

FRANÇAIS
5

4
عربي

Table des matières

Consignes de sécurité	4	Caractéristiques techniques	16
Description du produit	7	Installation	17
Bandeau de commandes	8	Branchements électriques	18
Usage quotidien	8	Conseils pour la protection de l'environnement	18
Tableaux de cuisson	10	GARANTIE IKEA	19
Nettoyage et entretien	12		
Que faut-il faire si...	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 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. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

 Ne touchez pas le four pendant le cycle de pyrolyse (auto-nettoyage) : risque de brûlure. Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après le cycle de pyrolyse (jusqu'à ce que la pièce soit bien aérée). Les débordements importants dans la cavité, comme les débordements d'huile et de gras, doivent être nettoyés avant de lancer le cycle de pyrolyse. Ne laissez pas d'ustensiles ou de matériaux à l'intérieur de la cavité du four pendant le cycle de pyrolyse.

⚠ Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle de pyrolyse : risque de brûlure.

⚠ 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 : risque d'incendie.

⚠ Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies : risque d'incendie. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites la cuisson avec des aliments riches en matière grasse, huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool : risque d'incendie. Utilisez des gants pour retirer les plats et les accessoires. À la fin de la cuisson, ouvrir la porte avec soin pour permettre à l'air chaud ou la vapeur d'évacuer graduellement avec d'accéder la cavité : risque de brûlure. Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four : risque d'incendie.

⚠ Prenez garde de ne pas entrer en collision avec 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 fonctionner à l'aide d'un dispositif de commutation externe, comme

une minuterie ou un système de télécommande.

⚠ 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.

⚠ Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation professionnelle. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ 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 : risque de coupure.

⚠ 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: risque d'étouffement. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation : risque de choc électrique. Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil : risque de choc électrique. 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 le rebord supérieur du four : risque de brûlure. 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 : risque de brûlure.

⚠ Ne pas installer l'appareil

derrière une porte décorative : risque d'incendie.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

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

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

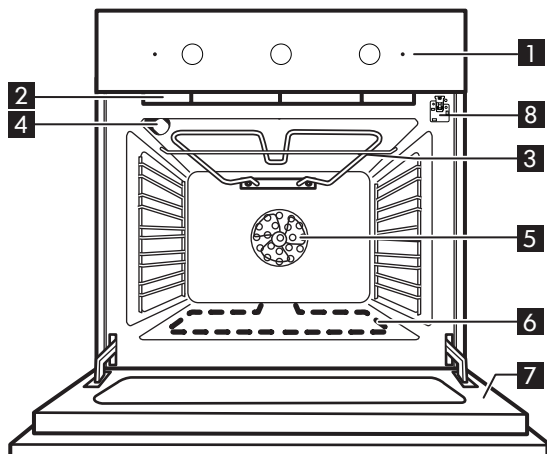
⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus.

N'utilisez pas cet appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou échappé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble identique par le fabricant, un représentant de son service après-vente ou toute autre personne qualifiée : risque de choc électrique.

⚠ Si le câble d'alimentation doit être remplacé, contactez un centre de service agréé.

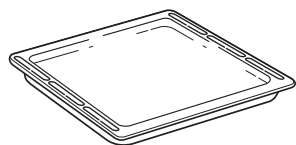
Description du produit



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

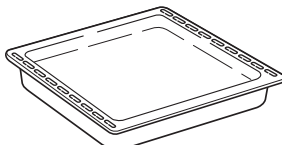
Accessoires

Plaque à pâtisserie



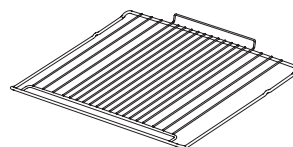
1x

Plaque à pâtisserie



1x

Grille



2x

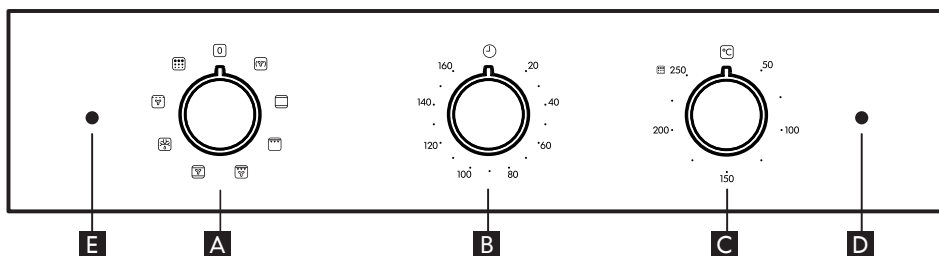
Insertion de la grille métallique et des autres accessoires

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

E DEL de verrouillage

Usage quotidien

1. Sélectionner une fonction

Pour sélectionner une fonction, tournez 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.

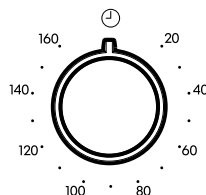
À la fin du processus, le voyant thermostat s'éteint pour indiquer que le four a atteint la température réglée : vous pouvez maintenant placer les aliments à l'intérieur et débiter la cuisson.

Veillez 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.



5. Pour lancer la fonction de nettoyage automatique, tournez le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur l'icône

La fonction démarre automatiquement, la porte se verrouille, et l'ampoule à l'intérieur du four s'éteint

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 ou 3e 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
	NETTOYAGE PYRO	Pour éliminer les éclaboussures de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température (plus de 400 °C). La durée est réglée automatiquement à 120 minutes.
	ÉCO*	Lorsque la fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi économiser de l'énergie, la porte du four ne doit pas être ouverte avant la fin de la cuisson

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

Remarques importantes :

Pendant le cycle d'auto-nettoyage (pyrolyse), assurez-vous d'enlever tous les accessoires fournis, afin d'éviter toute augmentation ultérieure de la température extérieure de la porte et d'assurer un nettoyage plus efficace de la partie inférieure du four.

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	160-180	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	3	160-180	20-45
		X	4-2/5-3-1	150-170	20-45
Choux ronds		X	3	180-210	30-40
		X	4-2/5-3-1	180-200	35-45
Meringues		X	3	90	150-200
		X	4-2/5-3-1	90	140-200
Pain/Pizza/Fougasse		X	1/2	190-250	15-50
		X	4-2	190-250	20-25
Pizzas surgelées		X	3	250	10-20
		X	4-2	230-250	10-25
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		X	3	180-200	40-55
		X	4-2/5-3-1	180-200	45-60
Vol-au-vent/biscuits salés en pâte feuilletée		-	3	190-200	20-30
		-	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	4-1	200	50-100***
Viande et pommes de terre		X	4-1	190-200	45-100***
Poisson et légumes		X	4-2	180	30-50***
Plat complet Tarte aux fruits (Niveau 5) / Lasagnes (Niveau 3) / Viande (Niveau 1)		X	5-3-1	180-190	40-120***
Rôtis/rôtis farcis		-	2	180-200	100-150***

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	3	190-200	80-110
Poulet/Lapin/Canard 1Kg		X	2	200-230	50-100
Dinde/Oie 3Kg		-	2	190-200	100-160
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		-	4-3	230-250	15-30*
Saucisses/ Brochettes/ Côtelettes/ Hamburgers		-	5-4	250	15-30*
Gigot d'agneau/ Jarret		X	3	200-210	60-90**
Légumes gratinés		-	3	200-210	25-55**
Pommes de terre au four		X	3	200-210	35-55**
Poulet rôti 1 à 1-1.3 Kg		X	2	200-220	55-70**
Rosbif saignant 1Kg		X	3	200-210	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

 **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.

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.

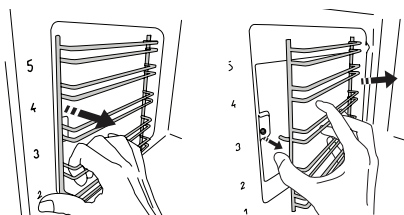
ENTRETIEN

AVERTISSEMENT !

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

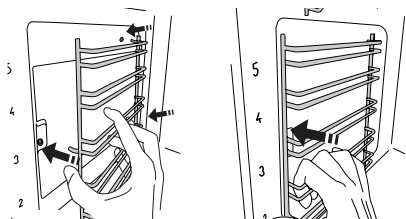
Pour retirer les supports de grille

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).

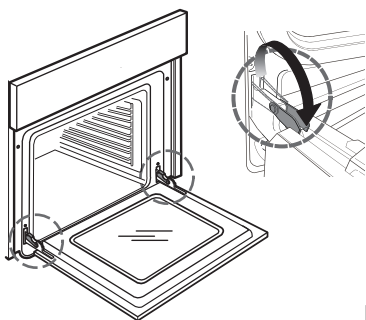


Fig. 1

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).

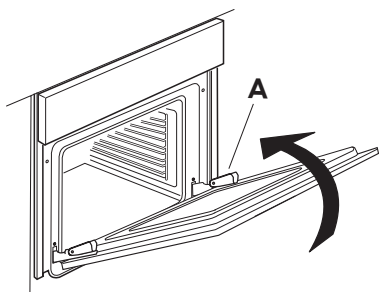


Fig. 2

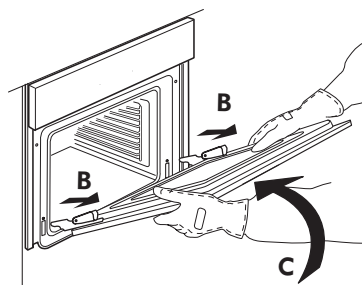


Fig. 3

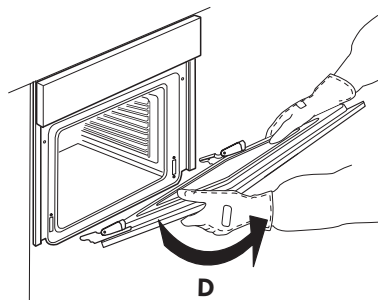


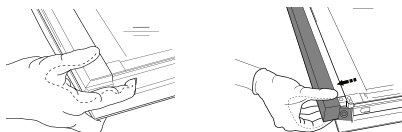
Fig. 4

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

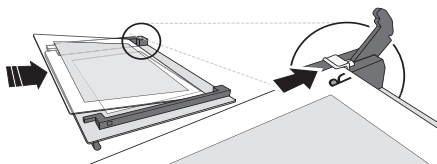
Nettoyage de la vitre

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.
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.

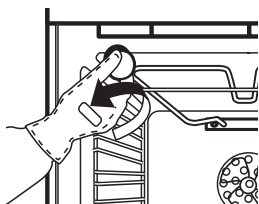


Fig. 5

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.

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 103.702.08 MATTRADITION 903.702.09	
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	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	2200
Résistance inférieure W	1000
Résistance grill W	2200
Résistance ventilateur W	1800
Ventilateur de refroidissement (W)	35
Ampoule du four (W)	25
Puissance nominale du ventilateur de four (W)	22
Puissance totale (W)	2850
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	29 30

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.

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 IKEA وأرقام الهواتف الخاصة بها.



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 21 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 AEKI 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؟

• 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.

- 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 المحددين وأو 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 AEKI 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.

(نقطة لبريطانيا العظمى)

التوصيل الكهربائي

يجب استبدال كابل التيار الكهربائي (من النوع H05 RR-F مقاس 5.1x3 مم²) بمعرفة فني كهرباء مؤهل. اتصل بمركز خدمة AEKI 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



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 الخبز ذات الطلاء الداكن أو المطلية بالمينا (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 للتنظيف 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

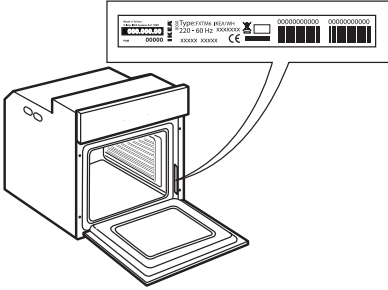
مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة 001% ومميزة برمز إعادة التدوير. لذا، يجب التخلص من أجزاء التغليف المختلفة بطريقة مسؤولة وبالتوافق التام مع تشريعات السلطات المحلية بخصوص التخلص من النفايات.

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 (EEEW). من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة سوف تساعد في منع النفايات السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

البيانات الفنية

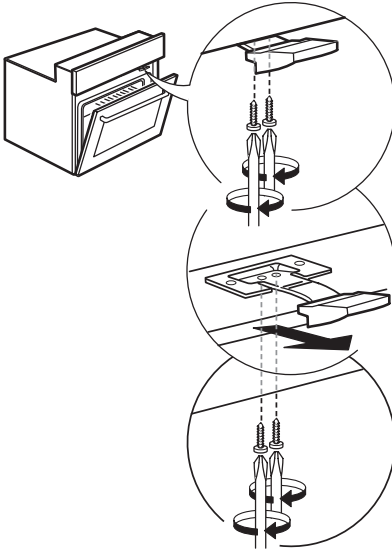
البيانات الفنية مدونة على لوحة الصنع داخل الجهاز.



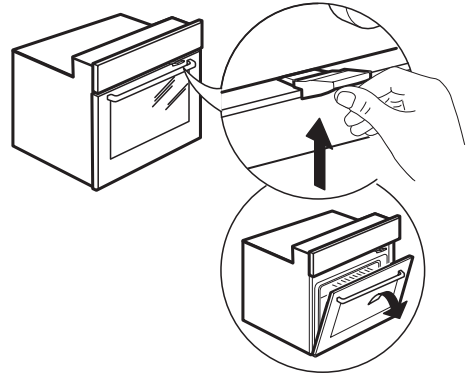
التركيب

تجهيز قفل الباب

لفتح الباب باستخدام تجهيز قفل الباب، انظر شكل 1.



شكل 2



شكل 1

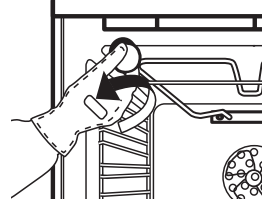
يمكن خلع تجهيز تأمين الباب من خلال اتباع الصور بالترتيب (انظر شكل 2).

البيانات الفنية

نوع المنتج: فرن كهربائي مدمج	
تميّز الموديل: MATÅLSKARE 103.702.08 MATTRADITION 903.702.09	
1	عدد التجاويف
كهربائي	مصدر الحرارة
6	عدد الوظائف
17	السعة القابلة للاستخدام. تُقاس باللتر مع خلع أي من الشبكات الجانبية واللوحات الحفازة
1911	مساحة أكبر لوح خببز مُقاسة بوحدة سم ²
+A	فئة كفاءة استغلال الطاقة (أقل استهلاك)
2,18	مؤشر كفاءة استغلال الطاقة
98,0	استهلاك الطاقة الوظيفة التقليدية (في ظل استخدام الكمية القياسية والتسخين العلوي + السفلي) كيلو واط/ساعة لكل دورة
96,0	استهلاك الطاقة وظيفة دفع الهواء بالمروحة (في ظل استخدام الكمية القياسية والتسخين بدفع الهواء) كيلو واط/ساعة لكل دورة
0022	قدرة عنصر التسخين العلوي
0001	قدرة عنصر التسخين السفلي
0022	قدرة عنصر التسخين بالشواية
0081	قدرة عنصر التسخين بالمروحة
53	قدرة مروحة التبريد
52	قدرة لمبة الفرن
22	قدرة مروحة الفرن
0582	القدرة الاسمية الإجمالية بالواط
الأبعاد	
595	العرض بالمليمتر
595	الارتفاع بالمليمتر
055	العمق بالمليمتر
92 03	كتلة الجهاز ERAKSLÅTAM الاستانلس ستيل بالكيلوجرام NOITIDARTTAM 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 52 واط/032 فقط من النوع 003T، 9G، م.
- اللبنة المستخدمة في الجهاز مصممة خصيصاً للأجهزة الكهربائية، وليست ملائمة لإضاءة الغرف المنزلية (وفقاً للائحة المفوضية الأوروبية (CE) رقم 9002/442).
- تتوفر اللمبات لدى مركز خدمة AEKI 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.

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 AEKI المعتمد.
- احرص 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

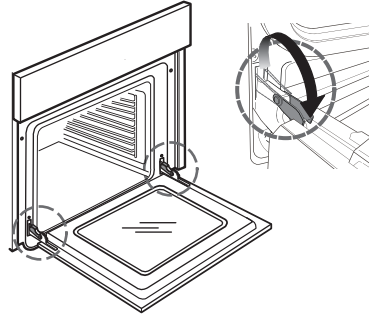


- عنوانك بالكامل،
- رقم هاتفك.

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

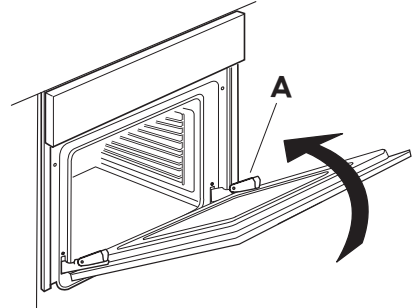
لخلع الباب

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

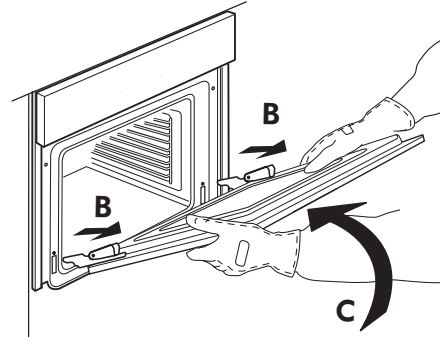


شكل 1

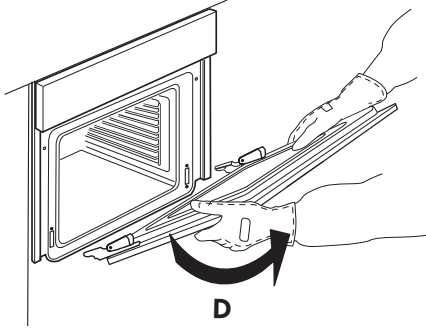
3. أغلق الباب حتى آخره (A)، ارفعه لأعلى (B)، وأدره (C) حتى يتم تحريره (D) (الشكل 2، 3، 4).



شكل 2



شكل 3



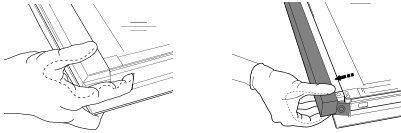
شكل 4

لإعادة تركيب الباب

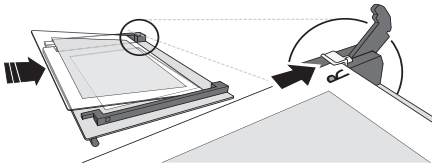
1. أدخل المفصلات في أماكنها.
2. افتح الباب تماماً.
3. أنزل الماسكتين.
4. أغلق الباب

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.

⚠ تحذير!

- أثناء وبعد دورة التنظيف بالانحلال الحراري، يجب إبعاد كافة الحيوانات المنزلية (خاصة الطيور) عن موقع الجهاز.

الكماليات

- انقع الكماليات في مياه 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.

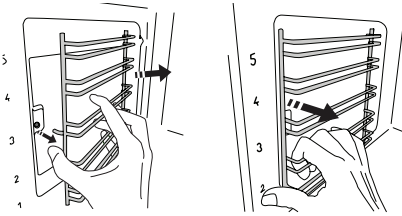
الصيانة

⚠ تحذير!

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

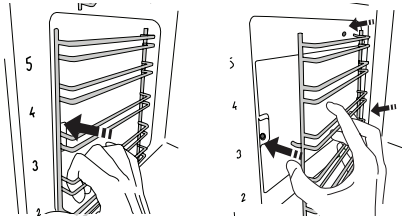
إزالة مجاري الرف

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



إعادة وضع مجاري الرف

ضع المجري بالقرب من الحيز ثم أدخل المسمارين في مبيتهما. بعد ذلك ضع الجزء الخارجي بالقرب من مبيته، 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	091-081	051-011
لحم ضأن/ لحم عجل/لحم بقر/ لحم دسم 1 كجم		X	3	002-091	011-08
دجاج/ أرانب/ بط 1 كجم		X	2	032-002	001-05
ديك رومي/ أوز 3 كجم		-	2	002-091	061-001
الأسماك					
سمك مشوي/ مطهو وهو مغلف بورق الزبدة 5.0 كجم (فيليه، كاملة)		X	2	091-071	05-03
الخضروات					
خضروات محشوة (طماطم، كوسة، باننجان)		X	2	002-081	07-05

جدول الطهي باستخدام وظيفة الشواية

أنواع الأطعمة	الوظيفة	التسخين المسبق	المستوى (من أسفل)	درجة الحرارة (م)	وقت الطهي (دقيقة)
التوست		5'	5	052	6-2
سمك فيليه/ شرائح		-	4	032	*03-51
السجق/ الكباب/ قطع لحم الضلوع "الريش" / شطائر البيف برجر		-	5	052	*03-51
فخذ ضأن/ زند		X	3	012-002	**09-06
جراتان الخضروات		-	3	012-002	**55-52
بطاطس محمرة		X	3	012-002	**55-53
دجاج مشوي 1-3.1 كجم		X	2	022-002	**07-55
لحم بقر/ روز بيف نيء 1 كجم		X	3	012-002	**05-53

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	081-061	09-03
	(٢٢)	X	1-4	081-061	09-03
	☐	X	2	002-061	09-53
فطائر محشوة (فطيرة بالجبن، فطيرة محشوة، فطائر محشوة بالفاكهة)	(٢٢)	X	2-4	002-061	09-04
	☐	X	3	081-061	54-02
	(٢٢)	X	1-3-5/2-4	071-051	54-02
البسكويت/تارت الفواكه الصغير	☐	X	3	012-081	04-03
	(٢٢)	X	1-3-5/2-4	002-081	54-53
	☐	X	3	09	002-051
معجنات الشو	(٢٢)	X	1-3-5/2-4	09	002-041
	☐	X	2/1	052-091	05-51
	(٢٢)	X	2-4	052-091	52-02
الميرننجز	☐	X	3	052	02-01
	(٢٢)	X	2-4	052-032	52-01
	☐	X	3	002-081	55-04
خبز / بيتزا / خبز الفوكاشيا	(٢٢)	X	1-3-5/2-4	002-081	06-54
	☐	-	3	002-091	03-02
	(٢٢)	-	1-3-5/2-4	091-081	04-02
البيتزا المجمدة	☐	X	2	002-091	56-54
	(٢٢)	X	1-4	002	***001-05
	(٢٢)	X	1-4	002-091	***001-54
الفطائر المتبلة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)	☐	X	2-4	081	***05-03
	(٢٢)	X	1-3-5	091-081	***021-04
	☐	-	2	002-081	***051-001
مخبوزات فول-أوفان / باف باستري	☐	X	1-4	091-081	***021-04
	(٢٢)	X	1-4	002-091	***001-54
	(٢٢)	X	2-4	081	***05-03
لازانيا / معكرونة فرن / كاتلوني / كعكة الفواكه	☐	X	1-4	002-091	***001-54
	(٢٢)	X	1-4	002-091	***001-54
	(٢٢)	X	2-4	081	***05-03
لازانيا ولحم	☐	X	1-4	002-091	***001-54
	(٢٢)	X	1-4	002-091	***001-54
	(٢٢)	X	2-4	081	***05-03
اللحم والبطاطس	☐	X	1-4	002-091	***001-54
	(٢٢)	X	1-4	002-091	***001-54
	(٢٢)	X	2-4	081	***05-03
الأسماك والخضروات	☐	X	1-4	002-091	***001-54
	(٢٢)	X	1-4	002-091	***001-54
	(٢٢)	X	2-4	081	***05-03
وجبة كاملة فطيرة فاكهة (المستوى 5) / لازانيا (المستوى 3) / اللحم (المستوى 1)	☐	X	1-4	002-091	***001-54
	(٢٢)	X	1-4	002-091	***001-54
	(٢٢)	X	2-4	081	***05-03
لحم الروست/قطع لحم الروست المحشوة	☐	X	1-4	002-091	***001-54
	(٢٢)	X	1-4	002-091	***001-54
	(٢٢)	X	2-4	081	***05-03

جدول وظائف الفرن

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

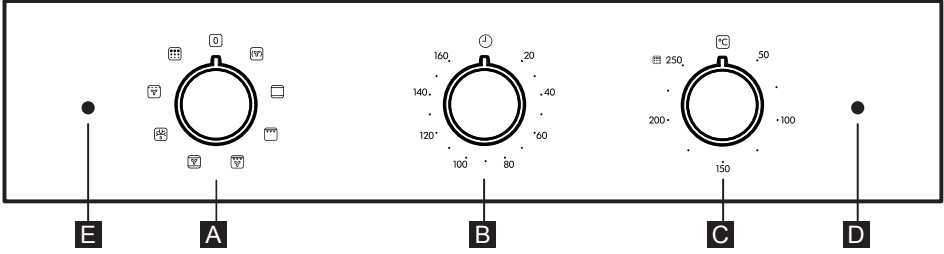
الوظيفة	وصف الوظائف
0	الفرن متوقف
	وظيفة دفع الهواء
	تقليدي (تسخين علوي وسفلي)
	الشواية
	شواء باستخدام المروحة
	الخبز بالتوزيع الحراري
	إذابة التجمد
	التنظيف الحراري
	الطريقة الاقتصادية*

*الوظيفة مستخدمة كمرجع لبيان كفاءة استهلاك الطاقة طبقاً لللائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 4102 / 56

ملاحظات هامة:

أثناء دورة التنظيف الذاتي (الانحلال الحراري) تأكد من خلع كافة الملحقات لمنع أي زيادة أخرى في درجة الحرارة الخارجية للباب، ولضمان كفاءة تنظيف الجزء السفلي من الفرن.

لوحة التحكم

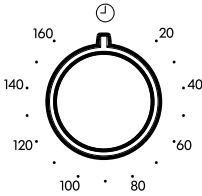


D لمبة دايود الثرموستات / الإحماء
E لمبة الدايود الخاصة بقلب الباب

A مفتاح الاختيار
B مفتاح الوقت
C مفتاح الثرموستات

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.



5. لتفعيل وظيفة التنظيف الأوتوماتيكي، أدر مفتاح الاختيار ومفتاح الثرموستات إلى أيقونة الحرارة (☼). يتم تشغيل الوظيفة أوتوماتيكيا، يتم غلق الباب، وتنطفئ الإضاءة داخل الفرن.

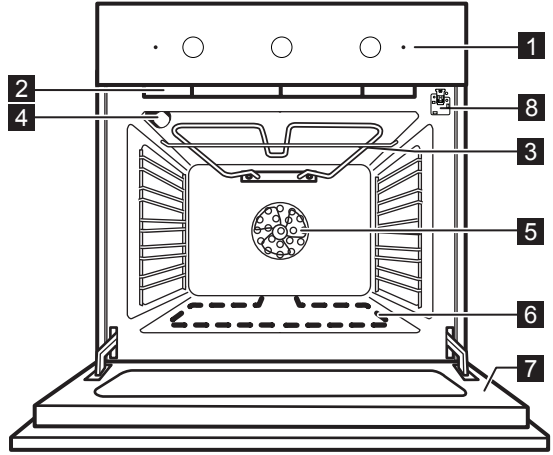
1. اختيار وظيفة
اختيار وظيفة، أدر مفتاح الاختيار إلى رمز الوظيفة المرغوبة.
2. تفعيل وظيفة
بدويا
لبدء تشغيل الوظيفة المختارة، أدر مفتاح الثرموستات لضبط درجة الحرارة المرغوبة.
لإيقاف الوظيفة في أي وقت، أوقف الفرن وأدر مفتاح الاختيار و مفتاح الثرموستات.

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.

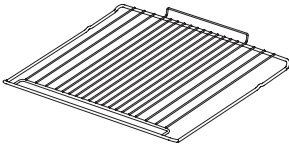
شرح المنتج

- 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



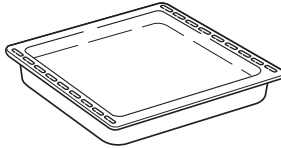
الكماليات

الشبكة السلكية



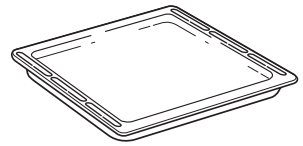
x2

صينية الخبز



x1

صينية الخبز



x1

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 المآخذ متعددة التوصيلات أو المهاترات. يجب ألا يتسنى للمستخدم إمكانية الوصول إلى الأجزاء الكهربائية بعد التركيب. لا تستخدم الجهاز وأنت ميلل 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.

⚠ قم بتنفيذ جميع أعمال قطع الخزانة قبل تركيب الجهاز في المبيت وتخلص بعناية من جميع الرقاقت 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.

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

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

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.

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

التركيب

⚠ يجب نقل الجهاز وتركيبه بواسطة شخصين أو أكثر - خطر الإصابة. استخدم 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 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.

⚠ احتفظ بالملابس والمواد الأخرى القابلة للاشتعال بعيدا عن الجهاز إلى أن تبرد جميع الأجزاء تماما - خطر نشوب حرائق. توخ الحذر دائما عند طهي أطعمة غنية بالدهون أو الزيت أو عند إضافة المشروبات الكحوليات - خطر الحريق. استخدم قفازات الفرن لإخراج الأواني والكماليات. بعد انتهاء الطهي، افتح الباب بحذر، لإتاحة خروج الهواء أو البخار الساخن تدريجيا قبل إدخال يدك في تجويف الفرن - خطر التعرض لحروق. احرص على عدم انسداد فتحات الهواء الساخن بمقدمة الفرن - خطر نشوب حرائق.

⚠ توخ الحذر عندما يكون باب الفرن مفتوحا أو في وضع منخفض، لتجنب اصطدام الباب.

هب حواسم! ما دخلت سال

⚠ تنبيه: الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق جهاز تشغيل خارجي مثل مؤقت خارجي 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).

فهرس المحتويات

15	ما العمل عندما...	5	معلومات السلامة
16	البيانات الفنية	8	شرح المنتج
17	التركيب	9	لوحة التحكم
18	التوصيل الكهربائي	9	الاستخدام اليومي
18	متطلبات الحفاظ على البيئة	11	جداول الطهي
19	ضمان IKEA	13	التنظيف والصيانة

معلومات السلامة

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. 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. يجب إبعاد الأطفال دون سن ٨ سنوات إلا إذا كانت هناك ملاحظة وإشراف دائم عليهم.

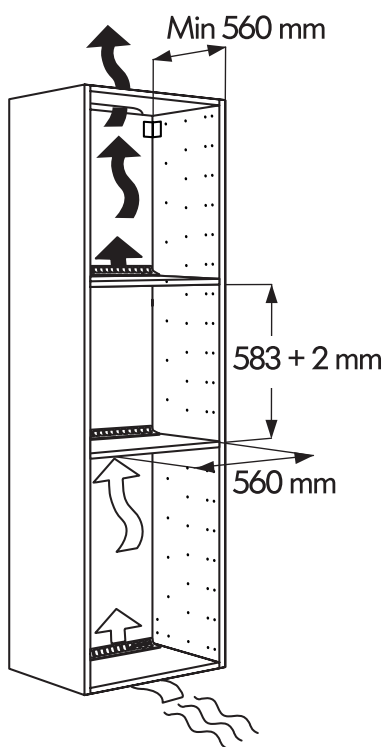
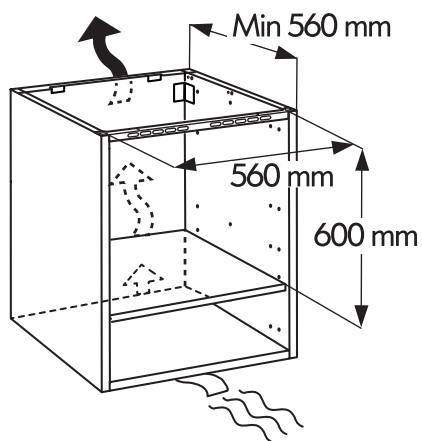
⚠ لا تلمس الفرن أثناء دورة التحلل

الحراري (التنظيف الذاتي) - خطر التعرض لحروق. أبعد الأطفال والحيوانات الأليفة أثناء تشغيل دورة التحلل الحراري وبعدها (حتى الانتهاء من تهوية الغرفة). يجب إزالة الانسكاب الزائد خاصة الدهون والزيوت من الحيز الداخلي للفرن قبل تشغيل دورة التحلل الحراري. لا تترك أي كماليات أو مواد داخل الحيز الداخلي للفرن أثناء دور التحلل الحراري.

⚠ إذا كان الفرن موكباً تحت موقد، فتأكد أن جميع الشعلات أو أسطح التسخين الكهربائية مطفأة أثناء تشغيل دورة التنظيف بالتحلل الحراري. - خطر الإصابة بحروق.

⚠ 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 نشوب حرائق.



5
FRANÇAIS

عربي
4

MATÄLSKARE MATTRADITION

AR



Design and Quality
IKEA of Sweden