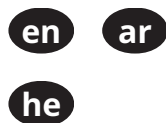


FRILLESBO



Design and Quality
IKEA of Sweden



ENGLISH

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



العربية

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



עברית

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

ENGLISH	4
العربية	55
עברית	80

Contents

Safety information	4	Using the accessories	17
Safety instructions	6	Hints and tips	19
Installation	9	Care and cleaning	22
Product description	10	Troubleshooting	25
Control panel	10	Technical data	26
Before first use	11	Energy efficiency	26
Daily use	12	Environmental concerns	28
Additional functions	15	IKEA GUARANTEE	28
Clock functions	16		

Subject to change without notice.

Safety information

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

Children and vulnerable people safety

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

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


General safety

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

- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Use only the food sensor recommended for this appliance.


Safety instructions

Installation

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

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

Electrical connection

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

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.

Use



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

- Do not change the specification of this appliance.
 - Make sure that the ventilation openings are not blocked.
 - Do not let the appliance stay unattended during operation.
 - Deactivate the appliance after each use.
 - Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can be released.
 - Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
 - Do not apply pressure on the open door.
 - Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
 - Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
 - Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
 - Always use glass and jars approved for preserving purposes.
 - Do not put flammable products or items moistened with flammable products in, near or on the appliance.
- Warning!** Risk of damage to the appliance.
- To prevent damage or discolouration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects directly on the bottom of the appliance's cavity.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discolouration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
 - Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
 - Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
 - Always cook with the appliance door closed.
 - If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

Care and Cleaning



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

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is a risk that the glass panels can break.
- Replace door glass panels immediately when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on the packaging.

Pyrolytic cleaning

⚠ Warning! Risk of injury / fires / chemical emissions (fumes) during the pyrolytic mode.

- During pyrolytic cleaning, fumes are released that are not harmful to humans, including infants or persons with medical conditions.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all pyrolytic ovens. Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all pyrolytic ovens when the pyrolytic self-cleaning program is in operation.
- Before carrying out a pyrolytic self-cleaning function remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - any removable objects (including shelves, side rails / telescopic runners, etc. provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils, etc., can be damaged by the high temperature pyrolytic cleaning operation of all pyrolytic ovens and can be also a source for low level harmful fumes.
- Read carefully all the instructions for pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the pyrolytic cleaning is in operation. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning and first maximum temperature use are high temperature operations that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
 - Provide good ventilation during and after each pyrolytic cleaning.

- Provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
- Ensure that any pets (especially birds) are taken as far as possible from the vicinity of the appliance location during and after the pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation. Keeping them in a different room would be the preferred option during the pyrolytic cycle and until appliance has cooled down again to room temperature. Good ventilation has to be provided during and after (till appliance cools down) operations of the pyrolytic cycle and first maximum temperature use cycle.

Internal lighting

⚠ Warning! Risk of electric shock.

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

Service

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

Disposal


⚠ Warning! Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.


- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door to prevent children and pets from getting trapped inside the appliance.
- **Packaging material:**

The packaging material is recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.


Installation


 **Warning!** Refer to Safety chapters.

Assembly

 Refer to the Assembly Instructions for the installation.

Electrical installation

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

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

This oven is only supplied with a main cable.

Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

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

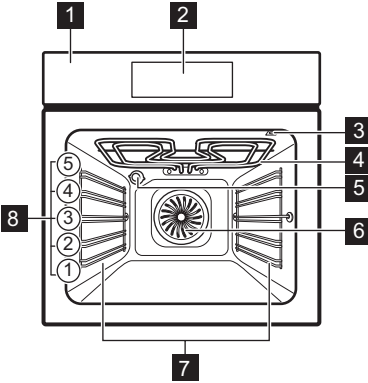
For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

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

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

Product description

General overview



- 1 Control panel
- 2 Display
- 3 Socket for the food sensor
- 4 Heating element

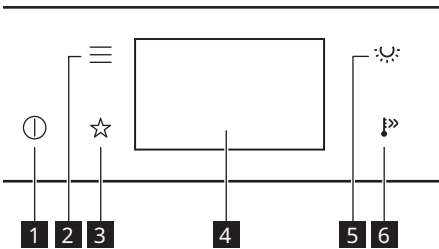
- 5 Lamp
- 6 Fan
- 7 Shelf support, removable
- 8 Shelf positions

Accessories

- **Wire shelf** x 1
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray** x 1
For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan** x 1
To bake and roast or as pan to collect fat.
- **AirFry: Wire shelf** x 1
To fry food with less oil or without baking paper.
Maximum load: 5 kg.
- **Food Sensor** x 1
To measure how far the food is cooked.
- **Telescopic runners** x 1 set
For shelves and trays.

Control panel

Control panel overview

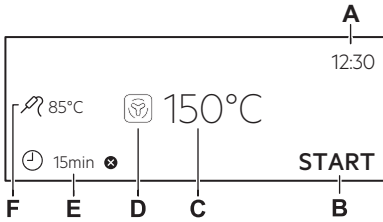


1	ON / OFF Press and hold to turn the appliance on and off.
----------	---

2	Menu Lists the appliance options and setting functions.
3	Favourites Lists the favourite settings.
4	Display Shows the current settings of the appliance.
5	Lamp switch To turn the lamp on and off.
6	Fast Heat Up To turn on and off the function: Fast Heat Up.

Display

Display with key functions set.



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

Display indicators	
	To turn the options on and off.
	The appliance is locked.
	The sound alarm function is activated.
	The sound alarm and stop cooking function is activated.
	Pop up message only is activated.
	Delayed start function is activated.
	To cancel the setting.

Display indicators	
OK	To confirm the selection / setting.
<	To go one level back in the menu.
↶	To undo the last action.

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

Before first use

Warning! Refer to Safety chapters.

First connection

The display shows welcome message after the first connection.

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

Initial preheating and cleaning

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

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Refer to Daily use. Let the appliance operate for 1 h.

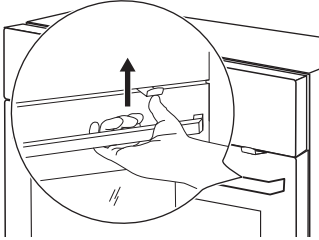
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth,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

Mechanical child lock

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

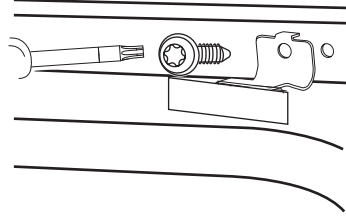
To open the oven door with the child lock:

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



To remove the child lock:

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



Daily use


Warning! Refer to Safety chapters.

Heating functions








STANDARD


	Grill To grill thin pieces of food and to toast bread.
	Turbo Grilling To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.
	True Fan Cooking To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.
	Frozen Foods Perfect for ready meals (e.g. french fries, croquettes or spring rolls).

	Conventional Cooking To bake and roast food on one shelf position.
	Pizza Function To bake pizza and other dishes that require more heat from below.
	AirFry Frying food with less oil and without baking paper
	Bottom Heat Choose this function after a cooking process to brown the food more on the bottom if needed. Use the lowest shelf level.
	Bread Baking To bake bread.
	Dough Proving To speed up the rising of the yeast dough. Cover the surface of the dough to prevent from drying.

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

SPECIALS

	<p>Preserving To preserve vegetables and fruits, place canning jars in a baking tray filled with water, using heat-resistant jars with bayonet or screw caps of the same size. Use the lowest shelf position.</p>
	<p>Dehydrating To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms. To allow the moisture-saturated air to escape and the fruit to dry better, it is advisable to open the oven door occasionally during the drying process.</p>
	<p>Plate Warming To preheat plates for serving.</p>
	<p>Defrost To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.</p>
	<p>Au Gratin For dishes such as lasagna or potato gratin. To bake gratins and to brown.</p>
	<p>Slow Cooking Low temperature cooking process. It's perfect to cook delicate food (e.g., beef, veal or lamb).</p>
	<p>Keep Warm To keep food warm. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.</p>

	<p>Moist Fan Baking This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to Daily use, Notes on: Moist Fan Baking.</p>
---	---

Notes on: Moist Fan Baking


This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.

For the cooking instructions refer to Hints and tips, Moist Fan Baking.

Setting: Heating functions

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

Menu

Press  to enter the menu.

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

Submenu for: Cleaning

Pyrolytic cleaning, quick	Duration: 1 h .
Pyrolytic cleaning, normal	Duration: 1 h 30 min .
Pyrolytic cleaning, intense	Duration: 2 h 30 min .

Submenu for: Options

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

Submenu	Description
Cleaning Reminder	Turns the reminder on and off.
Digital Clock Style	Changes the format of the displayed time indication.

Submenu for: Settings

Setup

Submenu	Description
Language	Sets the appliance language.
Display Brightness	Sets the display brightness.
Key Tones	Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for ①.
Buzzer Volume	Sets the volume of key tones and signals.
Time of Day	Sets the current time and date.

Service

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


Setting: Assisted Cooking


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

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

- Rare
- Medium
- Well Done

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

1. Turn on the appliance.
2. Press .




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

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

Additional functions





Favourites ☆

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

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


Function lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

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

Child Lock

This function prevents accidental activation of the appliance.

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

Child Lock is activated.



Access to: Timer and lamp is available. The door is locked when the appliance is turned off.

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

To deactivate this function repeat the above steps.

Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking time. Refer to Clock functions.

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

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off

the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

Clock functions


Clock functions description

Function	Description
Timer	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min. You can set what happens when the time is up by setting the preferred: End Action.
End Action	Sound Alarm - when the time is up the signal sounds. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.
	Sound Alarm and stop cooking - when the time is up the signal sounds and the heating function turns off.
	Pop up message only - when the time is up the message appears on the display. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time Extension	To extend the cooking time.
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. You can turn the function on and off. This function has no effect on the operation of the appliance.


Setting: Time of Day

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



Setting: Timer

1. Choose the heating function and set the temperature.
2. Press .
3. Set the time.
You can select the preferred End action by pressing ● ● ● .
4. Press **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.
When 10% of cooking time is left and the food does not seem to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function. Press **+1min** to extend the cooking time.

Setting: Delayed start

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

Setting: Uptimer

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

Changing timer settings

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

1. Press .

2. Set the timer value.

3. Press OK.

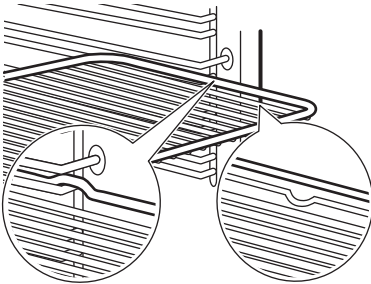
Using the accessories

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.

Inserting accessories

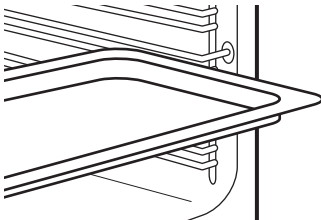
A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Wire shelf



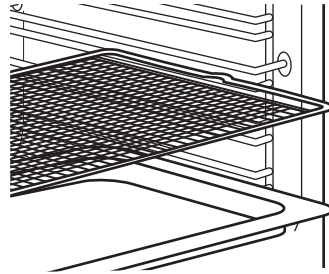
Insert the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior.

Baking tray / Deep pan



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

AirFry: Wire shelf




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

Do not use the AirFry wire shelf with the telescopic runners as the oil could make their surface slippery and reduce the wire shelf stability.

Food Sensor

It measures the temperature inside the food. You can use it with every heating function.

There are two temperatures to be set:

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

Recommendations:

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

The appliance calculates an approximate end of cooking time. It depends on the quantity of food, the heating function and the temperature.

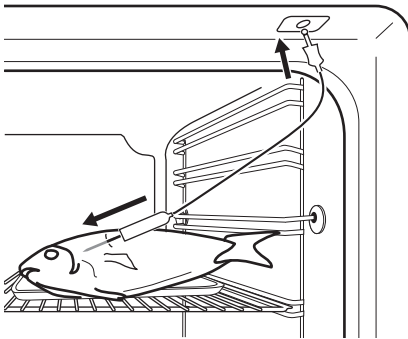
Cooking with: Food Sensor

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

1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function or a dish and, if necessary, the oven temperature.
3. Insert Food Sensor inside the dish:

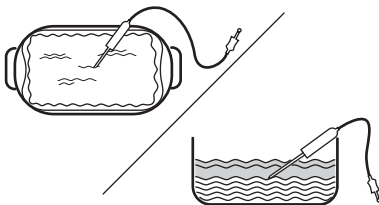
Meat, poultry and fish

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



Casserole

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



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

The display shows the current temperature of Food Sensor.

5. **↻** - press to set the core temperature of the sensor.
6. **•••** - press to set the preferred option:
 - Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.
 - Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the cooking stops.
7. Select the option and repeatedly press **OK** to go to main screen.
8. Press **START**.
9. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
10. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

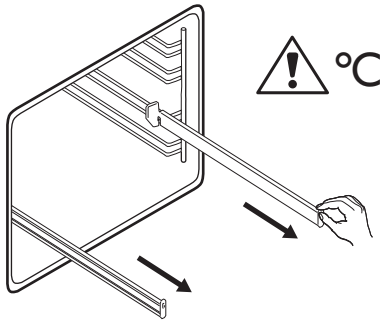
Using: Telescopic runners

i Keep the installation instructions for the telescopic runners for future use.

With telescopic runners you can put in and remove wire shelves and trays easily.

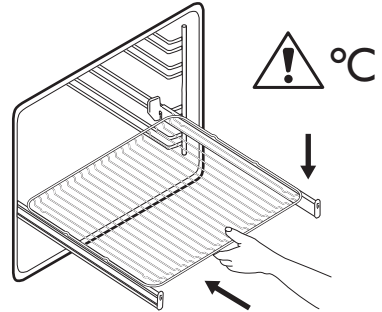
⚠ Caution! Do not clean the telescopic runners in the dishwasher. Do not lubricate the telescopic runners.

1. Pull out the right and left hand telescopic runners.



- Put the wire shelf on the telescopic runners and carefully push them into the oven. Make sure you push back the

telescopic runners fully in the oven before you close the oven door.



Hints and tips

Cooking recommendations

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

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

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

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

For energy saving tips refer to Energy efficiency.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
°C	Temperature

	Accessory
	Shelf position
	Cooking time (min)





Moist Fan Baking - recommended accessories





Use dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than light colour and reflective dishes.

- **Pizza pan** - dark, non-reflective, diameter 28 cm
- **Baking dish** - dark, non-reflective, diameter 26 cm
- **Ramekins** - ceramic, diameter 8 cm, height 5 cm
- **Flan base tin** - dark, non-reflective, diameter 28 cm

Moist Fan Baking






For the best results follow suggestions listed in the table below.






		°C		
Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	30 - 40
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	220	2	10 - 15
Swiss Roll	baking tray or dripping pan	170	2	25 - 35
Brownie	baking tray or dripping pan	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	200	3	25 - 30
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	15 - 25
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	40 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	3	20 - 25
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	180	3	25 - 30
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 30
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	25 - 35

		°C		
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	20 - 30
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	200	3	25 - 30
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	25 - 30

Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

				°C	
Small cakes, 20 per tray	Conventional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm 1)	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm 1)	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm 1)	True Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60
Shortbread	True Fan Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40

				°C	
Shortbread	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45
Shortbread	Conventional Cooking	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45
Toast ¹⁾	Grill	Wire shelf	4	max.	1 - 5

1) Preheat the appliance for 10 minutes.

Care and cleaning

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.

Notes on cleaning

Cleaning agents

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

Everyday use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

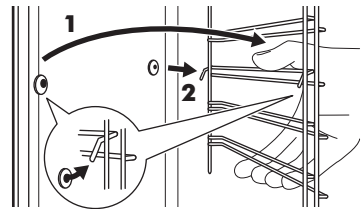
Accessories

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

Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Pull the front of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



4. Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

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


Pyrolytic Cleaning

Use it to clean the appliance and burn off the residues.

⚠ Warning! There is a risk of burns.

⚠ Caution! If there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them at the same time as this function. It can cause damage to the oven.

Do not start the function if you did not fully close the oven door.

1. Make sure the appliance is cold.
2. Remove all accessories.
3. Clean the oven interior and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.
4. Turn on the appliance.
5. Press  / Cleaning.
6. Select the cleaning mode.

When the cleaning starts, the oven door is locked and the lamp is off. The cooling fan works at a higher speed.

STOP - press to stop the cleaning before it is completed.

Do not use the appliance until the door lock symbol disappears from the display.

7. When the cleaning ends, turn off the appliance and wait until it is cold.
8. Clean the oven interior with a soft cloth. Remove the residue from the bottom of the oven.

Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

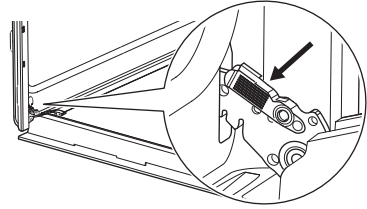
Use the function: Pyrolytic Cleaning.

Removing and installing door

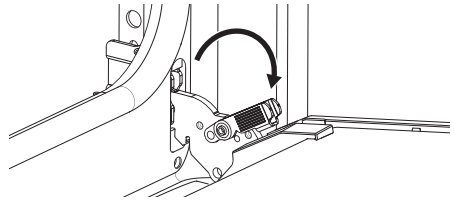
The oven door has three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

⚠ Caution! Do not use the appliance without the glass panels.

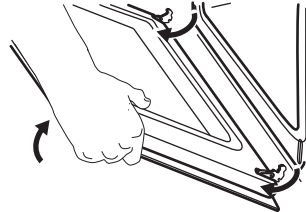
1. Open the door fully and hold both hinges.



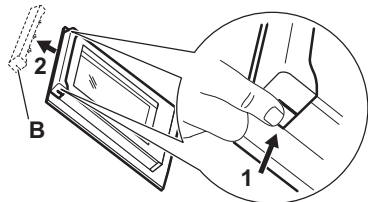
2. Lift and pull the latches until they click.



3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.

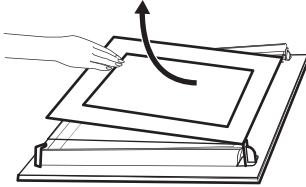


4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
5. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



6. Pull the door trim to the front to remove it.
7. Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start from the top panel. Make sure

the glass slides out of the supports completely.



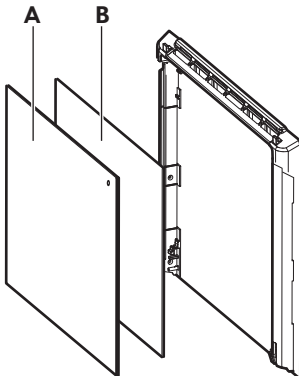
- 8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.
- 9. After cleaning, install the glass panels, the door trim and the oven door, close the latches on the both hinges.

If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

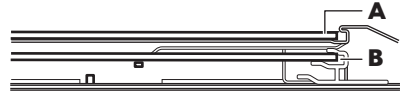
Make sure that you put the glass panels (A and B) back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel. Each of the glass panels looks different to make the disassembly and assembly easier.

The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.

When installed correctly, the door trim clicks.



Make sure that you install the middle glass panel in the seats correctly.



Replacing the lamp

Warning! Risk of electric shock. The lamp can be hot.


- 1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
- 2. Disconnect the appliance from the mains.
- 3. Place the cloth on the oven floor.

Caution! Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.


Back lamp

- 1. Turn the glass cover to remove it.
- 2. Clean the glass cover.
- 3. Replace the lamp with a suitable 300°C heat-resistant lamp.
- 4. Install the glass cover.

Troubleshooting

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

What to do if...

Problem description	Cause and remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.
The appliance does not heat up.	The clock is not set. To set the clock refer to Clock functions.
	The door is not closed correctly.
	The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
	Child Lock is activated.
The lamp is turned off.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to Care and cleaning.
 Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.	

Error codes

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

Code and description	Remedy
F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken.	Close the door. Turn the appliance off and on.
F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor into the socket.
F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.

Service data

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

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

We recommend that you write the data here:

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

Technical data

Technical data

Dimensions (internal)	Width Height Depth	480 mm 361 mm 416 mm
Area of baking tray	1438 cm ²	
Top heating element	2300 W	
Bottom heating element	1000 W	
Grill	2300 W	
Ring	2400 W	
Total rating	3490 W	
Voltage	220 - 240 V	
Frequency	50 - 60 Hz	
Number of functions	18	

Energy efficiency

Product information sheet and product information according to EU energy labelling and ecodesign regulations

Supplier's name	IKEA
Model identification	FRILLESBO 906.002.86
Energy efficiency index	81.2
Energy efficiency class	A+

Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-in oven
Mass	34.7 kg
IEC/EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.	

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

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

Energy saving tips

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

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

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

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

Cooking with fan

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

Residual heat

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

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

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

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

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off


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


Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

Environmental concerns

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

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

IKEA GUARANTEE

Warranty Certificate for Electric Home Appliances

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

1. Definitions of terms in this certificate:

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

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

“Days” - Does not include Saturdays or holidays.

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

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

2. Warranty terms

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

3. Manner of repair

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

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

4. Warranty restrictions

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

5. Replacement parts

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

6. Conditions in which IKEA will charge a fee

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

- An act of God that takes place after the date of purchase of the product;
- Malice or negligence on the part of the consumer, including use of the product in contravention of the usage instructions;
- Non-residential use;
- A repair made to the home appliance by a party not authorized by IKEA in circumstances that do not derive from a breach of obligations on the part of IKEA.



7. Repair location

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

Region/ City	Address	Tel.
-----------------	---------	------

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

Despite the foregoing, the following products will be repaired at the consumer's home at the listed times (regarding times – and solely on condition that the breakdown prevents the primary use that the products are intended for): a refrigerator, a freezer (within a day from the time of the call), a kitchen range (within two days from the time of the call), an oven, a dishwasher (within three days from the time of the call), or products which are impossible to transport due to their size, weight, or volume or due to being permanently connected. If these products need to be repaired in the laboratory, IKEA will transport them to and from the laboratory at no charge.

يوم من وقت المكالمة)، موقد المطبخ (في غضون يومين من وقت المكالمة)، الفرن، غسالة الأطباق (في غضون ثلاثة أيام من وقت المكالمة)، أو المنتجات التي يستحيل نقلها بسبب حجمها أو وزنها أو حجمها أو بسبب توصيلها الدائم. إذا كانت هذه المنتجات بحاجة إلى إصلاح في المختبر، فسوف تقوم IKEA بنقلها من وإلى المختبر مجانًا.

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



7. موقع الإصلاح

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

هاتف	العنوان	المنطقة/ المدينة
09-8928888	IKEA اشتاول HaMalacha 7 ارتون المنطقة الصناعية	القدس المنطقة
09-8928888	IKEA ريشون لنيسون HaYuzma 1 ريشون لنيسون	تل أبيب المنطقة
09-8928888	IKEA تانبا، Giborei Israel 1 تانبا	
09-8928888	IKEA كريات آتا Derech Haifa 52 كريات آتا	حيفا
09-8928888	IKEA Be'er السبع HaYarden 24 بئر السبع	بئر السبع

على الرغم مما تقدم، سيتم إصلاح المنتجات التالية في منزل المستهلك في الأوقات المذكورة (بخصوص الأوقات - ويشترط أن يمنع العطل الاستخدام الأساسي الذي تم تصميم المنتجات من أجله): التلاجة، الفريزر (في غضون

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

3. طريقة الإصلاح

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

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

4. قيود الضمان

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

5. استبدال قطع الغيار

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

6. الشروط التي تفرض فيها IKEA رسوماً

يحق لـ IKEA المطالبة بالتعويض عن الإصلاح الذي تم بناء على طلب المستهلك أو عن تسليم المنتج أو استبداله،

Moist Fan Baking (مروحة الترتيب أثناء الخبز)

الغرض من هذه الوظيفة هو توفير الطاقة أثناء الطهي.

عندما تستخدم هذه الوظيفة، ينطفئ المصباح تلقائياً بعد 30 ثانية. يمكنك تشغيل المصباح مرة أخرى لكن هذا الإجراء يقلل من توفير الطاقة المتوقع.

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


الحفاظ على سخونة الطعام


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

الطهي مع انطفاء المصباح

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

المخاوف البيئية

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

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

ضمان IKEA**شهادة الضمان للأجهزة الكهربائية المنزلية**

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

1. تعريفات المصطلحات الواردة في هذه الشهادة:

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

"حدوث عطل" - خطأ أو عيب أو عطل.

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

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

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

2. شروط الضمان

كفاءة الطاقة

ورقة بيانات المنتج ومعلومات المنتج وفقاً للوائح الاتحاد الأوروبي الخاصة بملصقات الطاقة والتصميم البيئي

اسم المورد	IKEA
تعريف الموديل	FRILLESBO 906.002.86
مؤشر كفاءة الطاقة	81.2
فئة كفاءة الطاقة	+A
استهلاك الطاقة بحمولة قياسية، الوضع التقليدي	0.93 كيلو واط في الساعة/دورة
استهلاك الطاقة مع حمولة قياسية، وضع المروحة	0.69 كيلو واط في الساعة/دورة
عدد التجاويرف	1
مصدر الحرارة	الكهرباء
مستوى الصوت	72 لتر
نوع الفرن	فرن مدمج
الكتلة	34.7 كجم
IEC/EN 60350-1 - أجهزة الطهي الكهربائية المنزلية - الجزء 1: النطاقات والأفران وأفران البخار والشوايات - طرق قياس الأداء.	

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

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

نصائح لتوفير الطاقة -

- سوف تساعدك النصائح التالية في توفير الطاقة عند استخدام الجهاز.
- تأكد من إغلاق باب الجهاز عند يكون الجهاز قيد التشغيل. لا تفتح باب الجهاز كثيراً أثناء الطهي. حافظ على نظافة حنسية الباب وتأكد من أنها مثبتة بشكل سليم في مكانها.
- استخدم أواني طهي معدنية وعلب وحاويات داكنة غير عاكسة لتحسين توفير الطاقة
- لا تقم بتسخين الجهاز مسبقاً قبل الطهي ما لم يُصح بذلك على وجه الخصوص.
- حافظ على الفواصل بين الطهي لأقل حد ممكن عند تجهيز عدد من الأطباق في وقت واحد.
- الطهي بالمروحة**
عندما يكون ذلك ممكناً، استخدم وظائف الطهي مع المروحة لحفظ الطاقة.
- الحرارة المتبقية**
إذا زادت فترة الطهي عن 30 دقيقة، فاخفض حرارة الجهاز قبل نهاية الطهي بمدة 3 إلى 10 دقائق على الأقل. وستستمر الحرارة المتبقية داخل الجهاز في طهي الطعام.
- استخدم الحرارة المتبقية للحفاظ على الطعام دافئاً أو أطباقاً أخرى دافئة.
- عند إطفاء الجهاز، توضح شاشة العرض الحرارة المتبقية أو درجة الحرارة المتبقية.

رموز الخطأ

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

الإصلاح	الكود والوصف
أغلق الباب. لتشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز.	F102 - الباب غير مغلق بالكامل أو قفل الباب مكسور.
قم Food Sensor (مستشعر الطعام) بتوصيل المقبس بالكامل.	F111 - Food Sensor (مستشعر الطعام) غير مُدخّل بشكل صحيح في المقبس.
نظف سطح الشاشة. تأكد من عدم وجود أوساخ على حقول اللمس.	F240, F439 - حقول اللمس على الشاشة لا تعمل بشكل صحيح.
لتشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز.	F908 - لا يستطيع نظام الفرن الاتصال بلوحة التحكم.

نوصي بكتابة البيانات هنا:

بيانات الخدمة

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

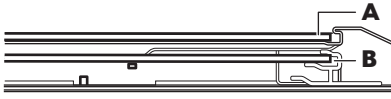
إذا لم تتمكن من حل المشكلة بنفسك، فاتصل بمركز خدمة معتمد.

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

البيانات الفنية

البيانات الفنية

الأبعاد (داخلي)	العرض الارتفاع العمق	480 ملم 361 ملم 416 ملم
حيز صينية الخبز	1438 سم ²	
عنصر التسخين العلوي	2300 واط	
عنصر التسخين السفلي	1000 واط	
الشوي	2300 واط	
حلقة	2400 واط	
المعيار الإجمالي	3490 واط	
الجهد الكهربائي	220 - 240 فولت	
التكرار	50 - 60 هرتز	
عدد الوظائف.	18	



يجب أن تكون منطقة طباعة الشاشة مواجهةً للجانب الداخلي من الباب. بعد اكتمال التركيب تأكد من أن سطح إطار اللوح الزجاجي على مناطق طباعة الشاشة غير خشن عندما تلمسه. عند التركيب بشكل صحيح يصدر طرف الباب صوتًا.

استبدال المصباح

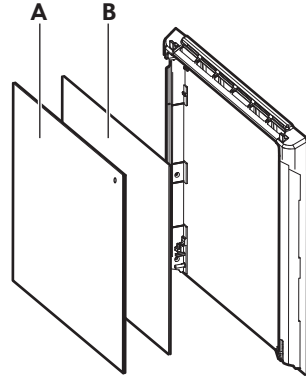
⚠ تحذير خطر حدوث صدمة كهربائية. يمكن أن يكون المصباح ساخنًا.

1. أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يبرد.
2. افصل الجهاز عن مصادر التيار الرئيسية.
3. ضع قطعة القماش على أرضية الفرن.

⚠ تنبيه أمسك دائمًا بمصباح الهالوجين بقطعة قماش لمنع بقايا الدهون من الاحتراق على المصباح.

المصباح الخلفي

1. أدر الغطاء الزجاجي لإزالته.
2. نظف الغطاء الزجاجي.
3. استبدل المصباح بمصباح مناسب مقاوم لدرجة حرارة 300 درجة مئوية.
4. قم بتركيب الغطاء الزجاجي.



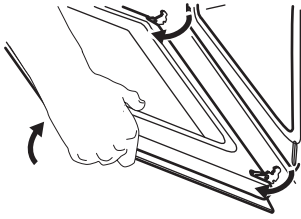
تأكد من تركيب اللوح الزجاجي الأوسط في القواعد بشكل صحيح.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

⚠ تحذير راجع فصول الأمان.

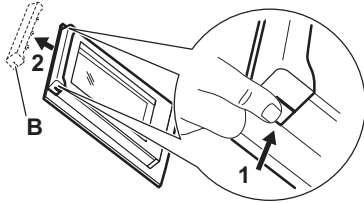
ماذا تفعل لو...

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



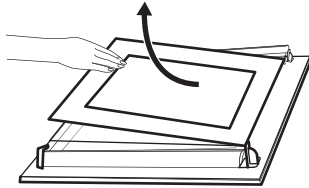
4. ضع الباب على قطعة قماش ناعمة على سطح مستقر.

5. ثبت طرف الباب B على الحافة العلوية للباب على الجانبين وادفع للداخل لتحرير سدادة المشبك.



6. اسحب طرف الباب إلى الأمام لإخراجه.

7. أمسك الألواح الزجاجية للباب من حافتها العلوية واسحبها بحرص للخارج واحدًا تلو الآخر. ابدأ من اللوح العلوي. تأكد من أن الزجاج يخرج من الدعامات بالكامل.



8. نظّف الألواح الزجاجية بالماء والصابون. جفف الألواح الزجاجية بعناية. لا تنظف المجاري الزجاجية في غسالة الأطباق.

9. بعد التنظيف، قم بتركيب الألواح الزجاجية وحافة الباب وباب الفرن، قم بإغلاق المزالج على كلتا المفصلتين.

إذا تم تركيب الباب بشكل صحيح، فسوف تسمع صوت طقطقة عند إغلاق المزالج.

تأكد من إعادة تركيب الألواح الزجاجية (A) و

(B) بالترتيب الصحيح. تحقق من الرمز / الطباعة على جانب اللوح الزجاجي. كل لوح من الألواح الزجاجية يبدو مختلفًا لتسهيل عملية التفكيك والتجميع.

6. حدد وضع التنظيف.

عندما يبدأ التنظيف، يتم قفل باب الفرن وينطفئ المصباح. تعمل مروحة التبريد بسرعة أعلى.

STOP - اضغط لإيقاف التنظيف قبل اكتماله.

لا تستخدم الجهاز إلى أن يختفي رمز قفل الباب من الشاشة.

7. عندما ينتهي التنظيف، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يبرد لتنظيفه.

8. نظف الجهاز من الداخل بقطعة قماش ناعمة. أزل البقايا من أسفل الفرن.

Cleaning Reminder (تذكير التنظيف)

يوصى بالتنظيف عند ظهور التذكير.

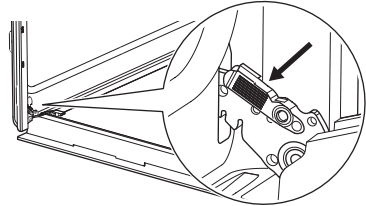
استخدم الوظيفة: التنظيف بالتحلل الحراري

إزالة الباب وتركيبه

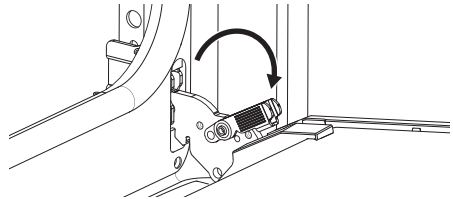
يحتوي باب الفرن على ثلاثة ألواح زجاجية. يمكنك إزالة باب الفرن والألواح الزجاجية الداخلية لتنظيفها. اقرأ تعليمات "إزالة وتركيب الباب" قبل إزالة الألواح الزجاجية.

⚠ تنبيه لا تستخدم الجهاز بدون الألواح الزجاجية.

1. افتح الباب بصورة كاملة وامسك بكلتا المفصلتين.



2. ارفع المزالج واسحبها حتى تسمع صوت طقطقة.



3. أغلق باب الفرن إلى منتصف الطريق إلى وضع الفتح الأول. ثم ارفع واسحب لإزالة الباب من قاعدته.

①	°C	☐	☰	☰	☰
45 - 25	150 - 140	3	صينية خبز	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	مخبوز هش
5 - 1	الحد الأقصى	4	رف سلكي	Grill (الشواء)	الشوي ⁽¹⁾

(1) قم بتسخين الجهاز مسبقًا لمدة 10 دقائق.

العناية والتنظيف

⚠ تحذير راجع فصول الأمان.

ملاحظات على التنظيف

مواد التنظيف

- لا تنظف الجزء الأمامي من الجهاز إلا بقطعة قماش من الألياف الدقيقة بماء دافئ ومنظف معتدل.
- استخدم محلول تنظيف لتنظيف الأسطح المعدنية.
- نظف البقع بسائل تنظيف خفيف.

الاستخدام اليومي

- نظف الجهاز من الداخل بعد كل استخدام. قد يتسبب تراكم الدهون أو بقايا الطعام الأخرى في حدوث حريق.
- من الممكن أن تتكاثف الرطوبة في الجهاز أو على الألواح الزجاجية في الباب. لتقليل التكاثف، اترك الجهاز يعمل لمدة 10 دقائق قبل الطهي. لا تخزن الطعام في الجهاز لمدة تزيد عن 20 دقيقة. قم بتجفيف الجزء الداخلي من الجهاز فقط باستخدام قطعة قماش من الألياف الدقيقة بعد كل استخدام.

الملحقات

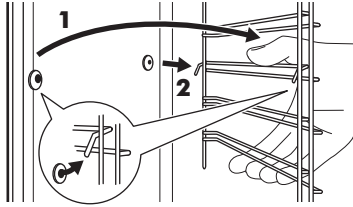
- نظف جميع الملحقات بعد كل استخدام واتركها لتجف. لا تستخدم إلا قطعة قماش من الألياف الدقيقة مع ماء دافئ ومنظف معتدل. لا تنظف الملحقات داخل عسالة أطباق (باستثناء صينية). لا تنظف الملحقات غير اللاصقة باستخدام منظف كاشط أو أدوات حادة الحواف.

دعامات الأرفف

قم بإزالة دعامات الأرفف لتنظيف الجهاز.

1. أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يبرد.
2. اسحب الجانب الأمامي من دعامة الرف بعيدًا عن الجدار الجانبي.

3. اسحب الجانب الخلفي من دعامة الرف بعيدًا عن الجدار الجانبي وأخرجه.



4. أعد دعامة الأرفف إلى موضعها الأولي. كرر الخطوات بترتيب عكسي. في حال تم تزويد المسارات التلسكوبية، يجب أن تشير المسامير المثبتة إلى الأمام.

Pyrolytic Cleaning (التنظيف بالتحلل الحراري)

استخدمه لتنظيف الجهاز وحرق البقايا المتراكمة.

⚠ تحذير هناك خطر الإصابة بحروق.

⚠ تنبيه إذا كانت هناك أجهزة أخرى مركبة في نفس الخزانة، فلا تستخدمها في نفس الوقت مع هذه الوظيفة. فقد يتسبب ذلك في تلف الجهاز.

لا تبدأ تشغيل الوظيفة إذا لم تقم بإغلاق باب الفرن بالكامل.

1. تأكد من أن الجهاز بارد.
2. قم بإزالة جميع الملحقات.
3. نظف الجزء الداخلي من الفرن وزجاج الباب الداخلي بمياه دافئة وقطعة قماش ناعمة ومنظف خفيف.
4. قم بتشغيل الجهاز.
5. اضغط على / Cleaning (التنظيف).

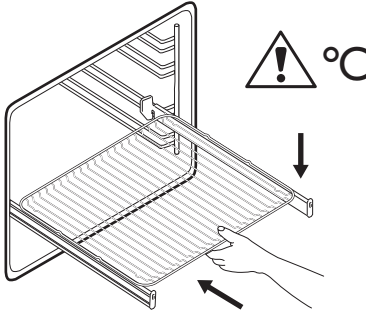
معلومات لمعاهد الاختبار

الاختبار وفقاً لـ IEC 60350-1.

⚠	°C	☐	☰	📅	🍳
35 - 20	170	3	صينية خبز	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	/ فطائر صغيرة (20 لكل صينية)
35 - 20	160 - 150	3	صينية خبز	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	/ فطائر صغيرة (20 لكل صينية)
35 - 20	160 - 150	4 و 2	صينية خبز	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	/ فطائر صغيرة (20 لكل صينية)
90 - 70	180	2	رف سلكي	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	فطيرة تفاح، علبتان بقطر 20 سم
90 - 70	160	2	رف سلكي	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	فطيرة تفاح، علبتان بقطر 20 سم
50 - 40	170	2	رف سلكي	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	كعكة إسفنجية بدون دهون، قالب كيك قطر 26 سم (1)
50 - 40	160	2	رف سلكي	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	كعكة إسفنجية بدون دهون، قالب كيك قطر 26 سم (1)
60 - 40	160	4 و 2	رف سلكي	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	كعكة إسفنجية بدون دهون، قالب كيك قطر 26 سم (1)
40 - 20	150 - 140	3	صينية خبز	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	مخبوز هتش
45 - 25	150 - 140	4 و 2	صينية خبز	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	مخبوز هتش

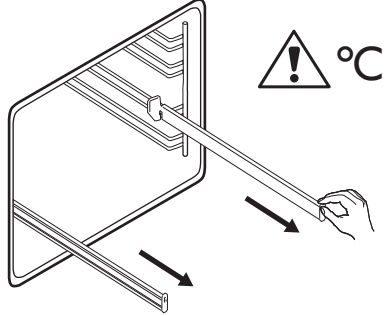
⚠	☐	°C	☰	☞
30 - 20	2	180	صينية خبز أو صينية تقطير	لغائف محلاة، 16 قطع
40 - 30	2	180	صينية خبز أو صينية تقطير	لغائف، 9 قطع
15 - 10	2	220	رف سلكي	بيتزا، مجمدة، 0.35 كجم
35 - 25	2	170	صينية خبز أو صينية تقطير	سويس رول
30 - 25	3	175	صينية خبز أو صينية تقطير	براونى
30 - 25	3	200	صحن رامكين خزفي على رف سلكي	سوفليه، 6 قطع
25 - 15	2	180	قاعدة كيك إسفنجية على رف سلكي	قاعدة كيك إسفنجية
50 - 40	2	170	طبق خبز على رف سلكي	سندوتش فيكتوريا
25 - 20	3	180	صينية خبز أو صينية تقطير	سمك مسلوq، 0.3 كجم
35 - 25	3	180	صينية خبز أو صينية تقطير	سمكة كاملة، 0.2 كجم
30 - 25	3	180	وعاء بيتزا على رف سلكي	سمك محلي، 0.3 كجم
45 - 35	3	200	صينية خبز أو صينية تقطير	لحم مسلوq، 0.25 كجم
30 - 25	3	200	صينية خبز أو صينية تقطير	شاشليك، 0.5 كجم
30 - 20	2	180	صينية خبز أو صينية تقطير	كوكيز، 16 قطع
35 - 25	2	180	صينية خبز أو صينية تقطير	ماكارون، 24 قطع
40 - 30	2	170	صينية خبز أو صينية تقطير	المافين، 12 قطعة
30 - 25	2	180	صينية خبز أو صينية تقطير	معجنات مالحة، 20 قطع
35 - 25	2	150	صينية خبز أو صينية تقطير	بسكويت المعجنات القصيرة، 20 قطع
30 - 20	2	170	صينية خبز أو صينية تقطير	تارت، 8 قطع
45 - 35	3	180	صينية خبز أو صينية تقطير	خضروات مطبوخة، 0.4 كجم
30 - 25	3	200	وعاء بيتزا على رف سلكي	عجة خضروات
30 - 25	4	180	صينية خبز أو صينية تقطير	خضروات البحر المتوسط، 0.7 كجم

2. ضع الرف السلكي على المجاري التلسكوبية وادفعها بحرص في الفرن. تأكد من دفع المجاري التلسكوبية بالكامل في الفرن قبل غلق باب الفرن.



⚠ تنبيه لا تنظف المجاري التلسكوبية في غسالة الأطباق. لا تقم بتزييت المجاري التلسكوبية.

1. اسحب المجري التلسكوبي الأيمن والمجري التلسكوبي الأيسر للخارج.



تلميحات ونصائح

نصائح للطهي

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

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

قم بعد مواضع الرف من أسفل أرضية الجهاز.

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

للحصول على نصائح لترشيد استهلاك الطاقة، راجع كفاءة الطاقة.

الرموز المستخدمة في الجداول:

🍲	نوع الطعام
🍳	وظيفة التسخين
°C	درجة الحرارة
📖	الملحقات

☰	موضع الرف
⌚	وقت الطهي (دقيقة (دقائق))

Moist Fan Baking (مروحة الترتيب أثناء الخبز) - الملحقات الموصى بها

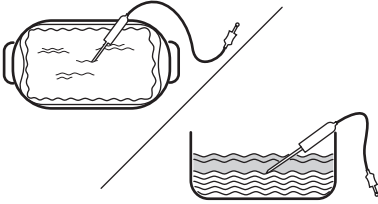
استخدم العلب والأوعية ذات الألوان الداكنة وغير العاكسة. حيث أن امتصاصها للحرارة أفضل من الأوعية ذات الألوان الفاتحة والأطباق العاكسة.

- صينية بيتزا - داكنة، غير عاكسة، قطرها 28 سم
- صينية خبز - داكنة، غير عاكسة، قطرها 26 سم
- أوان فخارية - سيراميك، قطر 8سم، ارتفاع 5 سم
- علب ذات قاعدة خفيفة - داكنة، غير عاكسة، قطر 28 سم

Moist Fan Baking (مروحة الترتيب أثناء الخبز)

للحصول على أفضل النتائج يرجى اتباع الاقتراحات المذكورة في الجدول التالي.

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



4. قم بتوصيل مستشعر الطعام بالمقيس الموجود داخل الجهاز. ارجع إلى وصف المنتج.

تعرض الشاشة درجة الحرارة الحالية لمستشعر الطعام.

5. اضغط لضبط درجة الحرارة الرئيسية للمستشعر.

6. • • • - اضغط لضبط الخيار المفضل:

• Sound Alarm (إنذار صوتي) - عندما يصل الطعام إلى درجة الحرارة الأساسية، تصدر إشارة صوتية.

• Sound Alarm and stop cooking (إنذار صوتي وإيقاف الطهي) - عندما يصل الطعام إلى درجة الحرارة الأساسية، تصدر إشارة صوتية ويتوقف الطهي.

7. حدد الخيار واضغط بشكل متكرر على OK للانتقال إلى الشاشة الرئيسية.

8. اضغط على START.

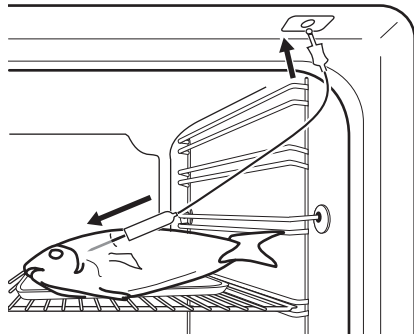
9. عندما يصل الطعام إلى درجة الحرارة المضبوطة، تصدر إشارة صوتية. تحقق مما إذا كان الطعام جاهزًا. قم بتمديد وقت الطهي، إذا لزم الأمر.

10. أزل قابس مستشعر الطعام من المقيس وقم بإزالة الطبق من الفرن.

استخدام: المجاري التلسكوبية

ⓘ احتفظ بإرشادات التركيب الخاصة بالمجاري التلسكوبية لاستخدامها في المستقبل.

وباستخدام المجاري التلسكوبية، يمكنك وضعها وإزالة الأرفف السلكية بسهولة.



Food Sensor (مستشعر الطعام)

يقيس درجة الحرارة داخل الطعام. يمكنك استخدامه مع كل وظيفة تسخين.

يوجد درجتا حرارة يجب ضبطهما:

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

• °F - درجة الحرارة الرئيسية للطعام. التوصيات:

• يجب أن تكون المكونات بدرجة حرارة الغرفة. لا تستخدمه مع أطباق السوائل.

• أثناء الطهي يجب إدخال إبرة مستشعر الطعام بالكامل في الطبق.

يقوم الجهاز بحساب وقت انتهاء الطهي التقريبي. يعتمد هذا على كمية الطعام ووظيفة التسخين ودرجة الحرارة.

الطهي باستخدام: Food Sensor (مستشعر الطعام)

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

1. قم بتشغيل الجهاز.
2. اضبط وظيفة الحرارة أو الطبق، ودرجة حرارة الفرن إذا لزم الأمر.

3. أدخل مستشعر الطعام داخل الطبق:

اللحم والدواجن والسّمك
أدخل الإبرة الكاملة لمستشعر الطعام في اللحم أو السمك في الجزء الأكثر سمكًا.

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

تغيير إعدادات المؤقت

يمكنك تغيير الوقت المضبوط خلال الطهي في أي وقت.

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

4. اضغط على ●●●.
5. اضغط على: Delayed start (البدء المؤجل).
6. اختر وقت البدء المرغوب.
7. اضغط على OK. كرر الإجراء حتى تظهر الشاشة الرئيسية.

الإعداد: (مؤقت التشغيل)

1. اضغط على ⌚.
2. اضغط على ●●●.
3. اضغط على: Uptimer (مؤقت التشغيل).
4. اسحب أو اضغط على ⏸ لعرض وقت التشغيل على الشاشة الرئيسية.

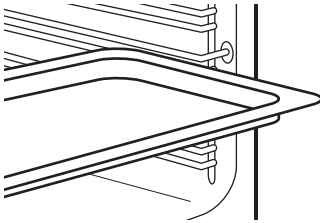
استخدام الملحقات

⚠ تحذير راجع فصول الأمان.

إدخال الملحقات

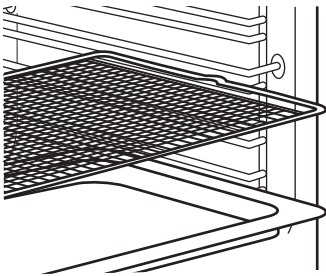
يؤدي الثقب الصغير في الأعلى إلى زيادة السلامة وتوفير الحماية من الميل. الثلمات هي أيضا أجهزة مضادة للانزلاق. تمنع العالية حول الرف انزلاق أواني الطهي من على الرف.

رف سلكي



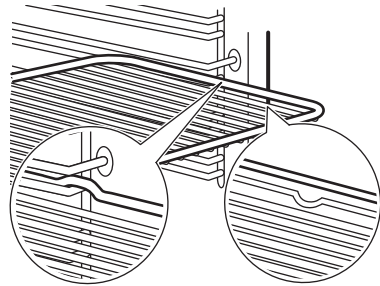
ادفع الصينية بين أشرطة التوجيه في دعامة الرف. ضع صينية الخبز بحيث يكون الميل في اتجاه الجزء الخلفي من الجزء الداخلي للفرن.

AirFry: رف سلكي



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

لا تستخدم الرف السلكي AirFry مع المجاري التلسكوبية لأن الزيت قد يجعل سطحها زلقة ويقلل من ثبات الرف السلكي.



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

صينية خبز / مقلاة عميقة

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

التبريد بالمروحة

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

(ساعة) ⌚	(°م) 🌡️
8.5	195 - 120
5.5	245 - 200
3	250 - بحد أقصى

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

وظائف الساعة

وصف وظائف الساعة

الوصف	الوظيفة
لإظهار مدة تشغيل عمل الجهاز. الحد الأقصى 23 ساعة 59 دقيقة (دقائق). يمكنك تشغيل الوظيفة وإيقاف تشغيلها. هذه الوظيفة ليس لها تأثير على تشغيل الجهاز.	Uptimer (مؤقت التشغيل)

الإعداد: Time of Day (الوقت من اليوم)

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

الإعداد: Timer (المؤقت)

1. اختر وظيفة تسخين واضبط درجة الحرارة.
2. اضغط على ⌚.
3. اضبط الوقت. يمكنك تحديد إجراء النهاية المفصل بالضغط على ● ● ●
4. اضغط على OK. كرر الإجراء حتى تظهر الشاشة الرئيسية.

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

الإعداد: Delayed start (البدا المؤجل)

1. اضبط وظيفة التسخين ودرجة الحرارة.
2. اضغط على ⌚.
3. اضبط وقت الطهي.

الوصف	الوظيفة
لضبط طول مدة الطهي. الحد الأقصى 23 ساعة 59 دقيقة (دقائق). يمكنك تحديد الإجراء الذي سيتم تنفيذه عند انتهاء الوقت المحدد من خلال تعيين الخيار المفضل: End Action (إجراء الانتهاء).	Timer (المؤقت)
Sound Alarm (إنذار صوتي) - عندما يكون الوقت متوقفاً، يُصدر تنبيه صوتي. يمكن ضبط هذه الوظيفة في أي وقت، حتى في حال كان الجهاز مطغماً.	End Action (إجراء الانتهاء)
Sound Alarm and stop cooking (إنذار صوتي وإيقاف الطهي) - عند انتهاء الوقت، يصدر تنبيه صوتي وتتوقف وظيفة التسخين.	
Pop up message only (الرسالة المنبثقة فقط) - عند انتهاء الوقت، تظهر الرسالة على الشاشة. يمكن ضبط هذه الوظيفة في أي وقت، حتى في حال كان الجهاز مطغماً.	
لتأجيل بدء و/ أو انتهاء الطهي.	Delayed start (البدا المؤجل)
لتمديد وقت الطهي.	Time Extensio (تمديد الوقت) n



Service (الصيانة)

مناسب لكل طبق في هذه القائمة الفرعية. يمكنك ضبط الوقت ودرجة الحرارة أثناء الطهي.

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

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

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

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

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


الإعداد: Assisted Cooking (طهي مساعد)

تألف القائمة الفرعية Assisted Cooking (طهي مساعد) من مجموعة من وظائف وبرامج التسخين الإضافية المصممة للأطباق المخصصة. يتوفر إعداد

وظائف إضافية



Child Lock (قفل منع عبث الأطفال)

تمنع هذه الوظيفة تشغيل الجهاز عن طريق الخطأ.

1. قم بتشغيل الجهاز.
 2. اضغط على .
 3. حدد Options (الخيارات) / Child Lock (قفل منع عبث الأطفال).
 4. اضغط على الحروف المرمّزة بترتيب أبجدي.
 5. قم بإيقاف تشغيل الجهاز.
- Child Lock (قفل منع عبث الأطفال) مفعّل. الوصول إلى: Timer (المؤقت) والمصباح متاح. يُقفل الباب عند إيقاف تشغيل الجهاز.
- لتمكين استخدام الجهاز، اضغط على حروف الرمز بالترتيب الأبجدي.
- لتعطيل هذه الوظيفة، كرر الخطوات المذكورة أعلاه.

إيقاف التشغيل التلقائي

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

 (ساعة)	 (م)
12.5	115 - 30

Favourites (المفضلات) ☆

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

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

قفل الوظيفة

تمنع هذه الوظيفة تغيير وظيفة الجهاز عن طريق الخطأ.

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

الوصف	القائمة الفرعية
تقلل وقت التسخين. ذلك متاح فقط لبعض وظائف التسخين.	Fast Heat Up (التسخين السريع)
يُشغل التذكير ويوقف تشغيله.	Cleaning Reminder (تذكير التنظيف)
يُغير تنسيق مؤشر الوقت المعروض.	Digital Clock Style (نمط الساعة الرقمية)

القائمة الفرعية لـ: Settings (الإعدادات)
Setup (ضبط)

الوصف	القائمة الفرعية
تضبط لغة الجهاز.	Language (اللغة)
لضبط سطوع الشاشة.	Display Brightness (سطوع الشاشة)
لتشغيل نغمة حقول اللمس وإيقاف تشغيلها. من غير المحتمل كتم النغمة لـ ①.	Key Tones (نغمات المفاتيح)
لضبط مستوى النغمات والإشارات الرئيسية.	Buzzer Volume (مستوى صوت الجرس)
لضبط الوقت والتاريخ الحالي.	Time of Day (الوقت من اليوم)

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

القائمة الفرعية لـ: Cleaning (التنظيف)

المدة: 1 h	Pyrolytic cleaning, quick (التنظيف بالتحلل الحراري، سريع)
المدة: 1 h 30 min	Pyrolytic cleaning, normal (التنظيف بالتحلل الحراري، عادي)
المدة: 2 h 30 min	Pyrolytic cleaning, intense (التنظيف بالتحلل الحراري، شديد)

القائمة الفرعية لـ: Options (الخيارات)

الوصف	القائمة الفرعية
تشغيل المصباح وإيقاف تشغيله.	Light (خفيف)
يمنع تشغيل الجهاز عن طريق الخطأ.	Child Lock (قفل منع عبث الأطفال)

SPECIALS (الوظائف الخاصة)

ملاحظات حول: Moist Fan Baking (مروحة الترطيب أثناء الخبز)

استُخدمت هذه الوظيفة لتتوافق مع فئة كفاءة الطاقة ومتطلبات التصميم الاقتصادي ecodesign (وفقاً لـ EU 65/2014 و EU 66/2014). الاختبار وفقاً لـ: IEC/EN 60350-1.

يجب إغلاق باب الفرن أثناء الطهي حتى لا تنقطع الوظيفة ويعمل الفرن بأعلى كفاءة ممكنة للطاقة.


عندما تستخدم هذه الوظيفة سينطفئ المصباح تلقائياً بعد مرور 30 ثانية.

للحصول على تعليمات الطهي، راجع تلميحات ونصائح، Moist Fan Baking (مروحة الترطيب أثناء الخبز).

الإعداد: وظائف التسخين

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

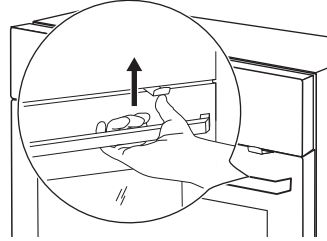
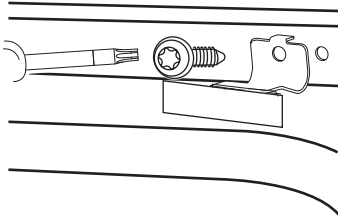
Menu (القائمة)

اضغط  للدخول إلى القائمة.

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

	Preserving (حفظ الأطعمة) للحفاظ على الخضروات والفاكهة، ضع أوعية تعليب في صينية خبز مملوءة بالماء. باستخدام أوعية ذات أغشية مسامية مقاومة للحرارة أو ذات حجم مماثل. استخدم موضع الرف السفلي.
	Dehydrating (تجفيف المياه) لتجفيف فاكهة وخضراوات وعيش غراب مقطعة لشرايح. للسماح بتسرب الهواء المشبع بالرطوبة وجفاف الفاكهة بشكل أفضل، ينصح بفتح باب الفرن من وقت لآخر أثناء عملية التجفيف.
	Plate Warming (تدفئة طبق) لتدفئة الأطباق مسبقاً لتقديمها.
	Defrost (إزالة التلج) لإذابة تجميد الطعام (الفاكهة والخضروات). وقت فك التجمد يعتمد على كمية الطعام المجمد وحجمه.
	Au Gratin (الغراتين) لأطباق مثل اللازانيا أو غراتان البطاطس. لخبز الغراتين والتخمير.
	Slow Cooking (طهي بطيء) عملية طهي منخفضة الحرارة. مثالي لطهي الطعام الناعم (مثل اللحم البقري أو لحم العجل أو لحم الضأن).
	Keep Warm (الحفاظ على السخونة) للحفاظ على الطعام دافئاً. يرجى ملاحظة أن بعض الأطباق قد تستمر في الطهي والتجفيف مع الحفاظ على دفئها. قم بتغطية الأطباق إذا لزم الأمر.
	Moist Fan Baking (مروحة الترطيب أثناء الخبز) هذه الوظيفة مصممة لتوفير الطاقة أثناء الطهي. عند استخدام هذه الوظيفة، قد تختلف درجة الحرارة داخل الجهاز عن درجة الحرارة التي تم ضبطها. تستخدم الحرارة المتبقية. يمكن تقليل طاقة التسخين. لمزيد من المعلومات، راجع الاستخدام اليومي، ملاحظات حول: Moist Fan Baking (مروحة الترطيب أثناء الخبز).

2. قم بتثبيت المسمار مرةً أخرى بعد إزالة قفل تأمين الحماية من عبث الأطفال.



لإزالة قفل تأمين الحماية من عبث الأطفال:

1. افتح الباب وقم بإزالة قفل تأمين الحماية من عبث الأطفال باستخدام مفك توركس (Torx) المرفق مع الفرن.

الاستخدام اليومي

⚠ تحذير راجع فصول الأمان.

وظائف التسخين

STANDARD (قياسي)

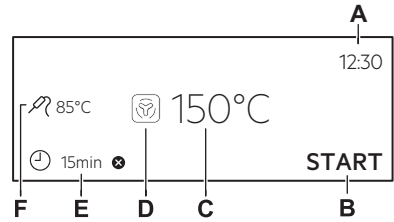
Pizza Function (وظيفة البيتزا) لخبز البيتزا والأطباق الأخرى التي تتطلب حرارة أكبر من الأسفل.	
AirFry قلي الطعام باستخدام كمية أقل من الزيت أو بدون استخدام ورق الخبز.	
Bottom Heat (تسخين قاع الفرن) اختر هذه الوظيفة بعد عملية الطهي لتقوم بتحمير الطعام أكثر في الأسفل إذا لزم الأمر. استخدم مستوى الرف الأدنى.	
Bread Baking (خبز الخبز) لطهي الخبز.	
Dough Proving (ثبات العجين) لتسريع رفع العجين المضاف إليه الخميرة. قم بتغطية سطح العجين لمنع التجفيف.	

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

Grill (الشواء) لشواء قطع الطعام الرقيقة ولتحميص الخبز.	
Turbo Grilling (شواء تربو) لشواء قطع لحم كبيرة أو دواجن بالعظم على موضع الرف الواحد. لخبز الغراتين والتحمير.	
True Fan Cooking (الطهي الأمتل باستخدام المروحة) لشواء اللحم ولحم الكعك. اضبط درجة حرارة أقل من الطهي التقليدي حيث تقوم المروحة بتوزيع الحرارة بالتساوي في الفرن من الداخل.	
Frozen Foods (الأطعمة المجمدة) مثالي للوجبات الجاهزة (مثل البطاطس المقلية أو الكروكيت أو لفائف الربيع).	
Conventional Cooking (الطهي التقليدي) للخبز وشواء الطعام على موضع رف واحد.	

مؤشرات الشاشة	
↶	للتراجع عن آخر إجراء.
🔌	لتشغيل الخيارات وإيقاف تشغيلها.
🔒	الجهاز مغلق.
🔔	تم تفعيل وظيفة الإنذار الصوتي.
🛑	تم تفعيل وظيفة الإنذار الصوتي وإيقاف الطهي.
📧	تم تفعيل الرسالة المنبثقة فقط.
🕒	Delayed start (البدء المؤجل) تم تفعيلها.
✖	لإلغاء الإعداد.

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



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

مؤشرات الشاشة	
OK	لتأكيد التحديد/ الضبط.
<	للمتابعة إلى مستوى واحد في القائمة.

قبل الاستخدام الأول

⚠ تحذير راجع فصول الأمان.

التوصيل الأول

تعرض الشاشة رسالة الترحيب بعد التوصيل الأول.

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

التسخين الأولي والتنظيف

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

1. فك جميع الملحقات ودعمات الأرفف القابلة للفك من الجهاز.
2. اضبط الوظيفة [🔌]. اضبط درجة الحرارة القصوى ارجع إلى الاستخدام اليومي. اترك الجهاز يعمل لمدة 1 ساعة.
3. اضبط الوظيفة [🔔]. اضبط درجة الحرارة القصوى. اترك الجهاز يعمل لمدة 15 دقيقة (دقائق).

4. اضبط الوظيفة [🔒]. اضبط درجة الحرارة القصوى. اترك الجهاز يعمل لمدة 15 دقيقة (دقائق).
5. أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يبرد.
6. نظّف الجهاز والملحقات بقطعة قماش من الألياف الدقيقة وماء دافئ ومنظف معتدل فقط.
7. أعد الملحقات ودعمات الرفوف القابلة للإزالة إلى موضعها الأولي.

قفل التأمين الميكانيكي للحماية من عبث الأطفال

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

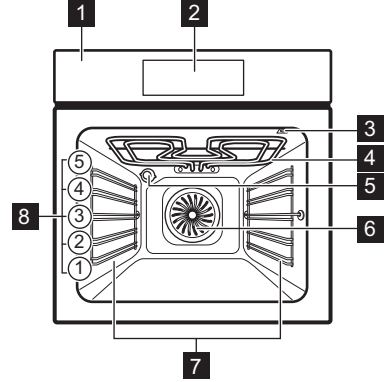
لفتح الفرن المزود بقفل تأمين الأطفال:

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

وصف المنتج

نظرة عامة

- 5 مصباح
- 6 المروحة
- 7 دعم الرف، قابل للإزالة
- 8 مواضع الأرفف



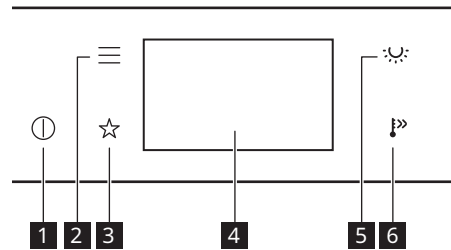
- ### الملحقات
- رف سلكي X 1
 - لأنية الطهي وعلب الكعك وقطع اللحم.
 - صينية خبز X 1
 - للكعك والبسكويت.
 - شواية- / مقلاة شوي X 1
 - للشواء والتحمير أو كمقلاة لجمع الدهون.
 - AirFry: رف سلكي X 1
 - لقلي الطعام باستخدام كمية أقل من الزيت أو بدون استخدام ورق الخبز.
 - أقصى حمولة: 5 كجم.
 - Food Sensor (مستشعر الطعام) X 1
 - لقياس مدى طهي الطعام.
 - المجاري التلصقوية X مجموعة واحدة للأرفف والأدراج.

- 1 لوحة التحكم
- 2 شاشة العرض
- 3 مقبس مستشعر الطعام
- 4 عنصر التسخين

لوحة التحكم

عرض لوحة التحكم

2	Menu (القائمة) يبين خيارات الجهاز ووظائف الإعداد.
3	Favourites (المفضلات) تحتوي على قائمة بالإعدادات المفضلة.
4	شاشة العرض يعرض الإعدادات الحالية للجهاز.
5	مفتاح المصباح لتشغيل المصباح وإيقاف تشغيله.
6	Fast Heat Up (التسخين السريع) لتشغيل الوظيفة وإيقاف تشغيلها: Fast Heat Up (التسخين السريع).



1	ON (تشغيل) / OFF (إيقاف) اضغط مع الاستمرار لتشغيل الجهاز وإيقاف تشغيله.
---	---

شاشة العرض

شاشة العرض مع ضبط الوظائف الرئيسية.

- توصل مع الجهة البلدية المختصة للاستعلام عن الإرشادات المتعلقة بالطريقة الصحيحة للتخلص من الجهاز.
 - أفضل الجهاز عن مصدر التيار الرئيس.
 - أفضل كبل الكهرباء الرئيسي القريبة من الجهاز وتخلص منها.
 - أزل الباب لمنع الأطفال والحيوانات الأليفة من الانحسار داخل الجهاز.
 - **مواد التغليف:**
 - مادة التغليف قابلة لإعادة التدوير. الأجزاء البلاستيكية عليها اختصارات دولية مثل PE وPS وما إلى ذلك. تخلص من مواد التغليف في الحاويات المتوفرة لهذا الغرض في مرفق إدارة النفايات المحلي لديك.
 - ليست مخصصة للاستخدام في تطبيقات أخرى أو لإضاءة الغرف المنزلية.
 - يحتوي هذا المنتج على مصدر إضاءة من فئة توفير الطاقة G.
 - استخدم فقط المصايح ذات المواصفات المماثلة.
- الصيانة**
- لإصلاح الجهاز، اتصل بمركز الخدمة المعتمد.
 - استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- التخلص من الجهاز**
- ⚠ تحذير خطر التعرض للإصابة أو الاختناق.

التركيب

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

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

إجمالي الطاقة (وات)	مقطع الكابل (مم ²)
الحد الأقصى 1380	3 x 0.75
الحد الأقصى 2300	3 x 1
الحد الأقصى 3680	3 x 1.5

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

⚠ تحذير راجع فصول الأمان.

التجميع

ⓘ راجع إرشادات التجميع للتركيب.

التركيب الكهربائي

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

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

مرفق مع هذا الجهاز كبل للتوصيل بالتيار الكهربائي.

الكابل

أنواع الكابلات المناسبة للتركيب أو الاستبدال:

- لا يؤثر تغير لون طبقة المينا أو الفولاذ المقاوم للصدأ على أداء الجهاز.
- استخدم مقلاة عميقة لصناعة الكعك الرطب.
- عناصر الفاكهة قد تنسب بفعلاً قد تكون دائمة.
- استخدم فقط الملحقات المتوفرة مع هذا الجهاز أو الموصى بها من قبل الشركة المصنعة.
- احرص دائماً على غلق باب الجهاز عند الطهي.
- إذا تم تثبيت الجهاز خلف لوح أثاث (مثل باب) فاحرص على عدم إغلاق الباب أبداً والجهاز يعمل.
- قد تتراكم الحرارة والرطوبة خلف لوحة أثاث مغلقة وتتسبب في تلف لاحق للجهاز أو وحدة المبيت أو الأرضية. لا تعلق لوحة الأثاث إلى أن يبرد الجهاز تماماً بعد الاستخدام.

العناية والتنظيف

- ⚠ تحذير خطر تعرض الجهاز للضرر أو الاحتراق أو التلف.
- أوقف تشغيل الجهاز وافصل قابس التيار الرئيسي عن مقبس التيار قبل الصيانة.
- تأكد من أن الجهاز بارد. هناك خطر أن تنكسر الألواح الزجاجية.
- استبدل ألواح الباب الزجاجية فوراً عند تلفها.
- اتصل بمركز الخدمة المعتمد.
- توخ الحذر عند نزع الباب من الجهاز. الباب ثقيل!
- قم بتنظيف الجهاز بشكل منتظم لمنع تلف مادة السطح.
- قد يؤدي ترك الدهون أو الأطعمة في الجهاز إلى نشوب حريق.
- في حالة استخدام رذاذ تنظيف الأفران، اتبع تعليمات السلامة الموجودة على العبوة.

التنظيف بالتحلل الحراري

- ⚠ تحذير خطر الإصابة / الحرائق / الانبعاثات الكيميائية (الأبخرة) أثناء وضع التحلل الحراري.
- أثناء التنظيف بالتحلل الحراري، يتم إطلاق أبخرة غير ضارة بالبشر، بما في ذلك الرضع أو الأشخاص الذين يعانون من حالات طبية.
- على عكس جميع البشر، يمكن أن تكون بعض الطيور والزواحف شديدة الحساسية للأبخرة المحتملة المنبعثة أثناء عملية تنظيف جميع الأفران التي تعمل بالتحلل الحراري. يمكن أيضاً أن تكون الحيوانات الأليفة الصغيرة حساسة للغاية لتغيرات درجة الحرارة الموضعية في محيط جميع الأفران التي تعمل بالتحلل الحراري عند تشغيل برنامج التنظيف بالتحلل الحراري.

المصباح الداخلي

- ⚠ تحذير خطر حدوث صدمة كهربائية.
- فيما يتعلق بالمصباح (المصابيح) داخل هذا المنتج ومصباح قطع الغيار التي تُباع بشكل منفصل: هذه المصابيح مخصصة لتحمل أقصى ظروف مادية في الأجهزة المنزلية، مثل درجة الحرارة، الاهتزاز، الرطوبة، و أنها مخصصة للإشارة إلى معلومات خاصة بالحالة التشغيلية للجهاز. وهي

التركيب



تحذير يجب ألا يقوم بتركيب هذا الجهاز إلا شخص مؤهل.

- تجنب سحب كابل التيار الكهربائي لفصل الجهاز. احرص دائماً على سحب قابس التيار الرئيسي.
- استخدم فقط أجهزة العزل الصحيحة: قواطع حماية الخطوط، والمنصهرات (المنصهرات اللولبية المزالة من الحامل)، وعوايق التسريب الأرضي، ومفاتيح التلامس.
- يجب أن يضم التركيب الكهربائي جهاز عزل يتيح لك فصل الجهاز من التيار الرئيسي في جميع الأقطاب. يجب ألا يقل عرض فتحة جهاز العزل عن 3 مم.
- أغلق باب الجهاز بالكامل قبل توصيل قابس التيار الكهربائي بمقبس التيار الرئيسي.

الاستخدام



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

- لا تغير مواصفات هذا الجهاز.
- تأكد من عدم انسداد فتحات التهوية.
- لا تترك الجهاز بدون رقابة أثناء التشغيل.
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز بعد كل مرة تقوم فيها باستخدام الجهاز.
- كن حذرًا عندما تفتح باب الجهاز أثناء تشغيل الجهاز. يمكن إطلاق الهواء الساخن.
- لا تشغل الجهاز ويديك مبتلتان أو عندما يكون على تماس مع الماء.
- لا تضغط على الباب المفتوح.
- لا تستخدم الجهاز كسطح عمل أو كسطح تخزين.
- افتح باب الجهاز بعناية. استخدام مكونات بها كحول يمكن أن يؤدي إلى مزج الكحول مع الهواء.
- لا تترك الشرر أو اللهب المكشوف يلامس الجهاز عند فتح الباب.
- استخدم دائماً الزجاج والبرطمانات المعتمدة لأغراض الحفظ.
- لا تضع منتجات قابلة للاشتعال أو مواد مُبللة بمنتجات قابلة للاشتعال داخل الجهاز أو بالقرب منه أو عليه.
- تحذير خطر التعرض للجهاز للتلف.



- لمنع تلف أو تغير لون طبقة المينا:
 - لا تضع أو انوي الخَبَر أو أي أجسام أخرى مباشرة على أرضية تجويف الجهاز.
 - لا تضع رقائق ألومنيوم مباشرة في الجزء السفلي من تجويف للجهاز.
 - لا تضع الماء مباشرة في الجهاز وهو ساخن.
 - لا تحتفظ بالأطباق والأطعمة الرطبة في الجهاز بعد الانتهاء من الطهي.
 - توخ الحذر عند فك الملحقات وعند تركيبها.

- قم بإزالة جميع مواد التغليف.
- لا تقوم بتركيب جهاز تالف أو استخدامه.
- اتبع تعليمات التركيب الواردة مع الجهاز.
- احذر دائماً عند تحريك الجهاز لثقل وزنه. استخدم دائماً قفازات أمان وحذاء مغلق.
- لا تسحب الجهاز من المقبض.
- تركيب الجهاز في مكان آمن وملاتم يليي متطلبات التركيب.
- حافظ على أدنى مسافة من الأجهزة والوحدات الأخرى.
- قبل تثبيت الجهاز، تأكد من أن باب الفرن يفتح بدون أية مشكلة.
- الجهاز مزود بنظام تبريد كهربائي. يجب تشغيله باستخدام مصدر للطاقة الكهربائية.

التوصيل الكهربائي



تحذير هناك احتمال لنشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربية.

- يجب تركيب جميع التوصيلات الكهربائية بواسطة فني كهرباء مؤهل.
- يجب توصيل الجهاز بالأرضي.
- تأكد من أن المعايير المدونة على لوحة تصنيف الجهد متوافقة مع تصنيفات الجهد الكهربائي لمصدر الطاقة الرئيسي.
- يجب دائماً استخدام مقبس مقاوم للصدمة الكهربائية ومُركب بشكل صحيح.
- تجنب استخدام المُشترَكَات الكهربائية متعددة القوايس وكابلات الإطالة.
- احرص على عدم إتلاف القابس وكابل التيار الرئيسي. عند الحاجة لاستبدال كابل التيار الرئيسي، فيجب أن يقوم مركز الخدمة المعتمد بتنفيذ ذلك.
- لا تدع الكابلات الرئيسية تلمس أو تقترب من باب الجهاز أو الفتحة أسفله، خاصة عندما يعمل أو يكون الباب ساخنًا.
- يجب تثبيت الحماية ضد الصدمة للأجزاء المكشوفة والمعزولة بطريقة لا يمكن إزالتها باستخدام أدوات.
- تجنب توصيل قابس التيار الرئيسي بالمقبس الرئيسي إلا بعد الانتهاء من التركيب. تأكد من حرية الوصول دون مَوعات إلى قابس التيار الرئيسي بعد التركيب.
- إذا كان مقبس التيار الرئيسي مرتخيًا، فلا تقم بتوصيل قابس التيار الرئيسي.

السلامة العامة

- هذا الجهاز مصمم لأغراض الطهي فقط.
- هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي الفردي في بيئة داخلية.
- يمكن استخدام هذا الجهاز في المكاتب، وغرف النزلاء في الفنادق، وغرف النزلاء في فنادق المبيت والإفطار، ودور النزلاء في المزارع، وأماكن الإقامة الأخرى المماثلة التي يقتصر استخدامه فيها على الاستخدام المنزلي (المعتاد).
- يجب ألا يقوم بتركيب هذا الجهاز واستبدال الكابل إلا شخص مؤهل.
- تحذير: يصبح الجهاز وأجزأه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتفادي لمس عناصر التسخين.
- استخدم دائمًا قفازات الفرن لإزالة الملحقات أو أواني الفرن، أو وضعها.
- قبل إجراء أي صيانة، افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- لا تستخدم الموقد قبل تركيب الهيكل المدمج.
- لا تستخدم منظف بخار لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم منظفات كاشطة، أو ممسحات معدنية حادة لتنظيف الباب الزجاجي نظرًا لأنها قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تهشم الزجاج.
- في حالة تلف كابل الإمداد الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المُصنعة أو مركز الخدمة المعتمد التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
- قبل التنظيف بالتحلل الحراري، قم بإزالة جميع الملحقات والرواسب/ الانسكاب الزائد من تجويف الجهاز.
- لإزالة دعامات الرف اسحب أولاً الجزء الأمامي من دعامة الرف، ثم الطرف الخلفي بعيدًا عن الجدران الجانبية. ركب دعامات الأرفف بتسلسل عكسي.
- لا تستخدم سوى مستشعر الطعام الموصى به لهذا الجهاز.

المحتويات

43	استخدام الملحقات	55	معلومات الأمان
41	تلميحات ونصائح	54	تعليمات الأمان
38	العناية والتنظيف	51	التركيب
36	استكشاف الأعطال وإصلاحها	50	وصف المنتج
35	البيانات الفنية	50	لوحة التحكم
34	كفاءة الطاقة	49	قبل الاستخدام الأول
33	المخاوف البيئية	48	الاستخدام اليومي
33	ضمان IKEA	45	وظائف إضافية
		44	وظائف الساعة

عرضة للتغيير بدون إشعار

معلومات الأمان ⚠

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

سلامة الصغار والأشخاص الضعفاء

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

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.

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

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

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

תמורה.

- ככל שנדרשת, כתנאי להפעלת המוצר, הדרכה ו/או התקנה על ידי איקאה או מי מטעמה, תחול האחריות גם על ההתקנה ובלבד שזו בוצעה על ידי איקאה או מי מטעמה. ההתקנה ו/או ההדרכה תבוצענה תוך 7 ימים מיום אספקת המוצר או מיום בקשתך כי נספק לך שירות זה, ובלבד שלא חלפה שנה מיום רכישת המוצר ועד יום הבקשה. במקרה בו סופק לך שירות התקנה/הדרכה, תחול האחריות על המוצר רק במקרה בו לא נעשה בו שימוש עד למועד ההתקנה, והוא נשמר בתנאים ראויים העונים לדרישות איקאה.

3. אופן התיקון

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

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

4. סייג לאחריות

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

5. חלקי חילוף

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

6. תנאים לגביית תשלום

Moist Fan Baking (אפייה בלחות עם מאוורר)

הפונקציה מיועדת לחסוך אנרגיה בבישול

בעת השימוש בפעולה זו, הנורה תכבה אוטומטית לאחר 30 שניות. אפשר להדליק שוב את המנורה, אולם הדבר יפחית את חיסכון האנרגיה הצפוי.

שמירה על חום האוכל.

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

בישול עם מנורה כבויה

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

היבטים סביבתיים

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

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

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

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

תעודת אחריות זו מהווה אסמכתא לקבלת אחריות בקשר למוצר. האחריות תינתן גם בעת הצגת מדבקת אחריות שקיבלת בחנות עם פרטי הרכישה ובכפוף לאמור בתעודת

1. הגדרות בתעודה זו:

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

"קלקול" - ליקוי, פגם או קלקול.

"ימים" - לא כולל שבתות וחגים.

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

2. תנאי האחריות

- תוקף האחריות לפי תעודה זו הינו שנתיים ממועד רכישת המוצר (להלן: "תקופת האחריות").
- איקאה תתקן במהלך תקופת האחריות, בין בעצמה ובין באמצעות אחר מטעמה, לפי שיקול דעתה, כל קלקול שנתגלה במוצר. נדרשה במסגרת התיקון החלפה של המוצר או כל חלק ממנו, תבוצע החלפה ללא

שם ותיאור המוצר שנרכש	מספר סידורי/דגם/שנת ייצור

דף מידע על המוצר ופרטי המוצר לפי תקנות סימון האנרגיה והתכנון האקולוגי של האיחוד האירופי

שם הספק	IKEA
זיהוי דגם	FRILLESBO 906.002.86
אינדקס יעילות אנרגטית	81.2
דרגת יעילות אנרגיה	+A
צריכת אנרגיה בעומס רגיל, מצב קונבנציונלי	0.93 קילוואט-שעה/מחזור
צריכת אנרגיה בעומס רגיל, מצב מאוורר	0.69 קילוואט-שעה/מחזור
מספר חללי התנור	1
מקור חום	חשמל
נפח (Volume)	l 72
סוג התנור	תנור מובנה
מסה	34.7 ק"ג
IEC/EN 60350-1 - מכשירי בישול חשמליים ביתיים - חלק 1: תנורים עם כיריים, תנורים, תנורי קיטור וגרילים - שיטות למדידת ביצועים.	

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

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

טיפים לחיסכון בחשמל

הטיפים הבאים יסייעו לחסוך בחשמל בעת השימוש במכשיר.

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

השתמש בכלי בישול ממתכת, ובתבניות ומכלים בצבע כהה שאינם מחזיר אור, כדי לשפר את החיסכון בחשמל.

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

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

בישול עם מאוורר

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

חום שירוי

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

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

בעת כיבוי המכשיר, התצוגה תראה את החום השירוי או הטמפרטורה השירוי.

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

תיקון	קוד ותיאור
חבר את Food Sensor (מד טמפרטורת מזון) לשקע במלואו.	F111 - Food Sensor (מד טמפרטורת מזון) לא הוכנס בצורה נכונה לשקע.
נקה את משטח התצוגה. ודא שאין לכלוך על שדות המגע.	F240, F439 - שדות המגע בתצוגה אינם פועלים כהלכה.
כבה והפעל את המכשיר.	F908 - מערכת המכשיר אינה מצליחה להתחבר ללוח הבקרה.

אנו ממליצים לכתוב את הנתונים כאן:

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

נתוני שירות

אם אינך מצליח לפתור את הבעיה בעצמך, צור קשר עם או עם מרכז שירות מוסמך.

הנתונים הדרושים למרכז השירות מופיעים על לוחית הדירוג. לוחית הדירוג נמצאת במסגרת הקדמית של המכשיר. ניתן לראות אותה כאשר אתה פותח את הדלת. אל תסיר את לוחית הדירוג מהמכשיר.

נתונים טכניים

נתונים טכניים

480 מ"מ 361 מ"מ 416 מ"מ	רוחב גובה עומק	מידות (פנימיות)
	1438 סמ"ר	אזור תבנית האפייה
	2300 ואט	גוף חימום עליון
	1000 ואט	גוף חימום תחתון
	2300 ואט	גריל (Grill)
	2400 ואט	טבעת
	3490 ואט	דירוג כולל
	240 - 220 וולט	מתח
	60 - 50 הרץ	תדירות
	18	מספר הפעולות

יעילות אנרגטית

החלפת המנורה

נורה אחורית

1. סובב את מכסה הזכוכית כדי להסירו.
2. נקה את מכסה הזכוכית.
3. החליפו את הנורה בנורה מתאימה העמידה בפני חום של 300°C .
4. התקן את מכסה הזכוכית.

⚠ אזהרה! סכנת התחשמלות!
הנורה עלולה להיות חמה.

1. כבה את המכשיר והמתן עד שהוא יתקרר.
 2. נתק את המכשיר מהחשמל.
 3. הנח את המטלית על רצפת התנור.
- ⚠ זהירות!** יש להחזיק תמיד את נורת ההלוגן באמצעות מטלית כדי למנוע שריפת שומנים על הנורה.

איתור תקלות

⚠ אזהרה! עיין בפרקי "בטיחות".

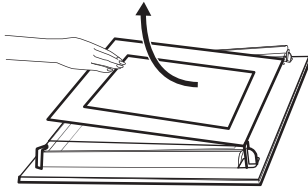
מה לעשות אם...

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

קודי שגיאה

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

תיקון	קוד ותיאור
יש לסגור את הדלת. כבה והפעל את המכשיר.	F102 - הדלת אינה סגורה לגמרי או שמנעול הדלת שבור.



8. נקה את לוחות הזכוכית בעזרת מים וסבון. נגב בזהירות את לוחות הזכוכית. אל תנקה את לוחות הזכוכית במדיח הכלים.

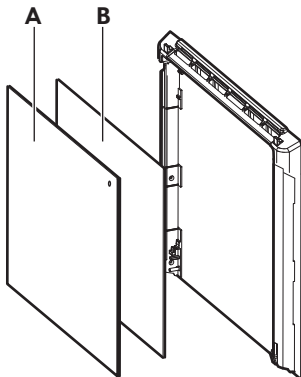
9. לאחר הניקיון, התקן את לוחות הזכוכית, את עיטור הדלת ואת דלת התנור וסגור את התופסנים בשני הצדדים.

אם הדלת מותקנת כהלכה, תשמע "קליק" בעת סגירת התופסנים.

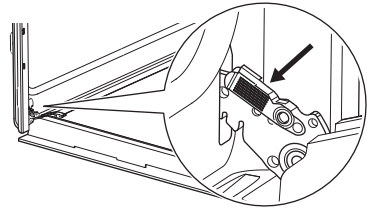
הקפד להחזיר את לוחות הזכוכית (A ו-B) למקומם בסדר הנכון. בדוק את הסמל/הדפס בצד לוח הזכוכית. כל אחד מלוחות הזכוכית נראה שונה מהיתר, כדי להקל על הפירוק והרכבה.

האזור המודפס צריך לפנות כלפי הצד הפנימי של הדלת. לאחר ההתקנה, ודא שמשטח מסגרת לוח הזכוכית באזור המודפס אינו מחוספס למגע.

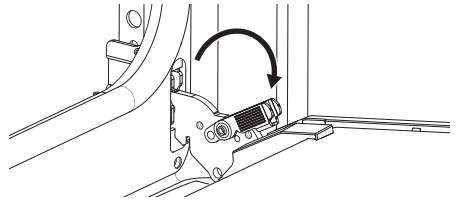
כאשר מתקינים אותו כהלכה, פס הכיסוי של הדלת משמיע נקישה.



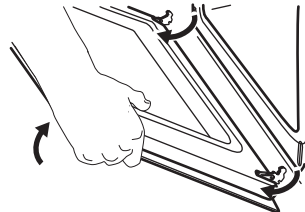
ודא שלוח הזכוכית האמצעי מותקן כהלכה במקומו.



2. הרם ומשוך את התופסנים עד שישמע "קליק".

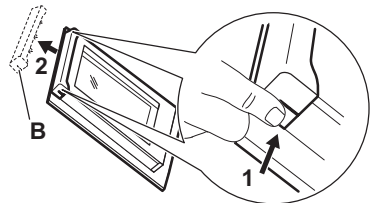


3. סגור את דלת התנור למחצה עד למצב הפתיחה הראשון. לאחר מכן, הרם ומשוך כדי להסיר את הדלת ממקומה.



4. הנח את הדלת על מטלית רכה על גבי משטח יציב.

5. אחוז את פס הכיסוי של הדלת B שבקצה העליון של הדלת משני צדדיו ודחוף פנימה כדי לשחרר את אטם התפס.



6. משוך את פס הכיסוי של הדלת אל החלק הקדמי והסר אותו.

7. אחוז בלוחות הזכוכית של הדלת בקצה העליון שלהם ומשוך אותם בזהירות החוצה בזה אחר זה. התחל מלוח הזכוכית העליון. ודא שהזכוכית מחליקה במלואה החוצה מהמסילות שלה.

הערות לגבי ניקוי

חומרי ניקוי

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

שימוש יומיומי

- נקה את פנים המכשיר לאחר כל שימוש בו. הצטברות שומן או שאריות אחרות עלולה לגרום לשריפה.
- לחות עלולה להתעבות בתוך המכשיר או על לוחות הזכוכית של הדלתות. כדי להפחית את תופעת העיבוי, יש לתת למכשיר לפעול במשך 10 דקות לפני הבישול. אין לאחסן מאכלים בתוך המכשיר ליותר מ-20 דקות. יבש את פנים המכשיר באמצעות מטלית מיקרופיבר בלבד לאחר כל שימוש.

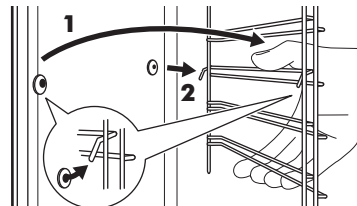
אביזרים

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

הסרת תומכי הרשתות

הסר את תומכי הרשתות כדי לנקות את המכשיר.

1. כבה את המכשיר והמתן עד שהוא יתקרר.
2. משוך את חלקו הקדמי של תומך הרשתות מדופן התנור.
3. משוך את הקצה האחורי של תומך הרשתות מדופן התנור והסר אותו.



4. החזר את תומכי הרשתות למצבם הראשוני. חזור על השלבים בסדר הפוך. אם סופקו מסילות טלסקופיות, על פני ההחזקה שעל המסילות לפנות קדימה.

Pyrolytic Cleaning (ניקוי פירוליטי)

השתמש בו כדי לנקות את המכשיר ולשרוף את השאריות.

⚠ אזהרה! קיימת סכנת כווייה.

⚠ זהירות! אם מותקנים מכשירים נוספים באותו ארון, אל תפעיל אותם בעת ובעונה אחת עם הפעולה הזו. הדבר עלול לגרום נזק לתנור.

אל תתחיל את הפעולה אם לא סגרת את דלת התנור עד הסוף.

1. יש לוודא שהמכשיר קר.
 2. הסר את כל האביזרים.
 3. נקו את חלל התנור ואת זכוכית הדלת הפנימית באמצעות מים חמים, מטלית רכה וחומר ניקוי עדין.
 4. הפעל את המכשיר.
 5. לחץ על Cleaning / (ניקוי).
 6. בחר את מצב הניקיון.
- כאשר הניקוי מתחיל, דלת המכשיר ננעלת והנורה נכבית. מאוורר הקירור פועל במהירות גבוהה יותר. STOP – לחץ כדי להפסיק את הניקוי לפני השלמתו. אל תשתמש במכשיר עד שסמל נעילת הדלת ייעלם מהתצוגה.
7. בסיום הניקוי, כבה את המכשיר והמתן עד שהוא יתקרר.
 8. נקה את חלל התנור במטלית רכה. נקה את השאריות מתחתית התנור.

Cleaning Reminder (תזכורת לניקוי)

כאשר התזכורת מופיעה, מומלץ לנקות.






השתמש בפונקציה: ניקוי פירוליטי (Pyrolytic Cleaning).

הסרה והתקנה של הדלת

לדלת התנור שלושה לוחות זכוכית. ניתן להסיר את דלת התנור ואת לוחות הזכוכית הפנימיים כדי לנקות אותם. קרא את כל ההוראות "הסרת והתקנת הדלת" לפני הסרת לוחות הזכוכית.


⚠ זהירות! אין להשתמש במכשיר ללא לוחות הזכוכית.





1. פתח את הדלת לרווחה עד הסוף ואחוז בשני הצירים.

	°C				
35 - 20	170	3	תבנית אפייה	Conventional (בישול רגיל) Cooking	עוגות קטנות, 20 בתבנית
35 - 20	160 - 150	3	תבנית אפייה	True Fan Cooking (בישול עם מאוורר טורבו)	עוגות קטנות, 20 בתבנית
35 - 20	160 - 150	4 ו-2	תבנית אפייה	True Fan Cooking (בישול עם מאוורר טורבו)	עוגות קטנות, 20 בתבנית
90 - 70	180	2	מדף רשת	Conventional (בישול רגיל) Cooking	פאי תפוחים, 2 תבניות בקוטר 20 ס"מ
90 - 70	160	2	מדף רשת	True Fan Cooking (בישול עם מאוורר טורבו)	פאי תפוחים, 2 תבניות בקוטר 20 ס"מ
50 - 40	170	2	מדף רשת	Conventional (בישול רגיל) Cooking	עוגת טורט ללא שומן, ⁽¹⁾ תבנית עוגה בקוטר 26 ס"מ
50 - 40	160	2	מדף רשת	True Fan Cooking (בישול עם מאוורר טורבו)	עוגת טורט ללא שומן, ⁽¹⁾ תבנית עוגה בקוטר 26 ס"מ
60 - 40	160	4 ו-2	מדף רשת	True Fan Cooking (בישול עם מאוורר טורבו)	עוגת טורט ללא שומן, ⁽¹⁾ תבנית עוגה בקוטר 26 ס"מ
40 - 20	150 - 140	3	תבנית אפייה	True Fan Cooking (בישול עם מאוורר טורבו)	שורטברד
45 - 25	150 - 140	4 ו-2	תבנית אפייה	True Fan Cooking (בישול עם מאוורר טורבו)	שורטברד
45 - 25	150 - 140	3	תבנית אפייה	Conventional (בישול רגיל) Cooking	שורטברד
5 - 1	מקס'	4	מדף רשת	Grill (גריל)	טוסט ⁽¹⁾

⁽¹⁾ חמם את המכשיר מראש במשך 10 דקות.

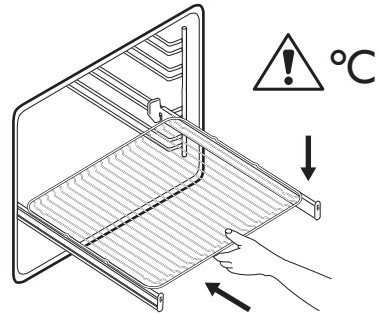
טיפול וניקוי

אזהרה! עיין בפרקי "בטיחות". 

		°C		
40 - 30	2	180	תבנית אפייה או אגן טפטוף	לחמניות, 9 יחידות
15 - 10	2	220	מדף רשת	פיצה, קפואה, 0.35 ק"ג
35 - 25	2	170	תבנית אפייה או אגן טפטוף	רולדה
30 - 25	3	175	תבנית אפייה או אגן טפטוף	בראניץ
30 - 25	3	200	תבניות אפייה אישיות מקרמיקה על מדף רשת	סופלה, 6 יחידות
25 - 15	2	180	בסיס פלאן על מדף רשת	בסיס פלאן ספוג
50 - 40	2	170	תבנית אפייה על מדף רשת	כריך ויקטוריה
25 - 20	3	180	תבנית אפייה או אגן טפטוף	דג מבושל, 0.3 ק"ג
35 - 25	3	180	תבנית אפייה או אגן טפטוף	דג שלם, 0.2 ק"ג
30 - 25	3	180	תבנית פיצה על מדף רשת	פילה דג, 0.3 ק"ג
45 - 35	3	200	תבנית אפייה או אגן טפטוף	בשר מבושל, 0.25 ק"ג
30 - 25	3	200	תבנית אפייה או אגן טפטוף	שישליק, 0.5 ק"ג
30 - 20	2	180	תבנית אפייה או אגן טפטוף	עוגיות, 16 יחידות
35 - 25	2	180	תבנית אפייה או אגן טפטוף	מקרונים, 24 יחידות
40 - 30	2	170	תבנית אפייה או אגן טפטוף	מאפינס, 12 יחידות
30 - 25	2	180	תבנית אפייה או אגן טפטוף	מאפה מתובל, 20 יחידות
35 - 25	2	150	תבנית אפייה או אגן טפטוף	ביסקויטים מבצק פריך, 20 יחידות
30 - 20	2	170	תבנית אפייה או אגן טפטוף	טארטלטים, 8 יחידות
45 - 35	3	180	תבנית אפייה או אגן טפטוף	ירקות, מבושלים, 0.4 ק"ג
30 - 25	3	200	תבנית פיצה על מדף רשת	אומלט צמחוני
30 - 25	4	180	תבנית אפייה או אגן טפטוף	ירקות ים תיכוניים, 0.7 ק"ג

מידע עבור מכוני בדיקה

בדיקות על פי IEC 60350-1.



עצות וטיפים

המלצות בישול

הטמפרטורה וזמני הבישול בטבלאות הם לצורכי הנחיה בלבד. הם תלויים במתכונים ובאיכות וכמות הרכיבים שבשימוש.

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

מספור המפלסים מתחיל מתחתית התנור.

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

לקבלת טיפים לחיסכון באנרגיה, עיין בפרק יעילות אנרגטית.

סמלים המשמשים בטבלאות:

סוג המזון	
פעולת חימום	
טמפרטורה (Temperature)	°C
אביזר	

מפלס רשת	
זמן בישול (דק')	

Moist Fan Baking (אפייה בלחות עם מאוורר) - אביזרים מומלצים

השתמש בתבניות וכלים כהים שאינם מחזירים אור. ספיגת החום שלהם טובה יותר מזו של כלים בהירים ומחזירי אור.

- **תבנית פיצה** - כהה, לא מחזירה אור, קוטר 28 ס"מ
- **תבנית אפייה** - כהה, לא מחזירה אור, קוטר 26 ס"מ
- **תבניות אפייה אישיות** - קרמיקה, קוטר 8 ס"מ, גובה 5 ס"מ
- **תבנית בסיס פלאן** - כהה, לא מחזירה אור, קוטר 28 ס"מ

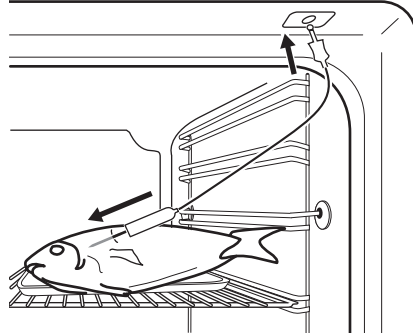
Moist Fan Baking (אפייה בלחות עם מאוורר)

לקבלת התוצאות הטובות ביותר, היעזר בהצעות המפורטות בטבלה שלמטה.

		°C		
30 - 20	2	180	תבנית אפייה או אגן סטופר	לחמניות מתוקות, 16 יחידות


עוף, בשר ודגים

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




7. בחר באפשרות ולחץ OK שוב ושוב כדי לעבור למסך הראשי.
8. לחץ על START.
9. כשהמזון מגיע לטמפרטורת שהוגדרה, יישמע הצליל. בדקו אם האוכל מוכן. האריכו את זמן הבישול במידת הצורך.
10. נתק את התקע של מד טמפרטורת המזון מהשקע והוצא את המאכל מהמכשיר.

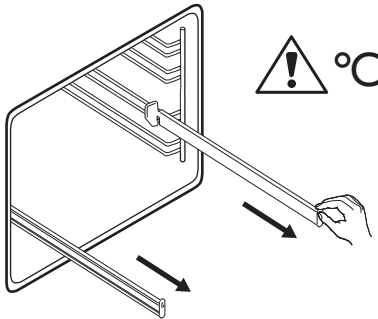
באמצעות: במסילות הטלסקופיות

שמור את הוראות ההתקנה של המסילות הטלסקופיות לשימוש עתידי. 

בעזרת המסילות הטלסקופיות אפשר להכניס ולהוציא בקלות את מדפי הרשת והתבניות.

זהירות! אין לנקות את המסילות הטלסקופיות במדיח הכלים. אין לשמן את המסילות הטלסקופיות בחומר סיכה. 

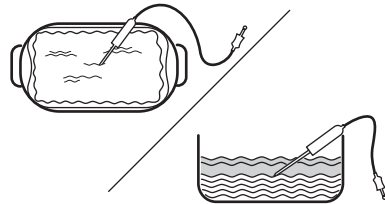
1. משוך החוצה את המסילה הטלסקופית הימנית ואת המסילה הטלסקופית השמאלית.



2. הנח את מדף הרשת על המסילות הטלסקופיות ודחוף אותן בזהירות לתוך התנור. ודא שאתה דוחף את המסילות הטלסקופיות באופן מלא לתוך התנור לפני שאתה סוגר את דלת התנור.

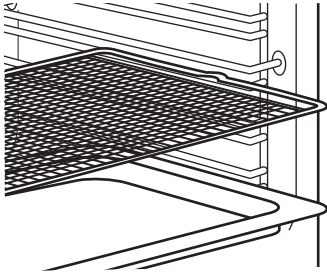
תבשיל קדירה

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



4. הכנס את התקע של מד טמפרטורת המזון השקע שנמצא בתוך המכשיר. עיין בסעיף תיאור המוצר.
5. התצוגה מראה את הטמפרטורה הנוכחית של מד טמפרטורת המזון.
5. לחץ כדי להגדיר את טמפרטורת הליבה של החיידן.
6. לחץ כדי להגדיר את האפשרות המועדפת:
 - Sound Alarm (צליל התראה) - כאשר מזון מגיע לטמפרטורת הליבה, יישמע הצליל.
 - Sound Alarm and stop cooking (צליל התראה והפסקת הבישול) - כאשר המזון מגיע לטמפרטורת הליבה, יישמע צליל ההתרעה והבישול ייפסק.

שימוש באביזרים




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

אין להשתמש במדף הרשת AirFry עם המסילות
הטלסקופיות מכיוון שהשמן עלול לגרום להן להיות
חלקלקות ולפגוע ביציבות מדף הרשת.

Food Sensor (מד טמפרטורת מזון)


הוא מודד את הטמפרטורה בתוך המזון. ניתן להשתמש
בו בכל פעולת חימום.

יש להגדיר שתי טמפרטורות:


- $^{\circ}\text{C}$ - הטמפרטורה בתוך המכשיר. צריכה להיות
גבוהה ב- 25°C לפחות מאשר טמפרטורת הליבה
של המזון.
-  - טמפרטורת הליבה של המזון.
המלצות:

- מרכיבי המזון חייבים להיות בטמפרטורת החדר.
- אין להשתמש בו למאכלים נוזליים.
- במהלך הבישול יש להכניס את המחסט של מד
טמפרטורת המזון במלואה לתוך המנה.
- התנור מחשב את הזמן המשוער לסיום הבישול. הזמן
תלוי בכמות המזון, בפעולת החימום ובטמפרטורה.

בישול עם: Food Sensor (מד טמפרטורת מזון)

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

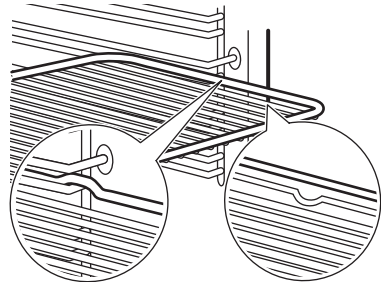
1. הפעל את המכשיר.
2. הגדירו פעולת חימום או מנה, ובמידת הצורך, את
טמפרטורת התנור.
3. הכנס את מד טמפרטורת המזון לתוך המנה:

 **אזהרה!** עיין בפרקי "בטיחות".

הכנסת אביזרים

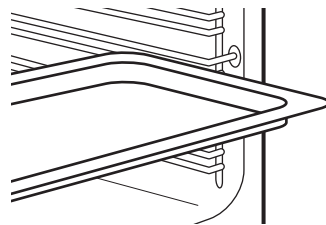
חריץ קטן בחלק העליון מגביר את הבטיחות ומספק
הגנה נגד הטיה. החריצים משמשים גם כהתקנים
למניעת נטייה. השפה של הרשת מונעת מכלי בישול
להחליק וליפול מהרשת.

מדף רשת



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

תבנית אפייה / תבנית עמוקה



דחוף את הרשת בין פסי ההולכה של תומכי המסילות.
הנח את תבנית האפייה כאשר השיפוע לכיוון החלק
האחורי של פנים התנור.



AirFry: מדף רשת

פעולות שעון



תיאור פעולות השעון

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




הגדרה: Timer (טיימר)

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

הגדרה: Delayed start (התחלה מושהית)


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

הגדרה: Uptimer (טיימר המונה כלפי מעלה)

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

שינוי הגדרות טיימר

ניתן לשנות את הזמן שהוגדר בכל עת במהלך הבישול.

1. לחץ על .
2. הגדר את ערך הטיימר.
3. לחץ על OK.

הגדרה: Time of Day (שעה)

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

פעולות נוספות

Child Lock (נעילה מפני ילדים) מופעל. גישה ל: Timer (טיימר) והמנורה זמינה. הדלת נעולה כאשר המכשיר כבוי.

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

כדי להשבית פונקציה זו, חזרו על השלבים לעיל.

כיבוי אוטומטי

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

(שעה) ⏰	(°C) 🌡️
12.5	115 - 30
8.5	195 - 120
5.5	245 - 200
3	250 - מקסימום

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


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

מאוורר קירור

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

☆ Favourites (מועדפים)

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

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


נעילת פעולות

פעולה זו מונעת שינוי מקרי של פעולת המכשיר.

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

Child Lock (נעילה מפני ילדים)

פעולה זו מונעת הפעלה של המכשיר בשוגג.

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

תיאור	תפריט משנה
קביעת השעה והתאריך הנוכחיים.	Time of Day (שעה)

Service (שירות)

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



הגדרה: Assisted Cooking (פעולות לסיוע בבישול)

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

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

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


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

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

תיאור	תפריט משנה
מונע הפעלה בשוגג של המכשיר.	Child Lock (נעילה מפני ילדים)
מקצר את זמן החימום. פעולה זו זמינה רק בחלק מפעולות החימום.	Fast Heat Up (חימום מהיר)
מפעיל ומכבה את התזכורת.	Cleaning Reminder (תזכורת לניקוי)
שינוי הפורמט של מחוון הזמן המוצג.	Digital Clock Style (סגנון השעון הדיגיטלי)

תפריט משנה עבור: Settings (הגדרות)

Setup (התקנה)

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

פריט בתפריט	תיאור
Assisted Cooking (פעולות לסיוע בבישול)	פירוט תוכניות אוטומטיות.
Cleaning (ניקוי)	פירוט תוכניות ניקוי.
Favourites (מועדפים)	פירוט ההגדרות המועדפות.
Options (אפשרויות)	כדי לקבוע את תצורת המכשיר.
Settings (הגדרות)	Setup (התקנה)
	Service (שירות)
	כדי לקבוע את תצורת המכשיר.
	הצגה של גרסת ותצורת התוכנה.

תפריט משנה עבור: Cleaning (ניקוי)

משך זמן: 1 h	Pyrolytic cleaning, quick (ניקוי פירוליטי, מהיר)
משך זמן: 1 h 30 min	Pyrolytic cleaning, normal (ניקוי פירוליטי, רגיל)
משך זמן: 2 h 30 min	Pyrolytic cleaning, intense (ניקוי פירוליטי, אינטנסיבי)

תפריט משנה עבור: Options (אפשרויות)

תפריט משנה	תיאור
Light (תאורה)	הפעלה וכיבוי של הנורה.

Moist Fan Baking (אפייה בלחות עם מאוורר)	
<p>פעולה זו מיועדת לחיסכון בצריכת האנרגיה במהלך הבישול. כאשר משתמשים בפעולה זו, הטמפרטורה בתוך המכשיר עשויה להיות שונה מהטמפרטורה שהוגדרה. נעשה שימוש בחום השוירי. ייתכן שעוצמת החימום תופחת. למידע נוסף, עיין בפרק שימוש יומיומי, הערות על: Moist Fan Baking (אפייה בלחות עם מאוורר).</p>	

הערות לגבי: Moist Fan Baking (אפייה בלחות עם מאוורר)

פעולה זו משמשת לעמידה ברמת היעילות האנרגטית ודרישות העיצוב האקולוגי (בהתאם לתקנים 65/2014 EU ו-66/2014 EU). בדיקות לפי: IEC/EN 60350-1.


דלת התנור צריכה להיות סגורה במהלך הבישול, כדי שהפעולה לא תופסק וכדי שהתנור יפעל ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר שניתן לקבל. בעת השימוש בפעולה זו, הנורה תכבה אוטומטית לאחר 30 שניות.

להוראות הבישול עיין בפרק עצות וטיפים, Moist Fan Baking (אפייה בלחות עם מאוורר).

הגדרה: פעולות חימום


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

Menu (תפריט)

לחץ על  כדי להיכנס לתפריט.

פעולות חימום

STANDARD (פעולות רגילות)

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

SPECIALS (פעולות מיוחדות)

	Preserving (שימור) כדי לשמר ירקות ופירות, הניחו צנצנות שימור בתבנית אפייה מלאה במים, השתמשו בצנצנות עמידות בחום עם מכסים ננעלים או מתברגים ובתו גודל. השתמש במפסל הרשת הנמוך ביותר.
	Dehydrating (ייבוש) לייבוש פרוסות של פירות, ירקות ופטריות. כדי לאפשר לאוויר הרווי בלחות לצאת ולפירות להתייבש טוב יותר, מומלץ לפתוח את דלת התנור מדי פעם במהלך תהליך הייבוש.
	Plate Warming (חימום צלחת) לחימום מנות לפני ההגשה.
	Defrost (הפשרה) להפשרת מזון (ירקות ופירות). זמן ההפשרה תלוי בכמות ובגודל של המזון הקפוא.
	Au Gratin (מוקרם) למנות כמו לזניה או גראטן תפוחי אדמה. לאפיית גראטן ולהשחמה.
	Slow Cooking (בישול איטי) תהליך בישול בטמפרטורה נמוכה. זו האפשרות המושלמת לבישול מזון עדין (למשל, בשר בקר, גול או כבש).
	Keep Warm (שמירת חום) לשמירת חום המזון. שים לב שחלק מהמנות עשויות להמשיך להתבשל ולהתייבש תוך ששומרים על חומן. כסה את המנות במידת הצורך.

	Grill (גריל) לצליית חתיכות דקות של מזון ולקליית לחם.
	Turbo Grilling (גריל טורבו) לצליית נתחי בשר גדולים או עוף עם עצמות במפסל אחד. לאפיית גראטן ולהשחמה.
	True Fan Cooking (בישול עם מאוורר טורבו) לצליית בשר ולאפיית עוגות. הגדירו טמפרטורה נמוכה יותר מאשר עבור בישול רגיל כאשר המאוורר מפזר חום באופן שווה בפנים התנור.
	Frozen Foods (מזונות קפואים) מושלם לארוחות מוכנות (למשל צ'יפס, קרוקטים או ספרינג רולס).
	Conventional Cooking (בישול רגיל) לאפייה ולצלייה של מזון במפסל רשת אחד.
	Pizza Function (פונקציית פיצה) לאפיית פיצה ומנות אחרות הדורשות יותר חום מלמטה.
	AirFry טיגון מזון עם פחות שמן וללא נייר אפייה
	Bottom Heat (חימום תחתון) בחר בפעולה זו לאחר תהליך בישול כדי להשחים את המזון יותר בתחתית במידת הצורך. השתמש במפסל הרשת הנמוך ביותר.
	Bread Baking (אפיית לחם) לאפיית לחם.
	Dough Proving (התפחת בצק) לזירוז התפיחה של בצק שמרים. כסו את משטח הבצק כדי למנוע ייבוש.

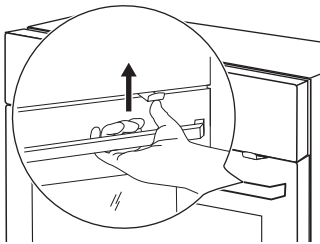
בתצוגה מוצגות הודעות שונות. כאשר חלון הודעה מופיע, לחץ על התצוגה כדי להמשיך.



לפני השימוש הראשון

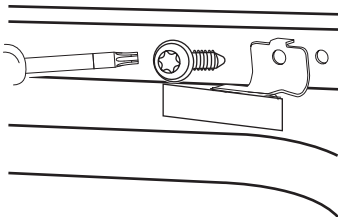
כדי לפתוח את דלת התנור עם הנעילה מפני ילדים:

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



להסרת הנעילה מפני ילדים:

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



⚠ **אזהרה!** עיין בפרקי "בטיחות".

חיבור ראשון

לאחר החיבור הראשון מופיעה הודעה ברוכים הבאים.

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

חימום מקדים וניקוי ראשוניים

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

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

אפשרות מכנית של נעילה מפני ילדים

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

שימוש יומיומי

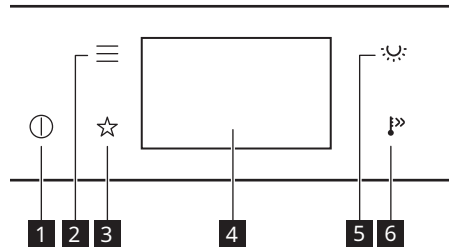
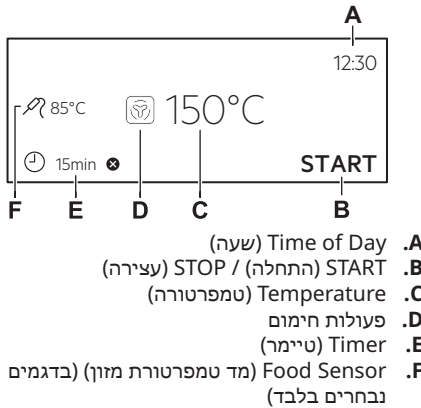
⚠ **אזהרה!** עיין בפרקי "בטיחות".

כדי למדוד עד כמה המזון מבושל.
מסילות טלסקופיות x ערכה 1
 למדפים ומגשים.

- לאפייה ולצלייה או כמחבת לאיסוף שומן.
- AirFry**: מדף רשת x 1
 לטגן מזון עם פחות שמן או ללא נייר אפייה.
 עומס מרב: 5 ק"ג
- Food Sensor** (מד טמפרטורת מזון) x 1

לוח בקרה

סקירה כללית של לוח הבקרה



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

1	ON (מופעל) / OFF (כבוי) לחץ לחיצה ממושכת כדי להפעיל ולכבות את המכשיר.
2	Menu (תפריט) מציג רשימה של אפשרויות המכשיר ופונקציות ההגדרה.
3	Favourites (מועדפים) פירוט ההגדרות המועדפות.
4	תצוגה מציג את ההגדרות הנוכחיות של המכשיר.
5	מתג הנורה להפעלה ולכיבוי של התאורה.
6	Fast Heat Up (חימום מהיר) להפעלת וכיבוי הפונקציה: Fast Heat Up (חימום מהיר).

תצוגה

תצוגה עם פעולות מרכזיות מוגדרות.

וכו'. השלך את חומר האריזה למכלים שסופקו למטרה זו במתקן המקומי שלך לניהול פסולת.

- הסר את הדלת כדי למנוע מילדים וחיות מחמד להילכד בתוך המכשיר.
- **חומר אריזה:** חומר האריזה ניתן למיחזור. חלקי פלסטיק מסומנים בעזרת קיצורים בינלאומיים כגון PS, PE

התקנה

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

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

חתך הכבל (ממ"ר)	צריכת אנרגיה כוללת (ואט)
3 x 0.75	1380
3 x 1	2300
3 x 1.5	3680

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

אזהרה! עיין בפרקי "בטיחות".



הרכבה

עבור התקנה, יש לעיין בהוראות ההרכבה.



התקנה חשמלית

אזהרה! רק לאדם מוסמך מותר לבצע את ההתקנה החשמלית.



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



תנור זה מסופק רק עם כבל חשמל.

כבל

סוגי הכבלים המתאימים להתקנה או להחלפה:

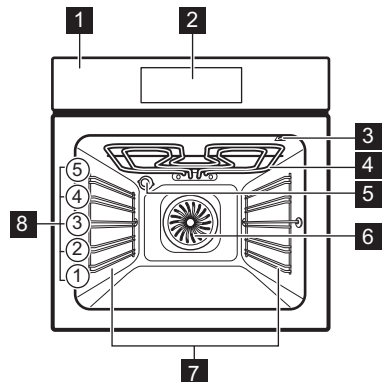
תיאור המוצר

סקירה כללית

- 1 לוח בקרה
- 2 תצוגה
- 3 שקע לחייושן המזון
- 4 גוף חימום
- 5 נורה
- 6 מאורר
- 7 תומך רשתות, ניתן להסרה
- 8 מפלסי רשתות

אביזרים

- **מדף רשת 1 x** לכלי בישול, תבניות עוגה, צלי.
- **מגש אפייה 1 x** לעוגות וביסקוויטים.
- **תבנית גריל/צלייה 1 x**



טיפול וניקוי



אזהרה! סכנה לפציעה, דליקה או גרימת נזק למכשיר.

- לפני פעולות תחזוקה, יש לכבות את המכשיר ולנתק את כבל החשמל משקע החשמל.
- יש לוודא שהמכשיר קר. ישנה סכנה לשבירת לוחות הזכוכית.
- אם נגרם נזק ללוחות הזכוכית שבדלת, יש להחליפם מיד. צור קשר עם מרכז השירות המורשה.
- יש להיזהר בעת הסרת הדלת מהמכשיר. הדלת כבדה!
- יש לנקות את המכשיר בקביעות כדי למנוע בלאי של חומרי פני השטח.
- שאריות שומן או מזון במכשיר עלולות לגרום לשריפה.
- אם אתה משתמש בתרסיס לתנור, פעל על פי הוראות הבטיחות שעל גבי האריזה.

- הרחק ילדים מן המכשיר בזמן שהניקוי הפירולטי בפעולה. המכשיר מתחמם מאוד ואוויר חם משתחרר מפתחי הקירור הקדמיים.
- ניקוי פירולטי והשימוש הראשון בטמפרטורה מרבית הן פעולות בטמפרטורה גבוהה אשר עלולה לשחרר אדים של שאריות בישול או חומרי ייצור, ולכן אנו ממליצים מאוד ללקוחות:
 - לאפשר אוורור טוב במהלך ולאחר כל ניקוי פירולטי.
 - לאפשר אוורור טוב במהלך השימוש הראשון בטמפרטורה מרבית.
- לודא שכל חיות המחמד (במיוחד ציפורים) רחוקות ככל האפשר מקרבת המכשיר במהלך ולאחר הניקוי הפירולטי ובעת שימוש ראשון בטמפרטורה מרבית. במהלך המחזור הפירולטי ועד שהמכשיר יתקרר שוב לטמפרטורת החדר, החזקתם בחדר אחר היא האפשרות המועדפת. יש לספק אוורור טוב (עד להתקררות של המכשיר) במהלך ולאחר הפעלת המחזור הפירולטי ומחזור השימוש הראשון בטמפרטורה מרבית.

תאורה פנימית



אזהרה! סכנת התחשמלות!

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

שירות

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

סילוק אשפה



אזהרה! סכנת פציעה או חנק.

- צור קשר עם הרשות המקומית לקבלת מידע על האופן הנכון של השלכת המכשיר.
- נתק את המכשיר מאספקת החשמל.
- חתוך את כבל אספקת המתח קרוב למכונה וסלק אותו.



אזהרה! במצב פירולטי קיימת סכנת פציעה / התלקחות / פליטת אדים כימיים.

- במהלך ניקוי פירולטי, משתחררים אדים שאינם מזיקים לבני אדם, כולל תינוקות או אנשים עם בעיות רפואיות.
- בשונה מבני אדם, ציפורים מסוימות וזוחלים מסוימים עלולים להיות רגישים מאוד לאדים שעשויים להיפלט במהלך הניקוי של כל התנורים הפירולטיים. חיות מחמד קטנות עלולות גם להיות רגישות מאוד לשינויים מקומיים בטמפרטורה בקרבת כל התנורים הפירולטיים כאשר תוכנית הניקוי העצמי הפירולטי פועלת.
- לפני ביצוע פעולת ניקוי עצמי פירולטי, הסר מחלל התנור:
 - כל שארית מזון, שמן או שומן שנשפכו / הצטברו.
 - כל חלק נשלף (כולל מדפים, מסילות צדדיות/מסילות טלסקופיות וכו') שסופקו עם המוצר) ובמיוחד סירים, מחבתות, תבניות, כלים וכו' עם ציפוי נגד-הידבקות.
- משטחים עם ציפוי נגד-הידבקות בסירים, מחבתות, תבניות, כלים וכו' עלולים להינזק עקב הטמפרטורות הגבוהות במהלך פעולת ניקוי פירולטי של כל התנורים הפירולטיים וכן להוות מקור לפליטה של אדים מזיקים ברמה נמוכה. קרא בעיון את כל ההוראות לניקוי פירולטי.

שימוש

⚠ אזהרה! סכנה לפציעה, כוויית והתחשמלות או פיצוץ.

- אל תבצע כל שינוי במפרט הטכני של המכשיר.
- ודא שפתחי האוורור אינם חסומים.
- אל תשאיר את המכשיר ללא השגחה בעת פעולתו.
- כבה את המכשיר לאחר כל שימוש.
- היזהר בעת פתיחת דלת המכשיר בזמן שהמכשיר פועל. אוויר חם עלול להשתחרר.
- אין להפעיל את המכשיר בידיים רטובות או כשהמכשיר בא במגע עם מים.
- אין להפעיל לחץ לפתיחת דלת המכשיר.
- אין להשתמש בתנור כמשטח עבודה או לאחסון חפצים.
- פתח את דלת המכשיר זהירות. השימוש ברכיבים המכילים אלכוהול עלול לגרום לתערובת של אוויר ואדי כוהל.
- בזמן פתיחת הדלת יש למנוע מגע בין התנור לבין להבה פתוחה או ניצוצות.
- השתמש תמיד בזוכיכת ובצנצנות שאושרו למטרות שימור.
- אין להניס למכשיר מוצרים דליקים או מוצרים הלחים מחומרים דליקים ואסור להניח מוצרים כאלה על המכשיר או בקרבתו.

⚠ אזהרה! סכנה לגרימת נזק למכשיר.

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

- התקן את המכשיר במיקום בטיחותי ומתאים, שעומד בדרישות ההתקנה.
- שמור על מרחקי המינימום ממכשירים אחרים.
- לפני קיבוע המכשיר, בדוק אם דלת התנור נפתחה ללא הגבלה.
- המכשיר מצויד במערכת קירור חשמלית. יש להפעיל אותה באמצעות אספקת החשמל.

חיבור לחשמל

⚠ אזהרה! קיימת סכנה לדליקה ולהתחשמלות.

- כל החיבורים החשמליים צריכים להתבצע על ידי חשמלאי מוסמך.
- יש להאריק את המכשיר.
- ודא כי הפרמטרים שמופיעים על לוחית הדירוג תואמים לדירוגים החשמליים של רשת החשמל הביתית.
- הקפידו תמיד להשתמש בשקע מוגע התחשמלות שהותקן כהלכה.
- אל תשתמש במתאמים מפצלים או בכבלים מאריכים.
- היזהר שלא לגרום נזק לכבל המתח ולתקע החשמל. אם יש צורך להחליף את כבל החשמל של המכשיר, הדבר חייב להתבצע על ידי מרכז השירות המורשה שלנו.
- אל תניח לכבל המתח לבוא במגע או להתקרב לדלת המכשיר או לנישה שמאחורי המכשיר, בפרט כאשר המכשיר פועל או כשהדלת חמה.
- התקני ההגנה מהתחשמלות של רכיבי חשמל חשופים או רכיבים מצופי בידוד חייבים להיות מחווקים באופן שאינו מאפשר להסיר אותם ללא שימוש בכלים.
- חבר את תקע החשמל לשקע חשמל בסיוע ההתקנה בלבד. ודא שקיימת גישה לתקע החשמל לאחר ההתקנה.
- אם שקע החשמל רופף, אל תחבר אליו את התקע. אין למשוך בכבל המתח כדי לנתק את המכשיר מהחשמל. הקפידו תמיד למשוך את התקע.
- השתמש רק בהתקני בידוד מתאימים: מפסקים להגנת קו החשמל, נתיכים (נתיכי הברגה המנותקים מהמחזיק), מפסקי דלף הארקה וממסרי מגע.
- מתקין המכשיר חייב לכלול התקן בידוד המאפשר לנתק את המכשיר מרשת החשמל בכל הקטבים. התקן הבידוד חייב להיות בעל פתח מגע ברובח 3 מ"מ לכל הפחות.
- סגור את דלת המכשיר לגמרי לפני חיבור התקע לשקע החשמל.

- מכשיר זה מיועד לשימוש בבית אחד בלבד, בתוך הבית.
- ניתן להשתמש במכשיר זה במשרדים, בחדרי מלון, בחדרי נופש, בבתי אירוח במשקים חקלאיים ובחדרי לינה דומים אחרים כאשר שימוש זה אינו חורג מרמות השימוש הביתי (בממוצע).
- התקנת המכשיר והחלפת הכבל יתבצעו רק על ידי אדם מוסמך.
- אזהרה: המכשיר והחלקים הנגישים שלו מתחממים במהלך השימוש. יש להיזהר שלא לגעת בחלקים שמתחממים.
- השתמש תמיד בכפפות לתנור כדי להסיר או להכניס אביזרים או כלי בישול.
- לפני ביצוע פעולות תחזוקה כלשהן, נתק את אספקת החשמל.
- אזהרה: יש לוודא שהמכשיר כבוי לפני החלפת המנורה כדי למנוע אפשרות להתחשמלות.
- אל תשתמש במכשיר לפני שתתקין אותו בתוך המסגרת המובנית (בילט-אין).
- אין להשתמש בניקוי קיטור לניקוי המכשיר.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים קשים או במגרדי מתכת חדים לניקוי דלת הזכוכית מכיוון שהם עלולים לשרוט את המשטח, דבר שעלול לגרום לניפוץ הזכוכית.
- אם כבל אספקת המתח פגום, החלפתו חייבת להתבצע על ידי היצרן, נציג מטעם מרכז השירות המורשה, או גורם מוסמך דומה, כדי למנוע סכנת התחשמלות.
- לפני הניקוי הפירוליטי, הסר את כל האביזרים ואת המשקעים/הנוזלים העודפים מחלל המכשיר.
- כדי להסיר את תומכי המגש, ראשית משוך את החלק הקדמי של תומך המגש ואז את החלק האחורי מהדפנות הצדדיים. התקן את תומכי המגש בסדר פעולות הפוך.
- השתמש רק בחיישן המזון המומלץ למכשיר זה.

הוראות בטיחות

התקנה



אזהרה! התקנת המכשיר תתבצע רק על ידי אדם מוסמך.

- אין להתקין או להשתמש במכשיר שניזוק.
- פעל על פי הוראות ההתקנה שסופקו עם המכונה.
- היזהר תמיד בעת הזנת המכונה, שכן היא כבדה.
- השתמש תמיד בכפפות בטיחות ובענליים סגורות. אל תמשוך את המכשיר מהידית.

- הסר את כל האריזות.

תוכן

68	שימוש באבזרים	80	מידע על בטיחות
66	עצות וטיפים	79	הוראות בטיחות
64	טיפול וניקוי	76	התקנה
61	איתור תקלות	76	תיאור המוצר
60	נתונים טכניים	75	לוח בקרה
60	יעילות אנרגטית	74	לפני השימוש הראשון
58	היבטים סביבתיים	74	שימוש יומיומי
58	האחריות של IKEA	70	פעולות נוספות
		69	פעולות שעון

התנאים עשויים להשתנות ללא הודעה

⚠ מידע על בטיחות

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

בטיחות ילדים ואנשים עם מוגבלויות

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

בטיחות כללית

- מכשיר זה מיועד למטרות בישול בלבד.



701140123-B-182026

