

FRANÇAIS

4

4

عربي

Table des matières

Consignes de sécurité	4	Que faut-il faire si...	18
Description de produit	8	Caractéristiques techniques	19
Panneau de commande	9	Installation	20
Première utilisation	9	Branchements électriques	20
Usage quotidien	10	Conseils pour la protection de l'environnement	21
Tableaux de cuisson	13	GARANTIE IKEA	22
Nettoyage et entretien	15		

Consignes de sécurité

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure. Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être lues et observées en tout temps. Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

 Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.

Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou

mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.

** AVERTISSEMENT ! :**

L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants ou la surface intérieure pendant et après l'utilisation - vous pourriez vous brûler. À moins d'être continuellement surveillés, les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart.

 AVERTISSEMENT ! : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage

des aliments. Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites la cuisson avec des aliments riches en matière grasse, huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool - un incendie pourrait se déclarer. Utilisez des gants pour retirer les plats et les accessoires. À la fin de la cuisson, prenez garde en ouvrant la porte : laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'appareil avant d'y accéder - vous pourriez vous brûler. Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Prenez garde de ne pas frapper la porte du four lorsque qu'elle est ouverte ou en position abaissée.

USAGE AUTORISÉ

⚠ **MISE EN GARDE** : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un dispositif de mise en marche externe comme une minuterie ou un système de contrôle à distance.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes ; Par les clients dans les hôtels, motels, chambres d'hôtes, et autres résidences similaires.

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer une pièce).

⚠ N'entrez pas de substances explosives ou inflammables (p. ex. essence ou bombe aérosol) à l'intérieur ou près de l'appareil - risque d'incendie.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

⚠ L'installation, incluant l'alimentation en eau (selon le modèle), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent être exécutées par un technicien qualifié. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation. Gardez les enfants à l'écart du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.

En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche. Une fois installé, gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants - ils pourraient s'étouffer. L'appareil ne doit pas être branché à

l'alimentation électrique lors de l'installation - vous pourriez vous électrocuter. Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil - vous pourriez vous électrocuter. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

⚠ Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.

N'obstruez pas l'espace minimum entre le plan de travail et la surface supérieure du meuble - vous pourriez vous brûler. Retirez le four de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation.

⚠ Une fois l'installation terminée, l'accès à la partie inférieure de l'appareil doit être impossible - vous pourriez vous brûler.

⚠ Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative - un incendie pourrait se déclarer.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

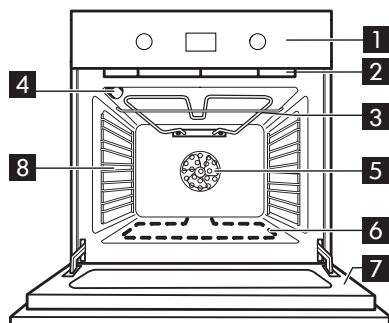
⚠ Il doit être possible de couper l'alimentation électrique de l'appareil en le débranchant si sa prise est accessible, ou par un interrupteur multipolaire installé en amont de la prise de courant et l'appareil doit être mis à la terre, conformément aux normes de sécurité électriques nationales.

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble identique provenant du fabricant, d'un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

⚠ Si le câble d'alimentation doit être remplacé, contactez un centre de Service Après-vente autorisé.

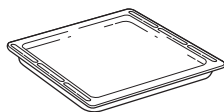
Description de produit



- 1** Panneau de commande
- 2** Ventilateur de refroidissement (non visible)
- 3** Gril
- 4** Ampoule du four
- 5** Ventilateur de four
- 6** Élément chauffant inférieur (caché)
- 7** Porte du four
- 8** Grilles latérales

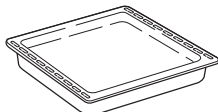
Accessoires

Plaque de cuisson



1x

Plateau profond



1x

Grille



1x

Glissières coulissantes



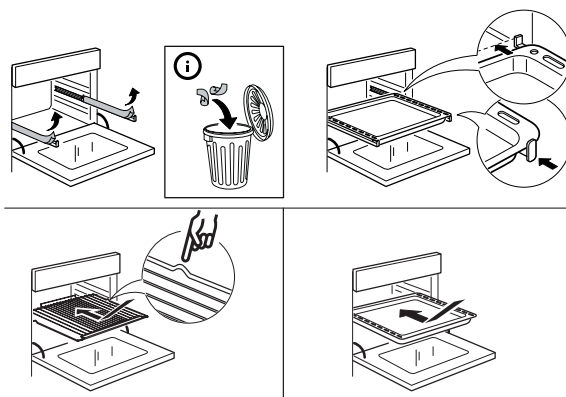
1x

Insertion de la grille métallique et des autres accessoires

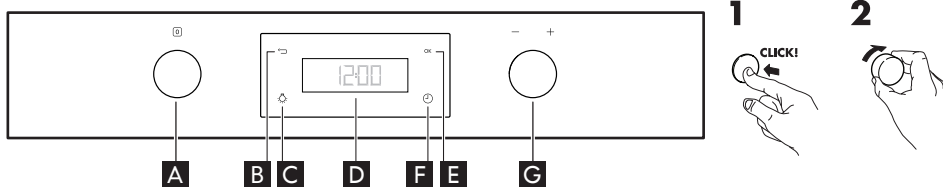
Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier. Glissez-la ensuite horizontalement sur le support de grille aussi loin que possible.

Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les glissant le long des supports de grille.

Si vous voulez acheter un accessoire, contactez le service après-vente agréé.



Panneau de commande



- A** Bouton poussoir à enclenchement de sélection
- B** Touche Retour
- C** Éclairage
- D** Écran
- E** Bouton de confirmation
- F** Minuterie
- G** Bouton poussoir à enclenchement de réglage

Boutons escamotables

Appuyez au centre du bouton.

Le bouton sort.

Tournez-le sur la position souhaitée.

En fin de cuisson, placez le bouton sur 0 et appuyez de nouveau au centre pour le remettre dans sa position initiale.

Première utilisation

Retirez les accessoires du four et faites-le chauffer à 200° pendant une heure environ afin de faire disparaître les odeurs et les fumées qui se dégagent du matériau isolant et des graisses de protection.

Réglages

Tournez l'indicateur du bouton « Fonctions » **A** pour afficher le réglage et tournez le bouton **G** pour accéder à un sous-menu contenant quatre réglages d'affichage qui peuvent être changés une fois que la cuisson est terminée, tournez le bouton dans sa position d'origine.

• Horloge

Tournez le bouton **G** pour afficher CLOCK. Les deux chiffres à gauche commenceront à clignoter, tournez le bouton **G** pour régler les heures. Appuyez sur le bouton pour confirmer la valeur et les deux chiffres à droite commenceront à clignoter. Tournez le bouton **G** pour régler les minutes et appuyez sur le bouton **E** pour confirmer la sélection.

• Son

Pour activer ou désactiver le signal sonore, procédez comme suit :

1. Tournez le bouton **G** pour afficher «SOUND»
2. appuyez sur le bouton **E** pour confirmer

3. Utilisez le bouton **G** pour sélectionner le réglage souhaité
4. appuyez sur le bouton **E** pour confirmer

• Luminosité

Pour modifier la luminosité de l'écran, procédez comme suit :

1. Tournez le bouton **G** pour afficher « BRIGHTNESS » et appuyez sur **E** pour confirmer.
2. La valeur de luminosité actuelle est visible
3. Tournez le bouton **G** pour augmenter ou diminuer la luminosité et confirmez en appuyant sur **E**.

• Éco

1. Tournez le bouton **G** pour afficher «ECO».
2. Appuyez sur la touche **E** pour accéder aux réglages (MARCHE/ARRÊT).
3. Tournez le bouton **G** pour sélectionner le réglage souhaité et confirmez en appuyant sur le bouton **E**.
4. Pendant une fonction de cuisson, si le Mode Éco est activé, l'écran réduit la luminosité au niveau le plus bas après 1 minute, l'éclairage de la cavité s'éteindra après 1 minute de cuisson et sera réactivé lors en appuyant sur **C**.

Usage quotidien

Pour activer une fonction

- 1. sélectionnez la fonction souhaitée avec le bouton **A** et appuyez sur le bouton **E** pour confirmer.
- 2. La Température clignote et vous pouvez régler avec le bouton **G** et appuyez sur le bouton **E** pour confirmer.
- 3. le temps de cuisson est visible sur l'écran, vous pouvez l'ajuster avec le bouton **G** ou le laisser pour un démarrage immédiat et appuyer sur le bouton **E** pour confirmer.
- 4. Si vous avez sélectionné auparavant un temps de cuisson souhaité, l'écran affichera l'heure de fin prévue, vous pouvez la décaler avec le bouton **G** et appuyer sur le bouton **E** pour confirmer le report.

Préchauffage

Le préchauffage démarrera automatiquement (vérifier le tableau) et est inclus dans le temps de cuisson si vous l'avez sélectionné avant de démarrer la fonction. Si vous sélectionnez la température et un temps de cuisson, le préchauffage démarre automatiquement. Si vous ne sélectionnez pas le temps de cuisson, la minuterie ne démarrera qu'une fois la température souhaitée atteinte. Un signal sonore vous avertit toujours quand la température est atteinte.

Départ différé

Il permettra de reporter la fin du temps de cuisson, lorsque c'est possible (vérifier le tableau).

	Bouton A Fonction	Bouton G Fonction	PRÉCHAUFFAGE	Température 	Durée 	Départ différé
	OFF	-	-	-	-	-
	CHALEUR PULSÉE	-	X	X	X	X
	TRADITIONNEL (Chaleur voûte et sole)	-	X	X	X	X
	CONVECTION FORCÉE	-	X	X	X	X
	GROSSES PIÈCES	-	X	X	X	X
	GRILL	GRILL	-	niveau 1-2-3	X	X
	GRILL	TURBO GRIL	-	niveau 1-2-3	X	X
	PAIN	PAIN	X	X	X	-
	PIZZA	PIZZA	X	X	X	-
	FONCTIONS SPÉCIALES	ECO CHALEUR PULSÉE*	-	X	X	X
	FONCTIONS SPÉCIALES	DÉCONGÉLATION	-	-	X	X
	FONCTIONS SPÉCIALES	MAINTIEN AU CHAUD	-	65°	X	X
	FONCTIONS SPÉCIALES	FERMENTATION	-	30° 35° 40°	X	X
	PRÉCHAUF. RAPIDE	-	X	X	X	-

Brunissage

À la fin de la cuisson, pour les fonctions qui le permettent, l'afficheur propose de dorer davantage votre plat. Cette fonction ne peut être activée que si vous avez réglé une durée de cuisson. Une fois la durée de cuisson écoulée, l'affichage montre : "PRESS **E** TO BROWN" (Appuyer pour dorer). En appuyant sur la touche **E** , le four lance le cycle de brunissage pendant 5 minutes. Cette fonction ne peut être exécutée que deux fois.

Compte-minutes

Cette option active le compte-minutes uniquement lorsqu'aucune autre fonction n'est active. Maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que l'icône et «00:00» commencent à clignoter sur l'écran, sélectionnez et appuyez sur ok pour confirmer. Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Tableau des Fonctions du four

Le four a 5 niveaux de cuisson. Décomptez à partir du niveau inférieur.

Fonction	Description des fonctions
 OFF	Pour éteindre le four.
 CHALEUR PULSÉE	Pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.
 TRADITIONNEL (Chaleur voûte et sole)	Pour cuire tout type de plat sur une seule grille. Il vaut mieux utiliser le 2ème ou le 3ème gradin. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.
 CONVECTION FORCÉE	Pour cuire des viandes et des tartes contenant une garniture liquide (salées ou sucrées) sur un seul gradin. Utilisez la 2e grille. Préchauffez le four avant la cuisson.
 GROSSES PIÈCES	Pour cuire les gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez la 1ère ou la 2e grille en fonction de la taille du morceau de viande. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage uniforme. Il est conseillé d'arroser la viande de temps à autre pour qu'elle ne sèche pas.
 GRILL	Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Il est conseillé d'utiliser le 4ème ou le 5ème gradin. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : positionnez la casserole sur le 3ème/4ème gradin et ajoutez 500 ml d'eau. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson.
 TURBO GRIL	Pour griller de gros morceaux de viande (cuisses, rosbifs, poulets). Placez la viande sur les gradins intermédiaires. Utilisez une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur la 1e/2e grille en y ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
 PAIN	Pour cuire différents types et grosseurs de pain. Il suffit d'indiquer les valeurs requises (température et durée) et le four gère automatiquement le cycle de cuisson. Placez la pâte sur la 2e grille.
 PIZZA	Pour cuire différents types et grosseurs de pizzas. Il suffit d'indiquer les valeurs requises (température et durée) et le four gère automatiquement le cycle de cuisson. Placez la pâte sur la 2e grille.

Fonction		Description des fonctions
	ECO CHALEUR PULSÉE*	Pour la cuisson de rôtis de viande farcis et de morceaux de viande sur un gradin. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche l'assèchement excessif des aliments. Lorsque la fonction ECO est activée, l'éclairage reste éteint pendant la cuisson et peut être rallumé temporairement en appuyant sur la touche de confirmation. Pour un rendement énergétique optimal, il est conseillé de ne pas ouvrir la porte durant la cuisson. Il est conseillé d'utiliser le 3e niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	DÉCONGÉLATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez la nourriture dans son emballage pour empêcher qu'elle se dessèche.
	MAINTIEN AU CHAUD	Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (par exemple : viandes, fritures ou flans). Placez les aliments sur la grille du milieu.
	FERMENTATION	Pour un levage optimal de la pâte à pâtisserie ou la pâte à tarte salée. Afin de préserver la qualité du levage, la fonction ne s'active que si la température du foyer est supérieure à 40 °C. Placez la pâte sur le 2e gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	PRÉCHAUF. RAPIDE	Pour préchauffer le four rapidement. À la fin du cycle de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la fonction TRADITIONNELLE. Attendez la fin du préchauffage avant de placer les aliments dans le four.
- +	RÉGLAGES	Pour régler l'écran (Heure, Lumière, Volumes sonores, économies d'énergie)

*Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (EU) N°65 / 2014

Tableaux de cuisson

Type d'aliment	Fonction	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
VIENNOISERIES, PÂTISSERIE, ETC.					
Gâteaux levés		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Tourtes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel aux pommes, tarte aux fruits)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Biscuits/Tartelettes		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Choux ronds		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Meringues		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Pain		X	2	180-220	30-50
Pizza		X	2	220-250	15-30
Pain/Pizza/Fougasse		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Pizzas surgelées		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Vol-au-vent/biscuits salés en pâte feuilletée		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Lasagnes/Pâtes au four/Cannellonis/Flans		X	2	190-200	45-65
Lasagnes et viande		X	2-4	200	50-100***
Viande et pommes de terre		X	1-4	190-200	45-100***
Poisson et légumes		X	1-4	180	30-50***
Plat complet Tarte aux fruits (Niveau 5) / Lasagnes (Niveau 3) / Viande (Niveau 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Roast meat/stuffed roasting joints		-	2	180-200	100-150***

Type d'aliment	Fonction	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
VIANDE					
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)		-	2	180-200	60-100***
Rôti de porc avec grattons 2 kg		X	2	170-190	110-150
Agneau/Veau/Boeuf/Porc 1Kg		X	2	190-200	80-120
Poulet/Lapin/Canard 1Kg		X	2	200-230	50-100
Dinde/Oie 3Kg		X	2	200-230	150-200
POISSON					
Poisson au four/ en papillote 0.5Kg (filet, entier)		X	2	170-190	30-50
LÉGUMES					
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		X	2	180-200	50-70

Tableau de cuisson pour la fonction GRIL

Type d'aliment	Fonction	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Toast		5'	5	3 (High)	1-3
Filets/darnes de poisson		5'	3/4	2 (Medium)	15-30*
Saucisses/ Brochettes/ Côtelettes/ Hamburgers		5'	4/5	2-3 (Medium-High)	15-30*
Gigot d'agneau/ Jarret		-	3	2 (Medium)	60-90**
Légumes gratinés		-	3	3 (High)	10-25
Pommes de terre au four		-	3	2 (Medium)	35-60**
Poulet rôti 1 à 1-1.3 Kg		-	2	2-3 (Medium-High)	55-80**
Rosbif saignant 1Kg		-	3	2 (Medium)	35-50**

Remarque : les durées et les températures de cuisson sont fournies à titre purement indicatif.

* Tourner les aliments à mi-cuisson

** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

*** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

Nettoyage et entretien

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT !

- Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un jet d'eau sous haute pression ni d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.
- Débranchez l'appareil.

Extérieur du four

i REMARQUE IMPORTANTE : n'utilisez en aucun cas des produits corrosifs ou des détergents abrasifs. En cas de contact accidentel d'un tel produit avec le four, essuyez immédiatement ce dernier avec un chiffon humide.

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. S'il est très sale, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de détergent à vaisselle. Essuyez avec un chiffon sec.

Enceinte du four

i REMARQUE IMPORTANTE : n'utilisez pas d'éponges abrasives ni de paille de fer. À la longue, celles-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).
- Utilisez des produits spécialement conçus pour les fours et observez les instructions du fabricant.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié. Pour faciliter le nettoyage du four, la porte peut être retirée (référez-vous à la section "Entretien"). La vitre intérieure est lisse pour faciliter le nettoyage.

Remarque : pendant les cuissons prolongées d'aliments à forte teneur en eau (par exemple, pizzas, légumes, etc.), de la condensation risque de se former à l'intérieur de la porte et sur le pourtour du joint. Dès que le four est froid, essuyez l'intérieur de la porte avec un chiffon ou une éponge.

⚠ AVERTISSEMENT !

- Pendant et après le nettoyage par pyrolyse, veillez à tenir les animaux domestiques (en particulier, les oiseaux) éloignés de l'endroit où est installé l'appareil.

Accessoires

- Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant du détergent à vaisselle immédiatement après leur utilisation, en les manipulant avec des gants isolants ou des maniques s'ils sont encore chauds.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

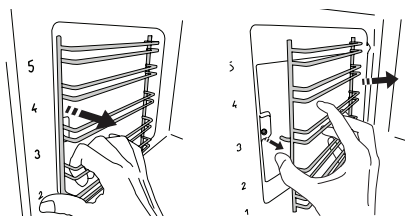
ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT !

- Munissez-vous de gants de protection.
- Assurez-vous que le four est froid avant d'effectuer les opérations suivantes.
- Débranchez le four.

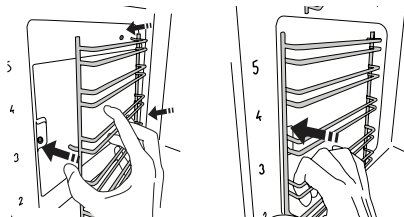
Pour retirer les supports de grille

agrippez fermement la partie externe du support et tirez-le vers vous pour sortir le support et les deux goupilles internes de leur appui.



Pour remplacer les supports de grille

positionnez-les près de la cavité et insérez initialement les deux goupilles dans leur appui. Puis, positionnez la partie extérieure près de son appui, insérez le support, et appuyez fermement vers le mur de la cavité pour vous assurer que le support de grille est convenablement fixé.



Pour démonter la porte

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez les deux manettes d'arrêt des charnières en les poussant vers l'avant, jusqu'à la butée (fig. 1).

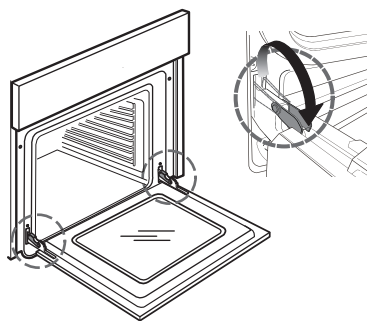


Fig. 1

3. Fermez complètement la porte (A), soulevez-la (B) et faites-la pivoter (C) jusqu'à ce qu'elle se décroche (D) (fig. 2, 3 et 4).

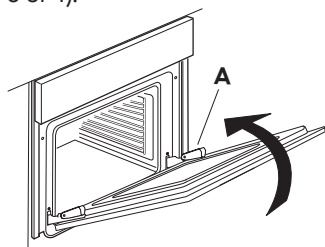


Fig. 2

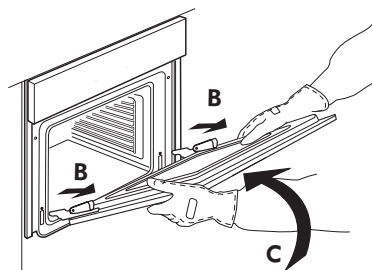


Fig. 3

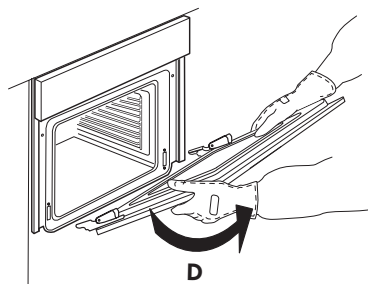


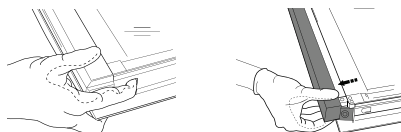
Fig. 4

Pour remonter la porte

1. Introduisez les charnières dans leur logement respectif.
2. Ouvrez complètement la porte du four.
3. Abaissez les deux manettes d'arrêt.
4. Fermez la porte

Nettoyage de la vitre

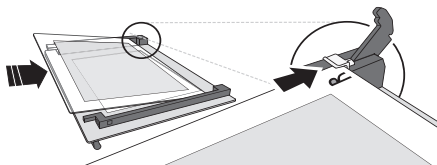
1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en la tirant vers vous.



2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer. Effectuez la même opération pour la vitre intermédiaire.

3. Pour replacer correctement la vitre intermédiaire et la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » soit visible dans le coin gauche.

En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place.



4. Remplacez le bord supérieur : un clic indique qu'elle est bien placée. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

Pour remplacer l'ampoule

1. Débranchez le four.

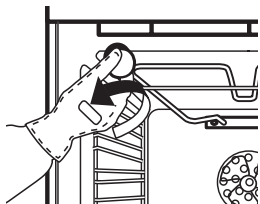


Fig. 5

2. Dévissez le cache de l'ampoule (fig. 5), remplacez l'ampoule grillée par une neuve (voir la remarque concernant le type d'ampoule utilisé) et revissez le cache.

3. Rebranchez le four.

REMARQUE :

- Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 25W/230 V type G9, T300 °C.
- L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électriques et n'est pas destinée à être utilisée pour un éclairage de pièce de pièce (Règlement (CE) n° 244/2009 de la Commission).
- Ces ampoules sont disponibles auprès du centre d'entretien et de réparation agréée IKEA.

Que faut-il faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Pas de courant.	Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
	Le four n'est pas branché.	Branchez l'appareil à l'alimentation secteur.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro	Problème de logiciel	Prenez en note la lettre ou le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près

Avant de contacter le centre d'entretien et de réparation agréé :

1. Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème par vous-même à l'aide des suggestions de la section "Ce qu'il convient de faire si ...".
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème a été éliminé.

Si, après ces contrôles, le problème persiste, adressez-vous au centre d'entretien et de réparation agréé IKEA.

Veuillez toujours spécifier :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact du four ;
- la référence (numéro suivant le mot "Service" sur la plaque signalétique) apparaissant sur le bord intérieur droit de l'enceinte du four (visible lorsque la porte est ouverte) ;

SERVICE 0000 000 00000



- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

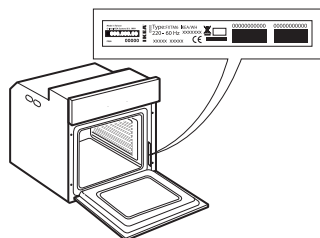
Si le four doit être réparé, adressez-vous au Centre d'entretien et de réparation agréé IKEA (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

Caractéristiques techniques

Type de produit : Four électrique encastrable	
Code d'identification du modèle : ANRÄTTA 604.117.20	
Nombre de cavités	1
Type de chauffage	Electrical
Nombre de fonctions	9
Volume utile. Calculé grilles porte-accessoires latérales et panneaux catalytiques déposés l	71
Aire correspondant à la surface de la plus grande plaque à pâtisserie cm ²	1191
Classe d'efficacité énergétique (consommation la plus basse)	A+
Indice d'efficacité énergétique	81,2
Consommation d'énergie Fonction convection naturelle (avec charge standard et résistances de voûte et de sole) kWh/cycle	0,89
Consommation d'énergie Fonction chaleur pulsée (avec charge standard et système de chauffage à air pulsé) kWh/cycle	0,69
Résistance voûte W	1800
Résistance inférieure W	1000
Résistance gril W	1800
Résistance ventilateur W	1800
Ventilateur de refroidissement (W)	15
Ampoule du four (W)	25
Puissance nominale du ventilateur de four (W)	22
Puissance totale (W)	2900
Dimensions	
Largeur (mm)	595
Hauteur mm	595
Profondeur mm	550
Poids de l'appareil ANRÄTTA Kg	30,5

Caractéristiques techniques

Les informations techniques sont situées sur la plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil.



Installation

Dispositif de verrouillage du four

Pour ouvrir la porte avec le dispositif de verrouillage du four, reportez-vous à la figure 1.

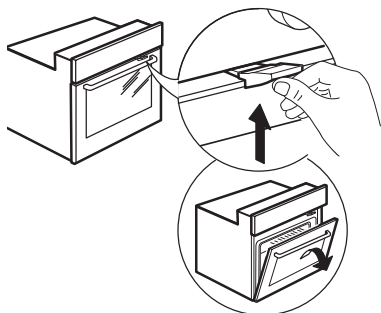


Fig. 1

Pour déposer le dispositif de sécurité de la porte, suivez la procédure décrite dans les images (voir Fig. 2).

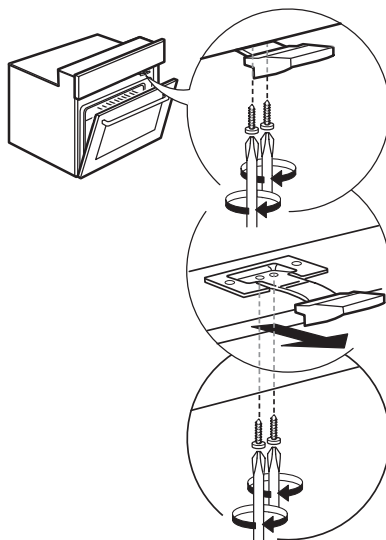


Fig. 2

Branchements électriques

Vérifiez que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre habitation. La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

Si un remplacement du cordon d'alimentation

(type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) s'avère nécessaire, cette opération doit être effectuée par un électricien qualifié uniquement. Adressez-vous au Centre d'entretien et de réparation agréé IKEA.

Conseils pour la protection de l'environnement

⚠ AVERTISSEMENT ! : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranchez de l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien - vous pourriez vous électrocuter. N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur.

⚠ AVERTISSEMENT ! : N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte, ils peuvent égratigner la surface et, à la longue, briser le verre.

⚠ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou effectuer l'entretien. - risque de brûlure

⚠ AVERTISSEMENT ! : Éteindre l'appareil avant de remplacer l'ampoule- vous pourriez vous électrocuter.

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage .

L'emballage doit par conséquent être mis au rebut de façon responsable et en conformité avec les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS MÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Pour toute information supplémentaire sur le

traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En s'assurant que ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.

Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le demande. Utilisez des plaques de cuisson foncées, laquées ou émaillées, car ils absorbent mieux la chaleur. Les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long continueront à cuire même si le four est éteint.

DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme aux exigences de conception écoénergétique des réglementations européennes n° 65/2014 et 66/2014, conformément à la norme européenne EN 60350-1.



GARANTIE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA?

Cette garantie est valable cinq ans à compter de la date d'achat de votre appareil chez IKEA. La preuve d'achat originale est requise. Les réparations, effectuées sous garantie ne prolongent pas la période de garantie de l'appareil.

Qui effectuera la réparation ?

Le réparateur agréé IKEA se chargera de la réparation par le biais de son propre réseau ou du réseau de partenaires autorisés.

Que couvre la garantie ?

La garantie couvre les défauts de l'appareil, dus à des vices de matière ou de fabrication, à partir de la date d'achat chez IKEA. Cette garantie ne s'applique que dans le cas d'un usage domestique. Les exceptions sont spécifiées à la rubrique "Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie ?" Pendant la période de garantie, les coûts engagés pour remédier au problème, par exemple les réparations, les pièces, la main-d'œuvre et les déplacements sont pris en charge à condition que l'appareil soit accessible à des fins de réparation sans dépenses particulières. La directive UE (N° 99/44/CE) et les réglementations locales respectives s'appliquent à ces conditions. Les pièces remplacées deviendront propriété d'IKEA.

Que fera IKEA pour régler le problème ?

Le réparateur désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, s'il est couvert par cette garantie. Si le réparateur estime que le produit est couvert, celui-ci, ou un partenaire autorisé, soit réparera le produit défectueux, soit le remplacera par un produit identique ou comparable, à sa seule discrétion.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie?

- L'usure normale.
- Les dommages occasionnés sciemment ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation inadéquate ou d'une alimentation électrique inadéquate, les dommages

causés par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion ou un dégât des eaux, y compris, notamment, les dommages causés par un excès de calcaire dans l'eau, les dommages causés par des conditions environnementales anormales.

- Les consommables, y compris les ampoules et les piles.
- Les éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, y compris les griffes et les éventuelles différences de couleur.
- Les dommages accidentels causés par des corps étrangers ou des substances, et le nettoyage et le débouchage des filtres, les systèmes de vidange ou les compartiments à savon.
- Les dommages occasionnés aux éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, boutons, revêtements et parties de revêtements, sauf s'il est prouvé que ces dommages sont dus à des vices de fabrication.
- Les cas où aucun défaut n'est constaté par le technicien.
- Les réparations qui ne sont pas effectuées par nos réparateurs désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ou lorsque des pièces qui ne sont pas d'origine ont été utilisées.
- Les réparations consécutives à une installation inadéquate ou pas conforme aux spécifications.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique, (p.ex. professionnel).
- Les dommages occasionnés par ou durant le transport. Si un client transporte personnellement le produit jusqu'à son domicile ou une autre adresse, IKEA décline toute responsabilité en cas de dommages pendant le transport. Si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison indiquée par le client, tout éventuel dommage se produisant en cours de livraison sera couvert par IKEA.

- Les frais liés à l'installation initiale de l'appareil IKEA. Si un prestataire de service IKEA ou un partenaire contractuel autorisé répare ou remplace l'appareil conformément à la présente garantie, le prestataire de services ou le partenaire agréé autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de remplacement, le cas échéant.

Ces restrictions ne s'appliquent pas aux interventions correctes d'un spécialiste qualifié utilisant nos pièces d'origine afin d'adapter l'appareil aux spécifications techniques de sécurité d'un autre pays européen.

Loi nationale applicable

La garantie IKEA vous donne des droits légaux spécifiques, qui couvrent ou dépassent toutes les exigences légales locales. Cependant, ces conditions ne limitent en aucun cas les droits des consommateurs décrits dans la législation locale.

Zone de validité

Pour les appareils achetés dans un pays européen et transportés dans un autre pays européen, les interventions seront effectuées dans le cadre des conditions de garantie normales dans le nouveau pays.

L'obligation de réparation dans le cadre de la garantie n'est effective que si l'appareil est conforme et installé conformément aux :

- spécifications techniques du pays dans lequel la demande d'intervention sous garantie est introduite ;
- instructions de montage et aux informations relatives aux consignes de sécurité figurant dans le manuel d'utilisation.

Centre d'entretien et de réparation agréé exclusif pour appareils IKEA

N'hésitez pas à contacter un centre d'entretien et de réparation agréé IKEA pour :

- Faire une demande d'intervention sous garantie.
- Demander des précisions au sujet de l'installation des appareils IKEA dans les meubles de cuisine IKEA.

- Demander des précisions au sujet des fonctions des appareils IKEA.

Afin de vous garantir la meilleure assistance possible, nous vous prions de lire attentivement les instructions d'assemblage et le mode d'emploi avant de nous contacter.

Comment nous joindre en cas de besoin



Consultez la dernière page de ce manuel pour la liste complète des centres d'entretien et de réparation agréés IKEA avec leur numéro de téléphone respectifs.

- i** Afin de mieux vous servir, nous vous conseillons d'utiliser les numéros de téléphone spécifiques repris dans le mode d'emploi. Sur base des numéros repris dans le livret, mentionnez toujours les références de l'appareil pour lequel vous demandez assistance. Ayez toujours à disposition le numéro d'article IKEA (il s'agit d'un numéro composé de 8 chiffres) ainsi que le code service composé de 12 chiffres que vous trouverez sur la plaque signalétique de votre appareil.

i CONSERVEZ VOTRE PREUVE D'ACHAT !

La preuve de votre achat est nécessaire pour l'application de la garantie. Le nom et le numéro d'article (code à 8 chiffres) IKEA de chaque appareil acheté figurent également sur la preuve d'achat.

Besoin d'une assistance supplémentaire ?

Pour toute autre question en dehors du service après-vente de vos appareils, contactez le call center de votre magasin IKEA. Nous vous recommandons de lire attentivement toute la documentation fournie avec l'appareil avant de nous contacter.

كيف تصل إلينا إذا احتجت لمساعدتنا



يرجى الرجوع إلى الصفحة الأخيرة من هذا الدليل للاطلاع على قائمة كاملة بمراكز الخدمة المعتمدة من أرقام الهواتف الخاصة بها IKEA.

i لتقديم الخدمة بشكل أسرع ننصح باستخدام الأرقام الهاتفية المبينة في هذا الدليل. احرص دائما إلى الإشارة إلى الأرقام المدونة في كتيب الجهاز المعني والذي تحتاج المساعدة بشأنه. يرجى أيضا الإشارة إلى رقم صنف IKEA (كود مكون من 8 أرقام) ورقم الخدمة المكون من 12 أرقام والمدون على لوحة صنع جهازك.

i احتفظ بفاتورة الشراء!

فهي الدليل الذي يثبت شراءك للمنتج وهي ضرورية لسريان الضمان. تحتوي فاتورة الشراء على اسم شركة IKEA ورقم الصنف (الكود المكون من 8 أرقام) لكل جهاز قمت بشرائه.

هل تحتاج إلى مزيد من المساعدة؟

لمزيد من الأسئلة غير المتعلقة بخدمة ما بعد البيع لأجهزتك يرجى الاتصال بمركز اتصال أقرب فرع IKEA بالنسبة لك. ننصح بقراءة المستندات المرفقة بالجهاز بعناية قبل الاتصال بنا.

لا تسري هذه القيود على العمل الخالي من الأخطاء المنفذ من قبل فني مؤهل وباستخدام أجزائنا الأصلية لمواءمة الجهاز مع مواصفات الأمان الفنية لدولة أخرى من دول الاتحاد الأوروبي.

كيف تسري القوانين المحلية

يعطيك ضمان IKEA حقوق قانونية محددة تغطي أو تتجاوز كافة المتطلبات القانونية المحلية. إلا أن هذا الوضع لا يحد بأي حال من حقوق العميل التي تحددها التشريعات المحلية.

نطاق السريان

بالنسبة للأجهزة التي تم شراؤها داخل إحدى دول الاتحاد الأوروبي وتم نقلها إلى دولة أخرى داخل الاتحاد الأوروبي يتم توفير الخدمة في إطار اشتراطات الضمان المعتادة في البلد الجديد.

لا يوجد إلزام بتنفيذ الخدمات المتاحة في إطار الضمان إلا في حالة مطابقة الجهاز وتركيبه وفقا للآتي:

- المواصفات الفنية بالدولة التي تتم المطالبة فيها بحقوق الضمان،
- تعليمات التركيب ومعلومات السلامة الواردة في دليل المستخدم.

مراكز خدمة ما بعد البيع المخصصة لأجهزة IKEA

يرجى الاتصال بمركز الخدمة المعتمد من IKEA لغرض:

- تقديم طلب خدمة في إطار الضمان،
 - الاستفسار بشأن تركيب جهاز IKEA في أثاث مطبخ IKEA،
 - الاستفسار عن وظائف أجهزة IKEA.
- لضمان توفير أفضل خدمة لك يرجى قراءة تعليمات التركيب بعناية و/أو دليل المستخدم قبل الاتصال بنا.

ضمان IKEA

- الأجزاء المستهلكة بما في ذلك البطاريات واللمبات.
 - الأجزاء غير الوظيفية وأجزاء الزينة التي لا تؤثر على الاستخدام العادي للجهاز، بما في ذلك أي خدوش أو تغيير في اللون.
 - الضرر غير المتعمد الناتج عن الأجسام أو المواد الخارجية وعن التنظيف إزالة انسدادات الفلاتر أو أنظمة الصرف أو أدراج الصابون.
 - الأضرار في الأجزاء التالية: الزجاج الخزفي، الملحقات، سلال الأواني الخزفية وأدوات المائدة، أنابيب الإمداد والصرف، موانع التسريب، اللمبات وأغطية اللمبات، الشاشات، المفاتيح، اللعب وأجزاء اللعب. إلا أن يتم إثبات أن هذه الأضرار ناتجة عن أخطاء في الصناعة.
 - اللعب طالما لم توجد بها عيوب أثناء زيارة الفني.
 - الإصلاحات التي لم تتم عن طريق مزودي الخدمة المحدثين و/أو وكيل الخدمة المعتمد الذي تم التعاقد معه أو في حالة عدم تركيب الأجزاء الأصلية.
 - الإصلاحات الناتجة عن التركيب غير الصحيح أو الذي تم بشكل مخالف للمواصفات.
 - استخدام الجهاز في غير الأغراض المنزلية، على سبيل المثال الاستخدام التجاري.
 - الأضرار الناتجة عن النقل، إذا قام العميل بنقل الجهاز إلى منزله أو إلى عنوان آخر، فإن شركة IKEA غير مسؤولة عن أية أضرار تنشأ أثناء النقل. أما إذا قامت شركة IKEA بتسليم المنتج في عنوان العميل فستحمل شركة IKEA المسؤولية عن الأضرار التي قد تنشأ أثناء عملية النقل.
 - تكلفة تنفيذ عملية التركيب الأساسي لجهاز IKEA.
 - إذا قام مقدم خدمة معتمد من IKEA أو وكيل الخدمة المعتمد الخاص به بإصلاح الجهاز أو استبداله وفقاً لأحكام هذا الضمان، سيقوم مقدم خدمة معتمد من IKEA أو وكيل الخدمة المعتمد الخاص به بإعادة تركيب الجهاز بعد إصلاحه أو الجهاز الجديد عند اللزوم.
 - لا يسري ذلك في أيرلندا، ينبغي أن يقوم العميل بالاتصال بخط خدمة ما بعد البيع المحلي الخاص بشركة IKEA أو مقدم الخدمة المعتمد لمزيد من المعلومات.
- (فقط لبريطانيا العظمى)**

ما هي مدة سريان ضمان IKEA؟

يسري هذا الضمان لمدة خمس سنوات من تاريخ الشراء الأصلي لجهازك من شركة IKEA. فاتورة الشراء الأصلية مطلوبة كإثبات للشراء. في حالة إجراء أعمال خدمة في إطار الضمان فلن يمدد هذا فترة ضمان الجهاز.

من سيقوم بتنفيذ أعمال الخدمة؟

يقوم مقدم خدمة IKEA بإتاحة الخدمة من خلال قسم أعمال الخدمة الخاص به أو شبكة وكلاء خدمة معتمدون.

ما الذي يغطيه الضمان؟

يغطي الضمان عيوب الجهاز الناتجة عن عيوب الصناعة أو عيوب الخامات بدءاً من تاريخ الشراء من شركة IKEA. يسري هذا الضمان في حالة الاستخدام المنزلي فقط. الاستثناءات عن هذا الضمان واردة تحت العنوان "ما الذي لا يغطيه الضمان؟" خلال فترة الضمان يتم تغطية نفقات إصلاح الأعطال، على سبيل المثال الإصلاحات والأجزاء والمصنوعات وبدلات الانتقال بشرط أن يكون الجهاز متاحاً للإصلاح دون الحاجة إلى نفقات خاصة. في هذه الظروف تسري مواصفات الاتحاد الأوروبي (رقم 99/44/EG) والقوانين المحلية المعنية. الأجزاء المستبدلة تصبح مملوكة لشركة IKEA.

ما الذي تفعله شركة IKEA لحل المشكلة؟

يقوم مقدم الخدمة المعتمد من قبل شركة IKEA بفحص الجهاز، ويقرر بناءً على تقديره الخاص ما إذا كان المشكلة داخلة في إطار تغطية الضمان. في حالة اعتبار المشكلة داخل إطار تغطية الضمان سيقوم مقدم خدمة IKEA أو وكيل الخدمة المعتمد من خلال قسم أعمال الخدمة الخاص به إما بإصلاح المنتج المعيب أو استبداله بنفس المنتج أو منتج شبيه، وفقاً لتقديره الخاص.

ما الذي لا يغطيه الضمان؟

- الإهتراء والاستهلاك الطبيعي.
- الأضرار المتعمدة أو الناتجة عن الإهمال، الأضرار الناتجة عن عدم اتباع تعليمات التشغيل، التركيب غير الصحيح أو في حالة التوصيل بقيمة جهد كهربائية خاطئة، الأضرار الناتجة عن التفاعلات الكيميائية أو الكهروكيميائية، الصدأ، التآكل أو الماء، ويتضمن ذلك على سبيل المثال لا الحصر، الضرر الناتج عن زيادة نسبة الكالسيوم في ماء الصنبور، الأضرار الناتجة عن الظروف البيئية غير الطبيعية.

التوصيل الكهربائي

يجب استبدال كابل الكهرباء (من النوع H05 V2V2 مقاس 1,5 مم²) بمعرفة فني كهرباء مؤهل. اتصل بمركز خدمة IKEA المعتمد.

تأكد من تطابق الجهد الكهربائي الموضح على لوحة صنع الجهاز مع جهد الشبكة الكهربائية. وتوجد لوحة الصنع على الحافة الأمامية للفرن (يمكن رؤيتها عندما يكون الباب مفتوحاً).

متطلبات الحفاظ على البيئة

والاسترداد وإعادة التدوير للأجهزة الكهربائية المنزلية، اتصل بالجهة المحلية المختصة أو خدمة جمع النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشترت منه الجهاز. هذا الجهاز مميز حسب المواصفة الأوروبية 2012/19/EU، الأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE). من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة سوف تساعد في منع النتائج السلبية على البيئة وصحة الإنسان.



يشير الرمز الموجود على المنتج أو على المستندات المرافقة للمنتج إلى أنه لا ينبغي التعامل مع هذا المنتج على أنه من المخلفات المنزلية، ولكن يجب تسليمه إلى مركز تجميع ملائم لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

نصائح توفير الطاقة

لا تُسخن الفرن مسبقاً إلا إذا كان ذلك محدداً في جدول الطهي أو وصفة الطهي الخاصة بك. استخدم قوالب الخبيز ذات الطلاء الداكن أو المطلية بالمينا (الإنامل)، فهي تمتص الحرارة بشكل أفضل. وسيستمر طهي الطعام - الذي يتطلب الطهي لمدة طويلة - حتى بعد إيقاف الفرن.

بيان المطابقة

يفي هذا الجهاز بمتطلبات التصميم الصديق للبيئة الواردة باللوائح الأوروبية رقم 65/2014 ورقم 66/2014 بالتوافق مع المواصفة الأوروبية EN 60350-1.



⚠ تحذير! تأكد من فصل الجهاز عن مصدر الكهرباء قبل القيام بأي أعمال صيانة - خطر التعرض لصدمة كهربائية. لا تستخدم أبداً أجهزة التنظيف بالبخار.

⚠ لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة الخشنة أو المكاشط المعدنية لتنظيف اللوح الزجاجي لباب الفرن، نظراً لأنها قد تؤدي إلى خدش سطح هذا اللوح، مما يؤدي إلى تحطم الزجاج.

⚠ تحقق من برودة الفرن قبل البدء في أعمال التنظيف أو الصيانة. - خطر الإصابة بحروق.

⚠ تحذير! أطفئ الجهاز قبل استبدال المصباح - خطر التعرض لصدمة كهربائية.

التخلص من مواد التغليف

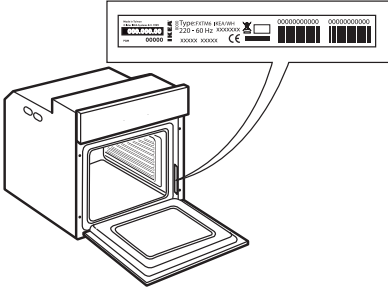
مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة 100% ومميزة برمز إعادة التدوير. لذا، يجب التخلص من أجزاء التغليف المختلفة بطريقة مسؤولة وبالتوافق التام مع تشريعات السلطات المحلية بخصوص التخلص من النفايات.

التخلص من الأجهزة المنزلية

تم تصنيع هذا الجهاز باستخدام مواد قابلة لإعادة التدوير أو إعادة الاستخدام. تخلص منه وفقاً للوائح المحلية الخاصة بالتخلص من المخلفات. لمزيد من المعلومات حول المعالجة

البيانات الفنية

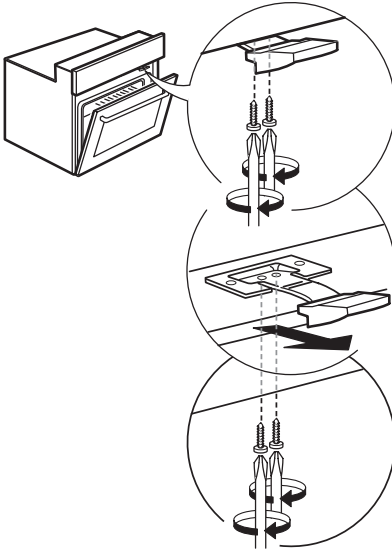
البيانات الفنية مدونة على لوحة الصنع داخل الجهاز.



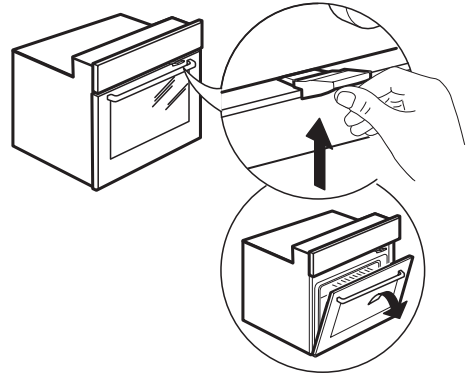
التركيب

تجهيز قفل الباب

لفتح الباب باستخدام تجهيز قفل الباب، انظر شكل 1.



شكل 2



شكل 1

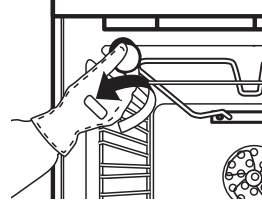
يمكن خلع تجهيز تأمين الباب من خلال اتباع الصور بالترتيب (انظر شكل 2).

البيانات الفنية

نوع المنتج: فرن كهربائي مدمج	
تميّز الموديل:	
604.117.20 ANRÄTTA	
1	عدد التجاويف
كهربائي	مصدر الحرارة
9	عدد الوظائف
71	السعة القابلة للاستخدام. تُقاس باللتر مع خلع أي من الشبكات الجانبية واللوحات الحفازة
1191	مساحة أكبر لوح خبز مُقاسة بوحدة سم ²
+A	فئة كفاءة استغلال الطاقة (أقل استهلاك)
81,2	مؤشر كفاءة استغلال الطاقة
0,89	استهلاك الطاقة الوظيفة التقليدية (في ظل استخدام الكمية القياسية والتسخين العلوي + السفلي) كيلو واط/ساعة لكل دورة
0,69	استهلاك الطاقة وظيفة دفع الهواء بالمروحة (في ظل استخدام الكمية القياسية والتسخين بدفع الهواء) كيلو واط/ساعة لكل دورة
2200	قدرة عنصر التسخين العلوي
2200	قدرة عنصر التسخين السفلي
1800	قدرة عنصر التسخين بالشواية
1800	قدرة عنصر التسخين بالمروحة
15	قدرة مروحة التبريد
25	قدرة لمبة الفرن
22	قدرة مروحة الفرن
2900	القدرة الاسمية الإجمالية بالواط
الأبعاد	
595	العرض بالمليمتر
595	الارتفاع بالمليمتر
550	العمق بالمليمتر
30,5	كتلة الجهاز Kg ANRÄTTA

لتغيير اللبنة

1. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.



شكل 5

2. فك غطاء المصباح (الشكل 5)، واستبدل المصباح (انظر الملاحظة الخاصة بنوع المصباح) وأعد ربط غطاء المصباح.

3. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.

ملاحظة:

- استخدم لمبات هالوجين 25 واط/230 فلت من النوع G9، T300 م.
- اللبنة المستخدمة في الجهاز مصممة خصيصًا للأجهزة الكهربائية، وليست ملائمة لإضاءة الغرف المنزلية (وفقًا لللائحة المفوضية الأوروبية (EC) رقم 244/2009).
- تتوفر اللبئات لدى مركز خدمة IKEA المعتمد.

ما العمل عندما...

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	لا يوجد تيار كهربائي بالشبكة.	تأكد من وجود تيار كهربائي بالشبكة.
	الفرن غير متصل بمصدر الكهرباء.	قم بتوصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.
يظهر في وحدة العرض الحرف "F" متبوعاً برقم	خلل ببرمجيات الجهاز	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الحرف أو الرقم التابع لحرف "F"

قبل الاتصال بمركز الخدمة المعتمد:

- رقم الصيانة والإصلاحات الفنية (هو العدد الموجود بعد كلمة "الخدمة") على بطاقة المواصفات الفنية الموجودة في الجانب الداخلي الأيمن للمدخل (يمكن مشاهدته عندما يكون الباب مفتوحاً)،
- 1. تحقق مما إذا كان بمقدورك حل المشكلة بنفسك بمساعدة الاقتراحات المقدمة في جدول "ما العمل عندما ...".
- 2. أوقف الجهاز، ثم أعد تشغيله مرة أخرى للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
- إذا استمر وجود العطل بعد إجراء الفحوصات السابقة، اتصل بمركز خدمة IKEA المعتمد.

احرص دائما على ذكر:

- وصف مختصر للعطل،
- نوع الفرن وطرازه بدقة،
- عنوانك بالكامل،
- رقم هاتفك.

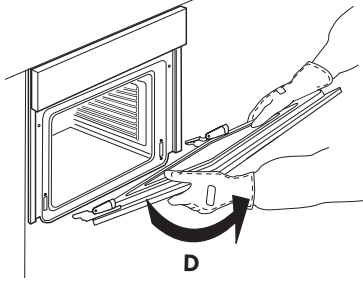
SERVICE 0000 000 00000



عند الحاجة للقيام بأية إصلاحات، يرجى الاتصال بأحد مراكز خدمة IKEA المعتمدة (لضمان استخدام قطع الغيار الأصلية وتنفيذ الإصلاحات بشكل صحيح).

لخلع الباب

1. افتح الباب تماماً.
2. ارفع الماسكات وادفعها للأمام إلى أقصى مسافة ممكنة (شكل 1).



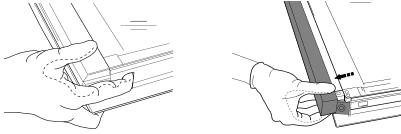
شكل 4

لإعادة تركيب الباب

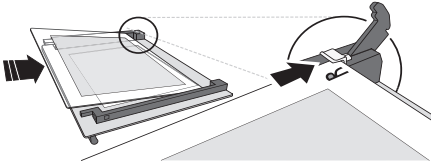
1. أدخل المفصلات في أماكنها.
2. افتح الباب تماماً.
3. أنزل الماسكتين.
4. أغلق الباب

تنظيف الزجاج

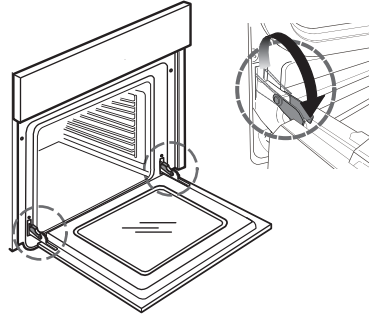
1. بعد خلع الباب ووضعه على سطح ناعم بينما المقبض موجهاً لأسفل، اضغط في نفس الوقت على مشبكي التثبيت واخلع الحافة العلوية من الباب من خلال سحبها في اتجاهك.



2. ارفع الزجاج الداخلي وأحكم مسكه بكلتا يديك، ثم اخلعه وضعه على سطح ناعم قبل تنظيفه. افعل نفس الخطوات مع الزجاج الأوسط.
3. لإعادة الزجاج الأوسط والداخلي إلى مكانه بشكل سليم، تأكد أن حرف "R" يمكن رؤيته في الركن الأيسر. أدخل أولاً الجانب الطويل من الزجاج المميز بالحرف "R" في ركائز الدعم (a) ثم أنزله في موضعه.

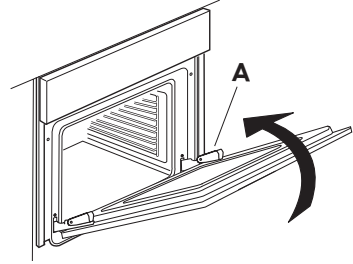


4. أعد تركيب الحافة العلوية: وسوف يشير صوت الطقطقة على التثبيت الصحيح. تأكد من تأمين إطار الإحكام قبل إعادة تركيب الباب.

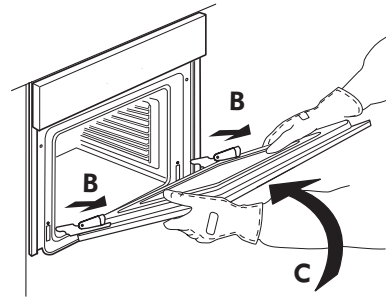


شكل 1

3. أغلق الباب حتى آخره (A)، ارفعه لأعلى (B)، وأدره (C) حتى يتم تحريره (D) (الشكل 2، 3، 4).



شكل 2



شكل 3

التنظيف والصيانة

التنظيف



تحذير!

- لا تستخدم أبدا أجهزة التنظيف بالبخار.
- لا تقم بتنظيف الفرن إلا عندما يكون بارداً عند لمسه.
- افصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء.

الفرن من الخارج



- هام:** لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا لامس الجهاز أي من هذه المنتجات بدون قصد، قم بتنظيفه على الفور بقطعة قماش مبللة.
- نظف الأسطح باستخدام قطعة قماش مبللة. وإذا كانت الأسطح متسخة للغاية، فأضف بضع قطرات من منظف غسيل الأطباق إلى المياه. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.

الفرن من الداخل



- هام:** لا تستخدم إسفنجات كاشطة أو كاشطات معدنية أو ليف تنظيف معدني. فمع مرور الوقت قد تؤدي هذه الأدوات إلى إتلاف الأسطح المطلية بالمينا (الإنيميل) وزجاج باب الفرن.
- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ويُفضل تنظيفه وهو لا يزال دافئاً لإزالة الاتساخات المتراكمة والبقع الناتجة عن بقايا الطعام (مثل الطعام المحتوي على نسبة عالية من السكر).
- استخدم المنظفات المناسبة للأفران، واتبع إرشادات الجهة الصانعة حريفاً.
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم. يمكن فك باب الفرن لتسهيل عملية التنظيف (انظر الصيانة). يمتنع الزجاج الداخلي بنعومة لتسهيل التنظيف.

ملاحظة: أثناء الطهي المستمر لمدة طويلة للأطعمة المحتوية على نسبة عالية من الماء (مثل البيئزا، الخضروات، وخلافه)، قد يتكون ماء متكاثف على الباب من الداخل وحول إطار الإحكام. وعندما يبرد الفرن، جففه من الداخل بقطعة قماش أو إسفنجية.

الكماليات

- انقع الكماليات في مياه بها منظف غسيل أطباق فور الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة.
- يمكن إزالة بقايا الطعام بسهولة من خلال استخدام فرشاة أو إسفنجية.

الصيانة

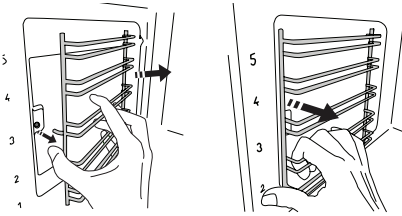


تحذير!

- استخدم قفازات السلامة.
- تأكد أن الفرن بارد قبل القيام بالعمليات التالية.
- افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.

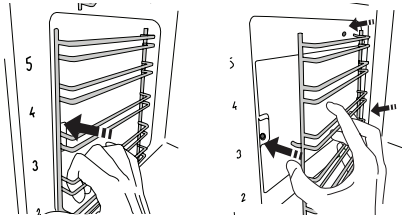
إزالة مجاري الرف

أمسك الجزء الخارجي من المجري بشكل جيد، واجذبه نحوك لخلع الدعامة والمسمارين الداخليين من موضعهما.



إعادة وضع مجاري الرف

ضع المجري بالقرب من الحيز ثم أدخل المسمارين في مبيئتهما. بعد ذلك ضع الجزء الخارجي بالقرب من مبيئته، أدخل الدعامة واضغط جيداً نحو جدار الحيز للتأكد من تأمين مجاري الرف بشكل صحيح.



أنواع الأطعمة	الوظيفة	التسخين المسبق	المستوى (من أسفل)	درجة الحرارة (م)	وقت الطهي (دقيقة)
اللحوم					
قطع اللحم (أرانت، دجاج، ضأن)		-	2	200-180	100-60***
لحم دسم محمر بقشرة 2 كجم		X	2	190-170	150-110
لحم ضأن/ لحم عجل/لحم بقر/ لحم دسم 1 كجم		X	2	200-190	120-80
دجاج/أرانب/بط 1 كجم		X	2	230-200	100-50
ديك رومي/أوز 3 كجم		X	2	230-200	200-150
الأسماك					
سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة 5.0 كجم (فيليه، كاملة)		X	2	190-170	50-30
الخضروات					
خضروات محشوة (طماطم، كوسة، باننجان)		X	2	200-180	70-50

جدول الطهي باستخدام وظيفة الشواية

أنواع الأطعمة	الوظيفة	التسخين المسبق	المستوى (من أسفل)	درجة الحرارة (م)	وقت الطهي (دقيقة)
التوست		'5	5	3 (مرتفعة)	3-1
سمك فيليه/شرائح		'5	4/3	2 (متوسط)	30-15*
السجق/الكباب/قطع لحم الضلوع "الريش"/شطائر البيف برجر		'5	5/4	3-2 (متوسط-عال)	30-15*
فخذ ضأن/زند		-	3	2 (متوسط)	90-60**
جراتان الخضروات		-	3	3 (مرتفعة)	25-10
بطاطس محمرة		-	3	2 (متوسط)	60-35**
الدجاج المحمر 1.3-1 كجم		-	2	3-2 (متوسط-مرتفع)	80-55**
لحم بقر/ رز بيف نيء 1 كجم		-	3	2 (متوسط)	50-35**

ملاحظة: درجات الحرارة وأزمنة الطهي الواردة للاسترشاد فقط.

* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي

** اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).

*** طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي.

جداول الطهي

أنواع الأطعمة	الوظيفة	التسخين المسبق	المستوى (من أسفل)	درجة الحرارة (م)	وقت الطهي (دقيقة)
الحلويات والمخبوزات وغيرها					
كيك مخمر	☐	X	3/2	170-150	90-30
	☒	X	4-1	180-160	90-30
فطائر محشوة (فطيرة بالجبين، فطيرة محشوة، فطائر محشوة بالفاكهة)	☒	X	2	200-160	90-35
	☒	X	4-2	200-160	90-40
البسكويت/تارت الفواكه الصغير	☐	X	3	170-150	45-20
	☒	X	1-3-5/4-2	170-150	45-20
معجنات الشو	☐	X	3	200-180	40-30
	☒	X	4-2	190-170	45-35
الميرتنج	☐	X	2	90	200-150
	☒	X	1-3-5/4-2	90	200-140
الخبز	☐	X	2	220-180	50-30
البيتزا	☐	X	2	250-220	30-15
خبز / بيتزا / خبز الفوكاشيا	☒	X	1-3-5/4-2	250-190	40-20
البيتزا المجمدة	☐	X	2	250	30-10
	☒	X	4-2	250-230	30-10
الفطائر المتبلّة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)	☒	X	2	200-180	50-30
	☒	X	1-3-5/4-2	190-180	60-30
مخبوزات فول-أو-فان / باف باستري	☐	X	2	200-190	30-20
	☒	X	1-3-5/4-2	190-180	40-20
لازانيا / معرونة فرن / كائنوني / كعكة الفواكه	☐	X	2	200-190	65-45
لازانيا ولحم	☒	X	4-2	200	***100-50
اللحم والبطاطس	☒	X	4-1	200-190	***100-45
الأسماك والخضروات	☒	X	4-1	180	***50-30
وجبة كاملة تورنة بالفواكه (المستوى 5) / لازانيا (المستوى 3) / اللحم (المستوى 1)	☒	X	5-3-1	190-180	***120-40
لحم الروست/قطع لحم الروست المحشوة	☒	-	2	200-180	***150-100

الوظيفة	وصف الوظائف
 الوضع الاقتصادي دفع الهواء*	لطهي قطع لحم الروست المحشوة وقطع اللحم على رف واحد. تستخدم هذه الوظيفة المساعدة المتقطعة الحساسة للمروحة، والتي تمنع التجفيف الزائد للأطعمة. في هذه الوظيفة الاقتصادية يظل المصباح مطفأ أثناء الطهي ويمكن تشغيله مرة أخرى مؤقتاً بالضغط على زر التأكيد. لزيادة توفير استهلاك الطاقة لأقصى درجة، يُنصح بعدم فتح الباب أثناء الطهي. ويُنصح باستخدام المستوى الثالث. لا يلزم إحماء الفرن.
 إذابة التجمد	لتسريع عملية إذابة التجمد عن الطعام. ضع الطعام على الرف الأوسط. اترك الطعام في عيوه التغليف الخاصة به لمنع تعرض سطحه الخارجي للجفاف.
 WARM KEEPING (الاحتفاظ بالسخونة)	للحفاظ على الطعام المطهو لتوّه ساخناً ومقرمشاً (مثلاً: اللحم أو الطعام المقلي أو كعكة الفواكه). ضع الطعام على الرف الأوسط.
 التخمير	لتوفير رف مثالي للعجين الحلو أو المتبل. لحماية جودة تخمير العجين، لن يتم تفعيل الوظيفة إذا كانت درجة الحرارة في الفرن أكثر من 40°م. ضع العجين على الرف الثاني. لا يلزم إحماء الفرن.
 FAST PREHEAT (الإحماء السريع)	لإحماء الفرن بشكل سريع. في نهاية الإحماء، يختار الفرن الوظيفة التقليدية أوتوماتيكياً. انتظر حتى انتهاء الإحماء قبل وضع الطعام في الفرن.
 الإعدادات	لضبط وحدة العرض (الوقت والضوء وشدة الصوت وتوفير الطاقة)

*الوظيفة مستخدمة كمرجع لبيان كفاءة استهلاك الطاقة طبقاً لللائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 65 / 2014

جدول وظائف الفرن

يشتمل الفرن على 5 مستويات للطهي. ويبدأ العد من المستوى السفلي.

الوظيفة	وصف الوظائف
0	الإيقاف
(٧)	وظيفة دفع الهواء
	لطي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط. يفضل استخدام الرف الثاني أو الثالث. قم بإجماء الفرن قبل إضافة الطعام.
	لطي اللحم والبطائر ذات الحشو السائل (مثل أو حلو) على رف واحد. استخدم الرف الثاني. قم بإجماء الفرن قبل الطهي.
	لطي قطع كبيرة من اللحم (أكثر من 2.5 كجم). استخدم الرف الأول أو الثاني، حسب حجم القطعة. ننصح بتقليب اللحم أثناء الطهي ليتم التحمير جيداً بشكل متساوي. من الأفضل ترطيب اللحم بين الحين والآخر لحمايتها من الجفاف.
	لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. يفضل استخدام الرف الرابع أو الخامس. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية لجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع المقلاة في المستوى الثالث/الرابع وأضف 500 مل ماء. ينبغي غلق باب الفرن أثناء الطهي.
	لشواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). ضع الطعام على الأرفف الوسطى. استخدم صينية لجميع القطرات لتجميع مرق الطهي. ضعها على الرف الأول/الثاني، مع إضافة حوالي نصف لتر من الماء. لا يلزم إجماء الفرن. وأثناء الطهي، يجب أن يظل باب الفرن مغلقاً.
	لعمل الخبز بمختلف الأنواع والأحجام. قم فقط بتوضيح القيم المطلوبة (الحرارة والوقت)، وسوف يتمكن الفرن من بدء دورة الطهي أوتوماتيكياً. ضع العجين على الرف الثاني.
	لعمل البيتزا بمختلف الأنواع والأحجام. قم فقط بتوضيح القيم المطلوبة (الحرارة والوقت)، وسوف يتمكن الفرن من بدء دورة الطهي أوتوماتيكياً. ضع العجين على الرف الثاني.

الاستخدام اليومي

لتفعيل إحدى الوظائف

1. اختر الوظيفة المرغوبة باستخدام المفتاح **A** واضغط على الزر **E** للتأكيد.
2. تومض درجة الحرارة ويمكنك تعديلها باستخدام المفتاح **G** ثم اضغط على الزر **E** للتأكيد.
3. يظهر زمن الطهي في وحدة العرض، ويمكنك تعديله باستخدام المفتاح **G** أو تركه كما هو لبدء التشغيل على الفور ثم اضغط على الزر **E** للتأكيد.
4. إذا اخترت زمن طهي مرغوب مسبقاً، يظهر في وحدة العرض وقت الانتهاء المتوقع، ويمكن تأجيله باستخدام المفتاح **G** ثم اضغط على الزر **E** لتأكيد زمن التأخير.

الإحماء

تبدأ عملية الإحماء أوتوماتيكياً إذا كانت متاحة (راجع الجدول) ويتم إدراجها في زمن الطهي إذا اخترت الإحماء قبل بدء الوظيفة. إذا اخترت درجة الحرارة وزمن الطهي، يبدأ الإحماء أوتوماتيكياً. إذا لم تختَر زمن طهي، سيبدأ المِقَاتِي فقط بعد الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة. يصدر صوت مسموع دائماً عند الوصول إلى درجة الحرارة. **التأخير حتى بدء التشغيل** يتم تأجيل انتهاء زمن الطهي، إذا كان متاحاً (راجع الجدول).

	الوظيفة A المفتاح	الوظيفة G المفتاح	الإحماء	درجة الحرارة 🌡️	الوقت ⌚	التأخير حتى بدء التشغيل ⌚
0	الإيقاف	-	-	-	-	-
🔥	وظيفة دفع الهواء	-	X	X	X	X
🔥	تقليدي (تسخين علوي وسفلي)	-	X	X	X	X
🔥	الخبز بالتوزيع الحراري	-	X	X	X	X
🔥	الطهي الأقصى	-	X	X	X	X
🔥	الشواية	الشواية	-	المستوى 1-2-3	X	X
🔥	الشواية	الشواية للتربو	-	المستوى 1-2-3	X	X
🔥	الخبز	الخبز	X	X	X	-
🔥	بيتزا	بيتزا	X	X	X	-
🔥	الوظائف الخاصة	الطهي الاقتصادي بدفع الهواء*	-	X	X	X
🔥	الوظائف الخاصة	إذابة التجمد	-	-	X	X
🔥	الوظائف الخاصة	WARM KEEPING (الاحتفاظ بالسخونة)	-	65°	X	X
🔥	الوظائف الخاصة	التخمير	-	30° 35° 40°	X	X
🔥	FAST PREHEAT (الإحماء السريع)	-	X	X	X	-

التخمير

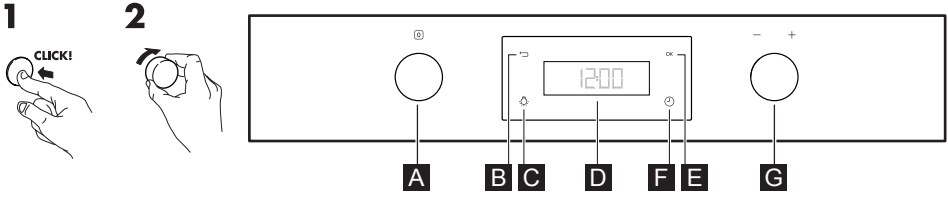
عند انتهاء الطهي، فإنه مع وظائف معينة، تشير وحدة العرض إلى إمكانية التخمير الإضافي. لا يمكن استخدام هذه الوظيفة إلا إذا تم ضبط مدة الطهي.

عند انتهاء زمن الطهي، يظهر في وحدة العرض: "اضغط **E** للتخمير". اضغط على **E**، فيبدأ الفرن دورة تخمير لمدة 5 دقائق. يمكن اختيار هذه الوظيفة لمزتين على التوالي بعد أقصى.

مفتاح التنبيه بالدقائق

يقوم هذا الخيار بتفعيل منبه الدقائق فقط في حالة عدم تفعيل وظائف أخرى. استمر في الضغط على ⌚ حتى يبدأ ⌚ و «00:00» في الوميض على وحدة العرض، ثم اضغط موافق للتأكيد. تصدر إشارة صوتية بمجرد انتهاء المِقَاتِي من احتساب الوقت.

لوحة التحكم



مقابض قابلة للمسحب

لأستخدام هذا النوع من المقابض، اضغط عليه في المنتصف.

فيخرج المفتاح.

أدره إلى الوضع المرغوب.

بعد انتهاء الطهي، أدر المقبض إلى [0] واضغطه مجددا لإعادته إلى وضعه الأصلي.

- A** مفتاح اختيار انضغاطي
- B** زر الرجوع
- C** الإضاءة
- D** وحدة العرض
- E** زر التأكيد
- F** منبه الدقائق
- G** مفتاح ضبط انضغاطي

الاستخدام الأول

أخرج الكماليات من الفرن، وقم بتسخينه عند درجة حرارة 200°م لحوالي ساعة للتخلص من الروائح والدخان الناتج عن المواد العازلة والشحم الوافي

وظيفة الإعدادات

أدر مفتاح "الوظائف" **A** لعرض الإعداد ثم أدر المفتاح **G** للوصول إلى قائمة فرعية تضم أربعة إعدادات لوحدة العرض والتي يمكن تغييرها بمجرد انتهاء الطهي، بعد ذلك أدر المفتاح إلى وضعه الأصلي.

الساعة

أدر المفتاح **G** لعرض الساعة. يبدأ الرقمين جهة اليسار في الوميض، أدر المفتاح **G** لضبط الساعات. اضغط على الزر **E** لتأكيد القيمة ومن ثم يبدأ الرقمين جهة اليمين في الوميض. أدر المفتاح **G** لضبط الدقائق ثم اضغط على الزر **E** لتأكيد الاختيار.

الصوت

لتفعيل أو إيقاف فعالية الصوت، تصرف كما يلي:

1. أدر المفتاح **G** لعرض "الصوت"
2. اضغط على الزر **E** للتأكيد
3. استخدم المفتاح **G** لاختيار الإعداد المرغوب
4. اضغط على الزر **E** للتأكيد

• شدة الإضاءة

لتغيير شدة إضاءة وحدة العرض، تصرف كما يلي:

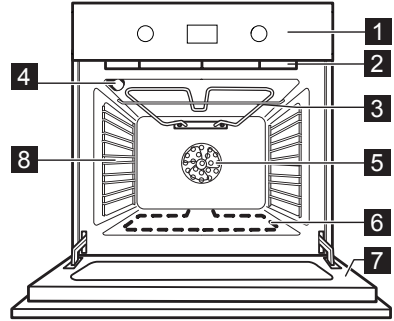
1. أدر المفتاح **G** لعرض "شدة الإضاءة" ثم اضغط على **E** للتأكيد.
2. تظهر القيمة الحالية لشدة الإضاءة
3. أدر المفتاح **G** لزيادة شدة الإضاءة أو تقليلها وقم بالتأكيد بالضغط على **E**.

• Eco (الطريقة الاقتصادية)

1. أدر المفتاح **G** لعرض "الوضع الاقتصادي".
2. اضغط على **E** للدخول إلى الإعداد (تشغيل/إيقاف).
3. أدر المفتاح **G** لاختيار الإعداد المرغوب وقم بالتأكيد بالضغط على **E**.
4. إذا تم تفعيل الوضع الاقتصادي أثناء تشغيل إحدى وظائف الطهي، تنخفض شدة إضاءة وحدة العرض إلى أدنى درجة بعد مرور دقيقة واحدة، وتنطفئ لمبة حيز الطهي بعد مرور دقيقة واحدة من عملية الطهي ويتم إعادة تشغيلها بالضغط على الزر **C**.

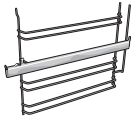
شرح المنتج

- 1 لوحة التحكم
- 2 مروحة التبريد (غير مرئية)
- 3 عنصر الشواية
- 4 لمبة الفرن
- 5 مروحة الفرن
- 6 عنصر التسخين السفلي (مخفي)
- 7 باب الفرن
- 8 الشبكات الجانبية



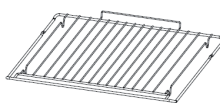
الكماليات

قضبان تليسكريبية



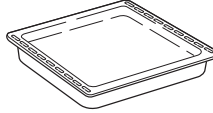
1x

الشبكة السلكية



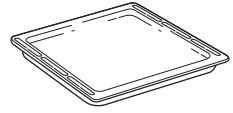
1x

صينية عميقة



1x

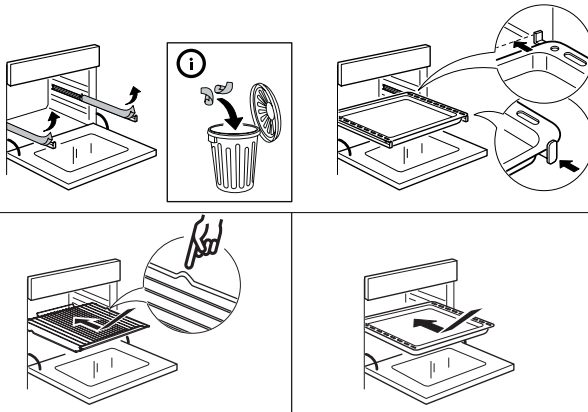
صينية الخبيز



1x

إدخال الشبكة السلكية والكماليات الأخرى

أدخل الشبكة السلكية في المستوى المرغوب عن طريق مسكها في وضع مائل قليلاً لأعلى ثم ضع الجانب الخلفي البارز (موجهاً لأعلى) في الأسفل أولاً. ثم قم بتحريكها على امتداد مجاري الرف إلى أبعد قدر ممكن.
بالنسبة للكماليات الأخرى مثل صينية الخبيز فيتم إدخالها أفقياً بجعلها تنزلق على امتداد المجاري الدليلية للرف.
إذا كنت ترغب في شراء أحد الملحقات، اتصل بمركز الخدمة المعتمد.



⚠ لا تستخدم أسلاك التمديد، أو المآخذ متعددة التوصيلات أو المهائنات. يجب ألا تكون الأجزاء الكهربائية في متناول المستخدم بعد التركيب.

لا تستخدم الجهاز وأنت مبلل أو قدميك عاريتين.

لا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان هناك تلف في كابل أو قابس الكهرباء، أو إذا لم يكن يعمل بشكل سليم، أو إذا كان تالفاً، أو إذا سقط على الأرض.

⚠ إذا لحق أي تلف بسلك التوصيل يجب استبداله عن طريق جهة الصنع أو وكيل الصيانة التابع لها أو أي شخص مؤهل بنفس الدرجة وذلك لتجنب المخاطر - خطر التعرض لصدمة كهربائية.

⚠ في حالة استبدال كابل الكهرباء اتصل بمركز خدمة معتمد.

⚠ واحرص بعد التركيب، على ألا توجد إمكانية للوصول إلى قاعدة الجهاز - خطر الإصابة بحروق.

⚠ لا تقم بتركيب الجهاز خلف باب به عناصر ديكورية - خطر الحريق.

التحذيرات الكهربائية

⚠ وتوجد لوحة الصنع على الحافة الأمامية للفرن (يمكن رؤيتها عندما يكون الباب مفتوحاً).

⚠ يجب إتاحة فصل الجهاز من مصدر الكهرباء بنزع القابس إن أمكن الوصول إليه، أو باستخدام مفتاح متعدد الأقطاب ومركب عند المقبس، ويجب أن يكون الجهاز مؤرضاً، بالتوافق مع مواصفات الأمان الكهربائية المحلية.

قفازات واقية لإخراج الجهاز من العبوة وتركيبه - خطر الإصابة بجروح قطعية.

⚠ يجب إجراء عمليات التركيب بما فيها الإمداد بالماء (إذا كان موجودا) والتوصيلات الكهربائية والإصلاح بواسطة فني مؤهل. لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص على ذلك بصفة خاصة في دليل الاستخدام. أبعد الأطفال عن موقع التركيب. بعد إخراج الجهاز من عبوته، تحقق من عدم تضرره أثناء النقل. في حالة وجود مشاكل، اتصل بالوكيل أو أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. بعد الإنتهاء من أعمال التركيب، يجب تخزين مخلفات التغليف (البلاستيك وقطع الستايروفوم إلخ) بعيدا عن متناول الأطفال - خطر الاختناق. يجب فصل الجهاز عن مصدر الكهرباء قبل التركيب - خطر التعرض لصدمة كهربائية. أثناء التركيب، تحقق من عدم تلف كابل الكهرباء الخاص بالجهاز - خطر الحريق أو صاعقة كهربائية. لا تقم بتشغيل الجهاز إلا بعد اكتمال إجراءات التركيب.

⚠ قم بتنفيذ جميع أعمال قطع الخزانة قبل تركيب الجهاز في المبيت وتخلص بعناية من جميع الرقاقات الخشبية ونشارة الخشب. احرص على عدم انسداد الفجوة ما بين سطح العمل والحافة العلوية للفرن - خطر الحريق. لا تخرج الفرن من قاعدته المصنوعة من فوم البوليسترين إلا وقت التركيب.

الجهاز - خطر الإصابة بحروق. احرص على عدم انسداد فتحات الهواء الساخن بمقدمة الفرن - خطر الحريق.

⚠ توخ الحرص عندما يكون باب الفرن في الوضع المفتوح أو الوضع السفلي لتجنب الاصطدام به.

الاستخدام المسموح به

⚠ تنبيه: الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق جهاز تشغيل خارجي، مثل الميقاتي أو نظام تشغيل عن بعد مستقل.

⚠ هذا الجهاز مخصص للاستخدام في الأغراض المنزلية وما شابهها مثل: منطقة المطبخ في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى، البيوت الريفية، ومن قبل نزلاء الفنادق والموتيلات والفنادق الصغيرة والبيئات الأخرى ذات الطابع السكني.

⚠ هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام التجاري. لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق. ولا يُسمح باستخدامه في أي أغراض أخرى (مثلا تدفئة الغرف).

⚠ لا تقم بتخزين مواد قابلة للانفجار أو الاشتعال مثل البنزين أو عبوات الأيروسول داخل أو بالقرب من الجهاز - خطر الحريق.

التركيب

⚠ يجب نقل الجهاز وتركيبه بواسطة شخصين على الأقل - خطر الإصابة. استخدم

فهرس المحتويات

16	ما العمل عندما ...	4	معلومات السلامة
17	البيانات الفنية	7	شرح المنتج
18	التركيب	8	لوحة التحكم
19	التوصيل الكهربائي	8	الاستخدام الأول
19	متطلبات الحفاظ على البيئة	9	الاستخدام اليومي
20	ضمان IKEA	12	جداول الطهي
		14	التنظيف والصيانة

معلومات السلامة

يحظر على الأطفال تنظيف الجهاز وصيانته دون إشراف.

⚠ تحذير! يسخن الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة العناصر الساخنة. الأطفال دون الثماني سنوات من العمر يجب إبعادهم إلا إذا كانت هناك ملاحظة دائمة لهم.

⚠ تحذير! لا تترك الجهاز أبداً دون مراقبة أثناء تجفيف الطعام. إذا كان الجهاز ملائماً لاستخدام المجس، فاقتصر على استخدام مجس درجة الحرارة الموصى به لهذا الفرن - خطر الحريق.

⚠ احتفظ بالملابس والمواد الأخرى القابلة للاشتعال بعيداً عن الجهاز إلى أن تبرد جميع الأجزاء تماماً - خطر الحريق. توخ الحذر دائماً عند طهي أطعمة غنية بالدهون أو الزيت أو عند إضافة المشروبات الكحوليات - خطر الحريق. استخدم قفازات الفرن لإخراج الأواني والملحقات. توخ الحذر عندما تقوم بفتح باب الجهاز بعد الانتهاء من الطهي: اترك الهواء الساخن أو البخار يتسرب إلى الخارج بشكل تدريجي قبل أن تمد يدك داخل

اقرأ تعليمات السلامة هذه قبل استخدام الجهاز. واحتفظ بها في مكان قريب للرجوع إليها مستقبلاً.

تقدم هذه التعليمات والجهاز نفسه تحذيرات هامة خاصة بالسلامة يجب مراعاتها في جميع الأوقات. لا تتحمل الجهة الصانعة أي مسؤولية ناجمة عن عدم مراعاة تعليمات السلامة هذه، أو استخدام الجهاز بطريقة غير سليمة، أو ضبط عناصر التحكم بطريقة غير صحيحة.

تحذيرات السلامة

⚠ يجب إبقاء الأطفال الصغار (0-3 سنوات) بعيداً عن الجهاز. يجب إبقاء الأطفال (3-8 سنوات) بعيداً عن الجهاز إلا في حالة الإشراف المستمر عليهم. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات فأكثر والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة واستيعابهم للأخطار التي ينطوي عليها ذلك. يجب ألا يعبث الأطفال بهذا الجهاز.

4

FRANÇAIS

ةيبرعلا

4

ANRÄTTA



Design and Quality
IKEA of Sweden