

23256

AA-2492019-1

חיבורי לחשמל

החלפת כבל חשמל (סוג H05 V2V2 x 1,5 מ"מ²)
 חייבת להתבצע על ידי חשמלאי מוסמך. פנה למרכז
 שירות מורשה של איקאה.

ודא שמתח החשמל המצוין על לוחית הנתונים של
 המכשיר זהה למתח החשמל. לוחית הדירוג
 נמצאת בקצה הקדמי של התנור (גלויה כאשר
 הדלת פתוחה).

נושאי סביבה

בהקפדה על השלכה נאותה של מוצר זה, ניתן
 לסייע במניעת נזקים לסביבה ולבריאות הציבור.



הסמל  על-גבי המוצר או במסמכים הנלווים לו
 מציין שאין להשליך את המכשיר עם האשפה
 הביתית הרגילה אלא להעבירו לנקודת איסוף
 מתאימה שבה ממחזקים ציוד חשמלי ואלקטרוני.

טיפים לחסכון באנרגיה

יש לחמם מראש את התנור רק אם הדבר נדרש לפי
 טבלת הבישול או המתכון. יש להשתמש בתבניות
 אפיה מצופות בלכה כהה או באמיל מכיוון שהן
 סופגות חום טוב יותר. מזון הדורש בישול ארוך ימשיך
 להתבשל גם לאחר כיבוי התנור.

הצהרת תאימות

מכשיר זה עומד בדרישות העיצוב החסכוני של
 התקנות האירופיות 65/0. n/ו-066/
 בהתאם לתקן האירופי EN 60350.



⚠ אזהרה! יש לוודא שהמכשיר כבוי
 ומנותק מאספקת המתח לפני ביצוע
 כל פעולת תחזוקה - סכנת
 התחשמלות. לעולם אין להשתמש
 בציוד ניקוי בקיטור.

⚠ אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים
 או במגרדות מתכת חדות על-מנת
 לנקות את דלת הזכוכית שכן הם עלולים
 לשרוט את פני השטח ולהוביל לריסוק
 הזכוכית.

⚠ ודא שהמכשיר מקורר לפני כל ניקוי
 או תחזוקה. סכנת כוויה.

⚠ אזהרה! כבה את המכשיר לפני
 החלפת המנורה - סכנת התחשמלות.

השלכת חומרי אריזה

חומרי האריזה ניתנים למיחזור מלא ומסומנים
 בסמל המיחזור . יש להשליך את חלקי
 וחומרי האריזה השונים באופן אחראי ותוך ציות
 מוחלט לתקנות המקומיות בנוגע לסילוק והשלכת
 פסולת.

גריסת מוצרים ביתיים

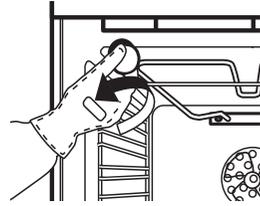
מכשיר זה מיוצר מחומרים הניתנים למחזור או
 לשימוש חוזר. יש להשליכה בהתאם לתקנות
 להשלכת פסולת של הרשות המקומית. לקבלת
 מידע מפורט יותר אודות הטיפול, ההשבה
 והמיחזור של מוצרי חשמל ביתיים, פנה לרשות
 המקומית, לשירות איסוף פסולת ביתית או לחנות
 שבה רכשת את המוצר. המכשיר מסומן בהתאם
 להנחיה האירופית 9/0 EU/ העוסקת
 בפסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני (WEEE).

נתונים טכניים

סוג המוצר, תנור חשמלי מובנה	
מזהה דגם: ANRÄTTA תנור 604.117.20	
1	מספר חללים
חשמלי	מקור חום
9	מספר פונקציות
71	נפח שמיש. נמדד עם כל רשת צד ולוח קטליטי שהוסר
1191	שטח תבנית האפייה הגדול ביותר ס"מ ²
A+	דרגת יעילות אנרגטית (הצריכה הנמוכה ביותר)
81,2	מדד יעילות אנרגטית
0,89	צריכת חשמל פונקציה קונבנציונלית (עם עומס סטנדרטי וחימום עליון + תחתון) קוט"ש/תוכנית
0,69	צריכת חשמל פונקציית אוורור מאולץ (עם עומס סטנדרטי וחימום אוויר מאולץ) קוט"ש/מחזור
1800	גוף חימום עליון W
1000	גוף חימום תחתון W
1800	גוף חימום גריל W
1800	גוף חימום מאוורר W
15	מאוורר קירור W
25	מנורת תנור W
22	עוצמת מאוורר תנור W
2900	דירוג כולל W
מידות	
595	רוחב מ"מ
595	גובה מ"מ
550	עומק מ"מ
30,5	מסת המכשיר ANRÄTTA Kg

כדי להחליף את המנורה

1. נתק את התנור מאספקת המתח.



איור 5

- 2. פתח את הברגת מכסה הנורה (איור 5), החלף את הנורה (ראה הערה לגבי סוג נורה) והברג חזרה את מכסה הנורה.
- 3. חבר חזרה את התנור לאספקת המתח.

הערה:

- השתמש רק במנורות הלוגן 25W/230V מסוג G9, T300°C.
- המנורה המתאימה למכשיר מיועדת במיוחד למכשירים חשמליים ואינה מתאימה להארת חדרים ביתיים (תקנת הנציבות (EC) מס' 244/2009).
- מנורות זמינות ממרכז השירות המורשה של איקאה.

מה לעשות אם...

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
התנור לא פועל.	אין חשמל מהרשת.	ודא שמזרם חשמל מהרשת.
	התנור אינו מחובר לחשמל.	חבר את התנור לחשמל.
בתצוגה מופיעה האות F עם מספר.	יש בעיה בתוכנה.	פנה למרכז שירות הלקוחות הקרוב למקום מגוריך וציין את האות או המספר שמופיעים אחרי האות "F".

לפני התקשרות למרכז השירות:

- 1. בדוק האם אתה יכול לפתור את הבעיה בעצמך בעזרת ההצעות המופיעות בטבלה "מה לעשות אם...".
- 2. כבה את המכשיר והפעל אותו שוב כדי לראות אם התקלה נמשכת.
- אם לאחר הבדיקות לעיל התקלה עדיין מתרחשת, פנה למרכז השירות המורשה של איקאה. תמיד יש לציין:
 - תיאור קצר של התקלה;
 - סוג ודגם מדויקים של התנור;
 - מספר השירות (המספר לאחר המילה

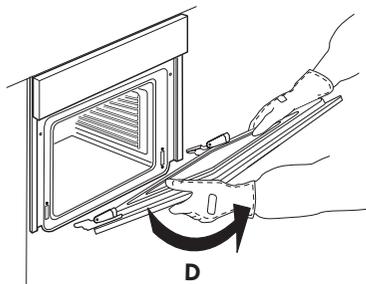
Service בלוחית הדירוג) נמצא בצד ימין של חלל התנור (גלויה כאשר הדלת פתוחה).

SERVICE 0000 000 00000



- כתובתך המלאה;
- מספר הטלפון שלך.

אם נדרש תיקון כלשהו, אנא צור קשר עם מרכז השירות המורשה של איקאה (כדי להבטיח שייעשה שימוש בציוד חילוף מקורי והתיקונים יתבצעו כהלכה).



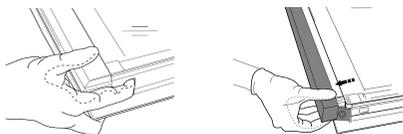
איור 4

להחזרת הדלת למקומה:

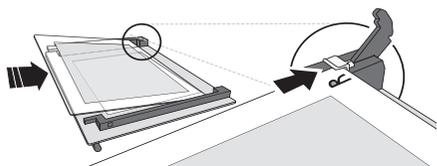
1. הכנס את הצירים לתושבות.
2. יש לפתוח את הדלת עד הסוף.
3. הנמך את שני התפסים.
4. סגור את הדלת.

ניקוי הזכוכית

1. אחרי הסרת הדלת והשענתה על משטח רך, כשהידידת פונה כלפי מטה, לחץ בו-זמנית על שני התפסים שמחזיקים את משטח הזכוכית והסר את הפס העליון של הדלת על ידי משיכתו כלפיך.



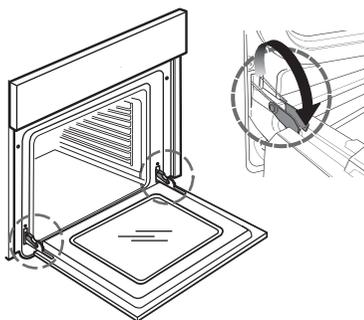
2. הרם את משטח הזכוכית והחזק אותו היטב בשתי הידיים. הוצא אותו מהדלת והנח אותו על גבי משטח רך לפני שתנקה. בצע את אותה פעולה עם הזכוכית האמצעית.
3. כדי למקם מחדש את הזכוכית האמצעית והפנימית כראוי, ודא שניתן לראות את ה-R בפניה השמאלית. תחילה הכנס את הצד הארוך של הזכוכית המסומל ב-"R" תושבות התמיכה, ולאחר מכן הורד אותה למקומה.



4. חבר בחזרה את הפס העליון של הדלת: אם תחבר אותו נכון תשמע נקישה. ודא שגומיית האטימה הוכנסה טוב לפני חיבור הדלת בחזרה.

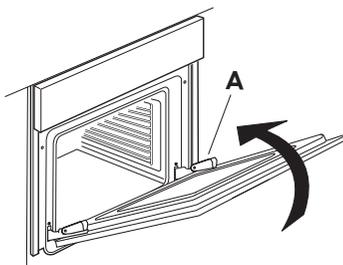
כדי להסיר את הדלת:

1. יש לפתוח את הדלת עד הסוף.
2. הרם את התפסים ודחוף אותם קדימה ככל האפשר (איור 1).

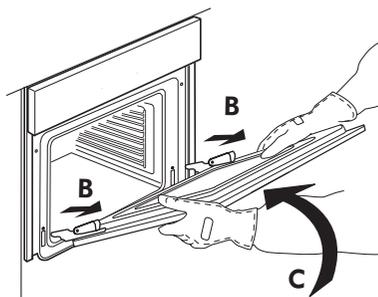


איור 1

3. סגור את הדלת עד הסוף (A), הרם אותה למעלה (B) וסובב אותה (C) עד שהיא משתחררת (D) (איור 2, 3, 4).



איור 2



איור 3

ניקוי ותחזוקה

ניקוי

⚠ אזהרה!

- לעולם אין להשתמש בציוד ניקוי בקיטור.
- יש לנקות את התנור רק כשהוא קר למגע
- יש לנתק את המכשיר מאספקת המתח.

החלק החיצוני של התנור

- חשוב:** אין להשתמש בחומרי ניקוי מאכלים או שוחקים. אם אחד מהמוצרים הללו בא בטעות במגע עם המכשיר, נקה זאת מיד עם מטלית לכה.
- יש לנקות את המשטחים במטלית לכה. אם הוא מלוכלך מאוד, יש להוסיף למים מספר טיפות סבון נוזלי. יש לסיים את הניקוי במטלית יבשה.

החלק הפנימי של התנור

- חשוב:** אין להשתמש בספוגים שוחקים, במגרדי מתכת או במקרצפי מתכת. השימוש בהם לאורך זמן עלול להרוס משטחי אמיל ואת דלת הזכוכית של התנור.
- לאחר כל שימוש יש לאפשר לתנור להתקרר, ולאחר מכן לנקות אותו, רצוי כשהוא עדיין פושר, על-מנת להסיר לכלוך וכתמים הנוצרים כתוצאה ממשקעי מזון (למשל מזון בעל תכולת סוכר גבוהה).
 - השתמש בחומרי ניקוי מתאימים לתנור ופעל בהתאם להוראות היצרן.
 - יש לנקות את זכוכית הדלת באמצעות סבון נוזלי מתאים. ניתן להסיר את הדלת לצורך ניקוי (ראה תחזוקה). הזכוכית הפנימית חלקה כדי להקל על הניקוי.

הערה: במהלך בישול ארוך של מזון בעל תכולת מים גבוהה (למשל פיצה, ירקות וכו') תיתכן הצטברות עיבוי בחלק הפנימי שלי הדלת ומסביב לאטם. כאשר התנור קר, יש לייבש את החלק הפנימי של הדלת במטלית או בספוג.

אביזרים

- יש להשרות את האביזרים במים וסבון כלים מיד לאחר השימוש ולהחזיקם בכפפות אם הם עדיין חמים.
- ניתן בקלות להסיר משקעי מזון באמצעות מברשת או ספוג.

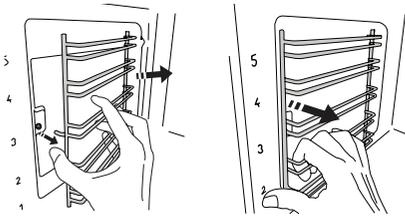
תחזוקה

⚠ אזהרה!

- השתמש בכפפות בטיחות.
- יש לוודא שהתנור קר לפני ביצוע הפעולות הבאות.
- נתק את התנור מאספקת המתח.

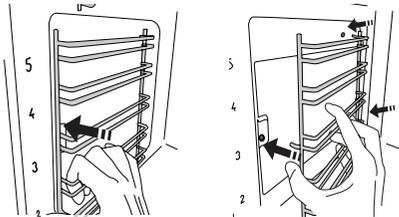
כדי להסיר את מובילי המדף

כדי להסיר את מסילות המדפים, אחוז בחזקה בחלק החיצוני של מסילה ומשוך אותה אליך כדי להוציא את התומך ואת שני הפינים הפנימיים ממקומם.



כדי להחזיר את מסילות המדפים,

מקם אותם ליד החורים והכנס את שני הפינים למקומם. לאחר מכן מקם את החלק החיצוני ליד מקומו, הכנס את התמיכה, ולחץ בחזקה אל דופן החור כדי לוודא שמשילת המדף מאובטחת למקומה.



זמן בישול (ד')	טמפרטורה (°C)	רמה (מהתחתית)	חימום מראש	פונקציה	סוג אוכל
בשר					
60-100***	180-200	2	—		נתחי בשר (עוף, טלה)
110-150	170-190	2	X		נתח בקר צלוי 2 ק"ג
80-120	190-200	2	X		כבש/עגל/בקר 1 ק"ג
50-100	200-230	2	X		עוף/ברווז 1 ק"ג
150-200	200-230	2	X		הודו/אווז 3 ק"ג
דגים					
30-50	170-190	2	X		דג אפוי 0.5 ק"ג (פילה, שלם)
ירקות					
50-70	180-200	2	X		ירקות ממולאים (עגבניות, קישואים, חצילים)

טבלת בישול עם פונקציית גריל

זמן בישול (ד')	טמפרטורה (°C)	רמה (מהתחתית)	חימום מראש	פונקציה	סוג אוכל
1-3	3 (גבוה)	5	5'		טוסט
15-30*	2 (בינוני)	3/4	5'		פילה/רצועות דג
15-30*	2-3 (בינוני גבוה)	4/5	5'		נקניקיות/קבאבים/צלעות/המבורגרים
60-90**	2 (בינוני)	3	—		שוק טלה
10-25	3 (גבוה)	3	—		גרטן ירקות
35-60**	2 (בינוני)	3	—		תפוחי אדמה צלויים
55-80**	2-3 (בינוני גבוה)	2	—		עוף צלוי 3.1-1 ק"ג
35-50**	2 (בינוני)	3	—		רוסטביף 1 ק"ג

הערה: טמפרטורות ושעות הבישול הם לייחוס בלבד.

* יש להפוך את המזון באמצע הבישול

** מומלץ להפוך את המזון אחרי שני שליש מזמן הבישול (במידת הצורך).

*** משך הזמן הוא משוער: ניתן להוציא מזון מהתנור בזמנים שונים בהתאם למידת העשייה האישית.

טבלאות בישול

זמן בישול (ד')	טמפרטורה (°C)	רמה (מהתחתית)	חימום מראש	פונקציה	סוג אוכל
ממתקים, מאפים וכו'					
30-90	150-170	2/3	X	<input type="checkbox"/>	עוגות תפוחות
30-90	160-180	1-4	X	<input checked="" type="checkbox"/>	
35-90	160-200	2	X	<input checked="" type="checkbox"/>	פשטידות ממולאות (עוגת גבינה, שטרודל, פאי פירות)
40-90	160-200	2-4	X	<input checked="" type="checkbox"/>	
20-45	150-170	3	X	<input type="checkbox"/>	ביסקוויטים/טארטים קטנים
20-45	150-170	2-4/5-3-1	X	<input checked="" type="checkbox"/>	
30-40	180-200	3	X	<input type="checkbox"/>	פחזניות
35-45	170-190	2-4	X	<input checked="" type="checkbox"/>	
150-200	90	2	X	<input type="checkbox"/>	מרנג
140-200	90	2-4/5-3-1	X	<input checked="" type="checkbox"/>	
30-50	180-220	2	X	<input type="checkbox"/>	לחם
15-30	220-250	2	X	<input type="checkbox"/>	פיצה
20-40	190-250	2-4/5-3-1	X	<input checked="" type="checkbox"/>	לחם/פיצה/פוקאצ'ה
10-30	250	2	X	<input type="checkbox"/>	פיצה קפואה
10-30	230-250	2-4	X	<input checked="" type="checkbox"/>	
30-50	180-200	2	X	<input checked="" type="checkbox"/>	פאיים מלוחים (פאי ירקות, קיש)
30-60	180-190	2-4/5-3-1	X	<input checked="" type="checkbox"/>	
20-30	190-200	2	X	<input type="checkbox"/>	מאפי בצק עלים
20-40	180-190	2-4/5-3-1	X	<input checked="" type="checkbox"/>	
45-65	190-200	2	X	<input type="checkbox"/>	לזניה/מאפי פסטה/ קנלוני/פלאן
50-100***	200	2-4	X	<input checked="" type="checkbox"/>	לזניה ובשר
45-100***	190-200	1-4	X	<input checked="" type="checkbox"/>	בשר ותפוחי אדמה
30-50***	180	1-4	X	<input checked="" type="checkbox"/>	דגים וירקות
40-120***	180-190	1-3-5	X	<input checked="" type="checkbox"/>	ארוחה שלמה: טארט פירות (רמה 5) / לזניה (רמה 3) / בשר (רמה 1)
100-150***	180-200	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	נתחי בשר צלוי/ ממולאים

פונקציה	תיאור הפונקציה
 הפשרה	כדי לזרז הפשרת מזון. יש להניח את המזון על המדף האמצעי. יש להשאיר את המזון באריזתו כדי למנוע התייבשות.
 שמירת חום	לשמירה על חום ופריכות של מזון שבושל זה עתה (למשל בשר, מזון מטוגן או פלאן). יש להניח את המזון על המדף האמצעי.
 התפחה	להתפחה אופטימלית של בצק מתוק או מלוח. כדי לשמור על האיכות, הפונקציה לא תופעל אם הטמפרטורה בתנור מעל 40 מעלות צלזיוס. יש להניח את הבצק על המדף השני. אין צורך בחימום מראש של התנור.
 חימום מהיר מראש	כדי לחמם את התנור במהירות. בסיום החימום המוקדם התנור יבחר אוטומטית בפונקציה להגדלה. המתן לסוף החימום לפני הכנסת המזון לתנור.
 הגדרות	להגדרת התצוגה (זמן, אור, עוצמת קול, חיסכון באנרגיה)

*פונקציה המשמשת כייחוס להצהרת יעילות האנרגיה בהתאם לתקנה (EU) מס' 65 / 2014

טבלת פונקציות התנור

לתנור 5 גבהי מגשים בתנור. ספור מעלה מהרמה התחתונה.

פונקציה	תיאור הפונקציה
 0	כיבוי התנור.
 טורבו	לבישול בו-זמנית של מאכלים שונים הדורשים טמפרטורת בישול זהה במספר מדפים (שלווה לכל היותר). ניתן להשתמש בפונקציה זו כדי לבשל סוגי מזון שונים מבלי שריחות יעברו ממזון אחד לשני.
 רגילה (חום עליון ותחתון)	כדי לבשל כל סוג של מנה על מדף אחד בלבד. עדיף להשתמש במדף השני או השלישי. יש תמיד לחמם את התנור לפני הכנסת המזון.
 אפייה בטורבו	כדי לבשל בשר ומאפים בעלי מילוי נוזלי (מלוחים או מתוקים) על מדף אחד. השתמש במדף השני. יש לחמם מראש את התנור לפני הבישול.
 בישול מקסימלי	לבישול נתחי בשר גדולים (מעל 2.5 ק"ג). השתמש במדף 1 או 2, תלוי בגודל המפרק. מומלץ להפוך את הנתח במהלך הבישול להשגת השחמה אחידה יותר. עדיף להרטיב את הבשר מדי פעם כדי למנוע התייבשות.
 גריל	לצלייה של סטייקים, קבבים ונקניקיות, לבישול ירקות גרטן או לקליית לחם. עדיף להשתמש במדף הרביעי או החמישי. כשצולים בשר, מומלץ להשתמש במגש טפטופים כדי לאסוף את נוזלי הבישול; מקם את התבנית ברמה השלישית/רביעית והוסף 500 מ"ל מים. יש לסגור את דלת התנור במהלך הבישול.
 גריל טורבו	כדי לצלות נתחי בשר גדולים (רגליים, רוסטביף, עופות). מקם אתה מזון במדפים האמצעיים. השתמש במגש הטפטופים לאיסוף נוזלי הבישול. יש למקם אותו במדף הראשון או השני ולהוסיף כחצי ליטר מים. אין צורך בחימום מראש של התנור. במהלך הבישול על דלת התנור להישאר סגורה.
 לחם	לאפיית סוגים שונים וגדלים שונים של לחם ופיצה.
 פיצה	לאפיית פיצה מסוגים וגדלים שונים.
 חיסכון* טורבו	כדי לבשל צלי ממולא ונתחי בשר על מדף אחד. פונקציה זו משתמשת בסיוע עדין של מאוורר לסיורגון המונע יבוש מוגזם של המזון. בפונקציה חסכונית זו התאורה נשארת כבוייה במהלך הבישול וניתן להפעילה באופן זמני על-ידי לחיצה על לחצן האישור. כדי למקסם את היעילות האנרגטית, מומלץ לא לפתוח את הדלת במהלך הבישול. רצוי להשתמש ברמה 3. אין צורך בחימום מראש של התנור.

שימוש יומיומי

כדי להפעיל פונקציה

1. בחר את הפונקציה הרצויה עם הכפתור **A** ולחץ על כפתור **E** די לאשר.
2. הטמפרטורה מהבהבת ותוכל לכוון באמצעות הכפתור **G** וללחוץ על כפתור **E** כדי לאשר.
3. זמן הבישול מופיע בתצוגה, אתה יכול לכוון אותו עם כפתור **G** או להשאיר אותו להתחלה מיידיית וללחוץ על הכפתור **E** כדי לאשר.
4. אם בחרת בעבר זמן בישול רצוי, התצוגה תציג את שעת הסיום הצפוי, תוכל לדחות אותה באמצעות הכפתור **G** ולחץ על כפתור **E** כדי לאשר את ההשגיה.

חימום מוקדם

החימום המוקדם יתחיל בצורה אוטומטית כאשר הוא זמין (בדוק את הטבלה) והוא כלול בזמן הבישול אם תבחר בו לפני תחילת ההפעלה.
אם תבחר את הטמפרטורה וזמן הבישול, החימום המוקדם מתחיל אוטומטית. אם לא תבחר את זמן הבישול, הטיימר יתחיל רק לאחר שהגעת לטמפרטורה הרצויה.
יושמע צליל כאשר הטמפרטורה הרצויה מושגת.

השהייה להתחלה

יידחה את סיום זמן הבישול, כאשר זמין (בדוק את הטבלה).

השהייה להתחלה	זמן	טמפרטורה	חימום מראש	כפתור G	כפתור A	
—	—	—	—	—	כיבו	0
X	X	X	X	—	טורבו	☼
X	X	X	X	—	רגילה (חום עליון ותחתון)	☼☼
X	X	X	X	—	אפייה בטורבו	☼☼☼
X	X	X	X	—	בישול מקסימלי	☼☼☼☼
—	X	רמה 1-2-3	—	גריל	גריל	☼☼☼☼☼
—	X	רמה 1-2-3	—	גריל	גריל	☼☼☼☼☼☼
—	X	X	X	לחם	לחם	☼☼☼☼☼☼☼
—	X	X	X	פיצה	פיצה	☼☼☼☼☼☼☼☼
X	X	X	—	חסכוני	מייוחד	☼☼☼☼☼☼☼☼☼
X	X	—	—	הפשרה	מייוחד	☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼
X	X	65°	—	שמירת חום	מייוחד	☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼
X	X	30° 35° 40°	—	תפיחה	מייוחד	☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼
—	X	X	X	—	חימום מהיר מראש	☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼

השחמה

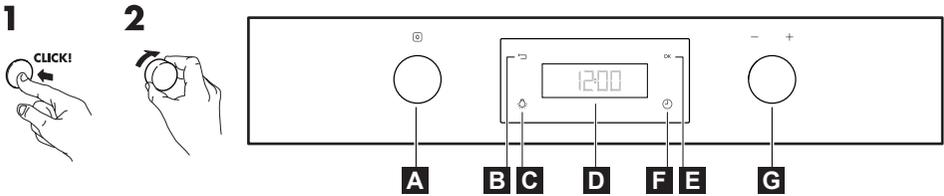
בסיום הבישול, עם פונקציות מסוימות, התצוגה מציגת אפשרות של השחמה נוספת. בפונקציה זו אפשר להשתמש רק לאחר קביעת משך הבישול.

בתום זמן הבישול, התצוגה מציגה: לחץ על **E** הלחצן להשחמה לחץ על **E**, והתנר יתחיל במחזור השחמה של 5 דקות. בפונקציה זו אפשר לבחור פעמיים, זו אחר זו.

טיימר

אפשרות זו תפעיל את שעון הדקות רק כאשר אין פונקציות אחרות פעילות. המשך ללחוץ על **E** עד שהחיווי **00:00** מתחיל להבהב בתצוגה, בחר ולחץ OK כדי לאשר. יישמע אות לאחר שהטיימר סיים לספור.

לוח בקרה



כפתורים נשלפים

- כדי להשתמש בכפתור זה, לחץ עליו במרכז.
 הכפתור נשלף החוצה.
 סובב אותו למצב הדרוש.
 לאחר סיום הבישול, סובב את הכפתור למצב 0
 ולחץ עליו שוב כדי להחזיר אותו למקומו המקורי.

- A** כפתור בחירת תוכנית
B לחצן חזרה
C אור
D תצוגה
E לחצן אישור
F טיימר
G כפתור בחירת טמפרטורה

שימוש ראשון

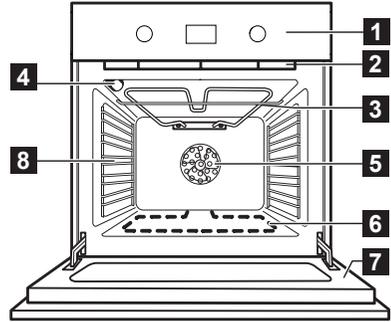
- הוציאו את האביזרים מהתנור וחממו אותו ב-200° למשך כשעה כדי לסלק את הריח והאדים מחומרי הבידוד וגריז המגן.
 - הגדרות**
 - סובב את כפתור "הפונקציות" **A** כדי להציג את ההגדרה וסובב את הכפתור **G** כדי לגשת לתפריט המשנה המכיל ארבע הגדרות תצוגה שניתן לשנות. לאחר סיום הבישול, סובב הכפתור למקומו המקורי.
 - **שעון** סובב את הכפתור **G** כדי להציג את השעון. שתי הספרות השמאליות יתחילו להבהב, סובב את הכפתור **G** כדי להגדיר שעות. לחץ על הכפתור **E** כדי לאשר את הערך ושתי הספרות הימניות יתחילו להבהב. סובב את הכפתור **G** כדי להגדיר דקות ולחץ על הלחצן **E** כדי לאשר את הבחירה.
 - **ציליל** כדי להפעיל או לבטל את האות בקולי, המשך כדלקמן:
 1. סובב את הכפתור **G** כדי להציג את החיווי קולי
 2. לחץ על הכפתור **E** כדי לאשר.
 3. השתמש בכפתור **G** כדי לבחור את ההגדרה הרצויה
 4. לחץ על הכפתור **E** כדי לאשר.
- **בהירות**

כדי לשנות את בהירות התצוגה, המשך כדלקמן:

 1. סובב את הכפתור **G** כדי להציג את החיווי בהירות ולחץ על **E** כדי לאשר.
 2. ערך הבהירות הנוכחי גלוי
 3. סובב את הכפתור **G** כדי להגביר או להקטין את הבהירות ואשר על ידי לחיצה על **E**.
 - **חיסכון**
 1. סובב את הכפתור **G** כדי להציג את החיווי חיסכון.
 2. לחץ על **E** כדי לגשת להגדרה (כיבוי/הדלקה).
 3. סובב את הכפתור **G** כדי לבחור את ההגדרה הרצויה ואשר על ידי לחיצה על הלחצן **E**.
 4. במהלך פעולת הבישול, אם מצב החיסכון מופעל, התצוגה מפחיתה את הבהירות לרמה הנמוכה ביותר לאחר דקה אחת, מנורת החלל תכבה לאחר דקה אחת של בישול ותופעל מחדש על ידי לחיצה על הכפתור **C**.

תיאור המוצר

- 1 לוח בקרה
- 2 מאוורר קירור (בלתי נראה)
- 3 אלמנט הגריל
- 4 מנורת תנור
- 5 מאוורר תנור
- 6 גוף חימום תחתון (נסתר)
- 7 דלת התנור
- 8 רשתות רוחביות



מסילות טלסקופיות



1x

מדף רשת



1x

מגש עמוק



1x

אביזרים

תבנית אפייה

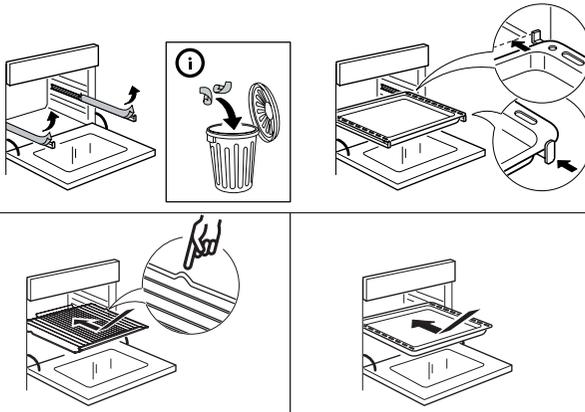


1x

הכנסת מדף הרשת ואביזרים נוספים

כדי להכניס את מדף הרשת למפלט הרצוי החזק אותו כשהוא נוטה מעט כלפי מעלה והכנס קודם את הצד המורם (הפונה למעלה). לאחר מכן, החלק אותו אופקית לאורך מסילת המדף ככל האפשר. את שאר האביזרים, כגון תבנית האפייה, יש להכניס כשהם במצב מאוזן על ידי החלקתם לאורך מסילות המדפים.

אם ברצונך לקנות אביזר, התקשר למרכז שירות איקאה.



⚠ אם נגרם נזק לכבל המתח יש להחליפו בכבל זה שיסופק על-ידי היצרן, נציג השירות שלו או אדם מוסמך מתאים כדי למנוע סכנה - סכנת התחשמלות.

⚠ במקרה של החלפת כבל החשמל, פנה למרכז שירות מורשה.

בכבל ההזנה - סכנת שריפה או התחשמלות. יש להפעיל את המכשיר רק לאחר סיום תהליך ההתקנה.

⚠ יש לבצע את כל פעולות החיתוך של הארונות ולנקות את כל שבבי העץ והנסורת לפני התקנת המכשיר במקומו.

אין לחסום את הרווח המינימלי בין משטח העבודה לקצה העליון של התנור - סכנת כוויה.

אל תסיר את התנור מבסיס הקלקר שלו עד למועד ההתקנה.

⚠ לאחר ההתקנה, יש לחסום את הגישה לתחתית המכשיר - סכנת כוויה.

⚠ אין להתקין את המכשיר מאחורי דלת דקורטיבית - סכנת שריפה.

אזהרות חשמליות

⚠ לוחית הדירוג נמצאת בקצה הקדמי של התנור (גלויה כאשר הדלת פתוחה).

⚠ יש להבטיח כי ניתן לנתק את המכשיר מהחשמל על ידי ניתוק התקע שלו כשהוא נגיש, או על ידי מתג רב קוטבי שמותקן במעלה הזרם של השקע, והמכשיר חייב להיות מוארק, בהתאמה לתקני בטיחות חשמל לאומיים.

⚠ אין להשתמש בכבלים מאריכים, בשקעים מפצלים או במתאמים. לאחר ההתקנה, אסור לרכיבים החשמליים להיות נגישים למשתמש. אין השתמש במכשיר כשאתה רטוב או יחף.

אין להפעיל את המכשיר אם כנגרם נזק לכבל המתח או לתקע שלו, אם אינו פועל כהלכה, או אם ניזוק או הופל.

⚠ מכשיר זה נועד לשימוש ביתי וליישומים דומים, כגון: מטבחי עובדים בחנויות, משרדים וסביבות עבודה אחרות; בחוות חקלאיות; על-ידי לקוחות בבתי-מלון, מוטלים, צימרים וסביבות מגורים אחרות.

⚠ מכשיר זה לא מיועד לשימוש מקצועי. אין להשתמש במכשיר בחוץ.

אין להשתמש בו למטרות אחרות כלשהן (כמו למשל חימום חדר).

⚠ אין לאחסן חומרים נפיצים או דליקים (למשל בנזין או פחיות ריסוס) בתוך המכשיר או בקרבתו - סכנת שריפה.

התקנה

⚠ לטיפול במכשיר ולהתקנתו דרושים שני אנשים או יותר - סכנת פציעה. יש להשתמש בכפפות מגן לפתיחת האריזה ולהתקנה - סכנת חתכים.

⚠ התקנה, כולל אספקת מים (אם בכלל) וחיבורים חשמליים, ותיקונים יבוצעו על-ידי טכנאי מוסמך. אין לתקן ואין להחליף חלקים של המכשיר, אלא אם כן הדבר מצוין במפורש במדריך למשתמש. יש להרחיק ילדים מאתר ההתקנה. לאחר הוצאת המכשיר מהאריזה, יש לוודא שלא נגרם לו נזק במהלך ההובלה. במקרה של בעיה, שי ליצור קשר עם הספק או עם 'שירות הלקוחות' הקרוב למקום מגוריך. לאחר ההתקנה, יש להרחיק את פסולת האריזה (פלסטיק, חלקי קלקר וכו') מהישג ידם של ילדים - סכנת חנק. יש לנתק את המכשיר מאספקת החשמל לפני ביצוע פעולות ההתקנה - סכנת התחשמלות. בזמן התקנה יש לוודא שהמכשיר לא יפגע

תוכן עניינים

16	מה לעשות אם...	4	מידע בטיחות
17	נתונים טכניים	7	תיאור המוצר
18	התקנה	8	לוח בקרה
19	חיבור חשמלי	8	שימוש ראשון
19	הגנת הסביבה	9	שימוש יומי
20	אחריות של איקאה	12	שולחנות בישול
		14	ניקוי ותחזוקה

מידע בטיחות

⚠ אזהרה : לעולם אין לעזוב את המכשיר ללא השגחה בעת ייבוש מזון. אם המכשיר מתאים לשימוש עם גשוש, השתמש רק בגשוש טמפרטורה המומלץ עבור תנור זה - סכנת שרפה.

⚠ יש להרחיק בגדים או חומרים דליקים מהמכשיר עד שכל החלקים שלו התקררו לגמרי - סכנת שריפה. יש תמיד להיות ערני בעת בישול מזון עשיר בשומם או שמן ובעת הוספת משקאות אלכוהוליים - סכנת שרפה. יש להשתמש בכפפות מגן להוצאת תבניות ואביזרים נלווים. בסיום הבישול, פתח את הדלת בזהירות: יש לאפשר לאוויר חם או לאדים לצאת בהדרגה לפני שניגשים לחלל - סכנת כוויות. אין לחסום את פתחי האוורור של האוויר החם שבחזית התנור - סכנת שריפה.

⚠ יש להיזהר כלא להיתקל בדלת התנור אשר היא פתוחה.

שימוש מותר

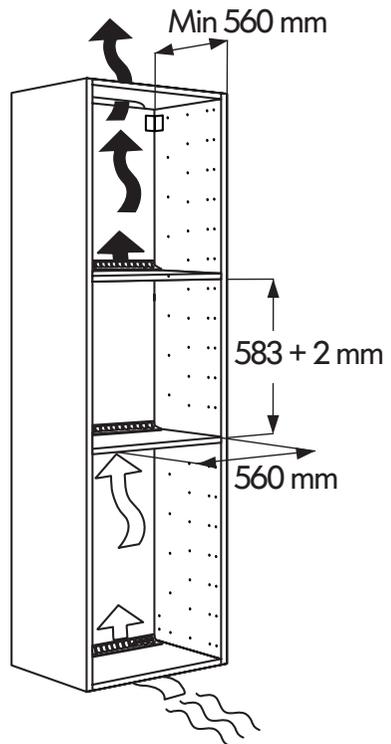
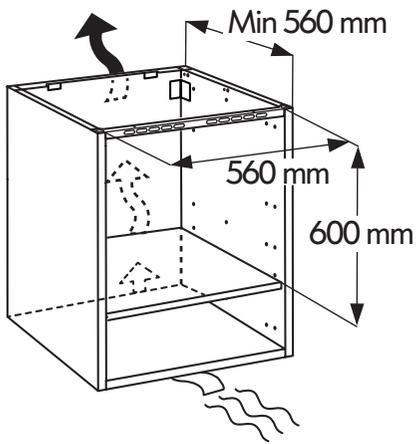
⚠ שים לב: המכשיר לא מיועד להפעלה באמצעות התקן מיתוג חיצוני כגון טיימר או באמצעות מערכת בקרה מרחוק.

לפני השימוש במכשיר יש לקרוא הוראות בטיחות אלה. יש לשמור אותם בהישג יד לשימוש עתידי. בהוראות אלה ובמכשיר עצמו קיימות אזהרות בטיחות חשובות שיש להישמע להן תמיד. היצרן לא יישא בכל אחריות במקרים של אי-שמירה על הוראות הבטיחות, שימוש לקוי או כוונון שגוי של אמצעי הבקרה.

אזהרות בטיחות

⚠ יש להרחיק פעוטות (0-3 שנים) מהמכשיר. יש להרחיק ילדים צעירים (3-8 שנים) מהמכשיר אלא אם הם נמצאים בהשגחה רצופה. ילדים בני 8 ומעלה ואנשים בעלי מוגבלויות פיזיות, חושיות או מנטליות או אנשים חסרי ניסיון וידע יכולים להשתמש במכשיר זה רק בפיקוח או אם הם קיבלו הוראות לגבי שימוש בטוח במכשיר והם מבינים את הסכנות הכרוכות בכך. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. ילדים אינם רשאים לבצע פעולות ניקיון ותחזוקה ללא השגחה.

⚠ אזהרה : המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים בזמן השימוש. יש להיזהר שלא לגעת ברכיבי חימום. יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8, אלא אם כן הם תחת השגחה מתמדת.



ANRÄTTA

he



Design and Quality
IKEA of Sweden