

FRANÇAIS

4

4

عربي

Table des matières

Consignes de sécurité	4	Caractéristiques techniques	17
Description du produit	8	Installation	18
Bandeau de commandes	9	Branchements électriques	19
Usage quotidien	9	Conseils pour la protection de l'environnement	19
Tableaux de cuisson	11	GARANTIE IKEA	20
Nettoyage et entretien	13		
Que faut-il faire si...	16		

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.

⚠ AVERTISSEMENT ! : Évitez tout contact avec les éléments chauffants ou la surface intérieure pendant et après l'utilisation - vous pourriez vous brûler.

⚠ 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.

⚠ **AVERTISSEMENT !** : Si la porte ou les joints d'étanchéités sont endommagés, n'utilisez pas le four avant de l'avoir fait réparer - vous pourriez vous blesser.

⚠ **AVERTISSEMENT !** : Les liquides et les aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients hermétiques - ils pourraient exploser. Réchauffer des breuvages pourrait causer une ébullition à retardement, soyez prudent lorsque vous manipulez les récipients - vous pourriez vous brûler.

⚠ Ne séchez pas d'aliments ou de vêtements, et ne réchauffez pas de coussins chauffants, de chaussons, des éponges, ou autres articles similaires - un incendie pourrait se déclarer. Lorsque vous réchauffez des aliments dans des contenants de plastique ou de papier, ne laissez pas le four sans surveillance - un incendie pourrait

se déclarer.

⚠ Le contenu du biberon ou des pots de nourriture pour bébé doit être brassé et la température vérifiée - vous pourriez blesser le bébé. Ne pas cuire des œufs dans leur coquille ou des œufs durs - une explosion pourrait se produire

⚠ Utilisez uniquement des ustensiles pouvant être utilisés dans un four à micro-ondes. N'utilisez pas de récipients métalliques - risque de lésion ⚠ Utilisez uniquement une sonde de température recommandés pour ce four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Si vous apercevez de la fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée afin d'étouffer des flammes éventuelles.

⚠ Si l'appareil est installé à une hauteur de plus de 850 cm du plancher, prenez soins de ne pas déplacer la plaque tournante lorsque vous enlevez un récipient - vous pourriez vous blesser.

⚠ N'utilisez pas le four à micro-ondes pour frire des aliments, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.

USAGE AUTORISÉ

⚠ 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, et autres résidences similaires ; Environnements de type « Bed and breakfast ».

⚠ 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.

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

⚠ 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'entreposez 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.

⚠ Cet appareil est conçu pour être encastré. Ne l'utilisez pas sans support et ne pas l'installer dans un meuble.

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche.

⚠ 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.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

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

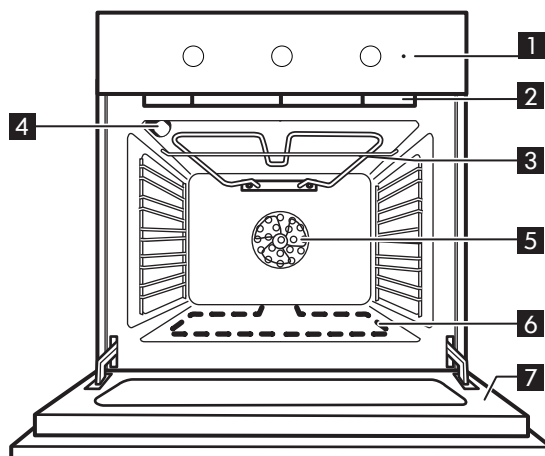
⚠ Il doit être possible de couper l'alimentation électrique de l'appareil en le débranchant si sa prise est accessible, ou par un interrupteur multipolaire installé en amont de la prise de courant et l'appareil doit être mis à la terre, conformément aux normes de sécurité électriques nationales.

⚠ 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.

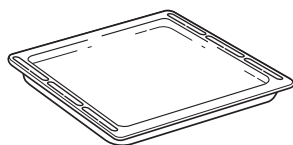
Description du produit



- | | |
|---|--|
| 1 Bandeau de commandes | 5 Ventilateur de four |
| 2 Ventilateur de refroidissement (non visible) | 6 Résistance inférieure (non visible) |
| 3 Gril | 7 Porte du four |
| 4 Éclairage arrière du four | |

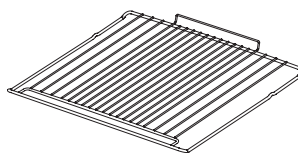
Accessoires

Plaque à pâtisserie



1x

Grille



1x

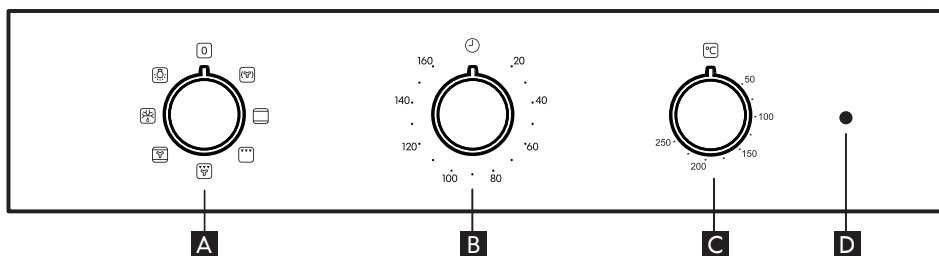
Insertion de la grille métallique et des autres accessoires

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.

Bandeau de commandes



A Bouton de sélection

B Bouton de l'heure

C Bouton du thermostat

D Voyant thermostat/préchauffage

Usage quotidien

1. Sélectionner une fonction

Pour sélectionner une fonction, tourner le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction que vous souhaitez.

2. Activer une fonction

MANUELLE

Pour lancer la fonction que vous avez sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.

Pour interrompre la fonction en tout temps, éteignez le four, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton de thermostat*.

3. Préchauffage

Une fois la fonction activée, le voyant thermostat s'allume pour indiquer que le processus de préchauffage est commencé.

À la fin du processus, le voyant thermostat s'éteint pour indiquer que le four a atteint la température réglée : vous pouvez maintenant placer les aliments à l'intérieur et débiter la cuisson.

Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson.

4. Réglage de la minuterie

Cette option n'interrompt pas ou ne lance pas la cuisson, mais vous permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.

Pour activer la minuterie, tournez le *bouton de la minuterie* de droite dans le sens des aiguilles d'une montre puis tournez-le de nouveau dans le sens contraire pour la durée souhaitée : un signal sonore retentit lorsque le compte à rebours est terminé.

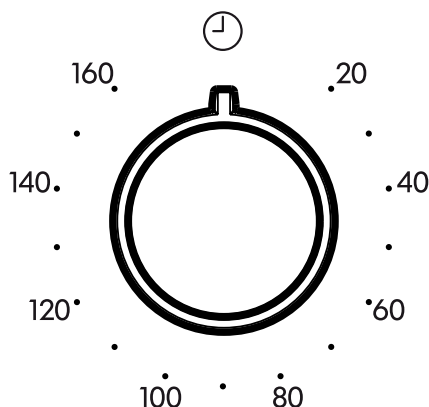


Tableau des Fonctions du four

Le four a 5 niveaux de cuisson. Décomptez depuis le niveau inférieur.

Fonction		Description des fonctions
0	ARRÊT FOUR	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.
	CONVECTION NATURELLE (Chauffage Voûte et sole)	Pour cuire tout type de plat sur une seule grille. Il est conseillé d'utiliser le 2e niveau.
	GRIL	Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.
	GRIL AVEC VENTILATEUR	Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.
	CONVECTION FORCÉE	Pour la cuisson de gâteaux avec garniture liquide sur un seul niveau. Cette fonction convient également aux cuissons sur deux gradins. Changez la position des plats pour cuire les aliments de manière plus uniforme.
	DÉCONGÉLATION	Pour décongeler les aliments plus rapidement. Placez la nourriture au centre de la cavité, niveau 3
	ÉCLAIRAGE	Pour allumer l'ampoule dans le compartiment.

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	150-170	30-90
		X	4-1	160-180	30-90
Tourtes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel aux pommes, tarte aux fruits)		X	2	160-200	35-90
		X	4-2	160-200	40-90
Biscuits/Tartelettes		X	2-3	160-180	15-40
		X	4-2/5-3-1	150-170	20-45
Choux ronds		X	2	180-200	40-60
		X	4-2	170-190	35-50
Meringues		X	2	90	150-200
		X	4-2/5-3-1	90	140-200
Pain/Pizza/Fougasse		X	1-2	220-250	10-40
		X	4-2	200-240	20-30
Pizzas surgelées		X	2	250	10-30
		X	4-2	230-250	10-30
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		X	2	180-200	30-50
		X	4-2/5-3-1	180-200	30-60
Vol-au-vent/biscuits salés en pâte feuilletée		X	2	190-200	20-30
		X	4-2/5-3-1	180-190	20-40
Lasagnes/Pâtes au four/Cannellonis/Flans		X	2	190-200	45-65
Lasagnes et viande		X	4-2	200	50-100***
Viande et pommes de terre		X	4-1	190-200	45-100***
Poisson et légumes		X	4-1	180	30-50***
Plat complet Tarte aux fruits (Niveau 5) / Lasagnes (Niveau 3) / Viande (Niveau 1)		X	5-3-1	180-190	40-120***

Type d'aliment	Fonction	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
VIANDE					
Rôti de porc avec grattons 2 kg		X	2	180-190	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	180-200	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	250	2-6
Filets/darnes de poisson		5'	4-3	250	15-30*
Saucisses/ Brochettes/ Côtelettes/ Hamburgers		5'	5-4	250	15-30*
Gigot d'agneau/ Jarret		—	3	200-220	60-90**
Légumes gratinés		—	3	200-220	30-60**
Pommes de terre au four		—	3	200-220	30-60**
Poulet rôti 1 à 1-1.3 Kg		—	3	200-220	60-90**
Rosbif saignant 1Kg		—	3	200-220	30-60**

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



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



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.

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

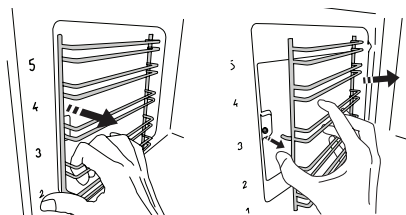


AVERTISSEMENT !

- 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

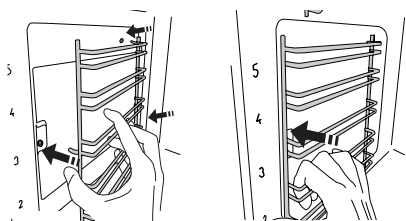
agrippez fermement la partie externe du support et tirez-le vers vous pour sortir le support et les deux goupilles internes de leur appui.



Pour replacer 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).

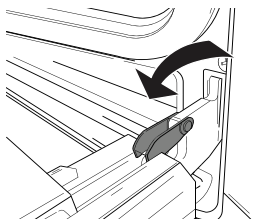


Fig. 1

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).

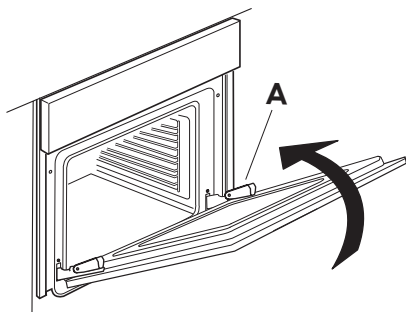


Fig. 2

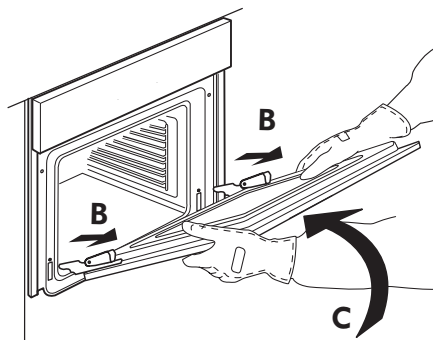


Fig. 3

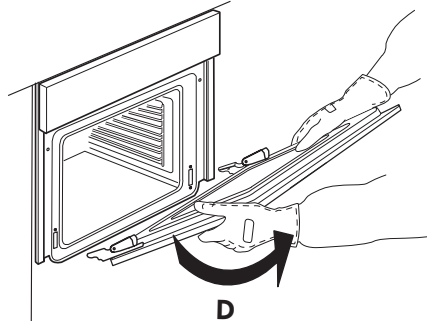


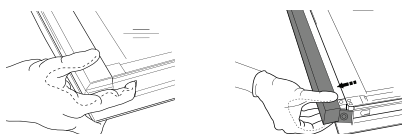
Fig. 4

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

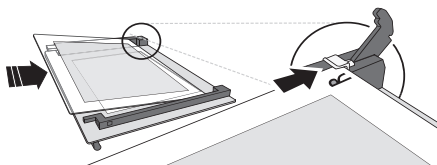
1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en la tirant vers vous.



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.

3. Pour replacer correctement 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.

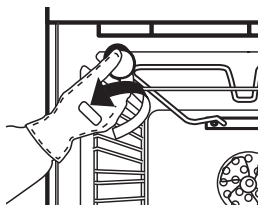


Fig. 5

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
The oven does not work.	Pas de courant.	Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
	Le four n'est pas branché.	Branchez le four à l'alimentation électrique.
	Le bouton de sélection des fonctions du four est positionné sur "☺".	Tournez le bouton de sélection et sélectionnez une fonction de cuisson.

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 : MATÅLSKARE 403.687.65, MATTRADITION 003.687.67	
Nombre de cavités	1
Type de chauffage	Électrique
Nombre de fonctions	6
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	95,3
Consommation d'énergie Fonction convection naturelle (avec charge standard et résistances de voûte et de sole) kWh/cycle	0,99
Consommation d'énergie Fonction chaleur pulsée (avec charge standard et système de chauffage à air pulsé) kWh/cycle	0,81
Résistance voûte W	1500
Résistance inférieure W	1150
Résistance gril W	1500
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)	2750
Dimensions	
Largeur (mm)	595
Hauteur mm	595
Profondeur mm	550
Poids de l'appareil MATÅLSKARE four en acier inox Kg MATTRADITION four en acier inox Kg	27 29

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 forcées, 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.

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 livraison de votre appareil. 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 ?

IKEA gère les prestations de service par le biais de son propre service après-vente ou par l'un de ses partenaires agréés.

Que couvre la garantie ?

La garantie couvre les défauts de l'appareil dus à un vice de fabrication (défaut fonctionnel), à compter de la date d'achat/de livraison de l'appareil. Cette garantie ne s'applique que dans le cas d'un usage domestique.

Les exceptions sont spécifiées sous 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 couverts, pour autant que l'appareil soit accessible à des fins de réparation sans dépenses particulières. Les définitions locales actuelles ou les instructions juridiques en vigueur pour le pays correspondant sont valables sous ces conditions. Les pièces remplacées deviennent la 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 occasionnés à défaut de respecter

les instructions d'utilisation, par une installation inadéquate ou une alimentation électrique inadéquate, les dommages causés par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion ou les dégâts 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 accessoires utilisés ou usés comme par ex. les piles et ampoules.
- Les éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, y compris les rayures et les éventuelles différences de couleur.
- Les dommages provoqués par des corps étrangers, des substances, le nettoyage ou le débouchage des filtres, des systèmes d'écoulement ou des compartiments pour détergents.
- Les dommages occasionnés aux éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle supérieur et inférieur et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et protections des ampoules, 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 mis à jour par le technicien.
- Les réparations qui ne sont pas effectuées par nos réparateurs désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ou lorsque des pièces autres que d'origine ont été utilisées.
- Les réparations consécutives à une installation inadéquate ou non conforme aux spécifications.
- L'utilisation impropre de l'appareil et/ou dans un environnement autre que domestique, par exemple à des fins professionnelles.
- 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 reliés à l'installation initiale de l'appareil IKEA.
Si un prestataire de service IKEA ou son partenaire contractuel agréé répare ou remplace l'appareil conformément à la présente garantie, le prestataire de services ou son partenaire agréé installera l'appareil réparé ou 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 UE.

Loi nationale applicable

La garantie IKEA vous octroie des droits légaux spécifiques, équivalents ou supérieurs aux droits légaux locaux. Cependant, ces conditions ne limitent en aucun cas les droits des consommateurs décrits dans la législation locale.

Couverture géographique

Pour les appareils achetés dans un pays européen et importés 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 à la sécurité figurant dans le manuel d'utilisation.

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

Le centre de réparation et d'entretien agréé pour les appareils IKEA est à votre disposition pour les questions/demandes suivantes :

- Faire une demande d'intervention sous garantie
- Demander des clarifications au sujet de l'installation des appareils IKEA dans les meubles de cuisine IKEA (Remarque : L'installation de gaz doit être réalisée par un installateur agréé)
- Demander des clarifications au sujet du fonctionnement des appareils IKEA

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

Comment nous joindre en cas de besoin



Veillez utiliser uniquement le numéro de téléphone spécifique à votre pays, donné dans la liste en dernière page de ce livret de garantie.

- i Dans le but de vous fournir un service après-vente plus rapide, utilisez les numéros spécifiques repris sur ce livret de garantie et citez toujours le numéro d'article IKEA (numéro composé de 8 chiffres) de l'appareil pour lequel vous avez besoin d'assistance ainsi que le code service à 12 chiffres, indiqués 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 question additionnelle 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.



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.



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

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؟

- الأضرار 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.

- 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 تغير 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، العلب وأجزاء العلب. إلا أن يتم إثبات أن هذه الأضرار ناتجة عن أخطاء في الصناعة.
- العلب طالما لم توجد بها عيوب أثناء زيارة الفني.
- الإصلاحات التي لم تتم عن طريق مزودي الخدمة المحدين 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 فتتحمل 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)

التوصيل الكهربائي

يجب استبدال كابل التيار الكهربائي (من النوع H05 RR-F مقاس 1.5x3 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

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

⚠ 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.

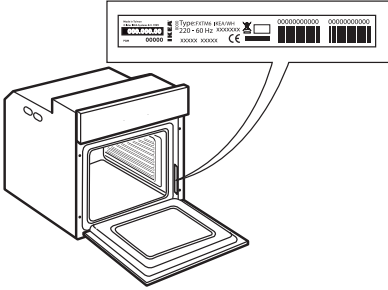
التخلص من الأجهزة المنزلية

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 والاسترداد وإعادة التدوير للأجهزة الكهربائية المنزلية، اتصل بالجهة المحلية المختصة أو خدمة جمع النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريته 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

البيانات الفنية

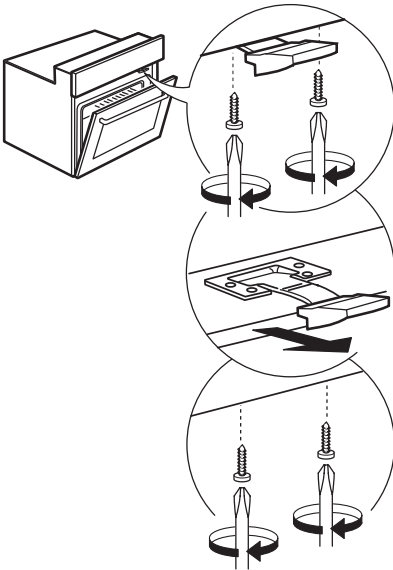
البيانات الفنية مدونة على لوحة الصنع داخل الجهاز.



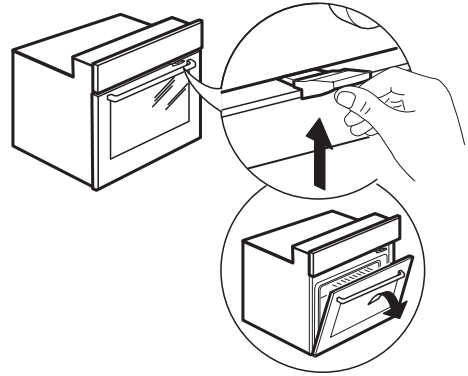
التركيب

تجهيز قفل الباب

لفتح الباب باستخدام تجهيز قفل الباب، انظر شكل 1.



شكل 2



شكل 1

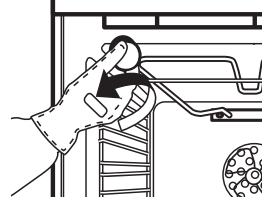
يمكن خلع تجهيز تأمين الباب من خلال اتباع الصور بالترتيب (انظر شكل 2).

البيانات الفنية

نوع المنتج: فرن كهربائي مدمج	
تميّز الموديل:	
MATÄLSKARE 403.687.65	
MATTRADITION 003.687.67	
1	عدد التجاويف
كهربائي	مصدر الحرارة
6	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
1000	قدرة عنصر التسخين السفلي
2200	قدرة عنصر التسخين بالشوابة
1800	قدرة عنصر التسخين بالمروحة
35	قدرة مروحة التبريد
25	قدرة لمبة الفرن
22	قدرة مروحة الفرن
2850	القدرة الاسمية الإجمالية بالواط
الأبعاد	
595	العرض بالمليمتر
595	الارتفاع بالمليمتر
550	العمق بالمليمتر
29	كتلة الجهاز
30	MATÄLSKARE الاستانلس ستيل بالكيلوجرام MATTRADITION الاستانلس ستيل بالكيلوجرام

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 خصيصاً للأجهزة الكهربائية، وليست ملائمة لإضاءة الغرف المنزلية (وفقاً للائحة المفوضية الأوروبية (EC) رقم 2009/244).
- 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.
	تم إدارة مفتاح الاختيار بالفرن إلى "0" (شعار).	أدر مفتاح الاختيار بالفرن لاختيار وظيفة الطهي.

قبل الاتصال بمركز الخدمة المعتمد:

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.

أحرص دائماً على ذكر:

- وصف مختصر للعطل،
- نوع الفرن وطرازه بدقة،
- 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)،

SERVICE 0000 000 00000

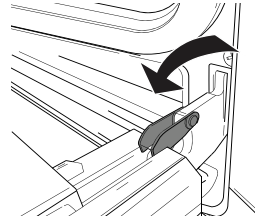


- عنوانك بالكامل،
- رقم هاتفك.

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

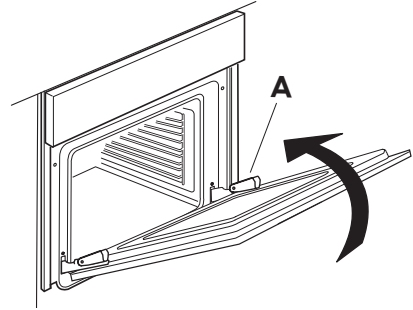
لخلع الباب

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

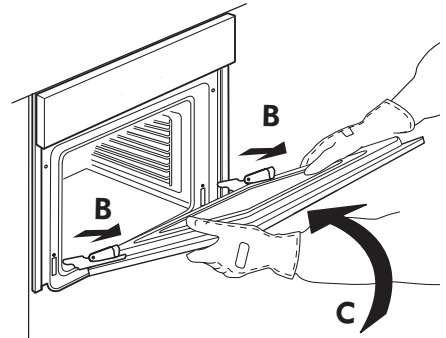


شكل 1

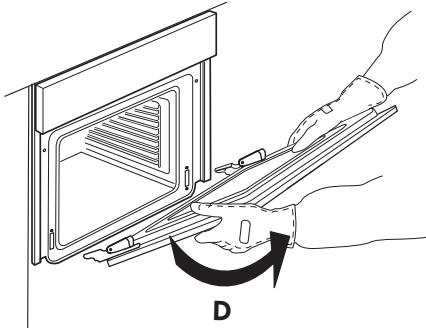
3. أغلق الباب حتى آخره (A)، ارفعه لأعلى (B)، وأدره (C) حتى يتم تحريره (D) (الشكل 2، 3، 4).



شكل 2



شكل 3



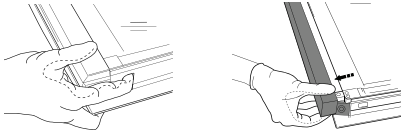
شكل 4

لإعادة تركيب الباب

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

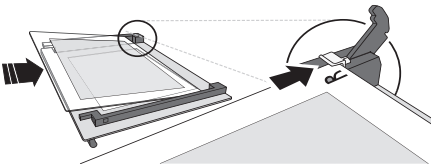
تنظيف الزجاج

1. بعد خلع الباب ووضعه على سطح ناعم بينما المقبض موجها 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.
3. لإعادة الزجاج الداخلي إلى مكانه 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.

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 (الإناميل) وزجاج باب الفرن.
- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ويفضل تنظيفه وهو لا يزال دافئاً لإزالة الاتساخات المتركمة 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). يتمتع الزجاج الداخلي بنعومة لتسهيل التنظيف.

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

الكيماليات

- انقع الكيماليات 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.

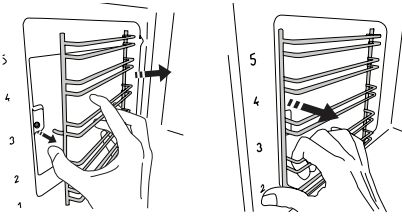
الصيانة

⚠ تحذير!

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

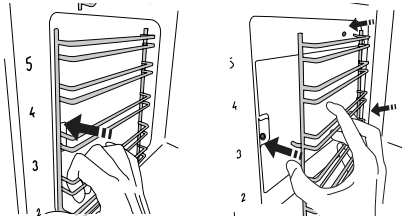
إزالة مجاري الرف

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					
لحم دسم محمر بقشرة 2 كجم		X	2	190-180	150-110
لحم ضأن/ لحم عجل/لحم بقر/ لحم دسم 1 كجم		X	3	200-190	110-80
دجاج/ أرانب/ بط 1 كجم		X	2	230-200	100-50
ديك رومي/ أوز 3 كجم		-	2	200-190	160-100
الأسماك					
سمك مشوي/ مطهو وهو مغلف بورق الزبدة 0.5 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	250	6-2
سمك فيليه/ شرائح		-	4	230	*30-15
السجق/ الكباب/ قطع لحم الضلوع "الريش" / شطائر البيف برجر		-	5	250	*30-15
فخذ ضأن/ زند		X	3	210-200	**90-60
جراتان الخضروات		-	3	210-200	**55-25
بطاطس محمرة		X	3	210-200	**55-35
دجاج مشوي 1.3-1 كجم		X	2	220-200	**70-55
لحم بقر/ روز بيف نيء 1 كجم		X	3	210-200	**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 التفصيل الشخصي.

جداول الطهي

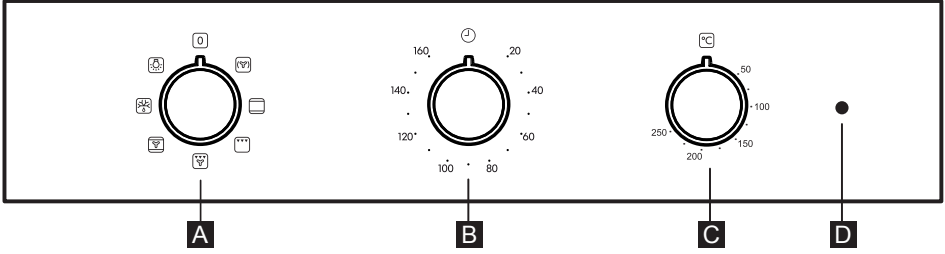
أنواع الأطعمة	الوظيفة	التسخين المسبق	المستوى (من أسفل)	درجة الحرارة (م)	وقت الطهي (دقيقة)
الحلويات والمخبوزات وغيرها					
كيك مخمر	☐	X	3/2	180-160	90-30
	(٢٢)	X	1-4	180-160	90-30
	☐	X	2	200-160	90-35
فطائر محشوة (فطيرة بالجبن، فطيرة محشوة، فطائر محشوة بالفاكهة)	(٢٢)	X	2-4	200-160	90-40
	☐	X	3	180-160	45-20
	(٢٢)	X	1-3-5/2-4	170-150	45-20
البسكويت/تارت الفواكه الصغير	☐	X	3	210-180	40-30
	(٢٢)	X	1-3-5/2-4	200-180	45-35
	☐	X	3	90	200-150
معجنات الشو	(٢٢)	X	1-3-5/2-4	90	200-140
	☐	X	2/1	250-190	50-15
	(٢٢)	X	2-4	250-190	25-20
الميرننجز	☐	X	3	250	20-10
	(٢٢)	X	2-4	250-230	25-10
	☐	X	3	200-180	55-40
خبز / بيتزا / خبز الفوكاشيا	(٢٢)	X	1-3-5/2-4	200-180	60-45
	☐	-	3	200-190	30-20
	(٢٢)	-	1-3-5/2-4	190-180	40-20
البيتزا المجمدة	☐	X	2	200-190	65-45
	(٢٢)	X	1-4	200	***100-50
	(٢٢)	X	1-4	200-190	***100-45
الفطائر المتبلّة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)	☐	X	2-4	180	***50-30
	(٢٢)	X	1-3-5/2-4	190-180	40-20
	☐	X	2	200-190	65-45
مخبوزات فول-أوفان / باف باستري	(٢٢)	X	1-4	200	***100-50
	(٢٢)	X	1-4	200-190	***100-45
	(٢٢)	X	2-4	180	***50-30
لازانيا / معكرونة فرن / كاتلوني / كعكة الفواكه	☐	X	1-3-5	190-180	***120-40
	(٢٢)	X	1-3-5	190-180	***120-40
	(٢٢)	X	1-3-5	190-180	***120-40
لازانيا ولحم	(٢٢)	X	1-3-5	190-180	***120-40
	(٢٢)	X	1-3-5	190-180	***120-40
	(٢٢)	X	1-3-5	190-180	***120-40
اللحم والبطاطس	(٢٢)	X	1-3-5	190-180	***120-40
	(٢٢)	X	1-3-5	190-180	***120-40
	(٢٢)	X	1-3-5	190-180	***120-40
الأسماك والخضروات	(٢٢)	X	1-3-5	190-180	***120-40
	(٢٢)	X	1-3-5	190-180	***120-40
	(٢٢)	X	1-3-5	190-180	***120-40
وجبة كاملة فطيرة فاكهة (المستوى 5) / لازانيا (المستوى 3) / اللحم (المستوى 1)	(٢٢)	X	1-3-5	190-180	***120-40
	(٢٢)	X	1-3-5	190-180	***120-40
	(٢٢)	X	1-3-5	190-180	***120-40

جدول وظائف الفرن

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

الوظيفة	وصف الوظائف
0	الفرن متوقف. لإيقاف الفرن.
	وظيفة دفع الهواء لطهي أطعمة مختلفة على عدة أرفف وتتطلب نفس درجة الحرارة (بحد أقصى ثلاثة أرفف) وفي مدة زمنية واحدة. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.
	تقليدي (تسخين علوي وسفلي) لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط. يفضل استخدام الرف الثاني أو الثالث.
	الشواية لشواء شرائح اللحم، الكباب والسحق وطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.
	شواء باستخدام المروحة لشواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.
	الخبز بالتوزيع الحراري لإعداد الكيك ذي الحشو السائل على رف واحد. يمكن استخدام هذه الوظيفة أيضا للطهي على رفين. قم بتبديل أوضاع الأطباق لطهي الطعام بدرجة متساوية.
	إذابة التجمد لإذابة التجمد عن الطعام بشكل أسرع. ضع الطعام في منتصف الحيز الداخلي، المستوى 3
	الإضاءة لإضاءة المصباح في الحيز.

لوحة التحكم

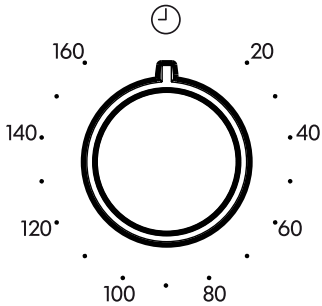


C مفتاح الثرموستات
D لمبة دايود الثرموستات / الإحماء

A مفتاح الاختيار
B مفتاح الوقت

الاستخدام اليومي

4. ضبط الميقاتي
لا تقوم هذه الوظيفة الاختيارية بإيقاف أو تفعيل الطهي وإنما تسمح لك باستخدام منبه الدقائق، سواء خلال تفعيل وظيفة ما أو عند إيقاف الفرن.
لتفعيل الميقاتي، أدر مفتاح الميقاتي يمينا في اتجاه حركة عقارب الساعة ثم أدره مرة أخرى في الاتجاه العكسي لضبط مدة الطهي المرغوبة: تصدر إشارة صوتية لتنبيهك عند انتهاء العد التنازلي.

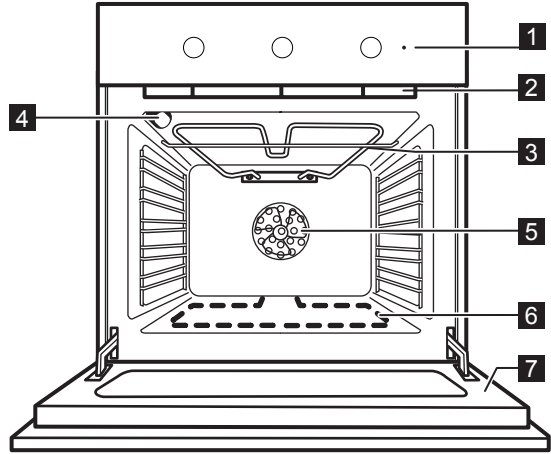


1. اختيار وظيفة
لاختيار وظيفة، أدر مفتاح الاختيار إلى رمز الوظيفة المرغوبة.
2. تفعيل وظيفة
بدويا
لبدء تشغيل الوظيفة المختارة، أدر مفتاح الثرموستات لضبط درجة الحرارة المرغوبة.
لإيقاف الوظيفة في أي وقت، أوقف الفرن وأدر مفتاح الاختيار و مفتاح الثرموستات.

3. الإحماء
بمجرد تفعيل الوظيفة تضيء لمبة دايود الثرموستات للإشارة أن فترة الإحماء قد بدأت.
في نهاية هذه العملية تنطفئ لمبة دايود الثرموستات للإشارة إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة: وعند هذه اللحظة، ضع الطعام في الداخل وواصل عملية الطهي.
يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سلبية على نتائج الطهي النهائية.

شرح المنتج

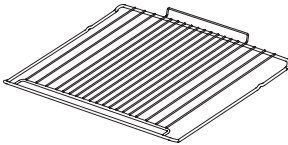
- 1 لوحة التحكم
- 2 مروحة التبريد (غير مرئية)
- 3 عنصر الشواية
- 4 لمبة الفرن
- 5 مروحة الفرن
- 6 عنصر التسخين السفلي (مخفي)
- 7 باب الفرن
- 8 قفل الباب



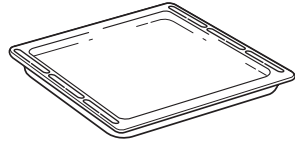
الكماليات

صينية الخبز

الشبكة السلكية



2x



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 الخبز 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 المأخذ متعددة التوصيلات أو المهابئات. يجب ألا يتسنى للمستخدم إمكانية الوصول إلى الأجزاء الكهربائية بعد التركيب. لا تستخدم الجهاز وأنت مبلل أو حافي القدمين. لا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان هناك تلف في كابل أو قابس الكهرباء، أو في حالة تعذر تشغيله بالطريقة الصحيحة، 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.

التركيب

⚠ التركيب يجب نقل الجهاز وتركيبه بواسطة شخصين على الأقل - خطر الإصابة. استخدم قفازات واقية لإخراج الجهاز من العبوة ولتركيبه - 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 تغيير أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص دليل المستخدم على ذلك بشكل محدد. حافظ على بقاء الأطفال بعيدا عن موقع التركيب. بعد إخراج الجهاز من عبوته، تحقق من عدم تضرره أثناء النقل. وفي حالة وجود مشكلات، اتصل بالموزع أو أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. بعد الانتهاء 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 التعرض لصدمة كهربائية. لا تقم بتفعيل الجهاز إلا بعد اكتمال التركيب.

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

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

التحذيرات الكهربائية

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

⚠ 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 مؤمرا، بالتوافق مع مواصفات الأمان الكهربائية المحلية.

⚠ 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 والنزل بنظام المبيت والإفطار والبيئات الأخرى ذات الطابع السكني.

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

⚠ 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.

فهرس المحتويات

14	ما العمل عندما ...	4	معلومات السلامة
15	البيانات الفنية	7	شرح المنتج
16	التركيب	8	لوحة التحكم
17	التوصيل الكهربائي	8	الاستخدام اليومي
17	متطلبات الحفاظ على البيئة	10	جداول الطهي
18	ضمان IKEA	12	التنظيف والصيانة

معلومات السلامة

⚠️ 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.

⚠️ لا تترك الجهاز أبداً دون مراقبة أثناء

تجفيف الطعام. إذا كان الجهاز ملائماً لاستخدام المجس، فاقصر 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 الجهاز - خطر الإصابة بحروق. احرص على عدم انسداد فتحات الهواء الساخن بمقدمة الفرن - خطر الحريق.

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 يقتفرون 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. يحظر على الأطفال تنظيف الجهاز وصيانته دون إشراف.

4
FRANÇAIS

عربي
4

MATÄLSKARE MATTRADITION

AR



Design and Quality
IKEA of Sweden