

STENABY

en
ar
he



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH
23
5

4
العربية
עברית

Contents

Safety information	4	Typical recipes	14
Important installation Instructions.....	6	Energy-saving tips	15
Installation	7	Care and cleaning	15
Product description	8	Troubleshooting.....	18
Using the accessories.....	8	Environmental concerns	18
Control panel.....	10	Technical specifications.....	19
First use.....	11	Energy efficiency data	19
Operation.....	12	IKEA guarantee.....	20

Safety information

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Steam cleaner is not to be used.
- Surface of a storage drawer can get hot.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Only use the temperature probe recommended for this oven. (Applicable to ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe)
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Please use the product in a well-ventilated environment.
- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- Oven door should not be opened often during the cooking period.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, or you may unbalance your appliance or break the door.
- If you will not use the appliance for a long time, unplug it.
- When unpacking the oven, please make sure the machine is intact. If the machine is damaged, do not use it and contact after-sales service.
- Please keep plastic bags, polystyrene, nails and other packaging materials out of the reach of children, because these materials are harmful to children.
- When the oven is powered on for the first time, it may produce a pungent smell or smoke. This is because the anti-rust oil of the electric heating tube of the oven is heated and evaporated for the first time.

This is a normal phenomenon. If it does happen, just wait for the smell to dissipate before putting the food in the oven. It is recommended to use it for the first time in an open place or in the kitchen with the hood turned on for 0.5-1 hour.

- If the oven is damaged or malfunctioning, cut off the power supply and do not touch it, and contact relevant professionals for repair or recycling in time.
- Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.
- Do not make any modifications to the appliance.

Risk of electric shock!

- Do not plug in the appliance until installation is complete. If the appliance is damaged, disconnect the power supply immediately.
- To avoid a hazard, parts must be repaired or replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons.
- Use of damaged or defective appliances is prohibited.
- Do not use high-pressure cleaners or steam cleaners to avoid electric shock.

Risk of fire!

- Do not store items in the cavity.
- If there is an open flame or smoke in the chamber, keep the oven door closed, then unplug the oven or turn off the circuit breaker in the fuse box.
- Do not put flammable or combustible items such as paper scraps and wood chips into the oven under any circumstance.

Risk of injury!

- Do not use rough or sharp objects to clean the door glass. If the surface of the door glass is scratched, the glass may burst and cause personal injury.
- The hinges of the oven door move when the door opens or closes. Keep your hands away from the hinges.

Risk of burns!

- Keep children away from this appliance at all times.
- Do not touch the inner surfaces, heating elements and vents of the appliance during cooking.
- After cooking, to avoid burns, please open the oven door at a small angle, wait for the heat to dissipate, and then fully open the oven door.
- Use oven mitts (heat-resistant gloves) to remove food or accessories from the oven cavity.
- Please do not pour cold water into the hot cavity.

Important installation Instructions

Content that means [mandatory]

- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed to a professional standard in accordance with these installation instructions.
- The installer shall be liable for any damage resulting from incorrect installation.
- The entire installation process requires two professional installers. Wear dry protective gloves during installation to avoid scratch or electric shock.
- Fitted units and adjacent unit fronts must be resistant to high temperatures (at least 90°C and at least 70°C respectively).
- Please use a 16A socket.

Content that means [prohibit]

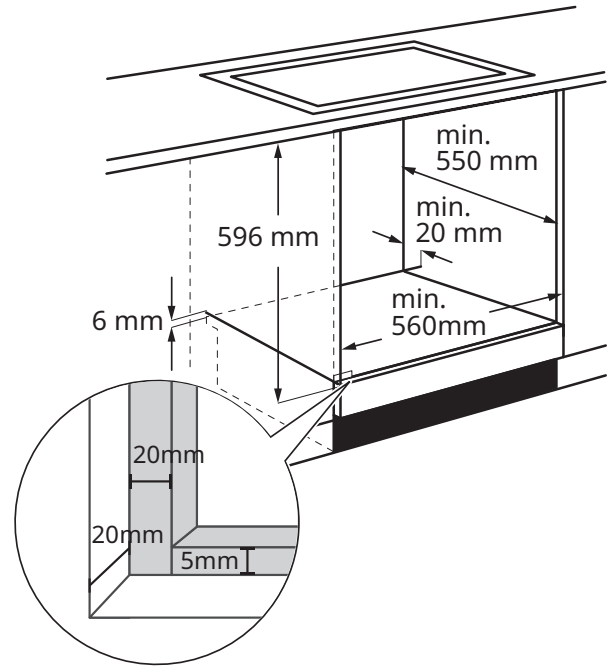
- Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit, as this may cause the appliance to overheat.
- Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
- Do not block the vent of the appliance and the gap between the cabinet and the appliance.
- Exercise extreme caution when moving or installing the appliance as it is very heavy. Do not lift the appliance by the door handle.
- If the power cord or power plug is damaged, stop using the appliance immediately, to avoid fire, electric shock or other dangers.

Content that means [note]

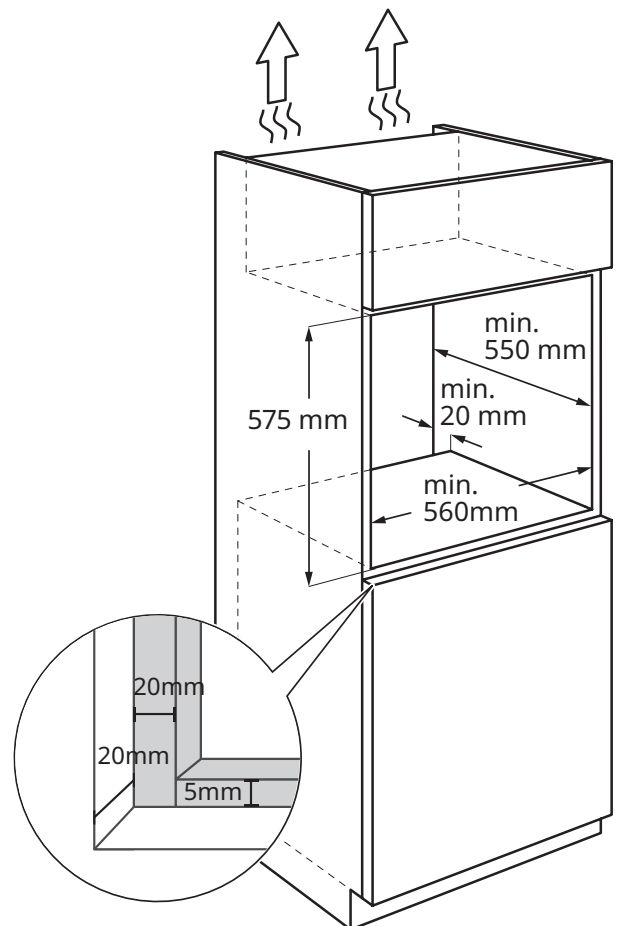
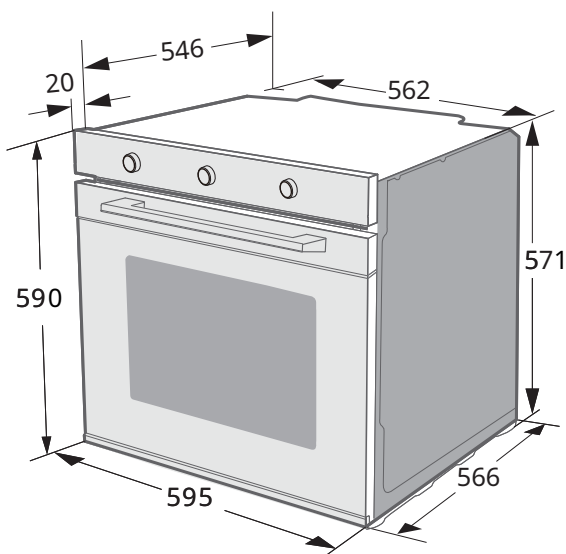
- Be very careful when moving or installing the appliance to avoid damage to the appliance or damage to the cabinets.
- Before starting up the appliance, remove all packaging materials and accessories from the cavity.
- The power socket shall be accessible to users for easy power cutoff in case of an emergency.

Installation

- To ensure safe operation of this appliance, it must be properly installed in accordance with the installation instructions. Damage caused by incorrect installation is not covered by the warranty.
- While doing the installation, please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges.
- Check the appliance for damage before installation. Do not connect it if it is damaged.
- Remove all packing materials and adhesive film before switching on the appliance.
- The given dimensions are all in mm.
- To disconnect the appliance from the power supply if necessary after installation, the plug must be accessible or a switch must be integrated into the fixed wiring.
- In case of any differences between the appliance and the pictures in this manual, the product shall prevail.

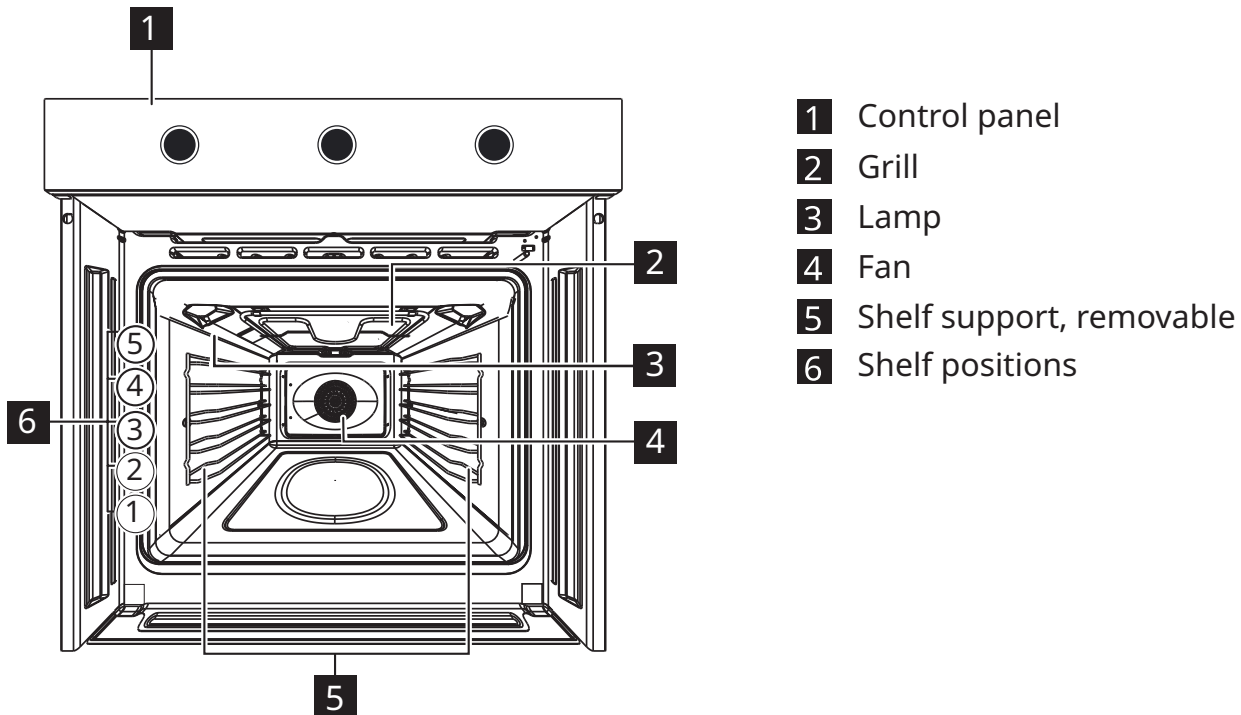


WARNING: The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.



Product description

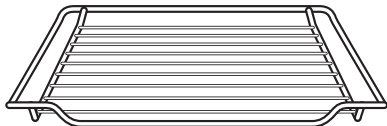
General overview



Using the accessories

Accessories included

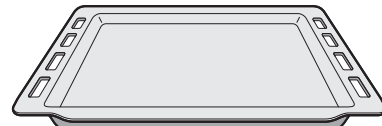
Your appliance includes the following accessories.



Wire rack

Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

- You can also position the baking tray under the wire rack to collect cooking juices.
- The accessories can become deformed when hot. This doesn't affect their function. Once they have cooled down, they will return to their original shape.
- Use only original accessories. They are specially designed for your appliance.



Baking Tray

Use for cooking all bread and pastry products, and also for making roasts, fish en papillote, etc.

Inserting accessories

The cavity has five levels of guide rails, which are numbered from bottom to top. The accessories can be pulled out about halfway without tilting.

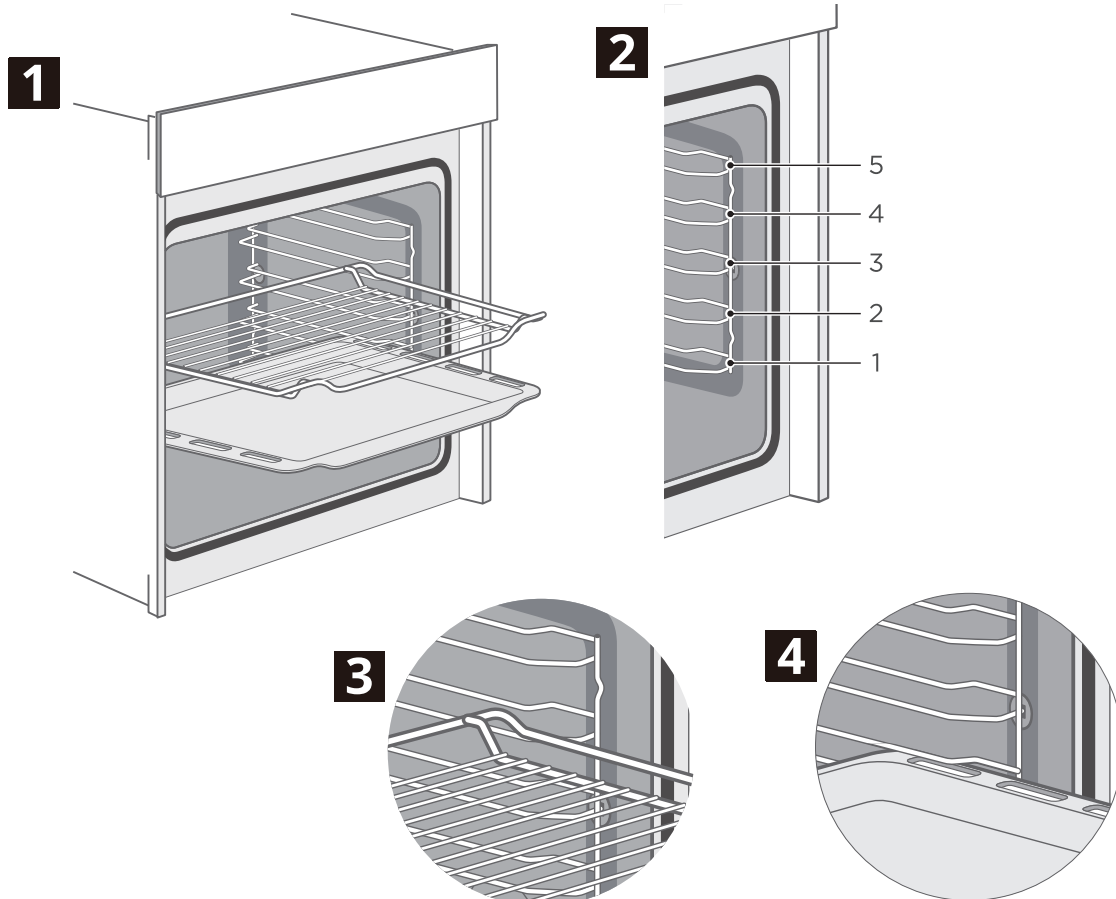
Notes:

1. Make sure you always insert the accessories into the cavity the right way round.
2. Always insert the accessories fully into the cavity so that they won't touch the door.

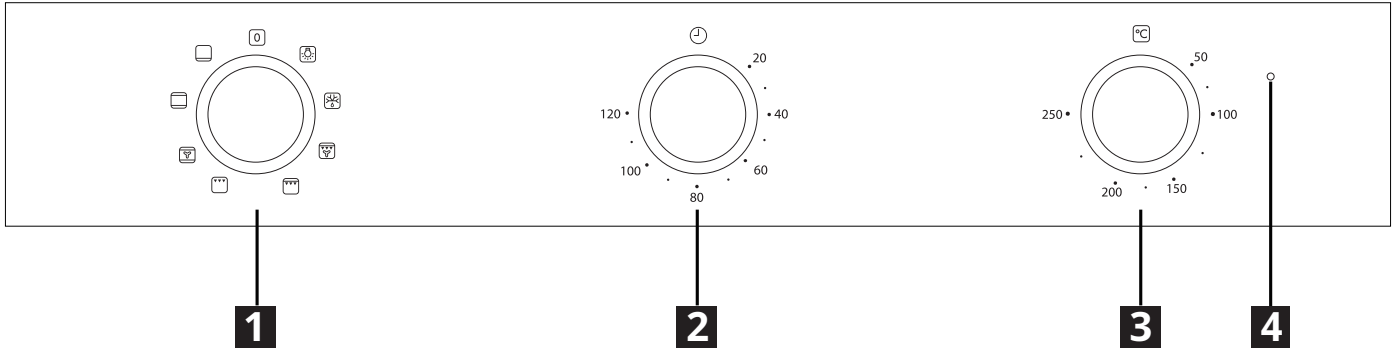
Accessory locking function

The locking function is designed to prevent the accessories from tilting when they are pulled out. An accessory can be pulled out about halfway until it locks into place. You must correctly insert the accessories into the cavity to ensure proper tilt protection.

- When inserting the wire rack, make sure it points in the right direction, as shown in illustrations **1** and **3** below.
- When inserting the baking tray, make sure it points in the right direction, as shown in illustrations **1** and **4** below.



Control panel



1 Mode selection knob








2 Timer knob



3 Temperature knob

4 Heating indicator

Working modes

You can use the Mode selection knob to select one of the following working modes.


Mode	Temperature range	Description
 Off	-	For switching off the oven.
 Lamp	-	For switching on the lamp in the cavity and keeping the heating elements off. Tip: You may select this mode to pause the current cooking cycle or before cleaning the cavity.
 Defrost	-	For defrosting food or cooling down cooked food more quickly using the fan only. You can also use this mode to dry fruit, vegetables, or herbs. Note: The heating elements are always off in this mode.
 Double grill + Fan	50-250°C	For roasting poultry, fish and larger pieces of meat. The heating element and fan switch on and off alternately. The fan circulates the hot air around the food.
 Double grill	50-250°C	For grilling flat items, such as steaks, sausages, and toast. The whole area under the heating element becomes hot.
 Radiant heat	50-250°C	For grilling small amounts of steaks or sausages. The central area under the heating element becomes hot.
 Conventional + Fan	50-250°C	For baking and roasting on up to two levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.

Mode	Temperature range	Description
 Conventional	50-250°C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
 Bottom	50-250°C	Useful for browning the base of the dish. This mode is also suitable for slow-cooking, or for finishing the cooking of juicy dishes or concentrating sauce.

First use

Before using the appliance to cook food for the first time, you must clean the cavity and accessories.

- (1) Remove all stickers, surface protection film, and transport protection parts.
- (2) Remove all accessories from the cavity.
- (3) Thoroughly clean the accessories and the guide rails with soapy water and a cloth or soft brush.
- (4) Make sure the cavity doesn't contain any packaging residue such as polystyrene balls or pieces of wood, which can pose a fire hazard.
- (5) Wipe the smooth surfaces in the cavity and on the door with a soft, damp cloth.
- (6) To remove the typical smell of a new oven, heat the appliance while it's empty and with the oven door closed using the following settings.

Mode	Temperature	Time
	250°C	60 minutes

- (7) Thoroughly ventilate the kitchen when heating the appliance for the first time. Keep children and pets away from the kitchen during this time. Close the door to adjacent rooms.

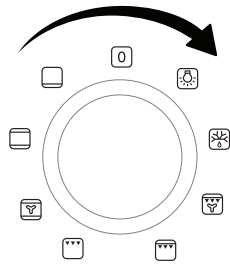
Operation

Starting a cooking cycle

To start a cooking cycle, follow the following steps.

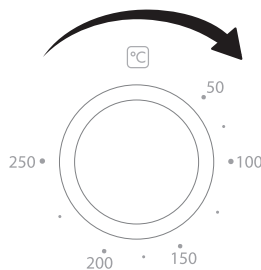
Step 1: Select a cooking mode

To select a cooking mode, turn the Mode selection knob to point to the symbol of your desired cooking mode.



Step 2: Select a heating temperature

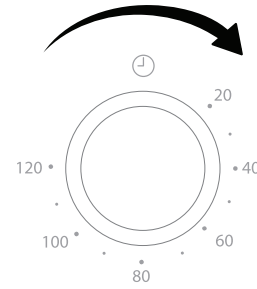
The Temperature knob can be used to select a heating temperature between 50 and 250°C. To select a heating temperature, turn the Temperature knob to point to the value of your desired heating temperature.




Step 3: Set the timer

This option doesn't interrupt or activate cooking but allows you to use the minute minder both while a function is active and when the oven is off.



The Timer knob can be used to select a cooking time between 1 and 120 minutes. To set the timer, turn the Timer knob to point to the value of your desired cooking time.



Tips:

- During cooking or defrosting, the lamp in the cavity is always on.
- During cooking, the heating elements will turn on and off to maintain the heating temperature.
- When the heating elements are on, the heating indicator lights up. When the heating elements are off, the heating indicator is off.
- During cooking, you can turn off the heating elements by turning the Temperature knob back to its original position.
- If you need to preheat the oven, wait until the heating indicator turns off, then place food in the oven.
- During cooking, you can change the settings by turning the knobs on the control panel. The changes will take effect immediately.
- You can pause the cooking cycle by turning the Mode selection knob to point to . To resume the cooking cycle, turn the Mode selection knob back to its previous position.

Ending a cooking cycle

- To end a cooking cycle earlier, turn the Mode selection knob to point to .
- After you finish using the oven, remember to switch it off by turning the Mode selection knob to point to .
- To prevent people such as children from switching on the oven accidentally, remember to unplug the oven.

Which kind of baking ware can be used?	Every heat resistant baking ware can be used. It is recommended not to use aluminum in direct contact with food, especially when it is sour. Please ensure a good fitting between container and lid.
How to use the grill function?	Preheat the oven for 5 minutes and place the food in the level given by this manual. Close the oven door when you use any grilling mode. Do not use the oven when the door is open, except for load / remove / check the food.
How to keep clean the oven during grilling?	Use the tray filled with 2 liter of water in at level 1. Nearly all fluids drip down from the food placed on the rack will captured by the tray.
The heating element in all grilling modes are switching on and off over the time.	It is a normal operation and depends on the temperature setting.
How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe?	Choose the settings next to the roast weight and change the time slightly. Use a meat probe if possible to detect the temperature inside the meat. Place the head of the meat probe carefully in the meat, due to the manufacturer instructions. Make sure, that the head of the probe is placed in the middle of the biggest part of the meat, but not in the near of a bone or hole.
What happens if a fluid is poured to a food in the oven during the baking or cooking process?	The fluid will boil and steam will arise as a normal physical process. Please be careful, because the steam is hot. See also "Condensing water during baking" for more information. If the fluid contains alcohol, the boiling process will be quicker and can lead to flames in the cavity. Make sure, that the oven door is closed during such kind of processes. Please control the baking or cooking process carefully. Open the door very gentle and only if necessary.

Typical recipes

Cake	Form	Level	Mode	Temperature in °C	Time in min:sec
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	2	Conventional with Fan	170	50:00
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	1	Conventional	140	70:00
Sponge Cake with Fruits in a round Form	Round form	1	Conventional with Fan	150	50:00
Sponge Cake with Fruits on a Tray	Tray	1	Conventional	140	70:00
Raisins Brioche Muffins (Yeast Cake)	Muffins form	2	Conventional	220	p.h.t.: 19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (with Yeast)	Tray	1	Conventional	150	p.h.t.: 11:00 b.t.: 60:00
Muffins	Muffins form	1	Conventional	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffins	Muffins form	1	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Apple Yeast Cake on a Tray	Tray	1	Conventional with Fan	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Water Sponge Cake (6 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Water Sponge Cake (4 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Apple Yeast Cake on a Tray	Tray	2	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00

Note: In the above table, “p.h.t.” means preheating time and “b.t.” means baking time.

Energy-saving tips

- Remove all accessories that are not necessary during cooking.
- Avoid opening the door during cooking.
- If you need to open the door during cooking, set the working mode to Lamp (🔦) (without changing the temperature setting).
- If you use a cooking mode with no fan, reduce the heating temperature to 50°C 5 to 10 minutes before the end of the cooking cycle. This will allow you to use the heat of the cavity to complete the cooking process.
- Use a fan-assisted cooking mode whenever possible. This will allow you to reduce the heating temperature by 20 to 30°C.
- Using a fan-assisted cooking mode, you can cook food on more than one level at the same time.
- If it's not possible to cook different dishes at the same time, you can cook them one after another to make use of the preheated oven.
- Do not preheat the empty oven unless this is necessary.
- If you need to preheat the oven, place food in the oven immediately after the selected temperature is reached. The heating indicator turns off once the selected temperature is reached.
- Do not use reflective foil such as aluminium foil to cover the bottom of the cavity.
- Use the timer and/or a temperature probe whenever possible.
- Use dark, matt and light ovenware. Do not use heavy accessories with shiny surfaces, such as those made of stainless steel or aluminium.

Care and cleaning

Notes on cleaning

Cleaning agents	Clean the front of the oven using a soft cloth with warm water and a mild detergent.
	Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
	Remove stains with a mild detergent.
Everyday use	Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other food residue may cause fire.
	Moisture can condense in the oven or on the door glass panels. To reduce condensation, let the oven work for 10 minutes before cooking. Do not store food in the oven for longer than 20 minutes. Dry the cavity with a soft cloth after each use.
Accessories	Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft 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 cleaners or sharp-edged objects.

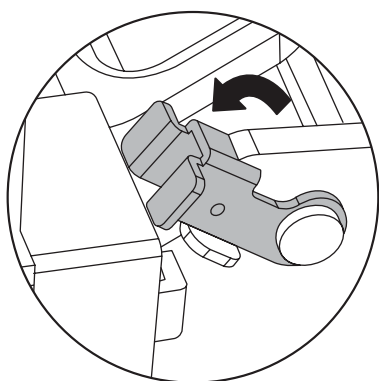
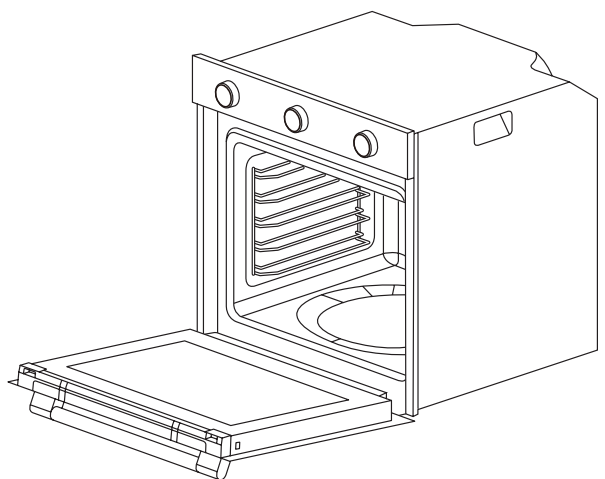
Warning - Risk of injury!

- Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.
- Disconnect the appliance from the power supply before you start.
- Wear protective gloves.

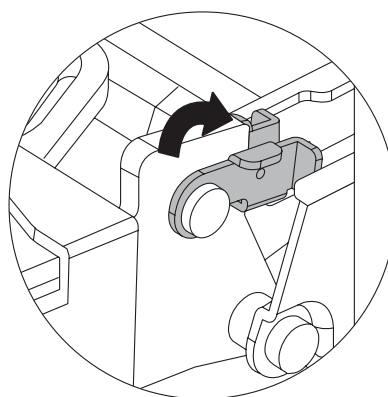
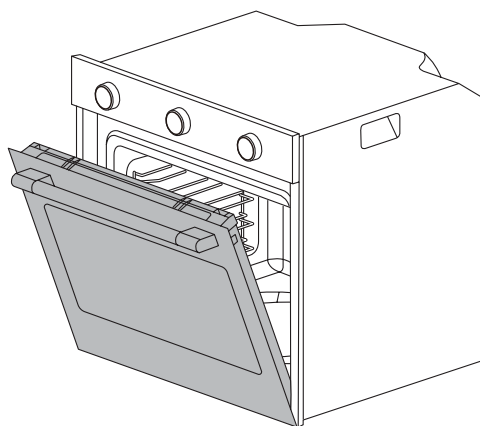
Removing the door

To remove the door for cleaning purposes, follow the following steps:

1. Open the door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right.
3. Close the door as much as you can.
4. With both hands, grip the left and right sides of the door, and pull the door upwards and outwards.

**Refitting the door**

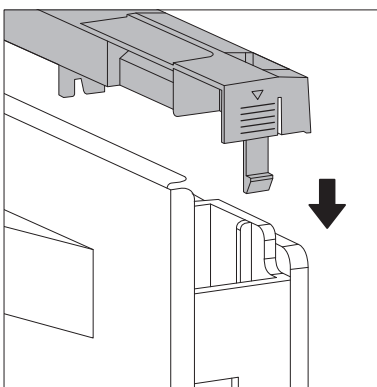
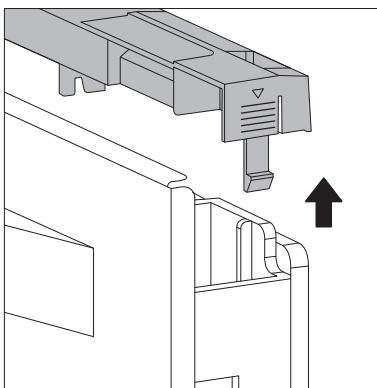
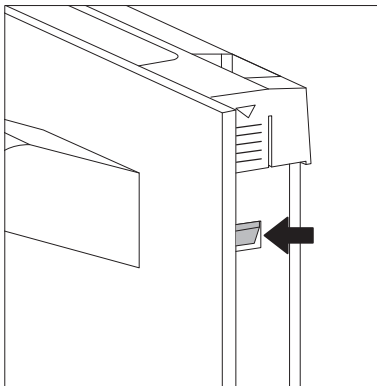
1. Insert both hinges of the door into the holes of the front panel.
2. Open the door fully. **Note:** The door won't open fully unless the hinges are in the correct positions.
3. Fold closed the two locking levers on the left and right.
4. Try closing the door and check to make sure it lines up with the control panel. If it doesn't, repeat the steps above.



Removing and refitting the top door cover

After removing the door, you can remove the top door cover and take the door apart to clean different parts of the door.

1. As shown in the following diagram, simultaneously press and hold the two retaining clips.
2. Remove the top door cover by lifting it.
3. Take the door apart, clean different parts of it, and reassemble it.
4. To refit the top door cover, push it towards the door until it clicks into place.



Important!

Never attempt to remove the top door cover and take the door apart without first removing the door. Otherwise, you may damage the door or get injured.

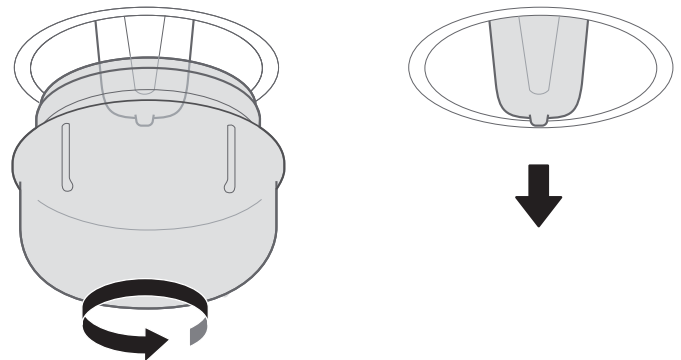
Replacing the oven lamp

Important!

- Do not handle a new lamp with bare hands as fingerprints can damage them.
- Do not use the oven until the lamp cover has been reinstalled.

Your oven is equipped with a lamp installed in the cavity. Follow these steps to replace a broken lamp:

1. Disconnect the oven from the power supply. Wait until the oven has completely cooled down.
2. Place a towel on the bottom of the cavity to prevent damage.
3. Remove the lamp cover by turning it anticlockwise.
4. Pull out the old lamp. **Note:** Do not turn it.



5. Insert a new lamp (see the note below for correct lamp type). Make sure the lamp pins are in the correct position and push the lamp in firmly.
6. Screw the lamp cover back on.
7. Remove the towel from the cavity and reconnect the oven to the power supply.



Notes:

- Only use a 25W/230V, type G9, T300°C halogen lamp.
- The lamp used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home.
- Lamps and lamp covers are available from our After-sales Service.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Possible solution
The appliance doesn't work.	Faulty fuse	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
Knobs have fallen out of the support in the control panel.	Knobs have been accidentally disengaged.	Knobs can be removed. Simply place knobs back in their support in the control panel and push them in so that they engage and can be turned as usual.
Knobs can no longer be turned easily.	There is dirt under knobs.	Knobs can be removed. To disengage knobs, simply remove them from the support. Alternatively, press on the outer edge of knobs so that they tip and can be picked up easily. Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water. Dry with a soft cloth. Do not use any sharp or abrasive materials. Do not soak or clean in the dishwasher. Do not remove knobs too often so that the support remains stable.
The fan doesn't work all the time in a fan-assisted cooking mode.		This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.
The fan continues to run, though the cooking cycle already ended.		The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch off automatically.
The food is undercooked, though I set the time according to the recipe.		Check if you set the temperature correctly. Check if you put too much food in the oven. Please double-check the recipe.
Uneven browning		Check if you set the temperature correctly. Check if you put the food on the right level in the cavity. Check if you used the right ovenware. Try to use dark, matt and light ovenware.
The lamp doesn't turn on.		The lamp is broken and needs replacing.

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.

Technical specifications

Dimensions (internal)	Width Height Depth	503 mm 365 mm 392 mm
Area of baking tray	1191 cm ²	
Top heating element	2200 W	
Bottom heating element	1000 W	
Grill	2250 W	
Total rating	2300 W	
Rated voltage	220-240 V~	
Rated frequency	50-60 Hz	
Number of cooking modes	7	

Energy efficiency data

Product information and product information sheet*

Supplier's name	IKEA
Model identification	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Energy efficiency index	95.7
Energy efficiency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.10 kWh
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.81 kWh
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Cavity volume	72 L
Type of oven	Built-in oven
Net weight	32.8 kg

* For European Union according to EU Regulations 65/2014 and 66/2014.
For Republic of Belarus according to STB 2478-2017, Appendix G; STB 2477-2017, Annexes A and B.

Energy efficiency class is not applicable for Russia.

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

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.

Name and description of the product purchased	To be filled out at the time of purchase
Serial number/ Model/Year of manufacture	To be filled out at the time of purchase
Date of purchase	To be filled out at the time of purchase
Retailer information	Northern Birch Ltd. (IKEA Israel), Corp. Reg. No. 512536210, Giborei Israel 1, Netanya 4250401
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:

- A. An act of God that takes place after the date of purchase of the product;
- B. Malice or negligence on the part of the consumer, including use of the product in contravention of the usage instructions;
- C. Non-residential use;
- D. 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.



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 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.



5. أجزاء الاستبدال

حتى نهاية فترة الضمان، ستقوم شركة إيكيا بتوفير أجزاء الاستبدال اللازمة لإصلاح المنتج. إذا تجاوز سعر المنتج 300 شيكل - فستوفر إيكيا أجزاء الاستبدال اللازمة لإصلاح المنتج لمدة عام إضافي بعد انتهاء فترة الضمان (ولمدة إجمالية تبلغ ثلاث سنوات)، ما لم ينص القانون على خلاف ذلك.

6. شروط جباية الدفع

يجوز لشركة إيكيا أن تطالب بالدفع مقابل التصليح التي قامت به بناءً على طلب المستهلك أو عن نقل المنتج أو استبداله، إذا ثبت قبل إجراء التصليح أن العطل كان ناتجًا عن أحد الأسباب التالية:

أ. قوة خارجية حدثت بعدما تم شراء المنتج،

ب. نتج العطل بسبب إهمال المستهلك أو بقصد، بما في ذلك استخدام المنتج خلافًا لتعليمات الاستخدام

ت. الاستخدام غير المنزلي؛

ث. الإصلاح الذي يتم إجراؤه للمنتج من قبل شخص غير مرخص له بالقيام بذلك من قبل إيكيا، في ظروف لا تنشأ عن إخلال إيكيا بالتزاماتها.

7. مكان تنفيذ التصليح

ستصلح إيكيا المنتج خلال فترة الضمان في غضون 10 أيام من تاريخ تسليمه من قبل المستهلك إلى أحد متاجر إيكيا التي تعمل أيضًا كمحطات خدمة:

الهاتف.	العنوان	المنطقة/ المدينة
09-8928888	إيكيا إشتاؤول هملاخا 7، المنطقة الصناعية هار توف	منطقة القدس
09-8928888	إيكيا ريشون لتسيون هيوزما 1، ريشون لتسيون	منطقة تل أبيب
09-8928888	إيكيا نتانيا جيوري يسراييل 1، نتانيا	
09-8928888	إيكيا كريات آتا ديرخ حيفا 52، كريات آتا	حيفا
09-8928888	إيكيا بئر السبع هيردين 24، بئر السبع	بئر السبع

على الرغم مما تقدم ذكره، سيتم إصلاح المنتجات التالية في منزل المستهلك وفي الأوقات المحددة (بالنسبة للأوقات - بشرط أن يمنع العطل الاستخدام الرئيسي الذي تم تصميم المنتجات من أجله): الثلاجة، الفريزر (في غضون يوم واحد من المكالمة)، الموقد (في غضون يومين من المكالمة)، فرن الخبز، جلاية الأطباق (في غضون ثلاثة أيام من المكالمة)، المنتجات التي لا يمكن نقلها بسبب حجمها أو وزنها أو حجمها أو كونها متصلة بشكل دائم. في حالة احتياج إصلاح هذه المنتجات في المختبر، ستقوم إيكيا بنقلها إلى المختبر وإعادتها مجانًا.

شهادة ضمان لمنتجات كهربائية منزلية

تهنئتك إيكيا على شراء منتج كهربائي جديد. شهادة الضمان هذه بمثابة مستند للحصول على ضمان على المنتج. سيتم أيضًا تقديم الضمان عند تقديم ملصقة الضمان الذي تلقيته في المتجر مع تفاصيل الشراء وخاضعًا لأحكام شهادة الضمان.

1. تعريفات في هذه الشهادة:

"منتج" - منتج كهربائي، إلكتروني أو غازي جديد مخصص للاستخدام المنزلي
 "عطل" - عيب، خلل أو عطل
 "أيام" - لا تشمل أيام السبت والأعياد

اسم المنتج الذي تم شراؤه ووصفه	للتعبئة عند الشراء
الرقم التسلسلي / الطراز/سنة الإنتاج	للتعبئة عند الشراء
تاريخ الشراء	للتعبئة عند الشراء
تفاصيل المشتغل	ليفنا تسفوني المحدودة (إيكيا إسرائيل)، شركة خاصة 512536210، شارع جيبوري 4250401 1، نتانيا
تفاصيل المستورد	ليفنا تسفوني المحدودة (إيكيا إسرائيل)، شركة خاصة 512536210، شارع جيبوري 4250401 1، نتانيا مركز الخدمة الهاتفي 09-8928888 أو *35832 أيام الأحد-الخميس، بين الساعات 09:00-17:00، أيام الجمعة وأمسيات الأعياد بين الساعات 09:00-13:00 أو من خلال البريد الإلكتروني callcenter@by-ikea.co.il

2. شروط الضمان

- تبلغ فترة الضمان بموجب هذه الشهادة عامين من تاريخ شراء المنتج (لاحقًا: "فترة الضمان").
- ستقوم شركة إيكيا خلال فترة الضمان، إما بنفسها أو من خلال شخص آخر نيابة عنها، وفقًا لتقديرها، بإصلاح أي عطل يتم اكتشافه في المنتج. إذا كان الإصلاح يتطلب استبدال المنتج أو أي جزء منه، فسيتم إجراء الاستبدال مجانًا.
- إلى الحد الذي يتطلب فيه الحصول على إرشاد و/أو تركيب المنتج من قبل إيكيا أو من ينوب عنها، كشرط لتشغيل المنتج، فإن الضمان ينطبق أيضًا على التركيب، بشرط أن يتم تنفيذه من قبل إيكيا أو من ينوب عنها. سيتم إجراء التركيب و/أو الإرشاد خلال 7 أيام من تاريخ تسليم المنتج أو من تاريخ طلبك بأن نقدم لك هذه الخدمة، بشرط ألا يمر عام واحد من تاريخ شراء المنتج حتى تاريخ الطلب. في حالة حصولك على خدمة التركيب/الإرشاد، فإن الضمان على المنتج ينطبق فقط إذا لم يتم استخدامه حتى تاريخ التركيب، وتم تخزينه في ظروف مناسبة تلبى متطلبات إيكيا.

3. طريقة التصليح

بموجب هذا الضمان، ستقوم شركة إيكيا بإرجاع المنتج إلى الحالة التي كان عليها لو لم يحدث العطل. إلى الحد الذي يتطلب فيه الأمر استبدال أجزاء خلال فترة الضمان، ستكون أجزاء الاستبدال أصلية وجديدة. إلى الحد الذي لا يمكن فيه إصلاح المنتج أو استبدال الأجزاء، ستقوم إيكيا بتوفير منتج جديد من نفس النوع أو نوع، جودة وتكلفة مماثلة، أو استرداد السعر المدفوع مقابل ذلك، وفقًا لتقديرها الخاص. بعد الإصلاح أو الاستبدال، ستقوم إيكيا بتقديم تأكيد كتابي يوضح طبيعة الإصلاح أو الاستبدال.

4. استثناء للضمان

سيتم إعفاء إيكيا من جميع التزاماتها بموجب هذه الشهادة إذا كان مصدر الضرر هو الضرر الذي تسبب فيه المستهلك.

المواصفات الفنية

الأبعاد (داخلية)	العرض الارتفاع العمق	503 مم 365 مم 392 مم
مساحة صينية الخبز	1191 سم ²	
عنصر التسخين العلوي	2200 واط	
عنصر التسخين السفلي	1000 واط	
الشواء	2250 واط	
التقدير الإجمالي	2300 واط	
الجهد المقدّر	220-240 فولت ~	
التردد المقدّر	50-60 هرتز	
عدد أوضاع الطهي	7	

بيانات كفاءة استهلاك الطاقة

معلومات المنتج وصحيفة معلومات المنتج*

اسم المورد	IKEA
تحديد الطراز	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
مؤشر كفاءة استهلاك الطاقة	95.7
درجة كفاءة استهلاك الطاقة	A
استهلاك الطاقة في أثناء الحمل القياسي والتقليدي	1.10 كيلو واط/ساعة
استهلاك الطاقة في أثناء الحمل القياسي والوضع المعزز بالمروحة	0.81 كيلو واط/ساعة
عدد التجاويف	1
مصدر الحرارة	الكهرباء
حجم التجويف	72 لترًا
نوع الفرن	فرن مدمج
الوزن الصافي	32.8 كجم

* بالنسبة للاتحاد الأوروبي وفقًا للوائح الاتحاد الأوروبي رقم 65/2014 و66/2014. بالنسبة لجمهورية بيلاروسيا وفقًا لـ STB 2478-2017، الملحق G؛ و STB 2477-2017، الملحقين A و B.



درجة كفاءة استهلاك الطاقة غير مناسبة لروسيا.

EN 60350-1 - أجهزة الطهي الكهربائية المنزلية - الجزء 1: المواقد والأفران وأفران البخار والشوايات - أساليب قياس الأداء.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل المحتمل
الجهاز لا يعمل.	مصهر تالف	تفقد قاطع الدائرة الكهربائية في صندوق المنصهرات.
	انقطاع التيار الكهربائي	تحقق مما إذا كان ضوء المطبخ أو أجهزة المطبخ الأخرى تعمل.
سقطت المفاتيح من الدعامة الموجودة في لوحة التحكم.	تم فصل المفاتيح عن طريق الخطأ.	يمكن إزالة المفاتيح. كل ما عليك القيام به هو وضع المفاتيح مرة أخرى في دعاماتها الموجودة في لوحة التحكم ثم دفعها للداخل حتى تثبت، ويمكن تدويرها كالمعتاد.
لم يعد من الممكن تدوير المفاتيح بسهولة.	هناك أوساخ تحت المفاتيح.	يمكن إزالة المفاتيح. لفك المفاتيح، قم ببساطة بإزالتها من الدعامة. أو، اضغط على الحافة الخارجية للمفاتيح لكي تتحرك ويمكن إمساكها بسهولة. نظف المفاتيح بعناية باستخدام قطعة قماش ومياه بصابون. جففها بقطعة قماش ناعمة. لا تستخدم أي مواد حادة أو كاشطة. لا تغمرها أو تنظفها في غسالة الأطباق. لا تفك المفاتيح كثيرًا حتى تظل الدعامة ثابتة.
لا تعمل المروحة طوال الوقت في وضع الطهي المعزز بالمروحة.		هذه عملية طبيعية نتيجة لأفضل توزيع محتمل للحرارة وأفضل أداء محتمل للفرن.
تستمر المروحة في العمل، على الرغم من انتهاء دورة الطهي بالفعل.		تستمر مروحة التبريد في العمل، لمنع ظروف الرطوبة العالية في التجويف وتبريد الفرن لضمان راحتك. ستتوقف مروحة التبريد عن العمل تلقائيًا.
الطعام غير ناضج على الرغم من أنني قمت بضبط الوقت وفقًا لما هو مذكور في الوصفة.		تحقق مما إذا كانت درجة الحرارة صحيحة. تحقق من أنك لم تضع كمية كبيرة من الطعام في الفرن. يُرجى مراجعة الوصفة مجددًا.
تحمير غير متساوٍ		تحقق مما إذا كانت درجة الحرارة صحيحة. تأكد من أنك وضعت الطعام على المستوى الصحيح داخل التجويف. تحقق مما إذا كنت قد استخدمت أواني الطهي الصحيحة. حاول استخدام أواني طهي داكنة وغير لامعة وخفيفة.
المصباح لا يومض.		المصباح معطل ويجب استبداله.

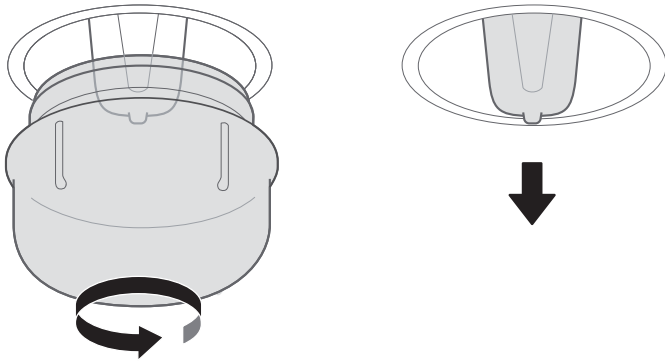
المخاوف البيئية

أعد تدوير المواد التي تحمل الرمز . ضع التغليف في حاويات مناسبة لإعادة التدوير. ساعد على حماية البيئة وصحة الإنسان من خلال إعادة تدوير مخلفات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. لا تتخلص من الأجهزة ذات الرمز  مع النفايات المنزلية. أعد المنتج إلى مرفق إعادة التدوير المحلي لديك، أو اتصل بالمكتب المحلي الذي تتبعه.

استبدال مصباح الفرن

مهم!

- لا تلمس المصباح الجديد بيديك العاريتين لأن بصمات الأصابع قد تتسبب في إتلافه.
 - لا تستخدم الفرن حتى إعادة تركيب غطاء المصباح.
- الفرن مزود بمصباح مُركب في التجويف. اتبع الخطوات لاستبدال المصباح المعطل:
1. افصل الفرن عن مصدر الطاقة. انتظر حتى يبرد الفرن تمامًا.
 2. ضع منشفة في قاع التجويف لتجنب التلف.
 3. فك غطاء المصباح عن طريق تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.
 4. أزل المصباح القديم. **ملاحظة:** لا تدره.



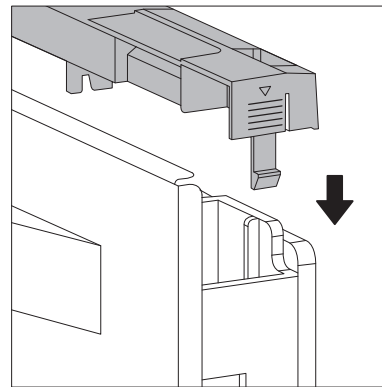
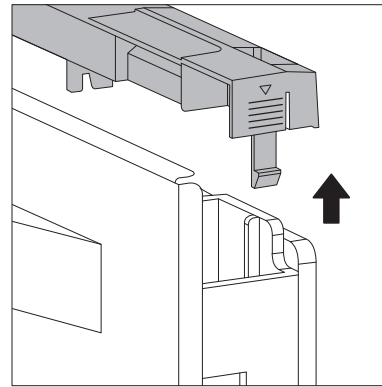
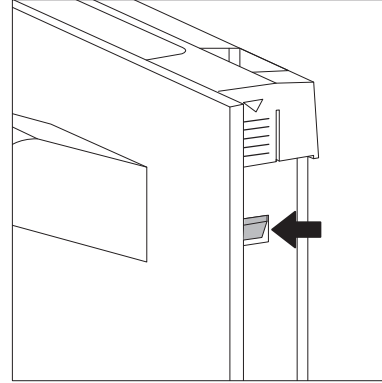
5. ركب مصباحًا جديدًا (اطلع على الملاحظة أدناه لمعرفة نوع المصباح الصحيح). تأكد من أن مسامير المصباح في مكانها الصحيح وادفع المصباح بقوة.
6. أعد تركيب غطاء المصباح.
7. أخرج المنشفة من التجويف وأعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالطاقة.

ملاحظات:

- استخدم فقط مصباح هالوجين T300 درجة مئوية، من النوع G9، بقدرة 25 واط/230 فولت.
- المصباح المستخدم داخل المنتج مصمم خصيصًا للأجهزة المنزلية وليس مناسبًا لإضاءة الغرف بشكل عام داخل المنزل.
- المصابيح وأغطية المصباح متاحة في خدمة ما بعد البيع التابعة لنا.

فك غطاء الباب العلوي وإعادة تركيبه

- بعد إزالة الباب، يمكنك فك غطاء الباب العلوي وتحريك الباب بعيدًا لتنظيف أجزائه المختلفة.
1. كما هو موضح في الرسم التخطيطي التالي، اضغط مع الاستمرار بالتزامن على مشبكي التثبيت.
 2. أزل غطاء الباب العلوي عن طريق رفعه لأعلى.
 3. فك الباب ونظف أجزائه المختلفة وأعد تركيبه.
 4. لإعادة تركيب غطاء الباب العلوي، ادفعه نحو الباب حتى يستقر في مكانه.

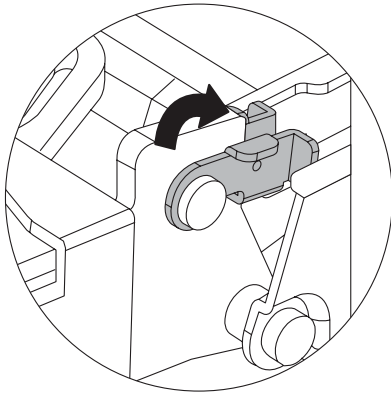
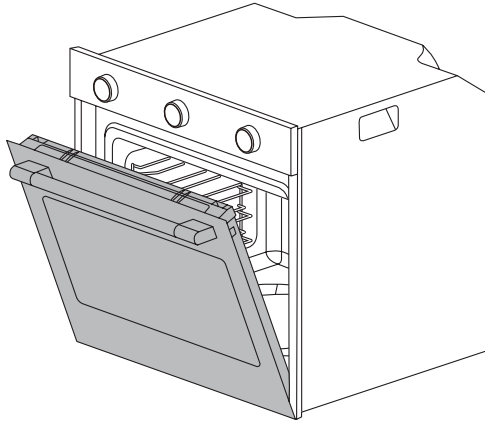


مهم!

- لا تحاول أبدًا إزالة غطاء الباب العلوي وفك الباب دون إزالة الباب أولاً. وإلا فقد تتسبب في تلف الباب أو تتعرض لإصابة.

إعادة تركيب الباب

1. أدخل مفصلي الباب في فتحات اللوحة الأمامية.
2. افتح الباب بالكامل. **ملاحظة:** لن يُفتح الباب بالكامل إلا إذا كانت المفصلات في مكانها الصحيح.
3. أغلق ذراعي القفل على اليسار واليمين.
4. حاول إغلاق الباب وتحقق من شكله للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. إذا لم يكن كذلك، فكرر الخطوات المذكورة أعلاه.



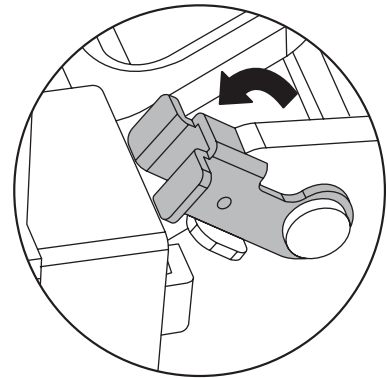
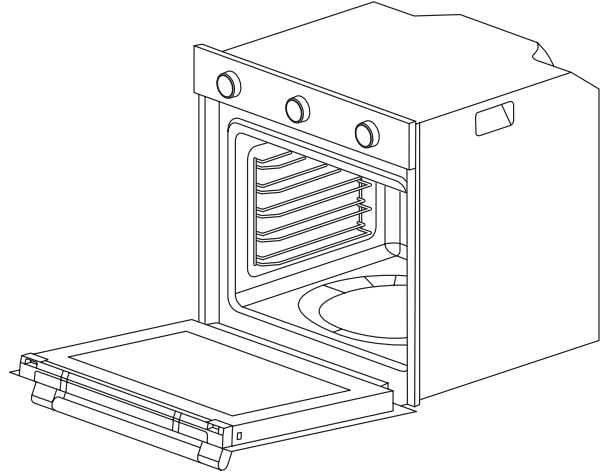
تحذير - خطر التعرض للإصابة!

- تأكد من أن الفرن بارد قبل القيام بالعمليات التالية.
- افصل الجهاز عن مصدر الطاقة قبل البدء.
- ارتدِ قفازات واقية.

إزالة الباب

لإزالة الباب لأغراض التنظيف، اتبع الخطوات التالية:

1. افتح الباب بالكامل.
2. افتح ذراعي القفل على اليسار واليمين.
3. أغلق الباب قدر المستطاع.
4. أمسك جانبي الباب الأيمن والأيسر بكلتا يديك، واسحب الباب لأعلى ثم للخارج.



نصائح لتوفير الطاقة

- أزل جميع الملحقات غير الضرورية في أثناء الطهي.
- لا تفتح الباب في أثناء الطهي.
- إذا كنت تحتاج إلى فتح الباب في أثناء الطهي، فاضبط وضع العمل على المصباح (☀️) (دون تغيير إعداد درجة الحرارة).
- إذا كنت تستخدم أحد أوضاع الطهي دون تشغيل المروحة، قلل من درجة حرارة التسخين إلى 50 درجة مئوية قبل 5 إلى 10 دقائق من وقت انتهاء دورة الطهي. سيُمكنك هذا الأمر من استخدام حرارة التجويف لإتمام عملية الطهي.
- استخدم وضع الطهي المعزز بالمروحة كلما أمكن. هذا سيشجع لك خفض درجة حرارة التسخين بمقدار 20 إلى 30 درجة مئوية.
- باستخدام وضع الطهي المعزز بالمروحة، يمكنك طهي طعام على أكثر من مستوى في الوقت نفسه.
- إذا لم يكن من الممكن طهي أطباق مختلفة في الوقت نفسه، فيمكنك طهيها واحدًا تلو الآخر للاستفادة من الفرن المسخن مسبقًا.
- لا تُسخن الفرن الفارغ مسبقًا إلا إذا كان ذلك ضروريًا.
- إذا كنت بحاجة إلى تسخين الفرن مسبقًا، ضع الطعام في الفرن مباشرة بعد الوصول إلى درجة الحرارة المحددة. ينطفئ مؤشر التسخين بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المحددة.
- لا تستخدم ورق الفويل العاكس مثل، رقائق الألومنيوم لتغطية قاع التجويف.
- استخدم المؤقت و/أو مسبار درجة الحرارة كلما أمكن.
- استخدم أواني طهي داكنة وغير لامعة وخفيفة. لا تستخدم الملحقات الثقيلة ذات الأسطح اللامعة، مثل، تلك المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ أو الألومنيوم.

العناية والتنظيف

ملاحظات بخصوص التنظيف

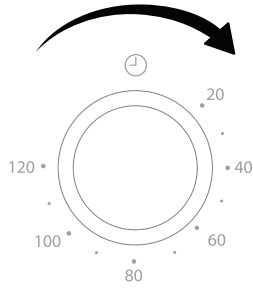
نظف واجهة الفرن باستخدام قطعة قماش ناعمة ومياه دافئة ومنظف خفيف.	مواد التنظيف
استخدم سائل تنظيف لتنظيف الأسطح المعدنية.	
أزل البقع باستخدام منظف خفيف.	
نظف التجويف بعد كل استخدام. قد تتسبب الدهون المتراكمة أو بقايا الطعام الأخرى في اندلاع حريق.	الاستخدام اليومي
قد تتكثف الرطوبة داخل الفرن أو على ألواح زجاج الباب. للحد من التكثف، اترك الفرن يعمل لمدة 10 دقائق قبل الطهي. لا تُخزن الطعام في الفرن لمدة تزيد على 20 دقيقة. جفف التجويف بقطعة قماش ناعمة بعد كل استخدام.	الملحقات
نظف جميع الملحقات بعد كل استخدام ودعها تجف. استخدم قطعة قماش ناعمة مبللة بمياه دافئة ومنظف خفيف. لا تنظف الملحقات في غسالة الأطباق.	
لا تنظف الملحقات غير اللاصقة باستخدام منظفات كاشطة أو أشياء بحواف حادة.	

وصفات عادية

الوقت بالدقائق:الثواني	الحرارة بالدرجة المئوية	الوضع	المستوى	ال قالب	كيك
00:50	170	تقليدي، مع استخدام المروحة	2	مربع	كيك إسفنجي (بسيط) في شكل مربع
00:70	140	تقليدي	1	مربع	كيك إسفنجي (بسيط) في شكل مربع
00:50	150	تقليدي، مع استخدام المروحة	1	قالب دائري	كيك إسفنجي بفاكهة في قالب دائري
00:70	140	تقليدي	1	صينية	كيك إسفنجي بفاكهة في صينية
00:19 :p.h.t. 00:11 :b.t.	220	تقليدي	2	قالب المافن	مافن البريوش بالزبيب (كيك الخميرة)
00:11 :p.h.t. 00:60 :b.t.	150	تقليدي	1	صينية	غوغلوهوف (بالخميرة)
30:8 :p.h.t. 00:30 :b.t.	160	تقليدي	1	قالب المافن	المافن
00:10 :p.h.t. 30:42 :b.t.	150	تقليدي، مع استخدام المروحة	1	قالب المافن	المافن
30:9 :p.h.t. 00:41 :b.t.	160	تقليدي، مع استخدام المروحة	1	صينية	كيك التفاح بالخميرة في صينية
00:9 :p.h.t. 00:26 :b.t.	160	تقليدي	1	قالب بقاعدة قابلة للإزالة	كيك الماء الإسفنجي (6 بيضات)
00:19 :p.h.t. 00:11 :b.t.	160	تقليدي	1	قالب بقاعدة قابلة للإزالة	كيك الماء الإسفنجي (4 بيضات)
00:8 :p.h.t. 00:42 :b.t.	150	تقليدي، مع استخدام المروحة	2	صينية	كيك التفاح بالخميرة في صينية

ملاحظة: في الجدول أعلاه يعني الاختصار "p.h.t." وقت التسخين المسبق، بينما يعني "b.t." وقت الخبز.

<p>يمكن استخدام أي من أواني الخبز المقاومة للحرارة. يُنصح بعدم ملامسة الألومنيوم للطعام مباشرة، خاصة عندما يكون حامضًا. يُرجى التأكد من أن الغطاء يُناسب الوعاء.</p>	<p>ما نوع أواني الخبز التي يمكن استخدامها؟</p>
<p>سخن الفرن مسبقًا لمدة 5 دقائق وضع الطعام في المستوى المذكور في هذا الدليل. أغلق باب الفرن عند استخدام أي من أوضاع الشواء. لا تستخدم الفرن عندما يكون الباب مفتوحًا، إلا عند وضع الطعام أو إخراجه أو فحصه.</p>	<p>كيفية استخدام الشواية؟</p>
<p>استخدم الصينية الممتلئة بلترين من الماء في المستوى 1. ستلتقط الصينية معظم السوائل المتساقطة من الطعام الموضوع على الرف.</p>	<p>كيفية الحفاظ على نظافة الفرن في أثناء الشواء؟</p>
<p>إنها عملية طبيعية تعتمد على إعداد درجة الحرارة.</p>	<p>يتم تشغيل عنصر التسخين وإيقاف تشغيله في جميع أوضاع الشواء بمرور الوقت.</p>
<p>اختر الإعدادات الموجودة بجوار وزن اللحم المشوي وغيّر الوقت قليلًا. استخدم مسبار اللحوم إن أمكن للتحقق من درجة الحرارة داخل اللحم. ضع رأس مسبار اللحوم بحذر داخل اللحم وفقًا لتعليمات الجهة المصنعة. تأكد من أن رأس المسبار موضوع في منتصف أكبر جزء من اللحم، وليس بالقرب من العظم أو التجويف.</p>	<p>كيفية حساب إعدادات الفرن، عندما يكون وزن اللحم المشوي غير مذكور في الوصفة؟</p>
<p>سيغلي السائل وينبعث منه بخار كعملية فيزيائية طبيعية. يُرجى توخي الحذر لأن البخار ساخن. يُرجى الاطلاع على "تكثف الماء في أثناء الخبز" لمعرفة المزيد من المعلومات. إذا كان السائل يحتوي على كحول، فستكون عملية الغليان أسرع وقد تتسبب في اشتعال اللهب في التجويف. تأكد من أن باب الفرن مغلق في أثناء هذا النوع من العمليات. يُرجى التحكم في عملية الخبز أو الطهي بعناية. افتح الباب برفق، وعند الحاجة فقط.</p>	<p>ما الذي يحدث في حال انسكاب سائل على الطعام الموجود في الفرن في أثناء الخبز أو الطهي؟</p>



تلميحات:

- في أثناء الطهي أو الإذابة، يكون مصباح التجويف مضاءً دائماً.
- في أثناء الطهي، يتم تشغيل عناصر التحسين وإيقافها للحفاظ على درجة حرارة التسخين.
- عندما تكون عناصر التسخين في وضع التشغيل، يضيء مؤشر التسخين. عندما تكون عناصر التسخين متوقفة، يتوقف مؤشر التسخين.
- في أثناء الطهي، يمكنك إيقاف تشغيل عناصر التسخين عن طريق إعادة مفتاح درجة الحرارة إلى موضعه الأصلي.
- إذا كنت بحاجة إلى تسخين الفرن مسبقاً، فانتظر حتى يتوقف مؤشر التسخين، ثم ضع الطعام في الفرن.
- في أثناء الطهي، يمكنك تغيير الإعدادات عن طريق تدوير مفاتيح لوحة التحكم. ستطبق هذه التغييرات على الفور.
- يمكنك إيقاف تشغيل دورة الطهي مؤقتاً عن طريق تدوير مفتاح تحديد الوضع للإشارة إلى [0]. لاستئناف دورة الطهي، أعد مفتاح تحديد الوضع إلى موضعه السابق.

إنهاء دورة طهي

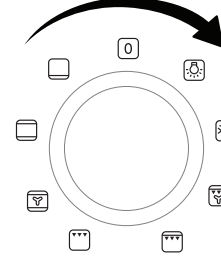
- لإنهاء دورة الطهي في وقت مبكر، قم بتدوير مفتاح تحديد الوضع للإشارة إلى [0].
- بعد الانتهاء من استخدام الفرن، لا تنس إيقاف تشغيله عن طريق تدوير مفتاح تحديد الوضع للإشارة إلى [0].
- لتجنب قيام أشخاص مثل الأطفال بتشغيل الفرن عن طريق الخطأ، تذكر فصل الفرن عن الكهرباء.

بدء دورة طهي

لبداء دورة طهي، اتبع الخطوات التالية.

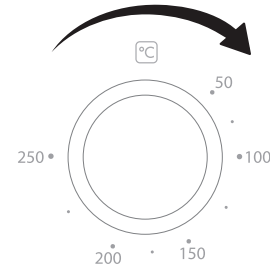
الخطوة 1: حدد وضع الطهي

لتحديد وضع الطهي، أدر مفتاح تحديد الوضع للإشارة إلى رمز وضع الطهي المطلوب.



الخطوة 2: حدد درجة حرارة التسخين

يمكنك استخدام مفتاح درجة الحرارة لتحديد درجة حرارة تسخين تتراوح بين 50 و250 درجة مئوية. لتحديد درجة حرارة تسخين، أدر مفتاح درجة الحرارة للإشارة إلى قيمة درجة حرارة التسخين المطلوبة.



الخطوة 3: ضبط المؤقت

هذا الخيار لا يُعطّل أو ينشط الطهي لكنه يسمح لك باستخدام مؤقت الدقائق في أثناء تفعيل الوظيفة وعند إيقاف تشغيل الفرن. يمكن استخدام مفتاح المؤقت لتحديد وقت طهي يتراوح بين دقيقة واحدة و120 دقيقة. لضبط المؤقت، أدر مفتاح المؤقت للإشارة إلى قيمة وقت الطهي المطلوبة.

الوصف	نطاق درجة الحرارة	الوضع
للخبز والتحميص التقليدي على مستوى واحد. مناسب بشكل خاص للكيك ذي الطبقة الطرية.	250-50 درجة مئوية	 تقليدي
مناسب لتحمير قاعدة الطبق. هذا الوضع مناسب أيضًا للطهي البطيء، أو لإنهاء طهي الأطباق الطرية أو الصوص المركز.	250-50 درجة مئوية	 السفلي

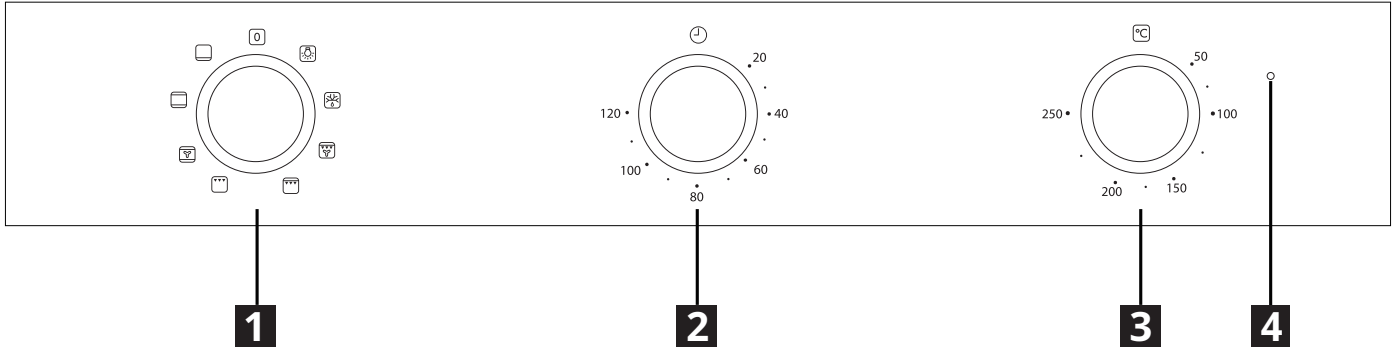
الاستخدام الأول

- قبل استخدام الجهاز لطهي الطعام للمرة الأولى، عليك تنظيف التجويف والملحقات.
- (1) أزل جميع الملصقات وغطاء حماية السطح وأجزاء الحماية عند النقل.
 - (2) أخرج جميع الملحقات من التجويف.
 - (3) نظف الملحقات وقضبان التوجيه جيدًا باستخدام الماء والصابون وقطعة قماش أو فرشاة ناعمة.
 - (4) تأكد من أن التجويف لا يحتوي على أي بقايا تغليف مثل كرات البوليسترين أو قطع الخشب، والتي قد تشكل خطر اندلاع حريق.
 - (5) امسح الأسطح الناعمة في التجويف والباب بقطعة قماش ناعمة رطبة.
 - (6) للتخلص من رائحة الفرن الجديد المعتادة، سخن الفرن عندما يكون فارغًا وبابه مغلقًا باستخدام الإعدادات التالية.

الوقت	درجة الحرارة	الوضع
60 دقيقة	250 درجة مئوية	

- (7) قم بتهوية المطبخ جيدًا عند تسخين الجهاز للمرة الأولى. أبقِ الأطفال والحيوانات الأليفة بعيدًا عن المطبخ في هذه الأثناء. أغلق باب الغرفة المجاورة.

لوحة التحكم



- 1 مفتاح تحديد الوضع
2 مفتاح المؤقت
3 مفتاح درجة الحرارة
4 مؤشر التسخين

أوضاع العمل

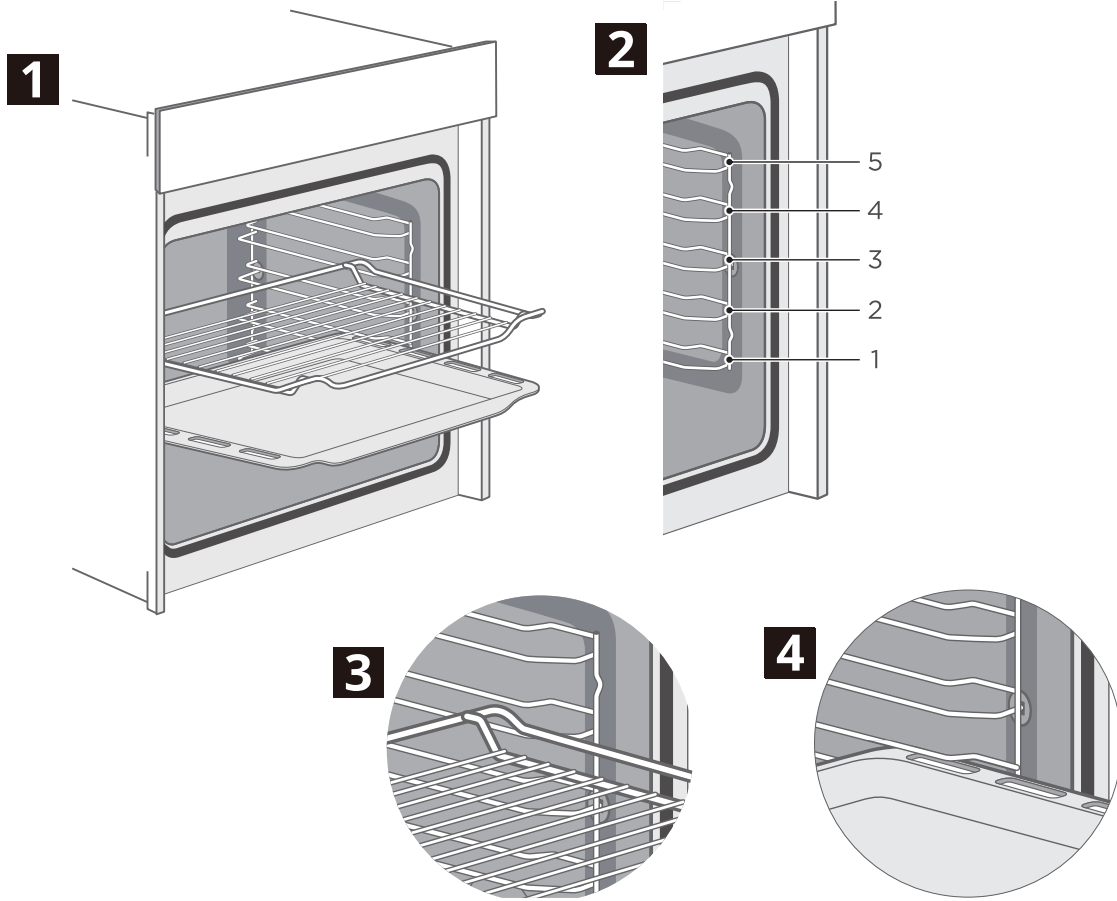
يمكنك استخدام مفتاح تحديد الوضع لتحديد أحد أوضاع العمل التالية.

الوصف	نطاق درجة الحرارة	الوضع
لإيقاف تشغيل الفرن.	-	0 إيقاف التشغيل
لتشغيل المصباح الموجود في التجويف وإبقاء عناصر التسخين متوقفة. تلميح: يمكنك تحديد هذا الوضع لإيقاف دورة الطهي الحالية مؤقتًا أو قبل تنظيف التجويف.	-	مصباح
لفك تجميد الطعام أو تبريد الطعام المطهو بشكل أسرع باستخدام المروحة فقط. يمكنك استخدام هذا الوضع أيضًا لتجفيف الفاكهة أو الخضراوات أو الأعشاب. ملاحظة: دائمًا ما تكون عناصر التسخين متوقفة في هذا الوضع.	-	فك التجميد
لشواء الدواجن والأسماك وقطع اللحوم الأكبر حجمًا. يتم تشغيل وإيقاف تشغيل عناصر التسخين والمروحة بالتناوب. توزع المروحة الهواء الساخن حول الطعام.	250-50 درجة مئوية	الشواية المزدوجة + المروحة
لشواء الأطعمة المسطحة، مثل، شرائح اللحم والنقانق والخبز المحمص. تُصبح المنطقة أسفل عناصر التسخين بأكملها ساخنة.	250-50 درجة مئوية	الشواية المزدوجة
لشواء كميات صغيرة من شرائح اللحم أو النقانق. تُصبح المنطقة الوسطى أسفل عناصر التسخين ساخنة.	250-50 درجة مئوية	الحرارة المشعة
للخبز والتحميص على مستويين. توزع المروحة الحرارة من عناصر التسخين بشكل متساوٍ حول التجويف.	250-50 درجة مئوية	تقليدي + مروحة

وظيفة قفل الملحقات

وظيفة القفل مصممة لتجنب إمالة الملحقات عند سحبها للخارج. يمكن سحب أحد الملحقات إلى المنتصف حتى يستقر في مكانه. ينبغي إدخال الملحق في التجويف لضمان تحقيق الحماية المناسبة من الإمالة.

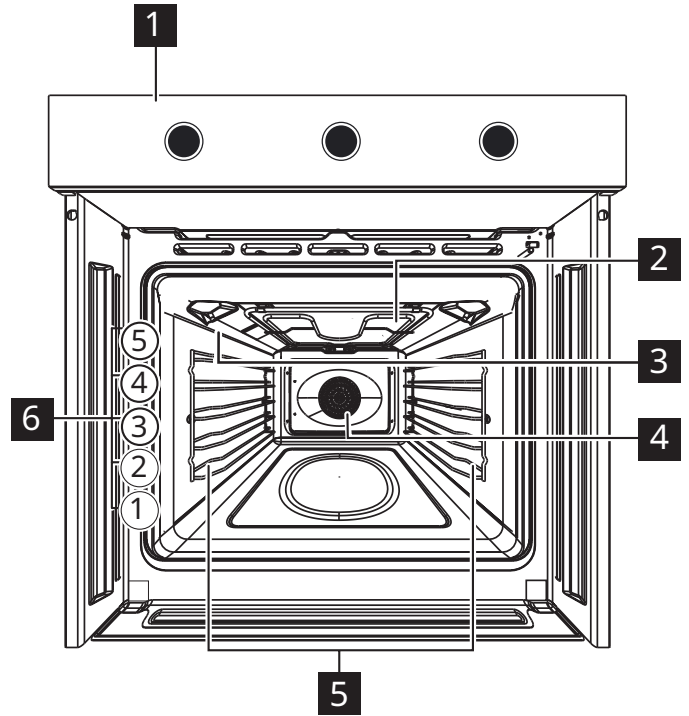
- عند إدخال الرف السلكي، تأكد من أنه يشير إلى الاتجاه الصحيح، كما هو موضح في الرسوم التوضيحية 1 و 3 أدناه.
- عند تركيب صينية الخبز، تأكد من أنها تشير إلى الاتجاه الصحيح، كما هو موضح في الرسوم التوضيحية 1 و 4 أدناه.



وصف المنتج

نظرة عامة

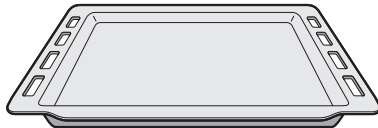
- 1 لوحة التحكم
2 الشواء
3 مصباح
4 مروحة
5 دعامة الرف القابلة للإزالة
6 مواضع الرفوف



استخدام الملحقات

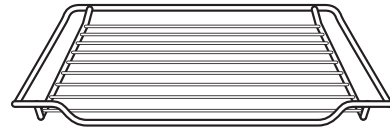
الملحقات المضمنة

يتضمن الجهاز الملحقات التالية.



صينية الخبز

تُستخدم لإعداد الخبز وجميع المعجنات، وأيضًا لإعداد اللحوم المشوية والأسماك في ورق وغيرها.



رف سلكي

يُستخدم لطهي الطعام أو كوسيلة دعم للقلايات وصواني الكيك وعناصر الطهي الأخرى المقاومة للحرارة.

- يمكنك أيضًا وضع صينية الخبز أسفل الرف السلكي لجمع سوائل الطهي.
- قد تتغير الملحقات عند تعرضها للسخونة. ولكن هذا لا يؤثر على أدائها. فبمجرد أن تبرد، ستعود إلى شكلها الأصلي.
- استخدم الملحقات الأصلية فقط. فهي مُصممة خصيصًا لجهازك.

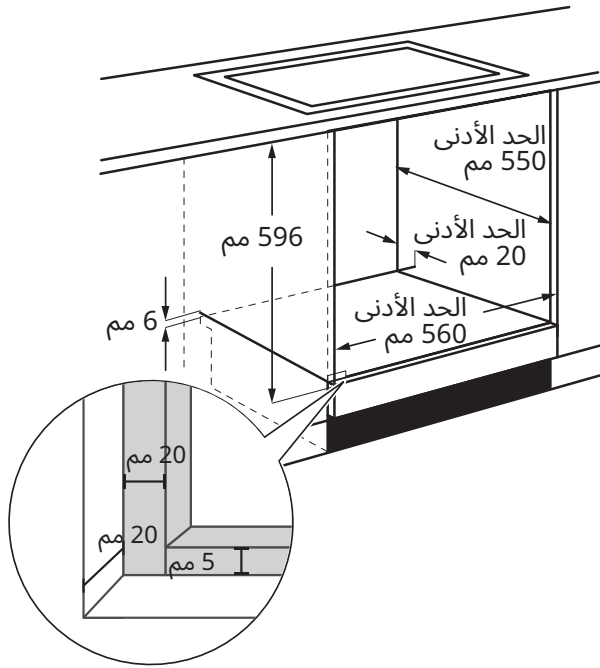
تركيب الملحقات

يحتوي التجويف على خمسة مستويات من قضبان التوجيه، وهي مُرقمة من الأسفل إلى الأعلى. يمكن سحب الملحقات إلى نصف المسافة تقريبًا دون إمالتها.

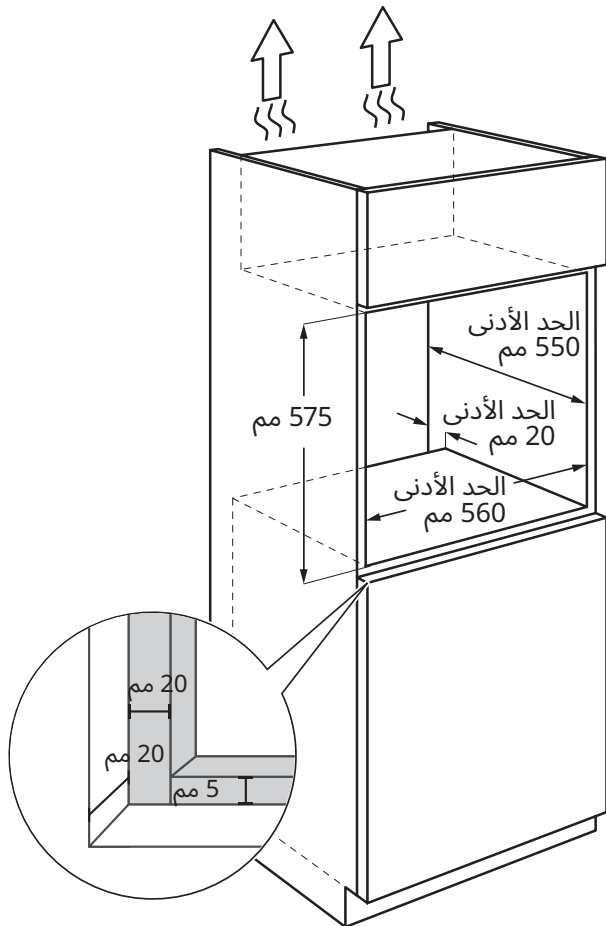
ملاحظات:

1. احرص دائمًا على تركيب الملحقات في التجويف بالطريقة الصحيحة.
2. أدخل الملحقات دائمًا بالكامل في التجويف بحيث لا تلمس الباب.

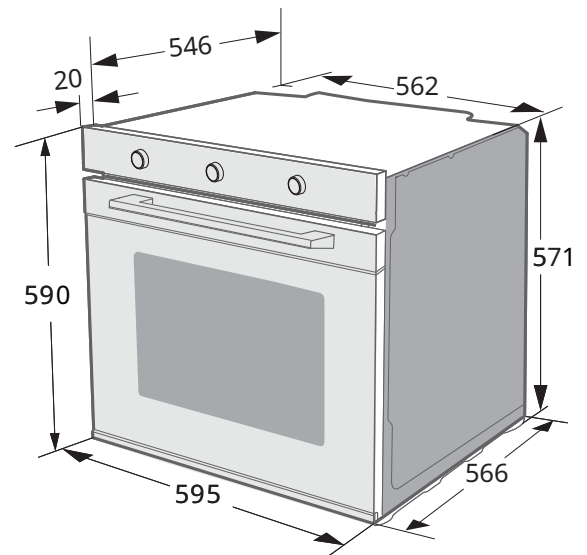
التركيب



- لضمان التشغيل الآمن لهذا الجهاز، يجب أن يتم تركيبه بشكل صحيح وفقاً لتعليمات التركيب. الضمان لا يغطي التلف الناتج عن التركيب غير الصحيح.
- في أثناء التركيب، يُرجى ارتداء قفازات واقية لتجنب التعرض للإصابة بجروح بسبب الحواف الحادة.
- تفقد الجهاز للتأكد من أنه غير تالف قبل التركيب. لا تقم بتوصيله إذا كان تالفًا.
- انزع جميع مواد التغليف والغراء اللاصق قبل تشغيل الجهاز.
- جميع الأبعاد موفرة بالمليمتير.
- لفصل الجهاز عن مصدر الطاقة بعد التركيب إذا لزم الأمر، يجب أن يكون المقبس في المتناول أو يجب أن يكون المفتاح مدمجًا في السلك الثابت.
- في حال وجود اختلافات بين الجهاز والصور الواردة في هذا الدليل، يتم اعتماد المنتج.



تحذير: لا يجب تثبيت الجهاز خلف باب مزخرف لتجنب الحرارة العالية.



تعليمات التركيب المهمة

المحتوى الذي يعني [إلزامي] !

- لا يمكن ضمان التشغيل الآمن لهذا الجهاز إلا إذا تم تركيبه وفقاً للمعايير المهنية اعتماداً على تعليمات التركيب هذه.
- يكون فني التركيب مسؤولاً عن أي تلف ينتج من التركيب الخاطئ.
- تتطلب عملية التركيب الكاملة فنيي تركيب محترفين. ارتدِ قفازات واقية جافة في أثناء التركيب لتجنب الخدش أو التعرض لصدمات كهربائية.
- يجب أن تكون الوحدات المُركَّبة والواجهات المجاورة لها مقاومة لدرجات الحرارة العالية (90 درجة مئوية على الأقل و70 درجة مئوية على الأقل على التوالي).
- يُرجى استخدام مقبس بقوة 16 أمبير.

المحتوى الذي يعني [محظور] ⓧ

- لا تُركب الجهاز خلف باب مزخرف أو باب وحدة المطبخ، لأن ذلك قد يتسبب في ارتفاع درجة حرارة الجهاز.
- تفقد الجهاز للتأكد من أنه غير تالف بعد فك التغليف. لا توصل الجهاز إذا تعرض للتلف في أثناء النقل.
- لا تسد فتحات التهوية في الجهاز واترك مسافة بين الخزانة والجهاز.
- توخ الحذر الشديد عند تحريك الجهاز أو تركيبه لأنه ثقيل للغاية. لا تحمل الجهاز من مقبض الباب.
- إذا كان سلك الطاقة أو قابس الطاقة تالفاً، فتوقف عن استخدام الجهاز على الفور، وذلك لتجنب نشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربائية أو مخاطر أخرى.

المحتوى الذي يعني [ملاحظة] !

- توخ الحذر الشديد عند تحريك الجهاز أو تركيبه لتجنب تلفه أو تلف الخزائن.
- قبل بدء تشغيل الجهاز، انزع كل مواد التغليف والملحقات من التجويف.
- يجب أن يكون مقبس الطاقة في متناول المستخدم للتمكن من قطع التيار الكهربائي في حالة الطوارئ.

خطر حدوث صدمة كهربائية!

- لا توصل الجهاز بالكهرباء حتى تكتمل عملية التركيب. إذا كان الجهاز تالفًا، افصل مصدر الإمداد بالطاقة على الفور.
- لتجنب الخطر، يجب أن تقوم الجهة المُصنعة أو وكيل الخدمة أو شخص مؤهل بإصلاح قطع الغيار أو استبدالها.
- يحظر استخدام الأجهزة التالفة أو المعيبة.
- لا تستخدم المنظفات ذات الضغط العالي أو المنظفات البخارية لتجنب الصدمات الكهربائية.

خطر الحريق!

- لا تخزن الأغراض في التجويف.
- إذا كان هناك لهب مكشوف أو دخان في الحجرة، فأبقي باب الفرن مغلقًا، ثم افصل الكهرباء أو أوقف تشغيل قاطع الدائرة الكهربائية في صندوق المنصهرات.
- لا تضع أغراضًا قابلة للاشتعال أو الاحتراق مثل، قصاصات الورق ورقائق الخشب في الفرن تحت أي ظرف من الظروف.

خطر الإصابة!

- لا تستخدم أشياء حادة أو خشنة لتنظيف زجاج الباب. في حال تعرض سطح زجاج الباب للخدش، فقد ينفجر ويتسبب لك في إصابة جسدية.
- تتحرك مفصلات باب الفرن عند فتح الباب أو إغلاقه. أبق يديك بعيدًا عن المفصلات.

خطر التعرض للحروق!

- أبق الأطفال بعيدًا عن هذا الجهاز دائمًا.
- لا تلمس الأسطح الداخلية أو عناصر التسخين أو فتحات التهوية في الجهاز في أثناء الطهي.
- لتجنب التعرض للحرق بعد الطهي، يُرجى فتح باب الفرن بزاوية صغيرة، والانتظار حتى تهدأ الحرارة، ثم فتح باب الفرن بالكامل.
- استخدم قفازات الفرن (قفازات مضادة للحرارة) لإزالة الطعام أو الملحقات من تجويف الفرن.
- يُرجى عدم سكب مياه باردة داخل التجويف الساخن.

المحتويات

33	وصفات عادية	23	معلومات تتعلق بالسلامة
34	نصائح لتوفير الطاقة	25	تعليمات التركيب المهمة
34	العناية والتنظيف	26	التركيب
37	استكشاف الأخطاء وإصلاحها	27	وصف المنتج
37	المخاوف البيئية	27	استخدام الملحقات
38	المواصفات الفنية	29	لوحة التحكم
38	بيانات كفاءة استهلاك الطاقة	30	الاستخدام الأول
39	ضمان IKEA	31	الاستخدام

معلومات تتعلق بالسلامة

- هذا الجهاز غير مُعدّ للاستخدام من قبل الأشخاص (بما فيهم الأطفال) الذين يعانون من قصور في القدرات البدنية أو العقلية أو قصور في الخبرة والمعرفة، إلا إذا كان ذلك تحت إشراف أو توجيه مخصص لاستخدام الجهاز من شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز. في حالة تلف سلك توصيل الكهرباء، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو وكيل الخدمة المعتمد منها أو الأشخاص المؤهلين تأهيلاً مماثلاً لتفادي وقوع أي خطر.
- **تحذير:** تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتفادي احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- **تحذير:** فقد تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب إبقاء الأطفال بعيداً. ينبغي عدم استخدام منظف بخاري.
- يمكن أن يصبح سطح درج التخزين ساخناً.
- يُصبح الجهاز ساخناً في أثناء الاستخدام. يجب اتخاذ الحيطة لتجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن.
- لا تستخدم سوى مسبار درجة الحرارة الموصى به لهذا الفرن. (ينطبق على الأفران المزودة بإمكانية استخدام مسبار استشعار درجة الحرارة)
- لا يجب تثبيت الجهاز خلف باب مزخرف لتجنب الحرارة العالية.
- **تحذير:** يجب عدم تسخين السوائل والأطعمة الأخرى في أوعية محكمة الغلق إذ إنها تكون عرضة للانفجار.
- يُرجى استخدام المنتج في بيئة جيدة التهوية.
- يجب دمج وسيلة فصل جميع الأقطاب في الأسلاك الثابتة وفقاً لقواعد توصيل الأسلاك.
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة القوية أو مكاشط المعادن الحادة لتنظيف زجاج باب الفرن حيث يمكن أن تخدش السطح، الأمر الذي قد يؤدي إلى تحطم الزجاج.
- الجهاز غير مخصص للتشغيل باستخدام مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- لا تلمس الفرن بأيدي أو أقدام مبللة أو رطبة.
- ينبغي عدم فتح باب الفرن بشكل متكرر في أثناء فترة الطهي.
- عندما يكون باب أو درج الفرن مفتوحاً، لا تترك أي شيء عليه، لأن ذلك قد يؤدي إلى اختلال توازن الفرن أو كسر الباب.
- إذا كنت لن تستخدم الجهاز لفترة طويلة، فافصله عن مصدر الطاقة.
- عند إزالة تغليف الفرن، يُرجى التأكد من أن الجهاز سليم. إذا كان الجهاز مكسوراً، لا تستخدمه واتصل بخدمة ما بعد البيع.
- يُرجى إبقاء الأكياس البلاستيكية والبوليسترين والمسامير ومواد التغليف الأخرى بعيداً عن متناول الأطفال، لأن هذه المواد ضارة بالأطفال.
- عند تشغيل الفرن للمرة الأولى، قد تنبعث منه رائحة نفاذة أو دخان. وهذا يرجع إلى تعرض زيت أنبوب التسخين الكهربائي المضاد للصدأ إلى التسخين والتبخير للمرة الأولى. هذا أمر طبيعي. وإذا حدث، فانتظر حتى تختفي الرائحة قبل وضع الطعام في الفرن. يوصى باستخدامه للمرة الأولى في مكان مفتوح أو في المطبخ مع تشغيل جهاز الشفط مدة نصف ساعة أو ساعة.
- في حال تلف الفرن أو تعطله، افصل مصدر الإمداد بالطاقة ولا تلمسه، واتصل بالمتخصصين المعنيين لإصلاحه أو إعادة تدويره في الوقت المناسب.
- تُستخدم المغناطيسات الدائمة في لوحة التحكم أو في عناصر التحكم. وقد تؤثر في الغرسات الإلكترونية، مثل، أجهزة تنظيم ضربات القلب أو مضخات الإنسولين. يجب أن يقف مرتدو الغرسات الإلكترونية على مسافة تبعد عن لوحة التحكم بما لا يقل عن 10 سم.
- لا تجر أي تعديلات على الجهاز.



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:

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.

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.

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 האחריות.

1. הגדרות בתעודה זו:

"מוצר" - מוצר חשמל, אלקטרוניקה וגז חדשים המיועדים לשימוש ביתי.
 "קלקול" - ליקוי, פגם או קלקול.
 "ימים" - לא כולל שבתות וחגים.

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

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 בנוק שנגרם על ידי הצרכן.

מאפיינים טכניים

503 מ"מ 365 מ"מ 392 מ"מ	רוחב גובה עומק	מידות (פנימי)
	1191 ס"מ ²	שטח תבנית האפיה
	2200 וואט	גוף חימום עליון
	1000 וואט	גוף חימום תחתון
	2250 וואט	גריל
	2300 וואט	דירוג כולל
	240-220 וולט	מתח נקוב
	60-50 הרץ	תדר נקוב
	7	מספר אזורי בישול

נתוני יעילות אנרגטית

מידע על המוצר ודף מידע על המוצר*

IKEA	שם ספק
STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281	מזהה דגם
95.7	מדד יעילות אנרגטית
A	דירוג יעילות אנרגטית
1.10 קילוואט-שעה	צריכת חשמל בעומס סטנדרטי, מצב חימום עליון ותחתון
0.81 קילוואט-שעה	צריכת חשמל בעומס סטנדרטי, מצב מאוורר פעיל
1	מספר תאים
חשמל	מקור חום
72 ליטר	נפח תא פנימי
תנור מובנה	סוג תנור
32.8 קילוגרם	משקל נקי

* עבור האיחוד האירופי בהתאם לתקנות האיחוד האירופי 65/2014 ו-66/2014.
עבור הרפובליקה של בלארוס לפי STB 2478-2017, נספח G; STB 2477-2017, נספחים א' ו-ב'.

דרגת יעילות אנרגטית אינה חלה על רוסיה.

EN 60350-1 - מכשירי בישול חשמליים ביתיים - חלק 1: טוסטרים, תנורים, תנורי קיטור וגרילים - שיטות למדידת ביצועים.

פתרון תקלות

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון אפשרי
התנור לא עובד.	נתיך לא תקין	בדקו את המפסק בתיבת הנתיכים.
	הפסקת חשמל	בדקו אם תאורת המטבח או מכשירי מטבח אחרים פועלים.
כפתורי הבוררים יצאו ממקומם או נפלו מלוח הבקרה.	כפתורי הבוררים נותקו בטעות ממקומם.	כפתורי הבוררים ניתנים לניתוק מלוח הבקרה. מקמו את הכפתורים בחזרה במקומם בלוח הבקרה ודחפו אותם פנימה כך שיתחברו וניתן יהיה לסובב אותם כרגיל.
כפתורי הבוררים לא מסתובבים בקלות.	לכלוך הצטבר מתחת לכפתורים.	כפתורי הבוררים ניתנים לניתוק מלוח הבקרה. כדי לנתק את הכפתורים, משכו אותם החוצה והסירו מהלוח. לחלופין, לחצו על הקצה החיצוני של הכפתורים כך שהם יתהפכו וניתן יהיה להרים אותם בקלות. נקו בזהירות את הכפתורים באמצעות מטלית ומי סבון. יבשו עם מטלית רכה. אין להשתמש בחומרים חדים או שוחקים. אין להשרות או לנקות במדיח כלים. אל תסירו את הידיות לעתים קרובות מדי כדי שהחיבורים לתמיכה יישארו יציבים.
המאוורר מפסיק לפעול מדי פעם במצב בישול בעזרת מאוורר.		זוהי פעולה רגילה לטובת פיזור החום בצורה האופטימלית ביותר כדי להגיע לביצועים הטובים ביותר האפשריים של התנור.
המאוורר ממשיך לפעול, למרות שהבישול כבר הסתיים.		המאוורר ממשיך לפעול עוד זמן מה כדי למנוע היווצרות תנאי לחות גבוהים בחלל ולקרר את התנור. מאוורר הקירור יכבה באופן אוטומטי.
למרות שקבעתי את השעה לפי המתכון האוכל לא מבושל מספיק.		בדקו אם הגדרתם את הטמפרטורה בצורה נכונה. בדקו אם לא הכנסתם יותר מדי מזון לתנור. בדקו שוב את המתכון.
השחמה לא אחידה		בדקו אם הגדרתם את הטמפרטורה בצורה נכונה. בדקו אם שמתם את האוכל בגובה הנכון ועל תומך המדף הנכון. בדקו אם השתמשתם בכלים הנכונים בתנור. נסו להשתמש בכלים כהים, בצבע מט וקלי-משקל.
הנורה לא נדלקת.		המנורה מקולקלת וצריך להחליף אותה.

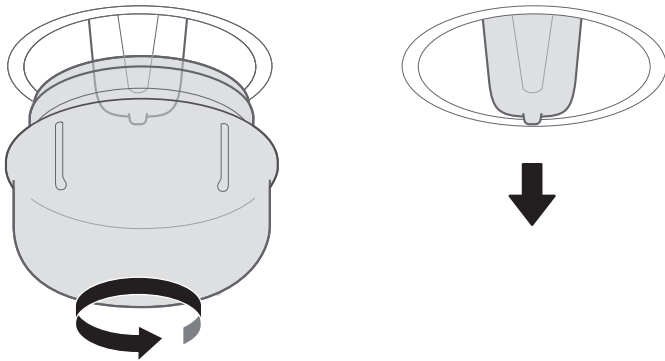
סוגיות סביבתיות

יש למחזר חומרים המסומנים בסמל ♻️. יש לפנות את האריזה למיכל איסוף מתאים לצרכי מחזור. נודה לעזרתכם בהגנה על הסביבה ועל בריאות הציבור באמצעות מחזור פסולת חשמלית ומוצרי חשמל. אין לפנות מכשירים חשמליים המסומנים בסמל ⚡ יחד עם הפסולת הביתית. יש להעביר את המוצר למתקן המחזור המקומי או ליצור קשר עם הרשות המקומית.

החלפת נורת התנור

חשוב!

- אל תטפלו בנורה חדשה בידיים חשופות מכיוון שטביעות אצבע עלולות להזיק לה.
 - אל תשתמשו בתנור עד שהמכסה של הנורה הותקן מחדש.
- התנור מצויד בנורה המותקנת בחלל התא. בצעו את הפעולות הבאות כדי להחליף נורה מקולקלת:
1. יש לנתק את התנור מאספקת החשמל. המתינו עד שהתנור יתקרר לחלוטין.
 2. הניחו מגבת בתחתית החלל כדי למנוע נזק.
 3. הסירו את מכסה הנורה על ידי סיבובו נגד כיוון השעון.
 4. משכו החוצה את הנורה הישנה. **הערה:** אל תסובבו את הנורה.



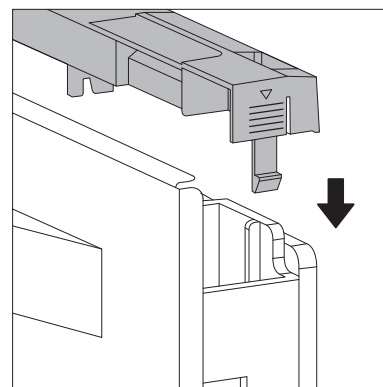
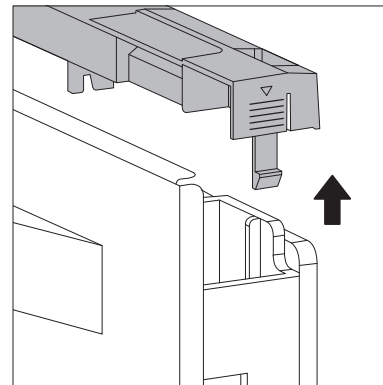
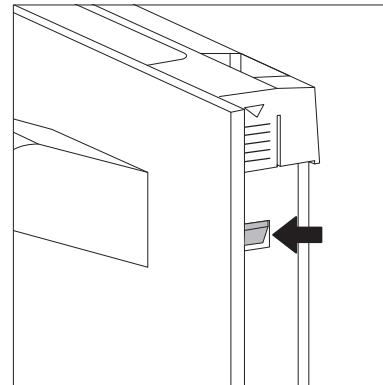
5. הכניסו את הנורה החדשה (ראו בהערה למטה מה סוג הנורה הנכון). וודאו שהפינים של הנורה נמצאים במיקום הנכון ודחפו את הנורה פנימה בחוזקה.
6. הבריגו את מכסה הנורה למקומו.
7. הסירו את המגבת מחלל התא וחברו מחדש את התנור לאספקת החשמל.

הערות:

- השתמשו בנורות 25W/230V, מסוג G9, הלוגן T300°C.
- הנורה המותקנת בתוך התנור עוצבה במיוחד עבור מכשירי חשמל ביתיים ואינה מתאימה לשימוש בתאורה הביתית הכללית ברחבי הבית.
- נורות וכיסויי נורות זמינים לרכישה דרך שירות הלקוחות של IKEA.

הסרה והחזרה של הכיסוי העליון של הדלת

- לאחר הסרת הדלת, ניתן להסיר את הכיסוי העליון של הדלת ולפרק את הדלת כדי לנקות חלקים שונים שלה.
1. כפי שמוצג בתרשים הבא, לחצו והחזיקו בו-זמנית את שני תפסי האחיזה.
 2. הסירו את מכסה הדלת העליונה על ידי הרמתה.
 3. פרקו את הדלת, נקו חלקים שונים שלה והרכיבו אותה מחדש.
 4. להחזרת הכיסוי העליון של הדלת למקומו, יש לדחוף אותו לתוך הדלת עד שייכנס למקומו בנקישה.

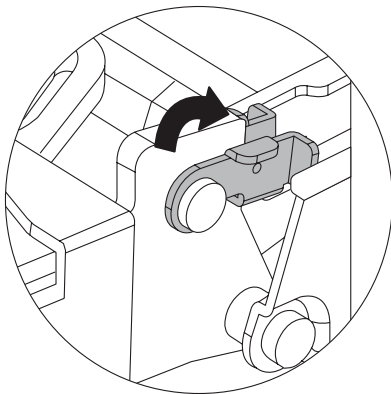
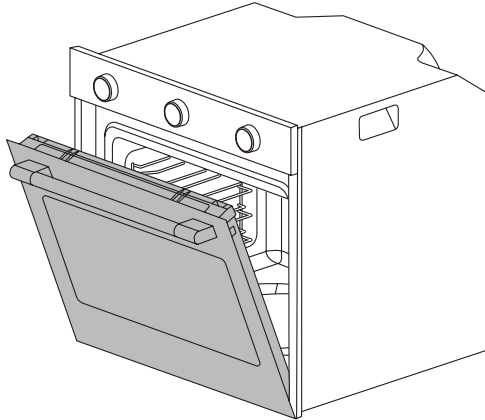


חשוב!

- לעולם אל תנסו להסיר את הכיסוי העליון של הדלת ולפרק את הדלת מבלי להסיר אותה תחילה מהתנור. אחרת, אתם עלולים לגרום נזק לדלת או להיפצע.

השבת הדלת למקומה

1. הכניסו את שני צירי הדלת לתוך החורים של הלוח הקדמי.
2. פתחו את הדלת עד הסוף. **הערה:** הדלת לא תיפתח במלואה אלא אם הצירים נמצאים במקום הנכון.
3. קפלו וסגרו את שני ידיות הנעילה משמאל ומימין.
4. נסו לסגור את הדלת וודאו שהיא מתיישרת עם לוח הבקרה. אם לא, בצעו שנית את השלבים לעיל.



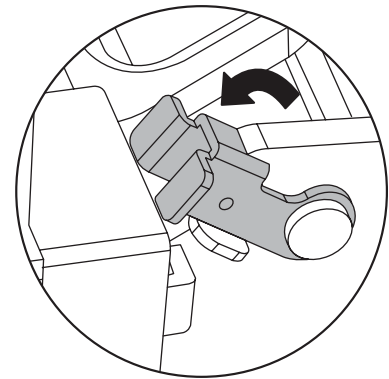
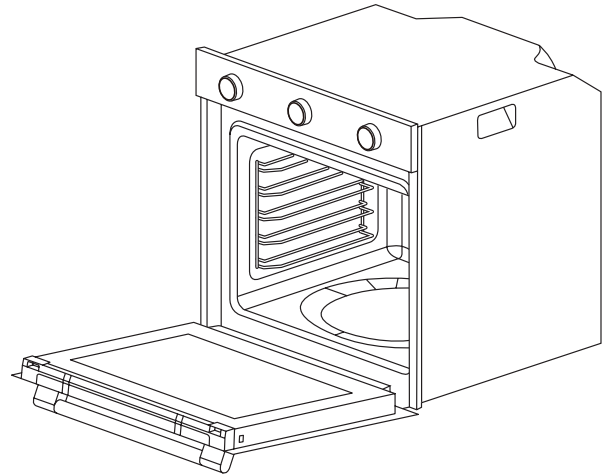
אזהרה - סכנת פציעה!

- וודאו שהתנור קר לפני ביצוע הפעולות הבאות.
- יש לנתק את התנור מרשת החשמל לפני ביצוע פעולות תחזוקה.
- לבשו כפפות מגן.

הסרת הדלת

להסרת הדלת למטרות ניקוי, בצעו את השלבים הבאים:

1. פתחו את הדלת עד הסוף.
2. קפלו ופתחו את שתי ידיות הנעילה משמאל ומימין.
3. סגרו את הדלת כמה שניתן.
4. בשתי הידיות, אחזו בצד שמאל ובצד ימין של הדלת, ומשכו את הדלת כלפי מעלה והחוצה.



טיפים לחיסכון באנרגיה

- הסירו את כל האביזרים שאינם נחוצים במהלך הבישול.
- הימנעו מפתיחת הדלת במהלך הבישול.
- במידה ויש צורך לפתוח את הדלת במהלך הבישול, העבירו את מצב הבורר לנורה (M) (מבלי לשנות את הגדרת הטמפרטורה).
- בעת שימוש במצב בישול ללא מאוורר, הורידו את טמפרטורת החימום ל-50°C, בין 5 עד 10 דקות לפני סיום הבישול. זה יאפשר לכם להשתמש בחום בתוך התא כדי להשלים את תהליך הבישול.
- השתמשו במצב בישול בעזרת מאוורר במידת האפשר. זה יאפשר את הפחתת טמפרטורת החימום ב-20 עד 30 מעלות צלזיוס.
- באמצעות מצב בישול בעזרת מאוורר, ניתן לבשל אוכל ביותר מתומך מדף אחד בו-זמנית.
- אם לא ניתן לבשל מאכלים שונים בו-זמנית, ניתן לבשל אותם בזה אחר זה כדי להשתמש בחום שנאגר בתנור.
- אין לחמם מראש תנור ריק אלא אם כן יש צורך בכך.
- אם יש צורך בחימום מראש של התנור, יש להכניס לתוכו מזון מיד לאחר הגעה לטמפרטורה הרצויה. מחוון החימום כבה ברגע שהחום מגיע לטמפרטורה שנבחרה.
- אין להשתמש בחומר מחזיר חום כגון נייר אלומיניום כדי לכסות את תחתית התא.
- השתמשו בטיימר ו/או בבדיקת טמפרטורה במידת האפשר.
- השתמשו בכלי תנור כהים, מט וקלים. אין להשתמש באביזרים כבדים עם משטחים מבריקים, כגון אלו העשויים מפלדת אל חלד או אלומיניום.

טיפול וניקוי

הערות לגבי ניקוי

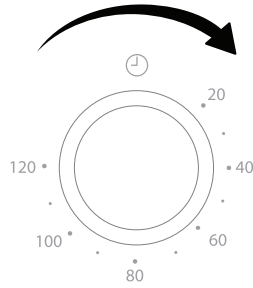
נקו את חזית התנור באמצעות מטלית רכה עם מים חמים וחומר ניקוי עדין.	חומרי ניקוי
השתמשו בתמיסת ניקוי לניקוי משטחי מתכת.	
הסירו כתמים עם חומר ניקוי עדין.	
נקו את התא לאחר כל שימוש. הצטברות שומן או שאריות מזון אחרות עלולות לגרום לשריפה.	שימוש יומיומי
רטיבות עלולה להתעבות בתנור או על לוחות הזכוכית של הדלת. כדי להפחית את העיבוי, הניחו לתנור לעבוד במשך 10 דקות לפני השימוש. אין לאחסן מזון בתנור למשך יותר מ-20 דקות. יבשו את חלל התא עם מטלית רכה לאחר כל שימוש.	
נקו את כל האביזרים לאחר כל שימוש ותנו להם להתייבש. השתמשו במטלית רכה עם מים חמים וחומר ניקוי עדין. אין לשטוף את האביזרים במדיח כלים.	אביזרים
אין לנקות את אביזרי הנון סטיק (לא דביקים) באמצעות חומרי ניקוי שוחקים או חפצים בעלי קצוות חדים.	

מתכונים נפוצים


עוגה	צורה	מספר מדף	מצב	טמפרטורה ב-°C	זמן בדיקות: שניות
עוגת ספוג (פשוטה) בצורת קופסה	קופסה	2	חימום עליון + ותחתון מאוורר	170	00:50
עוגת ספוג (פשוטה) בצורת קופסה	קופסה	1	חימום עליון ותחתון	140	00:70
עוגת ספוג עם פירות בתבנית עגולה	תבנית עגולה	1	חימום עליון + ותחתון מאוורר	150	00:50
עוגת ספוג עם פירות בתבנית רגילה	תבנית	1	חימום עליון ותחתון	140	00:70
מאפינס בריוש צימוקים (עוגת שמרים)	תבנית מאפינס	2	חימום עליון ותחתון	220	00:19 מ.ח.מ. 00:11 א.ז.
קוגלהוף (עם שמרים)	תבנית	1	חימום עליון ותחתון	150	00:11 מ.ח.מ. 00:60 א.ז.
מאפינס	תבנית מאפינס	1	חימום עליון ותחתון	160	30:8 מ.ח.מ. 00:30 א.ז.
מאפינס	תבנית מאפינס	1	חימום עליון + ותחתון מאוורר	150	30:8 מ.ח.מ. 00:30 א.ז.
עוגת שמרים תפוחים בתבנית	תבנית	1	חימום עליון + ותחתון מאוורר	160	00:10 מ.ח.מ. 30:42 א.ז.
עוגת ספוג על בסיס מים (6 ביצים)	תבנית קפיץ	1	חימום עליון ותחתון	160	30:9 מ.ח.מ. 00:41 א.ז.
עוגת ספוג על בסיס מים (4 ביצים)	תבנית קפיץ	1	חימום עליון ותחתון	160	00:9 מ.ח.מ. 00:26 א.ז.
עוגת שמרים תפוחים בתבנית	תבנית	2	חימום עליון + ותחתון מאוורר	150	00:8 מ.ח.מ. 00:42 א.ז.

הערה: בטבלה לעיל, "ז.ח.מ." פירושו זמן חימום מוקדם ו-"ז.א." פירושו זמן אפייה.



<p>ניתן להשתמש בכל כלי אפייה העמיד בחום. מומלץ לא להשתמש באלומיניום במגע ישיר עם מזון, במיוחד כאשר מדובר במזון חמוץ. יש לוודא התאמה טובה בין המיכל למכסה.</p>	<p>באיזה כלי אפיה ניתן להשתמש?</p>
<p>חממו את התנור למשך 5 דקות והניחו את המזון בתומך המדף בגובה המצוין במדריך זה. סגרו את דלת התנור בעת השימוש במצב צלייה כלשהו. אין להשתמש בתנור כשהדלת פתוחה, למעט הכנסה/הסרה/בדיקה של המזון.</p>	<p>כיצד להשתמש בגריל?</p>
<p>הניחו תבנית אפיה המלאה ב-2 ליטר מים על תומך המדף התחתון (1). כמעט כל הנוזלים הניגרים מהצלי המונח על הרשת יתנקזו לתוך התבנית.</p>	<p>כיצד ניתן לשמור על ניקיון התנור בזמן הצלייה?</p>
<p>זוהי פעולה נורמלית ותלויה בהגדרת הטמפרטורה.</p>	<p>גופי החימום נדלקים וכבים לסירוגין בזמן שימוש במצבי גריל.</p>
<p>בחרו את ההגדרות הקרובות ביותר והמתאימות בעיניכם למשקל הצלי ושחקו מעט עם הזמן. במידת האפשר, השתמשו במדחום בשר כדי לברר את הטמפרטורה בתוך הבשר. הקפידו לנעוץ את חיישן הבשר בזהירות ובהתאם להוראות היצרן. וודאו שראש הבדיקה של החיישן ממוקם באמצע החלק הגדול ביותר של הבשר, אך לא בסמוך לעצם או לחור.</p>	<p>כיצד להגדיר בצורה נכונה את הגדרות התנור, כאשר משקל הצלי לא מופיע במתכון?</p>
<p>הנוזל ירתח וייווצרו אדים בתהליך פיזיקלי רגיל. יש לשמור על זהירות, מכיוון שהאדים חמים. למידע נוסף עיינו ב-"עיבוי מים במהלך האפייה". אם הנוזל מכיל אלכוהול, תהליך הרתיחה יהיה מהיר יותר ועלול להוביל ליצירת להבה בתוך התא. וודאו שדלת התנור סגורה במהלך תהליך מהסוג הזה. חשוב לשלוט על תהליך האפייה או הבישול בקפידה. פתחו את הדלת בעדינות רבה ורק במידת הצורך.</p>	<p>מה קורה אם נשפך נוזל למזון בתנור במהלך האפייה או הבישול?</p>



טיפים:

- במהלך בישול או הפשרה, נורת התא דולקת תמיד.
- במהלך הבישול, גופי החימום יופעלו ויכבו אוטומטית כדי לשמור על טמפרטורת החימום.
- כאשר גופי החימום מופעלים, מחוון החימום דולק.
- כאשר גופי החימום כבויים, מחוון החימום כבוי.
- במהלך הבישול, ניתן לכבות ידנית את גופי החימום על ידי סיבוב בורר הטמפרטורה בחזרה למצבו המקורי.
- אם צריך לחמם את התנור מראש, המתינו עד שמחוון החימום יכבה, ורק אז הכניסו מזון לתנור.
- במהלך הבישול, ניתן לשנות את ההגדרות על ידי סיבוב הבוררים בלוח הבקרה. השינויים ייכנסו לתוקף באופן מיידי.
- להשהיית תהליך הבישול, סובבו את בורר המצבים כך שיצביע על . לחזרה לתהליך הבישול, סובבו את בורר המצבים חזרה למצב הקודם.

סיום בישול

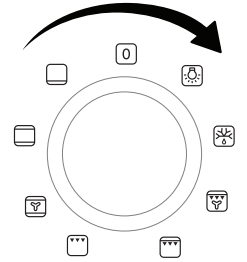
- לסיום תהליך הבישול מוקדם יותר, סובבו את בורר המצבים כך שיצביע על .
- לאחר סיום השימוש בתנור, זכרו לכבות אותו על ידי סיבוב בורר המצבים כך שיצביע על .
- כדי למנוע מאנשים לא מורשים כמו ילדים להפעיל את התנור בטעות, זכרו לנתק את התנור מרשת החשמל.

התחלת תהליך בישול

כדי להתחיל בתהליך בישול, יש לבצע את השלבים הבאים.

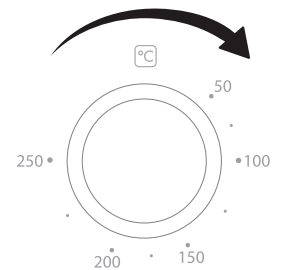
שלב 1: בחירת מצב הבישול

כדי לבחור מצב בישול, יש לסובב את בורר המצבים כדי להצביע על הסמל של מצב הבישול הרצוי.





שלב 2: בחירת טמפרטורת הבישול הרצויה

ניתן להשתמש בבורר הטמפרטורה לבחירת טמפרטורת חימום בין 50 ל-250 מעלות צלזיוס. כדי לבחור טמפרטורת חימום, סובבו את בורר הטמפרטורה כדי להצביע על הערך של טמפרטורת החימום הרצויה.



שלב 3: קביעת אורך זמן הבישול

אפשרות זו אינה מפסיקה או מפעילה את תהליך הבישול אך מאפשרת שימוש בטיימר הן בזמן שהתנור פעיל והן כשהתנור כבוי. ניתן להשתמש בטיימר לבחירת זמן בישול בין 1 ל-120 דקות. כדי להגדיר את הטיימר, סובבו את הבורר כדי להצביע על ערך זמן הבישול הרצוי.

תיאור	טווח טמפרטורות	מצב
לאפייה וצלייה עם תבנית בודדת מלמעלה ולמטה בו זמנית. מתאים במיוחד לעוגות עם ציפוי עליון לח.	250°C-50	 חימום עליון ותחתון
מתאים להשחמת בסיס המזון המבושל. מצב זה מתאים גם לבישול איטי, או לסיום בישול של מנות רכות או עסיסיות, או להסמכת רטבים.	250°C-50	 תחתון

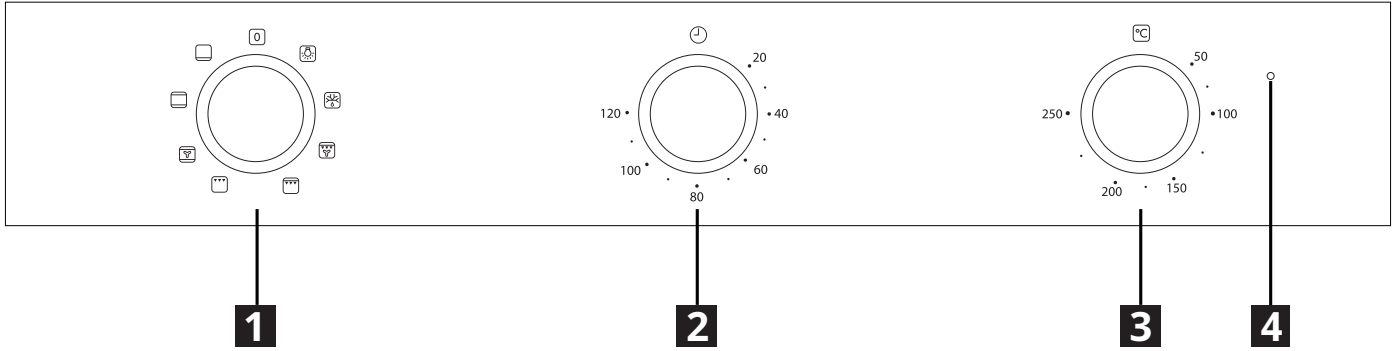
שימוש ראשון

- לפני השימוש בתנור לבישול מזון בפעם הראשונה, יש לנקות את התא והאביזרים.
- (1) הסירו את כל המדבקות, סרטי ההגנה וההדבקה, ואת חלקי ההגנה שנועדו לשמירה על התנור בעת המשלוח.
 - (2) הסירו את כל האביזרים מהתא.
 - (3) נקו היטב את האביזרים ואת תומכי המדף עם מי סבון ומטלית או מברשת רכה.
 - (4) וודאו היטב שהתא אינו מכיל שאריות אריזה כגון כדורי קלקר או חתיכות עץ, שעלולות לגרום לשריפה.
 - (5) נגבו את המשטחים החלקים בתא ובדלת עם מטלית רכה ולחה.
 - (6) כדי להסיר את הריח האופייני של תנור חדש, חממו את התנור כשהוא ריק ועם דלת התנור סגורה באמצעות ההגדרות הבאות.

מצב	טמפרטורה	זמן
	250°C	60 דקות

- (7) אווררו היטב את המטבח בעת חימום התנור בפעם הראשונה. הרחיקו ילדים וחיות מחמד מהמטבח במהלך הפעולה. סגרו את הדלתות של חדרים סמוכים.

לוח בקרה










3 בורר טמפרטורה
4 מחוון חימום

1 בורר מצבים
2 בורר זמן בישול (טיימר)

מצבי פעולה

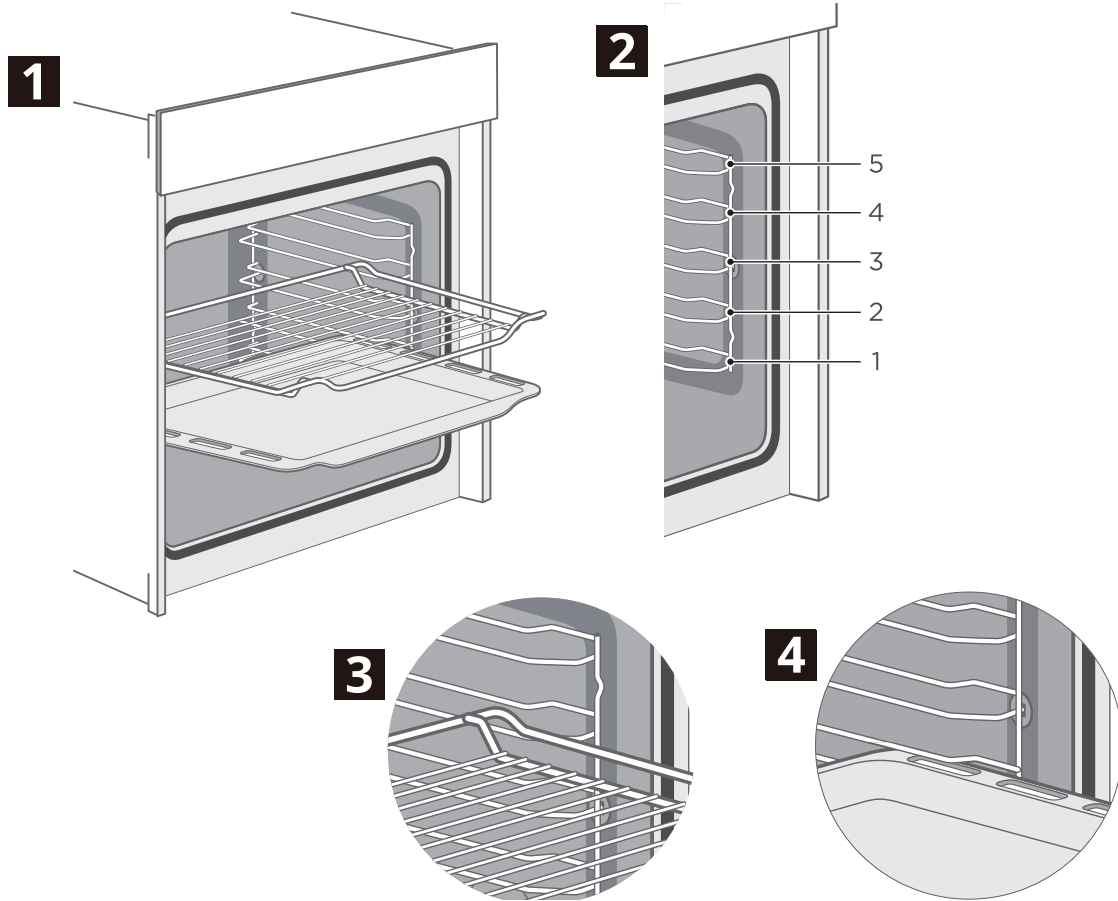
ניתן לבחור באחד ממצבי הפעולה הבאים על ידי שימוש בבורר המצבים.

מצב	טווח טמפרטורות	תיאור
 כבוי	-	לכיבוי התנור.
 נורה	-	להדלקת המנורה בתא ושמירה על גופי החימום כבויים. טיפ: ניתן לבחור במצב זה כדי להשהות את פעולת הבישול הנוכחית או לפני ניקוי התא.
 הפשרה	-	להפשרת מזון או לקירור מזון מבושל מהר יותר באמצעות המאוורר בלבד. בנוסף, ניתן להשתמש במצב זה גם לייבוש פירות, ירקות או עשבי תיבול. הערה: גופי החימום תמיד כבויים במצב זה.
 גריל מלא + מאוורר	250°C-50	לצליית עופות, דגים ונתחי בשר גדולים יותר. גוף החימום והמאוורר מופעלים וכבים לסירוגין. המאוורר מזרים את האוויר החם מסביב למזון המתבשל.
 גריל מלא	250°C-50	לצליית פריטי מזון שטוחים, כגון סטייקים, נקניקיות וטוסט. כל האזור שמתחת לגוף החימום מתחמם.
 קרינת חום	250°C-50	לצליית כמויות קטנות של סטייקים או נקניקיות. האזור המרכזי מתחת לגוף החימום מתחמם.
 חימום עליון ותחתון + מאוורר	250°C-50	לאפייה וצלייה עם עד שתי תבניות מלמעלה ולמטה בו זמנית. המאוורר מפיץ את החום מגופי החימום באופן שווה בתוך התא.

פונקציית נעילת אביזרים

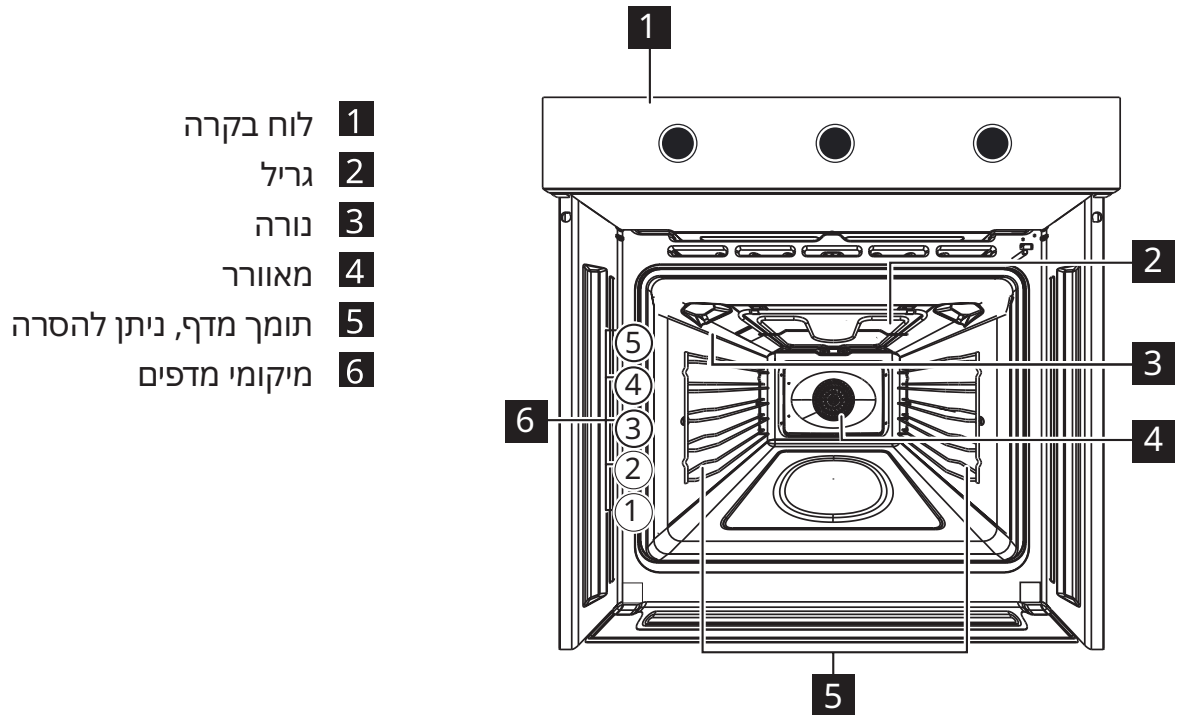
פונקציית הנעילה נועדה כדי למנוע את הטיית האביזרים כאשר הם נשלפים החוצה. ניתן לשלוף אביזר החוצה כמעט עד מחצית הדרך עד שהוא ננעל במקומו. יש להכניס את האביזרים כהלכה לתוך התא כדי להבטיח הגנה נאותה כנגד הטיה.

- בעת הכנסת מדף הרשת, יש לוודא שהוא פונה בכיוון הנכון, כפי שמוצג באיורים 1 ולמטה 3.
- בעת הכנסת תבנית האפייה, יש לוודא שהוא פונה לכיוון הנכון, כפי שמוצג באיורים 1 ולמטה 4.



תיאור מוצר

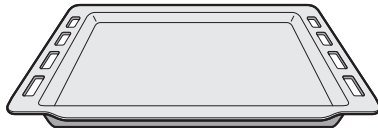
סקירה כללית



שימוש באביזרים

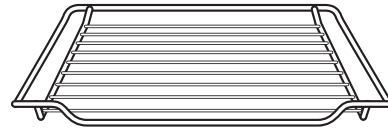
אביזרים כלולים

התנור כולל את האביזרים הבאים.



תבנית אפיה

משמש לאפיית כל מוצרי הלחם והמאפה, וגם להכנת צלי, דגים וכו'.



מדף רשת

משמש לבישול מזון או כתמיכה לתבניות, תבניות לעוגות וכלי בישול חסינים לתנור.

- ניתן גם למקם את תבנית האפייה מתחת לרשת כדי לאסוף את מיצי בישול.
- האביזרים עלולים להתעוות כשהם חמים, אך זה לא משפיע על תפקודם. לאחר שהתקררו, הם יחזרו לצורתם המקורית.
- יש להשתמש רק באביזרים מקוריים, מכיוון שהם תוכננו במיוחד עבור דגם תנור זה.

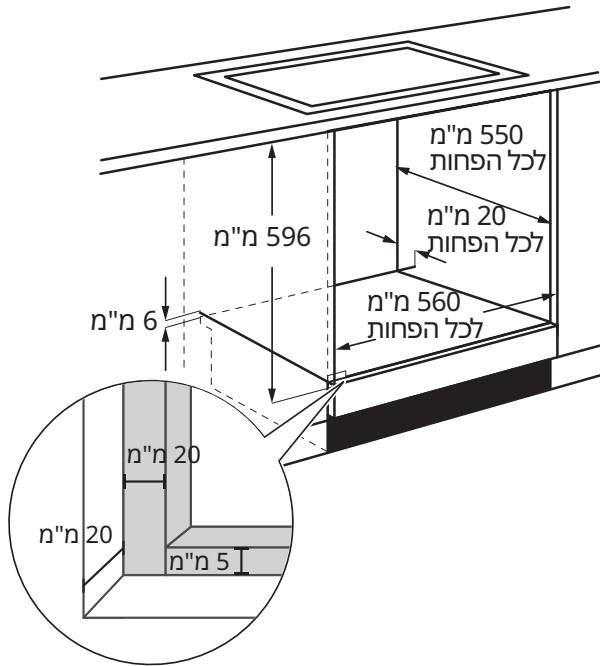
התקנת אביזרים

בתא הפנימי של התנור יש חמישה מפלסים של תומכי מדף, הממוספרים מלמטה למעלה. ניתן להוציא את האביזרים כמעט עד מחצית הדרך מבלי להטות אותם.

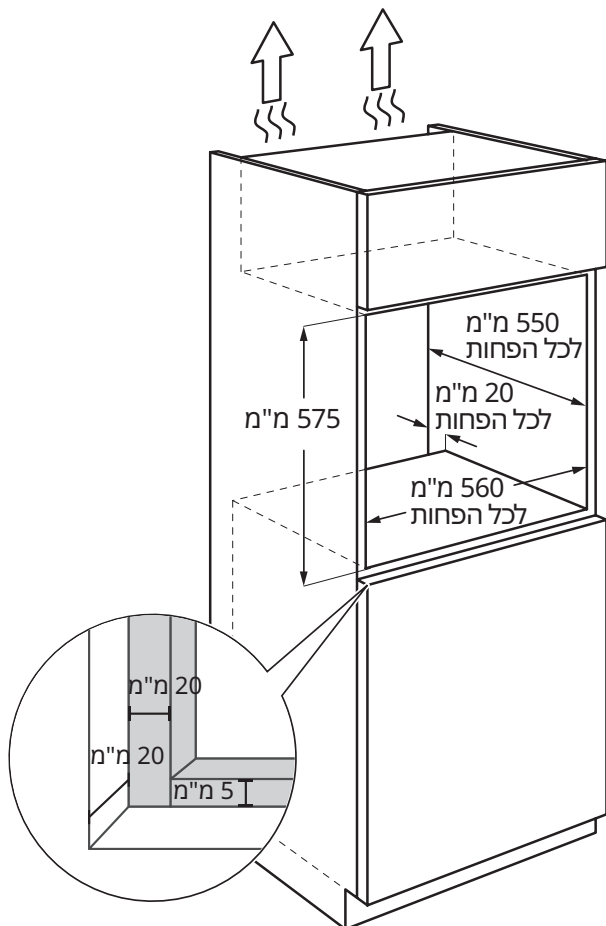
הערות:

1. וודאו שהאביזרים מוכנסים לתא התנור בצורה הנכונה.
2. יש להכניס את האביזרים במלואם לתוך התא כדי שלא יגעו בדלת.

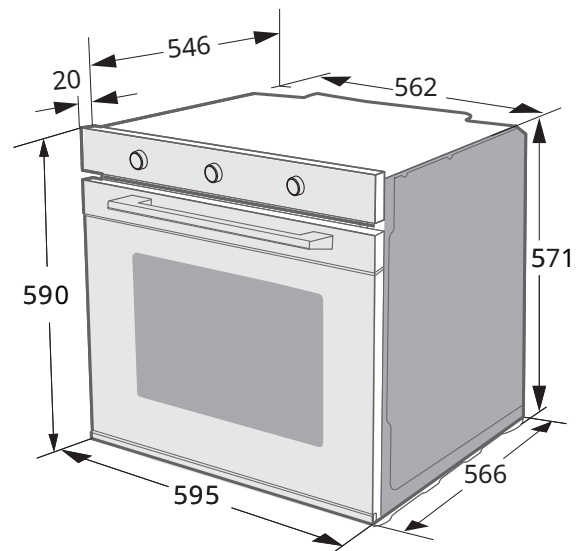
התקנה



- כדי להבטיח פעולה בטוחה של תנור זה, יש להתקין אותו כראוי בהתאם להוראות ההתקנה. נזק שנגרם כתוצאה מהתקנה לא נכונה אינו מכוסה על ידי האחריות.
- בעת ביצוע ההתקנה, יש ללבוש כפפות מגן כדי למנוע פציעות וחתכים מקצוות חדים.
- יש לבדוק את התנור לאיתור נזק לפני ההתקנה. אין להתקין את התנור אם הוא פגום.
- יש להסיר את כל חומרי האריזה והסרטים הדביקים לפני הפעלת התנור.
- המידות הנתונות הן במילימטרים.
- כדי לנתק את התנור מרשת החשמל במידת הצורך לאחר שהותקן, התקע חייב להיות נגיש או יש להתקין מתג בחייוט הקבוע.
- במקרה שקיימים הבדלים בין התנור שרכשתם לבין התמונות במדריך זה, התנור שברשותכם יהיה בעל תוקף.



אזהרה: אין להתקין את המכשיר מאחורי דלת דקורטיבית על מנת למנוע התחממות יתר.



הוראות התקנה חשובות

⚠ תוכן שמשמעותו [שימו לב]

- יש להיזהר מאוד בעת הזזה או התקנה של התנור כדי למנוע נזק לתנור עצמו או נזק לארונות.
- לפני הפעלת התנור, יש להסיר את כל חומרי האריזה והאביזרים מהתא הפנימי.
- חשוב ששקע החשמל יהיה נגיש למשתמשים לצורך ניתוק מידי מהחשמל במקרה חירום.

! תוכן שמשמעותו [חובה]

- ניתן להבטיח פעולה בטוחה של התנור רק אם הותקן באופן מקצועי בהתאם להוראות התקנה אלו.
- המתקין יהיה אחראי לכל נזק שייגרם בשל התקנה לא נכונה.
- תהליך ההתקנה דורש שני מתקינים מקצועיים. יש ללבוש כפפות מגן יבשות במהלך ההתקנה כדי למנוע שריטות או התחשמלות.
- יחידות מותאמות והחזיתות של יחידות סמוכות חייבות להיות עמידות בטמפרטורות גבוהות (לפחות 90°C ולפחות 70°C בהתאמה).
- יש להשתמש בשקע מסוג 16A.

⊘ תוכן שמשמעותו [אסור]

- אין להתקין את התנור מאחורי דלת דקורטיבית או דלת של יחידת מטבח, מכיוון שהדבר עלול לגרום לתנור להתחמם יתר על המידה.
- יש לבדוק את התנור לאיתור נזק לאחר הוצאתו מהאריזה. אין להתקין את התנור אם הוא ניזוק במהלך השינוע והאספקה.
- אין לחסום את פתחי האוורור של התנור ואת הרווח בין קיר הארון בו הוא מותקן לתנור.
- יש לנקוט משנה זהירות בעת הזזה או התקנה של התנור בשל משקלו הרב. אין לאחוז בידית הדלת בעת הרמת התנור.
- אם כבל החשמל או תקע החשמל ניזוק, יש להפסיק מיד את השימוש בתנור, כדי למנוע שריפה, התחשמלות או סכנות אחרות.

סכנת שריפה!

- אין לאחסן חפצים על גבי משטחי הבישול או בתא הפנימי של התנור.
- אם יש להבה פתוחה או עשן בתא, יש לשמור את דלת התנור סגורה, ולאחר מכן לנתק את התנור מהחשמל או להוריד את המפסק בתיבת הנתיכים.
- בשום מצב אסור להכניס לתנור פריטים דליקים או מתלקחים כגון פיסות נייר ושבבי עץ.

סכנת פציעה!

- אין להשתמש בחפצים מחוספסים או חדים לניקוי זכוכית הדלת. אם משטח הזכוכית של הדלת נשרט, הזכוכית עלולה להתפוצץ ולגרור לפציעה.
- צירי דלת התנור זזים כאשר הדלת נפתחת או נסגרת. שי להרחיק את הידיים מהצירים בעת פתיחת וסגירת הדלת.

סכנת כווייה!

- יש להרחיק ילדים מהתנור בכל עת.
- אין לגעת במשטחים הפנימיים, בגופי החימום ובפתחי האוורור של התנור במהלך הבישול.
- לאחר הבישול, כדי למנוע כוויות, יש לפתוח את דלת התנור בזווית קטנה, להמתין עד שהחום יתפוגג ולאחר מכן לפתוח את דלת התנור במלואה.
- יש להשתמש בכפפות לתנור (כפפות עמידות בחום) כדי להסיר מזון או אביזרים מהתא הפנימי של התנור.
- אסור לשפוך מים קרים לתוך התא הפנימי של התנור כשהוא חם.

- שתלים אלקטרוניים חייבים להיות במרחק של לפחות 10 ס"מ מלוח הבקרה.
- אין לבצע שינויים במכשיר.

סכנת התחשמלות!

- אין לחבר את המכשיר לחשמל עד להשלמת ההתקנה. אם המכשיר פגום, יש לנתק מיד את אספקת החשמל.
- כדי למנוע סכנה, תיקון או החלפת חלקים צריכים להתבצע על ידי היצרן, סוכן השירות שלו או אנשים המוסמכים לכך.
- אסור להשתמש במכשירים פגומים או מקולקלים.
- אסור להשתמש במכשירי ניקיון בלחץ גבוה או בקיטור כדי למנוע התחשמלות.

תוכן עניינים

15.....	מתכונים נפוצים	5	מידע בטיחותי
16.....	טיפים לחיסכון באנרגיה	7.....	הוראות התקנה חשובות
16.....	טיפול וניקוי	8	התקנה
19.....	פתרון תקלות	9	תיאור מוצר
19.....	סוגיות סביבתיות	9	שימוש באביזרים
20	מאפיינים טכניים	11	לוח בקרה
20	נתוני יעילות אנרגטית	12.....	שימוש ראשון
21.....	אחריות של IKEA	13.....	תפעול

מידע בטיחותי

- דלת התנור מכיוון שהם עלולים לפגום או לשרוט את פני השטח, מה שעלול לגרום לניפוץ הזכוכית. המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות טיימר חיצוני או מערכת שליטה מרחוק נפרדת.
- אין לגעת בתנור בידיים או רגליים רטובות או לחות. אין לפתוח את דלת התנור לעתים קרובות בזמן הבישול.
- כאשר הדלת או המגירה של התנור פתוחים אסור להניח עליהם דבר, אחרת זה עלול לפגוע באיזון של המכשיר או לשבור את הדלת.
- במידה ואין כוונה להשתמש במכשיר במשך זמן רב, יש לנתק אותו מהחשמל.
- בעת הוצאת התנור מהארזיה, יש לוודא שהמכשיר שלם ואין בו פגמים נראים לעין. אם המכשיר פגום, אסור להשתמש בו ויש לפנות לשירות לקוחות.
- יש להרחיק שקיות ניילון, פוליסטירן, מסמרים וחומרי אריזה אחרים מהישג ידם של ילדים, כי חומרים אלו מזיקים לילדים.
- כאשר התנור מופעל בפעם הראשונה, עלול לנדוף ממנו ריח חריף או לצאת ממנו עשן. הסיבה לכך היא שהשמן נגד חלודה של צינור החימום החשמלי של התנור מתחמם ומתאדה בפעם הראשונה. זוהי תופעה מוכרת. אם תופעה זו מתרחשת, יש להמתין עד שהריח יתפוגג לפני שמכניסים אוכל לתנור. מומלץ להשתמש בו בפעם הראשונה במקום פתוח או במטבח כאשר קולט האדים או המנדף מופעל למשך חצי-שעה עד שעה.
- אם התנור פגום או מקולקל, יש לנתק את אספקת החשמל ולא לגעת בו, ולפנות לאנשי מקצוע רלוונטיים לתיקון או מיחזור.
- בתוך התנור ישנם מגנטים קבועים בהם נעשה שימוש בלוח הבקרה או ברכיבי הבקרה. הם עשויים להשפיע על שתלים אלקטרוניים, למשל על קוצבי לב או משאבות אינסולין. אנשים שלהם
- מכשיר חשמלי זה אינו מיועד לשימוש בידי אנשים (לרבות ילדים) בעלי יכולות פיזיות, חושיות או מנטליות מופחתות, או אנשים חסרי ניסיון וידע בנוגע לאופן השימוש, אלא אם השימוש מתבצע תחת השגחה או תחת הנחיה באשר לאופן השימוש במכשיר החשמלי של הגורם האחראי על בטיחותם.
- יש לפקח על ילדים כדי לוודא שלא ישחקו עם המכשיר.
- במידה וכבל החשמל ניזוק, יש לדאוג להחלפתו ע"י היצרנית, מרכז השירות המורשה מטעמה או ע"י גורם בעל הכשרה דומה, וזאת לצורך מניעת הסיכונים הכרוכים.
- **אזהרה:** וודאו כי המכשיר כבוי לפני החלפת הנורה על מנת למנוע סיכון בהתחשמלות.
- **אזהרה:** ייתכן כי טמפרטורת החלקים החשופים תעלה במהלך השימוש. יש להרחיק ילדים צעירים. אין להשתמש בניקוי אדים.
- משטח מגירת האחסון עלול להתחמם.
- המכשיר מתחמם במהלך השימוש. יש להימנע ממגע בגופי חימום בתוך התנור.
- יש להשתמש רק במד טמפרטורה המומלץ עבור תנור זה. (עבור תנורי מיקרוגל שמגיעים עם מד טמפרטורה מיוחד לצורך זה.)
- אין להתקין את המכשיר מאחורי דלת דקורטיבית על מנת למנוע התחממות יתר.
- **אזהרה:** אין לחמם נוזלים או מאכלים אחרים בתוך מכלים סגורים מאחר שקיימת סכנה שאלה יתפוצצו.
- יש להשתמש במוצר בסביבה מאווררת היטב.
- יש לשלב אמצעי ניתוק רב-קוטבי בחייווט החשמלי הקבוע בהתאם לכללי החייווט.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי חזקים שגורמים לשחיקה או במגרדי מתכת חדים לניקוי זכוכית

5
23
ENGLISH

עברית
العربية
4

