장을 일으킬 수 있습니다.

제품이나 제품 포장 위의 이  기호는

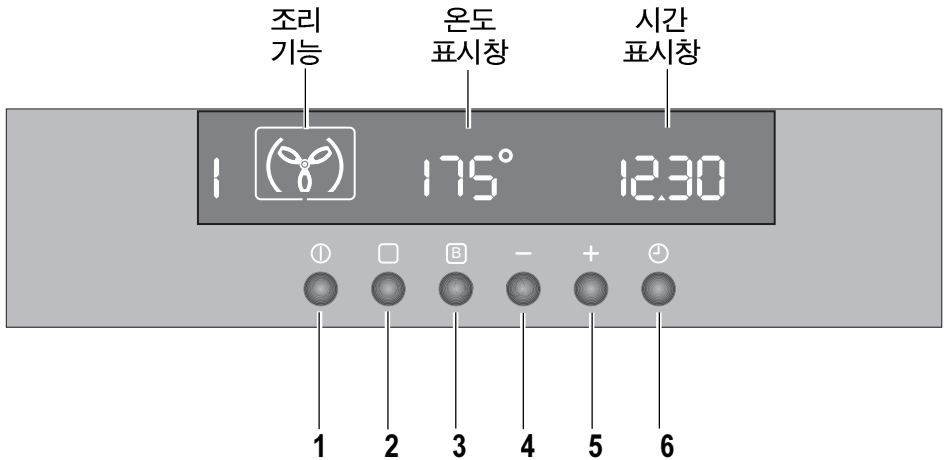
이 제품이 가정용 폐기물로 처리되어서는 안됨을 뜻합니다. 이 제품은 전기 또는 전자 장비의 재활용을 위한 특정 수거 장소로 양도해야 합니다. 이 제품을 올바르게 폐기하면 환경과 인간 건강을 보호할 수 있습니다. 잘못된 제품 폐기는 환경과 건강을 해칠 수 있습니다. 이 제품의 재활용에 관한 자세한 설명은 가까운 동사무소, 가정용 폐기물 서비스 센터 또는 제품 구매처로 문의하시기 바랍니다.

제품 설명



1. 제어판
2. 전자식 프로그래머
3. 쿨링팬의 환풍구
4. 그릴
5. 오븐 조명등
6. 오븐 팬
7. 정격판

제어판



누름 버튼

1. ON / OFF
2. 오븐 기능 컨트롤
3. 고속 가열 기능
4. 마이너스 컨트롤 “-” (시간 또는 온도)
5. 플러스 컨트롤 “+” (시간 또는 온도)
6. 타이머 / 조리 시간 기능 / 조리 마침 기능

모든 오븐 기능은 전자식 프로그래머에 의해 제어됩니다.

조리 기능, 조리 온도 및 자동 시간설정 등을 원하는대로 결합하여 선택할 수 있습니다.

참고

정전이 되면 이 프로그래머는 약 3분 동안 모든 설정(시간, 프로그램 설정 또는 작동 프로그램)을 유지합니다. 정전 시간이 길어지면 모든 설정은 취소됩니다. 전원이 다시 복구되면 표시창의 숫자가 깜박이고 시간/타이머가 초기화됩니다.

오븐을 처음 설치할 때

! 오븐을 사용하기 전에 오븐 내외부의 모든 포장재를 제거하십시오.

오븐을 전기 공급부에 처음 연결하면 표시창에 12:00이 나타나고 **!** 표시가 깜박입니다.

오븐을 사용하기 전에 시간이 올바르게 설정되어 있는지 확인합니다.

올바른 시간 설정 방법:

- ▶ 버튼을 누릅니다. **!** 기호가 깜박이면(그림 1), “-” 또는 “+” (그림 2)을 눌러 시간을 설정합니다. 올바른 시간이 표시된 후 약 5초가 지나면 시간 화살표 ▶ 표시가 사라집니다(그림 3).
- ▶ 표시가 더 이상 깜박이지 않으면 **!** 버튼을 두 번 누릅니다. 그 다음, 1)번 설명을 따라 합니다.

처음 사용하기 전에

음식을 넣지 않은 상태에서 오븐 가열을 해야 합니다.

오븐 가열 방법은 아래와 같습니다.

- ▶ **!** 버튼을 눌러 오븐을 켭니다.
- ▶ **!** 버튼을 두 번 누른 다음 “상하 입체가열 조리” 기능 **!** 을 선택합니다(그림 4).
- ▶ 플러스 “+” 버튼을 이용하여 온도를 250°C로 설정합니다.
- ▶ 약 45분간 오븐을 비어 있는 상태로 작동시킵니다.
- ▶ 창문을 열어 환기를 시킵니다.

이 절차는 “열풍 순환식 조리” **!** 및 “전체 그릴 조리” **!** 기능에도 약 5분 내지 10분간 반복해야 합니다.



그림 1



그림 2



그림 3



그림 4

i 이 과정 동안 불쾌한 냄새나 연기가 날 수 있습니다. 그러나 이 냄새는 제조 과정의 잔여물로 인해 발생하는 지극히 **정상적인 것**입니다.

이 과정을 마친 후 오븐의 열이 식으면 부드러운 천을 중성 세제를 약간 푼 미지근한 비눗물에 적셔 내부를 깨끗이 청소합니다.

i 처음으로 조리를 하는 경우는 먼저 **선반 및 베이킹 트레이**를 깨끗이 청소합니다.

! 오븐 도어를 열려면 항상 가운데 손잡이를 이용해 주십시오 (그림 5).

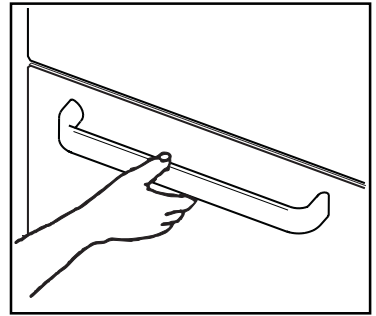


그림 5

“On/Off” 누름 버튼

오븐은 조리 기능 또는 프로그램을 선택하기 전에 반드시 스위치를 먼저 켜야 합니다. ① 버튼을 누르면 표시창에 오븐 표시가 나타나며 오븐등에 불이 켜집니다. 오븐을 끄려면 ① 버튼을 아무 때나 누르면 됩니다. 조리 기능 또는 프로그램이 멈추고 오븐등의 불이 꺼지며 시간 표시창에 현재 시간만 나타납니다. 오븐 스위치는 아무 때나 끌 수 있습니다.

조리 기능 선택 방법

- 1) ① 버튼을 눌러 오븐을 켭니다.
- 2) □ 버튼을 눌러 필요한 오븐 기능을 선택합니다. 시간 버튼 □ 을 누르면 표시창에 조리 표시가 나타나고 해당되는 조리 기능 번호가 현재 선택된 조리 기능 표시 왼쪽에 나타납니다(그림 6).
- 3) 미리 설정한 온도가 적합하지 않으면 “-” 버튼 또는 “+” 버튼을 눌러 온도를 조절합니다. 온도는 5도 단위로 조절할 수 있습니다.

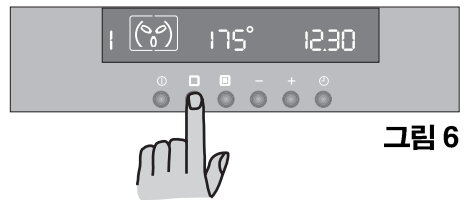



그림 6

- 오븐이 가열되는 즉시 온도계 표시  가 천천히 올라가며 오븐의 현재 온도를 나타냅니다.

필요한 온도에 도달하면 잠깐 동안 신호음이 울리고 온도계 표시 ①에 계속적으로 불이 켜져 있게 됩니다.

온도 및 조리 시간 설정 방법

“-”와 “+” 버튼을 누른 후 ① 표시가 깜박이는 동안 미리 설정된 온도를 높이거나 낮춥니다(그림 7). 최대 온도는 250°C입니다.

▶ 표시가 깜박이는 동안 “-”와 “+” 버튼을 눌러 미리 설정된 조리 시간을 높이거나 낮춥니다(그림 7).

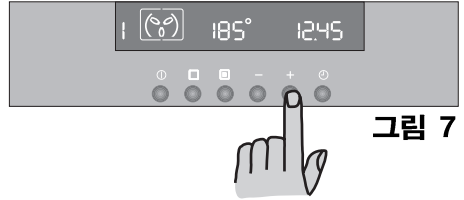


그림 7

안전 온도 조절

오븐의 잘못된 사용 또는 부품 결함 등으로 인한 과열의 위험을 막기 위해 오븐의 전원 공급을 제어하는 안전온도 조절장치가 부착되어 있습니다. 온도가 떨어지면 오븐 스위치가 다시 자동으로 켜집니다.










잘못된 제품 사용으로 인해 안전온도 조절장치가 작동되면 오븐이 완전히 식은 다음 문제를 수정하는 것으로 충분합니다. 반면에, 부품 결함으로 인해 안전온도 조절장치가 작동된 경우는 고객 서비스 센터로 문의해 주십시오.

쿨링팬

쿨링팬은 오븐과 제어판의 온도를 식히는 장치입니다. 조리 시작 후 몇 분 후면 팬이 자동으로 켜집니다. 오븐 도어 손잡이 근처에 있는 구멍으로 더운 공기가 나옵니다. 오븐을 끄더라도 제어 장치들을 마저 식히기 위해 팬은 계속 작동될 수 있습니다. 이는 극히 정상입니다.

i 쿨링팬 작동은 오븐 사용 시간 및 온도 설정에 달려 있습니다. 온도 설정이 낮은 경우는 쿨링팬이 전혀 작동하지 않을 수 있고 오븐을 잠깐 동안만 사용하더라도 작동할 수도 있습니다.

기능 표시

- 1  **열풍 순환식 조리** - 구이 요리를 할 수 있습니다. 선반을 이용하면 맛이나 냄새가 섞이지 않고도 고기와 케이크 등을 동시에 요리할 수 있습니다. 프리셋 온도: 175°C.
- 2  **상하 입체 가열 조리** - 열이 아래 위에서 모두 나오므로 열이 오븐 내에 골고루 전달됩니다. 프리셋 온도: 200°C. 최고 온도: 250°C.
- 3  **내부 그릴** - 적은 량을 그릴로 조리할 때 이용합니다. 프리셋 온도: 250°C.
- 4  **가열식 그릴 조리** - 이 기능을 이용하면 주로 상하 입체 가열식 그릴 조리와 다른 조리 방법을 결합할 수 있습니다. 그릴 전극과 오븐 팬이 함께 작동하여 음식 주위로 더운 공기가 순환합니다. 프리셋 온도: 180°C. **최고 온도 200°C를 선택합니다.**
- 5  **피자 오븐** - 바닥 전극은 피자, 키쉬 또는 파이의 바닥면에 직접 열을 가하고 팬은 공기를 순환시켜 피자 토핑이나 파이의 내용물을 조리합니다. 프리셋 온도: 175°C.
- 6  **전체 그릴** - 그릴 전극이 모두 켜집니다. 많은 양의 음식을 조리할 때 권장됩니다. 프리셋 온도: 250°C.
- 7  **바닥 발열 전극** - 바닥이 오븐의 바닥에서만 나옵니다. 음식의 마무리 단계에 이용할 수 있습니다. 프리셋 온도: 250°C.
- 8  **상단 발열 전극** - 바닥이 오븐 상단에서만 나옵니다. 음식의 마무리 단계에 이용할 수 있습니다. 프리셋 온도: 250°C.
- 9  **해동** - 이 오븐 팬이 열 없이 작동하며 실내 온도에서 오븐 내의 공기를 순환시킵니다. 이 기능은 크림 가토, 아이스케이크, 패스트리, 빵 및 기타 이스트 제품과 같이 열에 의해 쉽게 손상되는 음식을 해동하는데 특히 좋습니다.

오븐 사용 방법

이 오븐에는 공기의 자연스러운 순환 및 스팀의 일정한 재순환을 돕는 특별 시스템이 있습니다.

이 시스템은 음식이 습한 환경에서 조리 되게 하여 속은 부드럽고 겉은 바삭하게 만들어 줍니다. 그리고 조리 시간과 에너지 소비를 최소 수준으로 낮게 합니다. 오븐 도어를 열면 조리중 생성된 스팀이 나올 수 있습니다. 이는 극히 정상입니다.



그러나, 조리 도중 또는 조리가 끝난 후 스팀이나 열을 내보내기 위해 오븐도어를 열 때는 항상 오븐으로부터 물러나 있으십시오.



주의! - 음식 그릇을 오븐 바닥 위에 직접 올려 놓고 알루미늄 호일로 오븐 부품을 감싼 채 조리하는 것은 위험합니다. 이 경우 열이 누적되어 음식이 제대로 구워지지 않거나 오븐 에나멜 부분이 손상될 수 있습니다 냄비, 내열 팬, 알루미늄 트레이는 선반 러너에 선반을 끼우고 그 위에 올려 놓습니다. 음식이 가열되면 스팀이 형성됩니다. 스팀이 오븐 도어의 유리에 닿아면 응축 현상이 일어나 물방울이 생깁니다.

응축 현상을 줄이려면 오븐을 비운 상태로 10분간 예열합니다.

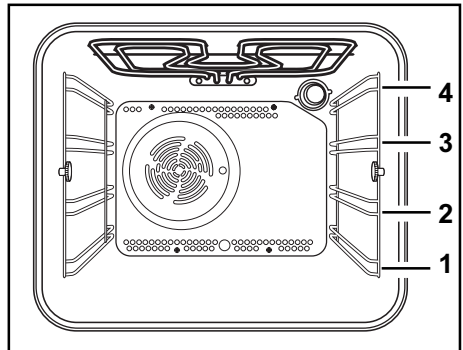
물방울은 모든 조리 과정이 끝난 후 닦아내는 것이 바람직합니다.



조리는 항상 오븐 도어를 닫은 후 시작합니다. 오븐 도어는 상하 열림(드롭다운) 방식이므로 도어를 열 때 도어 앞에 아무 것도 없는지 확인합니다. 도어가 아래로 갑자기 떨어지지 않도록 도어가 완전히 열릴 때까지 손잡이를 잡고 있어야 합니다.



오븐에는 네 개의 선반이 있습니다. 선반 위치는 그림과 같이 오븐 바닥으로부터 번호가 시작됩니다. 선반은 그림과 같이 똑바로 놓는 것이 중요합니다. **식기를 오븐 바닥 위에 직접 올려 놓는 것은 위험합니다.**



열풍 순환식 조리

오븐 내부의 공기가 백 패널 뒤에 있는 팬 주위의 전극에 의해 가열됩니다. 팬은 더운 공기를 순환시켜 오븐 내부의 온도가 골고루 전달되게 합니다.

이 기능의 장점:

- 신속한 예열

조리 시간에서 5분 내지 7분이 추가로 더 필요하더라도 열풍 순환식 오븐이 온도에 신속히 도달하기 때문에 일반적으로 오븐을 예열할 필요가 없습니다. 높은 온도에서 조리해야 하는 재료의 경우, 오븐을 먼저 예열하면 최적의 결과를 얻을 수 있습니다(예: 빵, 패스트리, 스콘, 수플레 등).

- 더 낮은 온도



열풍 순환식 오븐 조리는 일반적으로 상하 입체 가열식 조리보다 낮은 온도가 요구됩니다.

조리 정보의 권장 온도를 따라 주십시오. 상하 입체 가열식 조리에 사용한 것보다 약 20-25°C 정도 온도를 낮춰야 합니다.

- 제과제빵을 위한 고른 가열

열풍 순환식 오븐은 모든 선반 위치에 열이 골고루 전달됩니다. 이것은 여러 회분의 같은 음식을 오븐에서 동시에 조리할 수 있음을 의미합니다. 그러나 맨 위의 선반은 아래 선반 보다 약간 더 빨리 브라우닝 현상이 나타납니다. 이는 극히 정상입니다. 음식의 냄새가 섞이지 않습니다.

열풍 순환식 오븐 사용 방법

1. 오븐을 켭니다.
2. 오븐 기능 컨트롤 버튼  을 누른 후 "열풍 순환식 조리"  기능을 선택합니다.
3. 필요시 "+" 또는 "-" 버튼을 이용하여 온도 설정을 조절합니다.

상하 입체 가열식 조리

- 열이 골고루 분산되게 하려면 가운데 선반을 이용해 주십시오. 밀면의 브라우닝을 강하게 하려면 아래쪽 선반을 이용하면 됩니다. 윗면의 브라우닝을 강하게 하려면 위쪽 선반을 이용합니다.

- 사용하는 베이킹 트레이와 접시의 소재 및 마감은 밀면 브라우닝에 영향을 미칩니다. 에나멜 그릇, 색이 어둡고 무거운 그릇 또는 코팅된 식기는 밀면 브라우닝을 강하게 하고, 반면 오븐 유리 그릇, 반짝반짝한 알루미늄 또는 광택이 나는 철재 트레이는 열을 반사하므로 밀면 브라우닝이 약해집니다.



- 접시는 항상 선반 가운데 두어 브라우닝이 골고루 이루어지게 합니다.

- 오븐 바닥으로 반죽이 흐르는 것을 막고 청소를 보다 쉽게 하려면 사이즈가 잘 맞는 베이킹 트레이를 이용합니다.

- 접시, 턴 또는 베이킹 트레이를 오븐 바닥에 직접 올려 놓지 않습니다. 그렇지 않으면 접시가 매우 뜨거워져 손상이 될 수도 있습니다. 이 설정을 선택한 경우는 열이 상하 전극에서 모두 나옵니다. 이 기능을 이용하면 단일 레벨에서 조리할 수 있으며, 치즈 베이컨 파이나 카스타드 푸딩 등을 요리할 때 밀면 브라우닝을 약간 더 추가하려는 경우 특히 유용합니다.

추가적인 윗면 브라우닝이 필요한 그라탕, 라자니아, 핫팟 등도 상하 입체 가열 기능으로 조리할 수 있습니다.

상하 입체 가열식 오븐 사용 방법

1. 오븐을 켭니다.
2. 표시창에  기호가 나타날 때까지 오븐 기능 조절 컨트롤  버튼을 눌러 상하 입체 가열식 오븐 기능을 선택합니다.
3. 필요시 "+" 또는 "-" 버튼을 이용하여 온도 설정을 조절합니다.

상단 발열 전극

이 기능은 라자니아, 셰퍼드 파이, 콜리 플라워 치즈 등의 조리된 음식을 마무리하는 데 적합합니다.



하단 발열 전극

이 기능은 안에 아무것도 넣지 않는 패스트리를 만들 때 특히 편리합니다. 이 기능은 치즈 베이컨 파이 또는 카스타드 푸딩 등의 마무리 단계에서 밀면의 반죽을 완전히 익히려 할 때도 좋습니다.

그릴 조리

- 대부분의 음식은 석쇠 위에 놓고 이 석쇠를 다시 그릴 팬에 놓아야 합니다. 이 경우 공기 순환이 잘 이루어져 음식의 기름기와 육즙이 잘 배어 나옵니다. 생선, 간 및 콩팥 등은 원할 경우 그릴 팬 위에 직접 올려 놓아도 좋습니다.
- 음식은 그릴 조리하기 전에 물기를 완전히 제거해야만 기름이 튀는 것을 최소화할 수 있습니다. 기름기가 적은 살코기와 생선은 기름이나 녹인 버터를 약간 발라주면 조리하는 동안 수분을 유지시킬 수 있습니다.
- 토마토와 버섯 같은 부재료는 그릴로 고기를 구울 때 석쇠 바닥에 깔면 됩니다.
- 빵을 구울 때는 맨 위의 러너를 사용하는 것이 권장됩니다.
- 음식은 요리하는 동안 필요에 따라 뒤집어야 합니다.

전체 그릴 사용 방법

1. 오븐을 켭니다.
2. 표시창에  기호가 나타날 때까지 오븐 기능 컨트롤  버튼을 눌러 전체 그릴 기능을 선택합니다.
3. 필요시는 “+” 또는 “-” 버튼을 이용하여 온도 설정을 조절합니다.



4. 석쇠와 그릴 팬의 러너 위치를 음식의 두께에 맞게 조절합니다. 음식을 발열 전극 가까이 놓으면 조리가 빨리 진행되고 멀리 놓을수록 천천히 이루어집니다.

스테이크 또는 구이 조리의 경우는 미리 몇 분 동안 그릴을 예열합니다. 조리하는 동안 필요에 따라 가열 방법 및 선반을 조절합니다.

조리하는 동안, 열풍 순환식 오븐 기능 부분에 설명된 것과 같은 방식으로 쿨링팬과 온도 조절등이 작동합니다.

내부 그릴 전극 사용 방법



내부 그릴은 그릴 팬의 한 가운데로 열을 신속하게 직접 전달합니다. 적은 양의 음식을 조리할 때 그릴을 이용하면 에너지를 절약할 수 있습니다.

1. 오븐을 켭니다.
2. 표시창에  기호가 나타날 때까지 오븐 기능 컨트롤  버튼을 눌러 내부 그릴 전극을 선택합니다.
3. 필요시는 “+” 또는 “-” 버튼을 이용하여 온도 설정을 조절합니다.
4. 석쇠와 그릴 팬의 러너 위치를 음식의 두께에 맞게 조절합니다. 그리고 그릴 조리 지시사항에 따릅니다.

가열식 그릴 사용 방법

이 기능을 이용하면 주로 상하 입체 가열식 그릴 조리과 다른 방법의 조리 기능을 결합할 수 있습니다. 그릴 전극과 오븐 팬이 번갈아 작동하며 음식 주위로 더운 공기가 순환합니다. 음식 상태를 확인하고 위치를 바꾸어 주어야 하는 불편이 줄어 듭니다. 가열식 그릴 조리는 부엌 안에 조리시의 음식 냄새를 줄이는 데 도움이 됩니다.



토스트와 덜 익힌 스테이크의 경우를 제외하고 상하 입체가열식 그릴 기능으로 조리하는 모든 음식을 가열식으로 그릴 조리할 수 있습니다. 조리가 더 천천히 진행되기 때문에, 가열식 그릴 조리는 상하 입체가열식보다 조리 시간이 오래 걸립니다. 이 기능의 장점 중 하나는 많은 양의 음식을 한꺼번에 조리할 수 있다는 점입니다.

1. 오븐을 켭니다.
2. 표시창에  해당 기호가 나타날 때까지 오븐 기능 조절 컨트롤  버튼을 눌러 가열식 그릴 오븐 기능을 선택합니다.
3. 필요시는 “+” 또는 “-” 버튼을 누릅니다. 온도 설정을 조절합니다.
4. 석쇠와 그릴 팬의 러너 위치를 음식의 두께에 맞게 조절합니다. 그리고 그릴 조리 지시사항에 따릅니다.

피자 오븐

바닥 전극은 피자, 키쉬 또는 파이의 바닥면에 직접 열을 가하고 팬은 공기를 순환시켜 피자 토핑이나 파이의 내용물을 조리합니다.



최고의 결과를 얻으려면 하단 선반을 이용하는 것이 좋습니다.

1. 오븐을 켭니다.
2. 표시창에  기호가 나타날 때까지 오븐 기능 조절 컨트롤  버튼을 눌러 피자 오븐 기능을 선택합니다.
3. 필요시는 “+” 또는 “-” 버튼을 이용하여 온도 설정을 조절합니다.

해동

이 오븐 팬은 열 없이 작동하며 실내 온도에서 오븐 내의 공기를 순환시킵니다. 이 팬은 해동을 더욱 가속화합니다. 그러나 부엌의 온도가 해동 속도에 영향을 미친다는 점에 주의해 주십시오. 이 기능은 크림 가토, 아이스 케이크, 파스트리, 빵 및 기타 이스트 제품과 같이 열에 의해 쉽게 손상되는 음식을 해동하는 데 특히 좋습니다.

해동 기능 사용 방법

- 1) ① 버튼을 눌러 오븐을 켭니다.
- 2) 표시창에 해당  기호가 나타날 때까지 오븐 기능 조절 컨트롤  버튼을 눌러 오븐해동기능기능을 선택합니다.
- 3) 표시창에 “def” 표시가 나타납니다.

유용한 정보

빵을 만들 때:

케이크와 패스츰리는 일반적으로 중간 정도의 온도(150°C-200°C)로 조리하므로 따라서 약 10분간 오븐을 예열시켜야 합니다.

베이킹 시간의 3/4가 경과하기 전에 오븐 도어를 열지 않도록 합니다.

바삭바삭한 파스트리는 베이킹 시간의 2/3 동안 스프링폼 틴 또는 트레이에서 구운 다음 완전히 굽기 전에 장식을 합니다. 이러한 추가 베이킹 시간은 토핑 또는 필링의 양과 종류에 따라 다릅니다. 반죽이 질면 스푼에서 스푼에서 잘 떨어지지 않습니다. 반죽이 너무 질면 베이킹 시간이 불필요하게 길어 집니다.

패스트리 또는 비스킷을 굽는 두 개의 트레이를 오븐에 같이 넣은 경우, 트레이 사이에 선반 한 칸을 비워두어야 합니다. 패스트리 또는 비스킷 베이킹 트레이를 오븐에 동시에 넣은 경우는 베이킹 시간 2/3 정확 경과된 후 트레이 위치를 서로 바꾸로 방향을 돌려주어야 합니다.

로스트 구이할 때:

재료의 총량이 1kg 보다 적은 경우는 로스트 구이를 하지 않습니다. 크기가 작으면 로스트 구이시 물기가 부족하여 말라 버릴 수 있습니다. 레드 미트를 구울 때 겉은 바짝 익고 안은 보통이거나 덜 익으면 온도를 높여 구워야 하고(200°C-250°C) 반면에 닭고기와 생선 같은 화이트 미트는 온도를 낮춰야 합니다(150°C-175°C). 소스 또는 그레이비 재료는 조리 시간이 짧은 경우 시작하기 바로 전에 로스팅 팬에 넣어야 합니다. 그렇지 않으면 마지막 삼십 분 전에 넣어 주십시오.

고기가 조리되었는지 확인하려면 손가락을 이용하면 됩니다. 꺾 눌러지지 않으면 잘 익은 것입니다. 로스트 비프와 필렛의 내부가 여전히 핑크색이면 단시간에 더 높은 온도에서 조리해야 합니다. 오븐 선반에 직접 올려 놓고 고기를 구우려면 아래 선반에 로스팅 팬을 끼워 육즙을 받습니다.

최소 15분 동안 고기를 그대로 두면 육즙이 더 이상 나오지 않습니다.

오븐 안에 연기가 자욱해 지는 것을 막으려면 로스팅 팬에 물을 조금 부어 넣습니다. 응축 현상을 방지하려면 물을 여러 번 추가합니다. 식탁에 음식을 낼 때까지 가장 낮은 온도로 오븐 안에 음식을 그대로 둡니다.



주의!

알루미늄 호일로 오븐을 감싸거나 로스팅 팬이나 베이킹 트레이를 바닥에 놓지 않도록 합니다. 그렇지 않으면 오븐 에나멜이 누적된 여물 인해 손상될 수 있습니다.

조리 시간

조리 시간은 각 음식에 포함된 수분의 양과 재료 및 성분 때문에 다릅니다.

첫 번째 조리 또는 구이에 대한 프로그램 설정은 나중에 같은 요리를 만들 때를 대비한 시험 과정이라고 생각하시기 바랍니다.

개인 경험을 바탕으로 이 표에 나와 있는 값을 변경할 수도 있습니다.

오븐 프로그램하는 방법

타이머 설정 방법

- 1) 버튼을 눌러 타이머 기능을 선택합니다(그림 8). 표시등이 깜박이고 제어판에 "0.00" 표시가 나타납니다.
- 2) "+" 버튼을 눌러 필요한 시간을 선택합니다. 최대 시간은 23시간 59분입니다. 시간을 설정한 후 타이머는 3초간 대기한 후 작동을 시작합니다(그림 9).
- 3) 프로그램한 시간이 경과되면 신호음이 울립니다.
- 4) 신호음을 끄려면 아무 버튼이나 누르면 됩니다.

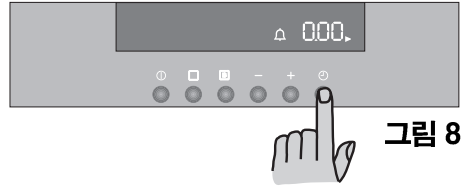


그림 8



그림 9

i 사용중에는 오븐 스위치를 끌 수 없습니다. 타이머 기능은 오븐이 꺼진 경우에도 사용이 가능합니다.

타이머 설정을 사용 또는 변경하는 방법

와 기호가 나타나 깜박일 때까지 버튼을 누릅니다. 이제 "-" 또는 "+" 버튼을 누르면 타이머 설정을 변경할 수 있습니다.

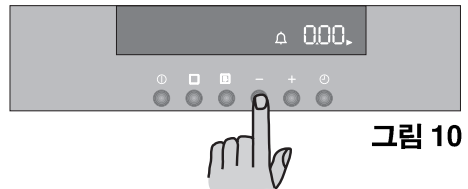


그림 10

타이머 취소 방법

와 기호가 나타나 깜박일 때까지 버튼을 누릅니다. "0.00" 표시가 나타날 때까지 "-" 버튼을 눌러 시간을 낮춥니다(그림 10).

오븐이 꺼지도록 프로그램하는 방법

- 1) 오븐에 음식을 넣고 오븐 스위치를 켭니다. 그리고 조리 기능을 선택한 후 조리 시간을 조절합니다(그림 11).
- 2) 버튼을 눌러 "조리 시간" 기능을 선택합니다(그림 12). "조리 시간" 표시등이 깜박이고 제어판에 "0.00" 표시가 나타납니다.

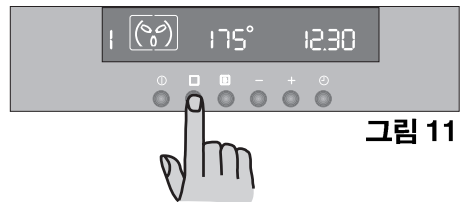


그림 11

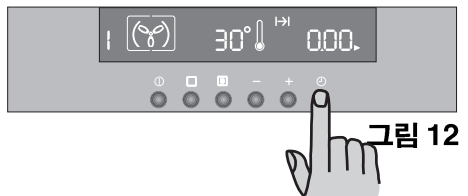
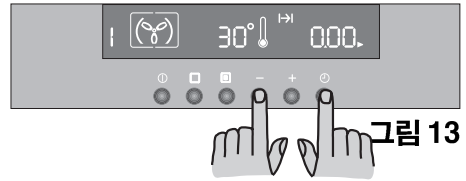


그림 12

- 3) ▶ 표시등이 깜박이는 동안 “+” 을 눌러 필요한 시간을 선택합니다. 최대 시간은 23시간 59분입니다. 프로그래머는 3초간 대기한 후 작동을 시작합니다.
- 4) 조리 시간이 끝나면 오븐이 자동으로 꺼지고 신호음이 울리며 표시등이 깜박이기 시작합니다. 제어판에는 "0.00" 표시가 나타납니다.
- 6) 신호음을 끄려면 아무 버튼이나 누르면 됩니다.

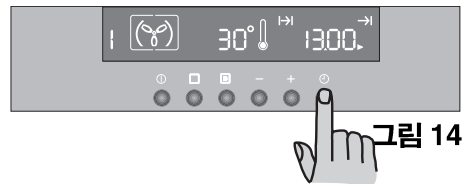
조리 시간 취소 방법:

- ▶ 기호가 나타나 깜박일 때까 ④ 버튼을 누릅니다.
- "0.00" 표시가 나타날 때까지 “-” 버튼을 눌러 시간을 낮춥니다 (그림 13).



오븐이 켜다 꺼지도록 프로그램 하는 방법

- 1) 앞서 설명된 방법대로 “조리 시간” 을 설정합니다.
- 2) “조리 종료” → 기 기능이 선택되고 관련 표시등이 깜박일 때까지 ④ 버튼을 누릅니다. 제어판에 조리 종료 시간이 표시됩니다(즉, 실제 시간 + 조리 시간 - 그림 14).
- 3) “+” 버튼을 눌러 필요한 조리 종료 기능을 선택합니다.
- 4) 그 후 프로그래머는 3초간 대기한 후 작동을 시작합니다.
- 5) 오븐이 자동으로 켜졌다 꺼집니다. 조리가 종료되면 신호음이 울립니다.
- 6) 신호음을 끄려면 아무 버튼이나 누르면 됩니다.



프로그램 내용을 취소하려면 조리 시간을 취소하면 됩니다.

특수 기능

자동 끄기 기능

아무 설정도 변경되지 않으면 아래 표에 따라 오븐 스위치가 자동으로 꺼집니다 (그림 15).

온도 설정	오븐꺼짐
250°C	3시간 후
200°C ~ 245°C	5.5시간 후
120°C ~ 195°C	8.5시간 후
120°C이하	12시간 후

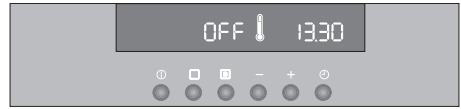


그림 15

잔열 기능

조리 시간이 설정되면 오븐은 프로그램한 시간이 끝나기 몇 분 전에 자동으로 꺼집니다. 그리고 에너지 소비없이 남은 열을 이용하여 음식을 마무리합니다. 모든 현재 설정은 조리 시간이 끝날 때까지 표시 됩니다.

이 기능은 조리 시간이 15분 미만인 경우는 작동하지 않습니다.

어린이 보호 기능

어린이가 오븐을 켜는 것을 막기 위해 오븐 컨트롤 버튼들을 잠궈둘 수 있습니다.

- 1) ① 버튼을 눌러 오븐을 끕니다.
- 2) 버튼과 □ “-” 버튼을 동시에 누른 후 약 3초간 그대로 누르고 있습니다. 신호음이 울리고 표시창에 'SAFE' 글자가 나타납니다(그림 16).
- 3) 이제 오븐이 잠깁니다. 오븐 기능이 온도를 선택할 수 없습니다.



그림 16

오븐 잠금을 해제하는 방법:

과 “—” 버튼을 동시에 누른 후 약 3 초간 그대로 누르고 있습니다. 신호음이 울리고 'SAFE' 글자가 사라집니다. 이제 오븐을 작동할 수 있습니다(그림 17).

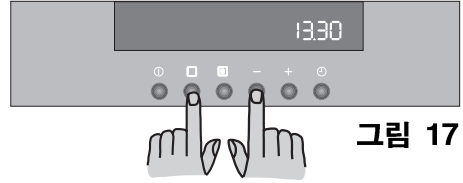


그림 17

“고속 가열” 기능

조리 기능을 선택하고 온도를 조절하면 선택한 온도에 도달할 때까지 오븐 내부가 점차 뜨거워집니다. 선택한 기능과 온도에 따라 이 과정은 10분 내지 15분이 걸립니다.

단시간 내에 필요한 온도에 도달해야 할 경우는 “고속 가열” 기능을 이용하면 됩니다.

- 1) ① 버튼을 눌러 오븐을 켭니다.
- 2) 이전 페이지에서 설명한 대로 필요한 조리 기능과 온도를 설정합니다.
- 3) 버튼 “—” 또는 “+” 버튼을 눌러 온도를 설정합니다. 표시창에 온도가 나타납니다.
- 4) 버튼을 누릅니다. 온도 표시창에 “FHU” 글자가 나타납니다(그림 18).
- 5) 버튼을 누르면 “°” 표시가 약 10초간 깜빡입니다. 이제 “—” 또는 “+” 버튼을 눌러 필요한 온도를 선택할 수 있습니다.
- 4) 필요한 온도에 도달하면 잠깐 동안 신호음이 울리고 온도 표시창이 설정 온도로 바뀝니다.

이 기능은 모든 조리 기능 또는 온도에 이용이 가능합니다.

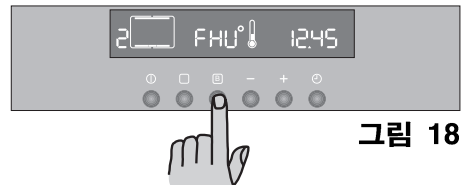





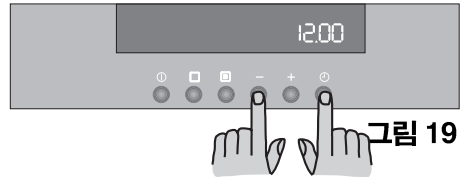
그림 18


데모 모드

이 모드는 매장에서 실내등, 디스플레이 및 팬에 소요되는 전원을 제외한 아무런 전원 소비없이 고객에게 오븐 기능을 보여주기 위한 기능입니다. 이 기능은 제품을 처음 연결한 경우에만 켤 수 있습니다.

정전이 되었다가 전원 공급이 재개되면 표 시창에 12:00이 나타나고  기호가 자동으로 깜박이는 경우에만 가동할 수 있습니다.

1.  버튼을 약 2 초간 누릅니다. 잠깐 동안 신호음이 울립니다.
2.  버튼과 “-” 버튼을 동시에 누릅니다. 짧은 신호음이 울리고 표시창에 12:00 표시가 나타납니다 (그림 19).




오븐을 켜면 표시창에  표시가 나타납니다. 이것은 데모 기능이 작동중임을 나타냅니다.

모든 오븐 기능을 선택할 수 있습니다.

오븐은 실제 작동하는 것이 아니며 발열 전극은 켜지지 않습니다.

데모 기능을 다시 끄려면 오븐 전원을 끄고 위에 설명한 방법대로 합니다.

 정전이 되더라도 데모 기능은 프로그램에 저장됩니다.

에러 코드

전자 프로그래머는 시스템에 대한 진단 점검을 계속적으로 실행합니다. 어떤 때 개변수가 잘못되면 제어 장치가 진행중 이던 기능을 중단시키고 표시창에 해당 에러 코드를 내보냅니다(그림 20).

자세한 설명은 “문제 발생시 해결방법”을 참조해 주십시오.





그림 20

조리 정보

상하 입체 가열 및 열풍 순환식 조리


i 여기 나온 시간에는 예열 시간이 포함되지 않습니다.
비어있는 오븐을 약 10분 간 예열합니다.

요리 종류	상하 입체 가열식 조리		열풍 순환식 조리		조리시간(분)	참고
		온도 °C		온도 °C		
케이크	2	170	2 (1&3)*	160	45-60	케이크 조리 시 팬 사용
혼합 재료	2	170	2 (1&3)*	160	20-30	케이크 조리 시 팬 사용
쇼트브레드	1	175	2	165	60-80	케이크 조리 시 팬 사용
버터밀크 치즈 케이크	1	170	2lef+right	160	90-120	케이크 조리 시 팬 사용
사과 케이크(애플 파이)	2	180	2	160	60-80	케이크 조리 시 팬 사용
스트루들	2	190	2 (1&3)*	180	40-45	케이크 조리 시 팬 사용
잼 파이	2	170	2	150	60-70	케이크 조리 시 팬 사용
과일 케이크	1	170	2 (1&3)*	165	30-40	케이크 조리 시 팬 사용
스프링 케이크	1	150	2	150	120-150	케이크 조리 시 팬 사용
크리스마스 케이크	1	175	2	160	50-60	케이크 조리 시 팬 사용
플럼 케이크	3	170	2	160	20-35	케이크 조리 시 팬 사용
소시지 케이크	2	160	2 (1&3)*	150	20-30	케이크 조리 시 팬 사용
버섯 케이크	2	135	2 (1&3)*	150	60-90	케이크 조리 시 팬 사용
마랭 과자	2	200	2	190	12~20	케이크 조리 시 팬 사용
파스타	2or 3	210	2 (1&3)*	170	25-35	케이크 조리 시 팬 사용
스트리: 슈트	2	180	2	170	45-70	케이크 조리 시 팬 사용
파스타	2	180	2	170	45-70	케이크 조리 시 팬 사용
빵	1	195	2	185	60-70	케이크 조리 시 팬 사용
민빵	1	190	1	180	30-45	케이크 조리 시 팬 사용
롤빵	2	200	2 (1&3)*	175	25-40	케이크 조리 시 팬 사용
롤빵	2	200	2	200	20-30	케이크 조리 시 팬 사용
파이	2	200	2 (1&3)*	175	40-50	케이크 조리 시 팬 사용
스타 파이	2	200	2 (1&3)*	175	45-60	케이크 조리 시 팬 사용
채소 파이	1	210	1	190	30-40	케이크 조리 시 팬 사용
키리나	2	200	2	200	25-35	케이크 조리 시 팬 사용
넬	2	200	2	200	25-35	케이크 조리 시 팬 사용
육류	2	190	2	175	50-70	케이크 조리 시 팬 사용
소고기	2	180	2	175	100-130	케이크 조리 시 팬 사용
돼지고기	2	190	2	175	90-120	케이크 조리 시 팬 사용
송아지	2	210	2	200	50-60	케이크 조리 시 팬 사용
영양	2	210	2	200	60-70	케이크 조리 시 팬 사용
레어	2	210	2	200	70-80	케이크 조리 시 팬 사용
미디엄	2	210	2	200	70-80	케이크 조리 시 팬 사용
웰던	2	180	2	170	120-150	케이크 조리 시 팬 사용
목시	2	180	2	160	100-120	케이크 조리 시 팬 사용
양고기	2	190	2	175	110-130	케이크 조리 시 팬 사용
닭고기	2	190	2	200	70-85	케이크 조리 시 팬 사용
칠리	2	180	2	160	210-240	케이크 조리 시 팬 사용
오리	2	175	2	220	120-150	케이크 조리 시 팬 사용
거위	2	175	1	160	150-200	케이크 조리 시 팬 사용
토끼	2	190	2	175	60-80	케이크 조리 시 팬 사용
사슴	2	190	2	175	150-200	케이크 조리 시 팬 사용
형	2	190	2	175	90-120	케이크 조리 시 팬 사용
미트	2	180	2	170	tot.150	케이크 조리 시 팬 사용
생선	2	190	2 (1&3)*	175	40-55	3-4 마리
생선	2	190	2 (1&3)*	175	35-60	4-6 필레

(*) 한 번에 한 개 이상의 음식을 요리하려면 괄호 안의 선반위치에 음식을 놓는 것이 좋습니다.



그릴 조리

i 여기 나온 시간에는 예열 시간이 포함되지 않습니다. 비어있는 오븐을 약 10분 간 예열합니다.



요리 종류	수량		그릴 조리 		조리시간(분)	
	조각	g.		온도 °C	첫 번째 면	두 번째 면
필레 스테이크	4	800	3	250	12~15	12~14
비프 스테이크	4	600	3	250	10~12	6~8
소시지	8	/	3	250	12~15	10~12
돼지고기 스테이크	4	600	3	250	12~16	12~14
닭고기 (두 조각으로)	2	1000	3	250	30~35	25~30
케밥	4	/	3	250	10~15	10~12
닭고기(가슴살)	4	400	3	250	12~15	12~14
햄버거*	6	600	2	250	20-30	
*예열 5'00"						
생선(필레)	4	400	3	250	12~14	10~12
샌드위치	4~6	/	3	250	5~7	/
토스트	4~6	/	3	250	2~4	2~3

가열식 그릴 조리

⚠ 열풍 순환식 조리의 경우는 최고 온도를 200°C로 설정합니다.

요리 종류	수량		가열식 그릴 조리 		조리시간(분)	
	조각	g.		온도 °C	첫 번째 면	두 번째 면
롤 조인트(터키)	1	1000	3	200	30~40	20~30
닭고기 (두 조각으로)	2	1000	3	200	25~30	20~30
닭다리	6	-	3	200	15~20	15~18
메추라기	4	500	3	200	25~30	20~25
야채 그라탕	-	-	3	200	20~25	--
가리비 조개	-	-	3	200	15~20	--
고등어	2-4	-	3	200	15~20	10~15
생선 조각	4-6	800	3	200	12~15	8~10

피자 오븐

요리 종류	피자 오븐 		조리시간(분)	비고
		온도 °C		
라지 피자	1	200	15~25	베이킹 트레이 사용
스몰 피자	1	200	10~20	베이킹트레이 또는 석쇠 사용
롤빵	1	200	15~25	베이킹 트레이 사용

i 여기 나온 온도는 일반 정보입니다. 온도는 개인적 취향과 요구에 따라 변경할 수 있습니다.

청소 및 관리



오븐을 청소하려면 먼저 전원을 끄고 열이 식을 때까지 기다립니다.

이 제품은 초강력 스팀 클리너 또는 스팀 젯 클리너로 청소할 수 없습니다.

주의: 청소를 시작하려면 항상 제품의 전원 공급을 먼저 차단해야 합니다.

제품을 오랫동안 사용하려면 청소를 다음 설명에 따라 주기적으로 해야 합니다.

- 청소는 반드시 오븐의 열이 완전히 식은 다음 해 주십시오.
- 비눗물로 오븐의 에나멜 부품을 청소합니다.
- 마모성 세제는 이용을 금합니다.
- 스테인레스 스틸 부품과 유리 부품은 부드러운 천으로 물기를 닦아냅니다.
- 얼룩이 잘 지워지지 않으면 시중에서 구할 수 있는 일반 스테인레스 스틸 용 세제 또는 미지근한 식초를 이용해 보십시오.

오븐의 에나멜은 내구성이 매우 높으며 액체가 스며들지 못합니다. 뜨거운 과일산(레몬, 자두 등)의 작용으로 인해 에나멜 표면에 영구적인 흐린 얼룩이 남을 수도 있습니다. 에나멜 표면의 그러한 얼룩은 오븐 작동에는 아무런 영향을 미치지 않습니다. 사용 후에는 매번 오븐을 깨끗이 청소합니다. 이것은 더러운 이물질들을 완전히 제거하기 위한 가장 손쉬운 방법입니다. 이렇게 하면 이물질이 붙지 않습니다.

청소 도구

오븐 청소 도구는 사용하기 전에 제조사에서 사용이 적합한 것으로 권장된 도구인지 확인해야 합니다.

표백 성분이 포함된 클리너는 오븐 색상에 영향을 미칠 수 있으므로 사용을 금합니다. 거친 연마제는 사용하지 않습니다.

외장 청소

제어판, 오븐 도어, 도어씰은 미지근한 물에 세척액을 약간 섞은 후 부드러운 천을 적셔 주기적으로 닦아줍니다.

도어의 유리판이 손상되거나 약해지는 것을 막기 위해 다음의 사용을 금합니다:

- 가정용 세제 및 표백제
- 코팅 냄비에 적합하지 않은 수세미
- 철수세미
- 화학성 오븐 패드 또는 에어졸
- 녹 제거제
- 화장실 또는 싱크대 얼룩 제거제

오븐 도어의 유리는 미지근한 비눗물로 닦으십시오. 도어 유리 안쪽이 심하게 더러워진 경우는 호브 브라이트와 같은 청소 제품을 사용하는 것이 좋습니다. 이 물질을 제거하기 위해 페인트 스크래퍼를 이용하는 것은 금지됩니다.



유리판의 열이 식지 않은 동안은 오븐 도어를 청소하지 마십시오. 이 주의 사항을 준수하지 않으면 유리판이 깨질 수 있습니다.



도어 유리판의 이가 빠지거나 스크래치가 생기면 유리가 약해질 수 있으므로 유리판이 깨지는 것을 막으려면 유리를 교체하는 것이 좋습니다. 자세한 내용은 가까운 서비스 대리점으로 문의하시기 바랍니다.

오븐 내부

에나멜 코팅 처리된 오븐 내부의 바닥은 아직 운기가 남아있을 때 청소하는 것이 가장 좋습니다.

사용한 후마다 미지근한 비눗물에 적신 부드러운 천으로 오븐을 닦습니다. 가끔 적합한 오븐 클리너를 이용하여 청소를 보다 철저히 실시해야 합니다.

오븐 도어 청소

오븐 도어를 청소하기 전에 도어를 오븐으로부터 분리할 것을 권장합니다.

☞ 분리 방법은 아래와 같습니다.

1. 도어를 완전히 엽니다.
2. 도어를 오븐에 연결하는 힌지가 어디 있는지 확인합니다(그림 A).
3. 양쪽 힌지에 있는 작은 레버를 푼 후 돌립니다(그림 B).
4. 도어의 양 사이드를 잡은 후 도어가 반쯤 닫힐 때까지 오븐 쪽으로 천천히 밀니다(그림 C).
5. 오븐 도어를 천천히 떼어 냅니다(그림 C).
6. 떼어낸 도어를 평평한 바닥에 놓습니다.

오븐 도어 유리를 미지근한 비눗물과 부드러운 천으로 청소합니다. 거친 마모성 물질은 이용을 금합니다. 청소가 끝나면 위의 절차를 거꾸로 하여 오븐 도어를 다시 고정시킵니다.

스테인레스 스틸 또는 알루미늄 제품:

오븐 도어는 젖은 스폰지만 사용하여 청소한 후 부드러운 천으로 물기를 닦아 낼 것을 권장합니다.

강철 수세미나 산성 용액 또는 마모성 제품은 오븐 표면을 손상시킬 수 있으므로 사용을 금합니다. 오븐 제어판도 같은 주의의를 기울여 청소합니다.



유리판의 열이 식지 않은 동안은 오븐 도어를 청소하지 마십시오. 이 주의 사항을 준수하지 않으면 유리판이 깨질 수 있습니다.

도어 유리판의 이가 빠지거나 스크래치가 생기면 유리가 약해질 수 있으므로 유리판이 깨지는 것을 막으려면 유리를 교체하는 것이 좋습니다. 자세한 내용은 가까운 서비스 대리점으로 문의하시기 바랍니다.

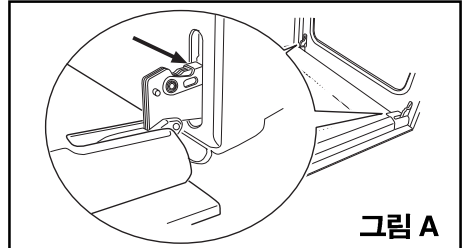


그림 A

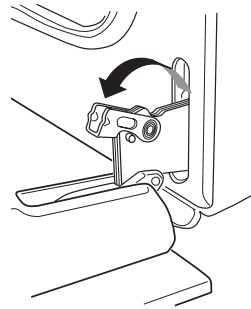


그림 B

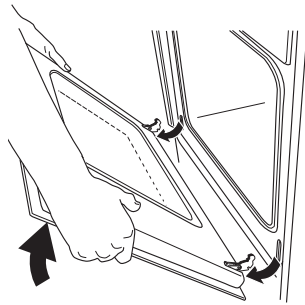


그림 C

오븐 선반과 선반 받침대

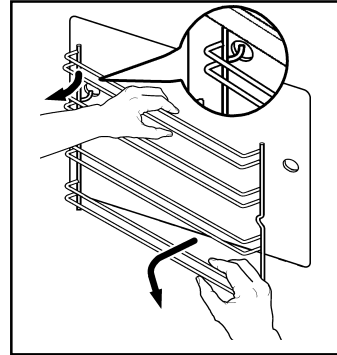
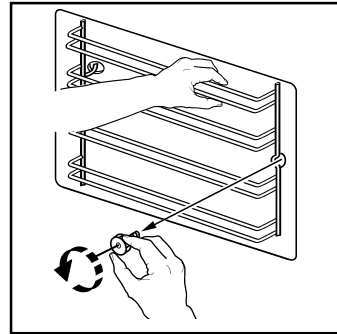
오븐 선반은 미지근한 비눗물에 담근 후 세제를 충분히 묻힌 수세미로 묵은 찌꺼기들을 제거합니다.

깨끗한 물로 행구고 부드러운 천으로 물기를 닦아냅니다.

선반 받침대를 분리해 내면 청소를 쉽게 할 수 있습니다.

☞ 분리 방법은 아래와 같습니다.

1. 다른 손으로 선반 받침대를 잡고 앞쪽의 나사를 뺍니다.
2. 뒤쪽의 후크를 분리한 후 선반 받침대를 떼어 냅니다.
3. 청소가 끝나면 위의 절차를 거꾸로 하여 선반 받침대를 다시 고정시킵니다. 나중에 재조립할 때 다시 사용할 수 있도록 고정 너트를 잘 보관해 둡니다.



오븐 조명등의 교체

제품의 전원 공급을 차단합니다

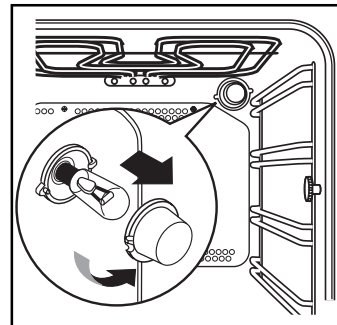
오븐전구는다음사양을준수해야합니다:

- 전력: 15 W/25 W,
- 전기 등급: 220 V (60 Hz),
- 300°C 온도에 대한 내구성
- 연결 타입: E14.

이 전구는 가까운 서비스 대리점에서 구하실 수 있습니다.

☞ 고장난 전구 교체 방법:

1. 오븐의 전원 공급을 차단합니다.
2. 유리 커버를 누른 후 반시계 방향으로 돌립니다.
3. 고장난 전구를 빼낸 후 새 것으로 교체합니다.
4. 유리 커버를 다시 끼운 후 전원을 다시 공급합니다.



문제가 발생한 경우

제품이 올바르게 작동하지 않으면 Electrolux 서비스 센터로 연락하기 전에 아래 사항들을 점검해 보시기 바랍니다.

문제	해결 방법
<p>■ 오븐이 켜지지 않습니다.</p>	<p>◆ ① 을 터치한 후 조리 시간을 선택합니다. 또는</p> <p>◆ 가정용 전기 설치의 퓨즈가 끊어졌습니까? 또는</p> <p>◆ 어린이 안전 장치 또는 자동 온/오프 차단 기능이 작동되어 있습니까? 또는</p> <p>◆ 데모 기능이 실수로 작동되었습니까? 데모 기능을 끄려면 21페이지의 지시에 따라 주십시오. 또는</p> <p>◆ 제품을 올바르게 연결했는지 그리고 오븐에 연결한 소켓 스위치 또는 주전원이 켜져 있는지 확인합니다.</p>
<p>■ 오븐 조명등에 불이 들어오지 않습니다.</p>	<p>◆ 오븐 기능 다이얼을 원하는 기능으로 설정합니다. 또는</p> <p>◆ 새 오븐 전구를 구입합니다. 필요한 경우는 Electrolux 서비스 센터로 전구를 주문하여 이 사용자 설명서의 지시에 따라 설치합니다.</p>
<p>■ 조리 시간이 너무 오래 걸리거나 너무 금방 끝납니다.</p>	<p>◆ 이 설명서에 나온 지시에 따릅니다. 특히 “오븐 사용 방법”의 내용을 잘 살펴봅니다.</p>
<p>■ 오븐 내부와 음식에 스팀과 물 방울이 찰니다.</p>	<p>◆ 조리 과정이 완료되더라도 요리를 15분 내지 20분 이상 오븐 안에 그대로 둡니다.</p>
<p>■ 표시창에 에러 코드 “F...가 나타납니다” .</p>	<p>◆ 에러 코드를 기록해 두었다가 가까운 고객 서비스 센터에 알려줍니다.</p>

중요: 엔지니어에게 아래 나열된 문제의 수리를 의뢰하거나 잘못된 사용이나 설치에 의해 발생한 고장을 수리하려는 경우, 제품이 보증 기간에 해당하더라도 수리 비용이 청구됩니다.

기술 정보

발열 전극 정격

하단 발열 전극	920 W
상단 발열 전극	730 W
상하 입체 가열 조리(상부 + 하부)	1647 W
열풍 순환식 조리	1830 W
그릴	1510 W
전체 그릴	2240 W
가열식 그릴 조리	1533 W
피자 오븐	920/1830 W
오븐 조명등	23 W
더운 공기 팬 모터	23 W
쿨링팬 모터	23 W
총 정격	2290 W
작동 전압 (60 Hz)	220 V

가열실 치수

높이	상판 아래	593 mm
	컬럼	580 mm
폭		560 mm
깊이		550 mm

오븐

높이	335 mm
폭	395 mm
깊이	400 mm
오븐 가열실	53 l

설치자 주의 사항



설치 및 연결은 각 지역의 현행 규정을 따라야 합니다. 제품에 대한 수리 및 청소는 반드시 전원을 끈 후에 하십시오. 공인 엔지니어만 제품 수리를 할 수 있습니다. 본 제조사는 이 안전 수칙을 지키지 않을 경우 아무런 책임을 지지 않습니다.

전원 공급장치 연결

전기 공급장치에 연결하기 전에 다음 사항을 주의해 주십시오.

- 퓨즈 및 가정용 전기 설치는 제품의 최대 부하에 맞게 설계되어야 합니다 (정격판 참조).
- 가정용 전기 설치는 각 지역 규정에 따라 올바르게 접지해야 합니다.
- 소켓 또는 멀티폴 오프 스위치는 제품을 설치한 후에 접근하기 편리한 위치에 있어야 합니다.

이 제품에 제공되는 케이블은 정격판에 표시된 총 전기 부하에 적합한 표준 케이블입니다. 플러그는 적합한 벽면 소켓에 끼워 사용합니다. 제품을 주전원에 직접 연결해야 하는 경우는 제품과 주전원 사이에 음니폴 스위치를 사용해야 합니다. 이 스위치는 접점과의 최소 간격이 3mm이고 요구 부하에 적합해야 하며 해당 규정을 준수하는 것이어야 합니다. 녹색과 노란색의 접지선은 스위치의 간섭을 받아서는 안되며 다른 전선들 보다 길이가 2cm 내지 3cm 더 길입니다.

부속으로 제공된 주전원선과 플러그는 충격 방지 소켓에 연결해야 합니다 (220 V~, 60 Hz). 충격 방지 소켓은 규정에 따라 설치해야 합니다.


필수 정격 크로스 섹션을 고려할 때 적합한 주전원선의 종류는 H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F 등입니다.

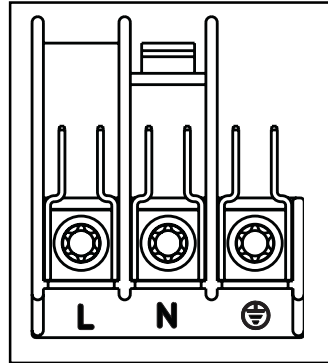
연결 케이블은 어떤 부분도 50°C(실내 온도 이상)를 넘지 않도록 설치해야 합니다.

케이블을 연결한 후, 가열 전극은 약 3분 간 작동 테스트를 해야 합니다.

터미널 블록

이 오븐에는 단상 220V에서 작동하도록 설계된 터미널 블록이 있습니다.

- L 표시 - 라이브 터미널
- N 표시 - 중성 터미널
-  E - 접지 터미널



빌트인 주의사항

빌트인 제품의 원활한 작동을 위해서는 오븐을 설치할 공간의 크기가 적합해야 합니다.

현행 규정에 따라, 사용중인 또는 절연된 부품의 전기적 충격으로부터 보호하기 위해 모든 부품은 연장 없이 해체가 불가능하도록 짝 조여야 합니다.

또한 빌트인 가구의 라인 끝 또는 시작 부분에 있는 맨 마지막 벽을 고정시켜야 합니다.

오븐 빌트인으로 확실한 충격 보호 성능을 제공해야 합니다.

제품의 뒷벽 또는 한쪽 측벽이 더 높은 부엌 가구, 다른 제품 또는 벽과 맞게 설치할 수 있지만 단, 오븐과 높이가 같은 다른 제품이나 가구만 다른 측벽과 맞게 설치할 수 있습니다.

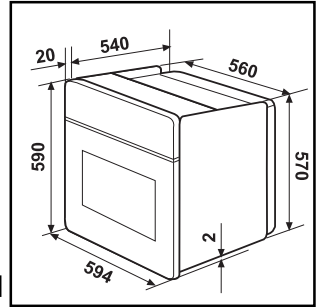


그림 1

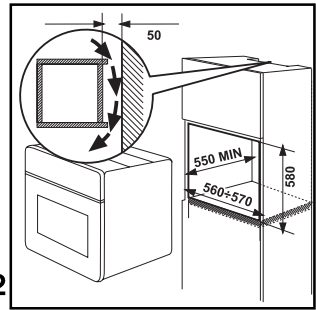


그림 2

오븐 크기 (그림 1)

빌트인 주의사항

빌트인 제품의 원활한 작동을 위해서는 오븐을 설치할 공간의 크기가 적합해야 합니다(그림 2-3).

오븐을 캐비닛에 고정하기

1. 오븐 도어를 엽니다
2. 제품에 부속으로 제공된 4개의 디스턴스 홀더를 놓고 오븐을 캐비닛에 고정시킵니다(그림 4-A). 디스턴스 홀더가 프레임의 구멍에 정확히 들어맞으면 그 다음 4개의 목재용 나사를 고정시킵니다(그림 4-B).

오븐 위에 호브를 설치할 경우, 호브의 전기 연결과 오븐의 전기 연결은 안전상의 이유로 따로 설치해야 합니다. 또한 필요할 경우 오븐이 캐비닛에서 잘 분리되도록 해야 합니다.

케이블 연결이 필요하다면 필요한 전력에 맞는 케이블을 사용해야 합니다.

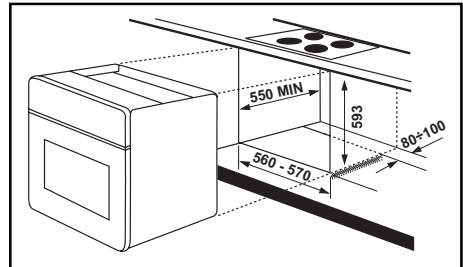


그림 3

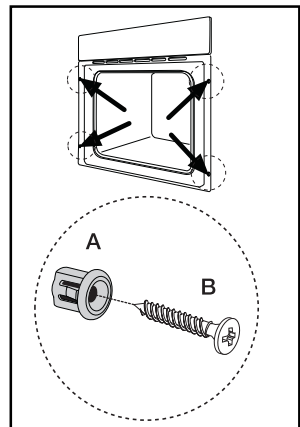
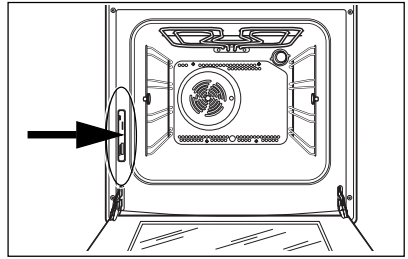


그림 4

서비스 및 예비 부품

“문제 발생시 해결 방법” 에 나온 점검 리스트를 모두 확인한 후에도 제품이 올바르게 작동하지 않으면 가까운 서비스 센터로 연락하여 고장의 종류, 제품 모델 (Mod.), 제품 번호(Prod. No.) 및 정격판에 표시된 일련 번호(Ser. No.) 를 알려 주시기 바랍니다. 이 정격판은 오븐 내부 전면의 바깥 모서리 부분에 있습니다.

제조 업체가 인증하고 이 기호가 붙은 정품은 저희 서비스 센터 및 공식 부품 판매소에서만 구하실 수 있습니다.



제품 제조일 표시

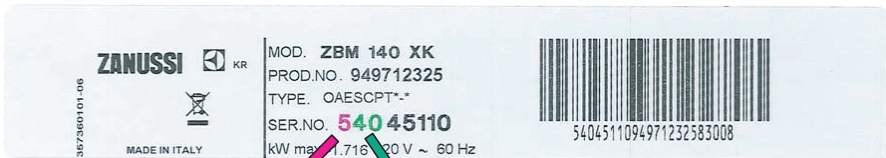
제품 제조시기는 기기의 별도 라벨에 표시되어 있습니다.

제조시기 확인 방법

시리얼 넘버 ("SER. NO.") 8 자리 중 앞의 3 자리를 확인하세요.

- 첫 번째 자리숫자는 생산 년도를 나타냅니다.
- 두 번째와 세 번째 자리수는 생산 주차를 표시합니다.

보기



생산 년도

(5 = 2005 년도 생산)

생산 주차

(40 = 2005 년도의 40 주차에 생산. 즉 2005 년 10 월 첫번째주에
생산되었음을 의미합니다.)

품질보증서

제품명		모델명	
색상		구입일	20 . .
구입자	주소		성명
보증기간	1년	구입처	(Tel:)

- 본 제품은 ZANUSSI사의 탁월한 기술과 철저한 품질관리로 엄격한 검사에 합격한 제품입니다.
- 소비자의 정상 사용중 1년 이내에 제조상의 결함이나 자연 발생적으로 고장이 생겼을 때는 그 수리나 부품의 교환을 무상으로 해드릴 것을 보증합니다.
- 보증기간이 지났거나 사용상의 부주의, 당사 서비스 요원 이외의 수리나 개조, 천재지변 등에 의한 고장이라도 최소한의 비용으로 수리 또는 부품교환을 해 드립니다.
- 사용도중 의문나는 사항이 있거나 서비스를 원하실 경우에는 당사 서비스 센터로 연락바랍니다.

서비스센터: (전국 공통) 1688-1911

수입원: [주]KUSSHAND

서울시 서초구 서초동 1424-2 전화 3480-7400/FAX 3480-7520

(주)쿠스한트 인터넷 홈페이지 <http://www.kusshand.com>

저희 홈페이지를 방문하시면, 제품 및 회사에 관해 보다 자세한 정보를 얻으실 수 있습니다.

www.electrolux.com
www.electrolux.co.kr

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>