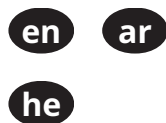


FRILLESBO



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 الاتصال بخدمة عملاء ايكيا، ستجد رابط بوابة الخدمة الذاتية أو رقم
www.IKEA.com الهاتف على الموقع الإلكتروني



עברית

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

ENGLISH	4
العربية	54
עברית	78

Contents

Safety information	4	Additional functions	18
Safety instructions	6	Hints and tips	19
Installation	8	Care and cleaning	22
Product description	9	Troubleshooting	25
Control panel	9	Technical data	25
Before first use	10	Energy efficiency	26
Daily use	11	Environmental concerns	27
Clock functions	16	IKEA GUARANTEE	27
Using the accessories	17		

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 the heating elements.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- **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.
- 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.

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.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to damage the mains plug or cable during installation or use of the appliance. If the mains cable needs 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, 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 disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on 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. Please use the exclusive overcurrent protection circuit breaker with a contact of 3 mm or more certified by BSMI, and put it in a place where the user can operate it.

Use

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

- Do not modify this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Turn off the appliance after each use.
- Be careful when opening the appliance door during operation, as hot air or flammable vapors from food ingredients 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.
- 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.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on the packaging.

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

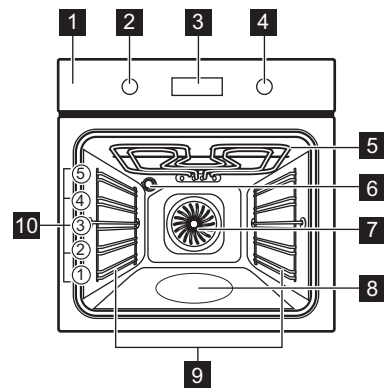
For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

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 Knob for the heating functions
- 3 Display

- 4 Control knob
- 5 Heating element
- 6 Lamp
- 7 Fan
- 8 Cavity embossment - Aqua cleaning container
- 9 Shelf support, removable
- 10 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.
- **Telescopic runners** x 1 set
For shelves and trays.

Control panel

Turning the appliance on and off

To turn on the appliance:

1. Press the knobs. The knobs come out.
 2. Turn the knob for the heating functions to select a function.
 3. Turn the control knob to adjust settings.
- To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the off position 0.

Control panel overview

	Press to set timer functions.
	Press and hold to set the function: Fast Heat Up.
	Press to turn the appliance lamp on and off.
	Press and hold to set the function: Lock.

OK	Press to confirm your selection.
----	----------------------------------

Display indicators

Display with key functions:



	The appliance is locked.
	Submenu: Assisted Cooking.
	Submenu: Settings
	Fast Heat Up is activated.

	Steam cooking is activated.
	Minute minder is activated.
	Cooking time is activated.
	Time Delayed Start is activated.

	Uptimer is activated.
	Progress bar - visually indicates when the appliance reaches the set temperature or when the cooking time comes to an end.

Before first use

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.

Setting the time

After the first connection to the mains, wait until the display shows: "00:00" or "12:00" (depending on the model).

1. Turn the control knob to set the time.
2. Press OK.

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.

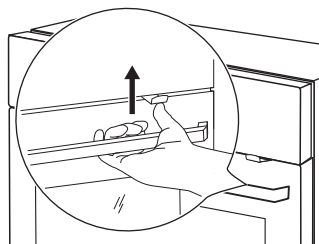
1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Refer to Daily use. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum 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.

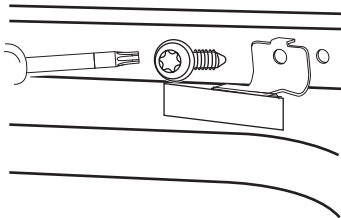
To open the oven door with the child lock:

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

	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.
	Conventional Cooking To bake and roast food on one shelf position.
	SteamBake / Aqua Clean To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating. Refer to Care and cleaning for more information about: Aqua Clean .
	Frozen Foods To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.
	Pizza Function To bake pizza and other dishes that require more heat from below.
	Bottom Heat To make browning and crispy bottom. Use the lowest shelf position.

	Moist Fan Baking This function is designed to optimize heat usage on one baking level. 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.
	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.

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

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 the knob for the heating functions to select a heating function.
- 2. Turn the control knob to set the temperature.

⚡» Fast Heat Up - press and hold to shorten the heating time. It is available for some heating functions. Fan may turn on automatically.

SteamBake - Steam cooking

- 1. Make sure that the appliance is cold.
- 2. Fill the cavity embossment with tap water (100 ml for baking, 200 ml for roasting).
The maximum capacity of the cavity embossment is 250 ml. Do not refill the cavity embossment during cooking or when the appliance is hot.
- 3. Turn the knob for the cooking functions to select the cooking function .
- 4. Turn the control knob to set the temperature.
- 5. Preheat the empty appliance for 5 min to create humidity.
- 6. Insert the food in the appliance.
- 7. When the cooking ends, turn the knob for the cooking functions to the off position to turn off the appliance.
- 8. When the appliance is cold, remove the remaining water from the cavity embossment with a soft cloth.

 **Warning!** Carefully open the door. Released humidity can cause burns.

Entering: Menu

Open the Menu to access Assisted Cooking dishes and settings.

- 1. Turn the knob for the heating functions to .

The display shows , .

- 2. Turn the control knob and select the icon to enter submenu. Press **OK**.

Setting: Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of programmes that are designed for dedicated dishes. Programmes start with a suitable setting. You can adjust the time and the temperature during cooking.

- 1. Turn the knob for the heating functions to .
- 2. Turn the control knob to select . Press **OK**.
- 3. Turn the control knob to select a dish (P1 - P...). Press **OK**.
- 4. Turn the control knob to adjust the weight. Option is available for selected dishes. Press **OK**.
- 5. Place the food inside the appliance. Press **OK**.
- 6. When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

Submenu: Assisted Cooking

Legend	
	Weight adjustment available.
	Fill the cavity embossment with water for steam cooking.
	Preheat the appliance before you start cooking.
	Shelf level. Refer to Product description.

The display shows **P** and a **number** of the dish that you can check in the table.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P1	Roast beef, rare	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	 2; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P2	Roast beef, medium		
P3	Roast beef, well done		
P4	Steak, medium	180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices	  3; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P5	Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1.5 - 2 kg	  2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
P6	Roast beef, rare (slow cooking)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	 2; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P7	Roast beef, medium (slow cooking)		
P8	Roast beef, well done (slow cooking)		
P9	Fillet of beef, rare (slow cooking)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 2; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P10	Fillet of beef, medium (slow cooking)		
P11	Fillet of beef, done (slow cooking)		
P12	Veal roast (e.g. shoulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces	  2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance. Roast covered.
P13	Pork roast neck or shoulder	1.5 - 2 kg	  2; roasting dish on wire shelf Add 200 ml liquid to the roasting dish.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P14	Pulled pork (slow cooking)	1.5 - 2 kg	 2; baking tray Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.
P15	Pork loin, fresh	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P16	Pork spare ribs	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 3; deep pan Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.
P17	Lamb leg with bones	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	 2; roasting dish on baking tray Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.
P18	Whole chicken	1 - 1.5 kg; fresh	  2; 200 ml; casserole dish on baking tray Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.
P19	Half chicken	0.5 - 0.8 kg	 3; baking tray
P20	Chicken breast	180 - 200 g per piece	  2; casserole dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan.
P21	Chicken legs, fresh	-	 3; baking tray If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.
P22	Duck, whole	2 - 3 kg	  2; roasting dish on wire shelf Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.
P23	Goose, whole	4 - 5 kg	  2; deep pan Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.
P24	Meat loaf	1 kg	 2; wire shelf
P25	Whole fish, grilled	0.5 - 1 kg per fish	 2; baking tray Fill the fish with butter, spices and herbs.
P26	Fish fillet	-	  3; casserole dish on wire shelf
P27	Cheesecake	-	 2; 28 cm springform tin on wire shelf

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P28	Apple cake	-	  2;  100 - 150 ml; baking tray
P29	Apple tart	-	 2; pie form on wire shelf
P30	Apple pie	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm pie form on wire shelf
P31	Brownies	2 kg of dough	 3; deep pan
P32	Muffins	-	  2;  100 - 150 ml; muffin tray on wire shelf
P33	Loaf cake	-	 2; loaf pan on wire shelf
P34	Baked potatoes	1 kg	 2; baking tray Put the whole potatoes with skin on baking tray.
P35	Wedges	1 kg	 3; baking tray lined with baking paper Cut potatoes into pieces.
P36	Grilled mixed vegetables	1 - 1.5 kg	 3; baking tray lined with baking paper Cut the vegetables into pieces.
P37	Croquettes, frozen	0.5 kg	 3; baking tray
P38	Pommes, frozen	0.75 kg	 3; baking tray
P39	Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets	1 - 1.5 kg	 2; casserole dish on wire shelf
P40	Potato gratin (raw potatoes)	1 - 1.5 kg	 1; casserole dish on wire shelf Rotate the dish after half of the cooking time.
P41	Pizza fresh, thin	-	  2;  100 ml; baking tray lined with baking paper
P42	Pizza fresh, thick	-	  2; baking tray lined with baking paper
P43	Quiche	-	 2; baking tin on wire shelf
P44	Baguette / Ciabatta / White bread	0.8 kg	  2;  100 ml; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.
P45	Whole grain / Rye / Dark bread	1 kg	  2;  100 ml; baking tray lined with baking paper / loaf pan on wire shelf

Changing: Settings

1. Turn the knob for the heating functions to .
2. Turn the control knob to select . Press **OK**.
3. Turn the control knob to select the setting. Press **OK**.
4. Turn the control knob to adjust the value. Press **OK**.
5. Turn the knob for the heating functions to the off position to exit Menu.

Submenu: Settings

	Setting	Value
01	Time of day	Change
02	Display brightness	1 - 5

	Setting	Value
03	Key tones	1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off
04	Buzzer volume	1 - 4
05	Uptimer	On / Off
06	Light	On / Off
07	Fast Heat Up	On / Off
08	Demo mode	-
09	Software version	Check
10	Reset all settings	Yes / No

Clock functions

Timer functions description

 Minute minder	To set a countdown timer. When the timer ends, the signal sounds. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time.
 Cooking time	To set cooking duration. When the timer ends, the signal sounds and the heating function will automatically turn off.
 Time Delayed Start	To postpone the start and / or end of cooking.
 Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time.

Setting: Minute minder

1. Press .
- The display shows: 0:00 and .
2. Turn the control knob to set the Minute minder.
 3. Press **OK**. The timer starts counting down immediately.

Setting: Cooking time

1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.
2. Press  until the display shows: 0:00 and .
3. Turn the control knob to set the Cooking time.
4. Press **OK**. The timer starts counting down immediately.
5. When the time ends, press **OK** and turn the knob for the heating functions to the off position.

Setting: Time Delayed Start

1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.
2. Press  until the display shows:  and START .
3. Turn the control knob to set the start time.
4. Press OK.

The display shows: --:--  STOP .

5. Turn the control knob to set the end time.

6. Press OK.

The timer starts counting down at a set start time.

7. When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

Setting: Uptimer

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.

2. Turn the control knob to select  / Uptimer. Refer to Daily use, Menu: Settings.
3. Press OK.
4. Turn the control knob to turn the Uptimer on and off.
5. Press OK.

Setting: Time of day

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Turn the control knob to select  / Time of day. Refer to Daily use, Menu: Settings.
3. Turn the control knob to set the clock.
4. Press OK.

Using the accessories

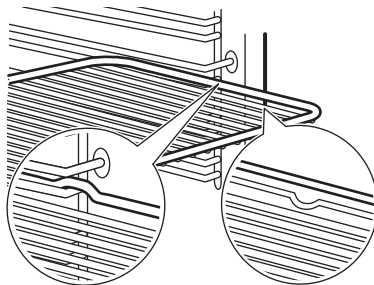


Warning! Refer to Safety chapters.

Inserting accessories

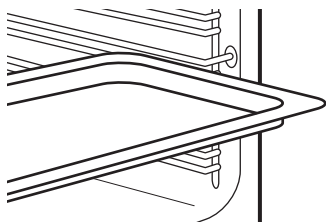
A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

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.

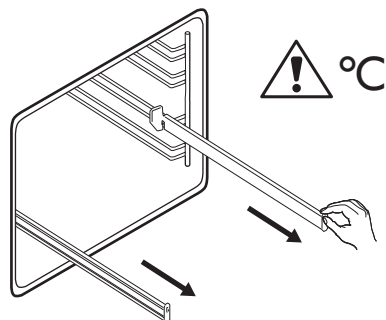
Using: Telescopic runners

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

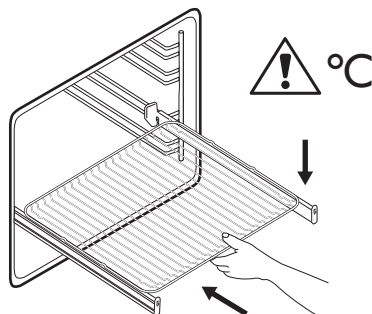
With telescopic runners you can put in and remove wire shelves and trays easily.

-  **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.



2. 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.



Additional functions

Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

When activated while the appliance is in use, it locks the control panel, ensuring that the current cooking settings continue uninterrupted.

When activated while the appliance is off, it keeps the control panel locked, preventing the appliance from being turned on unintentionally.

 - press and hold to turn on the function.

A signal sounds.  - flashes 3 times when the lock is turned on.

 - press and hold to turn off the function.

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

 (°C)	 (h)
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, Time Delayed Start.

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.

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.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
°C	Temperature

	Accessory
	Shelf position
	Cooking time (min)
	Additional information

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
Soufflè, 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

		°C		
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
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	160	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	1	170	25 - 35
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm 1)	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50

				°C	
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
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. Clean and check the door gasket around the frame of the cavity.
- 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.

Cleaning the cavity embossment

Clean the cavity embossment to remove limestone residue after cooking with steam.

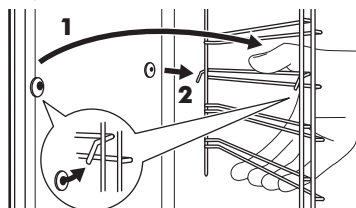
i For the function: SteamBake clean the oven every 5 - 10 cooking cycles.

1. Pour 250 ml of white vinegar or citric acid into the cavity embossment. Use maximum 6% acidity vinegar without any additives.
2. Let the vinegar dissolve the limestone residue at the ambient temperature for 30 minutes.
3. Clean the cavity with warm water and a soft cloth.

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.

Aqua Clean

This cleaning procedure uses humidity to remove remaining fat and food particles from the appliance.

1. Pour water into the cavity embossment: 200 ml.
2. Set the function .
3. Set the temperature to 90°C.
4. Let the appliance work for 30 min.
5. Turn off the appliance.
6. Wait until the appliance is cold. Dry the cavity with a soft cloth.

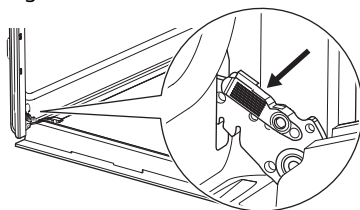
Removing and installing door

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.

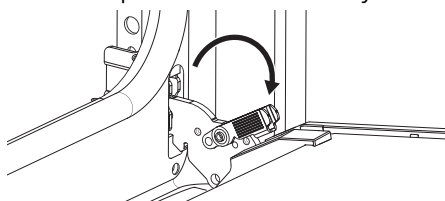


Caution! Do not use the appliance without the glass panels.

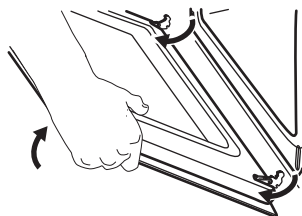
1. Open the door fully and hold both hinges.



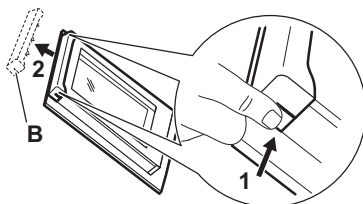
2. Lift and pull the latches until they click.



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

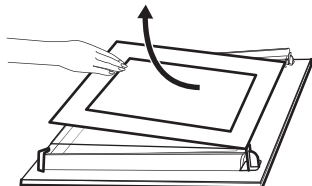


4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
5. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



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.



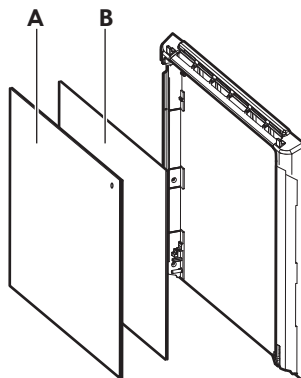
8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.
9. After cleaning, install the glass panels, the door trim and the oven door, close the latches on the both hinges.

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	Check if...
The appliance does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.
The appliance does not heat up.	The fuse is not blown.
The appliance does not heat up.	Lock is deactivated.
The lamp is turned off.	Moist Fan Baking - is activated.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.
The door gasket is damaged.	Do not use the appliance. Contact an Authorised Service Centre.
The display shows 00:00.	There was a power cut. Set the time of day.
The water leaks out of the cavity embossment.	There is too much water in the cavity embossment.

 If the display shows an error code that is not in this table, turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

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.):	

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

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	2990 W
Voltage	220 - 240 V
Frequency	50 - 60 Hz
Number of functions	9

Energy efficiency

Product Information Sheet and Product Information according to (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014

Supplier's name	IKEA	
Model identification	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09	
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	FRILLESBO 106.002.47	30.7 kg
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.
--

Information requirements according to (EU) No 2023/826

Power consumption in standby	0.8 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min
Appliance tested according to: EN 50564.	

Optimization tips

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.

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 (selected models only).

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.

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.

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.

09-8928888	IKEA ريشون لتسيون HaYuzma 1 ريشون ليتسيون	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 - وبشرط أن يمنع العطل الاستخدام الأساسي الذي تم تصميم المنتجات من أجله): التلاجة، الفريزر (في غضون يوم من وقت المكالمات)، موقد المطبخ (في غضون يومين من وقت المكالمات)، الفرن، غسالة الأطباق (في غضون ثلاثة أيام من وقت المكالمات)، 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 مجاناً.

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، 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 اشتاؤل HaMalacha 7 ارتون المنطقة الصناعية	القدس المنطقة

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

2. شروط الضمان

- تبلغ فترة الضمان وفقاً لهذه الشهادة عامين من تاريخ شراء المنتج (المشار إليها فيما يلي: "فترة الضمان" ن يؤدي ذلك إلى تمديد فترة ضمان الجهاز).
- 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، فس
- 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 تلبي 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.

نصائح لتحسين الأداء

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.

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.

تأكد من إغلاق باب الجهاز عند يكون الجهاز قيد التشغيل. لا تفتح باب الجهاز كثيراً أثناء الطهي. حافظ على نظافة حشية الباب وتأكد من أنها مثبتة بشكل سليم في مكانها.

استخدم أواني طهي معدنية وعلب وحاويات داكنة غير عاكسة.

لا تقم بتسخين الجهاز مسبقاً قبل الطهي ما لم يُنصح بذلك على وجه الخصوص.

حافظ على الفواصل بين الطهي لأقل حد ممكن عند تجهيز عدد من الأطباق في وقت واحد.

الطهي بالمروحة

عند الإمكان، استخدم وظائف الطهي المزودة بمروحة لتوفير الطاقة (في بعض الموديلات فقط).

الحرارة المتبقية

إذا زادت فترة الطهي عن 30 دقيقة، فاخفض حرارة الجهاز قبل نهاية الطهي بمدة 3 إلى 10 دقائق على

الاعتبارات 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، نهانينا على جهازك الكهربائي الجديد من IKEA. شهادة الضمان هي المستند المرجعي الخاص من للحصول على ضمان متصل بهذا المنتج. سيتم أيضاً منح الضمان عند تقديم ملصق الضمان الذي تلقينته في المتجر مع تفاصيل عملية الشراء الخاصة بك وخاضعاً 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.

الرقم المسلسل / الطراز / سنة الصنع	
تاريخ الشراء	
معلومات تجار التجزئة	Northern Birch Ltd (IKEA Israel), Corp. لوانج. رقم 512536210 Giborei Israel 1 Netanya 4250401

اسم ووصف المنتج الذي تم شراؤه	
----------------------------------	--

الجهد الكهربائي	220 - 240 فولت
التكرار	50 - 60 هرتز
عدد الوظائف.	9

كفاءة الطاقة

ورقة معلومات المنتج ومعلومات المنتج وفقًا (الاتحاد الأوروبي) رقم 65/2014 و (الاتحاد الأوروبي) رقم 66/2014

اسم المورد	IKEA	
تعريف الموديل	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09	
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 التجاويف	1	
مصدر الحرارة	الكهرباء	
مستوى الصوت	72 l	
نوع الفرن	فرن مدمج	
الكتلة	30.7 كجم	FRILLESBO 106.002.47
	30.7 كجم	FRILLESBO 506.217.09
تم اختبار الجهاز وفقًا لما يلي: EN IEC 60350-1.		

متطلبات المعلومات وفقًا للائحة 2023/826 (الاتحاد الأوروبي)

استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد	0.8 وات
الحد الأقصى من الوقت المطلوب لوصول الجهاز تلقائيًا إلى وضع الطاقة المنخفضة المناسب	20 دقيقة (دقائق)
تم اختبار الجهاز وفقًا لما يلي: EN 50564.	

ماذا تفعل لو...

المشكلة	تحقق مما يلي...
الجهاز لا يسخن.	تم إلغاء تشييط إيقاف التشغيل التلقائي.
الجهاز لا يسخن.	الفيتل تالف.
الجهاز لا يسخن.	قفل غير مفعل.
ينطفئ المصباح.	مروحة الترتيب أثناء الخبز - مفعل.
المصباح لا يعمل.	احتراق المصباح.
حشية الباب تالفة.	لا تستخدم الجهاز. اتصل بمركز خدمة معتمد.
الشاشة تعرض 00:00.	حدث انقطاع في التيار الكهربائي. اضبط الوقت من اليوم.
تتسرب المياه من نقش الفتحة.	توجد كمية مياه كبيرة للغاية في نقش الفتحة.

الأمامي للجهاز. يظهر عند فتح الباب. لا تقم بإزالة لوحة بيانات المنتج من الجهاز.

نوصي بكتابة البيانات هنا:

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

إذا عرضت الشاشة رمز خطأ غير موجود في هذا الجدول، فقم بإيقاف تشغيل المصهر المنزلي ثم تشغيله لإعادة تشغيل الجهاز. إذا تكرر رمز الخطأ، فاتصل بمركز خدمة معتمد.



بيانات الخدمة

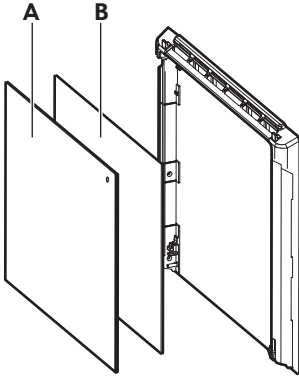
إذا لم تتمكن من حل المشكلة بنفسك، فاتصل بمركز خدمة معتمد.

توجد البيانات الضرورية الخاصة بمركز الخدمة على لوحة بيانات المنتج. توجد لوحة بيانات المنتج على الإطار

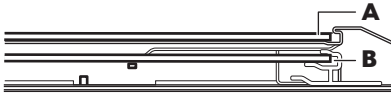
البيانات الفنية

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	2990 واط	



تأكد من تركيب اللوح الزجاجي الأوسط في القواعد بشكل صحيح.



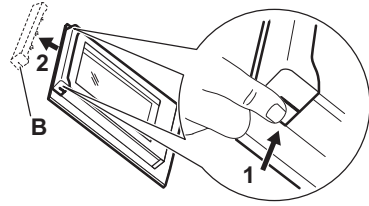
استبدال المصباح

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

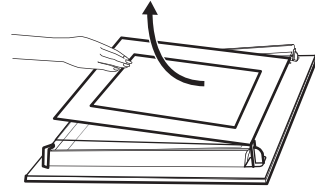
1. أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يبرد.
 2. افصل الجهاز عن مصادر التيار الرئيسية.
 3. ضع قطعة القماش على أرضية الفرن.
- ⚠ تنبيه أمسك دائماً بمصباح الهالوجين بقطعة قماش لمنع بقايا الدهون من الاحتراق على المصباح.

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.



6. اسحب طرف الباب إلى الأمام لإخراجه.
7. أمسك الألواح الزجاجية للباب من حافتها العلوية واسحبها بحرص للخارج واحداً 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 المفصلاتين.

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 مختلفاً لتسهيل عملية التفكيك والتجميع.

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 صوتاً.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

⚠ تحذير راجع فصول الأمان.

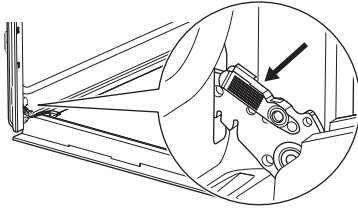
6. انتظر حتى يبرد الجهاز. جفف التجويف باستخدام قطعة قماش ناعمة.

إزالة الباب وتركيبه

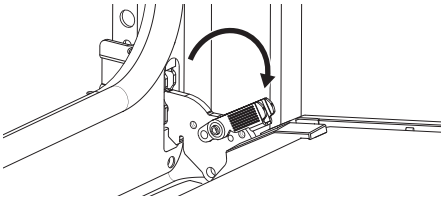
يحتوي باب الفرن على ثلاثة ألواح زجاجية. يمكنك إزالة باب الفرن والألواح الزجاجية الداخلية لتنظيفها. اقرأ تعليمات "إزالة وتركيب الباب" قبل إزالة الألواح الزجاجية.

⚠ تنبيه لا تستخدم الجهاز بدون الألواح الزجاجية.

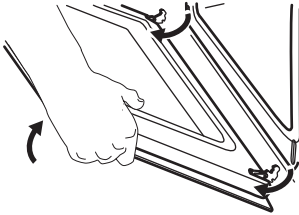
1. افتح الباب بصورة كاملة وامسك بكلتا المفصلتين.



2. ارفع المزاليج واسحبها حتى تسمع صوت طقطقة.



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



4. ضع الباب على قطعة قماش ناعمة على سطح مستقر.
5. ثبت طرف الباب B على الحافة العلوية للباب على الجانبين وادفع للدخل لتحرير سدادة المشبك.

- لا تنظف الملحقات غير اللاصقة باستخدام منظف كاشط أو أدوات حادة الحواف.

تنظيف نقش التجويف

قم بتنظيف نقش التجويف لإزالة البقايا الجيرية بعد الطهي بالبخار.

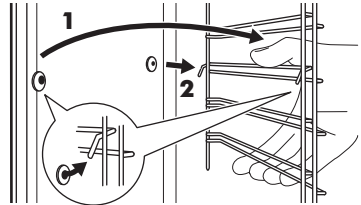
i للوظيفة: SteamBake نظف الفرن كل 10-5 دورات طهي.

1. قم بصب ميليلتر 250 مل من الخل الأبيض أو حمض الستريك في نقش التجويف. استخدم خل حمضي بنسبة 6% كحد أقصى دون إضافات.
2. اترك الخل يذوب البقايا الجيرية في درجة الحرارة المحيطة لمدة 30 دقيقة.
3. نظف التجويف بماء دافئ وقطعة قماش ناعمة.

دعامة الأرفف

قم بإزالة دعامة الأرفف لتنظيف الجهاز.

1. أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يبرد.
2. اسحب الجانب الأمامي من دعامة الرف بعيداً عن الجدار الجانبي.
3. اسحب الجانب الخلفي من دعامة الرف بعيداً عن الجدار الجانبي وأخرجه.



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

التنظيف المائي

يقوم إجراء التنظيف باستخدام الرطوبة للمساعدة في إزالة الدهون وبقايا الطعام من الجهاز.

1. اسكب الماء في نقش التجويف: 200 مم.
2. اضبط الوظيفة (الماء).
3. ضبط درجة الحرارة على 90 °م.
4. دع الجهاز يعمل لمدة 30 دقيقة (دقائق).
5. قم بإيقاف تشغيل الجهاز.

🔥	📅	🌡️	📏	📏	📏
فطيرة تفاح، علبان بقطر 20 سم	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	رف سلكي	2	160	90 - 70
كعكة إسفنجية بدون دهون، قالب كيك قطر 26 سم (1)	الطهي التقليدي	رف سلكي	1	170	35 - 25
كعكة إسفنجية بدون دهون، قالب كيك قطر 26 سم (1)	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	رف سلكي	2	160	50 - 40
كعكة إسفنجية بدون دهون، قالب كيك قطر 26 سم (1)	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	رف سلكي	2 و 4	160	60 - 40
مخبوز هش	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	صينية خبز	3	150 - 140	40 - 20
مخبوز هش	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	صينية خبز	2 و 4	150 - 140	45 - 25
مخبوز هش	الطهي التقليدي	صينية خبز	3	150 - 140	45 - 25
الشوي ⁽¹⁾	الشواء	رف سلكي	4	الحد الأقصى	5 - 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. نظف حشية الباب حول إطار التجويف وافحصها.
- استخدم محلول تنظيف لتنظيف الأسطح المعدنية.
- نظف البقع بوسائل 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 غسالة أطباق (باستثناء صينية).

⚠	☐	°C	☰	☼
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 مخلي, 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	كويز, 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

معلومات لمعاهد الاختبار

الاختبار وفقًا لـ IEC 60350-1.

⚠	°C	☐	☰	☼	☼
35 - 20	160	3	صينية خبز	الطهي التقليدي	/ فطائر صغيرة (20 لكل صينية)
35 - 20	160 - 150	3	صينية خبز	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	/ فطائر صغيرة (20 لكل صينية)
35 - 20	160 - 150	2 و 4	صينية خبز	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	/ فطائر صغيرة (20 لكل صينية)
90 - 70	180	2	رف سلكي	الطهي التقليدي	فطيرة تفاح, علبان بقطر 20 سم

تلميحات ونصائح

نصائح للطهي

موضع الرف	☐
وقت الطهي (دقيقة (دقائق))	⌚
معلومات إضافية	ⓘ

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

قد يخبر 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.

الرموز المستخدمة في الجداول:

☞	نوع الطعام
🔥	وظيفة التسخين
°C	درجة الحرارة
☐	الملحقات

مروحة التبريد أثناء الخبز - الملحقات الموصى بها

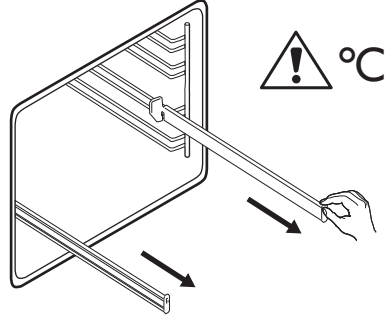
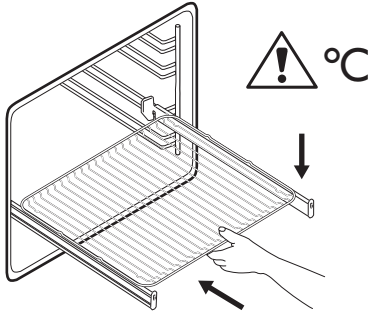
استخدم اللعب والأوعية ذات الألوان الداكنة وغير العاكسة. حيث أن امتصاصها للحرارة أفضل من الأوعية ذات الألوان الفاتحة والأطباق العاكسة.

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

مروحة التبريد أثناء الخبز

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

☐	☐	°C	☞	☞
⌚	2	180	صينية خبز أو صينية تقطير	لفائف محلاة، 16 قطع
30 - 20	2	180	صينية خبز أو صينية تقطير	لفائف، 9 قطع
40 - 30	2	220	رف سلكي	بيتزا، مجمدة، 0.35 كجم
15 - 10	2	170	صينية خبز أو صينية تقطير	سويس رول
35 - 25	3	175	صينية خبز أو صينية تقطير	براوني
30 - 25	3	200	صحن رامين خزفي على رف سلكي	سوفليه، 6 قطع
30 - 25	2	180	قاعدة كيك إسفنجية على رف سلكي	قاعدة كيك إسفنجية
25 - 15	2	170	طبق خبز على رف سلكي	سندوتش فيكتوريا
50 - 40				



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

وظائف إضافية

قفل

تمنع هذه الوظيفة تغيير وظيفة الجهاز عن طريق الخطأ. عند تفعيل الجهاز أثناء الاستخدام، فإنه يقوم بقفل لوحة التحكم، مع ضمان استمرار إعدادات الطهي الحالية دون انقطاع.

عند تنشيط الجهاز أثناء إيقاف تشغيله، فإنه يحافظ على قفل لوحة التحكم، مما يمنع تشغيل الجهاز دون قصد.

1 - اضغط مع الاستمرار لتشغيل الوظيفة.

تصدر إشارة صوتية. 1 - 3 x - يومض عند تشغيل القفل.

1 - اضغط مع الاستمرار لإيقاف تشغيل الوظيفة.

إيقاف التشغيل التلقائي

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

التبريد بالمروحة

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

لا يعمل إيقاف التشغيل التلقائي مع الوظائف: خفيف، البدء المؤجل بوقت.

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)
12.5	115 - 30
8.5	195 - 120
5.5	245 - 200
3	250 - بحد أقصى

الإعداد: الوقت من اليوم

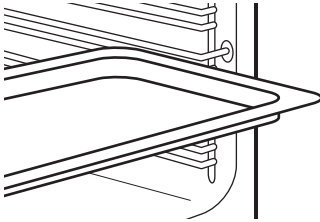
1. أدر مقبض وظائف التسخين إلى ≡ للدخول إلى القائمة.
2. أدر مقبض التحكم لتحديد ⚙️ / الوقت من اليوم. راجع الاستخدام اليومي، القائمة: الإعدادات.
3. أدر مقبض التحكم لضبط الساعة.
4. اضغط على OK.

الإعداد: مؤقت التشغيل ⏰

1. أدر مقبض وظائف التسخين إلى ≡ للدخول إلى القائمة.
2. أدر مقبض التحكم لتحديد ⚙️ / مؤقت التشغيل. راجع الاستخدام اليومي، القائمة: الإعدادات.
3. اضغط على OK.
4. أدر مقبض التحكم لتشغيل مؤقت التشغيل وإيقاف تشغيله.
5. اضغط على OK.

استخدام الملحقات

⚠️ تحذير راجع فصول الأمان.



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

استخدام: المجاري التلسكوبية

ⓘ احتفظ بإرشادات التركيب الخاصة بالمجاري التلسكوبية لاستخدامها في المستقبل.

وباستخدام المجاري التلسكوبية، يمكنك وضعها وإزالة الأرفق السلكية بسهولة.

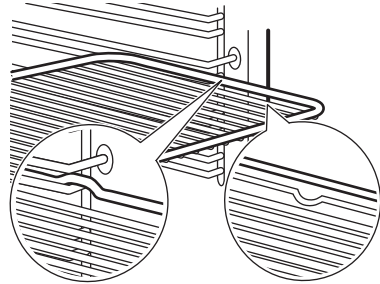
⚠️ تنبيه لا تنظف المجاري التلسكوبية في غسالة الأطباق. لا تقم بتزييت المجاري التلسكوبية.

1. اسحب المجري التلسكوبي الأيمن والمجري التلسكوبي الأيسر للخارج.

إدخال الملحقات

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

رف سلكي



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

صينية خبز / مقلاة عميقة

القائمة الفرعية: الإعدادات

القيمة	الإعداد	
06	خفيف	تشغيل / إيقاف التشغيل
07	التسخين السريع	تشغيل / إيقاف التشغيل
08	وضع تجريبي	-
09	إصدار البرنامج	تحقق
10	إعادة ضبط جميع الإعدادات	نعم / لا

القيمة	الإعداد	
01	الوقت من اليوم	تغيير
02	سطوع الشاشة	1 - 5
03	نغمات المفاتيح	1 - صغير، 2 - نقرة، 3 - إيقاف الصوت
04	مستوى صوت الجرس	1 - 4
05	مؤقت التشغيل	تشغيل / إيقاف التشغيل

وظائف الساعة

وصف وظائف المؤقت



الإعداد: وقت الطهي

1. أدر المقايض لتختار وظيفة التسخين وضبط درجة الحرارة.
2. اضغط على ⌚ إلى أن تعرض الشاشة: 0:00 و
3. أدر مقبض التحكم لضبط وقت الطهي.
4. اضغط على OK. يبدأ المؤقت في العد التنازلي على الفور.
5. عند انتهاء الوقت، اضغط OK ثم أدر مقبض وظائف التسخين إلى وضع إيقاف التشغيل.

الإعداد: البدء المؤجل بوقت ⌚

1. أدر المقايض لتختار وظيفة التسخين وضبط درجة الحرارة.
2. اضغط على ⌚ إلى أن تعرض الشاشة: ⌚ و START.
3. أدر مقبض التحكم لضبط وقت البدء.
4. اضغط على OK.
5. تعرض الشاشة: --:-- ⌚ STOP.
6. أدر مقبض التحكم لضبط وقت الإنهاء.
7. اضغط على OK.
8. يبدأ المؤقت في العد التنازلي في وقت بدء محدد.
9. عند انتهاء الوقت، اضغط OK ثم أدر مقبض وظائف التسخين إلى وضع إيقاف التشغيل.

مؤقت التذكير
بالدقائق

وقت الطهي

البدء المؤجل
بوقت

مؤقت
التشغيل

الإعداد: مؤقت التذكير بال دقائق

1. اضغط على ⌚.
2. تعرض الشاشة: 0:00 و ⌚.
3. أدر مقبض التحكم لضبط مؤقت التذكير بال دقائق.
4. اضغط على OK. يبدأ المؤقت في العد التنازلي على الفور.

الاطباق	الوزن	مستوى الرف / الملحق
P31 براونيز	2 كجم من العجين	3: مقلاة عميقة
P32 المافين	-	2: 100 - 150 ميليلتر؛ صينية مافن على رف سلكي
P33 كعكة مستطيلة	-	2: مقلاة مستطيلة الشكل على رف سلكي
P34 بطاطس مخبوزة	1 كجم	2: صينية خبز ضع البطاطس بأكملها مع وضع القشرة على صينية الخبز.
P35 ودجز	1 كجم	3: صينية خبز مبطنّة بورق الخبز قطع البطاطس إلى قطع.
P36 الخضروات المشوية المشكلة	1 - 1.5 كجم	3: صينية خبز مبطنّة بورق الخبز قطع الخضروات إلى قطع.
P37 كروكيت، مجمد	0.5 كجم	3: صينية الخبز
P38 بطاطس مقليه مجمدة	0.75 كجم	3: صينية التفاح
P39 لازانيا اللحم / الخضروات مع رقائق المعكرونة الجافة	1 - 1.5 كجم	2: طبق طاجن على رف سلكي
P40 جراتان البطاطس (بطاطس نيئة)	1 - 1.5 كجم	1: طبق طاجن على رف سلكي أدر الطبق بعد مرور نصف مدة الطهي.
P41 بيتزا طازجة ورفيعة	-	2: 100 ميليلتر؛ صينية خبز مبطنّة بورق الخبز
P42 بيتزا طازجة وسميكة	-	2: صينية خبز مبطنّة بورق الخبز
P43 فطائر محشوة	-	2: علبة خبز على رف سلكي
P44 خبز فرنسي / خبز شبانة / خبز أبيض	0.8 كجم	2: 100 ميليلتر؛ صينية خبز مبطنّة بورق الخبز يحتاج الخبز الأبيض إلى مزيد من الوقت.
P45 جبّوب كاملة / جبن / الخبز الداكن	1 كجم	2: 100 ميليلتر؛ صينية خبز مبطنّة بورق الخبز / مقلاة رغيف على رف سلكي

التغيير: الإعدادات

4. أدر مقبض التحكم لضبط القيمة. اضغط على OK.

5. أدر مقبض وظائف التسخين إلى وضع إيقاف التشغيل للخروج من القائمة.

1. أدر مقبض وظائف التسخين إلى

2. أدر مقبض التحكم لاختيار واضغط على OK.

3. أدر مقبض التحكم لتحديد الإعداد. اضغط على OK.

الأطباق	الوزن	مستوى الرف / الملحق
P16 أضلاع لحم الخنزير الاحتياطية	2 - 3 كجم؛ استخدام نبيء، ضلوع لحم خنزير رفيعة بسمك 2 - 3 سم	3: مقلاة عميقة أضف السائل لتغطية قاع الطبق. قلب اللحم بعد مرور نصف مدة الطهي.
P17 فخذ لحم ضأن مع عظام	1.5 - 2 كجم؛ قطع بسمك 7 - 9 سم	2: طبق شواء على رف سلكي أضف السائل. قلب اللحم بعد مرور نصف مدة الطهي.
P18 دجاجة كاملة	1 - 1.5 كجم؛ قطع طارحة	2: 200 ميليلتر؛ قلب الدجاجة بعد مرور نصف وقت الطهي للحصول على تحمير متساو.
P19 نصف دجاجة	0.5 - 0.8 كجم	3: صينية الخبز
P20 صدور الدجاج	180 - 200 جم لكل قطعة	2: طبق طاجن على رف سلكي قلب اللحم لبضع دقائق على إناء ساخن.
P21 أرجل دجاج، طازجة	-	3: صينية الخبز في حال تسيل أرجل الدجاج أولاً، اضبط درجة حرارة أقل وأطهئها لفترة أطول.
P22 لحم بطة كاملة	2 - 3 كجم	2: طبق شواء على رف سلكي ضع اللحم على طبق الشواء. قلب البطة بعد مرور نصف مدة الطهي.
P23 لحم أوزة كاملة	4 - 5 كجم	2: مقلاة عميقة ضع اللحم في صينية خبز عميقة. قلب الأوزة بعد مرور نصف مدة الطهي.
P24 لحم مفروم	1 كجم	2: رف سلكي
P25 سمكة كاملة، مشوية	0.5 - 1 كجم لكل سمكة	2: صينية الخبز احش السمك بالزبدة والتوابل والأعشاب.
P26 سمك مخلي	-	3: طبق طاجن على رف سلكي
P27 تشيز كيك	-	2: 28 سم صينية سبرينجفورم رف سلكي
P28 كعكة التفاح	-	2: 100 - 150 ميليلتر؛ صينية الخبز
P29 فطيرة التفاح	-	2: قالب فطيرة على رف سلكي
P30 فطيرة التفاح	-	2: 100 - 150 ميليلتر؛ 22 سم قالب فطيرة على رف سلكي

مستوى الرف / الملحق	الوزن	الأطباق	
□ □ 3: طبق شواء على رف سلكي قلب اللحم لبضع دقائق على إناء ساخن. قم بإدخاله في الجهاز.	180 - 220 جم لكل قطعة: شرائح بسمك 3 سم	شرائح اللحم متوسطة النضج	P4
□ □ 2: طبق شواء على رف سلكي قلب اللحم لبضع دقائق على إناء ساخن. أضف السائل. قم بإدخاله في الجهاز.	1.5 - 2 كجم	لحم بقري مشوي / مطهو ببطء (لحم ريش بقري، لحم أعلى الفخذ، لحم خصرة سميك)	P5
□ □ 2: صينية الخبز قلب اللحم لبضع دقائق على إناء ساخن. قم بإدخاله في الجهاز.	1 - 1.5 كجم؛ قطع بسمك 4 - 5 سم	لحم بقري مشوي نصف مطهي (طهي بطيء)	P6
		لحم بقري مشوي متوسط النضج (طهي بطيء)	P7
		لحم بقري مشوي، استواء كامل (طهي بطيء)	P8
□ □ 2: صينية الخبز قلب اللحم لبضع دقائق على إناء ساخن. قم بإدخاله في الجهاز.	0.5 - 1.5 كجم؛ قطع بسمك 5 - 6 سم	فيله اللحم البقري، نادر (بطيء الطهي)	P9
		فيله لحم بقري، متوسط (بطيء)	P10
		فيله اللحم البقري، (بطيء الطهي)	P11
□ □ 2: طبق شواء على رف سلكي قلب اللحم لبضع دقائق على إناء ساخن. أضف السائل. قم بإدخاله في الجهاز. شواء بالتغطية.	0.8 - 1.5 كجم؛ قطع بسمك 4 سم	لحم عجل مشوي (مثل الكتف)	P12
□ □ 2: طبق شواء على رف سلكي أضف 200 ميليلتر من السائل إلى طبق الشواء.	1.5 - 2 كجم	قطعة عنق أو كتف مشوية من لحم خنزير	P13
□ □ 2: صينية الخبز قلب اللحم بعد مرور نصف وقت الطهي للحصول على تحمير متساو.	1.5 - 2 كجم	لحم خنزير متسل (طهي بطيء)	P14
□ □ 2: طبق شواء على رف سلكي قلب اللحم لبضع دقائق على إناء ساخن. قم بإدخاله في الجهاز.	1 - 1.5 كجم؛ قطع بسمك 5 - 6 سم	لحم خنزير محمر، طارح	P15

الإعداد: وظائف التسخين

- الشاشة تعرض  ..
2. أدر مقبض التحكم وحدد الرمز للدخول إلى القائمة الفرعية. اضغط على OK.

الإعداد: الطهي المساعد

الطهي المساعد تتألف القائمة الفرعية من برامج مصممة للأطباق المخصصة. تبدأ البرامج بإعداد مناسب. يمكنك ضبط الوقت ودرجة الحرارة أثناء الطهي.

1. أدر مقبض وظائف التسخين إلى .
2. أدر مقبض التحكم لاختيار  واضغط على OK.
3. أدر مقبض التحكم لتحديد عدد الأطباق (P1 - P...), اضغط على OK.
4. أدر مقبض التحكم لضبط الوزن. الخيار متاح للأطباق المحددة. اضغط على OK.
5. ضعي الطعام داخل الجهاز. اضغط على OK.
6. تحقق مما إذا كان الطعام جاهزاً عند انتهاء عمل الوظيفة. قم بتمديد وقت الطهي، إذا لزم الأمر. القائمة الفرعية: الطهي المساعد

مفتاح الكلمات	
	ضبط الوزن متاح.
	املا نقش التجويف بالماء للطهي البخار.
	سخن الجهاز مسبقاً قبل بدء الطهي.
	مستوى الرف. ارجع إلى وصف المنتج.

تعرض الشاشة **P** ومجموعة من الطبق التي يمكنك التحقق منها في الجدول.

1. حرك مقبض وظائف التسخين لتحديد وظيفة التسخين.
 2. قم بتدوير مقبض الضبط لإعداد درجة الحرارة.
- » التسخين السريع - اضغط مع الاستمرار على لتقليل وقت التسخين. ذلك متاح فقط لبعض وظائف التسخين. قد يتم تشغيل المروحة تلقائياً.

SteamBake - الطهي بالبخار

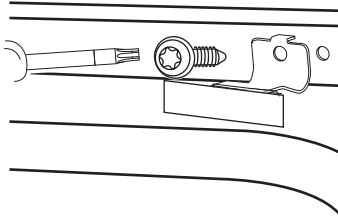
1. تأكد من أن باب الفرن مغلق.
 2. املاً لتجويف النقش بماء الصنبور (100 ميليلتر للخبز، 200 ميليلتر للشواء). الحد الأقصى لنقش الخزان هو 250 مللي ميليلتر. لا تقم بإعادة ملء نقش التجويف أثناء الطهي أو عندما يكون الجهاز ساخناً.
 3. أدر مقبض وظائف الطهي لتحديد وظيفة الطهي .
 4. قم بتدوير مقبض الضبط لإعداد درجة الحرارة.
 5. قم بتسخين الجهاز أولاً وهو فارغ لمدة 5 دقيقة (دقائق) لعمل الرطوبة.
 6. أدخل الطعام في الجهاز.
 7. عندما ينتهي الطهي، أدر المقبض الخاص بوظائف الطهي إلى وضع إيقاف التشغيل لإيقاف تشغيل الجهاز.
 8. عندما يكون الجهاز بارداً، قم بإخراج الماء المتبقي من نقش التجويف بقماش ناعمة.
-  تحذير افتح الباب بعناية. يمكن للرطوبة الصادرة أن تسبب حرقاً.

الدخول القائمة:

افتح القائمة للوصول إلى أطباق وإعدادات الطهي بالمساعدة.

1. أدر مقبض وظائف التسخين إلى .

مستوى الرف / الملحق	الوزن	الأطباق	
 2: صينية الخبز قلب اللحم لبضع دقائق على إناء ساخن. قم بإدخاله في الجهاز.	1 - 1.5 كجم؛ قطع بسمك 4 - 5 سم	P1 لحم بقري مشوي - نصف مطهي	
		P2 لحم بقري مشوي، متوسط النضج	
		P3 لحم بقري مشوي كامل النضج	



للإزالة قفل تأمين الحماية من عبث الأطفال:

1. افتح الباب وقم بإزالة قفل تأمين الحماية من عبث الأطفال باستخدام مفك توركس (Torx) المرفق مع الفرن.
2. قم بتثبيت المسمار مرة أخرى بعد إزالة قفل تأمين الحماية من عبث الأطفال.

الاستخدام اليومي

⚠ تحذير راجع فصول الأمان.

وظائف التسخين

مروحة الترتيب أثناء الخبز صُممت هذه الوظيفة لتحسين استخدام الحرارة عند الخبز على مستوى واحد. عند استخدام هذه الوظيفة، قد تختلف درجة الحرارة داخل الجهاز عن درجة الحرارة المحددة؛ إذ يتم الاعتماد على الحرارة المتبقية. وقد تنخفض قدرة التسخين. لمزيد من المعلومات، يرجى الرجوع إلى قسم "الاستخدام اليومي" وملاحظات حول: مروحة الترتيب أثناء الخبز.	
الشواء لشواء قطع الطعام الرقيقة ولتحميص الخبز.	
شواء تريو لشوي قطع اللحم الكبيرة أو الدواجن مع العظم على مستوى رف واحد، ولتحضير أطباق الغرثان وتحمير الوجه.	

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

ملاحظات حول: مروحة الترتيب أثناء الخبز

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

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

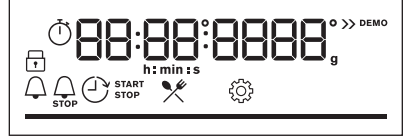
عندما تستخدم هذه الوظيفة سينطفئ المصباح تلقائيًا بعد مرور 30 ثانية.

للحصول على تعليمات الطهي، راجع تلميحات ونصائح، مروحة الترتيب أثناء الخبز.

الطهي الأمثل باستخدام المروحة لتحميص اللحم وخبز الكعك. اضبط درجة حرارة أقل مما هو معتاد في طرق الطهي التقليدية، حيث تقوم المروحة بتوزيع الحرارة بالتساوي داخل الفرن.	
الطهي التقليدي لخبز وتحميص الطعام على رف واحد.	
SteamBake / التنظيف المائي لإضافة الرطوبة أثناء الطهي. وللحصول على اللون المناسب والقشرة المقرمشة أثناء الخبز. ولزيادة العصارة عند إعادة التسخين. راجع العناية والتنظيف لمزيد من المعلومات حول: التنظيف المائي.	
الأطعمة المجمدة لتحضير الأطعمة السهلة (مثل البطاطس المقلية أو بطاطس وجز أو سبرينغ رول).	
وظيفة البيترا لخبز البيترا والأطباق الأخرى التي تتطلب حرارة أعلى من الأسفل.	
تسخين قاع الفرن للحصول على تحمير وقاعدة مقرمشة، استخدم مستوى الرف السفلي.	

مؤشرات الشاشة

الشاشة تتضمن الوظائف الأساسية:



تم تنشيط الطهي بالبخار.	
مؤقت التذكير بالدقائق مفعّل.	
وقت الطهي مفعّل.	
البدء المؤجل بوقت مفعّل.	
مؤقت التشغيل مفعّل.	
شريط التقدم - يشير بصرياً إلى الوقت الذي يصل فيه الجهاز إلى درجة الحرارة المصبوطة أو عندما يصل وقت الطهي إلى نهايته.	

الجهاز مغلق.	
القائمة الفرعية: الطهي المساعد.	
القائمة الفرعية: الإعدادات.	
التسخين السريع مفعّل.	

قبل الاستخدام الأول

7. أعد الملحقات ودعامات الرفوف القابلة للإزالة إلى موضعها الأولي.

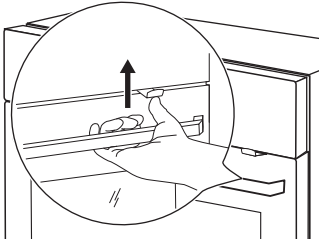
⚠ تحذير راجع فصول الأمان.

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.



ضبط الوقت

بعد أول اتصال بالتيار، يرجى الانتظار حتى تعرض الشاشة: "00:00" أو "12:00" (حسب الطراز).

1. أدير مقبض التحكم لضبط الوقت.
2. اضغط على OK.

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 ودعامات 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.

إجمالي الطاقة (وات)	مقطع الكابل (مم ²)
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.

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

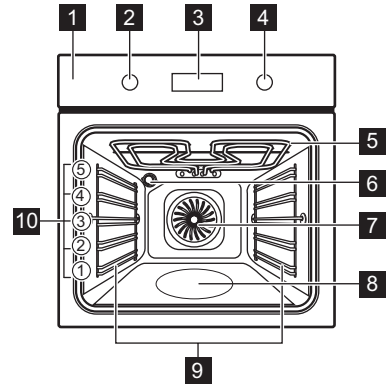
وصف المنتج

نظرة عامة

- 4 مقبض التحكم
- 5 عنصر التسخين
- 6 مصباح
- 7 المروحة
- 8 نقش التجويف - حاوية التنظيف بالماء
- 9 دعم الرف، قابل للإزالة
- 10 مواضع الأرفف

الملحقات

- رف سلكي x 1
- لآنية الطهي وعلب الكعك وقطع اللحم.
- صينية خبز x 1
- للكعك والبسكويت.
- شواية - / مقلاة شوي x 1
- للشواء والتحمير أو كمقلاة لجمع الدهون.
- المجاري التلسكوبية x مجموعة واحدة للأرفف والأدراج.



- 1 لوحة التحكم
- 2 مقبض وظائف التسخين
- 3 شاشة العرض

لوحة التحكم

اضغط مع الاستمرار لضبط الوظيفة: التسخين السريع.	»
اضغط لتشغيل مصباح الجهاز وإيقاف تشغيله.	⏻
اضغط مع الاستمرار لضبط الوظيفة: قفل.	🔒
اضغط لتأكيد اختيارك.	OK

تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز.

لتشغيل الجهاز:

1. اضغط على المقابض. تخرج المقابض.
 2. أدر مقبض وظائف التسخين لتحديد وظيفة.
 3. أدر مقبض التحكم لضبط الإعدادات.
- لإيقاف تشغيل الجهاز، أدر مقبض وظائف التسخين إلى وضع الإيقاف [0].

عرض لوحة التحكم

اضغط لضبط وظائف الموقت.	⌚
-------------------------	---

العناية والتنظيف



تحذير خطر تعرض الجهاز للضرر أو الاحتراق أو التلف.

- القاسية في الأجهزة المنزلية، مثل درجة الحرارة، أو الاهتزاز، أو الرطوبة، أو هي مخصصة لإعطاء معلومات عن حالة تشغيل الجهاز. وهي غير مخصصة للاستعمال في تطبيقات أخرى وغير مناسبة لإضاءة الغرف المنزلية.
- يحتوي هذا المنتج على مصدر إضاءة من فئة توفير الطاقة G.
- استعمل فقط المصابيح ذات المواصفات نفسها.

الصيانة

- لإصلاح الجهاز، اتصل بمركز الخدمة المعتمد.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.

التخلص من الجهاز



تحذير خطر التعرض للإصابة أو الاختناق.

- تواصل مع الجهة البلدية المختصة للاستعلام عن الإرشادات المتعلقة بالطريقة الصحيحة للتخلص من الجهاز.
- افصل الجهاز عن مصدر التيار الرئيس.
- افصل كبل الكهرباء الرئيسي القريبة من الجهاز وتخلص منها.
- أزل الباب لمنع الأطفال والحيوانات الأليفة من الانجاس 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.

المصباح الداخلي



تحذير خطر حدوث صدمة كهربائية.

- فيما يتعلق بالمصباح (المصابيح) داخل هذا المنتج ومصابيح قطع الغيار التي تباع بشكل منفصل: هذه المصابيح مخصصة لتحمل الظروف المادية

التركيب



تحذير راجع فصول الأمان.

التجميع



راجع إرشادات التجميع للتركيب.

التركيب الكهربى



تحذير يجب أن يقوم فرد مؤهل فقط بتركيب التوصيلات الكهربائية.



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

مرفق مع هذا الجهاز كبل للتوصيل بالتيار الكهربى.

الكابل

أنواع الكابلات المناسبة للتركيب أو الاستبدال:

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 أيضاً الرجوع إلى الجدول:

الاستخدام



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

- يرجى عدم إجراء أي تعديلات على هذا الجهاز.
- تأكد من عدم انسداد فتحات التهوية.
- لا تترك الجهاز بدون رقابة أثناء التشغيل.
- أوقف تشغيل الجهاز بعد كل استخدام.
- توخ الحذر عند فتح باب الجهاز أثناء التشغيل، حيث يمكن أن ينطلق هواء ساخن أو أبخرة قابلة للاشتعال من مكونات الطعام.
- 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.
- لا تترك الشرر أو اللهب المكشوف يلامس الجهاز عند فتح الباب.
- استخدم دائمًا الزجاج والبرطمانات المعتمدة لأغراض الحفظ.
- لا تضع منتجات قابلة للاشتعال أو مواد مبللة بمنتجات قابلة للاشتعال داخل الجهاز أو بالقرب منه أو عليه.
- ⚠ تحذير خطر التعرض للجهاز للتلف.

- لمنع تلف أو تغير لون طبقة المينا:
 - لا تضع أواني الخبز 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.
- لا يؤثر تغير لون طبقة المينا أو الفولاذ المقاوم للصدأ على أداء الجهاز.
- استخدم مقلاة عميقة لصناعة الكعك الرطب.
- عصائر الفاكهة قد تسبب بقعًا قد تكون دائمة.
- استخدم فقط الملحقات المتوفرة مع هذا الجهاز أو الموصى بها من قبل الشركة المصنعة.
- احرص دائمًا على غلق باب الجهاز عند الطهي.
- إذا تم تثبيت الجهاز خلف لوح أثاث (مثل باب) فاحرص على عدم إغلاق الباب أبدًا والجهاز يعمل.
- قد تتراكم الحرارة والرطوبة خلف لوحة أثاث مغلقة وتتسبب في تلف لاحق للجهاز أو وحدة المبيت أو الأرضية. لا تغلق لوحة الأثاث إلى أن يبرد الجهاز تمامًا بعد الاستخدام.

- 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 خطر نشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربائية.

- 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 دائمًا استخدام مقبس مقاوم للصدمة الكهربائية ومركب بشكل صحيح.
- لا تستخدم محولات متعددة المقابس أو كابلات تمديد.
- احرص على عدم إتلاف قابس التيار الكهربائي أو الكابل أثناء تركيب الجهاز أو استخدامه. إذا كان يجب استبدال كابل التيار، يجب أن يتم ذلك بواسطة مركز الخدمة المعتمد لدينا.
- لا تدع الكابلات الرئيسية تلمس أو تقترب من باب الجهاز أو الفتحة أسفل، خاصةً عندما يكون الباب ساخنًا.
- يجب تثبيت الحماية ضد الصدمة للأجزاء المكشوفة والمعزولة بطريقة لا يمكن إزالتها باستخدام أدوات.
- لا توصل قابس التيار الرئيسي بمقبس التيار الرئيسي إلا عند الانتهاء من التركيب. تأكد من وجود وصول إلى قابس التيار الرئيسي بعد التثبيت.
- في حالة ارتخاء مقبس التيار الرئيسي، لا توصل قابس التيار الرئيسي.
- لا تفصل الجهاز عن طريق سحب كابل التيار.
- اسحب قابس التيار الرئيسي دائمًا.
- استخدم أجهزة العزل المناسبة فقط: فتحات حماية الخط، والمصاهر (المصاهر اللولبية التي تمت إزالتها من الحامل)، والموصلات وحوافق التسريب الأرضي.
- 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.
- يرجى استخدام قاطع دائرة الحصري الخاص بالحماية من التيار الزائد المشتمل على تلامس 3 مم أو أكثر والمعتمد من BSMI. وضعه في مكان يمكن للمستخدم تشغيله فيه.

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 حيث لا يتجاوز هذا الاستخدام مستويات الاستخدام المنزلي المتوسطة.
- يجب ألا يقوم بتركيب هذا الجهاز واستبدال الكابل إلا شخص مؤهل.
- تحذير: يصبح الجهاز وأجزأؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين.
- استخدم دائماً قفازات الفرن لإزالة الملحقات أو أواني الفرن، أو وضعها.
- قبل تنفيذ أي عمليات صيانة، قم بفصل الجهاز من الكهرباء.
- 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 نظراً لأنها قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تهشم الزجاج.
- في حالة تلف كابل الإمداد الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو مركز الخدمة المعتمد التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
- لإزالة دعائم الرف اسحب أولاً الجزء الأمامي من دعامة الرف، ثم الطرف الخلفي بعيداً عن الجدران الجانبية. ركب دعائم الأرفف بتسلسل عكسي.

تعليمات السلامة

التركيب



- احذر دائماً عند تحريك الجهاز لثقل وزنه. استخدم دائماً قفازات أمان وحذاء مغلق.
- لا تسحب الجهاز من المقبض.
- قم بتركيب الجهاز في مكان آمن وملائم يلبي متطلبات التركيب.
- حافظ على أدنى مسافة من الأجهزة والوحدات الأخرى.

تحذير يجب ألا يقوم بتركيب هذا الجهاز إلا شخص مؤهل.

- قم بإزالة جميع مواد التغليف.
- لا تقوم بتركيب جهاز تالف أو استخدامه.
- اتبع تعليمات التركيب الواردة مع الجهاز.

المحتويات

41	وظائف إضافية	54	معلومات الأمان
40	تلميح ونصائح	53	تعليمات السلامة
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	الاعتبارات البيئية	48	الاستخدام اليومي
33	ضمان IKEA	43	وظائف الساعة
		42	استخدام الملحقات

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 وحدوث 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 نقص الخبرة والمعرفة 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 وأجزأؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. أبعد 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.

תוך 10 ימים מיום מסירתו על ידי הצרכן לאחת מחנויות איקאה המשמשות גם כתחנות שירות:

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

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 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 בנזק שנגרם על ידי הצרכן.

5. חלקי חילוף

עד לתום תקופת האחריות, תספק איקאה את חלקי החילוף הנדרשים לצורך תיקון המוצר.

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

6. תנאים לגביית תשלום

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

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



7. מקום ביצוע התיקונים

איקאה תתקן את המוצר בתקופת האחריות

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

2. תנאי האחריות

- תקופת האחריות על פי תעודה זו היא שנתיים ממועד רכישת המוצר (להלן: "תקופת האחריות"). (להלן: "תקופת האחריות").
- איקאה תתקן במהלך תקופת האחריות, בין בעצמה ובין באמצעות אחר מטעמה, לפי שיקול דעתה, כל קלקול שנתגלה במוצר. נדרשה במסגרת התיקון החלפה של המוצר או כל חלק ממנו, תבוצע ההחלפה ללא תמורה.
- ככל שנדרשת, כתנאי להפעלת המוצר, הדרכה ו/או התקנה על ידי איקאה או מי מטעמה, תחול האחריות גם על ההתקנה ובלבד שזו בוצעה על ידי איקאה או מי מטעמה. ההתקנה ו/או ההדרכה תבוצענה תוך 7 ימים מיום אספקת המוצר או מיום בקשתך כי נספק לך שירות זה, ובלבד שלא חלפה שנה מיום רכישת המוצר ועד יום הבקשה. במקרה בו סופק לך שירות התקנה/הדרכה, תחול האחריות על המוצר רק במקרה בו לא נעשה בו שימוש עד למועד ההתקנה, והוא נשמר בתנאים ראויים העונים לדרישות איקאה.

3. אופן התיקון

במסגרת אחריות זו, איקאה תחזיר את המוצר למצב שבו היה אלמלא הקלקול. ככל שנדרשת בתקופת האחריות החלפת חלקים, יהיו חלקי החילוף מקוריים וחדשים. ככל שלא ניתן לתקן את המוצר או להחליף את החלקים, תספק

טיפים לניצול אופטימלי

לסיום הבישול. החום השיוירי בתוך המכשיר ימשיך את הבישול.

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

בעת כיבוי המכשיר, התצוגה תראה את החום השיוירי או הטמפרטורה השיוירית.

שמירה על חום האוכל.

בחר בטמפרטורה הנמוכה ביותר האפשרית על מנת להשתמש בחום השיוירי 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.

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 וכלי קיבול בצבע כהה שאינו מחזיר אור.

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 (בדגמים נבחרים בלבד).

חום שיוירי

כאשר זמן הבישול ארוך יותר מ-30 דקות, הפחת את טמפרטורת המכשיר למינימום כאשר נותרו 3-10 דקות

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.

שם ותיאור המוצר שנרכש	
מספר סידורי/דגם/שנת ייצור	
תאריך רכישה	

דירוג כולל	2990 ואט
מתח	220 - 240 וולט
תדירות	50 - 60 הרץ
מספר הפעולות	9

יעילות אנרגטית

גיליון פרטי המוצר ומידע על המוצר בהתאם לתקנות (EU) מס' 65/2014 ו-(EU) מס' 66/2014

שם הספק	IKEA	
זיהוי דגם	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09	
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	30.7 ק"ג	FRILLESBO 106.002.47
	30.7 ק"ג	FRILLESBO 506.217.09
המכשיר נבדק בהתאם ל: EN IEC 60350-1.		

דרישות מידע לפי תקנה (EU) מס' 2023/826

צריכת אנרגיה במצב המתנה	0.8 ואט
הזמן המרבי הדרוש עד להגעה אוטומטית של המכשיר למצב "צריכת חשמל נמוכה" המתאים	20 דק'
המכשיר נבדק בהתאם ל: EN 50564.	

מה לעשות אם...

בעיה	בדוק אם...
המכשיר אינו מתחמם.	מנגנון הכיבוי האוטומטי אינו מופעל.
המכשיר אינו מתחמם.	הנתיך לא נשרף.
המכשיר אינו מתחמם.	נעילה מופסק.
הנורה כבוייה.	אפייה בלחות עם מאוורר (Moist Fan Baking) - מופעל.
המנורה אינה פועלת.	הנורה שרופה.
אטם הדלת פגום.	אל תשתמש במכשיר. צור קשר עם מרכז השירות המורשה.
התצוגה מראה 00:00.	הייתה הפסקת חשמל. הגדרת השעה
המים דולפים מתוך השקע המוטבע בחלל התנור.	יש כמות גדולה מדי של מים בשקע המוטבע.

המכשיר. ניתן לראות אותה כאשר אתה פותח את הדלת. אל תסיר את לוחית הדירוג מהמכשיר.

אנו ממליצים לכתוב את הנתונים כאן:

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

אם התצוגה מראה קוד שגיאה שאינו מופיע בטבלה זו, כבה והדלק מחדש את רשת החשמל הביתית כדי להפעיל מחדש את המכשיר. אם קוד השגיאה מופיע שוב, צור קשר עם מרכז שירות מורשה.



נתוני שירות

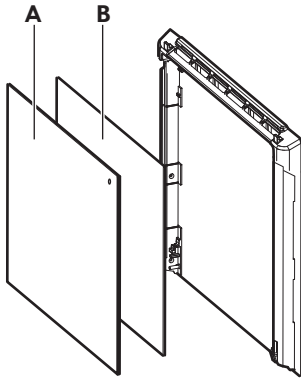
אם אינך מצליח לפתור את הבעיה בעצמך, צור קשר עם או עם מרכז שירות מוסמך.

הנתונים הדרושים למרכז השירות מופיעים על לוחית הדירוג. לוחית הדירוג נמצאת במסגרת הקדמית של

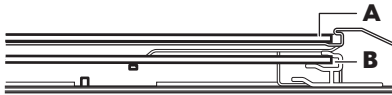
נתונים טכניים

נתונים טכניים

מידות (פנימיות)	רוחב גובה עומק	480 מ"מ 361 מ"מ 416 מ"מ
אזור תבנית האפייה	1438 סמ"ר	
גוף חימום עליון	2300 ואט	
גוף חימום תחתון	1000 ואט	
גריל (Grill)	2300 ואט	
טבעת	2400 ואט	



ודא שלוח הזכוכית האמצעי מותקן כהלכה במקומו.



החלפת המנורה

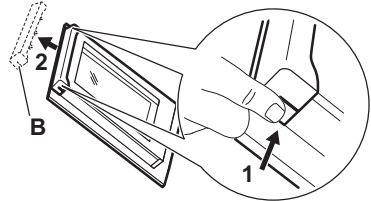
⚠ אזהרה! סכנת התחשמלות!
הנורה עלולה להיות חמה.

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.**

נורה אחורית

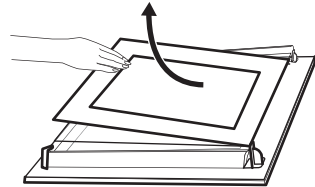
1. סובב את מכסה הזכוכית כדי להסירו.
2. נקה את מכסה הזכוכית.
3. החליפו את הנורה בנורה מתאימה העמידה בפני חום של 300°C.
4. התקן את מכסה הזכוכית.

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 בזוויות החוצה בזה אחר זה. התחל מלוח הזכוכית העליון. ודא שהזכוכית מחליקה במלואה החוצה מהמסילות שלה.



8. נקה את לוחות הזכוכית בעזרת מים וסבון. נגב בזוויות את לוחות הזכוכית. אל תנקה את לוחות הזכוכית במדיח הכלים.
 9. לאחר הניקיון, התקן את לוחות הזכוכית, את עטור הדלת ואת דלת התנור וסגור את התופסנים בשני הצירים.
- 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 וההרכבה.

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.

איתור תקלות

⚠ אזהרה! עיין בפרקי "בטיחות".

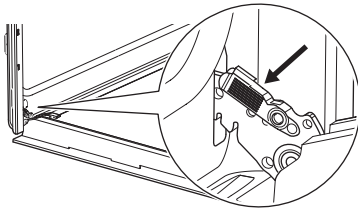
2. הגדר את הפעולה .
3. הגדירו את הטמפרטורה ל-90°C.
4. הנח למכשיר לפעול למשך 30 דק'.
5. כבה את המכשיר.
6. המתן עד שהמכשיר יתקרר. יבש את חלל התנור בעזרת מטלית רכה.

הסרה והתקנה של הדלת

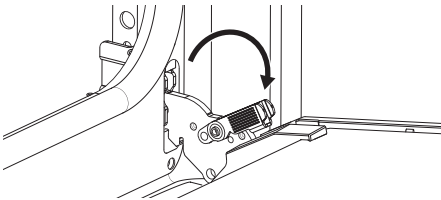
לדלת התנור שלושה לוחות זכוכית. ניתן להסיר את דלת התנור ואת לוחות הזכוכית הפנימיים כדי לנקות אותם. קרא את כל ההוראות "הסרת והתקנת הדלת" לפני הסרת לוחות הזכוכית.

⚠ זיהרות! אין להשתמש במכשיר ללא לוחות הזכוכית.

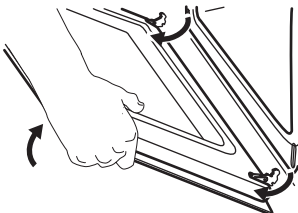
1. פתח את הדלת לרווחה עד הסוף ואחוז בשני הצירים.



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.

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.

ניקוי השקע המוטבע בחלל התנור

נקה את השקע המוטבע בחלל התנור כדי להסיר שאריות אבנית לאחר בישול באדים.

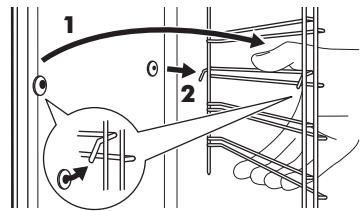
i לפעולה: SteamBake נקו את התנור לאחר כל 5-10 מחזורי בישול.

1. מזגו 250 מ"ל חומץ לבן או חומצה ציטרית לתוך השקע המוטבע בחלל התנור. השתמשו בחומץ בריכוז של 6% לכל היותר וללא כל תוספים.
2. הנח לחומץ להמיס את משקעי האבנית בטמפרטורת החדר במשך 30 דקות.
3. נקה את השקע המוטבע במים פושרים ובמטלית רכה.

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.

ניקוי "אקווא" (Aqua Clean)

תהליך הניקוי משתמש בלחות כדי להסיר מהמכשיר שיירי שומן וחלקיקי מזון שנותרו בו.

1. מזוג מים אל תוך השקע המוטבע בחלל התנור: 200 מ"ל.

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

(1) חמם את המכשיר מראש במשך 10 דקות.

טיפול וניקוי



אזהרה! עיין בפרקי "בטיחות".

הערות לגבי ניקוי

חומרי ניקוי

- נקה את חזית המכשיר רק בעזרת מטלית מיקרופייבר ותמיסה של מים פושרים וחומר ניקוי עדין. נקה ובדוק את אטם הדלת סביב מסגרת התנור.
- 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 מיקרופייבר בלבד לאחר כל שימוש.
- אביזרים**
- נקה את כל האביזרים לאחר כל שימוש והנח להם להתייבש. השתמש רק במטלית מיקרופייבר

		°C		
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.

	°C				
35 - 20	160	3	תבנית אפייה	בישול רגיל (Conventional) (Cooking)	עוגות קטנות, 20 בתבנית
35 - 20	160 - 150	3	תבנית אפייה	בישול עם מאוורר טורבו (True Fan Cooking)	עוגות קטנות, 20 בתבנית
35 - 20	160 - 150	2 ו-4	תבנית אפייה	בישול עם מאוורר טורבו (True Fan Cooking)	עוגות קטנות, 20 בתבנית

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.

סמלים המשמשים בטבלאות:

	סוג המזון
	פעולת חימום
°C	טמפרטורה (Temperature)
	אבזור
	מפלס רשת

אפייה בלחות עם מאוורר (Moist Fan Baking) – אבזרים מומלצים

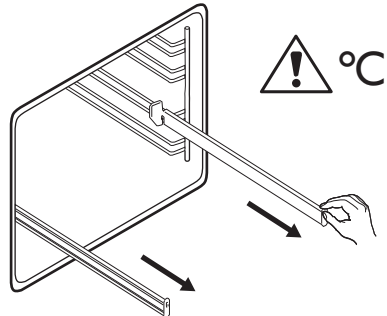
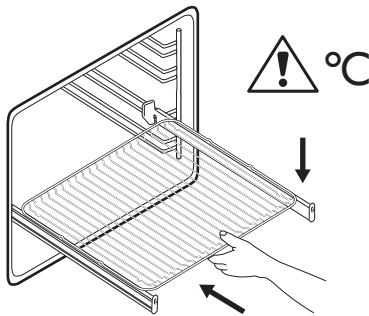
השתמש בתבניות וכלים כהים שאינם מחזירים אור. ספיגת החום שלהם טובה יותר מזו של כלים בהירים ומחזירי אור.

- **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

אפייה בלחות עם מאוורר (Moist Fan Baking)

לקבלת התוצאות הטובות ביותר, היעזר בהצעות המפורטות בטבלה שלמטה.

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



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.

פעולות נוספות

נעילה

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: תאורה (Light), התחלה מושהית בזמן.

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.

פעולה זו מונעת שינוי מקרי של פעולת המכשיר.

בעת ההפעלה כאשר המכשיר בשימוש, לוח הבקרה ננעל כדי לוודא שהגדרות הבישול הנוכחיות ימשיכו להיות בשימוש ללא הפרעה.

בעת ההפעלה כאשר המכשיר כבוי, לוח הבקרה נשאר נעול ומונע הפעלה לא מכוונת של המכשיר.

1 - לחץ לחיצה ממושכת כדי להפעיל את הפעולה.

2 - נשמע צליל התרעה. 3 - מהבהב 3 פעמים כאשר הנעילה מופעלת.

4 - לחץ לחיצה ממושכת כדי לכבות את הפעולה.

כיבוי אוטומטי

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

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

הגדרה: טיימר המונה כלפי מעלה (Uptimer)

1. סובב את כפתור פעולות החימום למצב כדי להיכנס ל-תפריט.
2. סובבו את כפתור הבקרה כדי לבחור ⚙️ / טיימר המונה כלפי מעלה (Uptimer). עיינו בפרק שימוש יומיומי, תפריט: הגדרות.
3. לחץ על OK.
4. סובבו את כפתור הבקרה כדי להפעיל ולכבות את הטיימר המונה כלפי מעלה.

5. לחץ על OK.**הגדרה: שעה (Time of Day)**

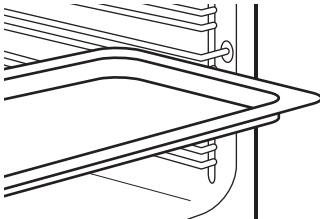
1. סובב את כפתור פעולות החימום למצב כדי להיכנס ל-תפריט.
2. סובבו את כפתור הבקרה כדי לבחור ⚙️ / שעה (Time of Day). עיינו בפרק שימוש יומיומי, תפריט: הגדרות.
3. סובב את כפתור הבקרה כדי לכוון את השעון.
4. לחץ על OK.

שימוש באביזרים

⚠️ 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

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

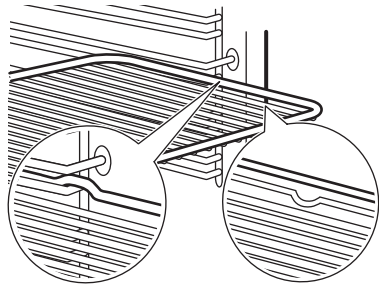
באמצעות: במסילות הטלסקופיות

i 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.



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

תבנית אפייה / תבנית עמוקה

תפריט משנה: הגדרות

ערך	הגדרה	
06	תאורה (Light)	הפעלה (On)/כיבוי (Off)
07	חימום מהיר (Fast Heat Up)	הפעלה (On)/כיבוי (Off)
08	מצב הדגמה (Demo)	-
09	גרסת תוכנה	בדיקה
10	איפוס כל ההגדרות	כן / לא

ערך	הגדרה	
01	שעה (Time of Day)	שינוי
02	בהירות תצוגה	1 - 5
03	צלילי מקשים	1 - צפצוף, 2 - נקישות, 3 - צליל כבוי
04	עוצמת זמזום	1 - 4
05	טיימר המונה כלפי מעלה (Uptimer)	הפעלה (On)/כיבוי (Off)

פעולות שעון

תיאור פעולות הטיימר



הגדרה: זמן בישול

1. סובבו את הכפתורים כדי לבחור את פעולת החימום ולהגדיר את הטמפרטורה.
2. לחצו על עד שהתצוגה תראה: 0:00 ו-STOP.
3. סובב את כפתור הבקרה כדי להגדיר את זמן בישול.
4. לחצו על OK. הטיימר מתחיל מיד לספור לאחור.
5. לאחר שהזמן תם, לחץ על OK וסובב את כפתור פעולות החימום למצב כבוי.



הגדרה: התחלה מושהית בזמן

1. סובבו את הכפתורים כדי לבחור את פעולת החימום ולהגדיר את הטמפרטורה.
2. לחצו על עד שהתצוגה תראה: ו-START.
3. סובב את כפתור הבקרה כדי להגדיר את שעת ההתחלה.
4. לחץ על OK.
5. התצוגה מראה: --:-- STOP.
6. סובב את כפתור הבקרה כדי להגדיר את שעת הסיום.
7. לחץ על OK.
8. הטיימר מתחיל לספור לאחור בשעת ההתחלה שהוגדרה.
9. לאחר שהזמן תם, לחץ על OK וסובב את כפתור פעולות החימום למצב כבוי.



טיימר

להגדרת טיימר לספירה לאחור, כשהטיימר יסיים את הספירה לאחור, יישמע צליל ההתרעה. לפעולה זו אין השפעה על תפקוד המכשיר וניתן להגדירה בכל עת.



זמן בישול

להגדרת משך הבישול. כשהטיימר יסיים את הספירה לאחור, יישמע צליל ההתרעה ופעולת החימום תיפסק באופן אוטומטי.



התחלה מושהית בזמן

לדחיית תחילת ו/או סיום הבישול.



טיימר המונה כלפי מעלה (Uptimer)

כדי להציג את משך הזמן שהמכשיר יפעל. המקסימום הוא 23 שעה 59 דק'. לפעולה זו אין השפעה על תפקוד המכשיר וניתן להגדירה בכל עת.



הגדרה: טיימר

1. לחץ על .
2. התצוגה מראה: 0:00 ו-STOP.
3. סובב את כפתור הבקרה כדי להגדיר את טיימר.
4. לחץ על OK. הטיימר מתחיל מיד לספור לאחור.

מנה	משקל	מפלס / אביזר
P32	-	מאפינס  2;  100 - 150 מ"ל; תבנית מאפינס על מדף רשת
P33	-	עוגה בתבנית מוארכת  2; תבנית מוארכת על מדף רשת
P34	1 ק"ג	תפוחי אדמה אפויים  2; תבנית אפייה הנח את תפוחי האדמה בשלמותם, עם הקליפה, בתבנית האפייה.
P35	1 ק"ג	פלחים  3; תבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה חתוך את תפוחי האדמה לחתיכות.
P36	1.5 - 1 ק"ג	ירקות מעורבים צלויים  3; תבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה חתוך את הירקות לחתיכות.
P37	0.5 ק"ג	קרוקטים, קפואים  3; תבנית אפייה
P38	0.75 ק"ג	צ'יפס, קפוא  3; תבנית אפייה
P39	1.5 - 1 ק"ג	לזניה בשרית / צמחונית עם דפי פסטה יבשים  2; תבנית בישול על מדף רשת
P40	1.5 - 1 ק"ג	גראטן תפוחי אדמה (תפוחי אדמה לא מבושלים)  1; תבנית בישול על מדף רשת סובב את המנה לאחר חצי מזמן הבישול.
P41	-	פיצה טרייה, דקה  2;  100 מ"ל; תבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה
P42	-	פיצה טרייה, עבה  2; תבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה
P43	-	קיש  2; תבנית אפייה על מדף רשת
P44	0.8 ק"ג	באגט / צ'באטה / לחם לבן  2;  100 מ"ל; תבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה דרוש זמן נוסף ללחם לבן.
P45	1 ק"ג	לחם מלא / שיפון / לחם שחור  2;  100 מ"ל; תבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה / תבנית מוארכת על מדף רשת

שינוי: הגדרות

3. סובב את כפתור הבקרה כדי לבחור בהגדרה. לחץ על OK.
4. סובבו את כפתור הבקרה כדי לכוון את הערך. לחץ על OK.
5. סובב את כפתור פעולות החימום למצב כבוי כדי לצאת מ-תפריט.

1. סובבו את כפתור פעולות החימום אל .
2. סובבו את כפתור הבקרה כדי לבחור . לחצו על OK.

מנה	משקל	מפלס / אבזר
P17	רגל טלה עם עצמות	1.5 - 2 ק"ג; 7 - 9 יחידות בעובי ס"מ
P18	עוף שלם	1 - 1.5 ק"ג; טרי
P19	חצי עוף	0.5 - 0.8 ק"ג
P20	חזה עוף	180 - 200 גר' לכל יחידה
P21	כרעיים עוף, טרי	-
P22	ברווז, שלם	2 - 3 ק"ג
P23	אווז, שלם	4 - 5 ק"ג
P24	קציץ בשר	1 ק"ג
P25	דג שלם, בגריל	0.5 - 1 ק"ג לכל דג
P26	פילה דג	-
P27	עוגת גבינה	-
P28	עוגת תפוחים	-
P29	טארט תפוחים	-
P30	פאי תפוחים	-
P31	בראנזי	2 ק"ג של בצק

מפלס / אביזר	משקל	מנה	
3; כלי צלייה על מדף רשת טגנו את הבשר למשך מספר דקות על מחבת חמה. הכנס למכשיר.	180 - 220 גר' לכל יחידה; 3 פרוסות בעובי ס"מ	סטייק, מדיום	P4
2; כלי צלייה על מדף רשת טגנו את הבשר למשך מספר דקות על מחבת חמה. הוסף נוזל. הכנס למכשיר.	1.5 - 2 ק"ג	צלי בקר / בקר מטוגן (אנטריקוט, כף, פלדה)	P5
2; תבנית אפייה טגנו את הבשר למשך מספר דקות על מחבת חמה. הכנס למכשיר.	1 - 1.5 ק"ג; 4 - 5 יחידות בעובי ס"מ	רוסטיביף, נא (בישול איטי)	P6
		רוסטיביף, מדיום (בישול איטי)	P7
		רוסטיביף, עשוי היטב (בישול איטי)	P8
2; תבנית אפייה טגנו את הבשר למשך מספר דקות על מחבת חמה. הכנס למכשיר.	0.5 - 1.5 ק"ג; 5 - 6 יחידות בעובי ס"מ	פילה בקר, נא (בישול איטי)	P9
		פילה בקר, מדיום (בישול איטי)	P10
		פילה בקר, עשוי (בישול איטי)	P11
2; כלי צלייה על מדף רשת טגנו את הבשר למשך מספר דקות על מחבת חמה. הוסף נוזל. הכנס למכשיר. צלה את הבשר מכוסה.	0.8 - 1.5 ק"ג; 4 יחידות בעובי ס"מ	צלי עגל (לדוגמה: כתר)	P12
2; כלי צלייה על מדף רשת הוסיפו 200 מ"ל נוזל לכלי הצלייה.	1.5 - 2 ק"ג	צוואר או כתר חזיר צלויים	P13
2; תבנית אפייה הפוך את הבשר לאחר חצי מזמן הבישול כדי לקבל השחמה אחידה.	1.5 - 2 ק"ג	חזיר מפורק (בישול איטי)	P14
2; כלי צלייה על מדף רשת טגנו את הבשר למשך מספר דקות על מחבת חמה. הכנס למכשיר.	1 - 1.5 ק"ג; 5 - 6 יחידות בעובי ס"מ	מותן חזיר, טרי	P15
3; תבנית עמוקה הוסף נוזל כדי לכסות את תחתית התבנית. לאחר מחצית מזמן הבישול, הפוך את הבשר.	2 - 3 ק"ג; השתמש בצלעות ספריבס נאות בעובי 2 - 3 ס"מ	צלעות ספריבס חזיר	P16

1. סובבו את כפתור פעולות החימום אל .

התצוגה מראה .

2. סובבו את כפתור הבקרה ובחרו בסמל כדי

להיכנס לחפריט המשנה. לחץ על OK.

הגדרה: פעולות לסיוע בבישול

פעולות לסיוע בבישול תפריט המשנה מורכב מתוכניות המיועדות למנות ספציפיות. התוכניות מתחילות בהגדרה מתאימה. ניתן לכוון את הזמן ואת הטמפרטורה במהלך הבישול.

1. סובבו את כפתור פעולות החימום אל .

2. סובבו את כפתור הבקרה כדי לבחור . לחצו על

OK.

3. סובבו את כפתור הבקרה כדי לבחור מנה P1 -

...P). לחץ על OK.

4. סובבו את כפתור הבקרה כדי לכוון את המשקל.

האפשרות זמינה עבור מנות ספציפיות. לחץ על

OK.

5. הנח את המזון בתוך המכשיר. לחץ על OK.

6. כאשר הפעולה מסתיימת, בדוק אם המזון מוכן.

האריכו את זמן הבישול במידת הצורך.

תפריט משנה: פעולות לסיוע בבישול

מקרא	
	כווןון משקל זמין.
	מלאו את השקע המוטבע בחלל התנור במים כדי לבשל באדים.
	חמם את המכשיר מראש לפני שתתחיל לבשל.
	מפלס. עיין בסעיף תיאור המוצר.

התצוגה מראה **P** ומספר של המנה שניתן לבדוק בטבלה.

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

הגדרה: פעולות חימום

1. סובב את כפתור פעולות החימום כדי לבחור

פעולת חימום.

2. סובב את כפתור הבקרה כדי לקבוע את

הטמפרטורה.

» חימום מהיר (Fast Heat Up) - לחצו לחיצה ממושכת כדי לקצר את זמן החימום. פעולה זו זמינה בחלק מפעולות החימום. המאוורר עשוי להידלק באופן אוטומטי.

SteamBake - בישול באדים

1. ודא שהמכשיר קר.

2. מלא את השקע המוטבע בחלל התנור במי ברז (100 מ"ל לאפייה, 200 מ"ל לצלייה).

הקיבולת המרבית של השקע בחלל התנור היא

250 מ"ל. אל תמלא מחדש את השקע בחלל

התנור במהלך הבישול או כאשר המכשיר חם.

3. סובב את כפתור פעולות החימום כדי לבחור את

פעולת הבישול .

4. סובב את כפתור הבקרה כדי לקבוע את

הטמפרטורה.

5. חמם מראש את המכשיר הריק למשך 5 דק' כדי

ליצור לחות.

6. הכנס את המזון למכשיר.

7. לאחר סיום הבישול, סובב את כפתור פעולות

הבישול למצב כבוי כדי לכבות את המכשיר.

8. כאשר המכשיר קר, הוציאו את המים הנותרים

מהשקע המוטבע בחלל בעזרת מטלית רכה.

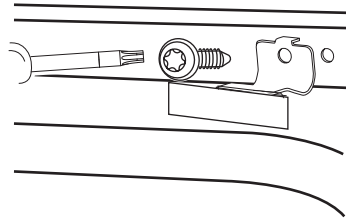
⚠ **אזהרה!** פתחו את הדלת בזהירות. הלחות

שמשתחררת עלולה לגרום לכוויות.

כניסה: תפריט

פתחו את התפריט כדי לגשת למנות סיוע בבישול והגדרות.

מפלים / אביזר	משקל	מנה	
 2; תבנית אפייה טגנו את הבשר למשך מספר דקות על מחבת חמה. הכנס למכשיר.	1 - 1.5 ק"ג; 4 - 5 יחידות בעובי ס"מ	רוסטביף, נא	P1
		רוסטביף, מדיום	P2
		רוסטביף, עשוי היטב	P3



שימוש יומיומי

⚠ אזהרה! עיין בפרקי "בטיחות".

פעולות חימום

אפייה בלחות עם מאוורר (Moist Fan Baking) פונקציה זו נועדה לייעל את השימוש בחום במפלס אפייה אחד. בעת השימוש בה, הטמפרטורה בתוך המכשיר עשויה להיות שונה מהטמפרטורה שהוגדרה. נעשה שימוש בחום השיוור. ניתן להפחית את עוצמת החימום. לקבלת מידע נוסף יש לעיין בפרק "שימוש יומיומי", הערות על: אפייה בלחות עם מאוורר (Moist Fan Baking).	
גריל (Grill) לצליית חתיכות דקות של מזון ולקליית לחם.	
גריל טורבו (Turbo Grilling) לצליית נתחי בשר גדולים או עוף עם עצמות במפלס רשת אחד. לאפיית גראטן ולהשחמה.	

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

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

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

דלת התנור צריכה להיות סגורה במהלך הבישול, כדי שהפעולה לא תופסק וכדי שהתנור יפעל בעילות האנרגטית הגבוהה ביותר שניתן לקבל.

בעת השימוש בפעולה זו, הנורה תכבה אוטומטית לאחר 30 שניות.

בישול עם מאוורר טורבו (True Fan Cooking) לצליית בשר ולאפיית עוגות. הגדר טמפרטורה נמוכה יותר מאשר בבישול רגיל כי המאוורר מפזר את החום באופן שווה בתוך התנור.	
בישול רגיל (Conventional Cooking) לאפייה ולצלייה של מזון במפלס רשת אחד.	
ניקוי "אקוה" (Aqua Clean) / SteamBake כדי להוסיף לחות במהלך הבישול. כדי לקבל את הצבע הנכון ואת הקרום הפריך בזמן האפייה. כדי להעניק יותר עסיסיות למזון בעת חימום חוזר. עיינו בפרק טיפול וניקוי למידע נוסף על: ניקוי "אקוה" (Aqua Clean).	
מזונות קפואים לקבלת תוצאות פריכות בהכנת מזון מהיר, לדוגמה: צ'יפס, פוטטוס או ספרינג רולס.	
פונקציית פיצה (Pizza Function) לאפיית פיצה ומנות אחרות שדורשות יותר חום מלמטה.	
חימום תחתון (Bottom Heat) כדי לקבל תחתית שחומה ופריכה. השתמש במפלס הרשת הנמוך ביותר.	

זמן בישול מופעל.	
התחלה מושהית בזמן מופעל.	
טיימר המונה כלפי מעלה (Uptimer) מופעל.	
מד התקדמות - מציין חזותית מתי המכשיר מגיע לטמפרטורה שהוגדרה או מתי זמן הבישול מגיע לסיומו.	

המכשיר נעול.	
תפריט משנה: פעולות לסיוע בבישול.	
תפריט משנה: הגדרות	
חימום מהיר (Fast Heat Up) מופעל.	
בישול באדים מופעל.	
טיימר מופעל.	

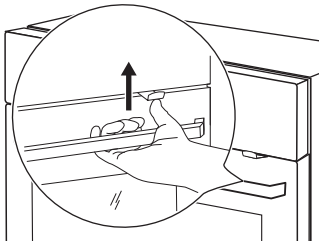
לפני השימוש הראשון

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.

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".

הגדרת השעה

לאחר החיבור הראשוני לחשמל, המתן עד שהתצוגה תראה: "00:00" או "12:00" (בהתאם לדגם).

1. סובב את כפתור הבקרה כדי להגדיר את השעה.
2. לחץ על OK.

חימום מקדים וניקוי ראשוניים

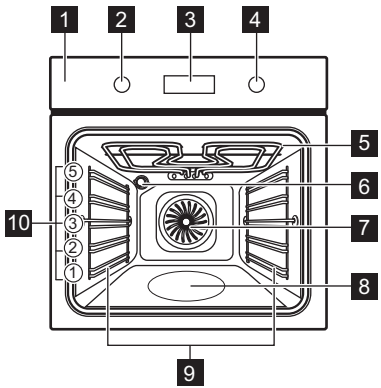
חמם מראש את המכשיר הריק לפני השימוש הראשון ומגע עם מזון. המכשיר עלול לפלוט ריח לא נעים ועשן. יש לאוורר את החדר במהלך החימום המקדים.

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.

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

תיאור המוצר

סקירה כללית



- 4 כפתור בקרה
- 5 גוף חימום
- 6 נורה
- 7 מאוורר
- 8 שקע מוטבע בחלל הפנימי - מיכל ניקוי 'אקווה'
- 9 תומך רשתות, ניתן להסרה
- 10 מפלסי רשתות

אביזרים

- מדף רשת 1 x לכלי בישול, תבניות עוגה, צלי.
- מגש אפייה 1 x לעוגות וביסקוויטים.
- תבנית גריל/צלייה 1 x לאפייה ולצלייה או כמחבת לאיסוף שומן.
- מסילות טלסקופיות x ערכה 1 למדפים ומגשים.

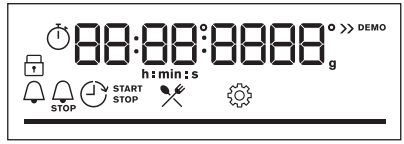
- 1 לוח בקרה
- 2 כפתור פעולות החימום
- 3 תצוגה

לוח בקרה

לחצו כדי להפעיל ולכבות את נורת המכשיר.	
לחץ לחיצה ממושכת כדי להגדיר את הפעולה: נעילה.	
לחץ כדי לאשר את בחירתך.	OK

מחווני תצוגה

תצוגה עם פעולות מרכזיות:



הפעלה וכיבוי של המכשיר

כדי להפעיל את המכשיר:

1. לחצו על הכפתורים. הכפתורים נשלפים החוצה.
2. סובב את כפתור פעולות החימום כדי לבחור פעולה.
3. סובב את כפתור הבקרה כדי לכוון את ההגדרות. כדי לכבות את המכשיר: סובבו את כפתור פעולות החימום למצב כבוי [0].

סקירה כללית של לוח הבקרה

לחצו כדי להגדיר פעולות טיימר.	
לחץ לחיצה ממושכת כדי להגדיר את הפעולה: חימום מהיר (Fast Heat). (Up).	

- ביתיים, כגון טמפרטורה, רטט, לחות, או שהן מיועדות לסמן מידע על המצב התפעולי של המכשיר. הן אינן מיועדות לשימושים אחרים ולא מתאימות לתאורה ביתית.
- מוצר זה מכיל מקור אור בדרגת יעילות אנרגיה G.
- השתמש רק בנוורות 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.
- הסר את הדלת כדי למנוע מילדים וחיות מחמד להילכד בתוך המכשיר.
- **חומר אריזה:**
חומר האריזה ניתן למיחזור. חלקי פלסטיק מסומנים בעזרת קיצורים בינלאומיים כגון PE, PS וכו'. השלך את חומר האריזה למכלים שסופקו למטרה זו במתקן המקומי שלך לניהול פסולת.

- 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.
- בדקו את המוצר באופן קבוע לאיתור סימני בלאי שעלולים להפוך אותו ללא מתאים למגע עם מזון, כגון סדקים, שלפוחיות, התפרקות, הצטמקות, דביקות, קורוזיה או שינויים גלויים אחרים במרקם או במראה. יש להקפיד על הוראות הניקוי והטיפול כדי למנוע בלאי.
- שאריות שומן או מזון במכשיר עלולות לגרום לשריפה.
- אם אתה משתמש בתרסיס לתנור, פעל על פי הוראות הבטיחות שעל גבי האריזה.

תאורה פנימית

⚠ אזהרה! סכנת התחשמלות!

- אודות המנורה/המנוורות בתוך מוצר זה ומנוורות חלופיות הנמכרות בנפרד: מנוורות אלה מיועדות לעמוד בתנאים פיזיים קיצוניים במכשירי חשמל

התקנה

כבל

סוגי הכבלים המתאימים להתקנה או להחלפה:

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 הדירוג. ניתן גם לעיין בטבלה:

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

⚠ אזהרה! עיין בפרקי "בטיחות".

הרכבה

i עבור התקנה, יש לעיין בהוראות ההרכבה.

התקנה חשמלית

⚠ אזהרה! רק לאדם מוסמך מותר לבצע את ההתקנה החשמלית.

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

תנור זה מסופק רק עם כבל חשמל.

- המכשיר מצויד במערכת קירור חשמלית. יש להפעיל אותה באמצעות אספקת החשמל.

חיבור לחשמל



אזהרה! קיימת סכנה לדליקה ולהתחשמלות.

- כל חיבורי החשמל צריכים להתבצע על ידי חשמלאי מוסמך.
- יש להאריק את המכשיר.
- יש לוודא שהנתונים הרשומים על גבי לוחית הדירוג תואמים לנתוני הדירוג החשמלי של רשת החשמל.
- השתמש תמיד בשקע הארקה המותקן כהלכה.
- אין להשתמש במתאמים עם תקעים מרובים ובכבלים מאריכים.
- יש להקפיד לא לפגוע בתקע החשמל או בכבל החשמל במהלך ההתקנה או השימוש במכשיר. אם יש צורך להחליף את כבל החשמל, יש לבצע זאת באמצעות מרכז השירות המורשה שלנו.
- אין לאפשר לכבלים חשמליים לבוא במגע או להתקרב לדלת המכשיר או לגומחה שמתחתיו, בפרט כאשר המכשיר פועל או כאשר הדלת חמה.
- יש להדק את הגנת הזעזועים של חלקים חשופים ומבודדים באופן שלא ניתן להסירה ללא כלים.
- חבר את תקע החשמל לשקע החשמל אך ורק בסיום ההתקנה. ודא שתקע החשמל נגיש לאחר ההתקנה.
- אם שקע החשמל רופף, אין לחבר את תקע החשמל.
- אין לנתק את המכשיר מהחשמל על ידי משיכת כבל החשמל. כדי לנתק את המכשיר מהחשמל יש לשלוף 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 ברוחב 3 מ"מ לכל הפחות. אנו השתמש במפסק זרם בלעדי להגנה נגד זרם יתר עם מגע של 3 מ"מ או יותר שאושר על ידי BSMI, ומקם אותו במקום שבו המשתמש יכול להפעיל אותו.

שימוש



אזהרה! סכנה לפציעה, כווית והתחשמלות או פיצוץ.

- אין לבצע שינויים במכשיר זה.
 - דא שפתחי האוורור אינם חסומים.
 - אל תשאיר את המכשיר ללא השגחה בעת פעולתו.
 - כבה את המכשיר לאחר כל שימוש.
 - היזהר בעת פתיחת דלת המכשיר כשהוא פועל, שכן אוויר חם או אדים דליקים עלולים להשתחרר ממרכיבי המזון.
 - אין להפעיל את המכשיר בידיים רטובות או כשהמכשיר בא במגע עם מים.
 - אין להפעיל לחץ לפתיחת דלת המכשיר.
 - אין להשתמש בתנור כמטבח עבודה או לאחסון חפצים.
 - בזמן פתיחת הדלת יש למנוע מגע בין התנור לבין להבה פתוחה או ניצוצות.
 - השתמש תמיד בזכוכית ובצנצנות שאושרו למטרות שימוש.
 - אין להכניס 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 שייתכן 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.

טיפול וניקוי



אזהרה! סכנה לפציעה, דליקה או גרימת נזק למכשיר.

- 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 מהרמות הממוצעות של שימוש ביתי.
- התקנת המכשיר והחלפת הכבל יתבצעו רק על ידי אדם מוסמך.
- אזהרה: המכשיר והחלקים הנגישים שלו מתחממים במהלך השימוש. יש להיזהר שלא לגעת בגופי החימום.
- השתמש תמיד בכפפות לתנור כדי להסיר או להכניס אביזרים או כלי בישול.
- יש לנתק את המכשיר מאספקת החשמל לפני ביצוע פעולת תחזוקה כלשהי.
- 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.
- 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.

הוראות בטיחות

התקנה



אזהרה! התקנת המכשיר תתבצע רק על ידי אדם מוסמך.

- היזהר תמיד בעת הזזת המכונה, שכן היא כבדה.
- השתמש תמיד בכפפות בטיחות ובנעליים סגורות.
- אל תמשוך את המכשיר מהידית.
- התקן את המכשיר במיקום בטיחותי ומתאים, שעומד בדרישות ההתקנה.
- שמור על מרחקי המינימום ממכשירים אחרים.
- לפני קיבוע המכשיר, בדוק אם דלת התנור נפתחת ללא הגבלה.

- הסר את כל האריזות.
- אין להתקין או להשתמש במכשיר שניזוק.
- פעל על פי הוראות ההתקנה שסופקו עם המכונה.

תוכן

65	פעולות נוספות	78	מידע על בטיחות
64	עצות וטיפים	77	הוראות בטיחות
62	טיפול וניקוי	75	התקנה
60	איתור תקלות	74	תיאור המוצר
59	נתונים טכניים	74	לוח בקרה
58	יעילות אנרגטית	73	לפני השימוש הראשון
57	היבטים סביבתיים	72	שימוש יומיומי
57	האחריות של IKEA	67	פעולות שרון
		66	שימוש באביזרים

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.



701140250-B-412026

