

# FRILLESBO

en  
ar  
he



Design and Quality  
Ikea of Sweden

**ENGLISH 3**

**العربية 21**

**HEBREW 36**

**TABLE OF CONTENTS**

Safety Instructions	4
Product description	8
Product Control Panel Introduction and Usage	8
First Use	8
Using the Oven	9
Oven Operating Functions	10
Product Accessories	10
Use of Product Accessories	11
General Information About Cooking	11
Maintenance and Cleaning	15
Troubleshooting	18
Technical Specifications	18
Environmental Instructions	19
IKEA guarantee	19

## Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

## Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.

## Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- Before discarding worn out and useless products:
  1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
  2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
  3. Take precautions to prevent children from entering the product.
  4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

## **Electrical Safety**

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
- The rear surface of the oven gets hot when it is in use. The power cables must not touch the rear surface of the product. Otherwise it might get damaged.
- Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
- Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.

- Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
- Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
- Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- **CAUTION:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.

If your product has a power cable and plug:

- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
- Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
- Never touch the plug with wet hands!
- Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

## **Transportation Safety**

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not place items on the appliance. Carry the appliance vertically.

- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

### **Installation Safety**

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.

### **Safety of Use**

- Ensure that the appliance is switched off after every use.

- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.

### **Temperature Warnings**

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- Keep your distance when opening the oven door during or at the end of cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- During operation the product is hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always wear heat-resistant oven gloves when handling the product.

### **Accessory Use**

- It is important to use the accessories provided with the product appropriately. For detailed information, refer to the section "**Use of Product Accessories**".
- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.

### **Cooking Safety**

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- When the oven is in use, NEVER place baking tray, dishes or aluminium foil directly on the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven, and might even cause damage to the oven cabinet or kitchen flooring.

Be mindful of the following precautions when using greasy parchment paper or similar materials:

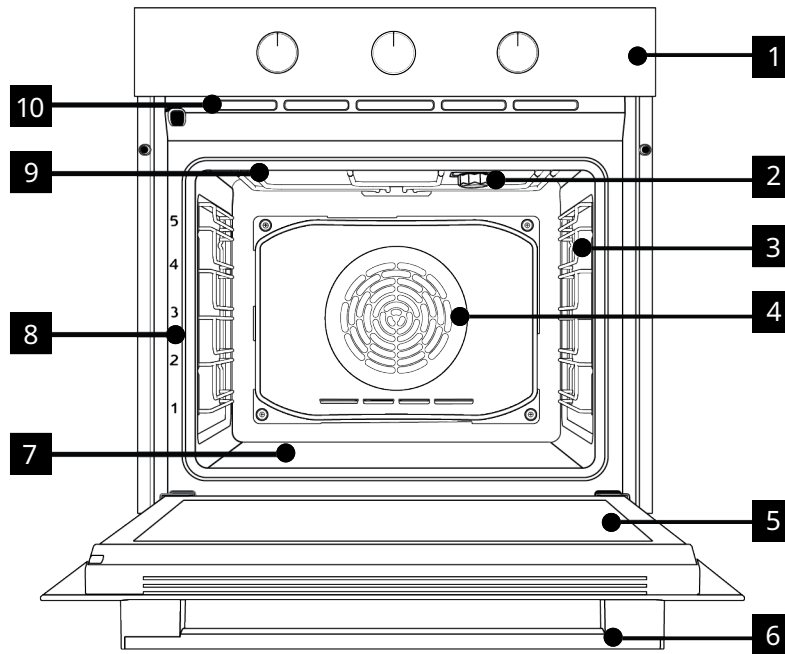
- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven.
- To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air, remove any excess parts of greaseproof paper that hang from accessories or containers. Do not use greaseproof paper at oven temperatures

- higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.
- Do not place it on top of accessories during preheating.
- Always press down with a plate or similar object to prevent the material from flying around due to the air circulation inside the oven.
- Only cover the necessary surface inside the tray.
- After each use, the tray should be cleaned, and any greaseproof paper or similar materials used in the tray should be replaced. Otherwise, liquids dripping onto the tray can cause smoking or even ignite flames.
- An air flow is generated when the product lid is opened. Greaseproof paper can come into contact with heating elements and ignite.
- When using wire grill, a tray should be placed on the lower rack. Otherwise, the food oil and other components that drip onto the oven bottom can create heavy smoke and lead to flames.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

### **Maintenance and Cleaning Safety**

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.

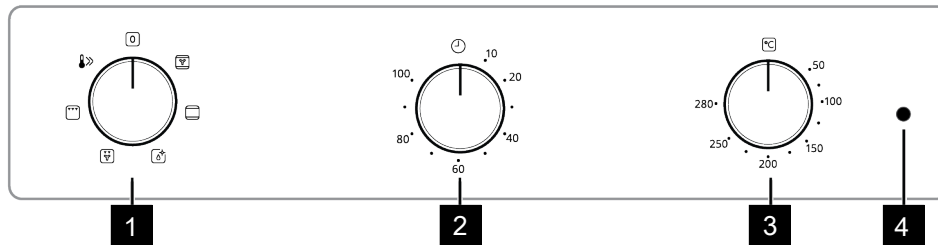
## Product description



- |   |   |
|---|---|
| <b>1</b> Control panel                        | <b>2</b> Lamp                               |
| <b>3</b> Wire shelves                         | <b>4</b> Fan motor (behind the steel plate) |
| <b>5</b> Door                                 | <b>6</b> Handle                             |
| <b>7</b> Lower heater (under the steel plate) | <b>8</b> Shelf positions                    |
| <b>9</b> Upper heater                         | <b>10</b> Ventilation holes                 |

## Product Control Panel Introduction and Usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.



- |                                  |                          |
|----------------------------------|--------------------------|
| <b>1</b> Function selection knob | <b>2</b> Timer knob      |
| <b>3</b> Temperature knob        | <b>4</b> Thermostat lamp |

### Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. Turn left / right from closed (top) position to select.

### Temperature knob

You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (top) position to select.

### Timer knob

The timer has no effect on the oven functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set is up, the timer emits an audible signal.

### Oven inner temperature indicator

You can understand the oven interior temperature from the temperature lamp. The thermostat lamp is located on the control panel. The thermostat lamp turns on when the product starts to operate, and the thermostat lamp turns off when it reaches the set temperature. When the temperature inside the oven drops below the set temperature, the thermostat lamp turns on again.

## First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

## Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See "Oven operating functions". You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

### Before using the accessories:

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

**NOTICE:** Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

**NOTICE:** During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

## Electrical connection

### ⚠ General warnings

- Disconnect the product from the power supply before beginning any work on the electrical installation. There is a risk of electric shock.

## Using the Oven

### General Information on Using the Oven

#### Cooling fan

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Refrain from covering these ventilation openings. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan

### Operation of the Oven Control Unit

#### Turning on the oven

When you select a operating function you want to cook with the function selection knob and set a certain temperature with the temperature knob, the oven starts operating.

#### Turning off the oven

You can turn the oven off by turning the function selection knob and temperature knob to the off (up) position.

#### Selecting the temperature and oven operating function

You can cook by making a manual control (at your own control) by selecting the temperature and operating function specific to your food.

- Connect the product to a grounded socket/line protected by a miniature circuit breaker (fuse) of appropriate capacity as specified in the "Technical Specifications" table. Have the grounding performed by a qualified electrician before using the product with or without a transformer. Our company does not accept responsibility for damages resulting from failure to comply with the requirement for the product to be used with a grounded installation in accordance with local regulations.
- The product can only be connected to the mains power supply by an authorized and qualified person, and the product warranty only begins after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for damages resulting from work performed by unauthorized persons.
- The power cord must not be crushed, folded, compressed, or come into contact with hot parts of the product. If the power cord is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover of the appliance is opened or it is located at the rear wall of the appliance depending on the appliance type.
- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob). Do not use extension or multi sockets in power connection.
- When installing the wiring, you must comply with national/local electrical regulations and use the appropriate plug and outlet for the product. If the power limits of the product exceed the current carrying capacity of the plug and outlet/outlet, you must connect the product directly to the fixed electrical installation without using a plug and outlet/outlet.

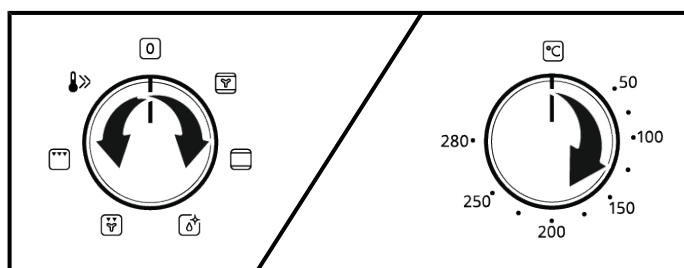
### If your appliance has a cord and plug:

Perform the electrical connection of your appliance by plugging it to a grounded socket.

continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

### Oven lighting

The oven lighting is turned on when the oven starts baking. The lighting is on during baking.



1. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.

2. Set the temperature you want to cook with the temperature knob.

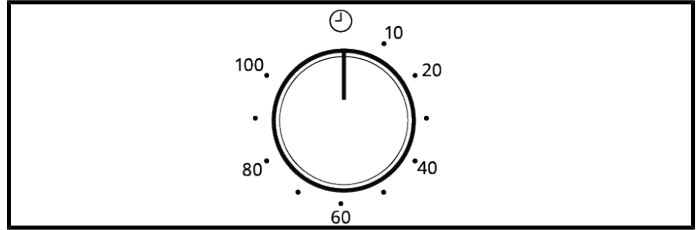
- ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the thermostat lamp will turn on. When the temperature inside the oven reaches the desired temperature, the thermostat lamp will turn off. The oven will not turn off by itself after the baking process. You have to control baking and turn it off yourself. When your baking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.

### Setting the timer

The timer function does not interfere with cooking. It allows you to use the minute minder while a cooking function is active or even when the oven is off.







#### To set the timer:

1. Turn the timer knob clockwise to its maximum setting.
2. Then, turn it counterclockwise to select your desired time.



## Oven Operating Functions

On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Top and bottom heating	*	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Bottom heating / Easy steam cleaning	*	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom. This function should also be used for easy steam cleaning.
	Fan assisted bottom/top heating	*	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Full grill	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Fan assisted low grill	*	The hot air heated by the small grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling smaller amounts.
	Booster	-	All the heaters of the oven work. This operating function is used to quickly bring the oven to the desired temperature (preheating). Do not use it for cooking food.

\* Your product operates in the temperature range specified on the temperature knob. When the temperature is set to 280°C, the internal temperature may vary. It can increase by approximately 35°C or decrease by approximately 15°C.

## Product Accessories

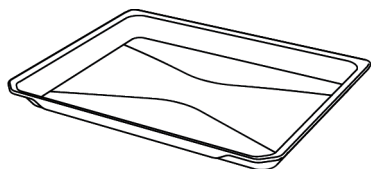
There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.



The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

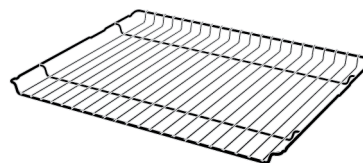
### Standard tray

It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



### Wire grill

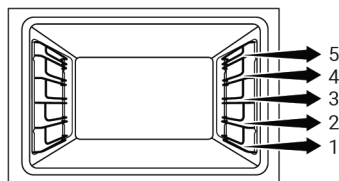
It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.



## Use of Product Accessories

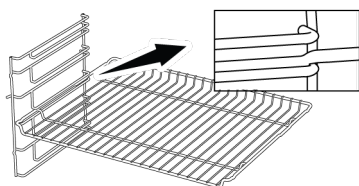
### Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.



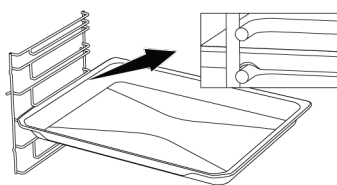
### Placing the wire grill on the cooking shelves

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.



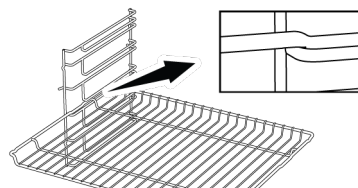
### Placing the tray on the cooking shelves

It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.



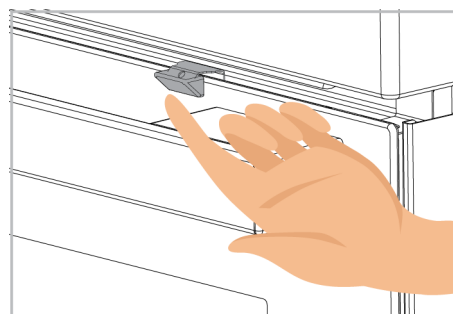
### Stopping function of the wire grill

There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.



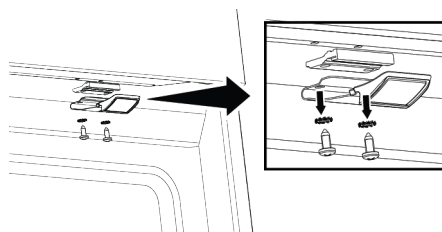
### Child safety lock

This product has a child lock on the oven door. To open the oven door, lift the plastic part slightly upwards and pull the door handle. When close the door, child lock will be locked itself.



### To remove the child lock:

Remove the two screws that secure the child lock safety as shown in the figure. When you want to use it again, you can secure it under the control panel with the fixing materials.



## General Information About Cooking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

## General Warnings About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.

- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

## Pastries and oven food

### General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.

### Cooking table for pastries and oven foods

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	3	180	30 ... 45
Cake in the mould	Cake mould on wire grill **	Top and bottom heating	2	170 - 180	30 ... 60
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	170	25 ... 40
Dough pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	20 ... 35
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	30 ... 45

- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

### Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

### Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 ... 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 70
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	2	250	10 ... 20

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## Meat, Fish and Poultry

### The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.

- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

### Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/max, after 180 ... 190	60 ... 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	2	15 mins. 250/max, after 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	1	25 mins. 250/max, after 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	3	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

### General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

### Fan assisted low grill

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	Fan assisted low grill	4	200	30 ... 35
Chicken pieces	Wire grill	Fan assisted low grill	4	250	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	Fan assisted low grill	4	250	30 ... 40
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Wire grill - Place one tray on a lower shelf	Fan assisted low grill	3	15 mins. 250, after 180 ... 190	90 ... 110

Do not preheat the dishes recommended in this grill chart.

### Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

### Cooking table for test meals

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	140	20 ... 30
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 70

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 4

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

## Yogurt

### Preparation of yogurt;

### The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

### Grill table

- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

1. Remove the accessories and side wire shelves (if any) from the cooking area.

2. Place the yogurt cookware on the bottom of the cooking area.
3. After preparing the yogurt, let it rest in the refrigerator for at least 12 hours.

Food	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Yogurt	Full grill	Bottom of the cooking area	50 - 60	240 ... 360

## Maintenance and Cleaning

### General Cleaning Information

#### General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

#### Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

#### Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.

- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See "Easy Steam Cleaning [▶ 16]").
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.

#### Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

#### Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

### Cleaning Accessories

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

### Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.

- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

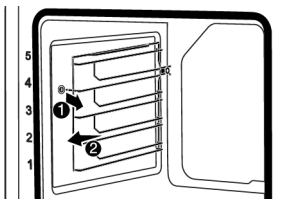
## Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

### To remove the side wire shelves:

1. Remove the front of the wire shelf by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the wire shelf towards you to remove it completely.



3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

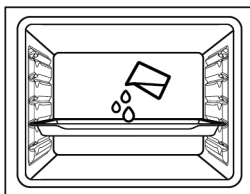
## Easy Steam Cleaning

Function symbol	Function description	Temperature (°C)	Time mins.
	Easy steam cleaning	100	15

This allows cleaning of the dirt (not remaining for a long time) that is softened by the steam inside the oven and by the water droplets condensed in the internal surfaces of the oven easily.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Add 500 ml water into the tray and place it on the 2nd shelf of the oven.

- i** Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.



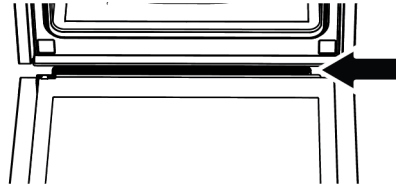
3. Set the oven to the easy steam cleaning operating mode and operate it at 100°C for 15 minutes.

Immediately open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth. Steam will be released when opening the door. This may pose a risk of burns. Be careful when opening the door.

For stubborn dirt, clean the product using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

- i** In the easy steam cleaning function, it is expected that the added water evaporates and condenses on the inside of the oven and the oven door in order to soften the light dirt formed in your oven. Condensation formed on the oven door may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.

After the condensation inside the oven, puddle or moisture may occur in the pool channel under the oven. Wipe this pool channel with a damp cloth after use and dry it.



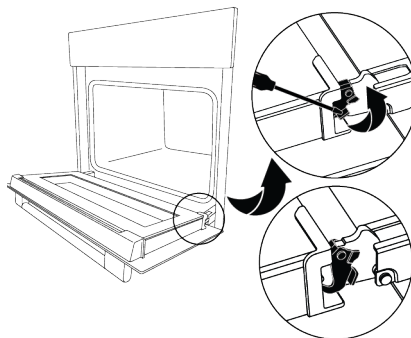
## Cleaning the Oven Door

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "Removing the oven door" and "Removing the inner glasses of the door". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.

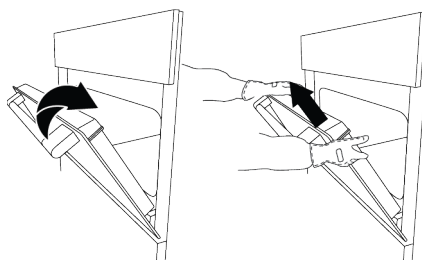
- i** Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

### Removing the oven door

1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them with a tool downwards as shown in the figure.



3. Get the oven door to a half-open position.

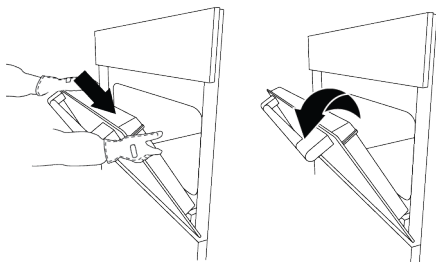


4. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

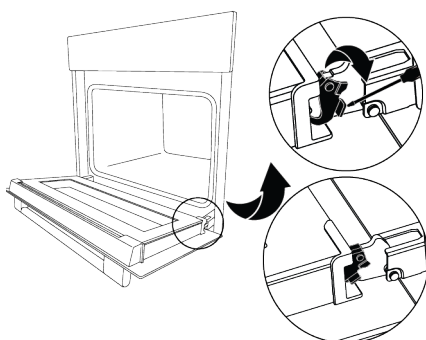
**i** Do not put your fingers around hinge which has a strong spring and may hurt fingers.

**To reattach the door**

1. Get the oven door to a half-open position.



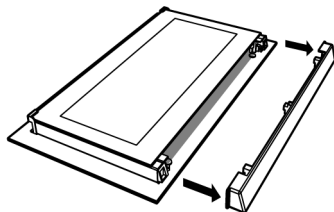
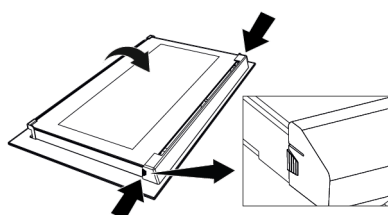
2. Push the removed door downwards to place it from the right and left hinges and open the oven door fully.
3. Close the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them with a tool upwards as shown in the figure.



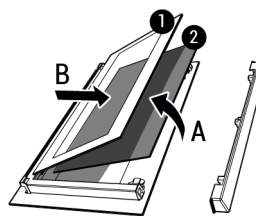
**Removing the Inner Glass of The Oven Door**

Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

1. Open the oven door.
2. Pull the plastic component, attached on the upper section of the front door, towards yourself by simultaneously pushing on the pressure points on both sides of the component and remove it.



3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards "A" and then, remove it by pulling towards "B".



1 Innermost glass                      2 Inner glass

4. If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
5. The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
6. While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.
7. Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

**Cleaning the Oven Lamp**

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

**Replacing the oven lamp**

**General Warnings**

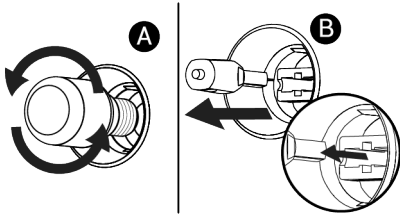
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

**If your oven has a round lamp,**

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



4. Refit the glass cover.

## Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

### Steam is emanated while the oven is working.

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

### Water droplets appear while cooking

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

### Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

### The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.

- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

### Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

### Oven is not heating.

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Additional Information for User Manual:	Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826	
Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Off	0,3	-
Standby	-	-
Standby Mode with information or status display	-	-
Networked Standby	-	-


\*:The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.


## Technical Specifications


General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	595/594/567
Oven installation dimensions (height/width/depth) (mm)	590-600 /560 /min.550
Voltage/Frequency	220-240 V ~; 50/60 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Total power consumption (kW)	2,4
Oven type	Fan assisted oven
Energy efficiency class	A
Usable volume (L)	72
Mass of the appliance (M) (Net Weight) kg	30
Energy Efficiency Index per cavity EEI cavity	95,3

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not: 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.

 Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

 Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

 Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

## Environmental Instructions

### Waste Directive

#### Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

#### Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

### Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

### Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product.

The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.

## 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.

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").

#### 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.

- 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 Haifa52, 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.

**جدول المحتويات**

22	تعليمات السلامة
25	مقدمة المنتج
25	مقدمة حول لوحة التحكم في المنتج واستخدامها
25	الاستخدام الأولي
26	استخدام الفرن
26	وظائف تشغيل الفرن
27	ملحقات المنتج
27	استخدام ملحقات المنتج
28	تحذيرات عامة عن الطهي في الفرن
30	الصيانة والتنظيف
33	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
34	المواصفات الفنية
34	تعليمات بيئية
34	ضمان IKEA

## تعليمات السلامة !

- يجب مراقبة الأطفال والتأكد من عدم لعبهم بالمنتج.
- المنتجات الكهربائية تشكل خطراً على الأطفال والحيوانات الأليفة. لا يجوز للأطفال والحيوانات الأليفة اللعب بالمنتج أو التسلق عليه أو الدخول إليه.
- لا تضع أشياء قد يصل إليها الأطفال على المنتج.
- تحذير: أثناء الاستخدام، تكون الأسطح التي يمكن الوصول إليها من المنتج ساخنة. احرص على إبعاد الأطفال عن المنتج.
- احفظ مواد التغليف بعيداً عن متناول الأطفال. هناك خطر الإصابة والاختناق.
- عندما يكون الباب مفتوحاً، لا تضع أي أشياء ثقيلة عليه ولا تسمح للأطفال بالجلوس عليه. قد يتسبب ذلك في انقلاب الفرن أو إتلاف مفصلات الباب.
- قبل التخلص من المنتجات المستهلكة وغير المفيدة:
  1. افصل قابس الطاقة وأزله من المقبس.
  2. اقطع كابل الطاقة وافصله مع القابس من المنتج.
  3. اتخذ الاحتياطات اللازمة لمنع الأطفال من دخول المنتج.
  4. لا تسمح للأطفال باللعب بالمنتج عندما يكون في وضع الخمول.

### السلامة الكهربائية !

- وصل المنتج بمأخذ مؤرض مَحْمِي بمصهر يطابق التصنيفات الحالية الموضحة على ملصق النوع. احرص على أن يتم تركيب التأريض بواسطة فني كهرباء مؤهل. لا تستخدم المنتج دون تأريض وفقاً للوائح المحلية/ الوطنية.
- يجب أن يكون القابس أو التوصيل الكهربائي للجهاز في مكان يسهل الوصول إليه. وإذا لم يكن ذلك ممكناً، يجب أن تكون هناك آلية (مصهر، مفتاح، وما إلى ذلك) على التركيبات الكهربائية التي يتصل بها المنتج، بما يتوافق مع اللوائح الكهربائية وفصل جميع الأقطاب عن الشبكة.
- افصل المنتج أو أوقف تشغيل المصهر قبل إجراء عمليات الإصلاح والصيانة والتنظيف.
- وصل المنتج بمأخذ يلي قيم الجهد الكهربائي والتردد المحددة على ملصق النوع.
- (إذا لم يكن منتجك يحتوي على كابل رئيسي) فاستخدم فقط كابل التوصيل الموضح في قسم "المواصفات الفنية".
- لا تقم بحشر سلك الطاقة أسفل المنتج وخلفه. لا تضع أي شيء ثقيل على سلك الطاقة. لا يجب ثني سلك الطاقة أو سحقه، أو ملامسته لأي مصدر حرارة.
- تأكد من عدم انحشار كابل الطاقة أثناء وضع المنتج في مكانه بعد تجميعه أو تنظيفه.
- يصير السطح الخلفي للفرن ساخناً عند استخدامه. يجب ألا تلمس كابلات الطاقة السطح الخلفي للمنتج. وإلا فإنه قد يتعرض للتلف.

- يتضمن هذا القسم تعليمات السلامة اللازمة لمنع خطر الإصابة الشخصية أو الضرر المادي.
- في حالة تسليم المنتج لشخص آخر للاستخدام الشخصي أو لأغراض الاستخدام المستعمل، يجب أيضاً تقديم دليل المستخدم وملصقات المنتج والمستندات والأجزاء الأخرى ذات الصلة.
- لن تتحمل شركتنا مسؤولية الأضرار التي قد تحدث إذا لم يتم اتباع هذه التعليمات.
- يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى إبطال أي ضمان.
- احرص دائماً على إجراء أعمال التركيب والإصلاح من قبل الشركة المصنعة أو الخدمة المعتمدة أو الجهة التي تحددتها الشركة المستوردة.
- استخدم قطع الغيار والملحقات الأصلية فقط.
- لا تقم بإصلاح أو استبدال أي مكون من مكونات المنتج إلا إذا تم تحديد ذلك بوضوح في دليل المستخدم.
- لا تقم بإجراء تعديلات فنية على المنتج.

### غرض الاستخدام !

- تم تصميم هذا المنتج للاستخدام المنزلي. ومن ثم فهو ليس مناسباً للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم المنتج في الحدائق أو الشرفات أو أي بيئات خارجية أخرى. هذا المنتج مخصص للاستخدام في المنازل وفي مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.
- تحذير: لا يجوز استخدام هذا المنتج إلا لأغراض الطهي فقط، ولا يجب استخدامه لأغراض غير ذلك، مثل تدفئة الغرفة.
- يمكن استخدام الفرن لإذابة تجمد الطعام والخبز والقلي والشواء.
- يجب عدم استخدام هذا المنتج لتسخين الأطباق أو التجفيف عن طريق تعليق المناشف أو الملابس على المقبض.

### سلامة الأطفال والأشخاص المعرضين للخطر والحيوانات الأليفة !

- يمكن استخدام هذا المنتج من قبل الأطفال بعمر 8 سنوات فأكثر، والأشخاص الذين يعانون من ضعف في المهارات البدنية أو الحسية أو العقلية، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، طالما يتم الإشراف عليهم أو تدريبهم حول الاستخدام الآمن ومخاطر المنتج.
- لا يجوز للأطفال اللعب بالمنتج. ولا يجوز للأطفال القيام بتنظيف المنتج أو صيانته إلا في وجود شخص يشرف عليهم.
- لا ينبغي استخدام هذا المنتج من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة (بما في ذلك الأطفال)، ما لم يتم وضعهم تحت الإشراف أو تلقي التعليمات اللازمة.

### ! سلامة التركيبات

- قبل البدء في التثبيت، أُلغ تنشيط خط الطاقة الذي سيوصل به المنتج وذلك بإيقاف تشغيل المصهر.
- ارتدِ دوماً قفازات واقية أثناء عمليتي النقل والتركيب. وإلا فثمة خطر من التعرض للإصابة بفعل الحواف الحادة.
- قبل تركيب المنتج، أفحص المنتج للتحقق من عدم وجود أي تلف. تجنب تركيب المنتج في حالة وجود أي تلف به.
- تجنب استخدام أي مواد عازلة للحرارة لتغطية الجزء الداخلي من الأثاث الذي سيتم تثبيته.
- ينبغي ألا توجد أشعة الشمس المباشرة ومصادر الحرارة، مثل السخانات الكهربائية أو الغازية، في منطقة تثبيت المنتج.
- أبقِ على المناطق المحيطة بجميع قنوات التهوية الخاصة بالمنتج مفتوحة.
- لتجنب ارتفاع درجة الحرارة، يجب عدم تركيب المنتج خلف أغطية زخرفية.
- في الحالات التي يوجد فيها خرطوم/أنبوب غاز أو أنبوب مياه بلاستيكي خلف منطقة التثبيت المخصصة للمنتج، فمن الضروري ضمان عدم وجود تلامس بين المنتج وخطوط المرافق هذه. وإلا فقد يتم سحق الخرطوم/الأنبوب.
- إذا كان يوجد مقبس خلف مكان الذي سيثبت المنتج به، فيجب التأكد من عدم ملامسة المنتج للمقبس ولا القابس الموصل بالمقبس.

### ! سلامة الاستخدام

- تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز بعد كل استخدام.
- إذا كنت لن تستخدم المنتج لفترة طويلة، فافصله أو افصل الطاقة عن صندوق المصاهر.
- لا تستخدم المنتج إذا تعطل أو تعرض للتلف أثناء استخدامه. افصل المنتج عن الكهرباء. اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد.
- لا تستخدم الجهاز إذا تمت إزالة زجاج الباب الأمامي أو تشققه. وإلا سيكون هناك خطر الإصابة والأضرار البيئية.
- لا تدوس على الجهاز لأي سبب من الأسباب.
- لا تستخدم المنتج أبداً في حالة فقدان السيطرة على النفس بسبب استخدام الكحول و/ أو المخدرات.
- يجب عدم الاحتفاظ بالأشياء القابلة للاشتعال داخل منطقة الطهي وحولها. وإلا، قد يؤدي ذلك إلى نشوب حريق.
- مقبض الفرن ليس مُجَفَّفَ مناشيف. عند استخدام المنتج، لا تعلق المناشف أو القفازات أو المنسوجات المماثلة على المقبض.
- تتحرك مفصلات باب المنتج عند فتح الباب وإغلاقه وقد تتحشر. عند فتح / إغلاق الباب، فلا تمسك الجزء الذي يحتوي على مفصلات

- لا تحشر الكابلات الكهربائية في باب الفرن ولا تمررها فوق الأسطح الساخنة. بخلاف ذلك، فقد يذوب عازل الكيل ويتسبب في نشوب حريق نتيجة قصر الدائرة الكهربائية.
- استخدم الكابل الأصلي فقط. لا تستخدم كابلات مقطوعة أو تالفة.
- لا تستخدم سلك تمديد أو متعدد القوابس لتشغيل منتجك.
- اتصل بمركز الخدمة المعتمد أو المستورد لاستخدام المحول المعتمد في الحالات التي يكون فيها استخدام محول مُغير (نوع القابس) ضرورياً.
- اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد إذا كان طول خط الطاقة غير مناسب.
- قد تسخن مصادر الطاقة المحمولة أو المقابس المتعددة بشدة وتشتعل. أبقِ المقابس المتعددة ومصادر الطاقة المحمولة بعيداً عن المنتج.
- في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو مركز خدمة معتمد، أو شخص تحدده الشركة المستوردة، وذلك للحيلولة دون وقوع مخاطر محتملة.
- تحذير: قبل استبدال مصباح الفرن، تأكد من فصل المنتج عن مأخذ الإمداد الرئيسي لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية. افصل المنتج أو أوقف تشغيل المصهر من صندوق المصاهر.
- إذا كان جهازك يحتوي على سلك وقابس:
  - تجنب تماماً وضع قابس المنتج في قابس مكسور أو مفكوك أو خارج المقبس. تأكد من إدخال القابس بالكامل في المقبس. وإلا فقد تسخن الوصلات بشدة مما يؤدي إلى نشوب حريق.
  - تجنب إدخال الجهاز في مقابس مشحمة أو غير نظيفة أو معرضة للماء (مثل المقابس الموجودة بالقرب من منضدة العمل قد يتسرب إليها الماء). وإلا فثمة خطر من حدوث ماس كهربائي أو التعرض لصعق كهربائي.
  - لا تلمس القابس أبداً بأيدي مبتلة!
  - اسحب القابس من المقبس باستخدام جسم القابس بدلاً من السلك نفسه.

### ! سلامة النقل

- افصل المنتج من مصدر إمداد الطاقة الرئيسي قبل نقله.
- المنتج ثقيل، فاحمل المنتج مع شخصين على الأقل.
- لا تستخدم الباب و/أو المقبض لنقل المنتج أو تحريكه.
- لا تضع أي أشياء على الجهاز. احمل الجهاز عمودياً.
- عندما تحتاج إلى نقل المنتج، قم بلفه بمادة تغليف ذات غلاف بفقاغات أو بورق مقوى سميك واربطه بشريط بإحكام. أحكم تثبيت الأجزاء المتحركة للمنتج لمنع تلفها.
- قبل تركيب المنتج، أفحصه للتحقق من عدم وجود أي تلف به بعد نقله. اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد في حالة تلفه.

## ⚠️ تحذيرات بشأن درجة الحرارة

- ضع ورق مضاد للشحوم في إناء الطهي أو على ملحق الفرن (الصينية، الشواية السلوكية، وما إلى ذلك) مع الطعام وضعه في الفرن المسخن مسبقاً.
- لمنع خطر ملامسة عناصر تسخين الفرن وعرقلة تدفق الهواء الساخن، قم بإزالة أي أجزاء زائدة من ورق الزبدة التي تتدلى من الملحقات أو الحاويات. لا تستخدم ورق زبدة في درجات حرارة أعلى من درجة حرارة الاستخدام القصوى المحددة من قبل الشركة المصنعة. لا تضع ورق مضاد للشحوم أبداً على قاعدة الفرن.
- لا تضعه فوق الملحقات أثناء التسخين المسبق.
- اضغط دائماً ببطء أو شيء مشابه لمنع المواد من التناثر بسبب دوران الهواء داخل الفرن.
- قم فقط بتغطية السطح الضروري داخل الصينية.
- بعد كل استخدام، يجب تنظيف الصينية واستبدال أي ورق زبدة أو مواد مماثلة مستخدمة في الصينية. بخلاف ذلك، يمكن أن تتسبب السوائل المتساقطة على الصينية في تشكل دخان أو حتى اشتعال اللهب.
- يتولد تدفق الهواء عند فتح غطاء المنتج. يمكن أن يتلامس ورق الزبدة مع عناصر التسخين مما يؤدي إلى اشتعاله.
- عند استخدام الشواية السلوكية، يجب وضع صينية على الرف السفلي. وإلا، قد يتسبب زيت الطعام والمكونات الأخرى التي تتساقط على قاع الفرن في تصاعد دخان كثيف واشتعال النيران.
- أغلق باب الفرن أثناء الشواء. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- يشكل الطعام غير المناسب للشواء خطر حريق. يجب شوي الطعام المناسب لنار الشواء الكثيفة. لا تضع الطعام بعيداً جداً في الجزء الخلفي من الشواية. فهذه المنطقة تعد الأكثر سخونة وقد تشتعل فيها الأطعمة الدهنية.

## ⚠️ السلامة خلال الصيانة والتنظيف

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- لا تغسل المنتج أبداً عن طريق رش الماء أو سكب عليه! هناك خطر حدوث صدمة كهربائية!
- لا تستخدم المنظفات البخار لتنظيف الجهاز حيث قد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية.
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الكاشطات المعدنية أو الصوف السلكي أو مواد التبييض لتنظيف زجاج الباب الأمامي. يمكن أن تتسبب هذه المواد في خدش الأسطح الزجاجية وتكسيدها.

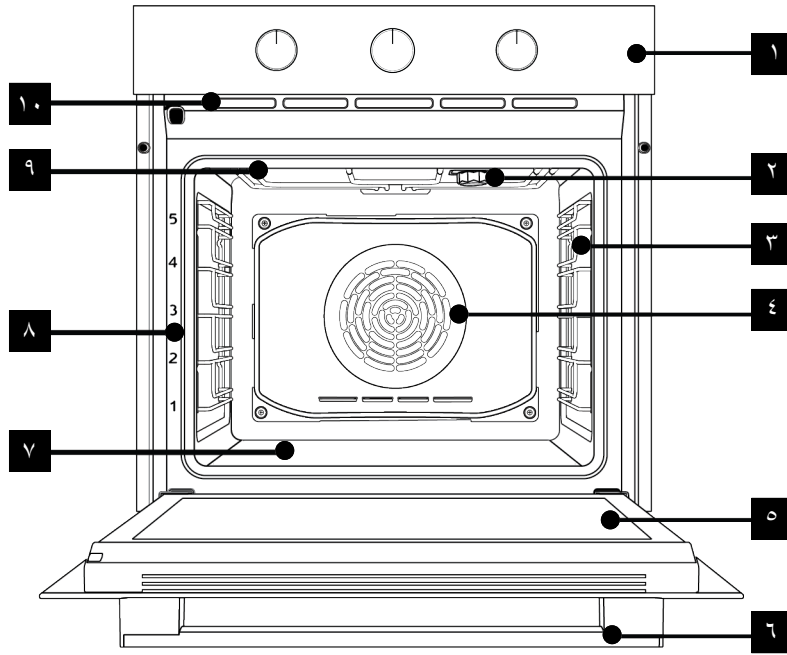
- تحذير: عندما يكون المنتج قيد الاستخدام، سيكون المنتج وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة. يجب أخذ الحيطة لتجنب لمس المنتج وعناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات عن المنتج ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال أو الانفجار بالقرب من المنتج، لأن الأسطح ستكون ساخنة أثناء تشغيله.
- حافظ على مسافة كافية بينك وبين فتح باب الفرن أثناء الطهي أو عند انتهائه. فقد يحرق البخار يدك و/أو وجهك و/أو عينيك.
- يكون المنتج ساخناً أثناء التشغيل. يجب الحرص على تجنب ملامسة الأجزاء الساخنة داخل الفرن وعناصر التسخين.
- قم دائماً بارتداء قفازات الفرن المقاومة للحرارة أثناء التعامل مع المنتج.

## ⚠️ استخدام ملحقات المنتج

- من المهم استخدام الملحقات المرفقة مع المنتج بشكل مناسب. والصينية بشكل صحيح على الرفوف السلوكية للحصول على معلومات تفصيلية، راجع قسم "استخدام ملحقات المنتج".
- أغلق باب الفرن بعد دفع الملحقات بالكامل داخل مساحة الطهي، وإلا فإنها قد تصطدم بزجاج الباب وتلفه.

## ⚠️ السلامة أثناء الطهي

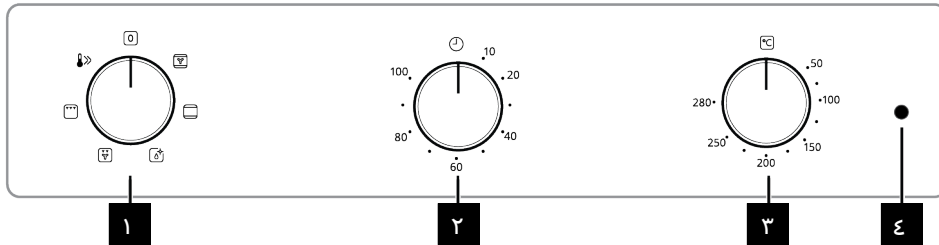
- كن حذراً عند استخدام المشروبات الكحولية في أطباقك. فالكحول يتبخر عند درجات الحرارة العالية وقد يتسبب في نشوب حريق نظراً لأنه يمكن أن يشتعل إذا لامس الأسطح الساخنة.
- يمكن أن تشتعل بقايا الطعام في منطقة الطهي، مثل الزيت. نظف هذه البقايا قبل الطهي.
- خطر التسمم الغذائي: لا تترك الطعام في الفرن لأكثر من ساعة قبل الطهي أو بعده. وإلا فإنه قد يتسبب في التسمم الغذائي أو في الإصابة بأمراض.
- لا تقم بتسخين علب أو برطمانات زجاجية مغلقة في الفرن. قد يؤدي الضغط الذي قد يتراكم في العلب / البرطمان إلى انفجارها.
- عند تشغيل الفرن، لا تضع أبداً صينية خبز أو أطباقاً أو ورق ألومنيوم مباشرة على قاعه. قد يؤدي تراكم الحرارة إلى إتلاف قاع الفرن، بل قد يلحق الضرر بخزانة الفرن أو أرضية المطبخ.
- ضع في اعتبارك الاحتياطات التالية عند استخدام ورق زبدة دهني أو مواد مماثلة:



١	لوحة التحكم	٢	المصباح
٣	الأرفف السلكية	٤	محرك المروحة (خلف اللوح الفولاذي)
٥	باب	٦	المقبض
٧	السخان السفلي (أسفل اللوح الفولاذي)	٨	مواضع الرفوف
٩	المسخن العلوي	١٠	فتحات تهوية

## مقدمة حول لوحة التحكم في المنتج واستخدامها

في هذا القسم، يمكنك العثور على نظرة عامة واستخدامات أساسية للوحة التحكم الخاصة بالمنتج. قد تكون هناك اختلافات في الصور وبعض الميزات حسب نوع المنتج.



١	مقبض اختيار الوظيفة	٢	مقبض المؤقت
٣	مقبض اختيار درجة الحرارة	٤	مصباح ترموستات

### مقبض المؤقت

لا يؤثر المؤقت على وظائف الفرن، بل يُستخدم لأغراض التحذير. على سبيل المثال، يمكنك استخدام المنبه عندما تريد تشغيل الطعام في الفرن في وقت معين. بمجرد انتهاء الوقت الذي حددته، يصدر المؤقت إشارة صوتية.

### مؤشر درجة الحرارة

يمكنك معرفة درجة حرارة الفرن الداخلية من مصباح درجة الحرارة. يوجد مصباح درجة الحرارة على لوحة التحكم. يضيء مصباح درجة الحرارة عند بدء تشغيل المنتج، وينطفئ مصباح درجة الحرارة عندما يصل إلى درجة الحرارة المحددة. عندما تنخفض درجة الحرارة داخل الفرن عن درجة الحرارة المحددة، يضيء مصباح درجة الحرارة مرة أخرى.

### مقبض اختيار الوظيفة

يمكنك تحديد وظائف تشغيل الفرن من خلال مفتاح اختيار الوظيفة. أدر الزر نحو اليسار / اليمين من وضع الغلق (الاتجاه العلوي) لتحديد الوظيفة.

### مقبض اختيار درجة الحرارة

يمكنك تحديد درجة الحرارة التي تريد طهيها باستخدام مقبض درجة الحرارة. أدر الزر تجاه عقارب الساعة من وضع الغلق (الاتجاه لعلوي) لتحديد درجة الحرارة.

## الاستخدام الأولي

قبل البدء في استخدام منتجك، يوصى بإجراء ما يلي في الأقسام التالية على التوالي.

### التنظيف الأولي

3. شغل المنتج لمدة 30 دقيقة ثم أوقف تشغيله. بهذه الطريقة، يتم حرق البقايا والطبقات التي قد تكون متبقية في الفرن أثناء الإنتاج وتنظيفها.
4. ينبغي عند تشغيل المنتج تحديد أعلى درجة حرارة ووظيفة التشغيل التي تعمل بها جميع سخانات في منتجك. انظر "وظائف تشغيل الفرن" يمكنك معرفة كيفية تشغيل الفرن في القسم التالي.
5. انتظر حتى يبرد الفرن.

1. أزل جميع مواد التعبئة والتغليف.
2. أزل جميع الملحقات المقدمة داخل المنتج من الفرن.

6. امسح أسطح المنتج باستخدام قطعة قماش مبللة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش.

قيل استخدام الملحقات؛

نظّف الملحقات التي تربطها من الفرن بماء ومنظف وإسفنجة تنظيف ناعمة. **يلاحظ:** قد تسبب بعض المنظفات أو مواد التنظيف في إتلاف السطح. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو مساحيق التنظيف أو كرمات التنظيف أو الأشياء الحادة أثناء التنظيف.

**ملاحظة:** أثناء الاستخدام الأول، قد يصدر دخان ورائحة لعدة ساعات. هذا أمر طبيعي وتحتاج فقط إلى تهوية جيدة لإزالته. تجنب استنشاق الدخان والروائح التي تشكل مباشرة.

## التوصيل الكهربائي

### ⚠️ تحذيرات عامة

- قبل الشروع في أي إجراء من إجراءات التركيب الكهربائي، يرجى فصل الجهاز من مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي. يوجد خطر وقوع صدمة كهربائية!
- قم بتوصيل المنتج بطرف / منفذ أرضي محمي بواسطة دائرة إيقاف مصغرة ذات سعة مناسبة وفقاً لما هو وارد في جدول "المواصفات الفنية". يجب أن يقوم فني كهربائي مؤهل بتركيب الطرف الأرضي أثناء استخدام المنتج سواء بمحلول أم لا. لن تتحمل شركتنا المسؤولية عن أية أضرار قد تتجم عن استخدام المنتج بدون تركيب طرف أرضي وفقاً للتشريعات المحلية.

- لا يجوز توصيل الجهاز بمزود التيار إلا عبر شخص مفوض ومؤهل. لا تبدأ فترة ضمان الجهاز سوى بعد التثبيت الصحيح. لن يتحمل المصنع المسؤولية عن أية أضرار تتجم من قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات.
- يجب ألا يكون أنبوب الأمان مثبتاً أو مثبّثاً أو موضوعاً بحيث يعيق الحركة أو ملامساً للأجزاء الساخنة بالجهاز. لا بد من استبدال كابل الطاقة التالف من خلال فني كهربائي مؤهل. والا، فهناك خطر حدوث صدمة كهربائية، أو ماس كهربائي، أو حريق!
- يجب أن تتوافق بيانات مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي مع البيانات المحددة على ملصق النوع بالمنتج. يمكن مشاهدة بطاقة التصنيف عندما يكون الباب مفتوحاً أو عندما يكون الغطاء السفلي مفتوحاً أو قد توجد بطاقة التصنيف في الجدار الخلفي للوحدة وذلك حسب نوع الوحدة. يجب أن يتوافق كابل الطاقة الخاصة بالمنتج مع القيم الموضحة في جدول المواصفات الفنية.
- يجب أن يكون قابس كابل الطاقة في مكان يسهل الوصول إليه بعد التركيب (لا تقم بتمريره فوق الشعلة). لا تستخدم أسلاك تمديد أو مأخذ متعددة في توصيل الطاقة.
- أثناء توصيل الأسلاك الكهربائية، يجب أن تلتزم باللوائح المحلية والوطنية السارية، وينبغي أن تستخدم مأخذ التوصيل / الخط والقابس المناسب للفرن. في حالة تجاوز حدود طاقة المنتج للقدرة الكهربائية لمأخذ التوصيل / المقبس / الخط، يجب توصيل المنتج من خلال تركيب كهربائي ثابت مباشرة بدون استخدام مأخذ ال

### إذا كان جهازك يحتوي على سلك وقابس:

قم بإجراء التوصيل الكهربائي لجهازك عن طريق توصيله بمقبس مؤرض.

## استخدام الفرن

### معلومات عامة عن استخدام الفرن

#### مروحة التبريد

بعد إيقاف تشغيله (20-30 دقيقة تقريباً). في حالة الطهي ببرمجة مؤقت الفرن، يتم إيقاف تشغيل مروحة التبريد مع جميع الوظائف الأخرى في نهاية وقت الطهي. ولا يمكن للمستخدم تحديد وقت تشغيل مروحة التبريد. فهي تعمل وتتوقف عن العمل تلقائياً. ولا يمثل ذلك خطأ.

#### إضاءة الفرن

تضاء إضاءة الفرن عند بدء الخبز. وتظل الإضاءة مضاءة أثناء الخبز.

يحتوي منتجك على مروحة تبريد. تُنشط مروحة التبريد تلقائياً عندما يلزم وتُبرد كل من مقدمة المنتج والأثاث. وبلّغى تنشيطها تلقائياً عند انتهاء عملية التبريد. يخرج الهواء الساخن عبر باب الفرن. امتنع عن تغطية فتحات التهوية هذه. وإلا، قد يسخن الفرن بشدة. تستمر مروحة التبريد في العمل أثناء تشغيل الفرن أو

### تشغيل وحدة التحكم بالفرن

#### تشغيل الفرن

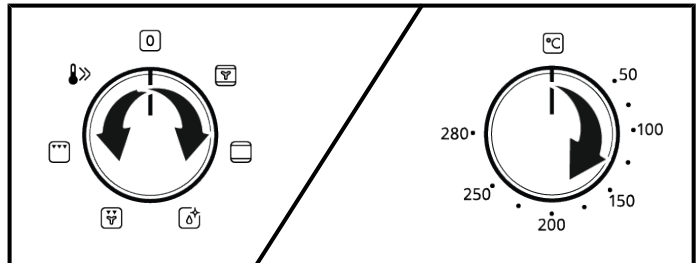
عند تحديد وظيفة التشغيل التي تريد طهي الطعام بها باستخدام مقبض اختيار الوظيفة وتعيين درجة حرارة معينة باستخدام مقبض درجة الحرارة، يبدأ الفرن في العمل.

#### إطفاء الفرن

يمكنك إيقاف تشغيل الفرن عن طريق تحويل مقبض اختيار الوظيفة ومقبض درجة الحرارة إلى وضع إيقاف التشغيل (أعلى).

#### اختيار درجة الحرارة ووظيفة تشغيل الفرن

يمكنك الطهي عن طريق التحكم اليدوي (وفقاً لسيطرتك الخاصة) عن طريق تحديد درجة الحرارة ووظيفة التشغيل المحددة لطعامك.



- قم باختيار وظيفة التشغيل التي تريد طهيها باستخدام مقبض اختيار الوظيفة.

- اضبط درجة الحرارة التي تريد طهي الطعام بها باستخدام مقبض درجة الحرارة.

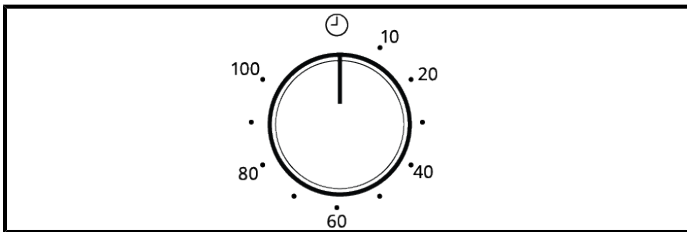
← سيبدأ الفرن في العمل فوراً عند الوظيفة ودرجة الحرارة المحددتين، وسيضيء مصباح الترموستات. عندما تصل درجة الحرارة داخل الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة، سينطفئ مصباح الترموستات. لن ينطفئ الفرن تلقائياً بعد عملية الخبز عليك التحكم في الخبز وإيقاف تشغيله بنفسك. عند اكتمال الخبز، أوقف تشغيل الفرن عن طريق تدوير مقبض اختيار الوظيفة ومقبض درجة الحرارة إلى وضع إيقاف التشغيل (أعلى).

#### ضبط المؤقت

لا تتداخل وظيفة المؤقت مع الطهي، بل تتيح لك استخدام مؤقت الدقائق أثناء تشغيل وظيفة الطهي أو حتى عند إيقاف تشغيل الفرن.

#### لتعيين المؤقت:

- قم بتدوير مقبض المؤقت في اتجاه عقارب الساعة حتى يصل إلى الحد الأقصى للإعداد.
- ثم قم بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة لتحديد الوقت المطلوب.



## وظائف تشغيل الفرن

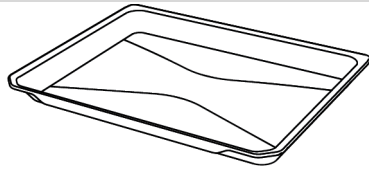
في جدول الوظائف، يتم عرض وظائف التشغيل التي يمكنك استخدامها في الفرن ودرجات الحرارة الأعلى والأدنى التي يمكن ضبطها لهذه الوظائف. قد يختلف ترتيب أوضاع التشغيل الموضحة هنا عن الترتيب في المنتج الخاص بك.

رمز الوظيفة	وصف الوظيفة	نطاق درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوصف والاستخدام
	التسخين العلوي والسفلي	*	يتم تسخين الطعام من أعلى وأسفل في نفس الوقت. مناسب للكيك والمعجنات أو الكعك ويطبخ في قوالب الخبز. يتم الطهي بصينية واحدة.
	التسخين السفلي / التنظيف بالبخار السهل	*	يتم تشغيل التدفئة المنخفضة فقط. إنه مناسب للأطعمة التي تحتاج إلى تحمير في الأسفل. يجب أيضًا استخدام هذه الوظيفة لتنظيف البخار بسهولة.
	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	*	يتم توزيع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة السخانات العلوية والسفلية بالتساوي وبسرعة في جميع أنحاء الفرن باستخدام المروحة. يتم الطهي بصينية واحدة.
	شواية كاملة	*	الشواية الكبيرة على سقف الفرن تعمل. مناسب للشواء بكميات كبيرة.
	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	*	يتم توزيع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة الشواية الصغيرة بسرعة في الفرن باستخدام المروحة. وهي مناسبة لشوي كميات صغيرة.
	المعزز	-	جميع سخانات الفرن تعمل. تُستخدم وظيفة التشغيل هذه لإيصال الفرن بسرعة إلى درجة الحرارة المطلوبة (التسخين المسبق). لا تستخدمه لطهي الطعام.

\*يعمل منتجك في نطاق درجة الحرارة المحدد على مقبض درجة الحرارة. عندما يتم ضبط درجة الحرارة على 280 درجة مئوية، قد تختلف درجة الحرارة الداخلية. يمكن أن تزيد بحوالي 35 درجة مئوية أو تنخفض بحوالي 15 درجة مئوية.

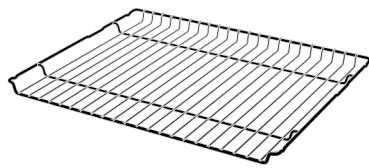
## ملحقات المنتج

يوجد العديد من الملحقات في منتجك. في هذا القسم، يتوفر وصف الملحقات وأوصاف الاستخدام الصحيح. اعتمادًا على طراز المنتج، يختلف الملحق المرفق. قد لا تتوفر جميع الملحقات الموضحة في دليل المستخدم في منتجك.



الشواية السلكية

يتم استخدامه للقلبي أو وضع الطعام المراد خبزه أو قليه أو طهيه على الرف المطلوب.



قد تشوه الصواني الموجودة داخل جهازك بسبب تأثير الحرارة. ولكن هذا لا يؤثر على الأداء الوظيفي. ويختفي التشوه عندما تبرد الصينية.

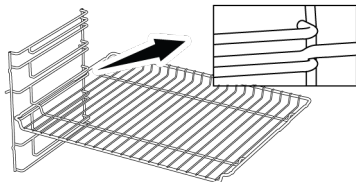
صينية قياسية

يتم استخدامها مع المعجنات والأطعمة المجمدة وقلبي القطع الكبيرة.

## استخدام ملحقات المنتج

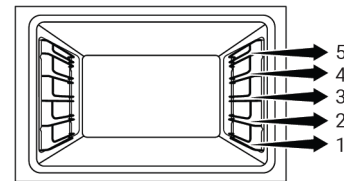
رفوف الطبخ

يوجد 5 مستويات لموضع الرفوف في منطقة الطهي. يمكنك أيضًا رؤية ترتيب الرفوف بالأرقام الموجودة على الإطار الأمامي للفرن.



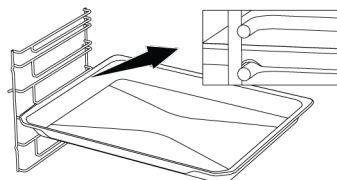
وضع الصينية على رفوف الطبخ

من المهم أيضًا وضع الصواني على الرفوف الجانبية السلكية بشكل صحيح. عند وضع الصينية على الرف المطلوب، يجب أن يكون جانبيها المخصص للإسماك في المقدمة. للحصول على طهي أفضل، يجب تثبيت الصينية على مقبس الإيقاف الموجود على الرف السلكي. يجب ألا تمر فوق مقبس الإيقاف لتلامس الجدار الخلفي للفرن.



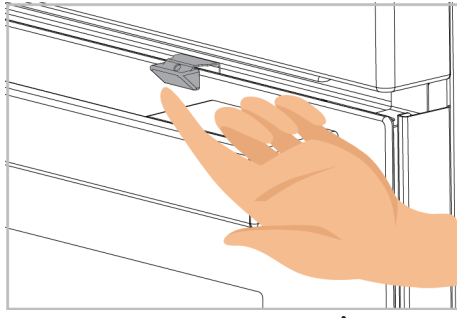
وضع الشواية السلكية على رفوف الطهي

من المهم وضع الشواية السلكية على الرفوف الجانبية السلكية بشكل صحيح. عند وضع الشواية السلكية على الرف المطلوب، يجب أن يكون الجزء المفتوح في المقدمة. للحصول على طهي أفضل، يجب تثبيت الشواية السلكية على نقطة توقف الرف السلكي. يجب ألا تتجاوز نقطة التوقف لتلامس الجدار الخلفي للفرن.



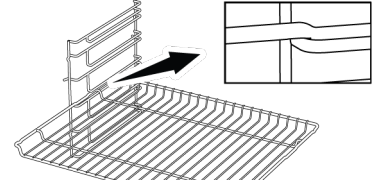
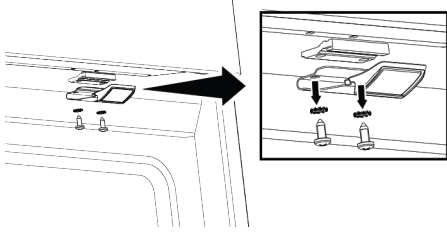
## وظيفة إيقاف الشواية السلكية

توجد وظيفة إيقاف لمنع الشواية السلكية من الانقلاب خارج الرف السلكي. باستخدام هذه الوظيفة، يمكنك إخراج طعامك بسهولة وأمان. أثناء إزالة الشواية السلكية، يمكنك سحبها للأمام حتى تصل إلى نقطة التوقف. يجب عليك تجاوز هذه النقطة لإزالتها تماماً.



## إزالة قفل الأطفال:

قم بإزالة البرغيين اللذين يثبتان قفل أمان الأطفال كما هو موضح في الشكل. عندما تريد استخدامه مرة أخرى، يمكنك تأمينه أسفل لوحة التحكم باستخدام مواد التثبيت.



## قفل أمان للأطفال

يحتوي هذا المنتج على قفل للأطفال على باب الفرن. لفتح باب الفرن، ارفع الجزء البلاستيكي قليلاً لأعلى واسحب مقبض الباب. عند إغلاق الباب، سيتم قفل قفل الأطفال تلقائياً.

## تحذيرات عامة عن الطهي في الفرن

يمكنك العثور على نصائح حول تحضير وطهي طعامك في هذا القسم. علاوة على ذلك، يصف هذا القسم بعض الأطعمة التي تم اختبارها كمنتجات وأنسب الإعدادات لهذه الأطعمة. ويُشار أيضاً إلى إعدادات وملحقات الفرن المناسبة لهذه الأطعمة.

## تحذيرات عامة عن الطهي في الفرن

- قد ينبعث بخار ساخن بسبب الإصابة بحروق عند فتح باب الفرن أثناء الطهي أو بعده. فقد يحرق البخار يدك و/أو وجهك و/أو عينيك. لذا فعند فتح باب الفرن، ابق بعيداً.
- قد يتسبب البخار المكثف المتولد أثناء الطهي في تكوين قطرات ماء مكثفة على الجزء الداخلي والخارجي للفرن وعلى الأجزاء العلوية من الأثاث نظراً لاختلاف درجة الحرارة. وهذا أمر طبيعي وفيزيائي.
- قد تختلف قيم درجة حرارة الطهي والوقت المحددة للأطعمة حسب الوصفة والكمية. ولهذا السبب، توفر هذه القيم في صورة نطاقات.
- أزل دوماً الملحقات غير المُستخدمة من الفرن قبل بدء عملية الطهي. فقد تمنع الملحقات التي ستبقى في الفرن طهي طعامك بالقيم الصحيحة.
- بالنسبة للأطعمة التي ستطهوها وفقاً لوصفتك الخاصة، يمكنك الرجوع إلى الأطعمة المماثلة الواردة في جداول الطهي.
- يتضمن استخدام الملحقات المرفقة حصولك على أفضل أداء للطهي. يُرجى دوماً مراعاة التحذيرات والمعلومات التي تقدمها الشركة المصنعة بخصوص أدوات الطهي الخارجية التي ستستخدمها.
- اقطع الورقة المقاومة للشحم التي ستستخدمها في عملية الطهي بأحجام مناسبة للإناء الذي ستستخدمه للطهي. يمكن أن تتسبب الأوراق المقاومة للشحم الزائدة المتدلية من الإناء في خطر الإصابة بحروق وتؤثر كذلك على جودة الطهي. استخدم الورقة المقاومة للشحم التي ستستخدمها في نطاق درجة الحرارة المحدد.
- للحصول على أداء طهي جيد، ضع طعامك على الرف الصحيح الموصى به. تجنب تغيير موضع الرف أثناء الطهي.

## المعجنات وطعام الفرن

## معلومات عامة

- يجب أن تكون جميع المواد المستخدمة في صنع المعجنات طازجة وفي درجة حرارة الغرفة.
  - وقد تختلف حالة طهي المنتجات اعتماداً على كمية الطعام وحجم أواني الطهي.
  - تعمل القوالب المعدنية والسيراميك والزجاجية على إطالة وقت الطهي ولا يتم تحمير الأسطح السفلية لأطعمة المعجنات بشكل متساو.
  - إذا كنت تستخدم ورق الخبز، فيمكن ملاحظة تحمير صغير على السطح السفلي للطعام. في هذه الحالة، قد تضطر إلى تمديد فترة الطهي بحوالي 10 دقائق.
  - يتم تحديد القيم المحددة في جداول الطهي نتيجة للاختبارات التي أجريت في مختبراتنا. وقد تختلف القيم المناسبة لك عن هذه القيم.
  - ضع طعامك على الرف المناسب الموصى به في جدول الطهي. ارجع إلى الرف السفلي بالفرن على أنه الرف 1.
  - قم بطهي الأطباق الموصى بها في جدول الطهي باستخدام صينية واحدة.
- نصائح لخبز الكعك**
- إذا كانت الكعكة جافة جداً، فارفع درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية وقلل وقت الخبز.
  - إذا كانت الكعكة رطبة، فاستخدم كمية صغيرة من السائل أو قلل درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية.
  - إذا تعرض الجزء العلوي من الكعكة لحرق، فضعه على الرف السفلي، واخفض درجة الحرارة وقلل وقت الخبز.
  - إذا تم طهي الكيك من الداخل جيداً، ولكن الخارج كان غير ناضجاً، فاستخدم كمية أقل من السائل، وقلل درجة الحرارة وزد وقت الطهي.
- نصائح للمعجنات**
- إذا كانت المعجنات جافة جداً، فقم بزيادة درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية واختصر وقت الطهي. بلل أوراق العجين بصلصة تتكون من مزج الحليب، والزيت، والبيض واللبن الرائب.
  - في حالة طهي المعجنات بطيء، فتأكد من أن سمك المعجنات التي قد قمت بتخضيرها لا تفيض بالصينية.
  - إذا كانت المعجنات بنية اللون على السطح ولكن لم يتم طهي الجزء السفلي، فتأكد من أن كمية الصلصة التي ستستخدمها في المعجنات ليست كثيرة جداً في أسفل المعجنات. للحصول على تحمير متساو، حاول توزيع الصلصة بالتساوي بين أوراق العجين والمعجنات.
  - اخبز معجناتك في الموضع ودرجة الحرارة المناسبين لجدول الطهي. إذا كان الجزء السفلي غير محمر بدرجة كافية، فضعه على رف سفلي للطهي التالي.

## جدول الطهي للمعجنات والطعام المطهي في الفرن

الطعام	الملحقات الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كيك بالصينية	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	180	45 ... 30
كيك في قالب	قالب كعك على الشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	180 - 170	60 ... 30
البسكويت	صينية المعجنات *	التسخين العلوي والسفلي	3	170	40 ... 25
خبز البن	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	2	200	35 ... 20
خبز كامل	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	200	45 ... 30
لازانيا	وعاء زجاجي / معدني بالشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2 أو 3	200	45 ... 30
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	180	70 ... 50
البيتزا	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	2	250	20 ... 10

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

\* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

\*\* لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجارياً.

- يجب أن تحسب حوالي 4 إلى 5 دقائق من وقت الطهي لكل سنتيمتر من سمك اللحم.
- اترك اللحم في الفرن بعد انتهاء وقت الطهي لمدة 10 دقائق تقريباً. يتم توزيع عصير اللحم بشكل أفضل على اللحم المحمر ولا يخرج عند تقطيع اللحم.
- يجب وضع الأسماك على رف متوسط أو منخفض في طبق مقاوم للحرارة.
- قم بطهي الأطباق الموصى بها في جدول الطهي باستخدام صينية واحدة.

## اللحوم والأسماك والدواجن

النقاط الرئيسية بشأن الشواء

- إن التتبيل باستخدام عصير الليمون والفلفل قبل طهي جميع قطع الدجاج والديك الرومي وقطع اللحم الكبيرة من سيزيد من أداء الطهي.
- يستغرق طهي اللحم منزوع العظام ما بين 15 إلى 30 دقيقة أكثر من فيليه بالقلي.

## جدول الطهي للحوم والأسماك والدواجن

الطعام	الملحقات الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
شريحة لحم (كاملة) / شواء (1 كجم)	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	15 دقائق / 250/حد أقصى، بعد 180 ... 190	80 ... 60
دجاج مقلي (من 1.8 إلى 2 كجم)	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	2	15 دقائق / 250/حد أقصى، بعد 180 ... 190	80 ... 60
ديك رومي (5.5 كجم)	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	1	25 دقائق / 250/حد أقصى، بعد 180 ... 190	210 ... 150
الأسماك	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	200	30 ... 20

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

\* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

\*\* لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجارياً.

## الشواية

تتحول اللحوم الحمراء والأسماك ولحوم الدواجن إلى اللون البني بسرعة عند شويها، وتحمل قشرة جميلة ولا تجف. تعتبر لحوم الغنم، واللحوم المشوية، والنقانق والخضروات كثير العصارة (الطماطم، والبصل، وغيرها) مناسبة بشكل خاص للشواء.

تحذيرات عامة

- يشكل الطعام غير المناسب للشواء خطر حريق. يجب شوي الطعام المناسب لنار الشواء الكثيفة. أيضاً، لا تضع الطعام بعيداً جداً في الجزء الخلفي من الشواية. فهذه المنطقة تعد الأكثر سخونة وقد تشتعل فيها الأطعمة الدهنية.
- أغلق باب الفرن أثناء الشواء. لا تستخدم الشواية أبداً مع فتح باب الفرن. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!

الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة

- النفقات الرئيسية للشواية
- قم بتحضير أطعمة ذات سمك ووزن متشابهين قدر الإمكان للشواية.
- ضع القطع المراد شويها على الشواية السلوكية أو صينية الشواية السلوكية عن طريق توزيعها دون تجاوز أبعاد جهاز التسخين.
- اعتماداً على سمك القطع المراد شويها، قد تختلف أوقات الطهي الواردة في الجدول.
- مرر الشواية السلوكية أو صينية الشواية السلوكية إلى المستوى المطلوب في الفرن. إذا كنت تطهى على الشواية السلوكية، قم بتحريك صينية الفرن إلى الرف السفلي لتجميع الزيوت. يجب تحديد حجم صينية الفرن التي سيتم تحريكها لتغطية منطقة الشواء بالكامل. قد لا يتم تضمين هذه الصينية مع المنتج. ضع بعض الماء في صينية الفرن لسهولة التنظيف.
- جدول الشواء

الطعام	الملحق الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
الأسماك	الشواية السلوكية	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	4	200	30 ... 35
قطع الدجاج	الشواية السلوكية	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	4	250	25 ... 35
كرات اللحم (لحم العجل) - 12 الكمية	الشواية السلوكية	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	4	250	30 ... 40
شريحة لحم (كاملة) / شواء (1 كجم)	الشواية السلوكية - ضع صينية واحدة على رف سلكي	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	3	15 دقائق 250, بعد 180 ... 190	90 ... 110

لا تعيد تسخين الأطباق الموصى بها في مخطط الشواء هذا.

- قم بطهي الأطباق الموصى بها في جدول الطهي باستخدام صينية واحدة.

## اختبر الأطعمة

- يتم تحضير الأطعمة الموجودة في جدول الطهي هذا وفقاً لمعيار EN 60350-1 لتسهيل اختبار المنتج في معاهد المراقبة.

## جدول الطهي لاختبار الأطعمة

الطعام	الملحق الذي يجب استخدامه	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كعكة الغريبة (كعك حلو)	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	140	20 ... 30
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلوكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	180	50 ... 70

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

\*قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

\*\*لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجارياً.

## الشواية

الطعام	الملحق الذي يجب استخدامه	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كرات اللحم (لحم العجل) - 12 الكمية	الشواية السلوكية	4	250	20 ... 30
خبز محمص	الشواية السلوكية	4	250	1 ... 4

يُوصى بالتسخين المسبق لمدة 5 دقائق لكافة الأطعمة المشوية. اقلب قطع الطعام بعد مرور نصف 1/2 وقت الشواء.

- أزل الملحقات والأرفف السلوكية الجانبية (إن وجدت) من منطقة الطهي.
- ضع إناء طهي الزبادي في أسفل منطقة الطهي.
- بعد تحضير الزبادي، اتركه في التلاجة لمدة ١٢ ساعة على الأقل.

## الزبادي

## تحضير الزبادي؛

الطعام	وظيفة التشغيل	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
الزبادي	شواية كاملة	أسفل منطقة الطهي	50 - 60	240 ... 360

## الصيانة والتنظيف

## معلومات التنظيف العامة

- لا تضع المنظفات مباشرة على الأسطح الساخنة. فقد يتسبب ذلك في ظهور بقع دائمة.

تحذيرات عامة

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!

### الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية

- نظّف الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.
- لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة والمنظفات الكاشطة. فقد تلف الأسطح.
- تأكد من أن مفاصل مكونات الجهاز ليست رطبة أو عليها مادة منظفة. بخلاف ذلك، قد يحدث تآكل في هذه المفاصل.

### تنظيف الملحقات

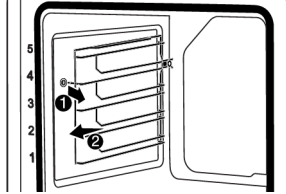
لا تضع ملحقات المنتج في غسالة الصحون ما لم يذكر خلاف ذلك في دليل المستخدم.

### تنظيف لوحة التحكم

- عند تنظيف الألواح مع مقبض التحكم، امسح اللوحة والمقابض بقطعة قماش ناعمة مبللة وجفف بقطعة قماش جافة. لا تقم بإزالة الأزرار والحشيات السفلية لتنظيف اللوحة. فقد تلف لوحة التحكم والمقابض.
- أثناء تنظيف ألواح الإينوكس مع مقبض التحكم، لا تستخدم عوامل تنظيف إينوكس حول المقابض. قد يتم حذف المؤشرات الموجودة حول المقابض.
- نظّف لوحات التحكم باللمس بقطعة قماش ناعمة رطبة وجففها بقطعة قماش جافة. وإذا كان المنتج يحتوي على ميزة قفل المففتاح، فقم بتعيين قفل المففتاح قبل إجراء تنظيف لوحة التحكم. وإلا، فقد يحدث كشف غير صحيح على المفاتيح.

### تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي)

- اتبع خطوات التنظيف الموضحة في قسم "معلومات التنظيف العامة" وفقاً لأنواع الأسطح في الفرن لديك.
- وإذا كان منتجك عبارة من موديل ذي رف سلكي، فقم بإزالة الرفوف السلكية قبل تنظيف الجدران الجانبية. ثم أكمل التنظيف كما هو موضح في قسم "معلومات التنظيف العامة" وفقاً لنوع سطح الجدار الجانبية.
- لإزالة الرفوف السلكية الجانبية:
  1. قم بإزالة الجزء الأمامي من الرف السلكي بسحبه على الجدار الجانبية في الاتجاه المعاكس.
  2. اسحب الرف السلكي نحوك لإزالته بالكامل.



- 3. لإعادة إرفاق الرفوف، يجب تكرار الإجراءات المُطبقة عند إزالتها من النهاية إلى البداية، على التوالي.

### التنظيف بالبخار السهل

رمز الوظيفة	وصف الوظيفة	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت دقائق
	التنظيف بالبخار السهل	100	15

هذا يسمح بتنظيف الأوساخ (التي لا تبقى لفترة طويلة) التي يتم تليينها بالبخار داخل الفرن وبواسطة قطرات الماء المتكثفة في الأسطح الداخلية للفرن بسهولة.

1. قم بإزالة جميع الملحقات الموجودة داخل الفرن.
2. أضف 500 مل من الماء إلى الصينية وضعها على الرف الثاني للفرن.

لا تستخدم الماء المقطر أو المفلتر. استخدم المياه العادية فقط. لا تستخدم محاليل الجسيمات القابلة للاشتعال أو الكحولية أو الصلبة بدلاً من الماء.



- يجب تنظيف الجهاز وتجهيفه جيداً بعد كل عملية. وبالتالي، يجب تنظيف بقايا الطعام بسهولة ويجب منع هذه البقايا من الاحتراق عند استخدام الجهاز مرة أخرى لاحقاً. وبالتالي، فإن العمر التشغيلي للجهاز يمتد ويقل المشاكل التي يتم مواجهتها بشكل متكرر.
- لا تستخدم منتجات التنظيف بالبخار للتنظيف.

- يمكن أن تؤدي بعض المنظفات أو مواد التنظيف إلى تلف السطح. عوامل التنظيف غير المناسبة هي: مواد التبييض، ومنتجات التنظيف التي تحتوي على الأمونيا، والحمض أو الكلوريد، ومنتجات التنظيف بالبخار، وعوامل إزالة الترسبات، ومزيلات البقع والصدأ، ومنتجات التنظيف الكاشطة (المنظفات الكريمية، ومسحوق التلميع، وكريمات التنظيف، ومواد التنظيف الخادشة والكاشطة، والأسلاك، والإسفنجة، وأقمشة التنظيف التي تحتوي على الأوساخ وبقايا المنظفات).

- ليست هناك حاجة إلى مواد تنظيف خاصة في التنظيف الذي يتم بعد كل استخدام. نظّف المنتج باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.
- تأكد من مسح أي سائل متبقٍ تماماً بعد التنظيف وتنظيف أي طعام متناثر على الفور أثناء الطهي.
- لا تغسل أي مكون من مكونات جهازك في غسالة الأطباق ما لم ينص على خلاف ذلك في دليل المستخدم.

### أسطح الإينوكس والفولاذ غير القابل للصدأ

- لا تستخدم مواد تنظيف تحتوي على الأحماض أو الكلور لتنظيف الأسطح والمقابض المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ أو الإينوكس.
- قد يتغير لون الأسطح غير القابل للصدأ أو الإينوكس بمرور الوقت. هذا أمر طبيعي. بعد كل عملية، نظف بمنظف مناسب سطح الفولاذ المقاوم للصدأ أو الإينوكس.

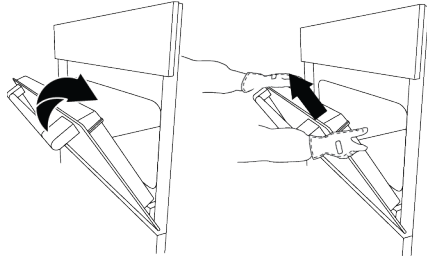
- نظف بقطعة قماش ناعمة وصابون ومنظف سائل (غير خدش) مناسب لأسطح إينوكس، مع الحرص على المسح في اتجاه واحد.
- قم بإزالة بقع الجير والزيت والنشا والحليب والبروتينات على الأسطح الزجاجية غير القابل للصدأ والإينوكس فوراً دون انتظار. فقد تصدأ البقع تحت الفترات الزمنية الطويلة.
- المنظفات التي يتم رشها / وضعها على السطح يجب تنظيفها على الفور. المنظفات الكاشطة المتروكة على السطح تجعل السطح يتحول إلى اللون الأبيض.

### الأسطح المطلية بالمينا

- يجب أن يبرد الفرن قبل تنظيف منطقة الطهي. سيؤدي التنظيف على الأسطح الساخنة إلى حدوث كل من خطر الحريق والضرر بسطح المينا.
- بعد كل استخدام، نظّف أسطح المينا باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.
- إذا كان منتجك يحتوي على وظيفة تنظيف سهل بالبخار، يمكنك إجراء التنظيف السهل بالبخار للأوساخ الخفيفة غير الدائمة. (راجع "التنظيف بالبخار السهل" [31]).
- للبقع العنيدة، يمكن استخدام منظف الفرن والشواية الموصى به على الموقع الإلكتروني الخاص بالعلامة التجارية للمنتج الخاص بك، مع إسفنجة تنظيف غير قابلة للخدش. لا تستخدم منظف أفران خارجي.

### الأسطح الزجاجية

- عند تنظيف الأسطح الزجاجية، لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة ومواد التنظيف الكاشطة. يمكن أن تضر هذه المواد سطح الزجاج.
- قم بتنظيف الجهاز باستخدام منظف غسل الأطباق والماء الدافئ وقطعة قماش من الألياف الدقيقة مخصصة للأسطح الزجاجية وجففها بقطعة قماش جافة من الألياف الدقيقة.
- إذا كان هناك منظف متبقي بعد التنظيف، فقم بمسحه بالماء البارد وجفف بقطعة قماش نظيفة وجافة من الألياف الدقيقة. • فقد تتسبب بقايا المنظفات في إتلاف سطح الزجاج في المرة القادمة.
- لا ينبغي تحت أي ظرف من الظروف تنظيف البقايا الجافة على السطح الزجاجي بسكاكين مسننة أو سلك أو أدوات خادشة مماثلة.
- يمكنك إزالة أصباغ الكالسيوم (أصباغ صفراء) على السطح الزجاجي باستخدام عامل إزالة قشور متاح تجارياً، مع عامل إزالة قشور مثل الخل أو عصير الليمون.
- إذا كان السطح متسخاً بشدة، ضع مادة التنظيف على البقعة باستخدام إسفنجة وانتظر وقتاً طويلاً حتى يعمل بشكل صحيح. ثم نظف السطح الزجاجي بقطعة قماش مبللة.
- إن تغييرات اللون والبقع الموجودة على السطح الزجاجي أمر طبيعي وليست عيوباً.



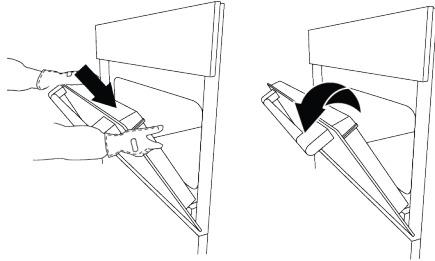
4. اسحب الباب المزال إلى الأعلى لتحريره من المفصلات اليمنى واليسرى ثم قم بإزالته.

لا تضع أصابعك حول المفصلة التي تحتوي على زنبرك قوي وقد تؤذي الأصابع.



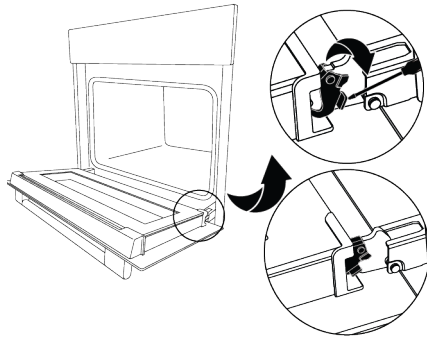
إعادة ربط الباب

1. ضع باب الفرن في وضع نصف مفتوح.



2. ادفع الباب المزال إلى الأسفل لوضعه من المفصلات اليمنى واليسرى وافتح باب الفرن بالكامل.

3. قم بإغلاق المشابك الموجودة في مقبس مفصلة الباب الأمامي على اليمين واليسار عن طريق دفعها باستخدام أداة إلى الأعلى كما هو موضح بالشكل.

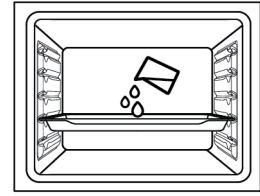
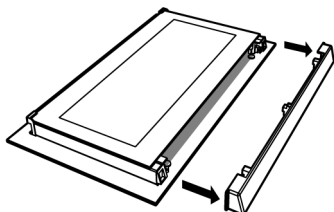
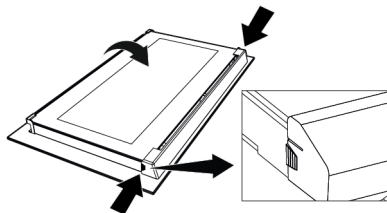


### إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن

يمكن إزالة الزجاج الداخلي للباب الأمامي للمنتج للتنظيف.

1. افتح باب الفرن.

2. اسحب المكون البلاستيكي، المرفق في الجزء العلوي من الباب الأمامي، نحوك بالضغط في نفس الوقت على نقاط الضغط على جانبي المكون وقم بإزالته.



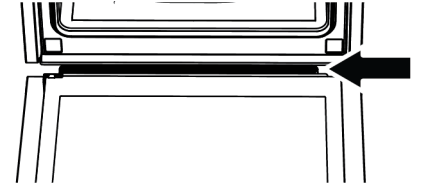
3. اضبط الفرن على وضع التشغيل السهل للتنظيف البخار وقم بتشغيله عند 100 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة.

افتح الباب على الفور وامسح الأجزاء الداخلية للفرن بإسفنجة أو قطعة قماش مبللة. سيبعث البخار عند فتح الباب. قد يشكل ذلك خطر الإصابة بحروق. توخى الحذر عند فتح باب الفرن.

للأوساخ العنيدة، نظف المنتج باستخدام منظف غسل الصحون والماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.

في وظيفة التنظيف البخار السهلة، من المتوقع أن يتبخر الماء الموجود في قاع الفرن ويتكثف داخل الفرن وباب الفرن من أجل تليين الأوساخ الخفيفة المتكونة في الفرن. قد يتساقط التكاثف المتشكل على باب الفرن عند فتح باب الفرن. امسح التكاثف بمجرد فتح باب الفرن.

بعد التكثيف داخل الفرن، قد تحدث بركة أو رطوبة في قناة المسح أسفل الفرن. امسح قناة المسح بقطعة قماش مبللة بعد الاستخدام وجففها.



### تنظيف باب الفرن

يمكنك إزالة باب الفرن وزجاجه لتنظيفهما. كيفية إزالة الأبواب والنوافذ موضحة في الأقسام التالية: "إزالة باب الفرن" و "إزالة الزجاج الداخلي للباب" بعد إزالة الزجاج الداخلي للباب، نظّفه باستخدام منظف أطباق وماء دافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة، ثم جفّفه بقطعة قماش جافة. لإزالة بقايا الجير التي قد تتراكم على زجاج الفرن، امسحه بالخل ثم اشطفه.

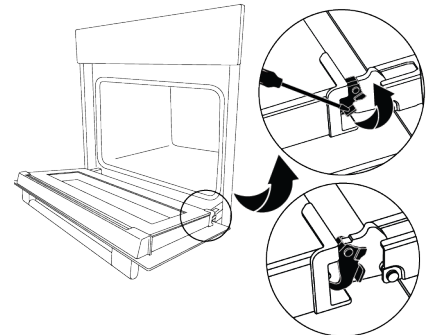
لا تستخدم المنظفات الكاشطة القاسية أو مكاشط المعادن أو الصوف السلكي أو مواد التبييض لتنظيف باب الفرن والزجاج.



إزالة باب الفرن

1. افتح باب الفرن.

2. افتح المشابك الموجودة في مقبس مفصلة الباب الأمامي على اليمين واليسار عن طريق دفعها إلى الأسفل باستخدام أداة كما هو موضح بالشكل.



3. ضع باب الفرن في وضع نصف مفتوح.

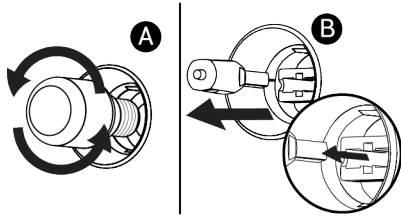
- يتم تشغيل هذا الفرن بواسطة مصباح متوهج بقوة أقل من 40 وات، وارتفاع أقل من 60 مم، وقطر أقل من 30 مم، أو مصباح هالوجين بمقاييس G9 بقوة أقل من 60 وات. المصباح مناسبة للتشغيل في درجات حرارة أعلى من 300 درجة مئوية. تتوفر مصابيح الفرن من الخدمات المعتمدة أو الفيين المرخصين. يحتوي هذا المنتج على مصباح من فئة الطاقة G.
- قد يختلف موضع المصباح عما هو موضح في الشكل.
- المصباح المستخدم في هذا المنتج غير مناسب للاستخدام في إضاءة غرف المنزل. الغرض من هذا المصباح هو مساعدة المستخدم على رؤية المنتجات الغذائية.
- يجب أن تتحمل المصابيح المستخدمة في هذا المنتج الظروف الفيزيائية القاسية مثل درجات الحرارة التي تزيد عن 50 درجة مئوية.

إذا كان الفرن الخاص بك يحتوي على مصباح دائري،

1. افصل المنتج عن الكهرباء.
2. قم بإزالة الغطاء الزجاجي عن طريق تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.

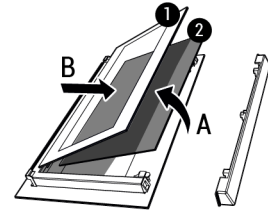


3. إذا كان مصباح الفرن لديك من النوع (أ) الموضح في الشكل أدناه، فأدر مصباح الفرن كما هو موضح في الشكل واستبدله بأخر جديد. أما إذا كان من النوع (ب)، فانزعه كما هو موضح في الشكل واستبدله بأخر جديد.



4. قم بإعادة تركيب غطاء الزجاج.

3. كما هو مبين في الشكل، ارفع الزجاج الداخلي (1) برفق باتجاه "A" ثم قم بإزالته عن طريق سحبه باتجاه "B".



- 1 الزجاج الداخلي
- 2 الزجاج الداخلي

4. إذا كان منتجك يحتوي على زجاج داخلي (2)، كرر نفس العملية لفصله (2).
5. الخطوة الأولى لإعادة تجميع الباب هي إعادة تجميع الزجاج الداخلي (2). ضع الحافة المشطوفة للزجاج لتلتقي بالحافة المشطوفة للفتحة البلاستيكية. (إذا كان المنتج الخاص بك يحتوي على زجاج داخلي). يجب توصيل الزجاج الداخلي (2) بالفتحة البلاستيكية الأقرب إلى الزجاج الداخلي (1).
6. أثناء إعادة تجميع الزجاج الداخلي (1)، انتبه لوضع الجانب المطبوع من الزجاج على الزجاج الداخلي. من الضروري وضع الزوايا السفلية للزجاج الداخلي (1) لتقابل الفتحات البلاستيكية السفلية.
7. ادفع المكون البلاستيكي باتجاه الإطار حتى تسمع صوت "نقرة".

### تنظيف مصباح الفرن

في حالة انساخ الباب الزجاجي لمصباح الفرن في منطقة الطهي؛ قم بتنظيفه باستخدام منظف غسيل الأطباق والماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففه بقطعة قماش جافة. في حالة تعطل مصباح الفرن، يمكنك استبدال مصباح الفرن باتباع الأقسام التالية.

استبدال مصباح الفرن

#### تحذيرات عامة

- لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية قبل استبدال مصباح الفرن، افصل المنتج وانتظر حتى يبرد الفرن. قد تسبب الأسطح الساخنة في حدوث حروق!

### استكشاف الأخطاء وإصلاحها

- ربما لم يتم توصيل الجهاز بمأخذ مؤرض. >>> تحقق من توصيل الجهاز بالمأخذ.
- (إذا كان هناك مؤقت في جهازك) لا تعمل المفاتيح الموجودة على لوحة التحكم. >>> إذا كان منتجك يحتوي على فكل مفتاح، فقد يتم تمكين فكل المفتاح، قم بتعطيل فكل المفتاح.
- ضوء الفرن غير مضاء.
- قد يكون مصباح الفرن معيَّبًا. >>> استبدل مصباح الفرن.
- لا يوجد كهرباء. >>> تأكد من تشغيل التيار الكهربائي وتحقق من المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغيير المصاهر إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.
- الفرن لا يسخن.
- قد لا يتم ضبط الفرن على وظيفة طهي و/ أو درجة حرارة معينة. >>> اضبط الفرن على وظيفة طهي و/ أو درجة حرارة معينة.
- لا يوجد كهرباء. >>> تأكد من تشغيل التيار الكهربائي وتحقق من المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغيير المصاهر إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.

- إن استمرت المشكلة بعد اتباع تعليمات هذا القسم، اتصل بالبائع أو بمركز خدمة معتمد. لا تحاول إصلاح منتج معطل بنفسك.
- ينبعث بخار أثناء تشغيل الفرن.
- من الطبيعي رؤية بخار أثناء التشغيل. >>> ولا يمثل ذلك خطأ.
- تظهر قطرات الماء أثناء الطهي
- يتكثف البخار المتولد أثناء الطهي عندما يتلامس مع الأسطح الباردة خارج المنتج وقد يشكل قطرات الماء. >>> ولا يمثل ذلك خطأ.
- تُسمع أصوات ضوضاء معدنية أثناء تسخين المنتج أو تبريده.
- قد تمتد الأجزاء المعدنية وتصدر أصوات عندما تسخن. >>> ولا يمثل ذلك خطأ.
- المنتج لا يعمل.
- قد يكون المصهر معيَّبًا أو تالفًا. >>> افحص المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغييرها إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.

معلومات إضافية لدليل المستخدم:		معلومات فنية حول تشغيل أوضاع الطاقة المنخفضة وفقاً للاتحاد الأوروبي 2023/826
الوضع	استهلاك الطاقة (واط)	الفترة (دقائق)*
إيقاف التشغيل	0,3	-
الاستعداد	-	-
وضع الاستعداد مع عرض معلومات أو حالة	-	-
وضع الاستعداد الشبكي	-	-

\* الفترة التي يصل بعدها الجهاز تلقائياً إلى وضع الاستعداد، أو وضع الإيقاف، أو وضع الاستعداد الشبكي، بالدقائق، مع تقريبها لأقرب دقيقة.

## المواصفات الفنية

المواصفات العامة	
595/594/567	الأبعاد الخارجية للمنتج (الارتفاع/ العرض/ العمق) (مم)
550- / 560/ 590-600	أبعاد تركيب الفرن (الارتفاع/ العرض/ العمق) (مم)
V ~; 50/60 Hz 220-240	الجهد الكهربائي/ التردد
H05VV-FG 3 x 1,5 mm2 د	نوع الكبل والمقطع المستخدم / مناسبان للاستخدام في المنتج
2,4	لإجمالي استهلاك الغاز (ك و)
فرن مع مروحة	نوع الفرن
A	فئة كفاءة الطاقة
72	الحجم القابل للاستخدام (لتر)
30	كتلة الجهاز (م) (الوزن الصافي) كجم
95,3	مؤشر كفاءة الطاقة لكل تجويف تجويف EEI

الأساسيات: يتم تقديم المعلومات الموجودة على ملصق الطاقة الخاص بالأفران الكهربائية وفقاً للمعيار EN 60350-1 / IEC 60350-1. يتم تحديد هذه القيم تحت الحمل القياسي مع وظائف التدفئة من الأسفل إلى الأعلى أو التدفئة بمساعدة المروحة (إن وجدت).

يتم تحديد فئة كفاءة الطاقة وفقاً للأولوية التالية اعتماداً على وجود الو 1-التسخين الاقتصادي بالمروحة ، 2-التسخين بالمروحة ، 3-الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة ، 4-التسخين العلوي والسفلي.

يتم الحصول على القيم المذكورة على ملصقات المنتج أو في الوثائق المصاحبة له في ظروف المختبر وفقاً للمعايير ذات الصلة. اعتماداً على الظروف التشغيلية والبيئية للمنتج، قد تختلف هذه القيم.



قد يتم تغيير المواصفات الفنية دون إشعار مسبق لتحسين جودة المنتج.



الأرقام الواردة في هذا الدليل هي أرقام تخطيطية وقد لا تتطابق تماماً مع منتجك.



## تعليمات بيئية

## توجيه النفايات

## الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال

هذا المنتج يطابق توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية للاتحاد الأوروبي (EU/2012/19) يحمل هذا المنتج رمز تصنيف خاص بتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (WEEE).



وقد تم تصنيع هذا المنتج باستخدام أجزاء ومواد عالية الجودة قابلة لإعادة الاستخدام ومناسبة لإعادة التدوير. لا تتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال مع النفايات المنزلية العادية والنفايات الأخرى في نهاية فترة خدمته. خذها إلى إحدى نقاط التجميع المخصصة لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. يمكنك أن تسأل إدارتك المحلية عن نقاط التجميع هذه. ويساعد التخلص من الجهاز بشكل صحيح على منع الآثار السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

## الامتثال لتوجيه الحد من المواد الخطرة (RoHS):

يتوافق المنتج الذي اشترته مع توجيه الحد من المواد الخطرة الخاص بالاتحاد الأوروبي (EU/2011/65). فهو لا يحتوي على المواد الضارة والمحظورة المنصوص عليها في التوجيه.

## معلومات الغلاف

يتم تصنيع مواد تغليف المنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير وفقاً للوائح البيئية الوطنية. لا تتخلص من نفايات التغليف مع المنزل أو النفايات الأخرى، خذها إلى نقاط تجميع مواد التغليف المحددة من قبل السلطات المحلية.

## توصيات لتوفير الطاقة

وفقاً للائحة EU 66/2014، يمكن العثور على معلومات حول كفاءة الطاقة في إيصال المنتج المرفق مع المنتج.

ستساعدك الاقتراحات التالية على استخدام منتجك بطريقة صديقة للبيئة وموفرة للطاقة:

- إذابة تجمد الطعام المُجمد قبل الطهي.
- استخدم في الفرن أوانٍ داكنة أو مطلية بالمينا لتقل الحرارة بشكل أفضل.
- إذا كان محدداً في الوصفة أو دليل المستخدم، فقم دائماً بالتسخين المُسبق. لا تفتح باب الفرن بشكل متكرر في أثناء الطهي.
- أوقف تشغيل المنتج لمدة تتراوح بين 5 إلى 10 دقائق قبل وقت انتهاء الطهي خلال عمليات الطهي الممتدة. وبهذا يمكنك توفير ما يصل إلى 20% من الكهرباء باستخدام الحرارة المتبقية.
- حاول طهي أكثر من طبق مرة واحدة في الفرن. يمكنك الطهي في نفس الوقت عن طريق وضع قدرتي طهي على الرف السفلي. إضافة إلى ذلك، إذا كنت تطهي وجباتك الواحدة تلو الأخرى، فسيتم توفير الطاقة لأن الفرن لن يفقد حرارته.

## Ikea ضمان

شهادة ضمان لمنتجات كهربائية منزلية

تهنك إيكيا على شراء منتج كهربائي جديد. شهادة الضمان هذه بمثابة مستند للحصول على ضمان على المنتج. سيتم أيّ تقديم الضمان ض عند تقديم ملصقة الضمان الذي ترفيقته في المتجر مع تفاصيل الشراء وخاضعاً لأحكام شهادة الضمان.

## 1. تعريفات في هذه الشهادة:

- “منتج” - منتج كهربائي، إلكتروني أو غازي جديد مخصص للاستخدام المنزلي
- “طل” - عيب، خلل أو عطل
- “أيام” - لاتشمل أيام السبت والأعياد

اسم المنتج الذي تم شرائه 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 يسرائيل 1، نتانيا 42504
تفاصيل المستورد	ليفنا تسفوني المحدودة (إيكيا إسرائيل)، شركة خاصة 512536210 ، شارع جيبوري يسرائيل 1، نتانيا 4250401 مركز الخدمة الهاتفي 09-35832 * أو 8928888 أيام الأحد-الخميس، بين 09:00 ، أيام - الساعات 17:00 الجمعة وأمسيات الأعياد بين ع 09:00- الساعات 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 (لاحقا: "فترة الضمان").

- ستقوم شركة إيكيا خلال فترة الضمان، إما بنفسها أو من خلال شخص آخر نيابة عنها، وفقاً لتقديرها، بإصلاح أي عطل يتم اكتشافه في المنتج. إذا كان الإصلاح يتطلب استبدال المنتج أو أي جزء منه، فسيتم إجراء الاستبدال مجاناً.
- 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 أيضاً 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 تلي متطلبات إيكيا.

## 3. طريقة التصليح

بموجب هذا الضمان، ستقوم شركة إيكيا بإرجاع المنتج إلى الحالة التي كان عليها لو لم يحدث الطل. 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 الس ر المدفوع مقابل ذلك، وفقاً لتقديرها الخاص.

بإصلاح أو الاستبدال، ستقوم إيكيا بتقديم تأكيد كتابي يوضح طيبة 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.

## 5. أجزاء الاستبدال

حتى نهاية فترة الضمان، ستقوم شركة إيكيا بتوفير أجزاء الاستبدال اللازمة لإصلاح المنتج. إذا تجاوز س ر المنتج 300 شيكل - فستوفر إيكيا ع أجزاء الاستبدال اللازمة لإصلاح المنتج لمدة عام إضافي ب د انتهاء فترة الضمان) ولمدة إجمالية ع 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 بنا على طلب المستهلك أو عن نقل المنتج أو استبداله، إذا ثبت قبل إجراء التصليح أن الطل كان ناتجاً عن ع أحد الأسباب التالية:
- أ. قوة خارجية حدثت ب دما تم شراء المنتج،
- ب. نتج الطل بسبب إهمال المستهلك أو ع بقصد، بما في ذلك استخدام المنتج خلاف الليمات 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 تمل أي آض ع كمحطات خدمة:

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

على الرغم مما تقدم ذكره، سيتم إصلاح المنتجات التالية في منزل المستهلك وفي الأوقات المحددة (بالنسبة للأوقات - بشرط أن يمنع الطل الاستخدام الرئيسي الذي تم تصميم ع المنتجات من أجله): التلاجة، 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 مجاناً.

## תוכן העניינים

38	הוראות בטיחות
40	מבוא למוצר
41	מבוא ושימוש בלוח בקרת המוצר
41	שימוש ראשון
41	באמצעות התנור
42	פונקציות הפעלה של התנור
42	אביזרי מוצר
43	שימוש באביזרי מוצר
43	מידע כללי על בישול
46	תחזוקה וניקוי
48	פתרון בעיות
48	מפרטים טכניים
49	הוראות לשמירה על הסביבה
49	IKEA תעודת אחריות



## הוראות בטיחות

- כאשר הדלת פתוחה, אין לשים עליה חפצים כבדים או לאפשר לילדים לשבת עליה. אתה עלול לגרום לתנור להתהפך או לפגוע בצירי הדלת.
- לפני השלכת מוצרים בלויים וחסרי תועלת:
  1. נתק את תקע החשמל והסר אותו מהשקע.
  2. נתק את כבל החשמל ונתק אותו עם התקע מהמוצר.
  3. נקוט באמצעי זהירות כדי למנוע מילדים להיכנס למוצר.
  4. אל תאפשר לילדים לשחק עם המוצר כשהוא במצב סרק.

### בטיחות חשמלית

- חבר את המוצר לשקע מוארק המוגן על ידי נתיך התואם את הדירוגים הנוכחיים המצוינים על תווית הסוג. התקנת ההארקה תעשה על ידי חשמלאי מוסמך. אל תשתמש במוצר ללא הארקה בהתאם לתקנות המקומיות/ארציות.
- התקע או החיבור החשמלי של המכשיר יהיו במקום נגיש. במידה והדבר אינו אפשרי, צריך להיות מנגנון (נתיך, מתג, מתג מפתח וכדומה) במתקן החשמלי אליו מחובר המוצר, בהתאם לתקנות החשמל ומפריד בין כל הקטבים לרשת.
- יש לנתק את המוצר או את הנתיך לפני תיקון, תחזוקה וניקוי.
- חבר את המוצר לשקע העונה לערכי המתח והתדר המצוינים בתווית הסוג.
- (אם המוצר אינו כולל כבל חשמל) יש להשתמש אך ורק בכבל החיבור שמתואר בסעיף "מפרט טכני".
- אל תחסום את כבל החשמל מתחת למוצר ומאחוריו. אין לשים חפץ כבד על כבל החשמל. אין לכופף, למעוך את כבל החשמל ולבוא במגע עם מקור חום כלשהו.
- יש לוודא שכבל החשמל אינו חסום בעת הנחת המוצר במקומו לאחר הרכבה או ניקוי.
- המשטח האחורי של התנור מתחמם כשהוא נמצא בשימוש. אסור שכבלי החשמל יגעו במשטח האחורי של המכשיר. אחרת, הוא עשוי להינזק.
- אין לתקע את הכבלים החשמליים בדלת התנור ואל תעביר אותם על משטחים חמים. אחרת, בידוד הכבלים עלול להתמוסס ולגרום לשריפה כתוצאה מקצר חשמלי.
- השתמש בכבל מקורי בלבד. אל תשתמש בכבלים חתוכים או פגומים.
- אין להשתמש בכבל מאריך או ברב-שקע להפעלת המכשיר.
- לשימוש במתאם (לתקע) במצבים המכתיבים זאת, יש לפנות למרכז השירות המורשה או ליבואן.
- יש לפנות ליבואן או למרכז השירות המורשה אם אורך כבל החשמל אינו מספק.
- מקורות כוח ניידים או תקעים מרובים עלולים להתחמם יתר על המידה ולהתלקח. הרחק מספר תקעים ומקורות חשמל ניידים מהמוצר.
- אם כבל החשמל ניזוק, יש להחליף אותו על ידי היצרן, שירות מורשה או אדם שיצוין על ידי חברת היבואן על מנת למנוע סכנות אפשריות.

- סעיף זה כולל הוראות בטיחות נחוצות למניעת סכנת פציעה או נזק לרכוש.
- במקרה שהמוצר נמסר לאדם אחר לשימוש אישי או כמוצר יד שניה, יש לצרף אליו את המדריך למשתמש, את תוויות המוצר וכל חלק ומסמך נוסף.
- החברה לא תישא מוחזק באחריות לנזקים שעלולים יתרחש כתוצאה מאי ציות להוראות הללו.
- אי ציות להוראות הללו יגרום לפקיעת כל אחריות שניתנה.
- עבודות התקנה ותיקונים תבוצענה תמיד על ידי היצרן, השירות המורשה או אדם הממונה על ידי היבואן.
- יש להשתמש אך ורק בחלקי חילוף ובאביזרים מקוריים.
- אין לתקן או להחליף רכיב כלשהו במוצר אלא אם הדבר צוין במפורש במדריך למשתמש.
- אין לבצע שינויים טכניים במוצר.

### שימוש מיועד

- מוצר זה נועד לשמש ביתי. הוא אינו מתאים לשימוש מסחרי.
- אין להשתמש במוצר בגנים, במרפסות או בחוץ. מוצר זה מיועד לשימוש במשקי בית ובמטבחי צוות בחנויות, במשרדים ובסביבות עבודה אחרות.
- **אזהרה:** יש להשתמש במוצר זה רק למטרות בישול. אסור להשתמש בו למטרות אחרות, כמו חימום החדר.
- ניתן להשתמש בתנור להפשרה, אפייה, טיגון וגריל של אוכל.
- אין להשתמש במכשיר זה לחמום צלחות, ייבוש מגבות או בגדים על הידית.

### בטיחות ילדים, אנשים פגיעים וחיות מחמד

- מוצר זה יכול לשמש ילדים מגיל 8 ומעלה, ואנשים שאינם מפותחים במיומנויות פיזיות, חושיות או נפשיות, או שיש להם חוסר ניסיון וידע, כל עוד הם מפוקחים או מאומנים לגבי השימוש הבטוח והסכנות. של המוצר.
- ילדים לא צריכים לשחק עם המוצר. ניקוי ותחזוקה של משתמשים לא צריכים להתבצע על ידי ילדים אלא אם כן יש מישהו שמפקח עליהם.
- אין להשתמש במוצר זה על ידי אנשים בעלי יכולת פיזית, חושית או נפשית מוגבלת (כולל ילדים), אלא אם כן הם נשמרים תחת השגחה או מקבלים את ההוראות הדרושות.
- יש להשגיח על ילדים כדי להבטיח שהם לא ישחקו עם המוצר.
- מוצרי חשמל מסוכנים לילדים וחיות מחמד. אסור לילדים וחיות מחמד לשחק עם המוצר, לטפס עליו או להיכנס אליו.
- אל תשימו חפצים שילדים עלולים להגיע אליהם על המוצר.
- **אזהרה:** במהלך השימוש, המשטחים הנגישים של המוצר חמים. הרחיקו ילדים מהמוצר.
- הרחק את חומרי האריזה מהישג ידם של ילדים. קיימת סכנת פציעה וחנק.

### ⚠️ בטיחות שימוש

- יש לוודא כי המוצר כבוי לאחר כל שימוש.
- אם אינכם עומדים להשתמש במכשיר זמן ממושך, יש לנתק אותו או לכבות את מתח החשמל מתיבת הנתיכים.
- אין להשתמש במכשיר אם הוא מקולקל או ניזוק במהלך השימוש. נתקו את התנור מהחשמל. יש ליצור קשר עם היבואן או מרכז שירות מוסמך.
- אל תשתמש במוצר אם הזכוכית של הדלת הקדמית הוסרה או סדוקה. אחרת, קיימת סכנת פגיעה ונזק סביבתי.
- אין לעמוד על המכשיר מכל סיבה שהיא.
- לעולם אל תשתמש במוצר כאשר כושר השיפוט או הקואורדינציה שלך נפגעים משימוש באלכוהול ו/או סמים.
- אין לשמור חפצים דליקים על אזור הבישול או סביבתו. אחרת, עלולה להיגרם שריפה.
- ידית התנור היא לא מייבש מגבות. בעת השימוש במוצר, אין לתלות על הידית מגבות, כפפות או טקסטיל דומה.
- הצירים של דלת המוצר נעים בעת פתיחה וסגירה של הדלת ועשויים להיתקע. בעת פתיחה/סגירה של הדלת, אין להחזיק את החלק עם הצירים.

### ⚠️ אזהרות על טמפרטורה

- **אזהרה:** כאשר המכשיר בשימוש, המכשיר והחלקים הנגישים יתחממו. יש להקפיד על מניעת נגיעה במוצר ובגופי החימום. יש להרחיק ילדים בני פחות מ-8 מהמכשיר, אלא אם הם תחת השגחה.
- אין להניח חומרים דליקים/פצוצים ליד המכשיר, מאחר שהם עשויים להיות חמים בזמן הפעולה.
- יש לשמור על מרחק בזמן פתיחת דלת התנור במהלך הבישול או אחריו. הקיטור עלול לשרוף את היד, הפנים ו/או העיניים שלך.
- המכשיר מתחמם במהלך הפעולה. יש להקפיד להימנע מנגיעה בחלקים חמים, בתוך התנור ובגופי החימום.
- יש ללבוש כפפות מגינות חום בזמן הטיפול במכשיר.

### ⚠️ שימוש באביזרים נלווים

- חשוב להשתמש באביזרים המצורפים למוצר בצורה נכונה. ע מפורט, עיין בסעיף "שימוש באביזרי מוצרים".
- יש לסגור את דלת התנור לאחר הכנסת האביזרים למרחב הבישול, אחרת, הם עלולים לפגוע בזכוכית הדלת ולגרום לה נזק.

### ⚠️ בטיחות בבישול

- היזהר כאשר אתה משתמש במשקאות אלכוהוליים במנות שלך. אלכוהול מתאדה בטמפרטורות גבוהות ועלול לגרום לשריפה שכן הוא עלול להתלקח כשהוא בא במגע עם משטחים חמים.
- שרידי מזון באזור הבישול, כמו שמן, עשויים להתלקח. יש לנקות שרידים אלו לפני הבישול.

- **אזהרה:** לפני החלפת מנורת התנור, הקפד לנתק את המוצר מהחשמל כדי למנוע את הסיכון של התחשמלות. נתק את המוצר מהחשמל או כבה את הפתיל מתיבת הנתיכים.

אם למוצר שלך יש כבל ותקע מתח:

- אין לחבר את תקע המוצר לשקע שבור, רופף או לכניסה מחוץ לשקע. יש לוודא שהתקע מוכנס במלואו לשקע.
- אחרת החיבורים עלולים להתחמם יתר על המידה ולגרום לשריפה.
- יש להימנע מלהכניס את ההתקן לשקעים שמנוניים, לא נקיים או חשופים למים (כגון אלה ליד משטח עבודה שבו מים עלולים להימצא מים). אחרת קיימת סכנת קצר והתחשמלות.
- לעולם אין לגעת בתקע בידיים רטובות!
- יש לנתק את התקע מהשקע באמצעות גוף התקע ולא במשיכת הכבל.

### ⚠️ בטיחות בשינוע

- נתק את המוצר מאספקת החשמל לפני שתשנע אותו.
- המכשיר כבד, יש צורך בשני אנשים לפחות על מנת לשאת את המכשיר.
- אל תשתמש בדלת ו/או בידיית להובלה או העברת המוצר.
- אין להניח חפצים על המכשיר. יש לשאת את המכשיר בצורה אנכית.
- אם עליך לשנע את המוצר, עטוף אותו בנייר בועות (פצפץ) או בקרטון עבה והדק את האריזה בסרט דביק. למניעת נזק, יש לאבטח את החלקים הנעים של המוצר. לפני התקנת המוצר, יש לבדוק אם המוצר ניזוק במהלך המשלוח. במקרה של נזק, יש ליצור קשר עם היבואן או מרכז שירות מוסמך.

### ⚠️ בטיחות התקנה

- לפני תחילת ההתקנה, יש לבצע הארקה של קו החשמל שאליו יחובר המכשיר על ידי ניתוק הנתיך.
- לבשו תמיד כפפות מגן במהלך השינוע וההתקנה.
- אחרת קיימת סכנת פגיעה מקצוות חדים!
- לפני התקנת המוצר, בדוק אם המוצר אינו נזק. אין להתקין מכשיר פגום.
- יש להימנע משימוש בחומרים מבודדי חום לכיסוי החלק הפנימי של המוצר שיותקן.
- יש להרחיק את המוצר משמש ישירה וממקורות חום כמו תנורי חשמל וגז.
- שמור את הסביבה של כל צינורות האוורור של המוצר פתוחים.
- למניעת התחממות יתר, אין לבצע התקנה של המכשיר מאחורי כיסוי דקורטיבי.
- במקרים שבהם צינור גז או צינור מים מפלסטיק נמצא מאחורי אזור ההתקנה המיועד, יש להבטיח שאין מגע בין המכשיר וקווי השירות. אחרת, הצינור עשוי להימעך.
- אם ישנו שקע מאחורי המקום בו יותקן המוצר, יש לוודא שהמוצר לא יבוא במגע עם השקע ועם התקע מחובר לשקע.

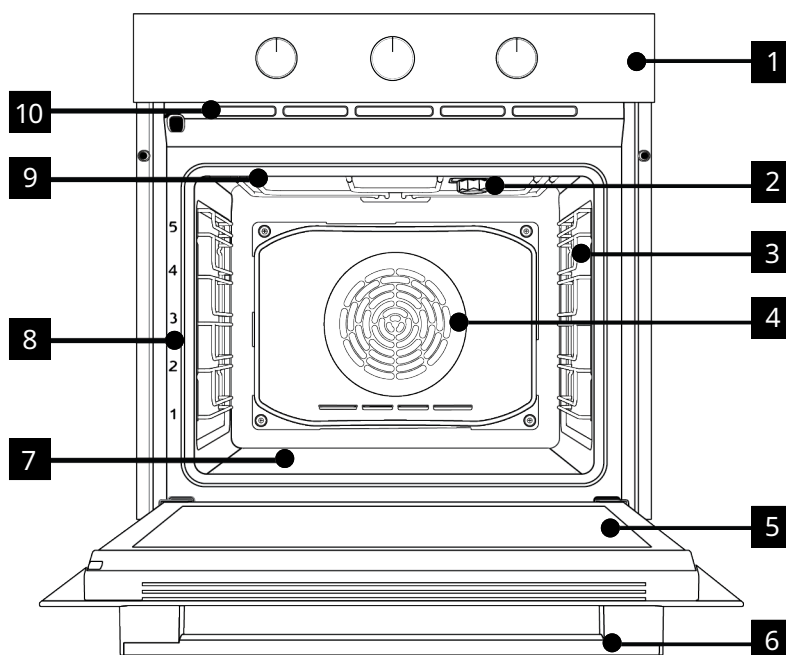
- זרימת אוויר מופקת כאשר פותחים את מכסה המכשיר. נייר חסין לשומן יכול לבוא במגע עם רכיבי החימום ולהתלקח.
- בעת שימוש בגריל תיל, יש להניח מגש על המדף התחתון. אחרת, שמן המזון ורכיבים אחרים המטפטים על תחתית התנור עלולים ליצור עשן כבד ולהוביל ללהבות.
- סגור את דלת התנור במהלך הצלייה. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!
- מזון שאינו מתאים לצלייה נושא סכנת שריפה. גריל רק אוכל שמתאים לאש כבדה בגריל. אין להניח את האוכל רחוק מדי בחלק האחורי של הגריל. זהו האזור החם ביותר ואוכל שומני עלול להתלקח.

### ⚠ בטיחות תחזוקה וניקוי

- המתינו עד שהתנור יתקרר לפני תחילת הניקוי. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!
- אין לשטוף את המכשיר על ידי התזה או שפיכה של מים! קיימת סכנת התחשמלות!
- אין להשתמש בחומרי ניקוי בקיטור כדי לנקות את המוצר שכן הדבר עלול לגרום להתחשמלות.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים חריפים, מגרדי מתכת, רפידות קרצוף, ברזלית לשטיפת כלים או אקונומיקה לניקוי הזכוכית של דלת חזית התנור. חומרים אלו יכולים לגרום לשריטת הזכוכית ולשבור אותה.

- סכנת הרעלת מזון: אל תתנו לאוכל לשבת בתנור יותר משעה אחת לפני או אחרי הבישול. אחרת היא עלולה לגרום להרעלת מזון או למחלות.
- אין לחמם בתנור פחיות סגורות וצנצנות זכוכית. הלחץ שיצטבר בפח/צנצנת עלול לגרום לו להתפוצץ.
- כאשר התנור בשימוש, לעולם אין להניח תבנית אפיייה, כלים או נייר אלומיניום ישירות על תחתית התנור. הצטברות חום עלולה לפגוע בתחתית התנור, ואף לגרום נזק לארון התנור או לרצפת המטבח.
- יש לשקול את אמצעי הזהירות הבאים בזמן השימוש בנייר משומן או חומרים דומים:
- הניחו את הנייר חסין השומן בכלי בישול או על אביזר התנור (מגש, גריל וכו') עם האוכל והכניסו לתנור שחומם מראש.
- כדי למנוע את הסיכון למגע בגופי החימום של התנור וחסימת זרימת האוויר החם, יש להסיר את כל החלקים העודפים של נייר חסין שומן התלויים מאביזרים או מכלים. אין להשתמש בנייר חסין שומן בטמפרטורות תנור גבוהות מטמפרטורת השימוש המרבית שצוינה על ידי היצרן. לעולם אל תניח נייר עמיד לשומן על בסיס התנור.
- אין להניח את הנייר מעל אביזרים מתחממים.
- יש להניח מעל הנייר צלחת או חפץ דומה כדי למנוע מהחומר להתעופף בגלל זרימת האוויר בתוך התנור.
- יש לכסות בתוך התבנית רק את הנדרש.
- לאחר כל שימוש, יש לנקות את התבנית ולהחליף כל נייר או חומרים אחרים שבהם השתמשתם בתבנית. אחרת, נוזלים הנוזלים לתבנית יכולים לגרום לעשן ואפילו להבעיר להבות.

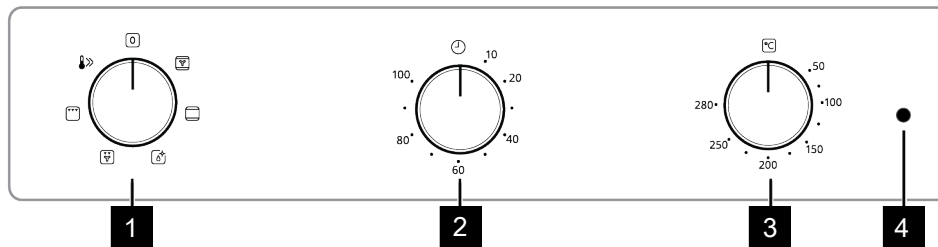
### מבוא למוצר



- |                                 |           |                                      |          |
|---------------------------------|-----------|--------------------------------------|----------|
| מנורה                           | <b>2</b>  | לוח הבקרה                            | <b>1</b> |
| מנוע מאוורר (מאחורי צלחת הפלדה) | <b>4</b>  | מדפי תיל                             | <b>3</b> |
| ידית                            | <b>6</b>  | דלת                                  | <b>5</b> |
| מיקומי המדף                     | <b>8</b>  | תנור חימום תחתון (מתחת ללוחית הפלדה) | <b>7</b> |
| פתחי אוורור                     | <b>10</b> | תנור חימום עליון                     | <b>9</b> |

## מבוא ושימוש בלוח בקרת המוצר

בחלק זה, תוכל למצוא את הסקירה והשימושים הבסיסיים של לוח הבקרה של המוצר. ייתכנו הבדלים בתמונות ובכמה תכונות בהתאם לסוג המוצר.



**2** בורר טיימר  
**4** נורת תרמוסטט

**1** בורר פונקציה  
**3** כפתור בחירת טמפרטורה

### כפתור בחירת פונקציה

ניתן לבחור את פונקציות הפעלה של התנור באמצעות כפתור בחירת הפונקציות. פנה שמאלה / ימינה ממצב סגור (עליון) כדי לבחור.

### כפתור בחירת טמפרטורה

אתה יכול לבחור את הטמפרטורה שברצונך לבשל בעזרת כפתור הטמפרטורה. סובב עם כיוון השעון מהמצב הסגור (העליון) כדי לבחור.

### בורר טיימר

לטיימר אין השפעה על פונקציות התנור. הוא משמש למטרות אזהרה. לדוגמה, אתה יכול להשתמש בשעון המעורר כאשר אתה רוצה להפוך את האוכל בתנור בזמן מסוים. ברגע שהזמן שהגדרת מוגדר, הטיימר פולט אות קולי.

### מחווני טמפרטורה פנימית בתנור

ניתן להבין את הטמפרטורה הפנימית של התנור ממנורת הטמפרטורה. מנורת התרמוסטט ממוקמת בלוח הבקרה. מנורת התרמוסטט נדלקת כשהמוצר מתחיל לפעול, ונורת התרמוסטט נכבית כשהיא מגיעה לטמפרטורה שנקבעה. כאשר הטמפרטורה בתוך התנור יורדת מתחת לטמפרטורה שנקבעה, נורת התרמוסטט נדלקת שוב.

## שימוש ראשון

לפני שתתחיל להשתמש במוצר שלך, מומלץ לבצע את הפעולות הבאות המופיעות בסעיפים הבאים בהתאמה.

### ניקיון ראשוני

1. הוצא את כל חומרי האריזה.
2. הוצא את כל האביזרים מהתנור המצורף למוצר.
3. הפעילו את המוצר למשך 30 דקות ולאחר מכן, כבו אותו. כך שורפים ומנקים שאריות ושכבות שייטכן ונשארו בתנור במהלך הייצור.
4. בעת הפעלת המוצר, בחר את הטמפרטורה הגבוהה ביותר ואת פונקציית הפעלה שבה מפעילים כל תנורי החימום במוצר שלך. ראה "פונקציות הפעלה של התנור". אתה יכול ללמוד כיצד להפעיל את התנור בסעיף הבא.
5. המתן שהתנור יתקרר.
6. נגב את משטחי המוצר במטלית רטובה או ספוג יבש במטלית.

### לפני שימוש באביזרים:

- חבר את המוצר לשקע/קו מוארק המוגן על ידי מפסק זרם קטן בקיבולת מתאימה, כפי שמצוין בטבלה "מפרטים טכניים". בעת השימוש במוצר, עם שנאי או בלעדיו, יש להקפיד על התקנת כבל הארקה על ידי חשמלאי מוסמך. החברה שלנו לא תהיה אחראית לנזקים כלשהם שייגרמו כתוצאה משימוש במוצר ללא התקנת כבל הארקה בהתאם לתקנות המקומיות.
- חיבור המכשיר לזרם החשמל חייב להיעשות על ידי אדם מוסמך ומורשה. תקופת האחזיות של המכשיר מתחילה רק לאחר ההתקנה הנכונה. היצרן לא יישא באחריות לנזקים הנובעים
- אסור שכבל החשמל יהיה מהודק, מעוקם או לכוד וכן אסור שהוא יבוא במגע עם חלקים חמים במוצר. כבל חשמל שניזוק יוחלף על ידי נציג שירות מורשה. וזאת כדי למנוע סכנת התחשמלות, קצר או שריפה!
- חייבת להיות התאמה בין נתוני אספקת החשמל לבין הנתונים המצוינים בלוחית הנתונים של המוצר. את לוחית הנתונים ניתן לראות כאשר הדלת או המכסה התחתון פתוח או שהיא נמצאת בדופן האחורית של היחידה, בהתאם לסוג היחידה. על כבל החשמל של המוצר להתאים לערכים המצוינים בטבלה "מפרטים טכניים".
- לאחר ההתקנה, על תקע כבל החשמל להיות נגיש (אין למתוח אותו מעל הכיריים). אין להשתמש בכבלים מאריכים או במספר שקעים בחיבור לחשמל.
- בעת סידור החוטים, עליך לציית לתקנות החשמל הארציות/מקומיות ולהשתמש בשקע החשמל/קו והתקע המתאימים לתנור. אם דרישות הכוח של המוצר חורגות מקיבולת המתח של תקע ושקע/קו רגילים, יש לחבר את המוצר ישירות דרך מתקן חשמלי מקובע בלי להשתמש בתקע ובשקע/קו.

### אם המכשיר מסופק עם כבל ותקע:

המכשיר מסופק עם כבל חשמל ותקע. חברו את התקע של המכשיר לשקע מוארק ובצעו את חיבור החשמל.

### חיבור לחשמל

#### ⚠ אזהרות כלליות

- לפני תחילת עבודה כלשהי על חיבור החשמל, נתקו את המכשיר מזרם החשמל. קיימת סכנת התחשמלות!

## באמצעות התנור

### מידע כללי על שימוש בתנור

#### מאוורר קירור

המוצר שלך כולל מאוורר קירור. מאוורר הקירור מופעל אוטומטית בעת הצורך ומקרר גם את חזית המוצר וגם את הרהיט. זה מושבת אוטומטית עם סיום תהליך הקירור. אוויר חם יוצא החוצה מעל דלת התנור. הימנע מכיסוי פתחי אוורור אלה. אחרת התנור עשוי להתחמם יתר על המידה. מאוורר

הקירור ממשיך לפעול בזמן פעולת התנור או לאחר כיבוי התנור (כ-20-30 דקות). אם אתה מבשל על ידי תכנות הטיימר של התנור, בסוף זמן האפייה, מאוורר הקירור נכבה עם כל הפונקציות. זמן פעולת מאוורר הקירור אינו יכול להיקבע על ידי המשתמש. הוא נדלק ומכבה אוטומטית. זו לא שגיאה.

#### תאורה בתנור

תאורת התנור נדלקת כאשר התנור מתחיל לאפות. התאורה דולקת במהלך האפייה.

## הפעלת יחידת בקרת תנורים

### הדלקת התנור

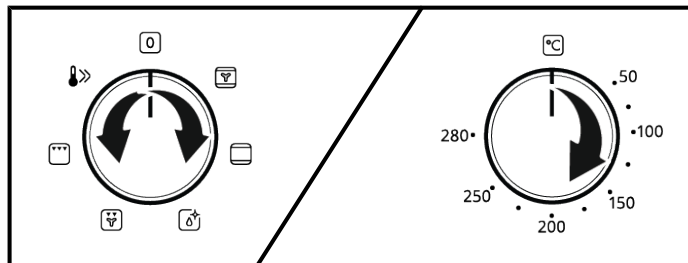
כאשר אתה בוחר פונקציית הפעלה שברצונך לבשל עם כפתור בחירת הפונקציה ולהגדיר טמפרטורה מסוימת עם כפתור הטמפרטורה, התנור מתחיל לפעול.

### כיבוי התנור

אתה יכול לכבות את התנור על ידי סיבוב כפתור בחירת הפונקציה וכפתור הטמפרטורה למצב כבוי (למעלה).

### בחירת הטמפרטורה ופונקציית פעולת התנור

אתה יכול לבשל על ידי ביצוע בקרה ידנית (בשליטה שלך) על ידי בחירת הטמפרטורה ופונקציית ההפעלה הספציפית למזון שלך.



1. בחר את פונקציית ההפעלה שברצונך לבשל עם כפתור בחירת הפונקציה.

2. הגדר את הטמפרטורה שאתה רוצה לבשל עם כפתור הטמפרטורה.

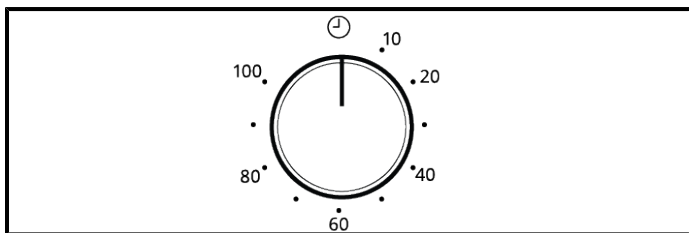
← התנור שלך יתחיל לפעול מיד בפונקציה ובטמפרטורה שנבחרו, ומנורת התרמוסטט תידלק. כאשר הטמפרטורה בתוך התנור מגיעה לטמפרטורה הרצויה, מנורת התרמוסטט תכבה. התנור לא ייכבה מעצמו. לאחר תהליך האפייה, אתה צריך לשלוט באפייה ולכבות אותה בעצמך. לאחר השלמת האפייה, כבה את התנור על ידי סיבוב כפתור בחירת הפונקציה וכפתור הטמפרטורה למצב כבוי (למעלה).

### הגדרת הטיימר

פונקציית הטיימר אינה מפריעה לבישול. זה מאפשר לך להשתמש בשומר הדקות בזמן שפונקציית בישול פעילה או אפילו כשהתנור כבוי.

### כדי להגדיר את הטיימר:

1. סובב את כפתור הטיימר בכיוון השעון להגדרה המקסימלית שלו.
2. לאחר מכן, סובב אותו נגד כיוון השעון כדי לבחור את הזמן הרצוי.



## פונקציות הפעלה של התנור

בטבלת התפקודים מוצגות פונקציות ההפעלה בהן תוכל להשתמש בתנור שלך והטמפרטורות הגבוהות והנמוכות ביותר שניתן להגדיר עבור פונקציות אלו. סדר מצבי ההפעלה המוצגים כאן עשוי להיות שונה מהסידור במוצר שלך.

סמל התפקוד	תיאור פונקציה	טווח טמפרטורות (°C)	תיאור והשימוש
	חימום עליון ותחתון	*	מזון מחומם מלמעלה ומלמטה בו-זמנית. מתאים לעוגות, מאפים או עוגות ותבשילים בתבניות אפייה. הבישול נעשה עם מגש בודד.
	חימום תחתון / ניקוי באדים	*	רק החימום התחתון פועל. הוא מתאים למאכלים שצריכים השחמה בתחתית. יש להשתמש בפונקציה זו גם לניקוי אדים קל.
	חימום תחתון/עליון בעזרת מאוורר	*	האווריר החם המחומם על ידי המחממים העליונים והתחתונים מתפזר בצורה שווה ומהירה בכל התנור באמצעות המאוורר. הבישול מתבצע במגש בודד.
	גריל מלא	*	הגריל הגדול על תקרת התנור פועל. הוא מתאים לצלייה בכמויות גדולות.
	גריל נמוך בעזרת מאוורר	*	האווריר החם המחומם על ידי הגריל הקטן מופץ במהירות לתוך התנור עם המאוורר. הוא מתאים לצלייה בכמויות קטנות יותר.
	מגבר	-	כל גופי החימום של התנור עובדים. פונקציית הפעלה זו משמשת כדי להביא במהירות את התנור לטמפרטורה הרצויה (חימום מוקדם). אל תשתמש בו לבישול מזון.

\* המוצר שלך פועל בטווח הטמפרטורה המצוין על ידית הטמפרטורה. כאשר הטמפרטורה מוגדרת ל-280 מעלות צלזיוס, הטמפרטורה הפנימית עשויה להשתנות. זה יכול לעלות בכ-35 מעלות צלזיוס או לרדת בכ-15 מעלות צלזיוס.

## אביזרי מוצר

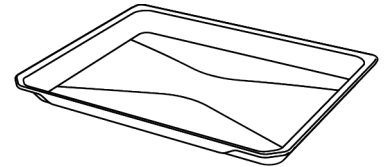
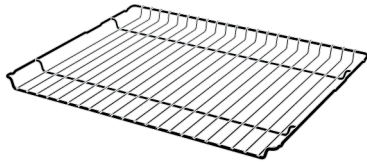
ישנם אביזרים שונים במוצר שלך. בחלק זה זמינים תיאור האביזרים ותיאור השימוש הנכון. בהתאם לדגם המוצר, האביזר המסופק משתנה. ייתכן שכל האביזרים המתוארים במדריך למשתמש לא יהיו זמינים במוצר שלך.

המגשים בתוך המכשיר שלך עשויים להיות מעוותים עם השפעת החום. אין לכך השפעה על הפונקציונליות. דפורמציה נעלמת כאשר המגש מתקרר.

### מגש סטנדרטי

הוא משמש עבור מאפים, מזון קפוא וטיגון חתיכות גדולות.





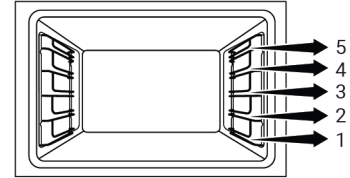
גריל תיל

הוא משמש לטיגון או הנחת המזון לאפייה, מטוגן ותבשיל על המדף הרצוי.

**שימוש באביזרי מוצר**

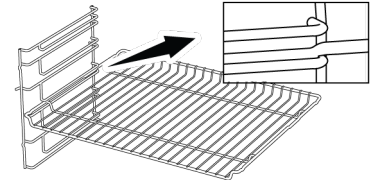
**מדפי בישול**

ישנן 5 רמות של מיקום מדף באזור הבישול. ניתן לראות גם את סדר המדפים במספרים על המסגרת הקדמית של התנור.



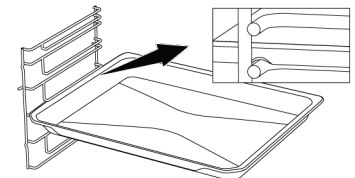
**הנחת גריל התיל על מדפי הבישול**

זה חיוני למקם את גריל התיל על מדפי הצד של התיל כראוי. בזמן הנחת גריל התיל על המדף הרצוי, החלק הפתוח חייב להיות בחזית. לבישול טוב יותר, יש לאבטח את גריל התיל על נקודת העצירה של מדף התיל. אסור לו לעבור מעל נקודת העצירה כדי ליצור קשר עם הקיר האחורי של התנור.



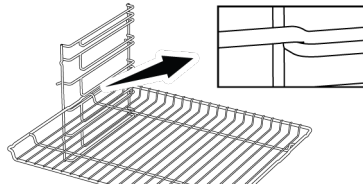
**הנחת המגש על מדפי הבישול**

זה גם חיוני למקם את המגשים על המדפים בצד החוט כראוי. בזמן הנחת המגש על המדף הרצוי, הצד שלו המיועד לאחיזה חייב להיות בחזית. לבישול טוב יותר, יש לאבטח את המגש על שקע העצירה במדף התיל. אסור לו לעבור מעל שקע העצירה כדי ליצור קשר עם הקיר האחורי של התנור.



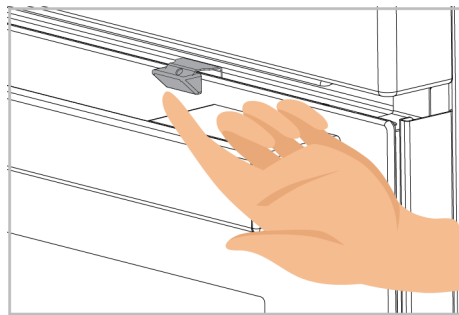
**פונקציית עצירה של גריל התיל**

ישנה פונקציית עצירה כדי למנוע מגריל התיל להתהפך ממדף התיל. עם פונקציה זו, אתה יכול בקלות ובבטחה להוציא את האוכל שלך. בזמן הסרת גריל התיל, אתה יכול למשוך אותו קדימה עד שהוא מגיע לנקודת העצירה. עליך לעבור על נקודה זו כדי להסיר אותה לחלוטין.



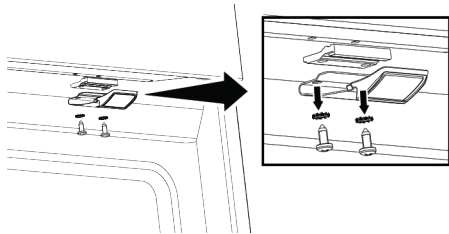
**מנעול בטיחות ילדים**

למוצר זה יש מנעול ילדים על דלת התנור. כדי לפתוח את דלת התנור, הרם מעט את חלק הפלסטיק כלפי מעלה ומשוך את ידית הדלת. כאשר סוגרים את הדלת, נעילת ילדים תינעל בעצמה.



**כדי להסיר את נעילת הילד:**

הסר את שני הברגים המאבטחים את בטיחות נעילת הילד כפי שמוצג באיור. כאשר אתה רוצה להשתמש בו שוב, אתה יכול לאבטח אותו מתחת ללוח הבקרה עם חומרי הקיבוע.



**מידע כללי על בישול**

תוכל למצוא טיפים להכנה ובישול האוכל שלך בחלק זה. בנוסף, סעיף זה מתאר כמה מהמזונות שנבדקו כיצרנים ואת ההגדרות המתאימות ביותר למזונות אלו. כמו כן, מצוינות הגדרות ואביזרים מתאימות לתנור למאכלים אלה.

**אזהרות כלליות בנוגע לאפייה בתנור**

- בזמן פתיחת דלת התנור במהלך האפייה או לאחריה, עלולים להופיע אדים צורבים. הקיטור עלול לשרוף את היד, הפנים ו/או העיניים שלך. כאשר פותחים את דלת התנור, התרחקו.
- אדים עזים הנוצרים במהלך האפייה עלולים ליצור טיפות מים מעובות בחלקו הפנימי והחיצוני של התנור ובחלקים העליונים של הרהיטים בשל הפרש הטמפרטורות. מדובר באירוע נורמלי ופיזי.
- טמפרטורת הבישול וערכי הזמן הניתנים למאכלים עשויים להשתנות בהתאם למתכון ולכמות. מסיבה זו, הערכים הללו ניתנים כטווחים.
- הסר תמיד מהתנור אביזרים שאינם בשימוש לפני שתחיל בבישול. אביזרים שיישאר בתנור עלולים למנוע את בישול המזון שלך בערכים הנכונים.
- עבור מאכלים שתבשלו לפי המתכון שלך, תוכלו להתייחס למאכלים דומים המפורטים בטבלאות הבישול.

- שימוש באביזרים המסופקים מבטיח שתקבל את ביצועי הבישול הטובים ביותר. שים לב תמיד לאזהרות ולמידע שסיפק היצרן לגבי כלי הבישול החיצוניים שבהם תשתמש.
- חותכים את הנייר חסין השומן שתשתמשו בו בבישול שלכם בגדלים מתאימים לכלי שתבשלו. ניירות חסיני שומן שעולים על גדותיהם מהכלי עלולים ליצור סכנת כוויות ולהשפיע על איכות האפייה. השתמש בנייר חסין שומן שתשתמש בטווח הטמפרטורה שצוין.
- לקבלת ביצועי אפייה טובים, הנח את האוכל שלך על המדף הנכון המומלץ. אל תשנה את מיקום המדף במהלך האפייה.

**מאפים ומזון בתנור**

**המידע הכללי**

- אנו ממליצים להשתמש באביזרים של המוצר עבור ביצועי בישול טובים. אם תשתמש בכלי בישול חיצוני, העדיפו כלים כהים, שאינם נדבקים ועמידים בחום.
- אם מומלץ חימום מוקדם בטבלת הבישול, הקפידו להכניס את האוכל לתנור לאחר החימום מראש.
- אם תבשל על ידי שימוש בכלי בישול על גריל התיל, הנח אותם באמצע הגריל, לא ליד הקיר האחורי.

- כל החומרים המשמשים להכנת מאפים צריכים להיות טריים וטמפרטורת החדר.
- מצב הבישול של המאכלים עשוי להשתנות בהתאם לכמות המזון ולגודל כלי הבישול.
- תבניות מתכת, קרמיקה וזכוכית מאריכות את זמן הבישול והמשטחים התחתונים של מוצרי מאפה אינם משחים באופן אחיד.
- אם אתה משתמש בנייר אפייה, ניתן לראות השחמה קטנה על המשטח התחתון של האוכל. במצב זה, ייתכן שתצטרך להאריך את תקופת הבישול שלך בכ-10 דקות.
- הערכים המפורטים בטבלאות הבישול נקבעים כתוצאה מהבדיקות שנעשו במעבדות שלנו. הערכים המתאימים עבורך עשויים להיות שונים מהערכים הללו.
- הניחו את המזון שלכם על המדף המתאים המומלץ בטבלת הבישול. עיין במדף התחתון של התנור כמדף 1.
- מבשלים את המנות המומלצות בטבלת הבישול עם מגש יחיד.

#### עצות לאפיית עוגות

- אם העוגה יבשה מדי, מגבירים את הטמפרטורה ב-10 מעלות ומקצרים את זמן האפייה.
- אם המאפה יבש מדי, הגבירו את הטמפרטורה ב-10 מעלות וקצרו את זמן הבישול. מרטיבים את דפי הבצק ברוטב המורכב מחלב, שמן, ביצים ותערובת יוגורט.
- אם המאפה מתבשל באיטיות, ודאו שעובי המאפה שהכנתם לא יעלה על המגשית.
- אם המאפה שחום על פני השטח אך התחתית לא מבושלת, ודאו שכמות הרוטב שתשתמשו למאפה לא תהיה גדולה מדי בתחתית המאפה. להשחמה אחידה, השתדלו לפזר את הרוטב בצורה אחידה בין דפי הבצק למאפה.
- אופים את המאפה שלך במיקום ובטמפרטורה המתאימות לשולחן הבישול. אם התחתית עדיין לא שחומה מספיק, מניחים אותה על מדף תחתון לבישול הבא.

#### שולחן בישול למאפים ומזונות בתנור

מזון	אביזר לשימוש	פונקציית פעולה	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן אפייה (דקה) (כ)
עוגה על המגש	מגש סטנדרטי *	חימום עליון ותחתון	3	180	45 ... 30
עוגה בתבנית	תבנית עוגה על גריל תיל **	חימום עליון ותחתון	2	180 - 170	60 ... 30
עוגיות	מגש מאפה *	חימום עליון ותחתון	3	170	40 ... 25
לחמניה	מגש סטנדרטי *	חימום עליון ותחתון	2	200	35 ... 20
לחם שלם	מגש סטנדרטי *	חימום עליון ותחתון	3	200	45 ... 30
לזניה	מיכל מלבני זכוכית/מתכת על גריל חוט **	חימום עליון ותחתון	2 או 3	200	45 ... 30
פאי תפוחים	תבנית מתכת שחורה עגולה, קוטר 20 ס"מ על גריל חוט **	חימום עליון ותחתון	2	180	70 ... 50
פיצה	מגש סטנדרטי *	חימום עליון ותחתון	2	250	20 ... 10

מומלץ לבצע קדם חימום לכל סוגי המזון.

\*ייתכן שהאביזרים הללו לא נכללים במוצר שברשותך.

\*\*האביזרים הללו אינם נכללים במוצר שברשותך. אלה הם אביזרים שניתן לרכוש בחנויות.

#### בשר, דגים ועוף

##### נקודות המפתח על הצלייה

- כדאי לחשב כ-4 עד 5 דקות של זמן בישול לכל סנטימטר מעובי הבשר.
- לאחר סיום זמן הבישול, שמור את הבשר בתנור למשך כ-10 דקות. מיץ הבשר מתפזר טוב יותר לבשר המטוגן ואינו יוצא כאשר הבשר נחתך.
- יש להניח את הדגים על המדף ברמה בינונית או נמוכה בצלחת עמידה בחום.
- מבשלים את המנות המומלצות בטבלת הבישול עם מגש יחיד.

- תיבול אותו במיץ לימון ופלפל לפני בישול עוף שלם, הודו ונתחי בשר גדולים יגדיל את ביצועי הבישול.
- זה לוקח 15 עד 30 דקות יותר כדי לבשל בשר עצמות מאשר פילה בטיגון.

#### טבלת בישול לבשר, דגים ועוף

מזון	אביזר לשימוש	פונקציית פעולה	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן אפייה (דקה) (כ)
סטייק (שלם) / צלוי (ק"ג)	מגש סטנדרטי *	חימום תחתון/עליון בעזרת מאורר	3	15 דקות /max/250 אחרי 180 ... 190	80 ... 60
עוף מטוגנים (1.8-2 ק"ג)	גריל תיל * הנח מגש אחד על מדף תחתון.	חימום תחתון/עליון בעזרת מאורר	2	15 דקות /max/250 אחרי 190	80 ... 60
תרנגול הודו (5.5 ק"ג)	מגש סטנדרטי *	חימום תחתון/עליון בעזרת מאורר	1	25 דקות /מרב/250 אחרי 180 ... 190	210 ... 150
דגים	גריל תיל * הנח מגש אחד על מדף תחתון.	חימום תחתון/עליון בעזרת מאורר	3	200	30 ... 20

מומלץ לבצע קדם חימום לכל סוגי המזון.

\*ייתכן שהאביזרים הללו לא נכללים במוצר שברשותך.

\*\*האביזרים הללו אינם נכללים במוצר שברשותך. אלה הם אביזרים שניתן לרכוש בחנויות.

## גריל

בשר אדום, דגים ועופות משחים במהירות בגריל, מחזיק קרום יפה ואינו מתייבש. בשרי פילה, בשרי שיפודים, נקניקיות וגם ירקות עסיסיים (עגבניות, בצל ועוד) מתאימים במיוחד לצלייה.

## אזהרות כלליות

- מזון שאינו מתאים לצלייה נושא סכנת שריפה. גריל רק אוכל שמתאים לאש כבדה בגריל. כמו כן, אין להניח את האוכל רחוק מדי בחלק האחורי של הגריל. זהו האזור החם ביותר ואוכל שומני עלול להתלקח.
- **סגור את דלת התנור במהלך הצלייה. לעולם אל תצלי עם דלת התנור פתוחה. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!**

## הנקודות המרכזיות של הגריל

- הכינו מאכלים בעובי ומשקל דומים עד כמה שניתן לגריל.
- מניחים את הנתחים לצלייה על גריל החוט או מגש הגריל על ידי פיזורם מבלי לחרוג מממדי המחמם.
- בהתאם לעובי הנתחים שיש לצלות, זמני הבישול המפורטים בטבלה עשויים להשתנות.
- החלק את גריל החוט או את מגש הגריל לתנור לרמה הרצויה בתנור. אם אתם מבשלים על גריל תיל, החלק את מגש התנור למדף התחתון כדי לאסוף את השמנים. מגש התנור שתחליק צריך להיות בגודל כך שיכסה את כל אזור הגריל. ייתכן שהמגש הזה לא יסופק עם המוצר. הכניסו מעט מים לתבנית התנור לניקוי קל.

## שולחן גריל

### גריל נמוך בעזרת מאוורר

מזון	אביזר לשימוש	פונקציית פעולה	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן אפייה (דקה) (כ)
דגים	גריל תיל	גריל נמוך בעזרת מאוורר	4	200	35 ... 30
עוף (בחתיכות)	גריל תיל	גריל נמוך בעזרת מאוורר	4	250	35 ... 25
כדורי בשר (בשר עגל) - 12 פמות	גריל תיל	גריל נמוך בעזרת מאוורר	4	250	40 ... 30
סטייק (שלם) / צלוי (1 ק"ג)	גריל תיל - הנח מגש אחד על מדף תחתון.	גריל נמוך בעזרת מאוורר	3	15 דקות 250, אחרי 190 ... 180	110 ... 90

אין לחמם מראש את המנות המומלצות בטבלת הגריל הזו.

- מבשלים את המנות המומלצות בטבלת הבישול עם מגש יחיד.

## בדיקת מזון

- המזונות בטבלת בישול זו מוכנים בהתאם לתקן EN 60350-1 כדי להקל על בדיקת המוצר עבור מכוני בקרה.

## שולחן בישול לארוחות בדיקה

מזון	אביזר לשימוש	פונקציית פעולה	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן אפייה (דקה) (כ)
עוגיית חמאה פריכה (עוגיה מתוקה)	מגש סטנדרטי *	חימום עליון ותחתון	3	140	30 ... 20
פאי תפוחים	תבנית מתכת שחורה עגולה, קוטר 20 ס"מ על גריל חוט **	חימום עליון ותחתון	2	180	70 ... 50

מומלץ לבצע קדם חימום לכל סוגי המזון.

\*ייתכן שהאביזרים הללו לא נכללים במוצר שברשותך.

\*\*האביזרים הללו אינם נכללים במוצר שברשותך. אלה הם אביזרים שניתן לרכוש בחנויות.

## גריל

מזון	אביזר לשימוש	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן אפייה (דקה) (כ)
כדורי בשר (בשר עגל) - 12 פמות	גריל תיל	4	250	30 ... 20
צנים	גריל תיל	4	250	4 ... 1

מומלץ לבצע קדם חימום של המזון המוכן בגריל למשך 5 דקות.  
הפוך את חתיכות המזון לאחר שחלף 1/2 מזמן ההכנה בגריל הכולל.

## יוגורט

### הכנת יוגורט;

1. הסר את האביזרים ואת מדפי הרשת הצדדיים (אם יש) מאזור הבישול.
2. הנח את כלי הבישול ליוגורט בתחתית אזור הבישול.
3. לאחר הכנת היוגורט, הנח לו לנוח במקרר למשך 12 שעות לפחות.

מזון	פונקציית פעולה	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן אפייה (דקה) (כ)
יוגורט	גריל מלא	תחתית אזור הבישול	60 - 50	360 ... 240

## מידע כללי אודות ניקוי

## אזהרות כלליות

- המתינו עד שהתנור יתקרר לפני תחילת הניקוי. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!
- אין ליישם חומרי ניקוי על משטחים חמים. הדבר עלול לגרום לכתמים קבועים.
- יש לנקות ולייבש את המוצר ביסודיות לאחר כל פעולה. לפיכך, שאריות מזון ינוקו בקלות וימנעו שריפות אלו בעת השימוש במוצר מאוחר יותר. ובכך אורך חיי התנור יארכו ויפחתו התקלות.
- אין להשתמש במוצרי ניקוי בקיטור לניקוי.
- חלק מחומרי ניקוי או חומרי ניקוי גורמים נזק למשטח. חומרי ניקוי לא מתאימים הם: אקונומיקה, חומרי ניקוי המכילים אמוניה, חומצה או כלוריד, חומרי ניקוי בקיטור, חומרי הסרת אבנית, מסירי כתמים וחלודה, חומרי ניקוי שוחקים (חומרי ניקוי קרמים, אבקת קרצוף, קרם קרצוף, מקרצף שוחק ושריטות, תיל, ספוגים, מטליות ניקוי המכילות שאריות של לכלוך וחומרי ניקוי).
- אין צורך בחומרי ניקוי מיוחדים בניקוי שנעשה לאחר כל שימוש. נקו את המכשיר באמצעות חומר ניקוי לשטיפת כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג וייבשו אותו במטלית יבשה.
- הקפידו לנגב לחלוטין את כל הנוזלים שנתרו לאחר הניקוי ונקו מיד כל מזון שניתז במהלך הבישול.
- אין לשטוף כל רכיב של המכשיר שלך במדיח כלים אלא אם כן צוין אחרת במדריך למשתמש.

## אינוקס - משטחי אל חלד

- אל תשתמש בחומרי ניקוי המכילים חומצה או כלור כדי לנקות משטחים וידיות ללא חלד.
- משטח נירוסטה עשוי לשנות צבע עם הזמן. זוהי תופעה נורמלית. יש לנקות עם חומר ניקוי המתאים למשטחי נירוסטה או INOX לאחר כל פעולה
- נקו בעזרת מטלית רכה וחומר ניקוי נוזלי (שאינו שורא) המתאים למשטחי INOX, ודאגו לנגב בכיוון אחד.
- הסר כתמי סיד, שמן, עמילן, חלב וחלבון על משטחי הזכוכית והאינוקס באופן מיידי מבלי להמתין. כתמים עשויים להחליד בפרקי זמן ארוכים.
- חומרי ניקוי המותזים/מורחים על פני השטח יש לנקות מיד. חומרי ניקוי שוחקים שנתרו על פני השטח גורמים למשטח להלבין.

## משטחים מצופי אמאייל

- על התנור להתקרר לפני ניקוי אזור הבישול. ניקוי על משטחים חמים יוצר סכנת שריפה ופגיעה במשטח האמאייל.
- נקו את משטחי האמאייל עם סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג וייבשו אותם עם מטלית יבשה.
- אם למכשיר יש אפשרות של ניקוי אדים קל, תוכלו לבצע ניקוי אדים קל להסרת לכלוך לא קבוע. (ראה "ניקוי אדים קל" [46]).
- לכתמים קשים ניתן להשתמש בחומר ניקוי לתנור וגריל המומלץ באתר של מותג המוצר שלכם ובמשטח קרצוף שאינו שורט. אין להשתמש במנקה תנור חיצוני.

## משטחי זכוכית

- בעת ניקוי משטחי זכוכית, אין להשתמש במגרדי מתכת קשים ובחומרי ניקוי שוחקים. הם עלולים לפגוע במשטח הזכוכית.
- נקו את המכשיר בעזרת סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה המיוחדים לניקוי זכוכית וייבשו עם מטלית מיקרופיבר יבשה.
- אם נותר חומר ניקוי שנותר לאחר הניקוי, נגבו אותו במים קרים וייבשו עם מטלית מיקרופיבר נקייה ויבשה. שאריות חומר ניקוי עלולות לגרום נזק למשטח הזכוכית בפעם הבאה.
- בשום פנים ואופן אסור לנקות את שאריות שהתייבשו על משטח הזכוכית בעזרת סכינים משוננות, צמר פלדה או כלי גירוד דומים.
- ניתן להסיר את כתמי האבנית (כתמים צהובים) שהצטברו על גבי משטח הזכוכית באמצעות חומר הסרת אבנית המסחרי, או עם חומר המסיר אבנית כגון חומץ או מיץ לימון.
- אם המשטח מלוכלך מאוד, יש למרוח את חומר הניקוי על הכתם בעזרת ספוג ולהמתין זמן ממושך עד שיפעל כראוי. לאחר מכן נקו את משטח הזכוכית עם מטלית לכה.
- דהייט צבע וכתמים על משטחי הזכוכית הם תופעה רגילה ואינם פגם.

## חלקי פלסטיק ומשטחים צבועים

- נקו את חלקי הפלסטיק והמשטחים הצבועים עם סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג וייבשו אותם עם מטלית יבשה.
- אין להשתמש בכלי גרוד קשים ומנקים שוחקים. הם עלולים לגרום נזק למשטחים.

- ודא שהחיבורים של מרכיבי המוצר אינם נותרים לחים ועם חומר ניקוי. אחרת, עלולה להיגרם קורוזיה במחברים.

## אביזרים לניקוי

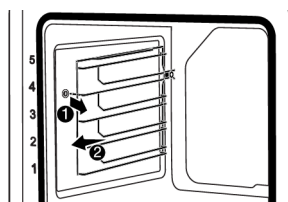
אל תכניס את אביזרי המוצר למדיח כלים, אלא אם כן צוין אחרת במדריך למשתמש.

## ניקוי לוח הבקרה

- כאשר מנקים את הפאנלים עם שליטה באמצעות ידיות, נגב את הפאנל והכפתורים במטלית רכה ולחה ויבש במטלית יבשה. אל תסיר את הכפתורים והאטמים שמתחתיו כדי לנקות את הפאנל. הכפתורים ולוח הבקרה עלולי להינזק.
- בזמן ניקוי לוחות האינוקס עם בקרת כפתור, אל תשתמש בחומרי ניקוי אינוקס סביב הידית. ניתן למחוק את האינדיקטורים מסביב לכפתור.
- לניקוי לוח מגע, נגבו את הלוח עם מטלית רכה ולחה ונגבו במטלית יבשה. אם במכשיר שלכם קיימת אפשרות נעילת מקשים, הגדירו את נעילת המקשים לפני ניקוי לוח הבקרה. אחרת, עלולה להתרחש פעולה שגויה במקשים.

## ניקוי החלק הפנימי של התנור (אזור הבישול)

1. בצע את שלבי הניקוי המתוארים בסעיף "מידע כללי ניקוי" בהתאם לסוגי המשטח בתנור שלך.
2. אם המוצר שלך הוא דגם של מדף תיל, הסר את מדפי התיל לפני ניקוי הדפנות הצדדיות. לאחר מכן השלם את הניקוי כמתואר בסעיף "מידע כללי על ניקוי" בהתאם לסוג משטח הקיר הצדדי.
3. להסרת מדפי המתכת הצדיים:



1. הסירו את החלק הקדמי של מדף המתכת באמצעות משיכה של הדופן הצדדית בכיוון הנגדי.
2. משכו קדימה את מדף המתכת להסרתו.

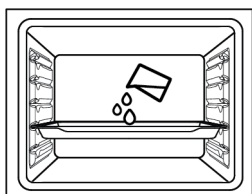
## ניקוי אדים קל

זמן דקות	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	תיאור פונקציה	סמל התפקוד
15	100	ניקוי קל בקיטור	

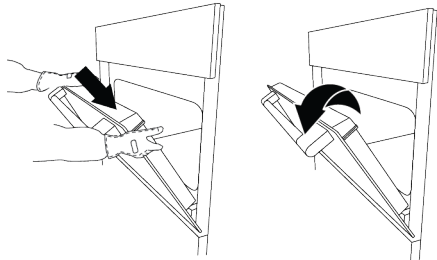
זה מאפשר לנקות את הלכלוך (שלא נשאר לאורך זמן) שמתרכז על ידי האדים שבתוך התנור ועל ידי טיפות המים המתעבות במשטחים הפנימיים של התנור בקלות.

1. הסירו את כל האביזרים מתוך התנור.
2. הוסיפו 500 מ"ל מים לתוך המגש והניחו אותו במדף השני של התנור.

אין להשתמש במים מזוקקים או מסוננים. יש להשתמש במים רגילים בלבד. אין להשתמש בחומרים דליקים, אלכוהוליים או בתמיסות עם מוצקים במקום מים.



3. כווננו את התנור למצב ניקוי קל בקיטור והפעילו אותו ב-100 מעלות צלזיוס למשך 15 דקות.



פתחו מיד את הדלת ונגבו את פנים התנור בספוג או מטלית רטובים. קיטור ישוחרר בעת פתיחת הדלת. זה עלול להוות סיכון לכוויות. היזהרו בזמן פתיחת הדלת.

ללכלוך עיקש, נקו את המוצר באמצעות חומר ניקוי לשטיפת כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג וייבשו אותו במטלית יבשה.

בפונקציית ניקוי הקיטור הקל, צפוי שהמים הנוספים מתאדים ומתעבים בחלק הפנימי של התנור ובדלת התנור על מנת לרכך את הלכלוך הקל שנוצר בתנור שלכם. עיבוי שנוצר על דלת התנור עלול לטפטף מסביב כאשר דלת התנור נפתחת. יש לנגב את העיבוי מיד עם פתיחת דלת התנור.



לאחר העיבוי בתוך התנור, עלולות להיווצר שלולית או לחות בתעלת הברכה מתחת לתנור. נגב את תעלת הברכה הזו עם מטלית לחה לאחר השימוש וייבש אותה.



### ניקוי דלת התנור

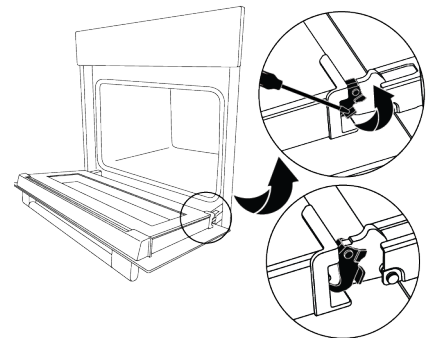
אתה יכול להסיר את דלת התנור ומשקפי הדלת שלך כדי לנקות אותם. כיצד להסיר את הדלתות והחלונות מוסבר בסעיפים "הסרת דלת התנור" ו"הסרת המשקפיים הפנימיים של הדלת". לאחר הסרת המשקפיים הפנימיים של הדלת, נקו אותם באמצעות חומר ניקוי לשטיפת כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג וייבשו אותם במטלית יבשה. לשאריות סיד שעלולות להיווצר על זכוכית התנור, נגב את הכוס בחומץ ושטוף.

אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים קשים, מגרדי מתכת, צמר תיל או חומרי אקונומיקה לניקוי דלת התנור והזכוכית.

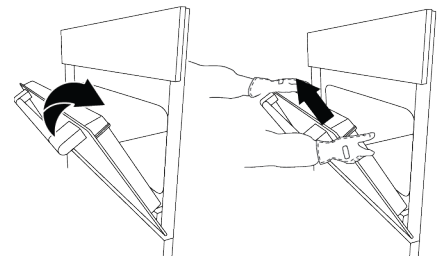


### הסרת דלת התנור

1. פתח את דלת התנור.
2. פתח את התפסים בשקע ציר הדלת הקדמית מימין ומשמאל על ידי דחיפתם עם כלי כלפי מטה כפי שמוצג באיור.



3. קבל את דלת התנור למצב חצי פתוח.



4. משוך את הדלת שהוסרה כלפי מעלה כדי לשחרר אותה מהצירים הימניים והשמאליים והסר אותה.

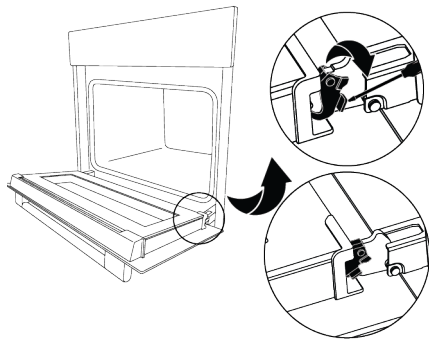
אל תשים את האצבעות סביב ציר בעל קפיץ חזק ועלול לפגוע באצבעות.



### כדי לחבר מחדש את הדלת

1. קבל את דלת התנור למצב חצי פתוח.

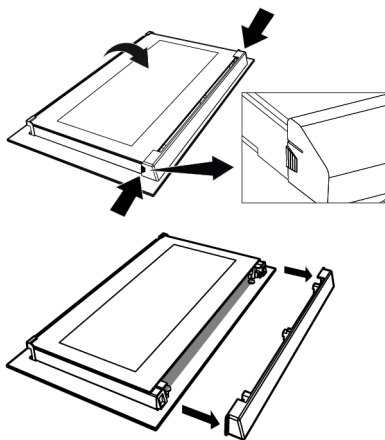
2. דחוף את הדלת שהוסרה כלפי מטה כדי למקם אותה מהצירים הימניים והשמאליים ופתח את דלת התנור במלואה.
3. סגור את התפסים בשקע ציר הדלת הקדמית מימין ומשמאל על ידי דחיפתם עם כלי כלפי מעלה כפי שמוצג באיור.



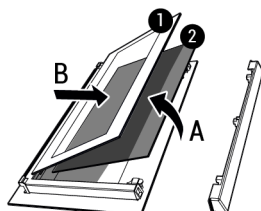
### הסרת הזכוכית הפנימית של דלת התנור

ניתן להסיר זכוכית פנימית של דלת הכניסה של המוצר לניקוי.

1. פותחים את דלת התנור.
2. משוך את רכיב הפלסטיק, המחובר בחלק העליון של הדלת הקדמית, לעבר עצמך על ידי דחיפה בו-זמנית על נקודות הלחץ משני צידי הרכיב והסר אותו.



3. כפי שמוצג באיור, הרם בעדינות את הזכוכית הפנימית ביותר (1) לכיוון "A" ולאחר מכן, הסר אותה במשיכה לכיוון "B".



- 1 זכוכית פנימית
- 2 זכוכית פנימית

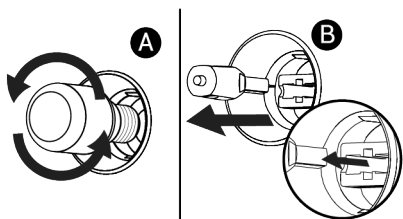
4. אם למוצר שלכם יש זכוכית פנימית (2), חזור על אותו תהליך כדי לנתק אותו (2).

5. השלב הראשון של ארגון מחדש של הדלת הוא להרכיב מחדש את הזכוכית הפנימית (2). הנח את הקצה המשופע של הזכוכית כך שייפגש עם הקצה המשופף של חריץ הפלסטיק. (אם המוצר שלך כולל זכוכית פנימית). הזכוכית הפנימית (2) חייבת להיות מחוברת לחריץ הפלסטיק הקרוב ביותר לזכוכית הפנימית ביותר (1).

- המנורות המשמשות במוצר זה חייבות לעמוד בתנאים פיזיים קיצוניים כגון טמפרטורות מעל 50 °C.
- **אם לתנור שלך יש מנורה עגולה,**
- 1. נתק את המוצר מהחשמל.
- 2. הסר את כיסוי הזכוכית על ידי סיבובו נגד כיוון השעון.



- 3. אם מנורת התנור שלך היא מסוג (A) המוצגת באיור למטה, סובב את מנורת התנור כפי שמוצג באיור והחלף אותה בחדשה. אם זה דגם מסוג (B), משוך אותו החוצה כפי שמוצג באיור והחלף אותו בחדש.



- 4. התקן מחדש את כיסוי הזכוכית.

- 6. בזמן ההרכבה מחדש של הזכוכית הפנימית ביותר (1), שימו לב למקם את הצד המודפס של הזכוכית על הזכוכית הפנימית. חיוני למקם את הפינות התחתונות של הזכוכית הפנימית ביותר (1) כדי לעמוד בחריצי הפלסטיק התחתונים.
- 7. דחוף את רכיב הפלסטיק לכיוון המסגרת עד שנשמע צליל "קליק".

## ניקוי מנורת התנור

במקרה שדלת הזכוכית של מנורת התנור באזור הבישול מתלככת; לנקות באמצעות חומר ניקוי לשיטפת כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג ולייבש עם מטלית יבשה. במקרה של תקלה במנורת התנור, ניתן להחליף את מנורת התנור על ידי ביצוע הסעיפים הבאים.

## החלפת מנורת התנור

### אזהרות כלליות

- כדי למנוע סכנת התחשמלות לפני החלפת מנורת התנור, נתק את המוצר והמתן להתקררות התנור. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!
- תנור זה מופעל על ידי מנורת ליבון עם פחות מ-40 וואט, פחות מ-60 ממ גובה, פחות מ-30 ממ קוטר, או מנורת הלוגן עם שקעי G9 עם פחות מ-60 וואט. מנורות מתאימות לפעולה בטמפרטורות מעל 300 °C. מנורות תנור זמינות משירותים מורשים או טכנאים מורשים. מוצר זה מכיל מנורת G energy class.
- מיקום המנורה עשוי להיות שונה מזה שמוצג באיור.
- המנורה המשמשת במוצר זה אינה מתאימה לשימוש בתאורת חדרי בית. מטרת מנורה זו היא לעזור למשתמש לראות מוצרי מזון.

## פתרון בעיות

אם הבעיה נשארת לאחר ביצוע הפעולות שבסעיף זה, צור קשר עם הספק או עם נציג שירות מורשה. לעולם אל תנסה לתקן את המכשיר בעצמך.

### אדים יוצאים בזמן שהתנור עובד.

- זה נורמלי לראות אדים בזמן הפעולה. <<< זו לא שגיאה.

### טיפות מים מופיעות תוך כדי הבישול

- הקיטור הנוצר במהלך הבישול מתעבה כאשר הוא בא במגע עם משטחים קרים מחוץ למוצר ועלול ליצור טיפות מים. <<< זו לא שגיאה.

### קולות מתכת נשמעים בזמן שהמוצר מתחמם ומתקרר.

- חלקי מתכת עלולים להתרחב ולהשמיע קולות כאשר הם מתחממים. <<< זו לא שגיאה.

### המוצר אינו פועל.

- ייתכן שהנתיך תקול או שרוף. <<< בדוק את הנתיכים בקופסת הנתיכים. החלף אותם במידת הצורך, או הפעל אותם מחדש.

- ייתכן שהמכשיר לא יהיה מחובר לשקע (המקורקע). <<< בדקו האם המכשיר מחובר לשקע.
- (אם יש טיימר במכשיר שלך) המקשים בלוח הבקרה לא פועלים. <<< אם למוצר שלך יש נעילת מקשים, ייתכן שהנעילת המקשים מופעלת, השבת את נעילת המקשים.
- **אור התנור אינו דולק.**
- ייתכן שמנורת התנור תקולה. <<< החלפת מנורה של התנור.
- אין חשמל. <<< ודא שאספקת המתח הראשית פועלת ובדוק את הנתיכים שבקופסת הנתיכים. החלף את הנתיכים במידת הצורך, או הפעל אותם מחדש.
- **תנור אינו מתחמם.**
- ייתכן שהתנור אינו מוגדר לפונקציית בישול ו/או טמפרטורה ספציפיים. <<< כוונן את התנור לפונקציית בישול ו/או טמפרטורה ספציפיים.
- אין חשמל. <<< ודא שאספקת המתח הראשית פועלת ובדוק את הנתיכים שבקופסת הנתיכים. החלף את הנתיכים במידת הצורך, או הפעל אותם מחדש.

מידע נוסף עבור מדריך למשתמש:		מידע טכני על ההפעלה של מצבי הספק נמוך בהתאם לתקנה 2023/826 של האיחוד האירופי
מצב	צריכת חשמל (וואט)	תקופה (פרוטוקול)*
כבוי	0,3	-
המתנה	-	-
מצב המתנה עם מידע או תצוגת מצב	-	-
המתנה ברשת	-	-

\*התקופה שאחריה הציוד מגיע אוטומטית למצב המתנה, למצב כבוי או המתנה ברשת תוך דקות ומעוגל לדקה הקרובה.

## מפרטים טכניים

מפרט כללי	
המידות החיצוניות של המוצר (גובה/רוחב/עומק) (מ"מ)	595/594/567
מידות התקנת התנור (גובה/רוחב/עומק) (מ"מ)	550-600 / 560 / דקות 550
מתח/תדר	V ~; 50/60 Hz 220-240
סוג כבל וחתך המשמשים/מתאים לשימוש במוצר	דקות H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
צריכת חשמל כוללת (קילו-ואט)	2,4
סוג תנור	תנור עם מאוורר
דרגת יעילות אנרגטית	A



- 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, בניסיונות שאינם נובעות מהפרת חיוביה של איקאה.



#### 7. מקום ביצוע התיקונים

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

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

4. סייג לאחריות  
 איקאה תהא פטורה ממלוא חובותיה על פי תעודה זו במידה ומקור הקלקול הינו בנזק שנגרם על ידי הצרכן .

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

6. המקרים בהם איקאה תגבה 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:

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.

