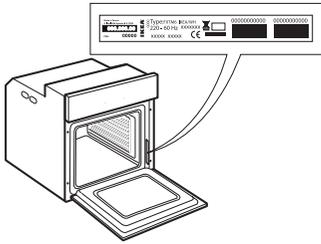


23256

AA-2492041-1

נתונים טכניים

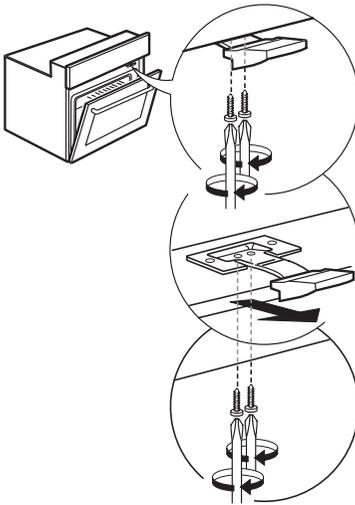
המידע הטכני מופיע על לוחית הנתונים בתוך המכשיר.



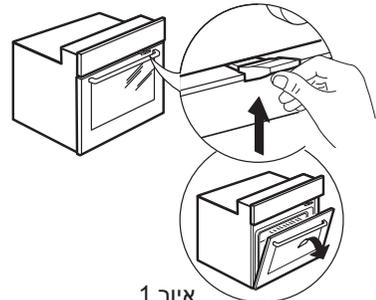
התקנה

התקן נעילת הדלת

לפתיחת הדלת באמצעות התקן נעילת הדלת ראה איור 1.



איור 2



איור 1

ניתן להסיר את התקן בטיחות הדלת על ידי ביצוע פעולות מרצף התמונות (ראה איור 2).

חיבור לחשמל

החלפת כבל חשמל (סוג H05 RR-F 3 x 1,5 מ"מ²) חייבת להתבצע על ידי חשמלאי מוסמך. פנה למרכז השירות של איקאה.

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

נתונים טכניים

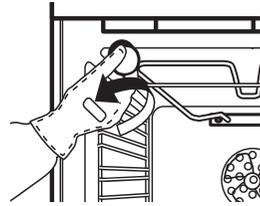
| | |
|-------|--|
| | סוג המוצר, תנור גומחה חשמלי |
| | מזהה דגם MATÅLSKARE 403.687.65 תנור MATTRADITION 003.687.67 תנור MATTRADITION 804.117.24 תנור MATTRADITION 304.117.26 תנור |
| 1 | מספר חללים |
| חשמלי | מקור חום |
| 6 | מספר פונקציות |
| 71 | נפח שמיש. נמדד עם כל רשת צד ולוח קטליטי שהוסר |
| 1191 | שטח תבנית האפייה הגדול ביותר ס"מ ² |
| A | דרגת יעילות אנרגטית (הצריכה הנמוכה ביותר) |
| 95,3 | מדד יעילות אנרגטית |
| 0,99 | צריכת חשמל פונקציה קונבנציונלית (עם עומס סטנדרטי וחימום עליון + תחתון) קוט"ש/תוכנית |
| 0,81 | צריכת חשמל פונקציית טורבו (עם עומס סטנדרטי וחימום טורבו) קוט"ש/מחזור |
| 1500 | גוף חימום עליון W |
| 1150 | גוף חימום תחתון W |
| 1500 | גוף חימום גריל W |
| 1800 | גוף חימום מאוורר W |
| 15 | מאוורר קירור W |
| 25 | מנורת תנור W |
| 22 | עוצמת מאוורר תנור W |
| 2750 | דירוג כולל W |
| | מידות |
| 595 | רוחב מ"מ |
| 595 | גובה מ"מ |
| 550 | עומק מ"מ |
| 27 | מסת המכשיר MATÅLSKARE נירוסטה ק"ג |
| 29 | MATTRADITION נירוסטה ק"ג |
| 29 | MATTRADITION לבן ק"ג |
| 29 | MATTRADITION שחור ק"ג |

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 (CE) מס' 244/2009)
- יש לפנות למרכז השירות של איקאה.

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.

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. |
| | בורר התנור מופנה למצב "⊗". | סובב את בורר התנור ובחר פונקציית בישול. |

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 של איקאה.
 - תמיד יש לציין:
 - תיאור קצר של התקלה;
 - סוג ודגם מדויקים של התנור;
 - מספר השירות (המספר לאחר המילה

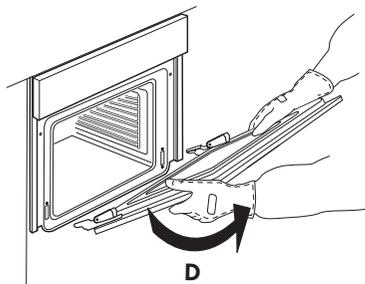
Service בלוחית הדירוג) נמצא בצד ימין של חלל התנור (גלויה כאשר הדלת פתוחה).

SERVICE 0000 000 00000



- כתובתך המלאה;
- מספר הטלפון שלך.

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



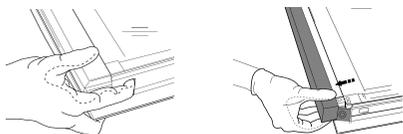
איור 4

להחזרת הדלת למקומה:

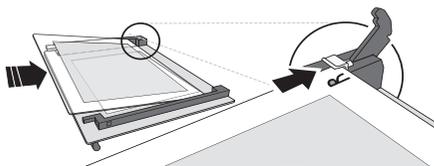
1. הכנס את הצירים לתושבות.
2. יש לפתוח את הדלת עד הסוף.
3. הנמך את שני התפסים.
4. סגור את הדלת.

ניקוי הזכוכית

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



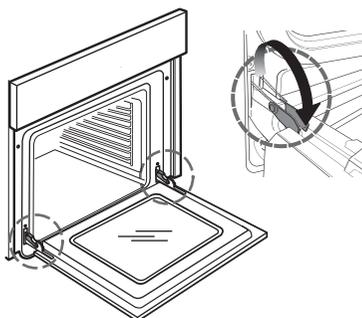
2. הרם את משטח הזכוכית והחזק אותו היטב בשתי הידיים. הוצא אותו מהדלת והנח אותו על גבי משטח רך לפני שתנקה. בצע את אותה פעולה עם הזכוכית האמצעית.
3. כדי למקם מחדש את הזכוכית האמצעית והפנימית כראוי, ודא שניתן לראות את ה-R בפניה השמאלית. תחילה הכנס את הצד הארוך של הזכוכית המסומל ב-R" תושבות התמיכה, ולאחר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



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

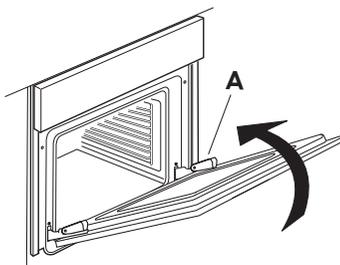
כדי להסיר את הדלת:

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

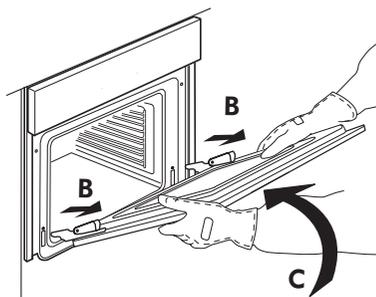


איור 1

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



איור 2



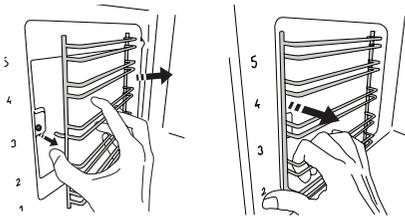
איור 3

ניקוי ותחזוקה

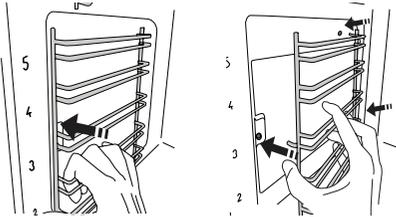
תחזוקה

⚠ אזהרה!

- השתמש בכפפות בטיחות.
 - יש לוודא שהתנור קר לפני ביצוע הפעולות הבאות.
 - נתק את התנור מאספקת המתח.
- כדי להסיר את מסילות המדפים, אחוז בחוזקה 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 בחוזקה אל דופן החור כדי לוודא שמסילת המדף מאובטחת למקומה.



⚠ 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 לחה.
- יש לנקות את המשטחים במטלית לחה. 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 אמייל 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 עיבו 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.

| זמן בישול (ד') | טמפרטורה (°C) | רמה (מהתחתית) | חימום מראש | פונקציה | סוג אוכל |
|----------------|---------------|---------------|------------|---------|--|
| בשר | | | | | |
| 110-150 | 180-190 | 2 | X | | נתח בשר צלוי 2 ק"ג |
| 80-120 | 190-200 | 2 | X | | כבש/עגל/בקר 1 ק"ג |
| 50-100 | 200-230 | 2 | X | | עוף 1 ק"ג |
| 150-200 | 180-200 | 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 |
|----------------|---------------|---------------|------------|---------|---------------------------------|
| 2-6 | 250 | 5 | 5' | | טוסט |
| 15-30* | 250 | 4/3 | 5' | | פילה/רצועות דג |
| 15-30* | 250 | 5/4 | 5' | | נקניקיות/קבאבים/צלעות/המבורגרים |
| 60-90** | 200-220 | 3 | — | | שוק טלה |
| 30-60** | 200-220 | 3 | — | | גרטן ירקות |
| 30-60** | 200-220 | 3 | — | | תפוחי אדמה צלויים |
| 60-90** | 200-220 | 3 | — | | עוף צלוי 1-1.3 ק"ג |
| 30-60** | 200-220 | 3 | — | | רוסטביף נא 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.

טבלת בישול

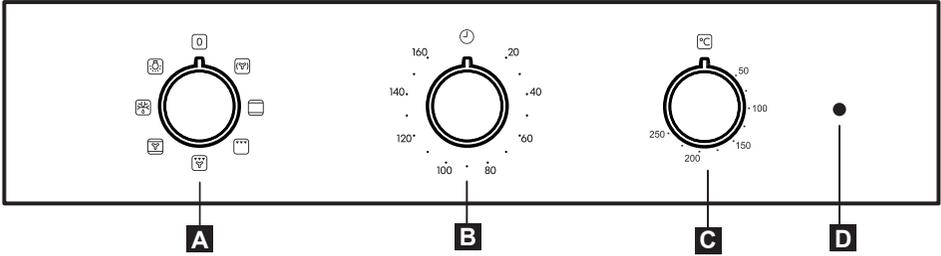
| זמן בישול (ד') | טמפרטורה (°C) | רמה (מהתחתית) | חימום מראש | פונקציה | סוג אוכל |
|----------------|---------------|---------------|------------|---------|--|
| 30-90 | 150-170 | 2 | X | | עוגות תופחות |
| 30-90 | 160-180 | 4-1 | X | | |
| 35-90 | 160-200 | 2 | X | | פשטידות ממולאות (עוגת גבינה, שטרודל, פאי פירות) |
| 40-90 | 160-200 | 4-2 | X | | |
| 15-40 | 160-180 | 2/3 | X | | ביסקוויטים/טארטים קטנים |
| 20-45 | 150-170 | 4-2/5-3-1 | X | | |
| 40-60 | 180-200 | 2 | X | | פחזניות |
| 35-50 | 170-190 | 4-2 | X | | |
| 150-200 | 90 | 2 | X | | מרנג |
| 140-200 | 90 | 4-2/5-3-1 | X | | |
| 10-40 | 220-250 | 1/2 | X | | לחם/פיצה/פוקאצ'ה |
| 20-30 | 200-240 | 4-2 | X | | |
| 10-30 | 250 | 2 | X | | פיצה קפואה |
| 10-30 | 230-250 | 4-2 | X | | |
| 30-50 | 180-200 | 2 | X | | פאיים מלוחים (פאי ירקות, קיש) |
| 30-60 | 180-200 | 4-2/5-3-1 | X | | |
| 20-30 | 190-200 | 2 | X | | מאפי בצק עלים |
| 20-40 | 180-190 | 4-2/5-3-1 | X | | |
| 45-65 | 190-200 | 2 | X | | לזניה/מאפי פסטה/ קבלוני/פלאן |
| 50-100*** | 200 | 4-2 | X | | לזניה ובשר |
| 45-100*** | 190-200 | 4-1 | X | | בשר ותפוחי אדמה |
| 30-50*** | 180 | 4-1 | X | | דגים וירקות |
| 40-120*** | 180-190 | 5-3-1 | X | | ארוחה שלמה טארט / פירות (רמה 5) / לזניה (רמה 3) / בשר (רמה 1) |

טבלת פונקציות תנור

לתנור 5 מסילות גובה. ספור מעלה מהרמה התחתונה.

| פונקציה | תיאור הפונקציה |
|--|--|
| 0 | כבה את התנור והפעל אותו שוב כדי לראות אם הבעיה ממשיכה. |
|  | טורבו |
|  | רגילה (חום עליון ותחתון) |
|  | גריל |
|  | צלייה עם מאוורר |
|  | טורבו עם חום עליון ותחתון |
|  | הפשרה |
|  | תאורה |

לוח בקרה



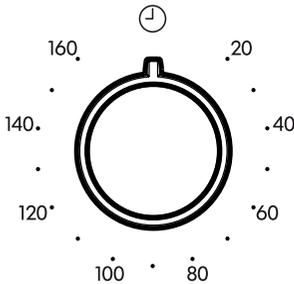
- A** כפתור בחירה
- B** כפתור זמן
- C** כפתור הטמפרטורה
- D** תרמוסטט לד/חימום מראש

שימוש ראשון

הוציאו את האביזרים מהתנור וחממו אותו ב-200° למשך כשעה כדי לסלק את הריח והאדים מחומרי הבידוד וגריז המגן.

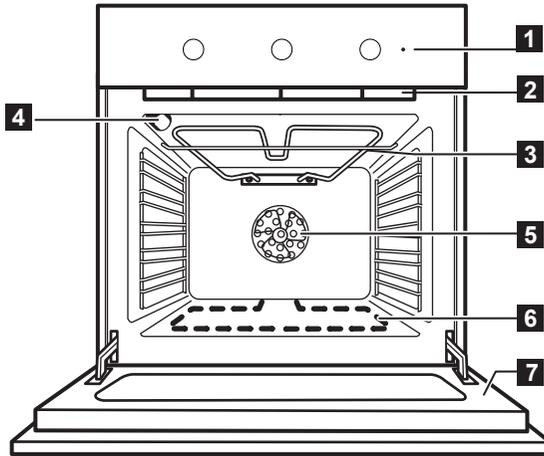
שימוש יומיומי

4. הגדרת הטיימר אפשרות זו אינה מפריעה או משפיעה על הבישול, אך מאפשרת לך להשתמש בשעון העצר הן בזמן ההפעלה והן כשהתנור כבוי.
 כדי להפעיל את הטיימר, סובב את **כפתור** הטיימר ימינה בכיוון השעון ולאחר מכן סובב אותו בחזרה בכיוון ההפוך למשך הרצוי: אות קולי יתריע עם סיום הספירה לאחור.



1. **בחר פונקציה** כדי לבחור פונקציה, סובב את **כפתור הבחירה** לסמל של הפונקציה הרצויה.
2. **הפעל/כבה את התנור** כדי להפעיל את התנור סובב את הכפתור **A** לפונקציה הרצויה, כדי לכבות סובב את ה-**A** למצב "0".
3. **חימום מוקדם** לאחר הפעלת הפונקציה, תרמוסטט לד יפעל לאותת שתהליך החימום המוקדם החל.
 בסוף תהליך זה, תרמוסטט לד נכבה ומציין שהתנור הגיע לטמפרטורה שנקבעה: בשלב הזה ניתן להכניס את המזון ולהמשיך בבישול.
- הערות:** הכנסת המזון לתנור לפני סיום החימום עשויה להשפיע לרעה על תוצאת הבישול הסופית.

תיאור המוצר



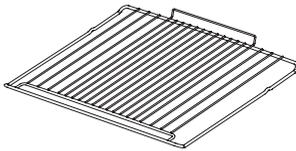
- 5 מאורר תנור
- 6 גוף חימום תחתון (נסתר)
- 7 דלת התנור.

- 1 לוח בקרה
- 2 מאורר קירור (בלתי נראה)
- 3 אלמנט הגריל
- 4 מנורת תנור

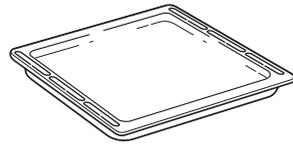
אביזרים

תבנית אפייה

מדף רשת



1x



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 השירות.

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

⚠ במקרה של החלפת כבל החשמל, פנה למרכז השירות.

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 הנתונים 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 להשתמש 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.

בחנויות, משרדים וסביבות עבודה אחרות; 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 מאזור ההתקנה. לאחר הוצאת המכשיר מהאריזה, יש לוודא שלא נגרם לו נזק במהלך ההובלה. במקרה של בעיה, יש 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

| | | | |
|----|----------------|----|---------------|
| 14 | מה לעשות אם... | 4 | מידע בטיחות |
| 15 | נתונים טכניים | 7 | תיאור המוצר |
| 16 | התקנה | 8 | לוח בקרה |
| 16 | חיבור לחשמל | 8 | שימוש ראשון |
| 17 | הגנת הסביבה | 8 | שימוש יומיומי |
| | | 10 | טבלת בישול |
| | | 12 | ניקוי ותחזוקה |

מידע בטיחות

⚠ אזהרה! לעולם אין לעזוב את המכשיר ללא השגחה בעת ייבוש מזון. אם המכשיר מתאים לשימוש עם מד טמפרטורה, השתמש רק במד טמפרטורה המומלץ עבור תנור זה - סכנת שריפה.

⚠ יש להרחיק בגדים או חומרים דליקים מהמכשיר עד שכל החלקים שלו התקררו לגמרי - סכנת שריפה. יש תמיד להיות ערני בעת בישול מזון עשיר בשומן 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 לגוף התנור - סכנת כוויות. אין לחסום את פתחי האוורור של האוויר החם שבחזית התנור - סכנת שריפה.

⚠ יש להיזהר שלא להיתקל בדלת התנור כאשר היא פתוחה.

שימוש מותר

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

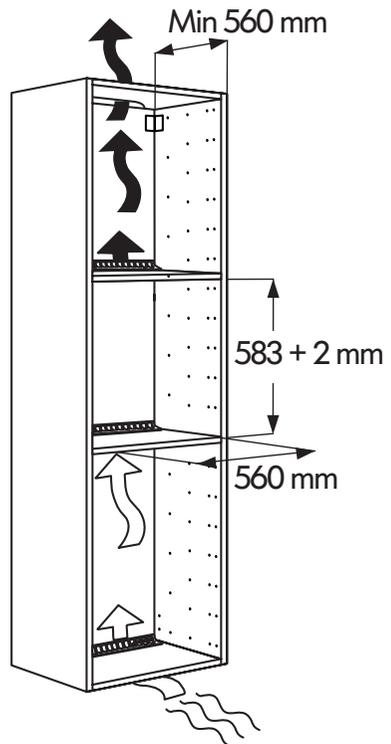
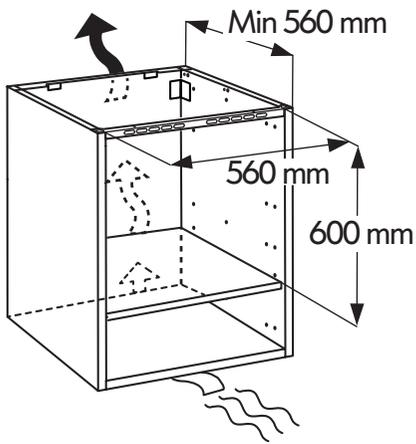
⚠ מכשיר זה נועד לשימוש ביתי וליישומים דומים, כגון: מטבחי עובדים

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 כוונן 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.



MATÄLSKARE

he