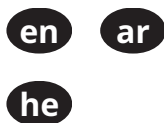


FRILLESBO SPJUTBO



Design and Quality
IKEA of Sweden



ENGLISH

Please refer to the chapter IKEA GUARANTEE for contact details of the after sales customer service centre.



العربية

يرجى الرجوع إلى الصفحة الأخيرة من هذا الدليل للحصول على القائمة الكاملة لإيكيا التي توفر مزود خدمة ما بعد البيع وأرقام الهواتف الوطنية ذات الصلة.



עברית

לפרטי יצירת הקשר של מרכז שירותי IKEA יש לעיין בפרק האחריות של הלקוחות שלאחר המכירה.

ENGLISH	4
العربية	56
עברית	81

Contents

Safety information	4	Using the accessories	18
Safety instructions	7	Hints and tips	20
Installation	10	Care and cleaning	24
Product description	10	Troubleshooting	25
Control panel	11	Technical data	26
Before first use	12	Energy efficiency	27
Daily use	12	Environmental concerns	28
Additional functions	16	IKEA GUARANTEE	28
Clock functions	17		

Subject to change without notice.

Safety information

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damage. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

General safety


- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person can install this appliance and replace the cable.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Before any maintenance, cut the power supply.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- Do not activate the appliance when it is empty. Metal parts inside the cavity can create electric arcing.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Use only the food sensor recommended for this appliance.
- If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- Only a qualified person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. This requirement is not applicable if the manufacturer specifies size and shape of metallic containers suitable for microwave cooking.
- Use only utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.


Safety instructions

Installation

 **Warning!** Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the oven door opens without restraint.


Electrical connection

 **Warning!** Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.


- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

Use

 **Warning!** Risk of injury, burns and electric shock or explosion.


- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

- Do not use microwave function to preheat the appliance.

 **Warning!** Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discolouration to the enamel:
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- Make sure that the food sensor is not trapped by the appliance door.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

Care and Cleaning

 **Warning!** Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is a risk that the glass panels can break.

- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Make sure the cavity and the door are wiped dry after each use. Steam produced during the operation of the appliance condensates on cavity walls and can cause corrosion.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire and electric arcing when the microwave function operates.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.

Glassware use

Handling your glassware without an appropriate degree of care could result in breakage, chipping, cracking or severe scratching:

- Do not spill cold water or other liquids on the glassware because a sudden temperature drop may cause immediate breakage of the glass. Broken glass pieces may be extremely sharp and difficult to locate.
- Do not place hot glassware on a wet or cool surface, directly on countertop or metal surface, or in sink; or handle hot glassware with wet cloth.
- Do not use or repair any glassware that is chipped, cracked or severely scratched.
- Do not drop or hit glassware against a hard object or strike utensils against it.
- Do not heat empty or nearly empty glassware in microwave, or overheat oil or butter in microwave (use minimum amount of cooking time).

Allow hot glassware to cool on a cooling rack, a potholder or a dry cloth. Make sure that the glassware is cool enough before washing, refrigerating or freezing.

Avoid handling hot glassware (including ware with silicone gripping surfaces) without dry potholders.

Avoid microwave misuse (i.e. running the oven without any load or small load).

Internal lighting


 **Warning!** Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

Disposal

 **Warning!** Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door to prevent children and pets from getting trapped inside the appliance.
- **Packaging material:**
The packaging material is recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.

Installation

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.

Assembly

i Refer to the Assembly Instructions for the installation.

Electrical installation

⚠ Warning! Only a qualified person must do the electrical installation.

i The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the Safety chapters.

This oven is only supplied with a main cable.

Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

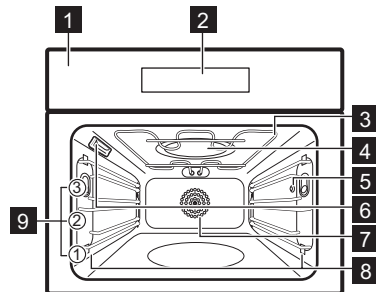
For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than the brown phase and blue neutral cables.

Product description

General overview



- 1** Control panel
- 2** Display
- 3** Heating element
- 4** Microwave generator
- 5** Socket for the food sensor

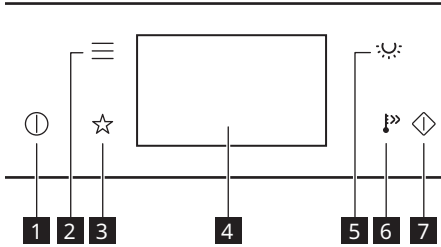
- 6** Lamp
- 7** Fan
- 8** Shelf support, removable (microwave safe)
- 9** Shelf positions

Accessories

- **Wire shelf** x 1
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray** x 1
For cakes and biscuits.
- **AirFry: Wire shelf** x 1
To fry food with less oil or without baking paper.
Maximum load: 5 kg.
- **Food Sensor** x 1
To measure how far the food is cooked.
- **Microwave bottom glass plate** x 1
To support microwave mode.

Control panel

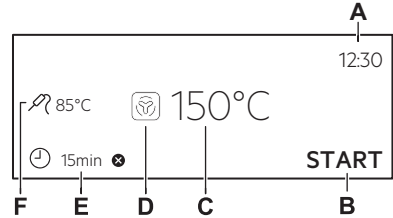
Control panel overview



1	ON / OFF Press and hold to turn the appliance on and off.
2	Menu Lists the appliance options and setting functions.
3	Favourites Lists the favourite settings.
4	Display Shows the current settings of the appliance.
5	Lamp switch To turn the lamp on and off.
6	Fast Heat Up To turn on and off the function: Fast Heat Up.
7	Microwave quick start To turn on microwave function (1000 W and 30 seconds).

Display

Display with key functions set.



- A. Time of Day
- B. START / STOP
- C. Temperature / Microwave timer
- D. Heating functions
- E. Timer
- F. Food Sensor (selected models only)

Display indicators	
	To confirm the selection / setting.
	To go one level back in the menu.
	To undo the last action.
	To turn the options on and off.
	The appliance is locked.
	The sound alarm function is activated.
	The sound alarm and stop cooking function is activated.
	Pop up message only is activated.
	Delayed start function is activated.
	To cancel the setting.

The display shows various messages. When a message window appears, press the display to continue.

Before first use

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.




First connection

The display shows welcome message after the first connection.

You have to set: Language, Display Brightness, Key Tones, Buzzer Volume, Time of Day.

Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

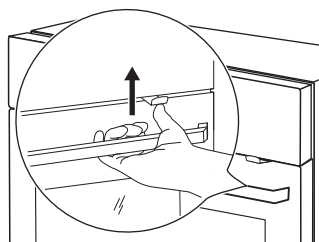
1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Refer to Daily use. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

Mechanical child lock

The oven has the mechanical child lock installed. It is the door lock on the right side of the oven, below the control panel.

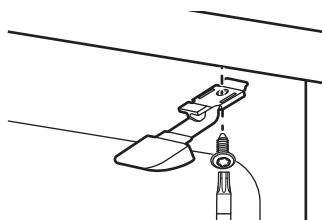
To open the oven door with the child lock:

1. Push and hold up the child lock.
2. Pull the door handle to open the door. Close the oven door without pushing the child lock.



To remove the child lock:

1. Open the door and remove the child lock with the torx key supplied with the oven.
2. Fix the screw back after removing the child lock.












Daily use

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.








Heating functions


STANDARD

	Grill To grill thin pieces of food and to toast bread.
	Turbo Grilling To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.
	True Fan Cooking To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.
	Frozen Foods Perfect for ready meals (e.g. french fries, croquettes or spring rolls).
	Conventional Cooking To bake and roast food on one shelf position.
	Pizza Function To bake pizza and other dishes that require more heat from below.
	AirFry Frying food with less oil and without baking paper.
	Bottom Heat Choose this function after a cooking process to brown the food more on the bottom if needed. Use the lowest shelf level.







 The lamp may turn off automatically at a temperature below 80°C during some heating functions.

SPECIALS



	Preserving To preserve vegetables and fruits, place canning jars in a baking tray filled with water, using heat-resistant jars with bayonet or screw caps of the same size. Use the lowest shelf position.
	Dehydrating To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms. To allow the moisture-saturated air to escape and the fruit to dry better, it is advisable to open the oven door occasionally during the drying process.
	Plate Warming To preheat plates for serving.
	Dough Proving To speed up the rising of the yeast dough. Cover the surface of the dough to prevent from drying.
	Au Gratin For dishes such as lasagna or potato gratin. To bake gratins and to brown.
	Slow Cooking Low temperature cooking process. It's perfect to cook delicate food (e.g., beef, veal or lamb). For a richer flavour and better browning, sear the meat before placing it in the oven.
	Keep Warm To keep food warm. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.


	<p>Bread Baking Use this function to prepare bread and bread rolls with professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.</p>
---	---

MICROWAVE

	<p>Microwave Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W</p>
	<p>Defrost Defrosting various types of food, power range: 100 - 400 W</p>
	<p>Reheat Heating up pre-prepared meals, power range: 200 - 500 W</p>
	<p>Popcorn Preparing popcorn bags, power range: 600 - 800 W</p>
	<p>Melting Melting chocolate and butter, power range: 100 - 400 W</p>
	<p>Liquid Heating up drinks and soups, power range: 600 - 1000 W</p>


MICROWAVE COMBINATION

	<p>True Fan Cooking + MW Baking on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 400 W.</p>
	<p>Conventional Cooking + MW Baking and roasting food on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 400 W.</p>

	<p>Grill + MW To grill and brown food on one shelf position. Function with MW boost, power range: 100 - 400 W.</p>
	<p>Turbo Grilling + MW To roast large pieces of meat on one shelf position. To bake gratins and to brown. The function with MW boost, power range: 100 - 400 W.</p>

For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy saving tips.


Setting: Heating functions

1. Turn on the appliance. The display shows the default heating function and the temperature.
2. Press the symbol of the heating function  to enter the submenu.
3. Select the heating function and press **OK**.
4. Set the temperature. Press **OK**.
5. Press **START**.
Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking. Refer to Using the accessories, Food sensor.
6. **STOP** - press to turn off the heating function.
7. Turn off the appliance.

Setting: Microwave functions


1. Remove all accessories and turn on the appliance.
2. Insert microwave bottom glass plate.
3. Press the symbol of the heating function to enter the submenu.
4. Select the microwave heating function and press **OK**.
5. Set the microwave power. Press **OK**.
6. Press **START**.
7. **STOP** - press to turn off the heating function.

8. Turn off the appliance.

 If you open the door, the function stops. To start it again, press START .

Setting: Microwave combination functions

Microwave combination functions combine standard heating functions with microwave boost to shorten cooking time and improve cooking results.


1. Turn on the appliance. The display shows the default heating function and the temperature.
2. Press the symbol of the heating function  to enter the submenu.
3. Select the microwave combination function and press OK. The display shows the temperature.
4. Set the temperature. Press OK.
5. Press: W. The display shows the microwave power settings.
6. Set the microwave power. Press OK.
7. Press START .

Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking. Refer to Using the accessories, Food Sensor.

8. STOP - press to turn off the heating function.
9. Turn off the appliance.

Setting: Microwave quick start

The microwave can be turned on at any time with: Microwave quick start.

1. Press and hold . The microwave runs for 30 sec with the maximum power.
2. Press on the running time value or press +30 s to extend the cooking time.

Menu

Press  to enter the menu.


Menu item		Description
Assisted Cooking		Lists automatic programmes.
Favourites		Lists the favourite settings.
Options		To set the appliance configuration.
Settings	Setup	To set the appliance configuration.
	Service	Shows the software version and configuration.

Submenu for: Options

Submenu	Description
Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance.
Fast Heat Up	Shortens the heat up time. It is available only for some of the heating functions.
Digital Clock Style	Changes the format of the displayed time indication.

Submenu for: Settings

Setup

Submenu	Description
Language	Sets the appliance language.
Display Brightness	Sets the display brightness.
Key Tones	Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for  .
Buzzer Volume	Sets the volume of key tones and signals.

Submenu	Description
Time of Day	Sets the current time and date.

Service

Submenu	Description
Software Version	Information about software version.
Reset All Settings	Restores factory settings.

Setting: Assisted Cooking



Assisted Cooking submenu consists of a set of additional functions and programs that are designed for dedicated dishes. Each dish in this submenu is provided with a suitable setting. You can adjust the time,

temperature and if available microwave power during cooking.

For some of the dishes you can also cook with Food Sensor. The degree to which a dish is cooked:

- Rare
- Medium
- Well Done

For some of the dishes you can also cook with Weight Automatic.




1. Turn on the appliance.
2. Press .
3. Press . Enter Assisted Cooking.
4. Choose a dish or a food type.
5. Place the food inside the appliance and press START .

When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

Additional functions

Favourites ☆

You can save up to 3 of your favourite settings, such as heating function and cooking time.

1. Turn on the appliance.
 2. Select the preferred setting.
 3. Press .
 4. Select: Favourites / Save current settings.
 5. Press + to add the setting to the list of Favourites.
 6. Press OK.
-  - press to reset the setting.
-  - press to cancel the setting.

Function lock


This function prevents an accidental change of the appliance function.

1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function.
3. ☆, 🔒 - press at the same time to turn on the function.

☆, 🔒 - press at the same time to turn off the function.

Child Lock

This function prevents accidental activation of the appliance.

1. Turn on the appliance.
2. Press .
3. Select Options / Child Lock.
4. Press the code letters in an alphabetical order.
5. Turn off the appliance.

Child Lock is activated.

Access to: Timer and lamp is available.



To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

To deactivate this function repeat the above steps.

Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the

appliance will turn off automatically after a certain period of time.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off

time, set the cooking time. Refer to Clock functions.

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food Sensor, End time.

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

Clock functions

Clock functions description


Function	Description
Timer	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min. You can set what happens when the time is up by setting the preferred: End Action.
End Action	Sound Alarm - when the time is up the signal sounds. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.
	Sound Alarm and stop cooking - when the time is up the signal sounds and the heating function turns off. Not available for microwave functions.
	Pop up message only - when the time is up the message appears on the display. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking. Not available for microwave functions.
Time Extension	To extend the cooking time.

Function	Description
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. You can turn the function on and off. This function has no effect on the operation of the appliance.

Setting: Time of Day

1. Turn on the appliance.
2. Press: Time of Day.
3. Set the time.
4. Press **OK**.

Setting: Timer




1. Choose the heating function and set the temperature.
2. Press .
3. Set the time.

You can select the preferred End action by pressing ● ● ●.

4. Press **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.




When 10% of cooking time is left and the food does not seem to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function. Press **+1min** to extend the cooking time.

Setting: Delayed start

1. Set the heating function and the temperature.
2. Press .
3. Set the cooking time.
4. Press .
5. Press: Delayed start.
6. Choose the desired start time.
7. Press . Repeat the action until the display shows the main screen.



Setting: Uptimer

1. Press .


2. Press .
3. Press: Uptimer.
4. Slide or press  to show the running time on the main screen.
5. Press . Repeat the action until the display shows the main screen.

Changing timer settings

You can change the set time during cooking at any time.

1. Press .
2. Set the timer value.
3. Press .

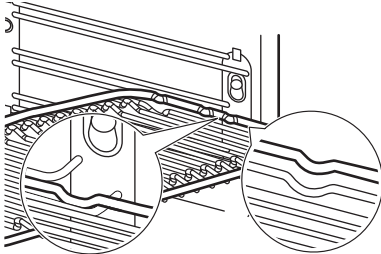
Using the accessories

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

Inserting accessories

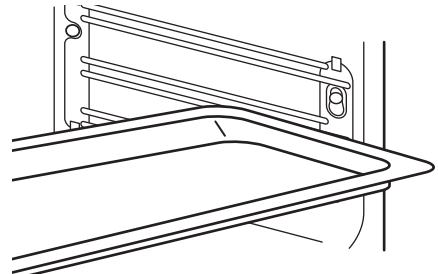
Use only suitable cookware and material. Refer to Hints and tips, Microwave suitable cookware and materials.

Wire shelf



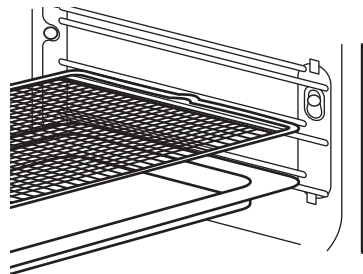
Insert the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior.

Baking tray



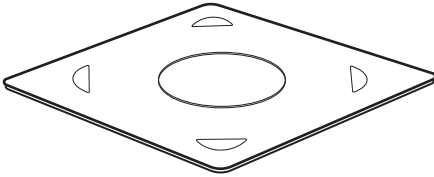
Push the tray between the guide bars of the shelf support. Place the baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

AirFry: Wire shelf



Place the AirFry wire shelf on the second shelf position. Place the baking tray underneath.

Microwave bottom glass plate




Use the microwave bottom glass plate only with microwave function. It is not suitable for combined microwave function (e.g. microwave grilling). Put the accessory on the bottom of the cavity. You can put the food directly on the microwave bottom glass plate, ensuring it is positioned as much in the center as possible.

Food Sensor

It measures the temperature inside the food. You can use it with standard and microwave combi heating functions.

There are two temperatures to be set:

- °C - the temperature inside the appliance. It should be at least 25°C higher than the food core temperature.
-  - the food core temperature.

Recommendations:

- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

Cooking with: Food Sensor

 **Warning!** There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

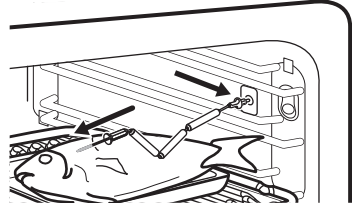
1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function or a dish and, if necessary, the oven temperature. Do not use Food Sensor with microwave functions, only standard heating

functions and microwave combination functions. Refer to Daily use.

3. Insert Food Sensor inside the dish:

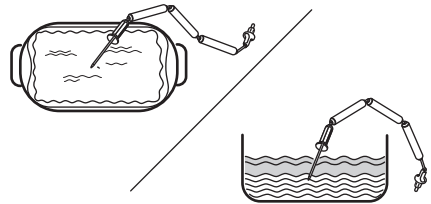
Meat, poultry and fish

Insert the entire needle of the Food Sensor into the meat or fish at its thickest part.




Casserole

Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during cooking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



4. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to Product description.

The display shows the current temperature of Food Sensor.

5.  - press to set the core temperature of the sensor.

6. ● ● ● - press to set the preferred option:

- Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.
- Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the cooking stops.

7. Select the option and repeatedly press OK to go to main screen.
8. Press START .
9. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if

the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

10. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

Hints and tips

Cooking recommendations

Cooking and baking processes are only suitable on one level.

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.





Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of food.





Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.


For energy saving tips refer to Energy efficiency.

Symbols used in the tables:


	Food type
	Heating function
	Temperature
	Accessory

	Weight (kg)
	Microwave power (W)
	Shelf position
	Cooking time (min)

Slow Cooking

This function allows you to prepare lean, tender pieces of meat and fish. Use the Food Sensor to measure temperature inside the food. Refer to the table below to find the recommended appliance temperature setting °C that will allow you to achieve the desired temperature inside the food  °C.






For roasting flavour and colour, fry the meat in a hot pan for several minutes before inserting it to the appliance. Put the food in the roasting dish and place it on a wire shelf.






 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

Information for test institutes

Baking on one level

Tests according to: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Small cakes, 20 per ¹⁾ tray	Conventional Cooking	Baking tray ³⁾²⁾	2	150	20 - 30

				°C	
Small cakes, 20 per ¹⁾ tray	True Fan Cooking	Baking tray ³⁾²⁾	2	150	22 - 32
Fatless sponge cake ¹⁾	Conventional Cooking	Wire shelf	1	170	33 - 43
Fatless sponge cake ¹⁾	True Fan Cooking	Wire shelf	1	180	25 - 35
Toast ^{4) 1)}	Grill	Wire shelf	2	230	6:30 - 8

1) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.

2) Place the baking tray with the slope towards the door.






3) Baking tray must touch the back of the oven interior.

4) According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

Microwave and microwave combi functions

Tests according to: EN 60705, IEC 60705.

Use wire shelf. It must touch the back of the oven interior.

			°C		
Sponge cake ¹⁾	Microwave	400	-	1	11 - 12
Meatloaf ³⁾²⁾	Microwave	300	-	1	30 - 35
Egg custard ⁴⁾	Microwave	500	-	2	13 - 16
Defrosting minced meat (500 g) ⁵⁾	Microwave	200	-	2	8:30 - 9:30
Cake ⁶⁾	Conventional Cooking + MW	100	190	1	30 - 40
Potato gratin ⁶⁾	True Fan Cooking + MW	400	210	1	35 - 45
Chicken (1100 g) ⁷⁾	Turbo Grilling + MW	100	220	1	45 - 55

1) Turn container 90° counterclockwise halfway through the cooking time.

2) Turn container around 180° clockwise halfway through the cooking time.

3) Use MW suitable clingfilm during cooking. Prick the clingfilm several times before cooking.








4) Turn the container 180° clockwise after 2/3 of the cooking time.

5) Turn the meat upside down over the longest side halfway through the cooking time.

6) Do not turn the food during the cooking process.

7) Place a plate at the bottom of the oven. Place chicken directly on wire shelf with breast side down. After 25 min, turn the chicken upside down.

Additional recipes

						
Meringues ¹⁾	Conventional Cooking	Baking tray ²⁾ ³⁾	1	-	100	60 - 180
Meringues ¹⁾	True Fan Cooking	Baking tray ²⁾ ³⁾	1	-	100	60 - 180
Chicken ⁴⁾	Turbo Grilling	Wire shelf ⁵⁾	1	-	200	65 - 75
Popcorn (100 g) ⁶⁾	Microwave	Bottom glass plate	-	600	-	4 - 6
Plated meals, chilled (1 portion) ^{8) 7)}	Microwave	Wire shelf ⁹⁾	2	400	-	12 - 13
Liquids in baby bottles ¹⁰⁾	Microwave	Bottom glass plate	-	1000	-	0.5
Lasagne, frozen (400 g) ⁷⁾	Turbo Grilling + MW	Wire shelf ⁹⁾	1	100	220	24 - 28
Lasagne, frozen (600 g) ⁷⁾	Turbo Grilling + MW	Wire shelf ⁹⁾	1	200	185	30 - 40
Pizza, frozen ¹¹⁾	Conventional Cooking + MW	Wire shelf ⁹⁾	1	300	220	15 - 20

1) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.

2) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

3) Use baking paper.

4) Place chicken with breast side down. Turn it upside down halfway through the cooking time.

5) Place a plate underneath the wire shelf on the bottom of the cavity.

6) The bag should be taken out of the appliance when the kernels stop popping. Rotate the package 180° clockwise after 2 min.

7) Turn container 180° clockwise halfway through the cooking time.

8) Cover the food with a microwavable plastic lid.

9) Wire shelf must touch the back of the oven interior.

10) Position the glass plate and the bottle in the centre of the cavity bottom.

11) Do not turn the food during the cooking process.

Microwave recommendations

Place the food in the centre of the wire shelf or glass plate, depending on the food type. Refer to Hints and tips. For wire shelf use first or second shelf position.

Turn or stir the food halfway through the cooking time to improve the results.

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

Put the spoon into the cup or glass when heating up liquids, to improve heat

distribution and avoid overboiling. The spoon must not touch any part of the oven interior, this may cause sparking.

Place the food into the appliance without packaging. The packaged ready meals can be put into the appliance only when the packaging is microwave safe. Refer to Hints and tips, Microwave suitable cookware and materials section.

Do not cover the food when using Microwave combi functions. Refer to Daily use.

Do not use Microwave functions or Microwave combination functions when there is no food inside the appliance.

Microwave cooking

Cover the food for cooking or reheating with microwave functions. If you want to keep a crust, cook food without a cover.

Do not overcook the dishes by setting the power and time too high. The food can dry out, burn or cause fire.

Do not use the appliance to cook eggs or snails in their shells, because they can burst. Pierce the yolk of fried egg before reheating it.

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

After you turn off the appliance, take the food out and let it stand for a few minutes to allow the heat distribute evenly.

Microwave defrosting

Place the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it, or on a defrosting rack or plastic sieve so that the defrosting liquid can leak out.

Remove defrosted pieces subsequently.

To cook fruit and vegetables without defrosting them first, you can use a higher microwave power.




Turning improves the results. For sensitive foods such as meat, turn upside down twice during defrosting.




Microwave suitable cookware and materials

For the microwave use only suitable cookware and materials. Use below table as a reference.

Check the cookware / material / food container specification before use.

For other specific microwave cookware not listed in this table, follow manufacturer instructions.

Cookware / Material			
Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e.g. heat-proof glass	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without any silver, gold, platinum or other metal decorations	✓	✗	✗
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material	✓	✓	✓
Ovenproof ceramic and earthenware without any quartz or metal components and glazes which contain metal	✓	✓	✓

Cookware / Material			
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	X	X	X
Heat-resistant plastic up to 200 °C	✓	✓	X
Cardboard, paper only	✓	X	X
Clingfilm	✓	X	X
Microwave clingfilm	✓	✓	X
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	X	X	X
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	X	X	X
Baking tray	X	X	X
Wire shelf	✓	✓	✓
Microwave glass bottom plate	✓	✓	X

Power settings

Below data is for guidance only.

800 - 1000 W

- Simmering rice
- Heating up liquids

600 - 700 W

- Cooking vegetables
- Popcorn

400 - 500 W

- Heating one-plate meals
- Simmering stews

- Defrosting and heating ready frozen meals


300 W

- Cooking / Heating delicate food
- Heating baby food
- Continuing cooking

100 - 200 W

- Defrosting bread, fruit, cakes, pastries, cheese, butter, meat and fish
- Melting chocolate and butter

Care and cleaning

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

Notes on cleaning

Cleaning agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

Everyday use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Clean the appliance ceiling carefully from residue and fat.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

Accessories

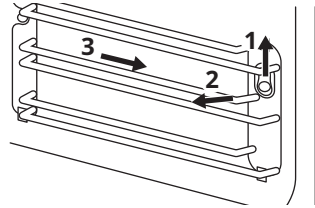
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.

2. Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.
3. Pull the supports out of the rear catch.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

If the telescopic runners are supplied, its retaining pins must point to the front.

Replacing the lamp

Warning! Risk of burns, the glass cover may be hot. Use protective glove when touching the lamp.

Only service is allowed to replace the lamp. Contact your Authorised Service Centre.

Troubleshooting

Warning! Refer to Safety chapters.

What to do if...

Problem description	Cause and remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.
The appliance does not heat up.	The clock is not set. To set the clock refer to Clock functions.
	The door is not closed correctly.
	The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
	Child Lock is activated.

Problem description	Cause and remedy
The lamp is turned off.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to Care and cleaning.

Error codes

When the software error occurs, the display shows error message. You will find the list of problems in the table below. When the following error message continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre.

Code and description	Remedy
F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken.	Close the door. Turn the appliance off and on.
F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor into the socket.
F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.
F131 - the temperature of magnetron sensor is too high. ¹⁾	Turn the appliance off and wait until it cools down. Turn the appliance on again.

1) If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.

Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.):	
Product number (PNC):	
Serial number (S.N.):	

Technical data

Technical data

Dimensions (internal)	Width	480 mm
	Height	215 mm
	Depth	414 mm

Usable volumes	43 l
Area of baking tray	1252 cm ²
Top heating element	1900 W
Bottom heating element	600 W
Grill	1900 W
Ring	1750 W
Total rating	2800 W
Voltage	220 - 240 V
Frequency	50 Hz
Number of functions	26

Energy efficiency

Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in standby	0.8 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving (only when you use a non-microwave function).

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat or temperature.

If a programme with Duration is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.

Keep food warm


Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the


food warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

Environmental concerns

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

IKEA GUARANTEE

Warranty Certificate for Electric Home Appliances

Dear Customer, Congratulations on your new electric appliance from IKEA. This Warranty Certificate is your document of reference for obtaining a warranty in connection with this product. The warranty will also be given upon presentation of the warranty sticker you received in the store with the details of your purchase and subject to the contents of the Warranty Certificate.

1. Definitions of terms in this certificate:

“**Product**” - A new electric, electronic, or gas appliance destined for residential use.

“**Breakdown**” - A fault, flaw, or breakdown.

“**Days**” - Does not include Saturdays or holidays.

Date of purchase	
Retailer information	Northern Birch Ltd. (IKEA Israel), Corp. Reg. No. 512536210, Giborei Israel 1, Netanya 4250401

Name and description of the product purchased	
Serial number / Model / Year of manufacture	

Importer information	Northern Birch Ltd. (IKEA Israel), Corp. Reg. No. 512536210, Giborei Israel 1, Netanya 4250401 Telephone service center: *35832 or 09 8928888, Sundays- Thursdays from 09:00-17:00; Fridays and holiday eves from 09:00-13:00, Or by email: callcenter@by-ikea.co.il
-----------------------------	--

2. Warranty terms

- The warranty period according to this certificate is two years from the date of purchase of the product (hereinafter: **“the period of the warranty”**).
- IKEA will repair any breakdown discovered in the product during the period of the warranty, either independently or via a party on its behalf, at its discretion. If, as part of the repair, the product needs to be replaced in whole or in part, the replacement will be made free of charge.
- If, as a condition for operating the product, training and/or installation by IKEA or by a party on its behalf is/are required, the warranty will also apply to the installation, and solely on condition that it is performed by IKEA or a party on its behalf. The installation and/or training will be performed within 7 days of the product being supplied or the day of your request that we supply you with this service, and solely on condition that a year has not passed since the date you purchased the product and until the date of the request. If you receive the service of installation/training, the product warranty will only apply in case the

product has not been used until the date of the installation and was stored in appropriate conditions that meet IKEA requirements.

3. Manner of repair

In the framework of this warranty, IKEA will return the product to its original condition prior to the breakdown. If, during the period of the warranty, there is a need for replacement parts, these replacement parts will be new and original. If it is not possible to repair the product or replace the parts, IKEA will supply a new, identical product or one of similar type, quality, and price; alternately IKEA will return the payment made for it, at its sole discretion.

After the repair or the replacement IKEA will provide a written certificate detailing the nature of the repair or the replacement.

4. Warranty restrictions

IKEA will be fully exempt from its obligations according to this certificate if the cause of the breakdown is damage caused by the consumer.

5. Replacement parts

Until the end of the period of the warranty, IKEA will supply the replacement parts needed to repair the product. If the cost of the product exceeded 300 ILS, IKEA will supply replacement parts to repair the product for an additional year after the end of the warranty period (for a total of three years), unless established otherwise by law.

6. Conditions in which IKEA will charge a fee

IKEA is entitled to demand compensation for a repair made at the consumer’s request or for the delivery or for the replacement of the product, if it is proven, before the repair, that the breakdown occurred due to one of the following reasons:

- An act of God that takes place after the date of purchase of the product;
- Malice or negligence on the part of the consumer, including use of the product in contravention of the usage instructions;

- Non-residential use;
- A repair made to the home appliance by a party not authorized by IKEA in circumstances that do not derive from a breach of obligations on the part of IKEA.



kitchen range (within two days from the time of the call), an oven, a dishwasher (within three days from the time of the call), or products which are impossible to transport due to their size, weight, or volume or due to being permanently connected. If these products need to be repaired in the laboratory, IKEA will transport them to and from the laboratory at no charge.

7. Repair location

IKEA will repair the product during the period of the warranty within 10 days of its handover by the consumer to one of the IKEA stores that also serve as service stations:

Region/ City	Address	Tel.
Jerusalem Region	IKEA Eshtaol HaMalacha 7 Har Tuv Industrial Zone	09-8928888
Tel Aviv Region	IKEA Rishon LeZion HaYuzma 1 Rishon LeZion	09-8928888
	IKEA Netanya, Giborei Israel 1 Netanya	09-8928888
Haifa	IKEA Kiryat Atta Derech Haifa 52 Kiryat Atta	09-8928888
Be'er Sheva	IKEA Be'er Sheva HaYarden 24 Be'er Sheva	09-8928888

Despite the foregoing, the following products will be repaired at the consumer's home at the listed times (regarding times – and solely on condition that the breakdown prevents the primary use that the products are intended for): a refrigerator, a freezer (within a day from the time of the call), a

09-8928888	IKEA ريشون لتسيون HaYuzma 1 ريشون ليتسيون	تل أبيب المنطقة
09-8928888	IKEA تانبا، Giborei Israel 1 تانبا	
09-8928888	IKEA كريات آتا Derech Haifa 52 كريات آتا	حيفا
09-8928888	IKEA Be'er السبع HaYarden 24 بئر السبع	بئر السبع

على الرغم مما تقدم، سيتم إصلاح المنتجات التالية في منزل المستهلك في الأوقات المذكورة (بخصوص الأوقات - وبشرط أن يمنع العطل الاستخدام الأساسي الذي تم تصميم المنتجات من أجله): التلاجة، الفريزر (في غضون يوم من وقت المكالمة)، موقد المطبخ (في غضون يومين من وقت المكالمة)، الفرن، غسالة الأطباق (في غضون ثلاثة أيام من وقت المكالمة)، أو المنتجات التي يستحيل نقلها بسبب حجمها أو وزنها أو حجمها أو بسبب توصيلها الدائم. إذا كانت هذه المنتجات بحاجة إلى إصلاح في المختبر، فسوف تقوم IKEA بنقلها من وإلى المختبر مجاناً.

بعد الإصلاح أو الاستبدال، سوف تقدم IKEA شهادة مكتوبة تفصل طبيعة الإصلاح أو الاستبدال.

4. قيود الضمان

سيتم إعفاء IKEA بشكل كامل من التزاماتها بموجب هذه الشهادة إذا كان سبب العطل هو الضرر الذي تسبب فيه المستهلك.

5. استبدال قطع الغيار

حتى نهاية فترة الضمان، سوف تقوم IKEA بتزويدك بقطع الغيار اللازمة لإصلاح المنتج. إذا تجاوزت تكلفة المنتج 300 شيكل، فإن IKEA سوف توفر قطع الغيار اللازمة لإصلاح المنتج لمدة عام إضافي بعد انتهاء فترة الضمان (الإجمالي ثلاث سنوات)، ما لم ينص القانون على خلاف ذلك.

6. الشروط التي تفرض فيها IKEA رسوماً

يحق لـ IKEA المطالبة بالتعويض عن الإصلاح الذي تم بناء على طلب المستهلك أو عن تسليم المنتج أو استبداله، إذا ثبت قبل الإصلاح أن العطل حدث بسبب أحد الأسباب التالية:

- فعل من أفعال الله يحدث بعد تاريخ شراء المنتج؛
- سوء السلوك أو الإهمال من جانب المستهلك، بما في ذلك استخدام المنتج بشكل يخالف تعليمات الاستخدام؛
- الاستخدام غير السكني؛
- الإصلاح الذي يتم إجراؤه على الجهاز المنزلي من قبل طرف غير مرخص له من قبل IKEA في ظروف لا تنشأ عن خرق التزامات من جانب IKEA.



7. موقع الإصلاح

ستقوم IKEA بإصلاح المنتج خلال فترة الضمان في غضون 10 أيام من تسليمه من قبل المستهلك إلى أحد متاجر IKEA التي تعمل أيضاً كمحطات صيانة:

هاتف	العنوان	المنطقة/ المدينة
09-8928888	IKEA اشتاول HaMalacha 7 ارتون المنطقة الصناعية	القدس المنطقة

معلومات المستورد	.Northern Birch Ltd (IKEA Israel), Corp. لوانج. رقم 512536210، Giborei Israel 1 Netanya 4250401 مركز الخدمة الهاتفية: 09 8928888 أو 35832 * أيام الأحد - الخميس من 09:00-17:00؛ أيام الجمعة والعطلات من 09:00-13:00، أو عبر البريد الإلكتروني: callcenter@by- ikea.co.il
------------------	---

2. شروط الضمان

- تبلغ فترة الضمان وفقاً لهذه الشهادة عامين من تاريخ شراء المنتج (المشار إليها فيما يلي: "فترة الضمان").
- ستقوم IKEA بإصلاح أي عطل يتم اكتشافه في المنتج أثناء فترة الضمان، إما بشكل مستقل أو عن طريق طرف نيابة عنها، وفقاً لتقديرها. إذا كان من الضروري استبدال المنتج كلياً أو جزئياً كجزء من الإصلاح، فسوف يتم ذلك.
- إذا كان من المطلوب، كشرط لتشغيل المنتج، تدريب و/أو تركيب من قبل IKEA أو من قبل طرف نيابة عنها، فسوف ينطبق الضمان أيضاً على التركيب، وبشرط أن يتم تنفيذه فقط من قبل IKEA أو طرف نيابة عنها. سيتم إجراء التثبيت و/أو التدريب خلال 7 أيام من تاريخ توريد المنتج أو يوم طلبك أن نقدم لك هذه الخدمة، وبشرط فقط ألا يمر عام منذ تاريخ شراء المنتج وحتى تاريخ الطلب. إذا تلقيت خدمة التركيب/التدريب، فسوف ينطبق ضمان المنتج فقط في حالة عدم استخدام المنتج حتى تاريخ التركيب وتم تخزينه في ظروف مناسبة تليها متطلبات IKEA.

3. طريقة الإصلاح

في إطار هذا الضمان، ستقوم IKEA بإرجاع المنتج إلى حالته الأصلية قبل التعطل. إذا كانت هناك حاجة لقطع غيار أثناء فترة الضمان، فيجب أن تكون هذه القطع البديلة جديدة وأصلية. إذا لم يكن من الممكن إصلاح المنتج أو استبدال قطع الغيار، فسوف تقوم IKEA بتزويدك بمنتج جديد مطابق أو منتج مماثل من النوع والجودة والسعر؛ أو ستقوم IKEA بإعادة الدفعة التي تم دفعها مقابل ذلك، وفقاً لتقديرها الخاص.

الحرارة المتبقية

إذا زادت فترة الطهي عن 30 دقيقة، فاخفض حرارة الجهاز قبل نهاية الطهي بمدة 3 إلى 10 دقائق على الأقل. وستستمر الحرارة المتبقية داخل الجهاز في طهي الطعام.

الحفاظ على سخونة الطعام

اختر أدنى إعداد ممكن لدرجة الحرارة لاستخدام الحرارة المتبقية والحفاظ على الطعام دافئاً. سيظهر مؤشر أو درجة حرارة الحرارة المتبقية على الشاشة.

الطهي مع انطفاء المصباح


قم بإطفاء المصباح عند الطهي. قم بتشغيله فقط عند الحاجة.


استخدم الحرارة المتبقية للحفاظ على الطعام دافئاً أو أطباقاً أخرى دافئة.

عند إطفاء الجهاز، توضح شاشة العرض الحرارة المتبقية أو درجة الحرارة المتبقية.

في بعض وظائف الجهاز، إذا تم تفعيل برنامج المدة وكان وقت الطهي أطول من 30 دقيقة، فسيتم إيقاف تشغيل عناصر التسخين تلقائياً في وقت مبكر.

المخاوف البيئية

التي عليها الرمز  مع النفايات المنزلية. أعد المنتج إلى مرفق إعادة التدوير المحلي أو اتصل بمكتب البلدية.

أعد تدوير المواد التي تحمل الرمز  ضع العبوة في الحاويات ذات الصلة لإعادة تدويرها. ساعد في حماية البيئة وصحة الإنسان عن طريق إعادة تدوير مخلفات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. لا تتخلص من الأجهزة

ضمان IKEA**شهادة الضمان للأجهزة الكهربائية المنزلية**

عزيزنا العميل، تهانينا على جهازك الكهربائي الجديد من IKEA. شهادة الضمان هي المستند المرجعي الخاص بك للحصول على ضمان متصل بهذا المنتج. سيتم أيضاً منح الضمان عند تقديم ملصق الضمان الذي تلقينه في المتجر مع تفاصيل عملية الشراء الخاصة بك وخاضعاً لمحتويات شهادة الضمان.

1. تعريفات المصطلحات الواردة في هذه الشهادة:

"المنتج" - أداة كهربائية أو إلكترونية أو غازية جديدة مصممة للاستخدام السكني.

"حدوث عطل" - خطأ أو عيب أو عطل.

"الأيام" - لا تشمل أيام السبت أو العطلات الرسمية.

معلومات تجار التجزئة	.Northern Birch Ltd (IKEA Israel), Corp. لوائح. رقم 512536210 1, Giborei Israel Netanya 4250401
----------------------	--

اسم ووصف المنتج الذي تم شراؤه	
الرقم المسلسل / الطراز / سنة الصنع	
تاريخ الشراء	

البيانات الفنية

البيانات الفنية

480 مم 215 مم 414 مم	العرض الارتفاع العمق	الأبعاد (الداخلية)
43 لتر		الأحجام المستخدمة
1252 سم ²		حيز صينية الخبز
1900 وات		عنصر التسخين العلوي
600 وات		عنصر التسخين السفلي
1900 وات		الشواء
1750 وات		حلقة
2800 وات		التصنيف الإجمالي
220 - 240 فولت		الجهد
50 هيرتز		التردد
26		عدد الوظائف

كفاءة الطاقة

معلومات المنتج لاستهلاك الطاقة وأقصى وقت للوصول إلى وضع الطاقة المنخفض المناسب

0.8 وات	استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد
20 دقيقة (دقائق)	الحد الأقصى من الوقت المطلوب لوصول الجهاز تلقائيًا إلى وضع الطاقة المنخفضة المناسب

نصائح لتوفير الطاقة -

لا تقم بتسخين الجهاز مسبقًا قبل الطهي ما لم يُنصح بذلك على وجه الخصوص.

حافظ على الفواصل بين الطهي لأقل حد ممكن عند تجهيز عدد من الأطباق في وقت واحد.

الطهي بالمروحة

عندما يكون ذلك ممكنًا، استخدم وظائف الطهي مع المروحة لحفظ الطاقة.

سوف تساعدك النصائح التالية في توفير الطاقة عند استخدام الجهاز.

تأكد من إغلاق باب الجهاز عند يكون الجهاز قيد التشغيل. لا تفتح باب الجهاز كثيرًا أثناء الطهي. حافظ على نظافة حنسية الباب وتأكد من أنها مثبتة بشكل سليم في مكانها.

استخدم أواني طهي معدنية وعلب وحاويات داكنة غير عاكسة لتحسين توفير الطاقة (فقط عندما تستخدم وظيفة غير الميكروويف).

ماذا تفعل لو...

وصف المشكلة	السبب والتعويض
يتعذر عليك تنشيط أو تشغيل الجهاز.	الجهاز غير متصل بمصدر كهرباء أو أنه متصل بشكل غير صحيح.
الجهاز لا يسخن.	الساعة غير مضبوطة.
	لضبط الساعة، راجع وظائف الساعة.
	الباب غير مغلق بشكل صحيح.
المنصهر تالف.	تأكد من أن المنصهر هو سبب المشكلة. إذا تكررت مشكلة المنصهر، اتصل بغيري كهرباء مؤهل.
	Child Lock (قفل منع عبث الأطفال) مفعل.
ينطفئ المصباح.	احتراق المصباح. استبدل المصباح. لمزيد من التفاصيل، راجع العناية والتنظيف.

رموز الخطأ

عند حدوث خطأ في البرنامج، تعرض الشاشة رسالة خطأ. بإمكانك الاطلاع على قائمة المشكلات في الجدول أدناه. عندما استمرار رسالة الخطأ التالية في الظهور على الشاشة، فهذا يعني أنه ربما تم تعطيل النظام الفرعي المعيب. في هذه الحالة، اتصل على الوكيل أو مركز خدمة معتمد.

الكود والوصف	الإصلاح
F102 - الباب غير مغلق بالكامل أو قفل الباب مكسور.	أغلق الباب. لتشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز.
F111 - Food Sensor (مستشعر الطعام) غير مدخل بشكل صحيح في المقبس.	قم Food Sensor (مستشعر الطعام) بتوصيل المقبس بالكامل.
F240, F439 - حقول اللمس على الشاشة لا تعمل بشكل صحيح.	نظف سطح الشاشة. تأكد من عدم وجود أوساخ على حقول اللمس.
F908 - لا يستطيع نظام الفرن الاتصال بلوحة التحكم.	لتشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز.
F131 - درجة حرارة مستشعر الماجنترون مرتفعة جدًا. (1)	أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يبرد. قم بتشغيل الجهاز مرة أخرى.

(1) في حالة حدوث أحد هذه الأخطاء، فإن بقية وظائف الفرن ستواصل العمل كالمعتاد.

بيانات الخدمة

نوصي بكتابة البيانات هنا:

الطرز (MOD.):	
رقم المنتج (PNC):	
الرقم التسلسلي (S.N.):	

إذا لم تتمكن من حل المشكلة بنفسك، فاتصل بمركز خدمة معتمد.

توجد البيانات الضرورية الخاصة بمركز الخدمة على لوحة بيانات المنتج. توجد لوحة بيانات المنتج على الإطار الأمامي للجهاز. يظهر عند فتح الباب. لا تقم بإزالة لوحة بيانات المنتج من الجهاز.

- ذوبان الشوكولاتة والزبدة

300 وات

- طهي/تسخين الطعام الرقيق
- تسخين طعام الأطفال
- الاستمرار في الطهي
- فك التجمد للخبز والفواكه والكعك والمعكرونة
- والجبن واللحوم والأسماك

100 - 200 وات

العناية والتنظيف

⚠ تحذير راجع فصول الأمان.

ملاحظات على التنظيف

مواد التنظيف

- لا تنظف الجزء الأمامي من الجهاز إلا بقطعة قماش من الألياف الدقيقة بماء دافئ ومنظف معتدل.
- استخدم محلول تنظيف لتنظيف الأسطح المعدنية.
- نظف البقع بسائل تنظيف خفيف.
- الاستخدام اليومي
- نظف الجهاز من الداخل بعد كل استخدام. قد يتسبب تراكم الدهون أو بقايا الطعام الأخرى في حدوث حريق.
- نظف سقف الجهاز بعناية من البقايا والدهون.
- لا تخزن الطعام في الجهاز لمدة تزيد عن 20 دقيقة. قم بتجفيف الجزء الداخلي من الجهاز فقط باستخدام قطعة قماش من الألياف الدقيقة بعد كل استخدام.

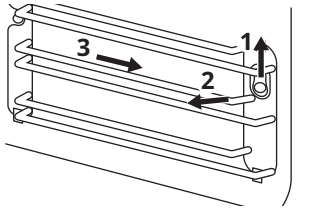
الملحقات

- نظف جميع الملحقات بعد كل استخدام واتركها لتجف. لا تستخدم إلا قطعة قماش من الألياف الدقيقة مع ماء دافئ ومنظف معتدل. لا تنظف الملحقات داخل غسالة أطباق (باستثناء صينية).
- لا تنظف الملحقات غير الالاصقة باستخدام منظف كاشط أو أدوات حادة الحواف.

دعامات الأرفف

قم بإزالة دعامات الأرفف لتنظيف الجهاز.

1. أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يبرد.
2. اسحب دعامات الرف بعناية لأعلى ولخارج المزلاج الأمامي.
3. اسحب الدعامات خارج المزلاج الخلفي.



ركب دعامات الأرفف بتسلسل عكسي.

في حال تم تزويد المسارات التلسكوبية، يجب أن تشير المسامير المثبتة إلى الأمام.

استبدال المصباح

⚠ تحذير خطر الحروق، قد يكون الغطاء الزجاجي ساخنًا. استخدم قفازًا واقياً عند لمس المصباح.

لا يُسمح إلا بإجراء الصيانة لاستبدال المصباح. اتصل بمركز الخدمة المعتمد الخاص بك.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

⚠ تحذير راجع فصول الأمان.

أواني الطهي والمواد المناسبة للاستخدام بالميكروويف

تحقق من مواصفات أواني الطهي/المواد/حاويات الطعام قبل الاستخدام.

بالنسبة إلى أواني الطهي الأخرى الخاصة بالميكروويف غير المذكورة في هذا الجدول، اتبع تعليمات جهة التصنيع.

مع الميكروويف، لا تستخدم سوى الأواني والمواد المناسبة. استخدم الجدول التالي كمرجع.

أواني الطهي / المواد			
   	 	 	
✓	✓	✓	الزجاج والبورسلين المقاومين لحرارة الفرن بدون مكونات معدنية، مثل الزجاج المقاوم للحرارة
✗	✗	✓	الزجاج والبورسلين غير المقاومين لحرارة الفرن بدون فضة أو ذهب أو بلاتينيوم أو زخارف معدنية أخرى
✓	✓	✓	الزجاج والسيراميك الزجاجي المصنوعين من مواد مقاومة لحرارة الفرن/البورسلين الشديدة
✓	✓	✓	أواني السيراميك والأواني الخزفية المقاومة للفرن ذات القاع غير المطلي أو المكونات المعدنية والطبقات التي بها معادن
✗	✗	✗	أواني السيراميك والبورسلين والأواني الخزفية ذات القاع غير المطلي أو التي بها فتحات صغيرة، على المقابض مثلاً
✗	✓	✓	بلاستيك مقاوم للحرارة حتى 200 درجة مئوية ° م
✗	✗	✓	ورق مقوى، ورق فقط
✗	✗	✓	غلاف بلاستيكي
✗	✓	✓	غلاف بلاستيكي للميكروويف
✗	✗	✗	أطباق الشواء المصنوعة من المعدن، مثل طبقة المينا وحديد الصب
✗	✗	✗	علب الطهي، المطلية بالورنيش الأسود أو المطلية بالسيليكون
✗	✗	✗	صينية خبز
✓	✓	✓	رف سلكي
✗	✓	✓	اللوح السفلي الزجاجي للميكروويف

إعدادات الطاقة

البيانات الواردة أدناه لأغراض الإرشاد فقط.

800 - 1000 وات

- طهي الأرز
- تسخين السوائل

600 - 700 وات

- طهي الخضراوات
- الفشار

400 - 500 وات

- تسخين الوجبات ذات الطبقة الواحدة
- طهي اليخنة
- فك تجمد الطعام وتسخين الوجبات المجمدة

	°C	POWER				
20 - 15	220	300	1	رف سلكي (10)	Conventional Cooking + MW (الطهي التقليدي + الميكروويف)	بيتزا، مجمدة ⁽¹²⁾

- (1) سخن الجهاز مسبقاً حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة الموضوعة. لا تستخدم وظيفة : Fast Heat Up (التسخين السريع).
- (2) استخدم صينية الخبز بحيث يكون الميل في اتجاه الجزء الخلفي من الجزء الداخلي للفرن.
- (3) استخدم ورق الخبز.
- (4) استخدم ورق الخبز.
- (5) ضع الدجاجة بحيث يكون جانب الصدر لأسفل. اقلبها رأساً على عقب في منتصف مدة الطهي.
- (6) ضع لوح تحت الرف السلكي في الجزء السفلي من التجويف.
- (7) يجب إخراج الكيس من الجهاز عندما تتوقف النواة عن الانزلاق. أدر العبوة 180 درجة في اتجاه عقارب الساعة بعد 2 دقيقة (دقائق).
- (8) اقلب الوعاء 180 درجة منوية في اتجاه عقارب الساعة بعد انقضاء نصف مدة الطهي.
- (9) قم بتغطية الطعام بغطاء بلاستيكي قابل للتجفيف.
- (10) يجب أن يلمس الرف السلكي الجزء الخلفي من الجزء الداخلي للفرن.
- (11) ضع اللوح الزجاجي والزجاجة في وسط قاعدة التجويف.
- (12) لا تدر الطعام أثناء عملية الطهي.

توصيات الميكروويف

لا تفرط في طهي الأطباق عن طريق ضبط الطاقة والوقت على مستوى عالٍ جداً. يمكن أن يجف الطعام أو يحترق أو يسبب حرقاً.

لا تستخدم الجهاز لطهي البيض أو القواقع بقشرتها نظراً لأنها قد تتفجر. انقب صفار البيض أو البيض المغلي قبل إعادة تسخينه.

انقب الطعام الذي به جلد أو قشره عدة مرات قبل الطهي.

قطع الخضراوات إلى قطع متساوية الحجم.

بعد إطفاء الجهاز، أخرج الطعام واتركه لعدة دقائق للسماح بتوزيع الحرارة بالتساوي.

فك التجمد بالميكروويف

قم بوضع الطعام المجمد غير المغلف على طبق صغير مغلوب بحاوية أسفله، أو على رف لفك التجمد أو منخل بلاستيكي بحيث يمكن أن يتسرب سائل فك التجمد للخارج.

قم بإزالة القطع التي تم فك تجمدها لاحقاً.

يمكنك استخدام طاقة عالية للميكروويف لطهي الفاكهة والخضراوات دون فك تجمدها أولاً.

يؤدي التقليب إلى تحسين النتائج. للأطعمة الحساسة مثل اللحوم، قلبها مرتين خلال عملية الإذابة.

ضع الطعام في وسط الرف السلكي أو الطبق الزجاجي، حسب نوع الطعام. ارجع إلى تلميحات ونصائح. للرف السلكي، استخدم موضع الرف الأول أو الثاني.

قلب الطعام أو اخلطه في منتصف وقت الطهي لتحسين النتائج.

قلب الأطباق السائلة من وقت لآخر.

قلب الطعام قبل تقديمه.

ضع الملعقة في الكوب أو الزجاج عند تسخين السوائل، لتحسين توزيع الحرارة وتجنب الإفراط في الغليان. يجب ألا تلمس الملعقة أي جزء من الجزء الداخلي للفرن، فقد يتسبب ذلك في شرر.





ضع الطعام في الجهاز بدون تغليف. يمكن وضع الوجبات الجاهزة المعبأة في الجهاز فقط عندما تكون العبوة آمنة في الميكروويف. راجع تلميحات ونصائح، أو إواني الطهي والمواد المناسبة للاستخدام في الميكروويف.

لا تقم بتغطية الطعام عند استخدام وظائف الميكروويف المتعدد. ارجع إلى الاستخدام اليومي.

لا تستخدم وظائف الميكروويف أو وظائف الميكروويف المجمعة في حالة عدم وجود طعام داخل الجهاز.

الطهي بالميكروويف

قم بتغطية الطعام للطهي أو إعادة التسخين بوظائف الميكروويف. قم بطهي الطعام بدون غطاء وذلك إذا كنت ترغب في الحفاظ على قمرشته.

		°C	POWER		
45 - 35	1	210	400	True Fan Cooking + MW (الطهي الأمثل بالمروحة + الميكروويف)	غرانات البطاطس ⁽⁶⁾
55 - 45	1	220	100	Turbo Grilling + MW (شواء تريبو + ميكروويف)	دجاج (1100 جم) ⁽⁷⁾

(1) أدر الوعاء في اتجاه عقارب الساعة بمقدار 90 درجة في منتصف مدة الطهي.

(2) اقلب الوعاء بحوالي 180 درجة مئوية في اتجاه عقارب الساعة بعد انقضاء نصف مدة الطهي.

(3) استخدم الميكروويف المناسب في أثناء الطهي. انقب ورق اللف الشفاف عدة مرات قبل الطهي.

(4) اقلب الوعاء 180 درجة في اتجاه عقارب الساعة بعد مرور ثلثي مدة الطهي.

(5) اقلب اللحم على أطول جانب في منتصف مدة الطهي.

(6) لا تقم بتدوير الطعام أثناء عملية الطهي.

(7) ضع طبقاً في أسفل الفرن. ضع الدجاجة مباشرة على الرف السفلي مع جعل جانب الصدر لأسفل. بعد 25 دقيقة (دقائق)، اقلب الدجاج.

وصفات إضافية

	°C	POWER				
180 - 60	100	-	1	صينية خبز ⁽²⁾ (3)	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	مارينج ⁽¹⁾
180 - 60	100	-	1	صينية خبز ⁽²⁾ (4)	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	مارينج ⁽¹⁾
75 - 65	200	-	1	رف سلكي ⁽⁶⁾	Turbo Grilling (شواء تريبو)	دجاج ⁽⁵⁾
6 - 4	-	600	-	اللوح الزجاجي السفلي	Microwave (ميكروويف)	فشار (100 جم) ⁽⁷⁾
13 - 12	-	400	2	رف سلكي ⁽¹⁰⁾	Microwave (ميكروويف)	وجبات مطبوخة، مبردة (جزء واحد) ⁽⁸⁾ (9)
0.5	-	1000	-	اللوح الزجاجي السفلي	Microwave (ميكروويف)	سوائل في زجاجات ⁽¹¹⁾ الأطفال
28 - 24	220	100	1	رف سلكي ⁽¹⁰⁾	Turbo Grilling + MW (شواء تريبو + ميكروويف)	لازانيا، مجمدة (400 جم) ⁽⁸⁾
40 - 30	185	200	1	رف سلكي ⁽¹⁰⁾	Turbo Grilling + MW (شواء تريبو + ميكروويف)	لازانيا، مجمدة (600 جم) ⁽⁸⁾

⌚	°C	☰	☰	☰	☰
30 - 20	150	2	صينية خبز(2)3	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	/ فطائر صغيرة (20 لكل 1) (صينية)
32 - 22	150	2	صينية خبز(2)5	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	/ فطائر صغيرة (20 لكل 4) (صينية)
43 - 33	170	1	رف سلكي	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	كعكة إسفنجية بدون دهون (4)
35 - 25	180	1	رف سلكي	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	كعكة إسفنجية بدون دهون (4)
8 - 6:30	230	2	رف سلكي	Grill (الشواء)	الشوي(4) 6

- 1) سخن الجهاز مسبقًا حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة. لا تستخدم الوظيفة: Fast Heat Up (التسخين السريع).
 2) ضع صينية الخبز بحيث يكون الميل باتجاه الباب.
 3) يجب أن تلمس صينية الطهي الجزء الخلفي من الجزء الداخلي للفرن.
 4) سخن الجهاز مسبقًا حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة. لا تستخدم وظيفة: Fast Heat Up (التسخين السريع).
 5) يجب أن تلمس صينية الطهي الجزء الخلفي من الجزء الداخلي للفرن.
 6) وفقًا لما يلي: IEC 60350-1:2016 و IEC 60350-1:2023

وظيفة الميكروويف المتعدد ومعايير الميكروويف الاختبارات وفقًا لـ: EN 60705، IEC 60705.

استخدم رف شبكي. يجب أن يلمس الجزء الخلفي من الجزء الداخلي للفرن.

⌚	☰	°C	POWER	☰	☰
12 - 11	1	-	400	Microwave (ميكروويف)	كعكة إسفنجية(1)
35 - 30	1	-	300	Microwave (ميكروويف)	رغيف لحم(2)3
16 - 13	2	-	500	Microwave (ميكروويف)	كاسترد البيض(4)
9:30 - 8:30	2	-	200	Microwave (ميكروويف)	فك تجمد اللحم المفروم (500 جم)(5)
40 - 30	1	190	100	Conventional Cooking + MW (الطهي التقليدي + الميكروويف)	كين(6)

5. اضغط لضبط درجة الحرارة الرئيسية للمستشعر.
6. • • • اضغط لضبط الخيار المفضل: Sound Alarm (إنذار صوتي) - عندما يصل الطعام إلى درجة الحرارة الأساسية، تصدر إشارة صوتية.
- Sound Alarm and stop cooking (إنذار صوتي وإيقاف الطهي) - عندما يصل الطعام إلى درجة الحرارة الأساسية، تصدر إشارة صوتية ويتوقف الطهي.
7. حدد الخيار وكرر الضغط على OK للانتقال إلى الشاشة الرئيسية.
8. اضغط على START .
9. عندما يصل الطعام إلى درجة الحرارة المضبوطة، تصدر إشارة صوتية. تحقق مما إذا كان الطعام جاهزًا. قم بتمديد وقت الطهي، إذا لزم الأمر.
10. أزل قابس مستشعر الطعام من المقبس وقم بإزالة الطبق من الفرن.

تلميحات ونصائح

نصائح للطهي

عمليات الطهي والخبز مناسبة فقط على مستوى واحد.

إعدادات درجة الحرارة ومدة الطهي الموضحة في الجداول هي إعدادات إرشادية فقط. وهي تعتمد على الوصفات وعلى نوعية المقادير المستخدمة وكمياتها.

قد يخبز جهازك أو يشوي بطريقة مختلفة عن جهازك السابق. توضح التلميحات أدناه الإعدادات الموصى بها لدرجة الحرارة ومدة الطهي ووضع الرف لأنواع معينة من الطعام.

قم بعد مواضع الرف من أسفل أرضية الجهاز.

إذا لم تتمكن من البحث عن إعدادات لوصفة خاصة، فابحث عما يشابهها.

للحصول على نصائح لترشيد استهلاك الطاقة، راجع كفاءة الطاقة.

الرموز المستخدمة في الجداول:

نوع الطعام	
وظيفة التسخين	
درجة الحرارة	°C
الملحقات	
الوزن (كجم)	

معلومات لمعاهد الاختبار

الطهي على مستوى واحد
الاختبارات وفقًا لـ EN 60350-1، IEC 60350-1.

طاقة الميكرويف (وات)	
موضع الرف	
وقت الطهي (دقيقة (دقائق))	

Slow Cooking (طهي بطيء)

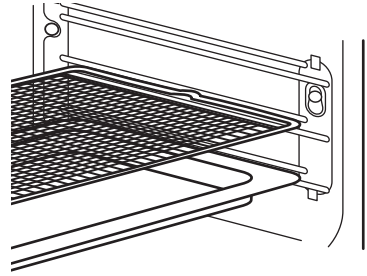
تسمح لك هذه الوظيفة بتحضير قطع اللحم الطري والخالي من الدهون والسمنك. استخدم مستشعر الطعام لقياس درجة الحرارة داخل الطعام. راجع الجدول أدناه للعثور على إعداد درجة الحرارة الموصى به للجهاز °C والذي سوف يسمح لك بتحقيق درجة الحرارة المطلوبة داخل الطعام °C.

لنكهة لشواء واللون، قم بقلي اللحم في إناء ساخن لعدة دقائق قبل إدخاله في الجهاز. ضع الطعام في طبق الشواء وضعه على رف سلكي.

°C	°C
90	> 65
110	75 - 66
150	< 75

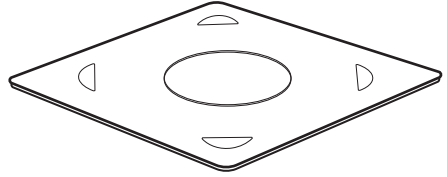
الطهي باستخدام: Food Sensor (مستشعر الطعام)

⚠️ تحذير يوجد خطر حدوث حروق لأن مستشعر الطعام ودعامات الرف تصبح ساخنة. لا تلمس مقبض مستشعر الطعام بيدين عازيتين. استخدم دائمًا قفازات الفرن.



ضع الرف السلكي AirFry على موضع الرف الثاني. ضع صينية الخبز في الأسفل.

الطبق السفلي الزجاجي للميكروويف



استخدم اللوح الزجاجي السفلي للميكروويف فقط مع خاصية الميكروويف. فهو غير مناسب لوظيفة الميكروويف المجمعة (مثل الشواء بالميكروويف). ضع الملحق أسفل الفتحة. يمكنك وضع الطعام مباشرة على الطبق الزجاجي السفلي للميكروويف، مع التأكد من وضعه في المنتصف قدر الإمكان.

Food Sensor (مستشعر الطعام)

يقيس درجة الحرارة داخل الطعام. يمكنك استخدامه مع وظائف التسخين القياسية والمجمعة للميكروويف.

يوجد درجتا حرارة يجب ضبطهما:

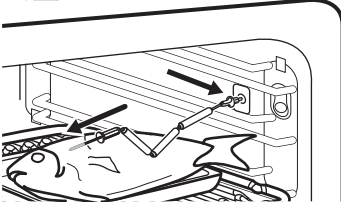
- °C - درجة الحرارة داخل الجهاز. يجب أن تكون على الأقل 25 °م درجة على الأقل من درجة الحرارة الداخلية للطعام.

- °F - درجة الحرارة الرئيسية للطعام.

التوصيات:

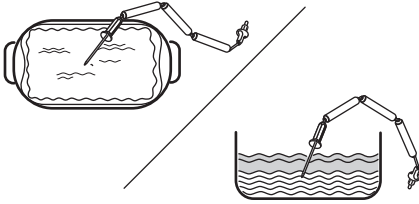
- يجب أن تكون المكونات بدرجة حرارة الغرفة.
- لا تستخدمه مع أطباق السوائل.
- أثناء الطهي يجب إدخال إبرة مستشعر الطعام بالكامل في الطبق.

1. قم بتشغيل الجهاز.
2. اضبط وظيفة الحرارة أو الطبق، ودرجة حرارة الفرن إذا لزم الأمر. لا تستخدم مستشعر الطعام مع وظائف الميكروويف، وإنما مع وظائف التسخين القياسية فقط ووظائف الميكروويف المجمعة. يُرجى الرجوع إلى الاستخدام اليومي.
3. أدخل مستشعر الطعام داخل الطبق: **اللحم والدواجن والسمك**
أدخل الإبرة الكاملة لمستشعر الطعام في اللحم أو السمك في الجزء الأكثر سمكًا.






طاقن

أدخل طرف مستشعر الطعام في وسط الطاجن بالضبط. يجب تثبيت مستشعر الطعام في مكان واحد أثناء الطهي. استخدم مكوّنًا صلبًا لتحقيق ذلك. استخدم طرف طبق الطهي لدعم مقبض السيليكون الخاص بمستشعر الطعام. يجب ألا يلمس طرف مستشعر الطعام أسفل طبق الطهي.




4. قم بتوصيل مستشعر الطعام بالمقيس الموجود داخل الجهاز. يُرجى الرجوع إلى وصف المنتج. تعرض الشاشة درجة الحرارة الحالية لمستشعر الطعام.

الإعداد: Uptimer (مؤقت التشغيل)

1. اضغط على .
2. اضغط على .
3. اضغط على: Uptimer (مؤقت التشغيل).
4. اسحب أو اضغط على  لعرض وقت التشغيل على الشاشة الرئيسية.
5. اضغط على OK. كرر الإجراء حتى تظهر الشاشة الرئيسية.

تغيير إعدادات المؤقت

يمكنك تغيير الوقت المضبوط خلال الطهي في أي وقت.

1. اضغط على .
2. اضغط قيمة المؤقت.
3. اضغط على OK.

3. اضبط الوقت.



يمكنك تحديد إجراء النهاية المفضل بالضغط على

•••

4. اضغط على OK. كرر الإجراء حتى تظهر الشاشة الرئيسية.

عندما يتبقى 10% من وقت الطهي المحدد ويبدأ الطعام لم ينضج بعد، يمكنك تمديد فترة الطهي. يمكنك أيضاً تغيير وظيفة التسخين. لتمديد مدة الطهي اضغط على 1min+.

الإعداد: Delayed start (البدا المؤجل)

1. اضبط وظيفة التسخين ودرجة الحرارة.
2. اضغط على .
3. اضبط وقت الطهي.
4. اضغط على .
5. اضغط على: Delayed start (البدا المؤجل).
6. اختر وقت البدا المرغوب.
7. اضغط على OK. كرر الإجراء حتى تظهر الشاشة الرئيسية.

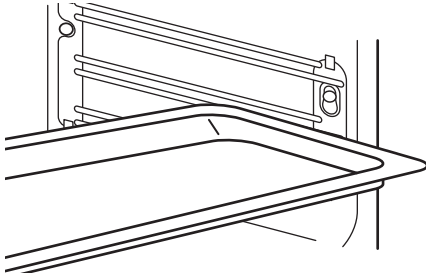
استخدام الملحقات

⚠ تحذير راجع فصول الأمان.

إدخال الملحقات

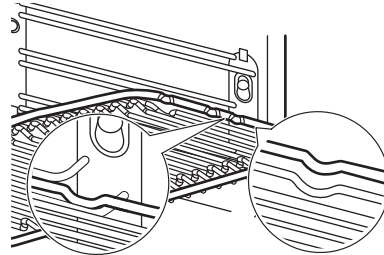
لا تستخدم سوى أواني الطهي والمواد المناسبة. يرجى الرجوع إلى تلميحنا ونصائحنا، أواني الطهي والمواد المناسبة للاستخدام في الميكروويف.

رف سلكي



ادفع الصينية بين أشرطة التوجيه في دعامة الرف. ضع صينية الطهي بحيث يكون الميل في اتجاه الجزء الخلفي من الجزء الداخلي للفرن.

AirFry: رف سلكي



أدخل الرف بين أشرطة التوجيه لدعامة الرف وتأكد من أن نقطة القدم لأسفل. تأكد من ملاسة الرف للجزء الخلفي من الجزء الداخلي للفرن.

صينية خبز

⌚ (ساعة)	⌚ (° م)
5.5	230 - 200

إذا كنت تتوي تشغيل وظيفة تسخين لمدة تتجاوز وقت إيقاف التشغيل التلقائي، فاضبط طول مدة الطهي. ارجع إلى وظائف الساعة.

لا يعمل إيقاف التشغيل التلقائي مع الوظائف: Light (خفيف)، Food Sensor (مستشعر الطعام)، وقت الانتهاء.

التبريد بالمروحة

عند تشغيل الجهاز، يتم تشغيل مروحة التبريد تلقائياً للحفاظ على برودة أسطح الجهاز. إذا قمت بإيقاف تشغيل الجهاز، فيمكن أن تستمر مروحة التبريد في العمل حتى يبرد الجهاز.

Child Lock (فقل منع عبث الأطفال) مفعّل. الوصول إلى: Timer (المؤقت) والمصباح متاح.

لتمكن استخدام الجهاز، اضغط على حروف الرمز بالترتيب الأجنبي.

لتعطيل هذه الوظيفة، كرر الخطوات المذكورة أعلاه.

إيقاف التشغيل التلقائي

لأسباب تتعلق بالسلامة، إذا كانت وظيفة التسخين نشطة ولم يتم تغيير الإعدادات، فسيتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائياً بعد فترة زمنية معينة.

⌚ (ساعة)	⌚ (° م)
12.5	115 - 30
8.5	195 - 120

وظائف الساعة

وصف ووظائف الساعة

الوصف	الوظيفة
لتأجيل بدء و/أو انتهاء الطهي. غير متاحة لوظائف الميكروويف.	Delayed start (البداية المؤجل)
لتتمديد وقت الطهي.	Time Extensio n (تمديد الوقت)
لإظهار مدة تشغيل عمل الجهاز. الحد الأقصى 23 ساعة 59 دقيقة (دقائق). يمكنك تشغيل الوظيفة وإيقاف تشغيلها. هذه الوظيفة ليس لها تأثير على تشغيل الجهاز.	Uptimer (مؤقت التشغيل)

الوصف	الوظيفة
لضبط طول مدة الطهي. الحد الأقصى 23 ساعة 59 دقيقة (دقائق). يمكنك تحديد الإجراء الذي سيتم تنفيذه عند انتهاء الوقت المحدد من خلال تعيين الخيار المفضل: End Action (إجراء الانتهاء).	Timer (المؤقت)
Sound Alarm (إنذار صوتي) - عندما يكون الوقت متوقفاً، يصدر تنبيه صوتي. يمكن ضبط هذه الوظيفة في أي وقت، حتى في حال كان الجهاز مطفأ.	End Action (إجراء الانتهاء)
Sound Alarm and stop cooking (إنذار صوتي وإيقاف الطهي) - عند انتهاء الوقت، يصدر تنبيه صوتي وتتوقف وظيفة التسخين. غير متاحة لوظائف الميكروويف.	
Pop up message only (الرسالة المنبثقة فقط) - عند انتهاء الوقت، تظهر الرسالة على الشاشة. يمكن ضبط هذه الوظيفة في أي وقت، حتى في حال كان الجهاز مطفأ.	

الإعداد: Time of Day (الوقت من اليوم)

1. قم بتشغيل الجهاز.
2. اضغط على: Time of Day (الوقت من اليوم).
3. اضبط الوقت.
4. اضغط على OK.

الإعداد: Timer (المؤقت)

1. اختر وظيفة تسخين واضبط درجة الحرارة.
2. اضغط على ⌚.



الإعداد: Assisted Cooking (طهي مساعد)

تتألف القائمة الفرعية Assisted Cooking (طهي مساعد) من مجموعة من وظائف وبرامج التسخين الإضافية المصممة للأطباق المخصصة. يتوفر إعداد مناسب لكل طبق في هذه القائمة الفرعية. يمكنك تعديل الوقت ودرجة الحرارة، وطاقمة الميكروويف إن توفرت، خلال عملية الطهي.

بالنسبة لبعض الأطباق يمكنك أيضاً الطهي باستخدام Food Sensor (مستشعر الطعام). درجة طهي الطبق:

- Rare (نبيئ)
- Medium (متوسط)
- Well Done (كامل النضج)

بالنسبة لبعض الأطباق، يمكنك أيضاً الطهي باستخدام Weight Automatic (الوزن التلقائي).

1. قم بتشغيل الجهاز.
2. اضغط على .
3. اضغط على . أدخل Assisted Cooking (طهي مساعد).
4. اختر طبق ونوع الطعام.
5. ضع الطعام داخل الجهاز واضغط على START .
تحقق مما إذا كان الطعام جاهزاً عند انتهاء عمل الوظيفة. قم بتمديد وقت الطهي، إذا لزم الأمر.

الوصف	القائمة الفرعية
لصبط مستوى النغمات والإشارات الرئيسية.	Buzzer Volume (مستوى صوت الجرس)
لصبط الوقت والتاريخ الحالي.	Time of Day (الوقت من اليوم)

Service (الصيانة)

الوصف	القائمة الفرعية
معلومات عن إصدار البرنامج.	Software Version (إصدار البرنامج)
لاستعادة إعدادات المصنع.	Reset All Settings (إعادة ضبط جميع الإعدادات)


وظائف إضافية**قفل الوظيفة**

تمنع هذه الوظيفة تغيير وظيفة الجهاز عن طريق الخطأ.

1. قم بتشغيل الجهاز.
2. ضبط وظيفة تسخين.
3. ☆، «!» - اضغط في نفس الوقت لتشغيل الوظيفة.
- ☆، «!» - اضغط في نفس الوقت لتشغيل الوظيفة.

Child Lock (قفل منع عبث الأطفال)

تمنع هذه الوظيفة تشغيل الجهاز عن طريق الخطأ.

1. قم بتشغيل الجهاز.
2. اضغط على .
3. حدد Options (الخيارات) / Child Lock (قفل منع عبث الأطفال).
4. اضغط على الحروف المرمزة بترتيب أبجدي.
5. قم بإيقاف تشغيل الجهاز.

Favourites (المفضلات) ☆

يمكنك حفظ ما يصل إلى 3 من إعداداتك المفضلة، مثل وظيفة التسخين ووقت الطهي.

1. قم بتشغيل الجهاز.
2. حدد الإعداد المفضل.
3. اضغط على .
4. حدد: Favourites (المفضلات) / حفظ الإعدادات الحالية.
5. اضغط على + لإضافة الإعداد إلى قائمة: Favourites (المفضلات).
6. اضغط على OK.
- ↳ اضغط لإعادة ضبط الإعداد.
- ⊗ - اضغط لإلغاء الإعداد.

الوصف	عنصر القائمة	
يُستخدم لضبط تهيئة الجهاز.	Setup (ضبط)	Settings (الإعدادات)
يعرض إصدار البرنامج والتكوين.	Service (الصيانة)	

القائمة الفرعية لـ: Options (الخيارات)

الوصف	القائمة الفرعية
تشغيل المصباح وإيقاف تشغيله.	Light (خفيف)
يمنع تشغيل الجهاز عن طريق الخطأ.	Child Lock (قفل منع عبث الأطفال)
تقلل وقت التسخين. ذلك متاح فقط لبعض وظائف التسخين.	Fast Heat Up (التسخين السريع)
يُغير تنسيق مؤشر الوقت المعروض.	Digital Clock Style (نمط الساعة الرقمية)

القائمة الفرعية لـ: Settings (الإعدادات)


Setup (ضبط)

الوصف	القائمة الفرعية
تضبط لغة الجهاز.	Language (اللغة)
لضبط سطوع الشاشة.	Display Brightnes S (سطوع الشاشة)
لتشغيل نغمة حقول اللمس وإيقاف تشغيلها. من غير المحتمل كتم النغمة لـ ①.	Key Tones (نغمات المفتاح)

الإعدادات: وظائف الميكروويف المجمعة

يجمع وظائف الميكروويف المجمعة بين وظائف التسخين القياسية مع تعزيز الميكروويف لتقليل وقت الطهي وتحسين نتائج الطهي.

1. قم بتشغيل الجهاز. تعرض الشاشة وظيفة التسخين الافتراضية ودرجة الحرارة.

2. اضغط على رمز وظيفة التسخين  لدخول القائمة الفرعية.

3. حدد وظيفة الميكروويف واضغط على OK. تعرض الشاشة درجة الحرارة.

4. اضغط درجة الحرارة. اضغط على OK.

5. اضغط على: W. تعرض شاشة العرض إعدادات طاقة الميكروويف.

6. اضغط طاقة الميكروويف. اضغط على OK.

7. اضغط على START.


Food Sensor (مستشعر الطعام) - يمكنك توصيل المستشعر في أي وقت قبل الطهي أو خلاله. راجع قسم استخدام الملحقات، Food Sensor (مستشعر الطعام).

8. STOP - اضغط لإيقاف تشغيل وظيفة التسخين.

9. قم بإيقاف تشغيل الجهاز.

الإعدادات: البدء السريع للميكروويف

يمكن تشغيل الميكروويف في أي وقت: البدء السريع للميكروويف.

1. اضغط مع الاستمرار على . يعمل الميكروويف لمدة 30 ثانية مع أقصى طاقة.

2. اضغط على قيمة وقت التشغيل أو اضغط على +30 s لتمديد وقت الطهي.

Menu (القائمة)

اضغط  للدخول إلى القائمة.

الوصف	عنصر القائمة
يحتوي على قائمة بالبرامج التلقائية.	Assisted Cooking (طهي مساعد)
تحتوي على قائمة بالإعدادات المفضلة.	Favourites (المفضلات)
يُستخدم لضبط تهيئة الجهاز.	Options (الخيارات)

MICROWAVE (ميكروويف)

	Turbo Grilling + MW (شواء تربو + ميكروويف) لشواء قطع لحم أكبر في موضع رف واحد. لخبز الغراتين والتحمير. الوظيفة المزودة بخاصية تعزيز الميكروويف، نطاق الطاقة: 100 - 400 وات.
---	---

للاطلاع على نصائح عامة حول توفير الطاقة، يُرجى الرجوع إلى فصل "كفاءة الطاقة"، نصائح لتوفير الطاقة.

الإعداد: وظائف التسخين

1. قم بتشغيل الجهاز. تعرض الشاشة وظيفة التسخين الافتراضية ودرجة الحرارة.
2. اضغط على رمز وظيفة التسخين  لدخول القائمة الفرعية.
3. حدد وظيفة التسخين واضغط على OK.
4. اضبط درجة الحرارة. اضغط على OK.
5. اضغط على START.
6. Food Sensor (مستشعر الطعام) - يمكنك توصيل المستشعر في أي وقت قبل الطهي أو خلاله. راجع استخدام الملحقات، مستشعر الطعام.
7. STOP - اضغط لإيقاف تشغيل وظيفة التسخين.
7. قم بإيقاف تشغيل الجهاز.

الإعداد: وظائف الميكروويف

1. قم بإزالة جميع الملحقات وتشغيل الجهاز.
2. أدخل الطبق السفلي الزحاجي للميكروويف.
3. اضغط على رمز وظيفة التسخين لدخول القائمة الفرعية.
4. حدد وظيفة تسخين الميكروويف واضغط على OK.
5. اضبط طاقة الميكروويف. اضغط على OK.
6. اضغط على START.
7. STOP - اضغط لإيقاف تشغيل وظيفة التسخين.
8. قم بإيقاف تشغيل الجهاز.  إذا فتحت الباب، فستتوقف الوظيفة عن العمل. لتشغيلها مرة أخرى، اضغط على START.

	Microwave (ميكروويف) التسخين، والتهيء، نطاق الطاقة: 100 - 1000 وات
	Defrost (إزالة الثلج) فك تجمد أنواع مختلفة من الطعام، نطاق الطاقة: 100 - 400 وات
	Reheat (إعادة التسخين) تسخين الوجبات المجهزة مسبقًا، نطاق الطاقة: 200 - 500 وات
	Popcorn (فشار) تحضير أكياس الفشار، نطاق الطاقة: 600 - 800 وات
	Melting (الإذابة) تذويب الشوكولاتة والزبدة، نطاق الطاقة: 100 - 400 وات
	Liquid (السائل) تسخين المشروبات والحساء، نطاق الطاقة: 600 - 1000 وات

MICROWAVE COMBINATION (مجموعة الميكروويف)

	True Fan Cooking + MW (الطهي الأمثل بالمروحة + الميكروويف) الطهي على موضع رف واحد. الوظيفة المزودة بخاصية تعزيز الميكروويف، نطاق الطاقة: 100 - 400 وات.
	Conventional Cooking + MW (الطهي التقليدي + الميكروويف) خبز الطعام وشويه على موضع رف واحد. الوظيفة المزودة بخاصية تعزيز الميكروويف، نطاق الطاقة: 100 - 400 وات.
	Grill + MW (الشواية + الميكروويف) لشواء الطعام وتحميره على موضع رف واحد. الوظيفة المزودة بخاصية تعزيز الميكروويف، نطاق الطاقة: 100 - 400 وات.

SPECIALS (الوظائف الخاصة)

Preserving (حفظ الأطعمة) للحفاظ على الخضروات والفواكه. ضع أوعية تغليب في صينية خبز مملوءة بالماء، باستخدام أوعية ذات أغطية مسمارية مقاومة للحرارة أو ذات حجم مماثل. استخدم موضع الرف السفلي.	
Dehydrating (تجفيف المياه) لتجفيف فاكهة وخضراوات وفطر مقطعة لشراخ. للسماح بتسرب الهواء المشبع بالرطوبة وجفاف الفاكهة بشكل أفضل، ينصح بفتح باب الفرن من وقت لآخر أثناء عملية التجفيف.	
Plate Warming (تدفئة طبق) لتدفئة الأطباق مسبقًا لتقديمها.	
Dough Proving (ثبات العجين) لتسريع رفع العجين المضاف إليه الخميرة. قم بتغطية سطح العجين لمنع التجفيف.	
Au Gratin (الغراتين) لأطباق مثل اللازانيا أو غراتان البطاطس. لخبز الغراتين والتحمير.	
Slow Cooking (طهي بطيء) عملية طهي منخفضة الحرارة. مثالي لطهي الطعام اللين (مثل اللحم البقري أو لحم العجل أو لحم الصان). للحصول على نكهة أكثر غنى ولون بني أفضل، اشوي اللحم قبل وضعه في الفرن.	
Keep Warm (الحفاظ على السخونة) للحفاظ على الطعام دافئًا. يرجى ملاحظة أن بعض الأطباق قد تستمر في الطهي والتجفيف مع الحفاظ على دفتها. قم بتغطية الأطباق إذا لزم الأمر.	
Bread Baking (خبز الخبز) استخدم هذه الوظيفة لتحضير الخبز ولفانغ الخبز نتيجة تبدو احترافية فيما يتعلق بالهشاشة واللون ولمعان القشرة.	

وظائف التسخين

STANDARD (قياسي)

Grill (الشواء) لشواء قطع الطعام الرقيقة ولتحميص الخبز.	
Turbo Grilling (شواء تربو) لشواء قطع لحم كبيرة أو دواجن بالعظم على موضع الرف الواحد. لخبز الغراتين والتحمير.	
True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة) لشواء اللحم وخبز الكعك. اضبط درجة حرارة أقل من الطهي التقليدي حيث تقوم المروحة بتوزيع الحرارة بالتساوي في الفرن من الداخل.	
Frozen Foods (الأطعمة المجمدة) مثالي للوجبات الجاهزة (مثل البطاطس المقلية أو الكروكيت أو لفائف الربيع).	
Conventional Cooking (الطهي التقليدي) لطهي وشواء الطعام على موضع رف واحد.	
Pizza Function (وظيفة البيتزا) لخبز البيتزا والأطباق الأخرى التي تتطلب حرارة أكبر من الأسفل.	
AirFry قلي الطعام باستخدام كمية أقل من الزيت وبدون استخدام ورق الخبز.	
Bottom Heat (تسخين قاع الفرن) اختر هذه الوظيفة بعد عملية الطهي لتقوم بتحمير الطعام أكثر في الأسفل إذا لزم الأمر. استخدم مستوى الرف الأدنى.	

قد يتوقف المصباح عن العمل تلقائيًا عند درجة الحرارة الأقل من 80 °م أثناء بعض وظائف التسخين.

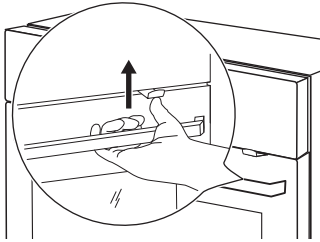


قبل الاستخدام الأول

⚠ تحذير راجع فصول الأمان.

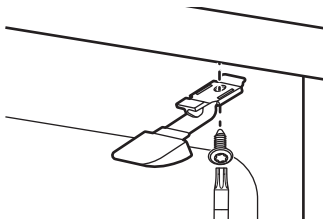
لفتح الفرن المزود بقفل تأمين الأطفال:

1. اضغط مع الاستمرار على قفل تأمين الحماية من عبث الأطفال.
2. اسحب مقبض الباب لفتح الباب. أغلق الفرن بدون الضغط على قفل تأمين الحماية من عبث الأطفال.



لإزالة قفل تأمين الحماية من عبث الأطفال:

1. افتح الباب وقم بإزالة قفل تأمين الحماية من عبث الأطفال باستخدام مفك توركس (Torx) المرفق مع الفرن.
2. قم بتثبيت المسمار مرة أخرى بعد إزالة قفل تأمين الحماية من عبث الأطفال.



التوصيل الأول

تعرض الشاشة رسالة الترحيب بعد التوصيل الأول.

يجب عليك ضبط: Language (اللغة)، Display Brightness (سطوع الشاشة)، Key Tones (نغمات المفتاح)، Buzzer Volume (مستوى صوت الجرس)، Time of Day (الوقت من اليوم).

التسخين الأولي والتنظيف

سخّن الجهاز الفارغ مسبقًا قبل أول استخدام وملامسة الطعام. قد يصدر عن الجهاز رائحة كريهة ودخان. قم بتهوئة الغرفة أثناء التسخين المسبق.

1. فك جميع الملحقات ودعمات الأرفف القابلة للفك من الجهاز.
2. اضبط الوظيفة . اضبط درجة الحرارة القصوى. ارجع إلى الاستخدام اليومي. اترك الجهاز يعمل لمدة 1 ساعة.
3. اضبط الوظيفة . اضبط درجة الحرارة القصوى. اترك الجهاز يعمل لمدة 15 دقيقة (دقائق).
4. اضبط الوظيفة . اضبط درجة الحرارة القصوى. اترك الجهاز يعمل لمدة 15 دقيقة (دقائق).
5. أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يبرد.
6. نظف الجهاز والملحقات بقطعة قماش من الألياف الدقيقة وماء دافئ ومنظف معتدل فقط.
7. أعد الملحقات ودعمات الرفوف القابلة للإزالة إلى موضعها الأولي.

قفل التأمين الميكانيكي للحماية من عبث الأطفال

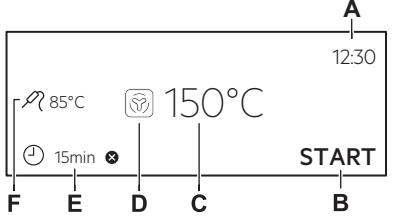
الفرن مزود بقفل التأمين الميكانيكي للحماية من عبث الأطفال مثبت. يوجد قفل تأمين الباب على الجانب الأيمن من الفرن أسفل لوحة التحكم.

الاستخدام اليومي

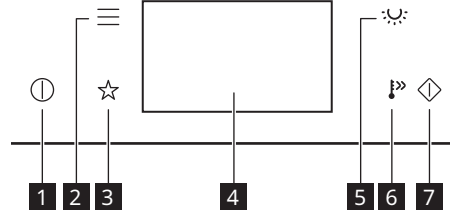
⚠ تحذير راجع فصول الأمان.

لوحة التحكم

عرض لوحة التحكم



- A.** (الوقت من اليوم) Time of Day
B. START / (بدء) STOP / (إيقاف التشغيل)
C. (درجة الحرارة) / مؤقت الميكروويف
D. وظائف التسخين
E. (المؤقت) Timer
F. Food Sensor (مستشعر الطعام) (طرازات محددة فقط)



1	ON (تشغيل) / OFF (إيقاف) اضغط مع الاستمرار لتشغيل الجهاز وإيقاف تشغيله.
2	Menu (القائمة) يبين خيارات الجهاز ووظائف الإعداد.
3	Favourites (المفضلات) تحتوي على قائمة بالإعدادات المفضلة.
4	شاشة العرض يعرض الإعدادات الحالية للجهاز.
5	مفتاح المصباح لتشغيل المصباح وإيقاف تشغيله.
6	Fast Heat Up (التسخين السريع) لتشغيل الوظيفة وإيقاف تشغيلها: Fast Heat Up (التسخين السريع).
7	البعد السريع للميكروويف لتشغيل وظيفة الميكروويف (1000 وات و30 ثانية).

شاشة العرض

شاشة العرض مع ضبط الوظائف الرئيسية.

مؤشرات الشاشة	
OK	لتأكيد التحديد/ الضبط.
<	للعودة مستوى واحد في القائمة.
↶	للتراجع عن آخر إجراء.
☑	لتشغيل الخيارات وإيقاف تشغيلها.
🔒	الجهاز مغلق.
🔔	تم تفعيل وظيفة الإنذار الصوتي.
🔔 STOP	تم تفعيل وظيفة الإنذار الصوتي وإيقاف الطهي.
📧	تم تفعيل الرسالة المنبثقة فقط.
🕒	Delayed start (البعد المؤجل) تم تفعيلها.
✖	لإلغاء الإعداد.

تعرض الشاشة رسائل مختلفة. عند ظهور نافذة رسالة، اضغط على الشاشة للمتابعة.

الكابل

إجمالي الطاقة (وات)	مقطع الكابل (مم ²)
الحد الأقصى 2300	3 x 1
الحد الأقصى 3680	3 x 1.5

يجب أن يكون السلك الأرضي (الكابل الأخضر/الأصفر) أطول من كابل الطور البيني والكابل المحايد الأزرق بمقدار 2 سم.

أنواع الكابلات المناسبة للتركيب أو الاستبدال:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

بالنسبة لقسم الكابل، راجع الطاقة الإجمالية على لوحة بيانات المنتج. يمكنك أيضاً الرجوع إلى الجدول:

إجمالي الطاقة (وات)	مقطع الكابل (مم ²)
الحد الأقصى 1380	3 x 0.75

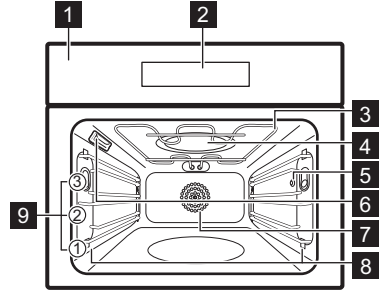
وصف المنتج

نظرة عامة

- 7 المروحة
- 8 دعم الرف، قابل للإزالة (آمن للاستخدام في الميكروويف)
- 9 مواضع الأرفف

الملحقات

- رف سلكي 1 x
- لآنية الطهي وعلب الكعك وقطع اللحم.
- صينية خبز 1 x
- للكعك والبسكويت.
- **AirFry**: رف سلكي 1 x
- لقلي الطعام باستخدام كمية أقل من الزيت أو بدون استخدام ورق الخبز.
- أقصى حمولة: 5 كجم.
- **Food Sensor** (مستشعر الطعام) 1 x
- لقياس مدى طهي الطعام.
- لطبق الزجاجي السفلي للميكروويف 1 x
- لدعم وضع الميكروويف.



- 1 لوحة التحكم
- 2 شاشة العرض
- 3 عنصر التسخين
- 4 مولد الميكروويف
- 5 مقبس مستشعر الطعام
- 6 مصباح

المصباح الداخلي

⚠ تحذير خطر حدوث صدمة كهربائية.

- فيما يتعلق بالمصباح (المصابيح) داخل هذا المنتج ومصباح قطع الغيار التي تُباع بشكل منفصل: هذه المصابيح مخصصة لتحمل أقصى ظروف مادية في الأجهزة المنزلية ، مثل درجة الحرارة ، الاهتزاز ، الرطوبة ، و أنها مخصصة للإشارة إلى معلومات خاصة بالحالة التشغيلية للجهاز . وهي ليست مخصصة للاستخدام في تطبيقات أخرى أو لإضاءة الغرف المنزلية.
- يحتوي هذا المنتج على مصدر إضاءة من فئة توفير الطاقة G.
- استخدم فقط المصابيح ذات المواصفات المماثلة.

الصيانة

- لإصلاح الجهاز، اتصل بمركز الخدمة المعتمد.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.

التخلص من الجهاز

⚠ تحذير خطر التعرض للإصابة أو الاختناق.

- أفضل الجهاز عن مصدر التيار الرئيسي.
- أفضل كبل الكهرباء الرئيسي القريبة من الجهاز وتخلص منها.
- أزل الباب لمنع الأطفال والحيوانات الأليفة من الانجاس داخل الجهاز.
- **مواد التغليف:**
مادة التغليف قابلة لإعادة التدوير. الأجزاء البلاستيكية عليها اختصارات دولية مثل PE و PS وما إلى ذلك. تخلص من مواد التغليف في الحاويات المتوفرة لهذا الغرض في مرفق إدارة النفايات المحلي لديك.

- نظّف الجهاز بانتظام لمنع تعرض مادة السطح لليلى.
- يمكن أن تتسبب الدهون والأغذية المتبقية في الجهاز في الحريق والشرر الكهربائي عندما تعمل وظيفة الميكروويف.
- في حالة استخدام رذاذ تنظيف الأفران، اتبع تعليمات السلامة الموجودة على العبوة.

استخدام الأواني الزجاجية

- التعامل مع الأواني الزجاجية دون حرص مناسب قد يؤدي إلى كسر أو تشطّي أو تشقق أو خدش شديد:
- لا تسكب المياه الباردة أو السوائل الأخرى على الأواني الزجاجية لأن انخفاض الحرارة المفاجئ قد يسبب انكسار الزجاج فوراً. قد تكون قطع الزجاج المكسور حادة جدًا ويصعب تحديد مكانها.
- لا تضع الأواني الزجاجية الساخنة على سطح مبلل أو بارد، أو على منضدة أو سطح معدني مباشرة، أو في حوض، ولا تمسك بالأواني الزجاجية الساخنة بقماتشة مبتلة.
- لا تستخدم أو تُصلح أي أواني زجاجية متشطية أو متشققة أو مخدوشة بحدّة.
- لا تُسقط الأنية الزجاجية أو تجعلها ترتطم بجسم صلب أو بأدوات الطعام.
- لا تسخن الأواني الزجاجية الفارغة أو التي على وشك الفراغ في المايكروويف أو تسخن الزيت أو الزبدة بشكل أكثر من اللازم في الميكروويف (استخدم أقل قدر من وقت الطهي).
- اترك الأواني الزجاجية الساخنة تبرد على رف تبريد أو بوتولدير أو قماشة جافة. تأكد من أن الأواني الزجاجية باردة بما يكفي قبل الغسيل أو التبريد أو التجميد.
- تجنب الإمساك بالأواني الزجاجية الساخنة (بما في ذلك الأنية ذات المقابض المصنوعة من السيليكون) بدون بوتولدير.
- تجنب إساءة استخدام الميكروويف (أي تشغيل الفرن بدون أية حمولة أو بحمولة صغيرة).

التركيب

⚠ تحذير راجع فصول الأمان.

التركيب الكهربائي

- ⚠ تحذير يجب أن يقوم فرد مؤهل فقط بتركيب التوصيلات الكهربائية.

- ⓘ جهة التصنيع غير مسؤولة إذا لم تتم باتباع احتياطات السلامة الواردة في فصول "السلامة".

مرفق مع هذا الجهاز كبل للتوصيل بالتيار الكهربائي.

التجميع

- ⓘ راجع إرشادات التجميع للتركيب.

- تأكد من أن المعايير المدونة على لوحة تصنيف الجهد متوافقة مع تصنيفات الجهد الكهربائي لمصدر الطاقة الرئيسي.
 - يجب دائمًا استخدام مقبس مقاوم للصدمة الكهربائية ومُركب بشكل صحيح.
 - تجنب استخدام المُشترَكَات الكهربائية متعددة القوابس وكابلات الإطالة.
 - احرص على عدم إتلاف القابس وكابل التيار الرئيسي. عند الحاجة لاستبدال كابل التيار الرئيسي، فيجب أن يقوم مركز الخدمة المعتمد بتنفيذ ذلك.
 - لا تدع الكابلات الرئيسية تلمس أو تقترب من باب الجهاز أو الفتحة أسفله، خاصة عندما يعمل أو يكون الباب ساخنًا.
 - يجب تثبيت الحماية ضد الصدمة للأجزاء المكشوفة والمغزولة بطريقة لا يمكن إزالتها باستخدام أدوات.
 - تجنب توصيل قابس التيار الرئيسي بالمقبس الرئيسي إلا بعد الانتهاء من التركيب. تأكد من حرية الوصول دون مُعوقات إلى قابس التيار الرئيسي بعد التركيب.
 - إذا كان مقبس التيار الرئيسي مرتخيًا، فلا تقم بتوصيل قابس التيار الرئيسي.
 - تجنب سحب كابل التيار الكهربائي لفصل الجهاز. احرص دائمًا على سحب قابس التيار الرئيسي. استخدم فقط أجهزة العزل الصحيحة: قواطع حماية الخطوط، والمنصهرات (المنصهرات اللولبية المزالة من الحامل)، وعوازل التسريب الأرضي، ومفاتيح التلامس.
 - يجب أن يضم التركيب الكهربائي جهاز عزل يتيح لك فصل الجهاز من التيار الرئيسي في جميع الأقطاب. يجب ألا يقل عرض فتحة جهاز العزل عن 3 مم.
- ⚠ تحذير خطر التعرض للجهاز للتلف.**
- لمنع تلف أو تغير لون طبقة المينا:
 - لا تضع رقائق ألومنيوم مباشرةً في الجزء السفلي من تجويف للجهاز.
 - لا تضع الماء مباشرةً في الجهاز وهو ساخن.
 - لا تحتفظ بالأطباق والأطعمة الرطبة في الجهاز بعد الانتهاء من الطهي.
 - توخ الحذر عند فك الملحقات وعند تركيبها.
 - ليس لزوال لون طبقة الإينامل أو الفولاذ المقاوم للصدأ أي أثر على أداء الجهاز.
 - استخدم مقلاة عميقة لصناعة الكعك الرطب. عصائر الفاكهة قد تسبب بقعًا قد تكون دائمة.
 - استخدم فقط الملحقات المتوفرة مع هذا الجهاز أو الموصى بها من قبل الشركة المصنعة.
 - احرص دائمًا على غلق باب الجهاز عند الطهي.
 - تأكد من عدم انخسار مستشعر الطعام بباب الجهاز.
 - إذا تم تثبيت الجهاز خلف لوح أثاث (مثل باب) فاحرص على عدم إغلاق الباب أبدًا والجهاز يعمل. قد تتراكم الحرارة والرطوبة خلف لوحة أثاث مغلقة وتتسبب في تلف لاحق للجهاز أو وحدة المبيت أو الأرضية. لا تغلق لوحة الأثاث إلى أن يبرد الجهاز تمامًا بعد الاستخدام.

الاستخدام

⚠ تحذير خطر التعرض للإصابة أو حروق أو صدمة كهربائية أو انفجار.

- لا تغير مواصفات هذا الجهاز.
 - تأكد من عدم انسداد فتحات التهوية.
 - لا تترك الجهاز بدون رقابة أثناء التشغيل.
 - قم بإيقاف تشغيل الجهاز بعد كل مرة تقوم فيها باستخدام الجهاز.
 - كن حذرًا عندما تفتح باب الجهاز أثناء تشغيل الجهاز. حيث قد ينطلق هواء ساخن.
 - لا تقم بتشغيل الجهاز ويدك مبتلتان أو عند ملامسته للماء.
 - لا تضغط على الباب المفتوح.
 - لا تستخدم الجهاز كسطح عمل أو كسطح تخزين.
- ⚠ تحذير خطر تعرض الجهاز للضرر أو الاحتراق أو التلف.**
- أوقف تشغيل الجهاز وافصل قابس التيار الرئيسي عن مقبس التيار قبل الصيانة.
 - تأكد من أن الجهاز بارد. كما يشمل تعرض الألواح الزجاجية للكسر.
 - استبدل ألواح الباب الزجاجية فورًا عند تلفها. اتصل بمركز الصيانة المعتمد.
 - تأكد من أن التجويف والباب يتم تجفيفهما بالمسح بعد كل استخدام. يمكن للبخار الذي يخرج أثناء تشغيل الجهاز أن يتكثف على جدران التجويف ويسبب تآكل.

- لا تقم بتسخين السوائل والأطعمة الأخرى في حاويات محكمة الغلق. فهي عرضة للانفجار.
- غير مسموح بالحاويات المعدنية للأطعمة والمشروبات أثناء الطهي بالميكروويف. هذا الشرط لا يسري إذا كان المصنِّع يحدد حجم وشكل الحاويات المعدنية المناسبة للطهي بالميكروويف.
- استخدم فقط الأواني الملائمة للاستخدام في أفران الميكروويف.
- عند تسخين الأطعمة في الحاويات البلاستيكية أو الورقية، احرص على مراقبة الجهاز نظرًا لإمكانية اشتعال هذه الحاويات.
- الجهاز مصمم لتسخين الأطعمة والمشروبات. قد يؤدي تجفيف الأطعمة أو الملابس وتسخين حشوات التدفئة والنعال والإسفنجة والقماش المبلل وما شابه ذلك إلى التعرض للإصابة أو الإشعال أو نشوب حريق. في حالة انبعاث دخان، قم بإيقاف تشغيل الجهاز أو فصله عن مصدر التيار الكهربائي وأترك الباب مغلقًا لإخماد أي لهب.
- تسخين المشروبات بالميكروويف يمكن أن يؤدي إلى تأخر حدوث الغليان الانفجاري. يجب توخي الحذر عند التعامل مع الحاوية.
- يجب تقليب أو رج محتويات زجاجات الإرضاع وبرطمانات طعام الأطفال والتحقق من درجة الحرارة قبل الاستهلاك لتجنب الحروق.
- يجب عدم تسخين البيض الموجود في قشرته والبيض المسلوق في الجهاز نظرًا لأنه قد ينفجر، حتى بعد انتهاء تسخين الميكروويف.
- يجب تنظيف الجهاز بانتظام وإزالة أي بقايا طعام.
- عدم الحفاظ على الجهاز في حالة نظيفة قد يؤدي إلى تلف السطح.
- مما قد يؤثر سلبيًا على عمر الجهاز وقد يؤدي إلى حدوث حالة خطيرة.

تعليمات الأمان

التركيب



تحذير يجب ألا يقوم بتركيب هذا الجهاز إلا شخص مؤهل.

التوصيل الكهربائي



تحذير هناك احتمال لنشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربية.

- يجب تركيب جميع التوصيلات الكهربائية بواسطة فني كهرباء مؤهل.
- يجب توصيل الجهاز بالأرضي.

- قم بإزالة جميع مواد التغليف.
- لا تقوم بتركيب جهاز تالف أو استخدامه.
- اتبع تعليمات التركيب الواردة مع الجهاز.
- احذر دائمًا عند تحريك الجهاز لثقل وزنه. استخدم دائمًا قفازات أمان وحذاء مغلق.
- لا تسحب الجهاز من المقبض.
- تركيب الجهاز في مكان آمن وملاتم يليي متطلبات التركيب.

السلامة العامة

- هذا الجهاز مصمم لأغراض الطهي فقط.
- هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي الفردي في بيئة داخلية.
- يمكن استخدام هذا الجهاز في المكاتب، وغرف النزلاء في الفنادق، وغرف النزلاء في فنادق المبيت والإفطار، ودور النزلاء في المزارع، وأماكن الإقامة الأخرى المماثلة التي يقتصر استخدامه فيها على الاستخدام المنزلي (المعتاد).
- يجب ألا يقوم بتركيب هذا الجهاز واستبدال الكابل إلا شخص مؤهل.
- تحذير: يصبح الجهاز وأجزأه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتفادي لمس عناصر التسخين.
- استخدم دائمًا قفازات الفرن لإزالة الملحقات أو أواني الفرن، أو وضعها.
- قبل إجراء أي صيانة، افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- لا تستخدم الموقد قبل تركيب الهيكل المدمج.
- لا تستخدم منظف بخار لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم منظفات كاشطة، أو ممسحات معدنية حادة لتنظيف الباب الزجاجي نظرًا لأنها قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تهشم الزجاج.
- في حالة تلف كابل الإمداد الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو مركز الخدمة المعتمد التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
- لا تقم بتنشيط الجهاز عندما يكون فارغًا. الأجزاء المعدنية داخل التجويف قد تتسبب في حدوث قوس كهربائي.
- لإزالة دعامات الرف اسحب أولاً الجزء الأمامي من دعامة الرف، ثم الطرف الخلفي بعيدًا عن الجدران الجانبية. ركب دعامات الأرفف بتسلسل عكسي.
- لا تستخدم سوى مستشعر الطعام الموصى به لهذا الجهاز.
- في حالة تلف الباب أو موانع تسرب الباب، يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بعد أن يتم إصلاحه بواسطة شخص مؤهل.
- يجب أن يقوم شخص مؤهل فقط بإجراء أي صيانة أو عملية إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يوفر الحماية ضد التعرض لطاقة الميكروويف.

المحتويات

43	استخدام الملحقات	56	معلومات الأمان
41	تلميحات ونصائح	54	تعليمات الأمان
36	العناية والتنظيف	52	التركيب
36	استكشاف الأعطال وإصلاحها	51	وصف المنتج
34	البيانات الفنية	50	لوحة التحكم
34	كفاءة الطاقة	49	قبل الاستخدام الأول
33	المخاوف البيئية	49	الاستخدام اليومي
33	ضمان IKEA	45	وظائف إضافية
		44	وظائف الساعة

عرضة للتغيير بدون إشعار

معلومات الأمان ⚠

قبل تركيب الجهاز واستخدامه، يرجى قراءة التعليمات الواردة بعناية. الشركة المصنعة غير مسؤولة في حالة تركيب الجهاز واستخدامه بطريقة غير صحيحة، مما قد يؤدي إلى وقوع إصابات للأفراد وحدوث أضرار بالجهاز. احتفظ دائماً بالتعليمات الواردة مع الجهاز للرجوع إليها لاحقاً.

سلامة الصغار والأشخاص الضعفاء

- يمكن استخدام هذا الجهاز بمعرفة الأطفال بدءاً من سن 8 سنوات فما فوق والأشخاص الذين يعانون من ضعف في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو عدم الخبرة أو المعرفة شريطة توفير الإشراف والتوجيه لهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر ذات الصلة.
- يجب إبعاد الأطفال الأقل من 8 سنوات والأشخاص ذوي الإعاقات الشديدة والمعقدة إلا إذا توفر الإشراف المستمر.
- ينبغي الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- قم بإبعاد كافة الأغلفة بعيداً عن متناول الأطفال وتخلص منها على نحو ملائم.
- تحذير: يصبح الجهاز وأجزأؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. أبعاد الأطفال والحيوانات الأليفة عن الجهاز عند الاستخدام وعند التبريد.
- إذا كان الجهاز يحتوي على إمكانية التأمين من الأطفال، يجب أن يتم تنشيطها.
- يجب ألا يقوم الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم للجهاز بدون إشراف.

טל.	כתובת	אזור/עיר
09-8928888	איקאה אשתאול, המלאכה 7, אזה"ת הר טוב	אזור ירושלים
09-8928888	איקאה ראשון, לציון היוזמה 1, ראשון לציון	אזור תל אביב
09-8928888	איקאה נתניה, גיבורי ישראל 1, נתניה	
09-8928888	איקאה קריית אתא, דרך חיפה 52, קריית אתא	חיפה
09-8928888	איקאה באר שבע, הירדן 24, באר שבע	באר שבע

על אף האמור, המוצרים הבאים יתוקנו בבית הצרכן ובזמנים המפורטים (לעניין הזמנים – ובלבד שהקלקול מונע את השימוש העיקרי שלשמו מיועדים המוצרים): מקרר, מקפיא (תוך יום מרגע הקריאה), כיריים (תוך יומיים מיום הקריאה), תנור אפיה, מדיח כלים (תוך שלושה ימים מיום הקריאה), מוצרים שמפאת גודלם, משקלם, נפחם או היותם מחוברים דרך קבע לא ניתן להוביל. ככל שנדרש תיקון של מוצרים אלה במעבדה, איקאה תעבירם למעבדה ותחזירם בלא תמורה.

לאחר התיקון או ההחלפה תמסור איקאה אישור בכתב המפרט את מהות התיקון או ההחלפה.

4. סייג לאחריות

איקאה תהא פטורה ממלוא חובותיה על פי תעודה זו במידה ומקור הקלקול הינו בזק שנגרם על ידי הצרכן.

5. חלקי חילוף

עד לתום תקופת האחריות, תספק איקאה את חלקי החילוף הנדרשים לצורך תיקון המוצר. ככל שמחיר המוצר עלה על 300 ש"ח – תספק איקאה חלפים לצורך תיקון המוצר למשך שנה נוספת לאחר תום תקופת האחריות (ובסה"כ למשך שלוש שנים), למעט ככל שקבוע אחרת בחוק.

6. תנאים לגביית תשלום

איקאה רשאית לדרוש תמורה בעד תיקון שביצעה לפי דרישת הצרכן או בעד הובלתו או החלפתו של המוצר, אם הוכח, לפני ביצוע התיקון, שהקלקול בו נגרם מאחת הסיבות שלהלן:

- א. כוח עליון שהתרחש במועד מאוחר ממועד רכישת המוצר;
- ב. זדון או רשלנות של הצרכן, לרבות שימוש במוצר בניגוד להוראות השימוש;
- ג. שימוש שאינו ביתי;
- ד. תיקון שנעשה במוצר בידי מי שלא הורשה לכך מטעם איקאה, בנסיבות שאינן נובעות מהפרת חיוביה של איקאה.



7. מקום ביצוע התיקונים

איקאה תתקן את המוצר בתקופת האחריות תוך 10 ימים מיום מסירתו על ידי הצרכן לאחת מחנויות איקאה המשמשות גם כתחנות שירות:

פרטי היבואן	ליבנה צפוני בע"מ (איקאה ישראל), ח.פ. 512536210, רחוב גיבורי ישראל 1, נתניה 4250401 מוקד טלפוני 35832 * או 09-8928888 בימים א-ה, בשעות 09:00-17:00, בימי שישי וערבי חג בשעות 09:00-13:00 או במייל: callcenter@by-ikea.co.il
-------------	--

2. תנאי האחריות

- תוקף האחריות לפי תעודה זו הינו שנתיים ממועד רכישת המוצר (להלן: "תקופת האחריות").
- איקאה תתקן במהלך תקופת האחריות, בין בעצמה ובין באמצעות אחר מטעמה, לפי שיקול דעתה, כל קלקול שנתגלה במוצר. נדרשה במסגרת התיקון החלפה של המוצר או כל חלק ממנו, תבוצע ההחלפה ללא תמורה.
- ככל שנדרשת, כתנאי להפעלת המוצר, הדרכה ו/או התקנה על ידי איקאה או מי מטעמה, תחול האחריות גם על ההתקנה ובלבד שזו בוצעה על ידי איקאה או מי מטעמה. ההתקנה ו/או ההדרכה תבוצענה תוך 7 ימים מיום אספקת המוצר או מיום בקשתך כי נספק לך שירות זה, ובלבד שלא חלפה שנה מיום רכישת המוצר ועד יום הבקשה. במקרה בו סופק לך שירות התקנה/הדרכה, תחול האחריות על המוצר רק במקרה בו לא נעשה בו שימוש עד למועד ההתקנה, והוא נשמר בתנאים ראויים העונים לדרישות איקאה.

3. אופן התיקון

במסגרת אחריות זו, איקאה תחזיר את המוצר למצב שבו היה אלמלא הקלקול. ככל שנדרשת בתקופת האחריות החלפת חלקים, יהיו חלקי החילוף מקוריים וחדשים. ככל שלא ניתן לתקן את המוצר או להחליף את החלקים, תספק איקאה מוצר חדש, זהה או מסוג, איכות, ועלות דומים, או תשיב את התמורה ששולמה עבורו, לפי שיקול דעתה הבלעדי.

חום שיורי

כאשר זמן הבישול ארוך יותר מ-30 דקות, הפחת את טמפרטורת המכשיר למינימום כאשר נותרו 3-10 דקות לסיום הבישול. החום השיורי בתוך המכשיר ימשיך את הבישול.

השתמש בחום השיורי לשמירה על חום המזון או לחימום מנות אחרות.

בעת כיבוי המכשיר, התצוגה תראה את החום השיורי או הטמפרטורה השיורית.

אם תוכנית עם משך (Duration) מופעלת זמן הבישול ארוך מ-30 דקות, גופי החימום נכבים באופן אוטומטי מוקדם יותר בחלק מפעולות המכשיר.


שמירה על חום האוכל.


בחר בטמפרטורה הנמוכה ביותר האפשרית על מנת להשתמש בחום השיורי לשמירה על חום המזון. מחוון שאריות החום או הטמפרטורה מופיע בתצוגה.

בישול עם מנורה כבוייה

כבו את המנורה בזמן הבישול. הדליקו אותה רק בעת הצורך.

היבטים סביבתיים

מכשירים המסומנים בסמל  יחד עם האשפה הביתית. השלך את המוצר למתקן המחזור המקומי שלך או פנה למשרדי הרשות המקומית.

מיחזור חומרים עם הסמל  השליכו את חומרי האריזה למכלים רלוונטיים כדי למחזר אותם. עזור להגן על הסביבה ועל בריאות האדם על ידי מיחזור פסולת של מכשירי חשמל ואלקטרוניקה. אין להשליך

האחריות של IKEA**תעודת אחריות למוצרי חשמל ביתיים**

לקוח/ה יקר/ה, איקאה מברכת אותך על רכישת מוצר החשמל החדש.

תעודת אחריות זו מהווה אסמכתא לקבלת אחריות בקשר למוצר. האחריות תינתן גם בעת

הצגת מדבקת אחריות שקיבלת בחנות

עם פרטי הרכישה ובכפוף לאמור בתעודת

1. הגדרות בתעודה זו:

"מוצר" - מוצר חשמל, אלקטרוניקה וגזו חדשים המיועדים לשימוש ביתי.

"קלקול" - ליקוי, פגם או קלקול.

"ימים" - לא כולל שבתות וחגים.

מספר סידורי/דגם/שנת ייצור	תאריך רכישה	פרטי העוסק
		ליבנה צפוני בע"מ (איקאה ישראל), ח.פ. 512536210, רחוב גיבורי ישראל 1, נתניה 4250401

שם ותיאור המוצר שנרכש

נתונים טכניים

נתונים טכניים

מ"מ 480	רוחב	מידות (פנימיות)
מ"מ 215	גובה	
מ"מ 414	עומק	
43 ליטר		נפחים שמישים
1252 ס"מ ²		אזור תבנית האפייה
1900 ואט		גוף חימום עליון
600 ואט		גוף חימום תחתון
1900 ואט		גריל (Grill)
1750 ואט		טבעת
2800 ואט		דירוג כולל
220 - 240 וולט		מתח
50 הרץ		תדירות
26		מספר הפעולות

יעילות אנרגטית

מידע על צריכת חשמל של המוצר והזמן המרבי להגעה למצב "צריכת חשמל נמוכה" המתאים

0.8 ואט	צריכת אנרגיה במצב המתנה
20 דק'	הזמן המרבי הדרוש עד להגעה אוטומטית של המכשיר למצב "צריכת חשמל נמוכה" המתאים

טיפים לחיסכון בחשמל

הטיפים הבאים יסייעו לחסוך בחשמל בעת השימוש במכשיר.

ודא שדלת המכשיר סגורה בזמן שהמכשיר עובד. אל תפתח את דלת המכשיר לעיתים קרובות במהלך הבישול. שמרו על ניקיון האטם וודאו שהוא יושב היטב במקומו.

השתמש בכלי בישול ממתכת, ובתבניות ומכלים בצבע כהה שאינו מחזיר אור, כדי לשפר את החיסכון בחשמל (רק בעת השימוש בפעולה שאיננה מיקרוגל).

אין לחמם את המכשיר מראש לפני הבישול, אלא אם הומלץ על כך במפורש.

כשאתה מכין מספר מנות אפייה בזו אחר זו, דאג שההפסקות בין סבבי האפייה יהיו קצרות ככל האפשר.

בישול עם מאורר

במידת האפשר, השתמש בפעולות הבישול עם המאורר כדי לחסוך באנרגיה.

מה לעשות אם...

תיאור הבעיה	גורם ופתרון
לא ניתן להפעיל או לתפעל את המכשיר.	המכשיר אינו מחובר לאספקת החשמל או שהוא מחובר בצורה שגויה.
המכשיר אינו מתחמם.	השעון אינו מכוון. להגדרת השעון יש לעיין ב-פעולות שעון.
	הדלת לא סגורה היטב.
	הנתיך נשרף. ודא שהנתיך הוא הגורם לבעיה. אם התקלה חוזרת על עצמה, צור קשר עם חשמלאי מוסמך.
	Child Lock (נעילה מפני ילדים) מופעל.
הנורה כבוייה.	הנורה שרופה. החלף את הנורה. לפרטים יש לעיין ב-טיפול וניקוי.

קודי שגיאה

כאשר מתרחשת שגיאת תוכנה, בתצוגה תופיע הודעת שגיאה. תוכל למצוא את רשימת הבעיות בטבלה שלהלן. כאשר הודעת השגיאה הבאה ממשיכה להופיע בתצוגה, פירוש הדבר הוא שייתכן שמערכת משנה תקולה הושבתה. במקרה כזה, יש לפנות למשווק או למרכז שירות מורשה.

קוד ותיאור	תיקון
F102 - הדלת אינה סגורה לגמרי או שמנעול הדלת שבור.	יש לסגור את הדלת. כבה והפעל את המכשיר.
F111 - Food Sensor (מד טמפרטורת מזון) לא הוכנס בצורה נכונה לשקע.	חבר את Food Sensor (מד טמפרטורת מזון) לשקע במלואו.
F240, F439 - שדות המגע בתצוגה אינם פועלים כהלכה.	נקה את משטח התצוגה. ודא שאין לכלוך על שדות המגע.
F908 - מערכת המכשיר אינה מצליחה להתחבר ללוח הבקרה.	כבה והפעל את המכשיר.
F131 - הטמפרטורה של חיישן המגנטרון גבוהה מדי. (1)	כבה את המכשיר והמתן עד שהוא יתקרר. הפעל שוב את המכשיר.

(1) אם אחת מהשגיאות האלה מתרחשת, שאר פעולות המכשיר ימשיכו לפעול כרגיל.

אנו ממליצים לכתוב את הנתונים כאן:

דגם (MOD.):	
מספר מוצר (PNC):	
מספר סידורי (S.N.):	

נתוני שירות

אם אינך מצליח לפתור את הבעיה בעצמך, צור קשר עם או עם מרכז שירות מוסמך.
הנתונים הדרושים למרכז השירות מופיעים על לוחית הדירוג. לוחית הדירוג נמצאת במסגרת הקדמית של המכשיר. ניתן לראות אותה כאשר אתה פותח את הדלת. אל תסיר את לוחית הדירוג מהמכשיר.

הגדרות עוצמה

הנתונים שלהלן הם לצורך הדרכה בלבד.

800 - 1000 ואט

- הרתחת אורי
- חימום נוזלים
- **700 ואט**
- בישול ירקות
- פופקורן (Popcorn)

400 - 500 ואט

- חימום מנות של צלחת אחת

- הרתחת תבשילים

- הפשרה וחימום של ארוחות מוכנות קפואות

300 ואט

- בישול/חימום מזון עדין
- חימום מזון תינוקות
- המשך בישול
- **200 - 100 ואט**
- הפשרת לחם, פירות, עוגות, מאפים, גבינה, חמאה, בשר ודגים
- המסת שוקולד וחמאה

טיפול וניקוי

⚠ **אזהרה!** עיין בפרקי "בטיחות".

הערות לגבי ניקוי**חומרי ניקוי**

- נקה את חזית המכשיר רק בעזרת מטלית מיקרופיבר ותמיסה של מים פושרים וחומר ניקוי עדין.
- השתמש בתמיסת ניקיון כדי לנקות משטחי מתכת.
- נקה כתמים בעזרת חומר ניקוי עדין.

שימוש יומיומי

- נקה את פנים המכשיר לאחר כל שימוש בו.
- הצטברות שומן או שאריות אחרות עלולה לגרום לשריפה.
- נקה את תקרת המכשיר בזהירות משאריות ושומן.
- אין לאחסן מאכלים בתוך המכשיר ליותר מ-20 דקות. יבש את פנים המכשיר באמצעות מטלית מיקרופיבר בלבד לאחר כל שימוש.

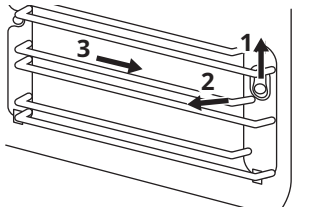
אביזרים

- נקה את כל האביזרים לאחר כל שימוש והנח להם להתייבש. השתמש רק במטלית מיקרופיבר ובתמיסה של מים פושרים וחומר ניקוי עדין. אין לנקות את האביזרים במדיח כלים.
- אל תנקה אביזרים עם ציפוי נגד-הידבקות באמצעות אביזרים שוחקים או בעזרת עצמים בעלי צקות חדים.

הסרת תומכי הרשתות

הסר את תומכי הרשתות כדי לנקות את המכשיר.

1. כבה את המכשיר והמתן עד שהוא יתקרר.
2. משוך בזהירות את תומכי הרשתות כלפי מעלה ושחרר אותם מהתפס הקדמי.
3. משוך את התומכים החוצה מהתפס האחורי.



התקן את תומכי המגש בסדר פעולות הפוך. אם סופקו מסילות טלסקופיות, על פיני ההחזקה שעל המסילות לפנות קדימה.

החלפת המנורה

⚠ **אזהרה!** סכנת כוויות, מכסה הזכוכית עלול להיות חם. השתמשו בכפפת מגן בעת נגיעה בנורה.

רק לספק שירות מותר להחליף את הנורה. יש לפנות למרכז השירות המורשה.

איתור תקלות

⚠ **אזהרה!** עיין בפרקי "בטיחות".

כלי בישול וחומרים מתאימים למיקרוגל

בפעולת המיקרוגל השתמש רק בכלי בישול ובחומרים מתאימים. היעזר בטבלה שלמטה.

בדקו את המפרט של כלי הבישול / החומר / מכל המזון לפני השימוש.

במקרה של שימוש בכלי בישול אחרים ייעודיים למיקרוגל שאינם רשומים בטבלה זו, פעלו בהתאם להוראות היצרן.

חנות ירקות לחלקים בגודל אחד.

לאחר כיבוי המכשיר, הוצא את המזון והנח לו לעמוד למשך דקות אחדות כדי לאפשר פיזור אחיד של החום.

הפשרה במיקרוגל

הנח את המזון הקפוא ללא האריזה על צלוחית הפוכה שמתחתיה כלי קיבול, או על רשת הפשרה או מסננת פלסטיק, כדי שנוזלי ההפשרה יוכלו לזלוג ממנו.

פרק והרחק בהדרגה את החלקים שהופשרו.

כדי לבשל פירות וירקות מפלי להפשיר אותם תחילה, תוכל להשתמש בעוצמת מיקרוגל גבוהה יותר.

הפיכת המזון משפרת את התוצאות. עבור מזונות רגישים כגון בשר, יש להפוך פעמיים במהלך הפשרה.

כלי בישול/חומר			
✓	✓	✓	זכוכית וחרסינה עמידות לחימום בתנור וללא רכיבי מתכת, כמו למשל זכוכית חסינת חום
X	X	✓	זכוכית או חרסינה שאינן עמידות לתנור, ללא ציפוי או עיטורים של כסף, זהב, פלטינה ומתכות אחרות
✓	✓	✓	זכוכית או חרסינה העשויות מחומר עמיד לתנור / עמיד-בהקפאה
✓	✓	✓	כלי קרמיקה עמידה לתנור וחרס ללא רכיבי קווארץ או מתכת וללא זיגוג המכיל מתכות
X	X	X	קרמיקה, חרסינה וחרס עם תחתית ללא זיגוג או עם חורים קטנים, למשל על הידיות
X	✓	✓	פלסטיק חסין-חום עד 200 °C
X	X	✓	קרטון, נייר בלבד
X	X	✓	ניילון נצמד
X	✓	✓	ניילון נצמד למיקרוגל
X	X	X	צליית מזון בכלי מתכת, למשל כלי אמייל וברזל יצוק
X	X	X	תבניות אפייה, ציפוי לכה שחורה או סיליקון
X	X	X	תבנית אפייה
✓	✓	✓	מדף רשת
X	✓	✓	צלחת זכוכית תחתית למיקרוגל

	°C	POWER				
0.5	-	1000	-	צלחת זכוכית תחתונה	Microwave (מיקרוגל)	נזלים בבקבוקים ⁽¹¹⁾ לתינוקות
28 - 24	220	100	1	מדף רשת ⁽¹⁰⁾	Turbo Grilling + + גריל טורבו MW (מיקרוגל)	לזניה, קפואה (400 גר' ⁸)
40-30	185	200	1	מדף רשת ⁽¹⁰⁾	Turbo Grilling + + גריל טורבו MW (מיקרוגל)	לזניה, קפואה (600 גר' ⁸)
20-15	220	300	1	מדף רשת ⁽¹⁰⁾	Conventional Cooking + MW (בישול רגיל + מיקרוגל)	פיצה, קפואה ⁽¹²⁾

(1) חממו את המכשיר מראש עד שהוא יגיע לטמפרטורה שהוגדרה. אין להשתמש בפעולה: Fast Heat Up (חימום מהיר).

(2) הניחו את תבנית האפייה כאשר השיפוע לכיוון החלק האחורי של פנים התנור.

(3) השתמשו בנייר אפייה.

(4) השתמשו בנייר אפייה.

(5) הניחו את העוף כשהחזה פונה כלפי מטה. הפכו אותו בתום מחצית מזמן הבישול.

(6) שים צלחת מתחת למדף הרשת בתחתית חלל התנור.

(7) יש להוציא את השקית מהמכשיר כשגרעיני התיירס מפסיקים להתפוצץ. סובב את החבילה 180° בכיוון השעון לאחר 2 דק'.

(8) סובב את המכל 180° בכיוון השעון בתום מחצית מזמן הבישול.

(9) כסו את המזון במכסה פלסטיק מתאים למיקרוגל.

(10) מדף הרשת חייב לגעת בחלק האחורי של פנים התנור.

(11) הנח את צלחת הזכוכית ואת הבקבוק במרכז החלק התחתון של חלל התנור.

(12) אין להפוך את המזון במהלך הבישול.

אין לכסות את המזון בעת שימוש בפעולות ה-Combi של המיקרוגל. עיין בפרק שימוש יומיומי.

אין להשתמש בפעולות המיקרוגל או בפעולות ה-Combi של המיקרוגל כאשר אין מזון בתוך המכשיר.

בישול במיקרוגל

כסו את המזון לבישול או חימום מחדש בפעולות המיקרוגל. אם ברצונך לשמור על קרום פריך, בשל את המזון ללא כיסוי.

אל תגרום בישול-יתר של המנות, בעקבות עוצמה גבוהה מדי או משך זמן ארוך מדי. המזון עלול להתייבש, להישרף או לגרום לדליקה.

אין להשתמש במכשיר כדי לבשל ביצים או חלזונות בקונכיית שלהם, כי הם עשויים להתפוצץ. נקב את החלמון של ביצה מטוגנת לפני חימום חוזר.

בבישול מזון המכוסה בעור או בקליפה, נקב מספר פעמים לפני הבישול.

המלצות מיקרוגל

שים את האוכל במרכז מדף הרשת או צלחת הזכוכית, בהתאם לסוג האוכל. עיין בפרק עצות וטיפים. את מדף הרשת יש להציב במפלס הרשת הראשון או השני.





הפכו או ערבבו את המזון לאחר מחצית מזמן הבישול כדי לשפר את התוצאות.

במנות נוזליות, בחש מפעם לפעם.

ערבב את המזון לפני ההגשה.

שימו את הכף בתוך הכוס בעת חימום נזלים כדי לשפר את פיזור החום ולהימנע מרתיחת יתר. אסור שהכף תיגע באף חלק של פנים התנור, משום שהדבר עלול לגרום לניצוץ.

הכנס את המזון למכשיר ללא עטיפות ואריזות. ניתן להכניס למכשיר ארוחות מוכנות באריזתן רק כאשר האריזה מותאמת בטיחותית למיקרוגל. עיין בפרק עצות וטיפים, בסעיף "כלי בישול וחומרים מתאימים למיקרוגל".

		°C	POWER		
12 - 11	1	-	400	Microwave (מיקרוגל)	עוגת ספוג ⁽¹⁾
35-30	1	-	300	Microwave (מיקרוגל)	קציץ בשר ⁽²⁾⁽³⁾
16-13	2	-	500	Microwave (מיקרוגל)	פודינג ביצים ⁽⁴⁾
9:30 - 8:30	2	-	200	Microwave (מיקרוגל)	הפשרת בשר טחון (500 גר' ⁽⁵⁾)
40-30	1	190	100	Conventional Cooking + MW (בישול רגיל + מיקרוגל)	עוגה ⁽⁶⁾
45 - 35	1	210	400	True Fan Cooking + MW (בישול באמצעות מאוורר טורבו + מיקרוגל)	גראטן תפוחי אדמה ⁽⁶⁾
55 - 45	1	220	100	Turbo Grilling + MW (גריל טורבו + מיקרוגל)	עוף (1100 גר') ⁽⁷⁾

(1) סובב את המכל 90° נגד כיוון השעון בתום מחצית מזמן הבישול.

(2) סובב את המכל כ-180° בכיוון השעון בתום מחצית מזמן הבישול.

(3) השתמשו בניילון נצמד מתאים למיקרוגל במהלך הבישול. דקרו כמה חורים בניילון הנצמד לפני הבישול.

(4) סובב את המכל 180° בכיוון השעון לאחר 2/3 מזמן הבישול.

(5) הפוך את הבשר על הצד הארוך שלו בתום מחצית מזמן הבישול.

(6) אין להפוך את המזון במהלך הבישול.

(7) הניחו צלחת בתחתית התנור. הניחו את העוף ישירות על מדף רשת כשהחזה פונה כלפי מטה. אחרי 25 דק', הפוך את העוף.

מתכונים נוספים

	°C	POWER				
180 - 60	100	-	1	תבנית אפייה ⁽²⁾ (3)	Conventional Cooking (בישול רגיל)	קצפיות מרנג ⁽¹⁾
180 - 60	100	-	1	תבנית אפייה ⁽²⁾ (4)	True Fan Cooking (בישול עם מאוורר טורבו)	קצפיות מרנג ⁽¹⁾
75-65	200	-	1	מדף רשת ⁽⁶⁾	Turbo Grilling (גריל טורבו)	עוף ⁽⁵⁾
6 - 4	-	600	-	צלחת זכוכית תחתונה	Microwave (מיקרוגל)	פופקורן (100) Popcorn (גר' ⁽⁷⁾)
13 - 12	-	400	2	מדף רשת ⁽¹⁰⁾	Microwave (מיקרוגל)	ארוחות בצלחת, מצוננות (מנה אחת) ⁽⁸⁾ (9)

לקבלת טעם וצבע אופייניים לצלייה, יש לטגן את הבשר במחבת חמה במשך מספר דקות לפני הכנסתו למכשיר. הניחו את המזון בכלי הצלייה והניחו את הכלי על מדף רשת.

⚠	זמן בישול (דק')
---	-----------------

Slow Cooking (בישול איטי)

פעולה זו מאפשרת להכין נתחים רזים ורכים של בשר ודגים. השתמשו במד טמפרטורת המזון למדידת הטמפרטורה הפנימית של מזון. עיינו בטבלה שלהלן כדי למצוא את הגדרת טמפרטורת המכשיר המומלצת °C שתאפשר לכם להגיע לטמפרטורה הרצויה בתוך המזון °C.

°C	°C ⚡
90	65 >
110	75 - 66
150	75 <

מידע עבור מכוני בדיקה

אפייה במפלט אחד

בדיקות לפי: IEC 60350-1, EN 60350-1.

⚠	°C	⏪	🔥	📄	🍲
30 - 20	150	2	תבנית אפייה ⁽³⁾	Conventional Cooking (בישול רגיל)	עוגות קטנות, 20 תבנית ⁽¹⁾
32 - 22	150	2	תבנית אפייה ⁽⁵⁾	True Fan Cooking (בישול עם מאוורר טורבו)	עוגות קטנות, 20 תבנית ⁽⁴⁾
43 - 33	170	1	מדף רשת	Conventional Cooking (בישול רגיל)	עוגת ספוג ללא שמן ⁽⁴⁾
35-25	180	1	מדף רשת	True Fan Cooking (בישול עם מאוורר טורבו)	עוגת ספוג ללא שמן ⁽⁴⁾
8 - 6:30	230	2	מדף רשת	Grill (גריל)	טוסט ⁽⁴⁾ 6

(1) חממו את המכשיר מראש עד שהוא יגיע לטמפרטורה שהוגדרה. אין להשתמש בפונקציה: Fast Heat Up (חימום מהיר).

(2) הניחו את תבנית האפייה עם השיפוע לכיוון הדלת.

(3) תבנית האפייה חייבת לגעת בחלק האחורי של פנים התנור.

(4) חממו את המכשיר מראש עד שהוא יגיע לטמפרטורה שהוגדרה. אין להשתמש בפעולה: Fast Heat Up (חימום מהיר).

(5) תבנית האפייה חייבת לגעת בחלק האחורי של פנים התנור.

(6) לפי: IEC 60350-1:2016 ו-IEC 60350-1:2023.

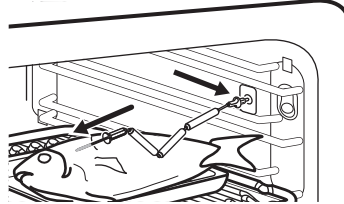
פעולות מיקרוגל ופעולות Combi במיקרוגל

בדיקות לפי: IEC 60705, EN 60705.

השתמש במפלט רשת. היא חייבת לגעת בחלק האחורי של פנים התנור.

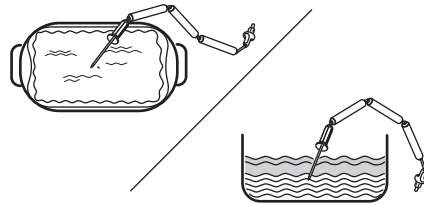
3. הכנס את מד טמפרטורת המזון לתוך המנה: **עוף, בשר ודגים**

הכניסו את כל המחש של מד טמפרטורת המזון לתוך הבשר או הדג בחלק העבה ביותר.



תבשיל קדירה

הכנס את קצה מד טמפרטורת המזון בדיוק למרכז התבשיל. מד טמפרטורת המזון צריך להיות מיוצב במקום אחד במהלך הבישול. לשם כך צריך השתמש במרכיב מוצק. היעזר בשוליים של תבנית האפייה כדי לתמוך בידיית הסיליקון של מד טמפרטורת המזון. אסור שהקצה של מד טמפרטורת המזון ייגע בתחתית של כלי האפייה.



4. הכנס את התקע של מד טמפרטורת המזון אל השקע שנמצא בתוך המכשיר. עיין בפרק תיאור המוצר.

התצוגה מראה את הטמפרטורה הנוכחית של מד טמפרטורת המזון.

5. לחץ כדי להגדיר את טמפרטורת הליבה של החיפושן.

6. לחץ כדי להגדיר את האפשרות המועדפת:

- Sound Alarm (צליל התראה) - כאשר מזון מגיע לטמפרטורת הליבה, יישמע הצליל.
- Sound Alarm and stop cooking (צליל התראה והפסקת הבישול) - כאשר המזון מגיע לטמפרטורת הליבה, יישמע צליל ההתרעה והבישול ייפסק.

7. בחר את האפשרות ולחץ שוב ושוב על OK כדי לעבור למסך הראשי.

8. לחץ על START.

9. כשהמזון מגיע לטמפרטורת שהוגדרה, יישמע הצליל. בדקו אם האוכל מוכן. האריכו את זמן הבישול במידת הצורך.

10. נתק את התקע של מד טמפרטורת המזון מהשקע והוצא את המאכל מהמכשיר.

עצות וטיפים

המלצות בישול

תהליכי בישול ואפייה מתאפשרים רק במפלט אחד. הטמפרטורה וזמני הבישול בטבלאות הם לצורכי הנחיה בלבד. הם תלויים במתכונים ובאיכות וכמות הרכיבים ששימוש.

אופן האפייה או הצלייה במכשיר זה עשוי להיות שונה מהמכשיר הקודם שלך. העצות שלהלן מציגות את ההגדרות המומלצות לטמפרטורה, זמן בישול ומיקום הרשת עבור סוגים ספציפיים של מזון.

מספור המפלים מתחיל מתחתית התנור.

אם אינך מוצא את ההגדרות למתכון מסיים, חפש מתכון דומה.

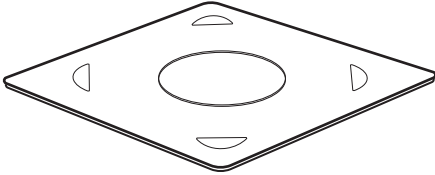
לקבלת טיפים לחיסכון באנרגיה, עיין בפרק יעילות אנרגטית.

סמלים המשמשים בטבלאות:

סוג המזון	
פעולת חימום	
טמפרטורה (Temperature)	°C
אביזר	
משקל (ק"ג)	
עוצמת המיקרוגל (ואט)	POWER
מפלט רשת	

הנח את מדף הרשת AirFry במפלס הרשת השני. הנח את תבנית האפייה מתחת.

צלחת זכוכית תחתונה למיקרוגל




השתמש בצלחת הזכוכית התחתית של המיקרוגל רק בפעולת המיקרוגל. היא אינה מתאימה לפעולת מיקרוגל משולבת (למשל, גריל במיקרוגל). הנח את האבזור בתחתית השקע. באפשרותך להניח את האוכל ישירות על צלחת הזכוכית התחתונה של המיקרוגל, ולוודא שהוא נמצא כמה שיותר במרכז.


Food Sensor (מד טמפרטורת מזון)

הוא מודד את הטמפרטורה בתוך המזון. ניתן להשתמש בו בפעולות חימום סטנדרטיות ובפעולות משולבות עם מיקרוגל.

יש להגדיר שתי טמפרטורות:

- $^{\circ}\text{C}$ - הטמפרטורה בתוך המכשיר. צריכה להיות גבוהה ב- 25°C לפחות מאשר טמפרטורת הליבה של המזון.
-  - טמפרטורת הליבה של המזון. המלצות:
- מרכיבי המזון חייבים להיות בטמפרטורת החדר.
- אין להשתמש בו למאכלים נוזליים.
- במהלך הבישול יש להכניס את המחט של מד טמפרטורת המזון במלואה לתוך המנה.

בישול עם: Food Sensor (מד טמפרטורת מזון)

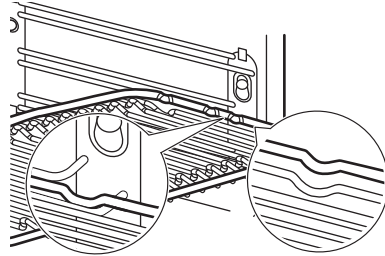
 **אזהרה!** קיימת סכנה לכוויות שכן מד טמפרטורת המזון ותומכי הרשתות מתחממים. אין לגעת בידיית מד טמפרטורת המזון בידיים חשופות. השתמש תמיד בכפפות תנור.

1. הפעל את המכשיר.
2. הגדירו פעולת חימום או מנה, ובמידת הצורך, את טמפרטורת התנור. אין להשתמש במד טמפרטורת המזון יחד עם פעולות מיקרוגל, רק עם פעולות חימום סטנדרטיות ופעולות Combi במיקרוגל. עיין בפרק שימוש יומיומי.

הכנסת אביזרים

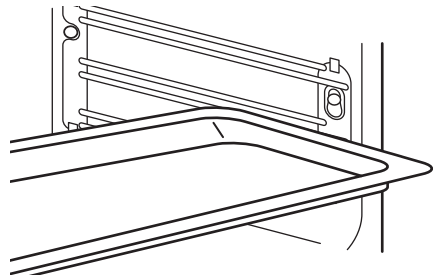
השתמש רק בכלי בישול ובחומרים מתאימים. עיין ב-עצות וטיפים, "כלי בישול וחומרים מתאימים למיקרוגל"

מדף רשת



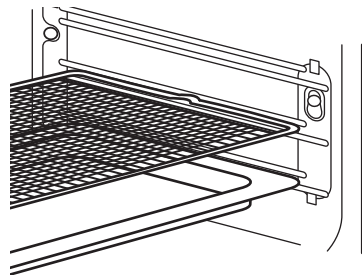
הכנס את הרשת בין פסי ההולכה של תומכי המסילות והקפד שהרגליים יפנו כלפי מטה. ודא שהרשת נוגעת בחלק האחורי של פנים התנור.



תבנית אפייה





דחוף את התבנית בין חריצי העזר של תומכי המדף. הנח את תבנית האפייה כשהשיפוע פונה לכיוון החלק האחורי של פנים התנור.

AirFry: מדף רשת






2. לחץ על .
3. הגדר את השעה.
ניתן לבחור את פעולת הסיום המועדפת על ידי לחיצה על .
4. לחץ על OK. חזור על הפעולה עד שהתצוגה תראה את המסך הראשי.
כאשר נותר 10% מזמן הבישול ונראה שהמזון אינו מוכן, ניתן להאריך את זמן הבישול. ניתן גם לשנות את פעולת החימום. להארכת זמן הבישול, לחץ על 1min+.


הגדרה: Delayed start (התחלה מושהית)

1. קבע את פעולת החימום ואת הטמפרטורה.
2. לחץ על .
3. הגדר את זמן הבישול.
4. לחץ על .
5. לחץ על: Delayed start (התחלה מושהית).
6. בחר את שעת ההתחלה הרצויה.
7. לחץ על OK. חזור על הפעולה עד שהתצוגה תראה את המסך הראשי.

הגדרה: Uptimer (טיימר המונה כלפי מעלה)

1. לחץ על .
2. לחץ על .
3. לחץ על: Uptimer (טיימר המונה כלפי מעלה).
4. החלק או לחץ על  כדי להציג את זמן ההפעלה במסך הראשי.
5. לחץ על OK. חזור על הפעולה עד שהתצוגה תראה את המסך הראשי.

שינוי הגדרות טיימר

- ניתן לשנות את הזמן שהוגדר בכל עת במהלך הבישול.
1. לחץ על .
 2. הגדר את ערך הטיימר.
 3. לחץ על OK.

תיאור	הפעולה
Sound Alarm (צליל התראה) – בתום משך הזמן שהוגדר יישמע צליל התרעה. ניתן להגדיר פעולה זו בכל עת, גם כשהמכשיר כבוי.	End Action (סיים פעולה)
Sound Alarm and stop cooking (צליל התראה והפסקת הבישול) - כשהזמן ייגמר, יישמע צליל ההתרעה ופעולת החימום תיפסק. לא זמין לפונקציות מיקרוגל.	
Pop up message only (הודעה קופצת בלבד) – כאשר הזמן נגמר, ההודעה מופיעה בתצוגה. ניתן להגדיר פעולה זו בכל עת, גם כשהמכשיר כבוי.	
לדחיית תחילת ו/או סיום הבישול. לא זמין לפונקציות מיקרוגל.	Delayed start (התחלה מושהית)
כדי להאריך את זמן הבישול.	Time Extensio n (הארכת זמן)
כדי להציג את משך הזמן שהמכשיר יפעל. המקסימום הוא 23 שעה 59 דק'. ניתן להפעיל ולכבות את הפונקציה. פעולה זו לא משפיעה על פעילות המכשיר.	Uptimer (טיימר המונה כלפי מעלה)


הגדרה: Time of Day (שעה)

1. הפעל את המכשיר.
2. לחץ על: Time of Day (שעה).
3. הגדר את השעה.
4. לחץ על OK.

הגדרה: Timer (טיימר)

1. בחר את פעולת החימום והגדר את הטמפרטורה.


שימוש באביזרים

אזהרה! עיין בפרקי "בטיחות". 

פעולות נוספות

☆ Favourites (מועדפים)

ניתן לשמור עד 3 הגדרות מועדפות, כגון פעולת החימום או משך הבישול.

1. הפעל את המכשיר.
2. בחר את ההגדרה המועדפת.
3. לחץ על .
4. בחר: Favourites (מועדפים) / שמור הגדרות נוכחיות.
5. לחץ על + כדי להוסיף את ההגדרה לרשימת: Favourites (מועדפים).
6. לחץ על OK.
7. לחץ כדי לאפס את ההגדרה.
8. לחץ כדי לבטל את ההגדרה.


נעילת פעולות

פעולה זו מונעת שינוי מקרי של פעולת המכשיר.

1. הפעל את המכשיר.
2. הגדר פעולת חימום.
3. ☆, ⏸ - לחץ בו-זמנית כדי להפעיל את הפעולה.
4. ☆, ⏸ - לחץ בו-זמנית כדי לכבות את הפעולה.

Child Lock (נעילה מפני ילדים)

פעולה זו מונעת הפעלה של המכשיר בשוגג.

1. הפעל את המכשיר.
2. לחץ על .
3. בחר Options (אפשרויות) / Child Lock (נעילה מפני ילדים).
4. לחץ על אותיות הקוד בסדר אלפביתי.

5. כבה את המכשיר.



Child Lock (נעילה מפני ילדים) מופעל. גישה ל: Timer (טיימר) והמנורה זמינה.

כדי לאפשר את השימוש במכשיר, בחרו את אותיות הקוד לפי סדר אלפביתי.

כדי להשבית פונקציה זו, חזור על השלבים לעיל.

כיבוי אוטומטי

מטעמי בטיחות, אם פעולת החימום פעילה ולא שונו שום הגדרות, המכשיר יכבה אוטומטית לאחר פרק זמן מסוים.

 (שעה)	 (°C)
12.5	115 - 30
8.5	195 - 120
5.5	230 - 200

אם בכוונתכם להפעיל פעולת חימום למשך זמן החורג משעת הכיבוי האוטומטי, הגדירו את זמן הבישול. עיין בסעיף פעולות שעון.

הכיבוי האוטומטי לא פועל עם הפעולות: Light (תאורה), Food Sensor (מד טמפרטורת מזון), שעת סיום (End time).

מאוורר קירור

כאשר המכשיר פועל, מאוורר הקירור נכנס אוטומטית לפעולה כדי לשמור על קרירות משטחי המכשיר. אם תכבה את המכשיר, מאוורר הקירור יכול להמשיך לפעול עד להתקררות המכשיר.

פעולות שעון

תיאור פעולות השעון

הפעולה	תיאור
Timer (טיימר)	להגדרת משך הזמן שהתנור יפעל. המקסימום הוא 23 שעה 59 דק'. ניתן להגדיר מה יקרה כאשר הזמן ייגמר על ידי הגדרת האפשרות המועדפת: End Action (סיים פעולה).

תפריט משנה	תיאור
Buzzer Volume (עוצמת זמזום)	הגדרת העוצמה של צלילי המקשים והאותות.
Time of Day (שעה)	קביעת השעה והתאריך הנוכחיים.

Service (שירות)

תפריט משנה	תיאור
Software Version (גרסת תוכנה)	מידע על גרסת תוכנה.
Reset All Settings (איפוס כל ההגדרות)	שחזור הגדרות היצרן.



הגדרה: Assisted Cooking (פעולות לסייע בבישול)

תפריט המשנה Assisted Cooking (פעולות לסייע בבישול) מורכב מסדרה של פעולות ותוכניות נוספות המיועדות למנות ספציפיות. כל מנה בתפריט משנה זה מסופקת עם הגדרה מתאימה. ניתן לכוונן את הזמן, הטמפרטורה ועוצמת המיקרוגל (אם זמין) במהלך הבישול.

עבור חלק מהמנות ניתן גם לבשל עם Food Sensor (מד טמפרטורת מזון). מידת בישול המנה:

- Rare (נא)
- Medium (מדידום)
- Well Done (עשוי היטב)

עבור חלק מהמנות ניתן גם לבשל עם Weight Automatic (אוטומטית לפי משקל).

1. הפעל את המכשיר.
2. לחץ על .
3. לחץ על . הזן Assisted Cooking (פעולות לסייע בבישול).
4. בחר מנה או סוג מזון.
5. הנח את המזון בתוך המכשיר ולחץ על START. כאשר הפעולה מסתיימת, בדוק אם המזון מוכן. האריכו את זמן הבישול במידת הצורך.


פריט בתפריט	תיאור
Favourites (מועדפים)	פירוט ההגדרות המועדפות.
Options (אפשרויות)	כדי לקבוע את תצורת המכשיר.
Settings (הגדרות)	Setup (התקנה) כדי לקבוע את תצורת המכשיר.
	Service (שירות) הצגה של גרסת ותצורת התוכנה.

תפריט משנה עבור: Options (אפשרויות)


תפריט משנה	תיאור
Light (תאורה)	הפעלה וכיבוי של הנורה.
Child Lock (נעילה מפני ילדים)	מונע הפעלה בשוגג של המכשיר.
Fast Heat Up (חימום מהיר)	מקצר את זמן החימום. פעולה זו זמינה רק בחלק מפעולות החימום.
Digital Clock Style (סגנון השעון הדיגיטלי)	שינוי הפורמט של מחוון הזמן המוצג.

תפריט משנה עבור: Settings (הגדרות)

Setup (התקנה)


תפריט משנה	תיאור
Language (שפה)	הגדרת שפת המכשיר.
Display Brightness (בהירות תצוגה)	הגדרת בהירות התצוגה.
Key Tones (צלילי מקשים)	הפעלה וכיבוי של הצליל של לחצני המגע. לא ניתן להשתיק את הצליל עבור  .

8. כבה את המכשיר.

 אם תפתח את הדלת, הפעולה תיפסק. כדי להפעיל אותה שוב, לחץ על START.


הגדרה: פעולות שילוב במיקרוגל

פעולות שילוב במיקרוגל משלבות פעולות חימום סטנדרטיות עם תגבור מצד המיקרוגל כדי לקצר את זמן הבישול ולשפר את תוצאותיו.


1. הפעל את המכשיר. התצוגה מראה את פונקציית החימום המוגדרת כברירת מחדל ואת הטמפרטורה.
 2. לחץ על סמל פעולת החימום  כדי להיכנס לתפריט המשנה.
 3. בחר את פונקציית השילוב של המיקרוגל ולחץ על OK. מציג את הטמפרטורה.
 4. הגדר את הטמפרטורה. לחץ על OK.
 5. לחץ על: **W**. התצוגה מראה את הגדרות עוצמת המיקרוגל.
 6. הגדר את עוצמת המיקרוגל. לחץ על OK.
 7. לחץ על START.
- Food Sensor (מד טמפרטורת מזון) – ניתן לחבר את החיישן בכל עת לפני הבישול או במהלכו. עיין בפרק שימוש באביזרים, Food Sensor (מד טמפרטורת מזון).
8. STOP - לחץ כדי לכבות את פונקציית החימום.
 9. כבה את המכשיר.

הגדרה: הפעלה מהירה של המיקרוגל

ניתן להפעיל את המיקרוגל בכל עת באמצעות: הפעלה מהירה של המיקרוגל.

1. לחץ לחיצה ממושכת על . המיקרוגל פועל במשך 30 ש"ב בעוצמה מרבית.
2. לחץ על ערך זמן ההפעלה או על **+30 s** כדי להאריך את זמן הבישול.

Menu (תפריט)

לחץ על  כדי להיכנס לתפריט.

תיאור	פריט בתפריט
פירוט תוכניות אוטומטיות.	Assisted Cooking (פעולות לסיוע בבישול)

	Conventional Cooking + MW (בישול רגיל + מיקרוגל) אפייה וצלייה של מזון במפלס רשת אחד. הפעולה עם תגבור מיקרוגל, טווח הספק: 100 - 400 W.
	Grill + MW (גריל + מיקרוגל) לאפייה ולהשחמה של מזון במפלס רשת אחד. הפעולה עם תגבור מיקרוגל, טווח הספקים: 100 - 400 W.
	Turbo Grilling + MW (גריל טורבו + מיקרוגל) לצליית נתחים גדולים של בשר במפלס רשת אחד. לאפיית גראטן ולהשחמה. הפעולה עם תגבור מיקרוגל, טווח הספק: 100-400 ואט.

להמלצות כלליות לחיסכון באנרגיה, עיין בפרק "יעילות אנרגיה", טיפים לחיסכון בחשמל.

הגדרה: פעולות חימום







1. הפעל את המכשיר. התצוגה מראה את פונקציית החימום המוגדרת כברירת מחדל ואת הטמפרטורה.
 2. לחץ על סמל פעולת החימום  כדי להיכנס לתפריט המשנה.
 3. בחר את פונקציית החימום ולחץ על OK.
 4. הגדר את הטמפרטורה. לחץ על OK.
 5. לחץ על START.
- Food Sensor (מד טמפרטורת מזון) – ניתן לחבר את החיישן בכל עת לפני הבישול או במהלכו. עיין בפרק שימוש באביזרים, 'מד טמפרטורת המזון'.
6. STOP - לחץ כדי לכבות את פונקציית החימום.
 7. כבה את המכשיר.

הגדרה: פעולות מיקרוגל

1. הוצא את כל האביזרים והפעל את המכשיר.
2. הכנס את תחתית הזכוכית של המיקרוגל.
3. לחץ על סמל פעולת החימום כדי להיכנס לתפריט המשנה.
4. בחר את פעולת החימום של המיקרוגל ולחץ על OK.
5. הגדר את עוצמת המיקרוגל. לחץ על OK.
6. לחץ על START.
7. STOP – לחץ כדי לכבות את פונקציית החימום.

<p>Keep Warm (שמירת חום) לשמירת חום המזון. שים לב שחלק מהמנות עשויות להמשיך להתבשל ולהתייבש תוך ששומרים על חומן. כסה את המנות במידת הצורך.</p>	
<p>Bread Baking (אפיית לחם) השתמש באפשרות הזו כדי להכין לחם ולחמניות ולקבל תוצאות טובות ומקצועיות מבחינת פריכות, צבע וברק.</p>	

MICROWAVE (מיקרוגל)

<p>Microwave (מיקרוגל) חימום, בישול, טווח הספק: 100 - 1000 W</p>	
<p>Defrost (הפשרה) הפשרת סוגים שונים של מזון, טווח הספקים: 100-400 ואט</p>	
<p>Reheat (חימום מחדש) חימום ארוחות מוכנות מראש, טווח הספק: 200-500 ואט</p>	
<p>Popcorn (פופקורן) הכנת פופקורן בשקית, טווח הספק: 600-800 ואט</p>	
<p>Melting (המסה) המסת שוקולד וחמאה, טווח הספק: 100 - 400 W</p>	
<p>Liquid (נוזל) חימום משקאות ומרקים, טווח הספק: 600-1000 ואט</p>	

MICROWAVE COMBINATION (שילוב מיקרוגל)

<p>True Fan Cooking + MW (בישול באמצעות מאוורר טורבו + מיקרוגל) אפייה במפלס רשת אחד. הפעולה עם תגבור מיקרוגל, טווח הספק: 100-400 ואט.</p>	
--	---

<p>AirFry טיגון מזון עם פחות שמן וללא נייר אפייה.</p>	
<p>Bottom Heat (חימום תחתון) בחר בפעולה זו לאחר תהליך בישול כדי להשחים את המזון יותר בתחתית במידת הצורך. השתמש במפלס הרשת הנמוך ביותר.</p>	

הנורה עשויה לכבות אוטומטית בטמפרטורה שמתחת ל-80°C במהלך פעולות חימום מסוימות.

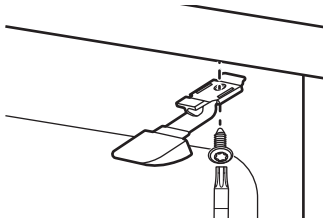


SPECIALS (פעולות מיוחדות)

<p>Preserving (שימור) כדי לשמר ירקות ופירות, הניחו צנצנות שימור בתבנית אפייה מלאה במים, השתמשו בצנצנות עמידות בחום עם מכסים ננעלים או מתברגים באותו גודל. השתמש במפלס הרשת הנמוך ביותר.</p>	
<p>Dehydrating (ייבוש) לייבוש פרוסות של פירות, ירקות ופטריות. כדי לאפשר לאוויר הרווי בלחות לצאת ולפירות להתייבש טוב יותר, מומלץ לפתוח את דלת התנור מדי פעם במהלך תהליך הייבוש.</p>	
<p>Plate Warming (חימום צלחת) לחימום מנות לפני ההגשה.</p>	
<p>Dough Proving (התפחת בצק) לזירוז התפיחה של בצק שמרים. כסה את הבצק כדי למנוע ייבוש.</p>	
<p>Au Gratin (מוקרם) למנות כמו לזינה או גראטן תפוחי אדמה. לאפיית גראטן ולהשחמה.</p>	
<p>Slow Cooking (בישול איטי) תהליך בישול בטמפרטורה נמוכה. זו האפשרות המושלמת לבישול מזון עדין (למשל, בשר בקר, עגל או כבש). לקבלת טעם עשיר והשחמה טובה יותר, יש לצרוב את הבשר לפני הכנסתו לתנור.</p>	

להסרת הנעילה מפני ילדים:

1. פתח את דלת התנור והסר את הנעילה מפני ילדים בעזרת המפתח המשושה שסופק יחד עם התנור.
2. לאחר הסרת מנעול הנעילה מפני ילדים, הברג בחזרה את הבורג למקומו.



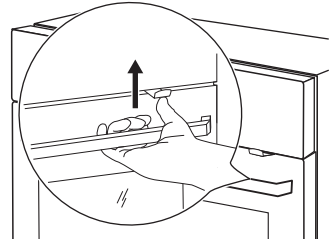
7. החזר את האבזירים ואת תומכי הרשתות הנשלפים למצבם הראשוני.

אפשרות מכנית של נעילה מפני ילדים

התנור מצויד באפשרות מכנית לנעילה מפני ילדים, שכבר מותקנת בו. זהו מנעול דלת המותקן בצד הימני של התנור, מתחת ללוח הבקרה.

כדי לפתוח את דלת התנור עם הנעילה מפני ילדים:

1. דחוף והחזק את הנעילה מפני ילדים.
2. משוך בידית הדלת כדי לפתוח את הדלת. סגור את דלת התנור בלי לדחוף את מנעול הנעילה מפני ילדים.






שימוש יומיומי

⚠ אזהרה! עיין בפרקי "בטיחות".

פעולות חימום

STANDARD (פעולות רגילות)

<p>True Fan Cooking (בישול עם מאוורר טורבו)</p> <p>לצליית בשר ולאפיית עוגות. הגדירו טמפרטורה נמוכה יותר מאשר עבור בישול רגיל כאשר המאוורר מפזר חום באופן שווה בפנים התנור.</p>	
<p>Frozen Foods (מזונות קפואים)</p> <p>מושלם לארוחות מוכנות (למשל צ'יפס, קרקוטים או ספרינג רולס).</p>	
<p>Conventional Cooking (בישול רגיל)</p> <p>לאפייה ולצלייה של מזון במפלס רשת אחד.</p>	
<p>Pizza Function (פונקציית פיצה)</p> <p>לאפיית פיצה ומנות אחרות הדורשות יותר חום מלמטה.</p>	

<p>Grill (גריל)</p> <p>לצליית חתיכות דקות של מזון ולקליית לחם.</p>	
<p>Turbo Grilling (גריל טורבו)</p> <p>לצליית נתחי בשר גדולים או עוף עם עצמות במפלס אחד. לאפיית גראטן ולהשחמה.</p>	

- .D פעולות חימום
 .E Timer (טיימר)
 .F Food Sensor (מד טמפרטורת מזון) (בדגמים נבחרים בלבד)

מחזורי תצוגה	
OK	לאישור הבחירה/ההגדרות.
<	כדי לעבור רמה אחת אחורה בתפריט.
↶	כדי לבטל את הפעולה האחרונה.
☑	להפעלה וכיבוי של האפשרויות.
🔒	המכשיר נעול.
🔔	פונקציית צליל ההתראה מופעלת.
🔔	פונקציית צליל ההתראה והפסקת הבישול מופעלת.
🔕	מופעלת הודעה קופצת בלבד.
🕒	הפעולה Delayed start (התחלה מושהית) מופעלת.
⊗	לביטול ההגדרה.

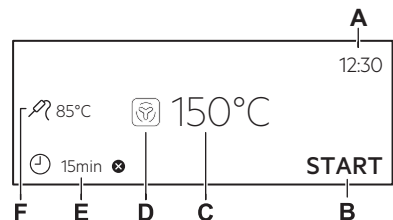
בתצוגה מוצגות הודעות שונות. כאשר חלון הודעה מופיע, לחץ על התצוגה כדי להמשיך.



4	תצוגה מציג את ההגדרות הנוכחיות של המכשיר.
5	מתג הנורה להפעלה ולכיבוי של התאורה.
6	Fast Heat Up (חימום מהיר) להפעלת וכיבוי הפונקציה: Fast Heat Up (חימום מהיר).
7	הפעלה מהירה של המיקרוגל להפעלת פעולת המיקרוגל 1,000 ואט ו-30 שניות).

תצוגה

תצוגה עם פעולות מרכזיות מוגדרות.



- A. Time of Day (שעה)
 B. START (התחלה) / STOP (עצירה)
 C. Temperature (טמפרטורה) / טיימר למיקרוגל

לפני השימוש הראשון

1. הסר מהמכשיר את כל האביזרים ותומכי הרשתות הניתנים להסרה.
2. הגדר את הפעולה . הגדר את הטמפרטורה המרבית. עיין בסעיף שימוש יומיומי. הנח למכשיר לפעול במשך 1 שעה.
3. הגדר את הפעולה . הגדר את הטמפרטורה המרבית. הנח למכשיר לפעול במשך 15 דק'.
4. הגדר את הפעולה . הגדר את הטמפרטורה המרבית. הנח למכשיר לפעול במשך 15 דק'.
5. כבה את המכשיר והמתן עד שהוא יתקרר.
6. נקה את המכשיר ואת האביזרים רק בעזרת מטלית מיקרופיבר ותמיסה של מים פושרים וחומר ניקוי עדין.

⚠ אזהרה! עיין בפרקי "בטיחות".

חיבור ראשון

לאחר החיבור הראשון מופיעה הודעה ברוכים הבאים.

עליך להגדיר: Language (שפה), Display Brightness (בהירות תצוגה), Key Tones (צלילי מקשים), Buzzer Volume (עוצמת זזום), Time of Day (שעה).

חימום מקדים וניקוי ראשוניים

חמם מראש את המכשיר הריק לפני השימוש הראשון ומגע עם מזון. המכשיר עלול לפלוט ריח לא נעים ועשן. יש לאוורר את החדר במהלך החימום המקדים.

צריכת אנרגיה כוללת (ואט)	חתך הכבל (ממ"ר)
מקסימום 3680	3 x 1.5

כבל ההארקה (כבל ירוק/צהוב) חייב להיות ארוך ב-2 ס"מ מכבל הפאזה החום ומכבל האפס הכחול.

צריכת אנרגיה כוללת (ואט)	חתך הכבל (ממ"ר)
מקסימום 1380	3 x 0.75
מקסימום 2300	3 x 1

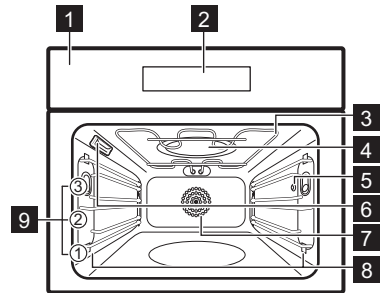
תיאור המוצר

סקירה כללית

- 6 נורה
- 7 מאורר
- 8 תומך רשתות, ניתן להסרה (בטוח לשימוש במיקרוגל)
- 9 מפלסי רשתות

אביזרים

- מדף רשת 1 x כללי בישול, תבניות עוגה, צלי.
- מגש אפייה 1 x לעוגות וביסקוויטים.
- AirFry: מדף רשת 1 x לטגון מזון עם פחות שמן או ללא נייר אפייה. עומס מרבי: 5.5 ק"ג
- Food Sensor (מד טמפרטורת מזון) 1 x כדי למדוד עד כמה המזון מבושל.
- צלחת זכוכית תחתונה למיקרוגל 1 x לתמיכה במצב מיקרוגל.

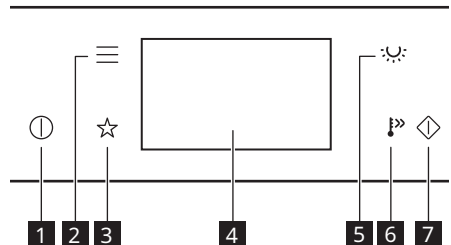


- 1 לוח בקרה
- 2 תצוגה
- 3 גוף חימום
- 4 מחולל המיקרוגל
- 5 שקע לחייושן המזון

לוח בקרה

1	ON (מופעל) / OFF (כבוי) לחץ לחיצה ממושכת כדי להפעיל ולכבות את המכשיר.
2	Menu (תפריט) מציג רשימה של אפשרויות המכשיר ופונקציות ההגדרה.
3	Favourites (מועדפים) פירוט ההגדרות המועדפות.

סקירה כללית של לוח הבקרה



שימוש בכלי זכוכית

טיפול בכלי זכוכית ללא זהירות מספקת עשויה להוביל לשברים, סדקים ושריטות חמורות:

- אין לשפוך מים קרים או נוזלים אחרים על כלי הזכוכית כיוון שריידה פתאומית בטמפרטורה עשויה לגרום לזכוכית להישבר מיד. חלקי זכוכית שבורה עשויים להיות חדים מאוד וקשים לאיתור.
- אין להניח כלי זכוכית חמים על משטחים רטובים או קרירים, ישירות על שיש או משטח מתכת, או בכיור; או לטפל בכלי זכוכית חמים במטלית רטובה.
- אין להשתמש בכלי זכוכית בעלי סדקים או שריטות חמורות או לנסות לתקנם.
- אין להפיל כלי זכוכית, להכות בהם כנגד חפץ קשיח או להקיש עליהם בסכו"ם.
- אין לחמם כלי זכוכית ריקים או כמעט ריקים במיקרוגל, או לחמם שמן וחמאה במיקרוגל יתר על המידה (בשל אותם זמן מועט ככל הניתן).
- יש לאפשר לכלי זכוכית חמים להצטנן על רשת צינון, מחזיק סירים או מטלית יבשה. יש לוודא כי כלי הזכוכית רק מספיק לפני רחיצתו, הכנסתו למקרר או הקפאתו.
- יש להימנע מטיפול בכלי זכוכית חמים (כולל כלים הכוללים משטחי אחיזה מסיליקון) ללא מחזיקי סירים יבשים.

יש להמנע משימוש שאינו מתאים במיקרוגל (למשל, הפעלת התנור ללא תכולה או עם תכולה מועטה).

תאורה פנימית

⚠ אזהרה! סכנת התחשמלות!

התקנה

⚠ אזהרה! עיין בפרקי "בטיחות".

הרכבה

ⓘ עבור התקנה, יש לעיין בהוראות ההרכבה.

התקנה חשמלית

⚠ אזהרה! רק לאדם מוסמך מותר לבצע את ההתקנה החשמלית.

- מידע בנוגע לנורות שבמוצר זה ונורות להחלפה שנמכרות בנפרד: הנורות מיועדות לעמוד בתנאים פיזיים קיצוניים במכשירי חשמל ביתיים, למשל בטמפרטורות קיצוניות, רעידות ורטיבות, או שהן מיועדות לציין מידע בנוגע לסטטוס התפעולי של המכשיר. הן אינן מיועדות לשימושים אחרים ולא מתאימות לתאורה ביתית.
- מוצר זה מכיל מקור אור בדרגת יעילות אנרגיה G.
- השתמש אך ורק בנורות בעלות מפרט זהה.

שירות

- כדי לתקן את המכשיר, צור קשר עם מרכז השירות מורשה.
- השתמש אך ורק בחלקי חילוף מקוריים.

סילוק אשפה

⚠ אזהרה! סכנת פציעה או חנק.

- נתק את המכשיר מאספקת החשמל.
- חתוך את כבל אספקת המתח קרוב למכונה וסלק אותו.
- הסר את הדלת כדי למנוע מילדים וחיות מחמד להילכד בתוך המכשיר.
- **חומר אריזה:**
חומר האריזה ניתן למיחזור. חלקי פלסטיק מסומנים בעזרת קיצורים בינלאומיים כגון PE, PS וכו'. השלך את חומר האריזה למכלים שסופקו למטרה זו במתקן המקומי שלך לניהול פסולת.



אין היצרן אחראי במקרה של אי-מילוי הוראות הבטיחות המופיעות בפרקי ה"בטיחות".

תנור זה מסופק רק עם כבל חשמל.

כבל

סוגי הכבלים המתאימים להתקנה או להחלפה:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

לחתך הכבל, עיין בצריכת האנרגיה הכוללת שעל לוחית הדירגו. ניתן גם לעיין בטבלה:

הדבר חייב להתבצע על ידי מרכז השירות המורשה שלנו.

- אל תניח לכבל המתח לבוא במגע או להתקרב לדלת המכשיר או לנישה שמאחורי המכשיר, בפרט כאשר המכשיר פועל או כשהדלת חמה.
- התקני ההגנה מהתחשמלות של רכיבי חשמל חשופים או רכיבים מצופי בידוד חייבים להיות מחוקים באופן שאינו מאפשר להסיר אותם ללא שימוש בכלים.
- חבר את תקע החשמל לשקע חשמל בסיום ההתקנה בלבד. ודא שקיימת גישה לתקע החשמלי לאחר ההתקנה.
- אם שקע החשמל רופף, אל תחבר אליו את התקע. אין למשוך בכבל המתח כדי לנתק את המכשיר מהחשמל. הקפידו תמיד למשוך את התקע.
- השתמש רק בהתקני בידוד מתאימים: מפסקים להגנת קו החשמל, נתיכים (נתיכי הברגה המנותקים מהמחזיק), מפסקי דלף הארקה ומסורי מגע.
- מתקין המכשיר חייב לכלול התקן בידוד המאפשר לנתק את המכשיר מרשת החשמל בכל הקטבים. התקן הבידוד חייב להיות בעל פתח מגע ברוחב 3 מ"מ לכל הפחות.

שימוש

⚠ אזהרה! סכנה לפציעה, כוויות והתחשמלות או פיצוץ.

- אל תבצע כל שינוי במפרט הטכני של המכשיר.
- ודא שפתחי האוורור אינם חסומים.
- אל תשאיר את המכשיר ללא השגחה בעת פעולתו.
- כבה את המכשיר לאחר כל שימוש.
- הזיהר בעת פתיחת דלת המכשיר בזמן שהמכשיר פועל. אוויר חם עלול להשתחרר.
- אל תפעיל את המכשיר בידיים רטובות או כשהמכשיר נמצא במגע עם מים.
- אין להפעיל לחץ לפתיחת דלת המכשיר.
- אין להשתמש בתנור כמשטח עבודה או לאחסון חפצים.
- פתח את דלת המכשיר בזהירות. השימוש ברכיבים המכילים אלכוהול עלול לגרום לתערובת של אוויר ואדי כוהל.
- בזמן פתיחת הדלת יש למנוע מגע בין התנור לבין להבה פתוחה או ניצוצות.
- אל תכניס למכשיר מוצרים דליקים או מוצרים שנרטבו בחומרים דליקים וגם אל תניח מוצרים כאלה על המכשיר או בקרבתו.
- אין להשתמש בפעולת המיקרוגל כדי לחמם את המכשיר מראש.

⚠ אזהרה! סכנה לגרימת נזק למכשיר.

- כדי למנוע נזק לאמייל או שינויים בצבע שלו:
 - אל תניח רדיד אלומיניום ישירות על גבי התחתית של חלל התנור.
 - אין לשפוך מים ישירות לתוך המכשיר החם.
 - אל תשמור מזון או כלים לחים בתוך המכשיר לאחר סיום הבישול.
 - הזיהר בעת הסרת האביזרים או התקנתם.
- שינוי צבע האמייל או הנירוסטה אינו פוגע בביצועי המכשיר.
- השתמש בתבנית עמוקה לעוגות לחות. מיצי פירות גורמים לכתמים שייטכן ולא יהיה ניתן להסירם.
- יש להשתמש רק באביזרים שסופקו יחד עם מכשיר זה או המומלצים על ידי היצרן.
- בשל תמיד רק כאשר דלת המכשיר סגורה.
- ודאו שחיישן המזון לא נלכד בדלת המכשיר.
- במקרה שהמכשיר מותקן מאחורי פאנל ריהוט (למשל, דלת) ודא שהדלת לעולם אינה סגורה כשהמכשיר פועל. חום ולחות עלולים להצטבר מאחורי פאנל ריהוט סגור ולגרום כתוצאה מכך לנזק למכשיר, לדירה או לרצפה. אל תסגור את פאנל הריהוט עד שהמכשיר התקרר לחלוטין לאחר השימוש.

טיפול וניקוי

⚠ אזהרה! סכנה לפציעה, דליקה או גרימת נזק למכשיר.

- לפני פעולות תחזוקה, יש לכבות את המכשיר ולנתק את כבל החשמל משקע החשמל.
- יש לוודא שהמכשיר קר. ישנה סכנה לשבירת לוחות הזכוכית.
- אם נגרם נזק ללוחות הזכוכית שבדלת, יש להחליפם מייד. צור קשר עם מרכז השירות המורשה.
- יש לוודא שחלל התנור והדלת נוגבו ויובשו לאחר כל שימוש. אדים הנוצרים במהלך פעולת המכשיר מתעבים על קירות חלל התנור ועלולים לגרום לקורוזיה.
- יש לנקות את המכשיר בקביעות כדי למנוע בלאי של חומרים על פני השטח.
- שומן ומזון שנותרו במכשיר עלולים לגרום להתלקחות אש או לתופעה של קשת חשמלית כאשר מופעלת פעולת המיקרוגל.
- אם אתה משתמש בספריי לתנור, ציית להוראות הבטיחות שעל גבי האריזה.

- אין להשתמש במכלים מתכתיים שמיועדים למזון או לשתייה בזמן הבישול במיקרו. דרישה זו אינה חלה אם היצרן מגדיר גודל וצורה של מכלים מתכתיים שמתאימים לבישול במיקרו.
- השתמש רק בכלים המתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל.
- כאשר מחממים מזון במכלי פלסטיק או נייר, יש לפקוח עין על המכשיר בשל האפשרות להתלקחות.
- המכשיר מיועד לחימום מזון ומשקאות. ייבוש של מזון או ביגוד וחימום של רפידות חימום, כפכפים, ספוגים, בד לח וכדומה עלולים להוביל לסיכון לפציעה, להצתה או לשריפה.
- אם נפלט עשן, כבה או נתק את המכשיר והקפד להשאיר את הדלת סגורה כדי לחנוק את הלהבות.
- חימום של משקאות במיקרוגל עלול לגרום לרתיחה מאוחרת. יש להיזהר בעת הטיפול במכל.
- יש לנער או לערבב את התכולה של בקבוקי האכלה וצנצנות מזון לתינוקות ולבדוק את הטמפרטורה לפני הצריכה, על מנת למנוע כוויות.
- אין לחמם במכשיר ביצים בקליפתן וביצים קשות שלמות משום שהן עלולות להתפוצץ, גם לאחר סיום החימום במיקרוגל.
- יש לנקות את המכשיר באופן קבוע ולהסיר את כל שאריות המזון.
- אי-שמירה על ניקיון המכשיר עלולה להוביל לבלאי של המשטח, שעלול לקצר את אורך חיי המכשיר ואף לגרום למצב מסוכן.

הוראות בטיחות

חיבור לחשמל

⚠ אזהרה! קיימת סכנה לדליקה ולהתחשמלות.

- כל החיבורים החשמליים צריכים להתבצע על ידי חשמלאי מוסמך.
- יש להאריק את המכשיר.
- ודא כי הפרמטרים שמופיעים על לוחית הדירוג תואמים לדירוגים החשמליים של רשת החשמל הביתית.
- הקפידו תמיד להשתמש בשקע מונע התחשמלות שהותקן כהלכה.
- אל תשתמש במתאמים מפצלים או בכבלים מאריכים.
- אם יש צורך להחליף את כבל החשמל של המכשיר, היזהר שלא לגרום נזק לכבל המתח ולתקע החשמל.

התקנה

⚠ אזהרה! התקנת המכשיר תתבצע רק על ידי אדם מוסמך.

- הסר את כל האריוזות.
- אין להתקין או להשתמש במכשיר שניזוק.
- פעל על פי הוראות ההתקנה שסופקו עם המכונה.
- היזהר תמיד בעת הזנת המכונה, שכן היא כבדה.
- השתמש תמיד בכפפות בטיחות ובנעליים סגורות.
- אל תמשוך את המכשיר מהידית.
- התקן את המכשיר במיקום בטיחותי ומתאים, שעומד בדרישות ההתקנה.
- שמור על מרחקי המינימום ממכשירים אחרים.
- לפני קיבוע המכשיר, בדוק אם דלת התנור נפתחה ללא הגבלה.

- מכשיר זה מיועד לשימוש בבית אחד בלבד, בתוך הבית.
- ניתן להשתמש במכשיר זה במשרדים, בחדרי מלון, בחדרי נופש, בבתי אירוח במשקים חקלאיים ובחדרי לינה דומים אחרים כאשר שימוש זה אינו חורג מרמות השימוש הביתי (בממוצע).
- התקנת המכשיר והחלפת הכבל יתבצעו רק על ידי אדם מוסמך.
- אזהרה: המכשיר והחלקים הנגישים שלו מתחממים במהלך השימוש. יש להיזהר שלא לגעת בחלקים שמתחממים.
- השתמש תמיד בכפפות לתנור כדי להסיר או להכניס אביזרים או כלי בישול.
- לפני ביצוע פעולות תחזוקה כלשהן, נתק את אספקת החשמל.
- אזהרה: יש לוודא שהמכשיר כבוי לפני החלפת המנורה כדי למנוע אפשרות להתחשמלות.
- אל תשתמש במכשיר לפני שתתקין אותו בתוך המסגרת המובנית (בילט-אין).
- אין להשתמש בניקוי קיטור לניקוי המכשיר.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים קשים או במגרדי מתכת חדים לניקוי דלת הזכוכית מכיוון שהם עלולים לשרוט את המשטח, דבר שעלול לגרום לניפוץ הזכוכית.
- אם כבל אספקת המתח פגום, החלפתו חייבת להתבצע על ידי היצרן, נציג מטעם מרכז השירות המורשה, או גורם מוסמך דומה, כדי למנוע סכנת התחשמלות.
- אין להפעיל את המכשיר כשהוא ריק. חלקי מתכת בתוך חלל התנור עלולים ליצור קשת חשמלית.
- כדי להסיר את תומכי המגש, ראשית משוך את החלק הקדמי של תומך המגש ואז את החלק האחורי מהדפנות הצדדיים. התקן את תומכי המגש בסדר פעולות הפוך.
- השתמש רק בחיישן המזון המומלץ למכשיר זה.
- אם הדלת או אטמי הדלת פגומים, אין להשתמש במכשיר עד לתיקונו על ידי אדם המוכשר לכך.
- רק אדם מוסמך יכול לבצע שירות או פעולת תיקון שכוללים את הסרת הכיסוי שמספק הגנה מפני חשיפה לאנרגיית המיקרוגל.
- אין לחמם נוזלים ומאכלים אחרים במכלים אטומים. הם עלולים להתפוצץ.

תוכן

69	שימוש באביזרים	81	מידע על בטיחות
67	עצות וטיפים	79	הוראות בטיחות
62	טיפול וניקוי	77	התקנה
62	איתור תקלות	76	תיאור המוצר
60	נתונים טכניים	76	לוח בקרה
60	יעילות אנרגטית	75	לפני השימוש הראשון
59	היבטים סביבתיים	74	שימוש יומיומי
59	האחריות של IKEA	70	פעולות נוספות
		70	פעולות שעון

התנאים עשויים להשתנות ללא הודעה

⚠ מידע על בטיחות

לפני ההתקנה והשימוש במכונה, קרא בעיון את ההוראות המצורפות. היצרן לא יישא באחריות לכל פציעה או נזק שנגרמו מהתקנה ושימוש לא נכונים. שמור תמיד את ההוראות עם המכשיר לעיון בעתיד.

בטיחות ילדים ואנשים עם מוגבלויות

- השימוש במכשיר זה מותר לילדים מגיל 8 שנים ומעלה ולאנשים בעלי מוגבלות גופנית, חושית או שכלית או לאנשים חסרי ניסיון וידע, אם הדבר נעשה תחת פיקוח או אם ניתנה להם הדרכה לגבי שימוש בטוח במכשיר, ובתנאי שהם מבינים את הסיכונים הקשורים לשימוש. יש להרחיק מהמכשיר ילדים מתחת לגיל 8 וכן אנשים הסובלים ממוגבלות משמעותית ומורכבת מאד, אלא אם כן הם נתונים להשגחה צמודה.
- יש להשגיח על ילדים כדי לוודא שהם אינם משחקים במכשיר.
- הרחק את כל חומרי האריזה מהישג ידם של ילדים ודאג לסילוקם כנדרש.
- אזהרה: המכשיר והחלקים הנגישים שלו מתחממים במהלך השימוש.
- הרחק ילדים וחיות מחמד מהמכשיר בעת השימוש ובעת הקירור.
- אם יש במכשיר התקן לבטיחות ילדים, יש להפעיל אותו.
- אין לאפשר לילדים לבצע פעולות ניקוי ותחזוקת משתמש במכשיר ללא השגחה.

בטיחות כללית

- מכשיר זה מיועד למטרות בישול בלבד.



701138283-A-102026

