

User
manual

Built-in
oven

ZOB 680

ZOB 780

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.

Contents

Warnings and important safety information	4
Description of the appliance	6
Controls	7
Before using the oven for the first time	9
Using the oven	10
Cooking tables	16
Cleaning and Maintenance	18
What happens if something goes wrong	23
Technical data	24
Instructions for the Installer	25
Instructions for Building In	26
Service and spare parts	27
European guarantee	28

Guide to using the user manual



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 FORLÌ (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 it is dangerous to make modifications of any kind to this appliance or to its specifications.
- During the baking, roasting and grilling process, the oven window and the other parts of the appliance get hot, so children should be kept away from the appliance. Take care, if connecting electrical appliances to sockets near the oven, that cables do not come into contact with hot rings or get caught in the oven door.
- Always use oven gloves to take hot oven-proof dishes or pots out of the oven.
- Regular cleaning prevents the surface material from deteriorating.

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 (if fitted), the heating elements and the thermostat sensor.
- 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.

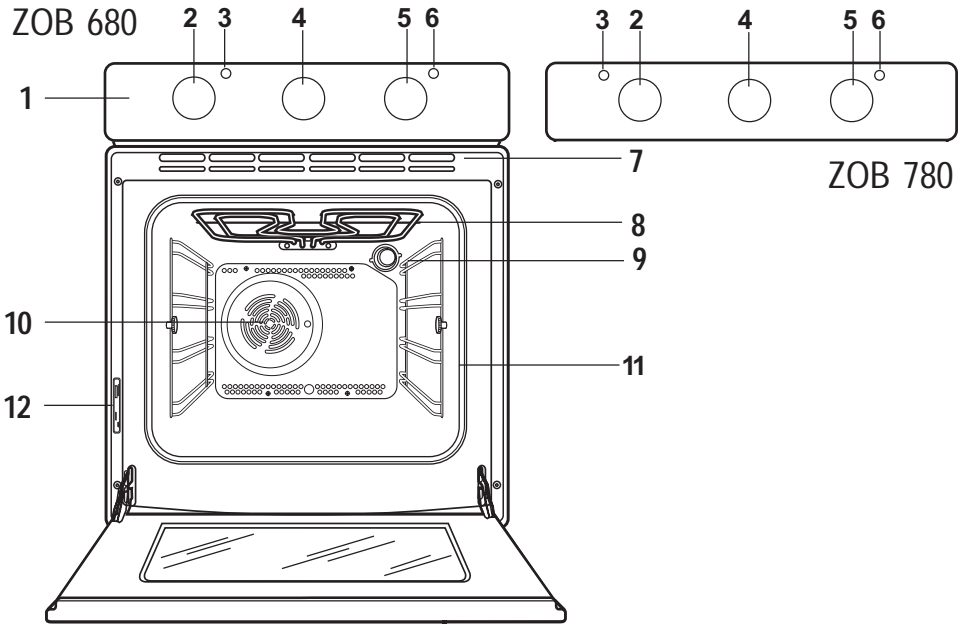
Customer Service

- 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

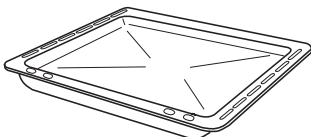
indicates that this product is not to be treated as normal household waste. Instead it must be handed over to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. The correct disposal of this product will help to protect the environment and human health. Environment and health 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

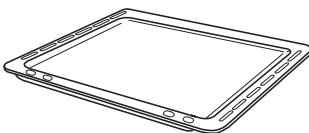


- | | |
|---------------------------------|------------------------------|
| 1. Control panel | 7. Air vents for cooling fan |
| 2. Thermostat control knob | 8. Grill |
| 3. Thermostat control indicator | 9. Oven light |
| 4. End of cooking programmer | 10. Oven fan |
| 5. Oven function control knob | 11. Telescopic shelf support |
| 6. Mains on indicator | 12. Rating plate |

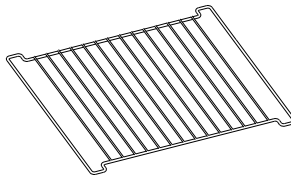
Oven accessories



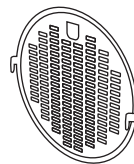
Dripping pan



Cake tray



Shelf











Grease filter for the oven fan

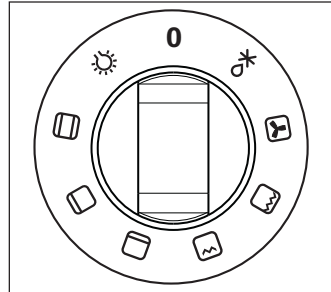


Replaceable telescopic runners

Controls

Oven function control knob

- 0** The oven is off.
-  Oven light - The oven light will be on without any cooking function.
-  Conventional cooking - The heat comes from both the top and bottom element, ensuring even heating inside the oven.
-  Top heating element - The heat comes from the top of the oven only.
-  Bottom heating element - The heat comes from the bottom of the oven only.
-  Inner grill element only - It can be used for grilling small quantities.
-  Full grill - The full grill element will be on. Recommended for large quantities.
-  Fan cooking - This allows you to roast or roast and bake simultaneously using any shelf, without flavour transference.
-  Defrost Setting - This setting is intended to assist in thawing of frozen food.



Mains on indicator

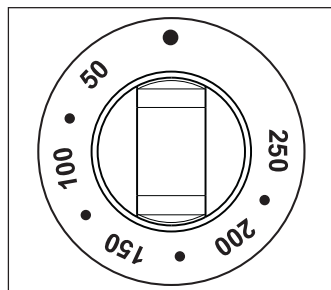
The mains on light will come on when the oven function control knob is set.

Thermostat control knob

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

Thermostat control indicator

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

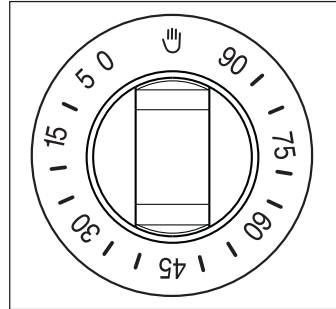


End of cooking programmer

This device allows you to make the oven switch off automatically once the preset time is over. An acoustic signal will be heard when the cooking is completed. The cooking duration can be set up to 90 minutes maximum.

Place food in the oven and turn the oven function control knob and the thermostat control knob on the required settings. Turn the timer knob to maximum time position ("90"), then turn it back to set the required cooking time. When the cooking time is over, an acoustic alarm will sound and the oven will switch off automatically.

Turn the timer knob on  to set the oven on manual operation.



Safety Thermostat


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

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

The cooling fan

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



Before using the oven for the first time



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


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

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

Ensure the room is well ventilated.

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

This procedure should be repeated with the full grill  and conventional cooking  for approximately 5-10 minutes.

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

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

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.



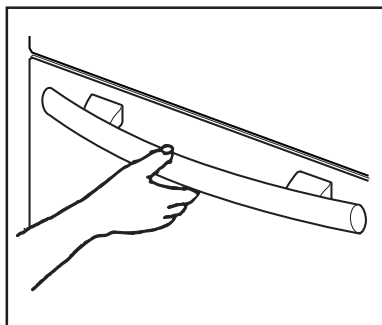
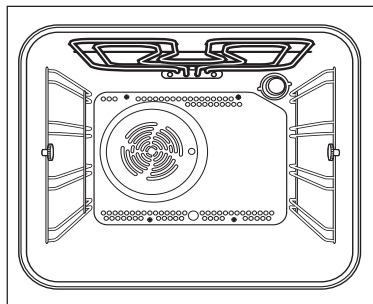
Always cook with the oven door closed. Stand clear when opening the drop down oven door. **Do not** allow it to fall open - support the door using the door handle until it is fully open.



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 picture.

Do not place cookware directly on the oven base.




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

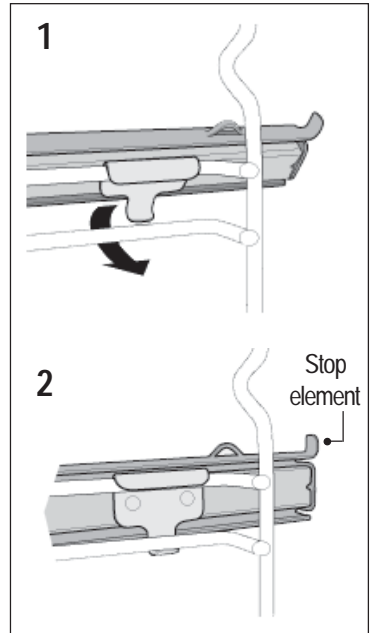
Replaceable telescopic runners

Place the telescopic runner with the locking system on the chosen level as shown in the side pictures.

 The „stop elements“ at the extremities of the runner **MUST** face upwards.


It is possible to buy telescopic runners separately.


 Make sure that both the telescopic runners are placed on parallel levels.

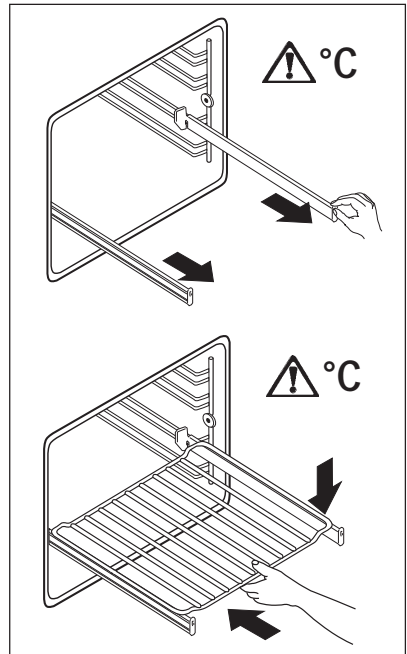


Each level can be fitted with telescopic runners to allow for an easier operation when inserting or removing the shelves.

- Pull the right and left hand telescopic shelf supports completely out, as shown in the picture.
- Place the shelf or the grill pan on the telescopic shelf supports, then gently push them all inside the oven (see the picture).

 Do not attempt to close the oven door if the telescopic shelf supports are not completely inside the oven. This could damage the door enamel and glass.

 Telescopic shelf supports and other accessories get very hot; use oven gloves or similar.



Fan cooking


- The food is cooked by means of preheated air force blown evenly round the inside of the oven by a fan set on the rear wall of the oven itself.
- Heat thus reaches all parts of the oven evenly and fast and this means that you can simultaneously cook different types of foods positioned on the various oven shelves. Fan cooking ensures rapid elimination of moisture and the dryer oven environment stops the different aromas and flavours from being transmitted from one food to another.
- The possibility of cooking on several shelf heights means that you can cook several different dishes at the same time and up to three tins of biscuits and mini pizzas to be eaten immediately or subsequently deep frozen.
- Naturally the oven can also be used for cooking on just one shelf. In this case you should use the lowest set of runners so that you can keep an eye on progress more easily.
- In addition, the oven is particularly recommended for sterilizing preserves, cooking home-made fruit in syrup, and for drying mushrooms or fruit.

Grilling -

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

- When toasting bread, we suggest that the top runner position is used.
- The food should be turned over during cooking, as required.


How to use the Full Grill

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

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

Top oven element only

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

Bottom oven element only

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.



The thermostat control light will remain on until the correct temperature is reached. It will then cycle on and off to show the temperature is being maintained.

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.

Defrosting

The oven fan operates without heat and circulates the air, at room temperature, inside the oven.

Ensure the thermostat control knob is in the OFF position.

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.

Cooking tables

Conventional and Fan cooking


 Timings do not include pre-heating.
The empty oven should always be pre-heated for 10 minutes.


TYPE OF DISH	Conventional Cooking		Fan Cooking		Cooking times in minutes 	NOTES
	 temp °C	temp °C	 temp °C	temp °C		
CAKES						
Whisked recipes	2	170	2 (1and3)*	160	45-60	In cake mould
Shortbread dough	2	170	2 (1and3)*	160	20-30	In cake mould
Butter-milk cheese cake	1	175	2	165	60-80	In cake mould
Apple cake (Apple pie)	1	170	2lef+right.	160	90-120	In cake mould
Strudel	2	180	2	160	60-80	In baking tray
Jam- tart	2	190	2(1and3)*	180	40-45	In cake mould
Fruit cake	2	170	2	150	60-70	In cake mould
Sponge cake	1	170	2(1and3)*	165	30-40	In cake mould
Christmas cake	1	150	2	150	120-150	In cake mould
Plum cake	1	175	2	160	50-60	In bread tin
Small cake	3	170	2	160	20-35	In baking tray
Biscuits	2	160	2(1and3)*	150	20-30	In baking tray
Meringues	2	135	2(1and3)*	150	60-90	In baking tray
Buns	2	200	2	190	12-20	In baking tray
Pastry: Choux	2or 3	210	2(1and3)*	170	25-35	In 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

This chart is intended as a guide only. It may be necessary to increase or decrease the temperature to suit your individual requirements. Only experience will enable you to determine the correct setting for your personal requirements. If you wish to cook more than one dish at the same time, we suggest that you change the cooking levels of your dishes during the last 5-10 minutes in order to obtain a more uniform colour of your dishes.

(*) If you need to cook more than one dish at the same time, we recommend you to place them on the levels quoted between brackets. Shelf positions are counted from bottom of the oven.

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.	 4 pos. T	temp. °C	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	3	250	12-15	12-14
Beef-steaks	4	600	3	250	10-12	6-8
Sausages	8	/	3	250	12-15	10-12
Pork chops	4	600	3	250	12-16	12-14
Chicken (cut in two)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebabs	4	/	3	250	10-15	10-12
Chicken (breast)	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger*	6	600	2	250	20-30	
*Preheat 5'00"						
Fish (fillets)	4	400	3	250	12-14	10-12
Sandwiches	4-6	/	3	250	5-7	/
Toast	4-6	/	3	250	2-4	2-3

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

Cleaning and Maintenance



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

The oven should be kept clean at all times. A build-up of fats or other foodstuffs could result in a fire, especially in the grill pan.

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

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

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

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

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

Cleaning materials

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

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

External cleaning

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

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

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

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

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.

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 side rails with telescopic pull-out runners can be completely removed for 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.

i It is possible to remove the telescopic runners only, unlocking the elements as shown on page 11.

i The telescopic runners must not be cleaned in the dishwasher.

Attention, the rollers must not be greased.

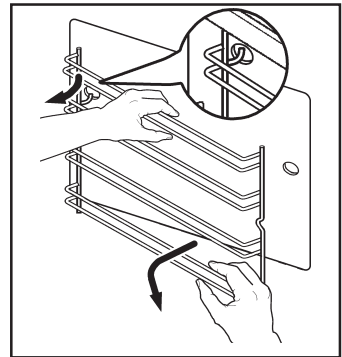
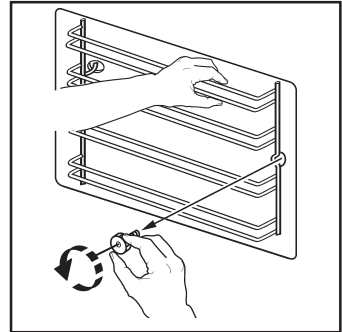


Do not attempt to remove the telescopic runners until the oven has cooled down.



Do not completely pull out the telescopic runners to remove them from the side rails.

Sharp edges could cause injuries.



Cleaning the Oven Door

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

 Proceed as follows:

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

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

Stainless steel or aluminium appliances:

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

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



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

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

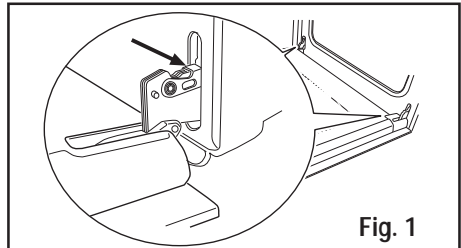


Fig. 1

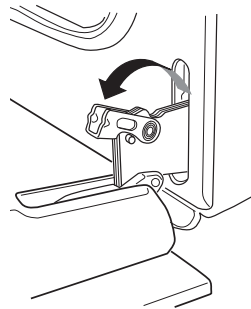


Fig. 2

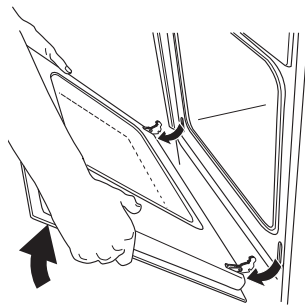


Fig. 3

Replacing the oven light

Disconnect the appliance

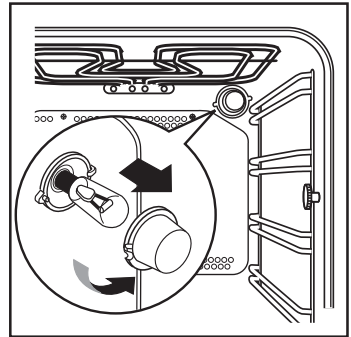
If the oven bulb needs replacing, it must comply with the following specifications:

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

These bulbs are available from your local Service Force Centre.

 To replace the faulty bulb:


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




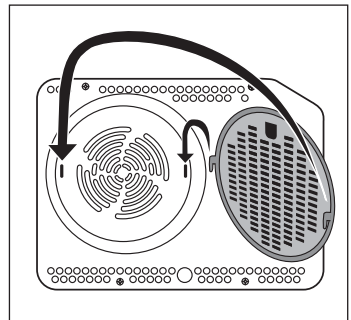
Grease filter

When cooking meat, the grease filter must be fitted over the oven fan by clipping it over the vents in the back panel. This will prevent a built-up of fat on the fan impellor.

When cooking is completed and the oven has cooled down, remove the filter by pushing the protruding tongue on the filter upward (see the picture).


 **Fit the grease filter only when roasting.**

 **Disconnect the appliance from the power supply before fitting/removing the grease filter.**



What happens if something goes wrong

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

PROBLEM	SOLUTION
<ul style="list-style-type: none"> ■ The oven is not switching on. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Check that both a cooking function and temperature have been selected or ◆ Check whether the appliance is correctly connected and the socket switch or the mains supply to the oven is ON. or ◆ Have you forgotten to switch back to manual mode (symbol ) after using the timer?
<ul style="list-style-type: none"> ■ The oven temperature light does not come on. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Select a temperature with the thermostat control knob or ◆ Select a function with the oven function control knob.
<ul style="list-style-type: none"> ■ The oven light does not come on. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Select a cooking function with the oven function control knob. or ◆ Check the light bulb, and replace it if necessary (see chapter "Cleaning and Maintenance")
<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"> ◆ The temperature may need adjusting. or ◆ 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 oven fan is noisy. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Check that shelves and bakeware are not vibrating in contact with the oven back panel.

Technical data

Heating element ratings

Bottom heating element	1000 W
Top Heating element	800 W
Full oven (Top+Bottom)	1800 W
Fan cooking	2000 W
Grill	1650 W
Full grill	2450 W
Oven light	25 W
Hot air fan motor	25 W
Cooling fan motor	25 W
Total rating	2500 W
Operating voltage (50 Hz)	230 V

Dimensions of the recess

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

Oven

Height	mm 335
Width	mm 395
Depth	mm 400
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 (230 V~, 50 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).

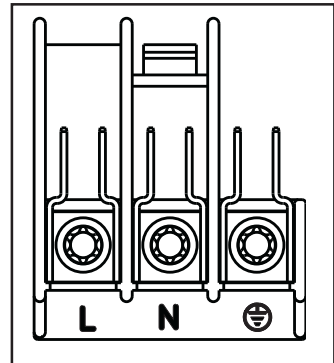
After the connection has been carried out, the heating elements must be tested by being operated for about 3 minutes.

Terminal block

The oven is fitted with an easily accessible terminal block which is designed to operate with a single-phase power supply of 230 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.

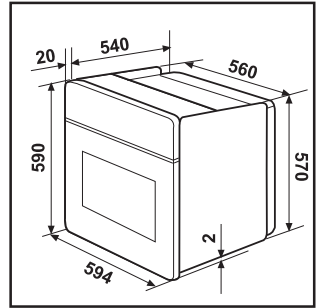


Fig. 4

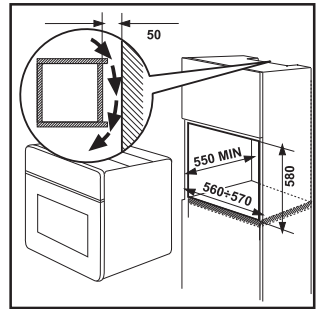


Fig. 5

Oven dimensions (Fig. 4)

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. 5-6).

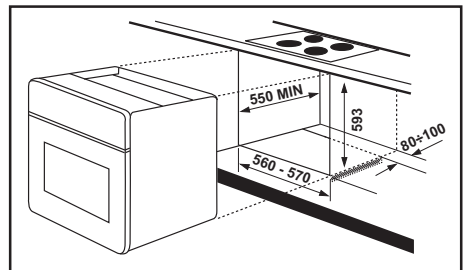


Fig. 6

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. 7 - A) which fit exactly into the holes in the frame and then fit four wood screws (Fig. 7 - 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.

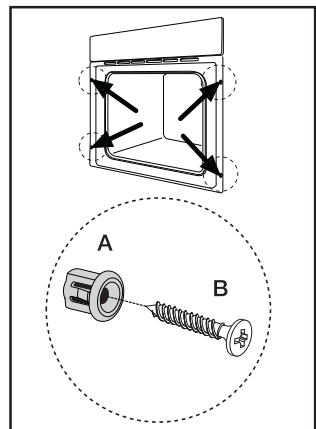
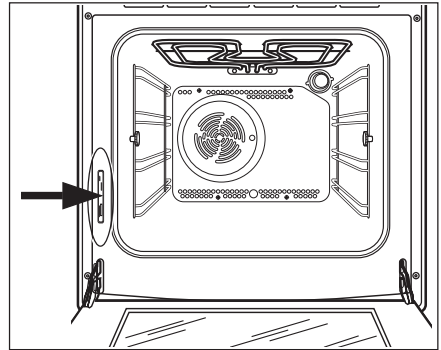


Fig. 7

Service and spare parts

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

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



European guarantee

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

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

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

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - 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"

רשימת תחנות שירות

מקורים, מ. נביסה, תנורים, מדיחי כלים, כיריים, מטהרי אויר

מרכז הרצף	08-9777272	"שרותי רטפון", המלאכה 1 א.ת.עשייה צפוני, לוד
חדרה - חיפה	04-8422825	"טכנו קורי", רח' החיטה 5 קרית חיים
ירושלים	02-6403000	"אלרם", הסדנא 7, א.ת. תלפיות
באר שבע והדרום	08-6279305	פארק אופיר 33 באר-שבע
טבריה והגליל המזרחי	04-6720316	"שרות מזור" רח' אלחדיף 35, טבריה
אילת	08-6378616	"שרות אקספרס" א.ת. אילת

טלויזיות LCD

מרכז שרות ארצי: שרותי רטפון המלאכה 1, א.ת. צפוני, לוד	08-9777260	שרותי רטפון, ההסתדרות 273 חיפה
חיפה וצפון	04-8494010	אלרם, הסדנא 7 ירושלים
ירושלים	02-6403000	שרותי רטפון, המלאכה 1 א.ת. צפוני לוד
דרום	08-9777252	

מערכות קול, וידאו סטם, מיקרוגול, CRT TV

המרכז	08-9777272	שרותי רטפון, המלאכה 1 א.ת. צפוני, לוד
גוש דן תחנת מסירה בלבד	03-5727216	פל, עליית הנוער 27, נבעתיים
חיפה והקריות, כרמיאל מעלות	04-8494010	שרותי רטפון, ההסתדרות 273, חיפה
טבריה, צפת-גליל עליון, רמה"ג	04-6724775	שרות נאה יותון בן זכאי 13 טבריה
נצרת והסביבה	04-6466532	פל. ג., נמסאוו 721, נצרת
המשולש והשומרון	04-6383557	הלו וידאו, בקעא אל ג'ביה
ירושלים והסביבה	02-6403000	אלרם, הסדנא 7, ירושלים
אשדוד, יבנה והסביבה	08-8551414	טלטיב, השייטים, אזור ד', אשדוד
אשקלון, ק.ג. והסביבה	08-6718191	טלטיב - רינו, אלי כהן 37, אשקלון
בי"ש, ערד, דימונה	08-6230888	א.פ. אשר, הדסה 20, בי"ש
חדרה והסביבה	04-6380116	ציון, חדקל ג. ג. עדה
אילת והסביבה	08-6317204	דרורי, אזור תעשיה, אילת
נתניה והסביבה תחנת מסירה בלבד	09-8610678	סגל צוריאל ברקת 4, נתניה
עפולה והסביבה	04-6523920	גל אלקטרוניקה, הולנד 14, עפולה

ZEN סוכנויות בע"מ רח' המצודה 31 אזור 58001
מקבוצת ראלקו סוכנויות, טל. 03-6508282, פקס. 03-6508245

תעודת אחריות זו הינה אסמכתא להתחייבותנו עפ"י כל האמור בתקנות התקפות בעת רכישת המוצר

לכבוד

ZEN סוכנויות בע"מ

רח' המצודה 31

אזור 58001



מס' 172655 No.

תעודת אחריות

ל-12 חודש מתאריך - ראה סעיף 3

פרטי המכשיר

ZANUSSI זנוסי תוצרת:

סוג: _____

דגם: _____ מס' סידורי: _____ שנת יצור: _____

תאריך רכישה: _____ תוקף אחריות עד: _____

12 חודש מתאריך - ראה סעיף 3

פרטי המוכר

מקום רכישת המוצר: _____ חתימה וחותמת (חובה!): _____

אנו, **ZEN סוכנויות בע"מ**, ת.פ. 513616987, מרח' המזודה 31 אזור טל: 03-6508282, מקס 03-6508245, אחראים בזה לפעולת התקנה של המוצר, שפרטיו מצוינים על מני תעודת האחריות בהתאם לנאמנים המפורטים.

1. אנו מתחייבים לתקן ללא תמורה כל הקלקול במוצר שהתגלה בתקופת האחריות כולל החלפת חלקים שהיוו דרושים לתיקון המוצר בחלקים חדשים ומקוריים. (א) אנו מתחייבים שבמידה ולא נקיים את האמור לעיל נספק לצרכן מוצר חדש זהה או מסוג ואיכות דומים ושווה ערך או נשיב לצרכן את התמורה ששלם בעד המוצר לפי שיקול דעתנו.

(ב) תיקון של מקרים, מקפאים, כיריים לבישול בטו וחסמל, מכוונת כביסה, תנורי בישול ואפיה, מדיחי כלים מייבשי כביסה וTV מעל 20" יבוצע במוענו של הצרכן או במעבדות השרות (הובלת המכשיר והחזרתו יהיו ללא תשלום), מטוהרי אוויר, מיקרוגל, TV עד 20", מערכות קול, וידאו, DVD ואחרים יבואו ע"י בעל המכשיר לתחנת השרות של חברתנו.

(ג) אנו מתחייבים לתקן את המוצרים במקרים בהם הקלקול מונע את השימוש העיקרי שלמוצר מיועד המוצר כדלקמן: מקררים, מקפאים תוך יום, מיום קבלת הקריאה כיריים לבישול בטו ובחשמל תוך יומיים מיום קבלת הקריאה. TV מעל 20", מכביסה, מדיחים, תנור בישול ואפיה, מייבשי כביסה תוך שלושה ימים מיום קבלת הקריאה. מטוהרי אוויר, מיקרוגל, TV עד 20", מערכות קול, וידאו, DVD ואחרים תוך 10 ימים מתאריך המסירה לתחנת השרות. תוך שבועיים במידה המוצר נוסף בחנות בו נרכש (במידה ואין תחנת שרות במרחק הנולה על 15 ק"מ). שבתות וחגים לא יבאו במניין התקופה.

(ד) אין אנו מתחייבים לתקן את המוצר ללא תמורה ובעל המכשיר יישא בהוצאות התיקון בכל אחד מן המקרים הנאים: (1) הקלקול נגרם על ידי שימוש הנוגד את הוראות השימוש שנמסרו בכתב לרוכש המוצר או נגרם על ידי כח עליון. (2) המוצר תוקן או על ידי אדם שלא הוסמך לכך על ידינו בשעת שאנו לא הפרטנו את התחייבותנו.

או שהוכנסו בו שינויים על ידי אדם שלא הוסמך לכך על ידינו. (3) הקלקול נגרם בזמן או ברשלנות שלא על ידי נותן האחריות זו, שליוח, או עושה מטעמו. במקרה של העברת הבעלות על המוצר, יודיע לנו בעל התעודת תוך 14 ימים על העברת הבעלות לאדם אחר. האחריות לפי התעודה תימשך לטובת רוכש הבעלות על המוצר עד תום תקופת האחריות.

2. אנו מתחייבים לספק חלקי חילוף בתשלום 6 שנים מתום תקופת האחריות למקררים, טלוויזיות, מקפאים, כיריים לבישול בטו וחסמל, מכוונת כביסה, מדיחי כלים, מיקרוגל, מייבשי כביסה ותנורי בישול ואפיה. לכל שאר המוצרים עד תום שנה לאחר תום תקופת האחריות שנקבעה למוצר.

3. אחריות תהפך ל-12 חודשים מתאריך הרכישה או מתאריך ההתקנה (אם נדרשה התקנה ע"י היצרן) ובלבד שהתקופה שחלפה מיום מסירת המוצר לצרכן ועד תאריך ההתקנה לא תעלה על שנה.

לקוח נכבד, אנא שמור את חשבונית הקנייה בצמידות לתעודת האחריות. תאריך הרכישה כפוף להמצאת חשבונית הקנייה.

ZANUSSI



ZANUSSI זנוסי תוצרת:

סוג: _____

דגם: _____ מס' סידורי: _____ שנת יצור: _____

תאריך רכישה: _____ תוקף אחריות עד: _____

12 חודש מתאריך - ראה סעיף 3

מקום רכישת המוצר: _____ חתימה + חותמת (חובה!): _____

פרטי לקוח שם: _____ טל: _____

כתובת: _____

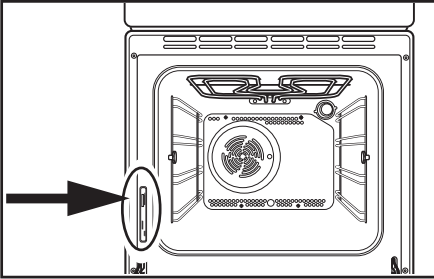
ZANUSSI

יש לשלוח את הספה הנ"ל תוך 14 יום מתאריך הרכישה

שירות וחלקי חילוף

אם התנור לא פועל גם לאחר שניסיתם להתגבר על הבעיה בעזרת ההטבלה שבסעיף "במקרה של קושי או בעיה", יש לפנות למחלקת שירות לקוחות או לנקודת השירות הקרובה לביתכם, לפרט את הבעיה ולציין את מספר הדגם, מספר סידרתי, ושם הדגם המצוינים בתווית הנתונים הממוקמת בצד קדמת התנור.

יש להשתמש בחלקי חילוף מקוריים בלבד.



הוראות התקנה

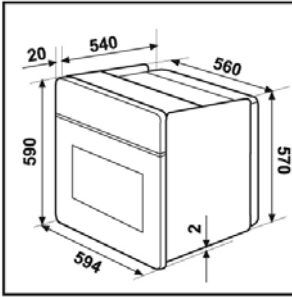
על מנת שהתנור יפעל בצורה טובה, יש לוודא כי מידות הגומחה מתאימות.

בהתאם לתקנות הקיימות, יש להדק את כל החלקים באופן שאי אפשר לטפל בהם ללא כלים ייעודיים.

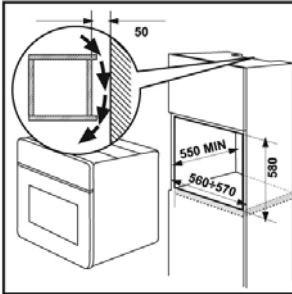
יש לקחת את נושא הבטיחות בחשמל בחשבון בעת ההתקנה.

את התנור ניתן להציב עם החלק האחורי או הדפנות הצדדיים ליד יחידות מטבח, מכשירי חשמל או דפנות גבוהים יותר. אולם בעשותכם כן, ניתן למקם רק יחידות באותו גובה של התנור ליד הדופן השנייה.

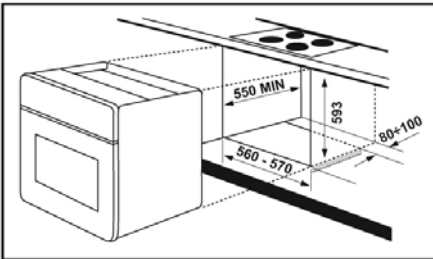
איור 4



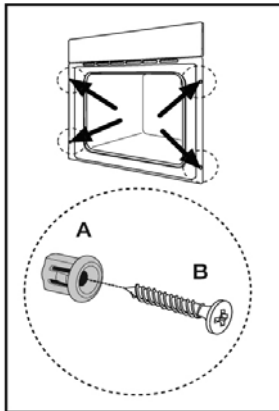
איור 5



איור 6



איור 7



מידות התנור (איור 4)

על מנת שהתנור יפעל בצורה טובה, יש לוודא כי מידות הגומחה מתאימות. (איור 5, 6)

חיבור התנור לארון

- פתחו את דלת התנור
- הכניסו את התנור לגומחה וחברו את התנור לארון עם 4 בורגי עץ המתאימים לקדחים שבמסגרת התנור (איור B7).

התקנת כיריים על התנור יש לבצע את חיבורי החשמל של התנור ושל הכיריים בנפרד מסיבות בטיחותיות, וכדי לאפשר הוצאה קלה ונוחה של התנור מהארון במידת הצורך.

חשוב!!

⚠ התנור יותקן בידי טכנאי מוסמך בלבד. התקנת התנור תיעשה כשהוא כבוי.

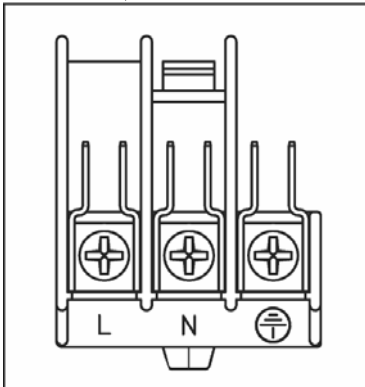
⚠ היצרן לא יהיה אחרי בגין נזקים שיגרמו עקב התקנה עצמית או כזו הנוגדת את הוראות היצרן, או אי מילוי הוראות הבטיחות המופיעות בחוברת.

תיבת החיבורים

התנור כולל תיבת חיבורים נגישה בקלות. היא מיועדת להתחבר לרשת חד-פזה (מינימום) במתח של 230 V

האות L: חיבור חי
האות N: חיבור ניטרלי

האות E או ⚡: הארקה.



חיבור לחשמל

לפני חיבור התנור לשקע החשמל:

- ודאו שהנתיך ומערכת החשמל הביתית בנויה לעומס של התנור (ראו תווית נתונים).
- חברו את התנור לשקע עם הארקה בלבד.
- חברו את התנור לשקע נגיש (כלומר שניתן לנתק את התקע בקלות).

המכשיר מסופק עם כבל חיבור לחשמל. יש לחבר כבל למערכת החשמל הביתי.


חברו את כבל ההזנה באופן שלא יעבור ליד משטח שדרגת החום שלו עולה ב-50 מעלות מעל טמפי' החדר.

לאחר חיבור התנור לרשת החשמל, יש לבדוק את גופי החימום על ידי הפעלתם למשך 3 דקות.

הספקים של התנור	
1000 W	גוף חימום תחתון
800 W	גוף חימום עליון
1800 W	הספק (עליון ותחתון)
2000 W	טורבו (מאוורר)
1650 W	גוף הגריל
2450 W	גוף גריל כפול
25 W	תאורה פנימית
25 W	מנוע מאוורר פיזור החום
25 W	מאוורר צינון
2500 W	הספק מרבי
230 V	מתח הזנה
מידות	
580 מ"מ 593 מ"מ	גובה בטור תחת השיש
56.0 ס"מ	רוחב
55.0 ס"מ	עומק
מידות החלל הפנימי	
33.5 ס"מ	גובה
39.5 ס"מ	רוחב
40.0 ס"מ	עומק
53.0 ליטר	נפח (ליטר)

במקרה של קושי או בעיה

במידה ויש קושי בהפעלת התנור, או שפעולתו אינה תקינה, מומלץ לבצע את הבדיקות הבאות בכוחות עצמכם לפני שתפנו למח' השרות

התופעה/הבעיה	פתרון אפשרי
התנור לא מתחמם	<ul style="list-style-type: none">• ודאו שבורר התכניות והתרמוסטט מכוונים במצב הפעלה.• ודאו שתקע הכבל מחובר לשקע החשמל ושמתג ההפעלה מכוון למצב "ON".
נורית התרמוסטט לא נדלקת	<ul style="list-style-type: none">• האם העברתם את התנור למצב ידני? (סמל )• סובבו את התרמוסטט לטמפרטורה הרצויה.
תאורת התנור לא דולקת	<ul style="list-style-type: none">• התקינו את התכנית הרצויה עם בורר התכניות.• בחרו בטמפרטורה הרצויה עם כפתור התרמוסטט.• הנורה שרופה. יש להחליפה (ראה סעיף העוסק בהחלפת הנורה בעמוד הקודם).
התכנית אורכת יותר מדי או פחות מדי זמן	<ul style="list-style-type: none">• בדקו אם הטמפרטורה מכוונת כראוי.• עברו על תוכן החוברת, בייחוד בפרק העוסק בשימוש בתנור.
אדים ולחות נוצרים בחלל התנור	<ul style="list-style-type: none">• השאירו את התבשיל בתנור עד 15-20 דקות לאחר סיום התכנית ולא יותר מכך.
מאוורר התנור מרעיש	<ul style="list-style-type: none">• בדקו שהמדפים והתושבות לא רועדים ובאים במגע עם הקיר הפנימי של התנור.

החלפת הנורה



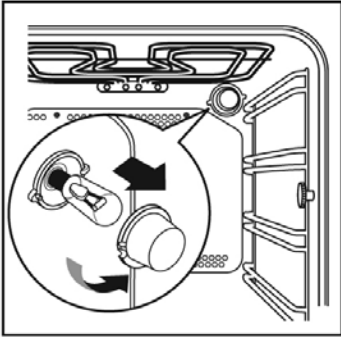
נתקו תחילה את תקע כבל החשמל מהשקע.
הנורה חייבת להיות בערכים הבאים:

ערך חשמלי: 25W

מורתאמת למתח 230V (50Hz)

עמידה בחום של 300°C.

סוג חיבור: E14



להחלפת הנורה בצעו את השלבים הבאים:

- א. וודאו כי התנור מנותק מרשת החשמל.
- ב. לחצו את מכסה הנורה פנימה וסובבו אותו נגד סיבוב השעון.
- ג. הסירו את הנורה השרופה והחליפו אותה בנורה חדשה.
- ד. החזירו את המכסה וחברו את תקע כבל התנור לשקע החשמל.

מסנן לאיסוף השומנים

בעת בישול בשרים מסנן אגירת השומנים חייב להיות מותקן כדי לכסות את המאוורר ואת גוף החימום האחורי.

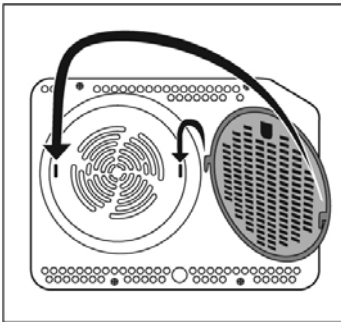
הדבר ימנע הצטברות שומן על המאוורר עצמו.

אין לנקות את האטם עם כריות ניקוי קשות.

ניתן לנקות את המסנן במדיח כלים.

בסיום התכנית ולאחר שהתנור התקרר, הסירו את המסנן על ידי הזזת הלשונית כלפי מעלה.

יש לנקות את המסנן ידנית עם מים חמים וסבון (או במדיח).



יש להוציא את המסנן בעת האפייה.



יש לנתק את התנור מרשת החשמל לפני התקנת / הסרת מסנן השומן.

ניקוי דלת התנור והאטם

לפני ניקוי הדלת מומלץ להסיר אותה מהתנור.

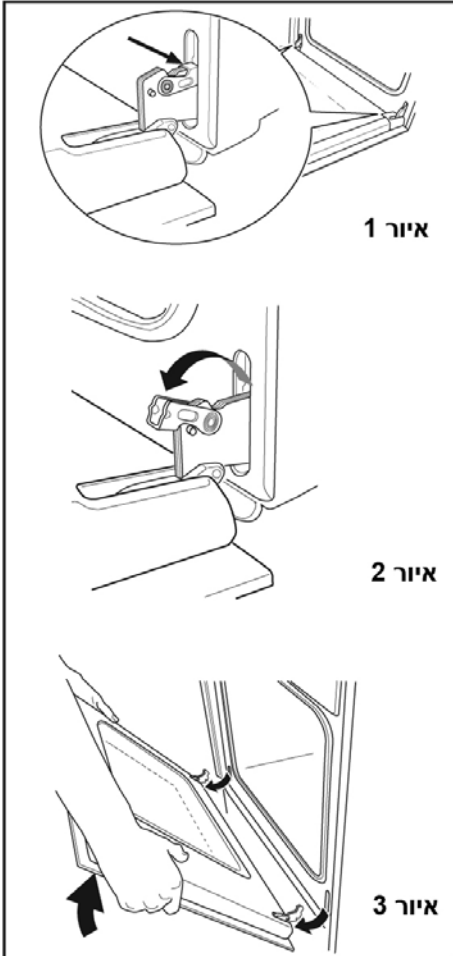
שלבי הסרת הדלת

- א. פתחו את הדלת עד הסוף.
 - ב. מצאו את צירי הדלת המחוברים אותה לתנור (איור 1).
 - ג. שחררו וסובבו את המנופים הקטנים הנמצאים על 2 הצירים (איור 2).
 - ד. תפסו בדלת וסובבו אותה לכיוון התנור עד שתהיה $\frac{1}{2}$ סגורה (איור 3).
 - ה. משכו בזירות והוציאו את הדלת מהתנור (איור 3).
 - ו. הניחו אותה על משטח יציב כדי שלא תיפול.
- נקו את זכוכית הדלת עם מים חמים, תמיסת סבון ומטלית לחה. אין להשתמש בחומרי ניקוי העלולים לשרוט את הדלת (כגון סקוץ' ברייט). בסיום הניקוי, החזירו את הדלת למקום בסדר הפוך לסדר ההסרה.

חלקים העשויים אלומיניום או נירוסטה:

מומלץ לנקות את דלת התנור עם ספוג רטוב. לאחר הניקוי, יש לנגב עם מטלית לחה.

אין להשתמש בצמר פלדה, חומצות או חומרי ניקוי בעלי פינות חדות העלולים לפגוע בתנור. נקו את פנל ההפעלה של התנור באותו אופן.

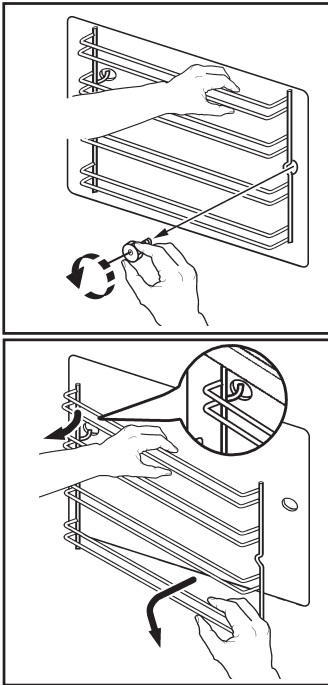


אין לנקות את דלת התנור כשמשטחי הזכוכית עדיין חמים, היא עלולה להישבר.

במידה ודלת הזכוכית נסדקה או נשרטה, יש להחליפה כדי למנוע סכנת שבירה. צרו קשר עם נקודת השירות הקרובה לביתכם.

שלבי התנור ותומכות השלבים

כדי לנקות את שלבי התנור, טבלו במי סבון פושרים והסירו כתמים עיקשים באמצעות כרית ניקוי ספוגה במי סבון. שטפו היטב וייבשו באמצעות מטלית רכה. ניתן להסיר לגמרי את המתלים הצדיים עם המסילות הטלסקופיות השליפות לשם ניקוי.



פעלו לפי הצעדים הבאים:

1. שלפו את הבורג הקדמי בעוד אתם אווזים את תומכת המודף במקומה בעזרת היד השנייה;
2. שחררו את הוו האחורי ושלפו את תומכת המודף;
3. לאחר השלמת הניקוי, התאימו חזרה את תומכות המודף באותן הפעולות בסדר הפוך.

ניתן להסיר את המסילות הטלסקופיות בלבד, על ידי פתיחת המעצורים, כפי שמתואר בעמוד 10.



אין לנקות את המסילות הטלסקופיות במדיח הכלים.



אל תנסו להסיר את המסילות הטלסקופיות עד אשר התנור התקרר.



אין לשלוף החוצה את המסילות הטלסקופיות על מנת להסירן מהמתלים הצדיים.



קצוות חדים עלולים לגרום לפציעות



זהירות, אין לשמן את הגלגליות.



לפני ביצוע פעולות ניקוי או תחזוקה יש לכבות את התנור ולהניח לו להתקרר. אין לנקות את התנור בלחץ אוויר או קיטור.

חשוב: לפני ניקוי התנור, יש לנתקו מרשת החשמל.

להבטחת פעולת תנור אמינה לאורך זמן, יש לבצע את פעולות הניקיון הבאות באופן סדיר:

- ניקוי התנור יעשה רק לאחר התקררותו.
- ניקוי החלקים העשויים אמיל עם מים וסבון.
- אין לנקות את התנור בעזרת חומרי ניקוי העלולים לשרוט אותו כגון מברשות או כריות קשות או זיפיות (סקוץ' ברייט).
- יש לנגב את חלקי הנירוסטה ואת הזכוכית עם מטלית רכה.
- במידה וקיימות שאריות שקשה לנקות, השתמשו בחומרי הניקוי המתאימים לתנורים.

ציפוי האמיל של התנור עמיד מאוד ואטום לחלוטין. למרות זאת, חומצות מפירות (לימונים וכד') עלולות להשאיר כתמים וסימנים באמיל. סימנים אילו אינם פוגעים בפעולת התנור. יש לנקות את התנור לאחר כל שימוש, זו הדרך הקלה ביותר להורדת הלכלוך והיא מונעת ממנו להיצרב על ציפוי האמיל.

חומרי ניקוי

לפני השימוש בחומר ניקוי כלשהו, יש לבדוק אם הוא מתאים לתנור. אין להשתמש בחומרי ניקוי המכילים חומר מלבין מחשש לפגיעה בציפוי התנור. כמו כן אין להשתמש בחומר ניקוי שעלול לשרוט אותו (סקוץ' ברייט וכו').

ניקוי חיצוני

יש לנגב בקביעות את פנל ההפעלה של התנור, הדלת ואטם הדלת בעזרת מטלית רכה סחוטה היטב במים חמים ומעט דטרגנט.

אין לנקות עם התכשירים הבאים:


- דטרגנטים חריפים וחומרי הלבנה.
- מברשות או כריות ניקוי קשות או זיפיות (סקוטש ברייט וכו').
- ברזל כלים.
- מסירי חלודה.
- מסירי אבנית.

יש לנקות א זכוכית הדלת הפנימית והחיצונית עם מים וסבון. במידה והחלק הפנימי של הזכוכית מלוכלך מאוד, יש לנקות עם חומר ניקוי מתאים.

ניקוי חלל התנור

- יש לנקות את חלל התנור בעודו חם מעט עם תמיסת סבון כלים ומים פושרים. כשהתנור חם ניתן לנקותו ביתר קלות. יש צורך בניקוי תקופתי יסודי יותר של התנור עם חומר ניקוי מתאים.

משכי הבישול (בדקות)		גרייל		כמות		סוג המזון
חלק תחתון	חלק עליון	טמפי (°C)	קומה 	גרמים	מספר הנתחים	
12-14	12-15	250	3	800	4	סטייק פילה
10-12	12-15	250	3	-	8	נקניקיות
25-30	30-35	250	3	1000	2	עוף (חתוך ל-2)
10-12	10-15	250	3	-	4	קבב
12-14	12-15	250	3	400	4	חזה עוף
	20-30	250	2	600	6	המבורגר
10-12	12-14	250	3	400	4	דגים, פילה
	5-7	250	3	-	4-6	סנדוויץ'
2-3	2-4	250	3	-	4-6	טוסט

 הטמפרטורות שבטבלה הן בגדר המלצה. ייתכן כי יהיה צורך בשינוי הטמפרטורה.



הזמנים אינם כוללים את שלב החימום המקדים. יש לחמם את התנור כ-10 דקות לפני הכנסת הכלים לתנור.

סוג המזון	בישול מסורתי		מאוורר (טורבו)		משך בישול (דקות)	הערות
	קומה	טמפי (°C)	קומה	טמפי (°C)		
עוגות						
בלילה עם חלבונים	2	170	2 (1 ו-3)	160	45-60	בתבנית לעוגה
בלילה תופחת	2	170	2 (1 ו-3)	160	20-30	בתבנית לעוגה
עוגת גבינה	1	175	2	165	60-80	בתבנית לעוגה
עוגת תפוחים	1	170	2	160	90-120	בתבנית לעוגה
שטרודל	2	180	2	160	60-80	בתבנית אפייה
סארט ריבה	2	190	2 (1 ו-3)	180	40-45	בתבנית לעוגה
עוגת פירות	2	170	2	150	60-70	בתבנית לעוגה
עוגת ספוג	1	170	2 (1 ו-3)	165	30-40	בתבנית לעוגה
עוגיות	2	175	2 (1 ו-3)	160	25-35	בתבנית לעוגה
ביסקוויט	2	160	2 (1 ו-3)	150	20-30	בתבנית לעוגה
מרנג	2	135	2 (1 ו-3)	150	60-90	בתבנית לעוגה
לחמניות מתוקות	2	200	2	190	12-20	בתבנית לעוגה

לחמים ופיצות						
לחם לבן	1	195	2	185	60-70	
לחם שיפון	1	190	1	180	30-45	בתבנית לחם
לחמניות	2	200	2 (1 ו-3)	175	25-40	בתבנית לעוגה
פיצה	2	200	2	200	20-30	בתבנית אפייה

פלאן						
מקרוני	2	200	2 (1 ו-3)	175	40-50	בתבנית
ירקות	2	200	2 (1 ו-3)	175	45-60	בתבנית
קישים	1	210	1	190	30-40	בתבנית
לזניה	2	200	2	200	25-35	בתבנית

בשרים						
בקר	2	190	2	175	50-70	על רשת צלייה
עגל	2	190	2	175	90-120	על רשת צלייה
צלי סירליון	2	210	2	200	50-70	צלייה בגריל
טלה	2	190	2	175	110-130	רגל
עוף	2	190	2	200	70-85	שלם
הודו	2	180	2	160	210-240	שלם
ברווז	2	175	2	220	120-150	שלם
אווז	2	175	1	160	150-200	שלם

דגים						
אמנון/מושט	2	190	2 (1 ו-3)	175	40-55	דגים 3-4
טונה/סלמון	2	190	2 (1 ו-3)	175	35-60	נתיחים 4-6

יש להתייחס לנתונים הרשומים בטבלה כהמלצה בלבד.. ייתכן שיהיה צורך בהגברת או הנמכת הטמפרטורה. אם ברצונכם לבשל יותר מכלי אחד בו זמנית, מומלץ לשנות מיקום הכלים ב-10-5 דקות האחרונות לקבלת בישול אחיד של כל הכלים.

- ניתן להשתמש בכף כדי לבדוק אם הבשר התבשל: אם לא ניתן ללחוץ עליו, הוא עשוי. יש לבשל בשר בקר ופילה, האמורים להיות וורודים מבפנים, בטמפרטורה גבוהה יותר וזמן קצר יותר.

- בסיום הבישול/הצלייה, מומלץ להמתין כ-15 דקות לפני חיתוך הבשר, על מנת לאפשר למיצים להיספג.

- ניתן להניח את הבשר בכלים עמידים לחום בתנור או ישירות על הרשת. במקרה זה הקפידו להניח תבנית בקומה התחתונה לאגירת הנוזלים והמיצים המטפטפים. הכניסו בה 2 כוסות מים כדי למנוע היווצרות עשן.

- כדי למנוע היווצרות לחות / אדים יש להוסיף מים מספר פעמים במהלך הבישול.

- ניתן לשמור על המנות חמות בתנור בטמפרטורה מינימלית עד להגשה.



אין לכסות את פנים התנור בנייר אלומיניום ואין להניח מחבות צלייה או מגשי אפייה על בסיס התנור, הדבר עלול לפגוע בשכבת האמייל עקב הצטברות החום.

זמני בישול

- זמני הבישול עשויים להשתנות בהתאם למרכיבי המזון ולכמות הנוזל.

- יש לקחת את ניסיון הבישול או הטיגון הראשוני כדוגמה כדי לקבל מידע עתידי על הבישול בתנור.

טיפים לאפייה


- דברי מאפה מומלץ לאפות בטמפרטורה של בין (150-200°C).
- מומלץ בחמם את התנור כ-10 דקות לפני אפיית דברי מאפה ועוגות
- לאחר תחילת האפייה סגרו את הדלת במשך כך התכנית והשגיוח על ההתקדמות דרך חלון הזכוכית.
- אין לפתוח את דלת התנור לפני שהסתיימו 3/4 מזמן האפייה. יש לאפות בורקסים בתבנית עגולה או במגש כ- 2/3 מזמן האפייה ולאחר מכן למרוח את הציפוי העליון. 1/3 הזמן הזה תלוי בסוג ובכמות של הציפוי או המילוי.
- תערובות ספוגיות יש להפריד מהכף. ככל שיהיו יותר נוזלים, כך זמן האפייה יהיה ארוך יותר.
- אם מכניסים שתי תבניות לתנור בו זמנית, יש להשאיר מרווח של קומה אחת ריקה בניהם. כמו כן יש להפוך את המאפים בחלוף שני שלישי מזמן האפייה.

טיפים לצלייה (גריל)


- אין לצלות נתחים השוקלים פחות מ- 1 ק"ג. נתחים קטנים יותר עלולים להתייבש בעת הצלייה. בשר כהה, שיש לבשלו לרמת וול דן (Well Done) מבחוץ אך להשאירו ברמת מדיום (Medium) מבפנים, יש לבשל בטמפרטורה גבוהה (200° - 250°).
- יש לצלות בשר לבן ודגים בטמפרטורה נמוכה יותר (150° - 175°).
- יש להוסיף את מרכיבי הרוטב בתחילת הבישול אם זמן הבישול קטן, אחרת, יש להוסיף אותם בחצי השעה האחרונה.

• אין להניח את המנות, תבניות אפייה או כלים מפח ישירות על בסיס התנור, בעת הבישול בסיס התנור מתחמם והדבר עלול לגרום לנזק. באפשרות זו, החום מופץ משני גופי החימום. תכונה זו מאפשרת בישול אחיד ומתאימה להשחמת בסיס המנות המבושלות כגון קישים.


• תכונה זו מתאימה גם להשחמת החלק העליון של המנות כגון לזניה.


1. העבירו את בורר התכניות למצב 
2. כוונו את התרמוסטט לטמפרטורה הרצויה.

הפשרה

העבירו את בורר התכניות לסמל  וכוונו את התרמוסטט ל-"OFF". המאוורר יפעל ללא חימום ויסחרר את האוויר בחלל התנור בטמפרטורת החדר.

 **שימוש בגוף החימום העליון**
אפשרות זו מתאימה במיוחד לחימום מנות מוכנות כגון: לזניה, תבשילים וכו'.

 **שימוש בגוף החימום התחתון**
אפשרות זו מתאימה במיוחד לאפיית דברי מאפה. היא גם מתאימה לשלב הסופי של בישול קישים, על מנת להבטיח שהבסיס מבושל היטב.

 נורית בקרת התרמוסטט תישאר דלוקה עד להגעה לטמפרטורה הרצויה. לאחר מכן נורית התרמוסטט תידלק ותכבה לחליפין בזמן הבישול.

בישול מסורתי (שני גופי חימום)

- תושבת המדף במרכז התנור מאפשר פיזור חום מיטבי. להגברת השחמת הבסיס, הורידו את המדף לקומה שמתחת.
- לחומרים ולציפוי של התבניות וכלי האפייה שבהם אתם משתמשים יש השפעה על ההשחמה של הבסיס. יש להבטיח השחמה אחידה.
- הניחו את המזון על תבניות בישול מתאימות בגודלן כדי למנוע ניילות לבסיס התנור

טורבו (מאוורר)


בתכנית זו, החום חודר למזון באמצעות האוויר החם המסתחרר בחלל התנור על ידי המאוורר הנמצא בחלק האחורי של התנור. באופן זה החום מתפשט בצורה מהירה ואחידה יותר בחלל התנור ומאפשר להניח מספר כלי במסילות וצורת בישול יוצרת סביבה נטולת לחות ויבשה. האוויר היבש השורר בחלל התנור מונע מעבר וערבוב ריחות וטעמים מכלי לכלי.

האפשרות לבשל במספר קומות מאפשר לבשל או להפשיר מספר רב יחסית של תבניות/כלי בישול בו זמנית. במצב בו נעשה שימוש במדף אחד בלבד, יש למקמו במסילות הנמוכות ביותר כך שיהיה קל יותר לפקוח עין על המזון המתבשל.


צלייה (גריל)

מומלץ להניח את המזון על הרשת המחבת בגריל כדי לאפשר סירקולציה מרבית של אוויר וכדי להוציא מהמזון את השומן. ניתן להניח מזון כגון דגים, כבד וכליות ישירות על מחבת הגריל. יש לייבש את המזון לחלוטין לפני הצלייה כדי להפחית את ניצוי המים/שומן. יש לשמן מעט את הדגים והבשר לפני צלייתם בעזרת שמן או חמאה כדי לשמור עליהם לחים במהלך הבישול. בעת הצלייה ניתן להניח עגבניות, פטריות וכד' מתחת לרשת המתכת בעת קליית לחם, מומלץ למקם את המדף במסילות העליונות. יש להפוך את המזון בזמן הבישול, בהתאם להוראות.

שימוש בגריל מלא

1. כווננו את בורר התכניות ל-.
2. כווננו את כפתור התרמוסטט לטמפרטורה הרצויה.
3. הניחו את הרשת ואת מחבת הצלייה על המסילות בהתאם לעובי הנתחים. מקמו את המזון קרוב לגופי החימום לצלייה מהירה, ורחוק לצלייה איטית. יש לחמם את התנור בעוצמה מרבית כמה דקות לפני צליית סטייקים או קליית לחם. ניתן לשנות את עוצמת החום ואת גובה המדפים לפי הצורך בעת הבישול. המאוורר ונורית הבקרה יפעלו באופן המפורט בתכונת המאוורר.

שימוש בגריל פנימי

- הגריל הפנימי מספק חום ישיר למרכז מחבת הגריל. שימוש בגריל הפנימי לבישול מנות קטנות חוסך בחשמל.
1. כווננו את בורר התכניות ל-.
 2. כווננו את כפתור התרמוסטט לטמפרטורה הרצויה.
 3. הניחו את הרשת ואת מחבת הצלייה על המסילות בהתאם לעובי הנתחים. מקמו את המזון קרוב לגופי החימום לצלייה מהירה, ורחוק לצלייה איטית. גופי החימום של הגריל נשלטים על ידי תרמוסטט. בעת הבישול, מחזורי הגריל כבים ומופעלים מחדש כדי למנוע התחממות יתר.

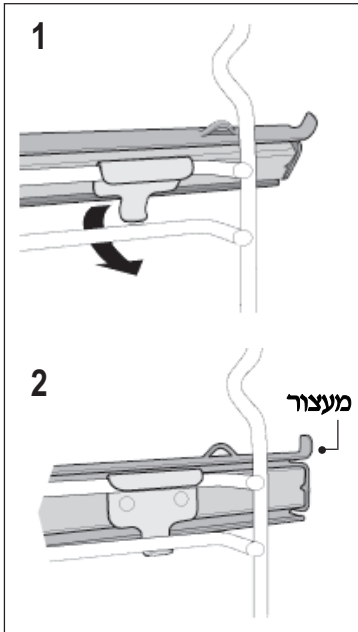
מסילות טלסקופיות שלירות

מקם את המסילה השליפה עם מנגנון הנעילה על המפלס הנבחר כפי שמתואר בצירור.

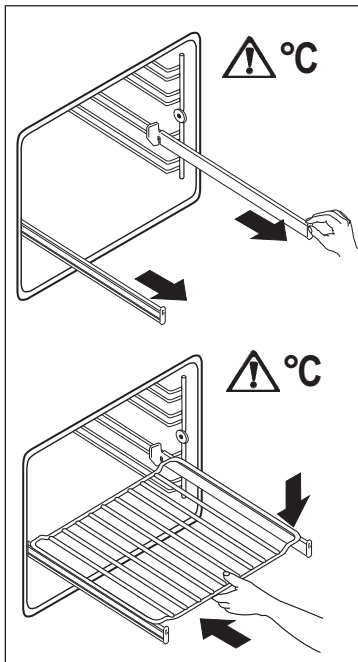
המעצורים בקצוות המסילה חייבים לפנות כלפי מעלה.



ניתן לרכוש מסילות טלסקופיות בנפרד.



ניתן להתקין מסילה טלסקופית על כל שלב כדי לאפשר קלות הכנסת והוצאת השלבים.



1. משכו החוצה לגמרי את תומכות המדף הטלסקופי הימני והשמאלי, כפי שנראה בתמונה.

2. הניחו את המדף או אגן הגריל על תומכות המדף הטלסקופי, לאחר מכן תחבו אותם לתוך התנור (ראה תרשים).

אל תנסו לסגור את דלת התנור אם תומכות המדף הטלסקופי בולטים מעט החוצה. דבר זה עלול לגרום נזק לציפוי האמאיל ולזכוכית.



תומכות המדף הטלסקופי ואביזרים אחרים מתחממים מאוד; השתמשו בכפפות או בדומה להן.



יש להבטיח ששתי המסילות הטלסקופיות ממוקמות על שלבים מקבילים.





התנור כולל מנגנון ייחודי המייצר סחרור אוויר טבעי וכן זרם אחיד של אדים ולחות במשך התכנית כולה. מנגנון זה מאפשר לבשל בסביבה עם לחות גבוהה ולשמור על התבשיל רך מבפנים ופריך מבחוץ. מנגנון זה גם מצמצם את משך הבישול ומקטין את צריכת האנרגיה למינימום.

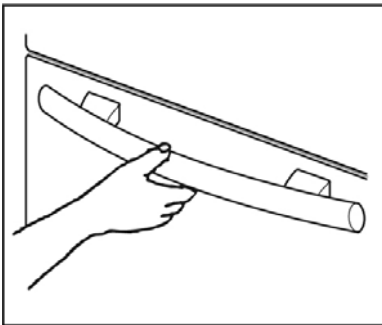
חלק מהאדים מפונה מפתחי היציאה, אולם בזמן פתיחת הדלת יש לשמור מרחק כדי לא להיכוות.



אין להניח כלים על רצפת התנור אין לצפות את דפנות תא האפייה ברדיד אלומיניום או כל ציפוי אחר. הדבר יכול לגרום נזק לתא האפייה יש להניח את המחבתות ומגשי האלומיניום על המדף שבפנים התנור.

כשהאדים באים במגע עם משטח צונן (כגון דלת הזכוכית של התנור), הם מתעבים לטיפות מים, זוהי תופעה נורמאלית.

על מנת למנוע היווצרות לחות, מומלץ לחמם את התנור כ-10 דקות לפני הכנסת המזון. יש לנגב את כתמי המים בסיום הבישול על מנת לשמור על הברק החיצוני של התנור.



⚠️ לפתיחת התנור, יש לאחוז במרכז הידית



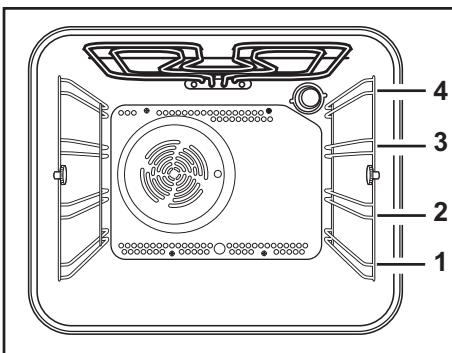
יש לבשל רק עם דלת סגורה.

הותרחקו בעת פתיחת דלת התנור. אל תניחו לה ליפול – אלא אחוזו בידיה ופיתחו את הדלת עד הסוף.



לתנור ארבעה מפלסי מודפים. עמודות המדפים ממוספרות מתחתית התנור כפי שמתואר בתרשים חשוב למקם מודפים אלה נכון כפי שמתואר בתרשים.

אין להניח כלים ישירות על תחתית התנור.






לפני השימוש בפעם הראשונה

i לפני הבישול יש לנקות את היטב את הכלים, האביזרים ואת החלק הפנימי על מנת להיפטר משאריות הדבק וכו' שנותרו מתהליך הייצור. בזמן זה יתכן שעשן וריחות לא נעימים ייפלטו מהתנור. אלו הם שאריות הדבק וכו' ששמשו לאריזות ולמשלוח. אין זו תקלה.

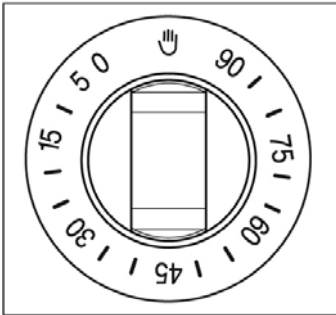
לפני הפעלת התנור יש לוודא כי החדר מאוורר כראוי.

i לאחר התקנת התנור והצבתו:


- א. לסובב את בורר התכניות לסימן  (מאוורר).
 - ב. יש לכוון את התרמוסטט לטמפי' מרבית (250°C).
 - ג. לפתוח חלון לאוורור החדר.
 - ד. להפעיל את התכנית ללא מזון במשך 45 דקות ריק (ללא מזון).
- לאחר מכן, יש להפעיל את הגריל  ואת הבישול עם שני גופי החימום  למשך כ-5 עד 10 דקות. בסיום הניחו לתנור להתקרר ונקו את החלל הפנימי עם מטלית ספוגה במים חמים ותמיסת סבון.
- i** יש לנקות את אביזרי התנור בזהירות לפני השימוש הראשוני.

מתכנת סיום הבישול

התקן זה מאפשר כיבוי אוטומטי של התנור בסיום הזמן שנקבע. חיווי קולי יישמע בסיום התכנית. ניתן לכוון את זמן הבישול עד ל-90 דקות.



הניחו את המזון בתנור וכוונו את בורר התכניות ואת התרמוסטט לפי הצורך. סובבו תחילה את כפתור הטיימר לזמן המרבי (90), ולאחר מכן כוונו אותו לזמן הבישול הרצוי. בסיום הבישול יישמע חיווי קולי והתנור יכבה אוטומטית.

כוונו את כפתור הטיימר למצב  כדי לעבור למצב הפעלה ידני של התנור.

תרמוסטט בטיחותי

התנור מצויד בתרמוסטט ניתוק בטיחותי כדי למנוע התחממות יתר. התקן זה ינתק את זינת החשמל לתנור. התנור יחזור לפעולה רגילה באופן אוטומטי לאחר התקררותו. במידה ותרמוסטט הבטיחות מופעל עקב שימוש לא נכון בתנור, יש להניח לתנור להתקרר. במידה ותרמוסטט הבטיחות מופעל עקב תקלה בתנור, יש לקרוא לטכנאי שרות. אין לנסות לתקן את התקלה בכוחות עצמכם.

מאוורר צינון לכפתורי הפעלה

התנור כולל מאוורר צינון המיועד לצנן את פנל הפעלה (הכפתורים) ואת דלת התנור בשעה שהתנור פועל. המאוורר כבה אוטומטית כאשר מעבירים את בורר התכניות למצב "OFF" "0".

בורר התכניות (איור 1)

בורר התכניות כולל את הסמלים הבאים וניתן להפעיל באמצעותו את התכניות הבאות:

התנור כבוי



תאורה- התאורה תידלק עם בחירה בתכנית כלשהי.



בישול רגיל: החימום מגיע משני גופי החימום (עליון ותחתון). הדבר מבטיח חימום אחיד בחלל התנור.

גוף חימום עליון בלבד.



גוף חימום תחתון בלבד.



גוף הגריל הפנימי בלבד – מתאים במיוחד לצליית נתחים קטנים.



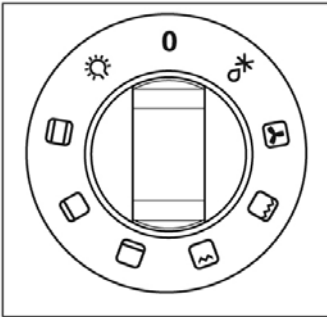
גריל כפול- כל גוף הגריל מתחמם.



מאוורר: מאפשר לצלות או לצלות ולאפות בו זמנית בקומה שתבחרו ללא סכנה של מעבר טעמים או ריחות מכלי לכלי.



הפשרה: תכנית זו מיועדת לזירוז הפשרה של מזון קפוא.

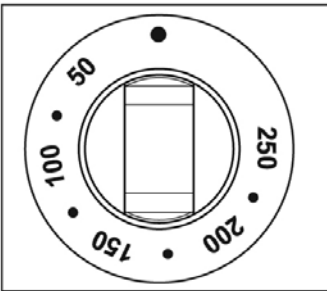


נורית מצב הפעלה

נורית מצב ההפעלה תידלק כאשר תיבחר תכנית על ידי כפתור בורר התכניות.

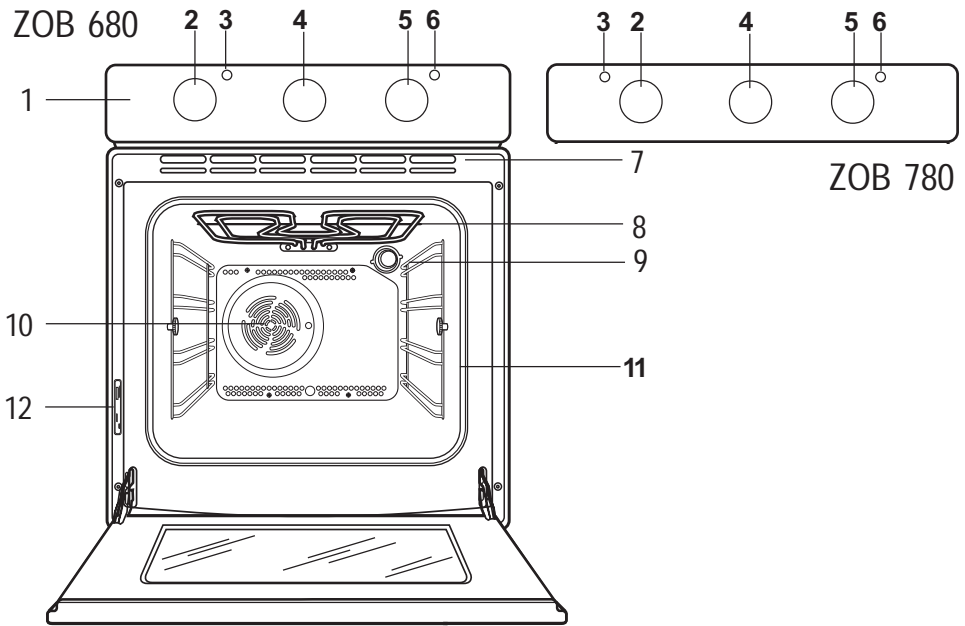
כפתור התרמוסטט

יש לטובב אותו ולבחור את הטמפרטורה הרצויה (בין 50-250°C).



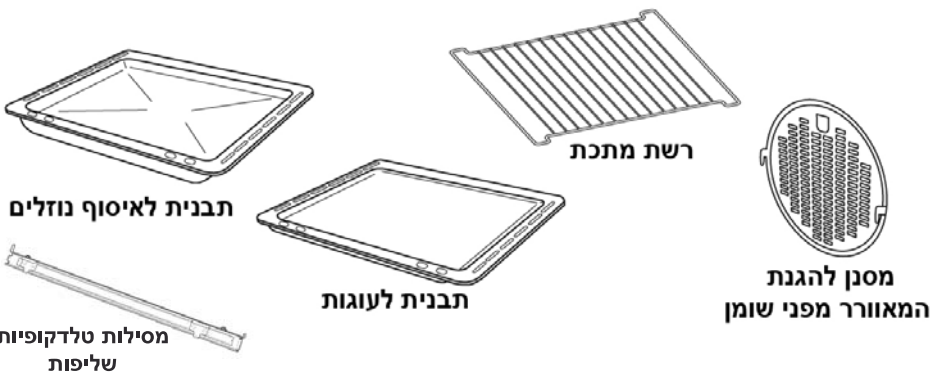
נורית חייווי של התרמוסטט (°C)

לאחר בחירת דרגת הטמפ' הרצויה, הנורית נדלקת. עם הגעת התנור לטמפ' הרצויה, הנורית נדלקת ונכבית מדי פעם, במקביל לפעולת התרמוסטט.



- | | |
|----------------------|---------------------------|
| 1. פנל ההפעלה | 7. פתחי אוורור |
| 2. כפתור התרמוסטט | 8. גריל |
| 3. נורית התרמוסטט | 9. תאורת התנור |
| 4. מתכנת סיום הבישול | 10. מאוורר |
| 5. בורר התכניות | 11. חריץ הכנסת קצה השיפוד |
| 6. נורית מצב הפעלה | 12. לוחית נתונים |

חלקים המגיעים עם התנור



תבנית לאיסוף נוזלים

רשת מתכת

תבנית לעוגות

מסנן להגנת המאוורר מפני שומן

מסילות טלדקופיות שליפיות

ניקוי ותחזוקה


- יש לשמור את חוברת הוראות ההפעלה בהישג יד. אם התנור נמסר לידי אחרים, יש לדאוג שהחוברת הזו תימסר עם התנור כדי שהמשתמשים האחרים ידעו להפעילו ולטפל בו בצורה נכונה.
- יש לנקות את התנור בהתאם להוראות המופיעות בחוברת זו.
- יש לשמור על ניקיון התנור. הצטברות שומנים או שאריות מזון אחרות עלולים לגרום להתלקחות.
- לפני ביצוע פעולות תחזוקה או ניקוי, יש להניח לתנור להתקרר

שירות

- אין לבצע תיקונים לבד. כל עבודות השירות והתיקונים יבוצעו רק בידי טכנאי מוסמך.
- חלקים גנומים יש להחליף רק בחלקים חדשים ורק בחלקים מקוריים.

איכות הסביבה

- יש להשליך את חומרי האריזה בהתאם להוראות הנהוגות באזור מגורכם.
- כשמשליכים תנור ישן, הקפידו להפכו לבלתי-שמיש ע"י חיתוך כבל החשמל שלו.

- הסימול  על גבי המוצר או האריזה מעיד על כך שאין להתייחס למוצר כאל פסולת ביתית. במקום השלכה רגילה של המוצר, עליכם להביאו לנקודת איסוף למיחזור ציוד חשמלי ואלקטרוני. פעולה זו שלכם תבטיח שהמוצר יובא לאתר פסולת מתאים, ובכך אתם תסייעו למנוע פגיעה אפשרית בסביבה ובבריאות בני אדם, אשר עלולות להיגרם כתוצאה מהשלכה בלתי הולמת של מוצר זה. לפרטים נוספים אודות מיחזור מוצר זה, פנו לעירייה שלכם, לשירות סילוק האשפה, או לחנות בה רכשתם את המוצר.

תוכן העניינים

3	הוראות בטיחות חשובות
4	תוכן העניינים
5	חלקי התנור
8	לפני השימוש בפעם הראשונה
9	שימוש בתנור
11	שימוש והפעלה
16	טיפול, ניקוי ותחזוקה
21	נתונים טכניים
22	הוראות למתקין



יש לשמור את חוברת ההוראות בהישג יד. במידה והתנור נמכר או מועבר לאדם אחר, יש להעביר לאותו אדם גם את החוברת. יש לקרוא בעיון את ההוראות המופיעות בעמוד זה לפני ההתקנה ולפני הפעלת התנור בפעם ראשונה.

התקנה

- אין לבצע שינויים כלשהם בתנור.
- בעת תהליך הבישול, צלייה או אפייה, חלון התנור ושאר החלקים מתחממים מאוד. אין לאפשר לילדים לבוא במגע עם התנור.
- אם מחברים מכשיר חשמלי נוסף בקרבת מקום, יש להבטיח שכבלי החשמל לא יבואו במגע עם חלקי התנור המתחממים שעלולים לפגוע בתקינות הכבלים.
- השתמשו תמיד בכפפות חסינות חום כשמוציאים סירים, כלים, מחבתות וכיו' מתוך התנור.
- ניקוי סדיר של התנור מונע את שחיקתו.
- יש לכבות את התנור ולהוציא משקע החשמל לפני הניקוי.
- ודאו שכל הכפתורים במצב OFF כשהתנור אינו בשימוש.
- התנור יכול לשמש כתנור עצמאי או כתנור משולב עם כיריים חשמליות, תלוי בדגם, חיבור לפזה אחת 230V.
- אין לנקות את התנור בלחץ אוויר או קיטור.
- אין להשתמש בתכשירי ניקוי עם כריות ניקוי שעלולות לשרוט את התנור (סקוץ' ברייט וכדומה).
- התנור מיועד לשימוש ביתי בלבד. הוא לא מיועד לשימוש מסחרי, תעשייתי וכיו"ב.
- מסיבות היגייניות ובטיחותיות, יש לשמור על ניקיון התנור תמיד. הצטברות של שאריות מזון ושומנים עלולים לגרום להתלקחות.
- אל תשאירו כלים המכילים חומרי מזון, לדוגמא: שומן, או שמן, בתוך ו/או מעל התנור, כי הם עלולים להתלקח.
- התנור יוצב ויותקן במקומו על ידי טכנאי מוסמך בלבד.
- כל עבודות הגז (כולל התקנת הצנרת וכיו"ב) יבוצעו בידי טכנאי מוסמך של חברת הגז שאיתה אתם עובדים.
- לאחר הסרת כל חלקי האריזה יש לוודא שהתנור לא ניזוק ושכבל החשמל במצב מושלם. אם אין הדבר כך התקשרו עם נציג החברה לפני ההתקנה.

בטיחות ילדים

- התנור מיועד לשימוש בידי מבוגרים בלבד. השגיחו שילדיכם לא ישחקו בקרבת התנור ושלא יפעילו אותו ללא השגחה.
- חלקים נגישים מסוימים בתנור עשויים להתחמם מאוד כשהם בשימוש. יש להרחיק ילדים מהם עד לאחר שיתקררו.

בזמן ההפעלה

- התנור מיועד לבישול מוצרי מזון בלבד, אין לעשות בו שימוש אחר.
- בעת פתיחת דלת התנור במהלך או בסוף הבישול, יש להיזהר מגל החום היוצא מפנים התנור.
- יש להיזהר בעת השימוש בתנור. החום הגבוה עלול לגרום לכוויות.
- בעת הבישול עם נייר אלומיניום, אין לאפשר לו לבוא במגע ישיר עם רצפת התנור.
- בעת ניקוי התנור אין לרסס נוזל כלשהו על מסנני השומן (אם הם מותקנים), גופי החימום וחיישן התרמוסטט.

User
manual

הוראות
הפעלה

Built-in
oven

תנור
גומחה

תעודת אחריות בגג החוברת
יש למסור את הספח לטכנאי

הוראות השימוש נועדו להנחות ולהסביר
כיצד מפעילים תנור חדיש ומשוכלל זה
כדי להפיק את מלוא התועלת ולקבל את
התוצאות הטובות ביותר

ZOB 680
ZOB 780

זן סוכנויות בע"מ, המצודה 31, א.ת.עשייה, אזור מיקוד 58001

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>