

AR
FR

REALISTISK TJÄNLIG

4
FRANÇAIS

العربية

4

فضلا راجع الصفحة الأخيرة من هذا الدليل
للاطلاع على قائمة كاملة بمراكز الخدمة
المعتمدين والمعيين من IKEA وأرقام
الهاتف المحلية.



Consultez la liste complète
des centres d'entretien et de
réparation agréés IKEA ainsi
que des numéros de téléphone
nationaux correspondants à la
dernière page de ce manuel.

جدول المحتويات

12	ماذا تفعل لو...	1	معلومات السلامة
13	البيانات التقنية	4	وصف المنتج
14	التركيب	6	لوحة التحكم
16	التوصيل الكهربائي	6	استخدام اليومي
16	القضايا البيئية	8	جادول الطهي
17	ضمان IKEA	10	التنظيف والصيانة

معلومات السلامة

- المستخدم على ذلك بالتحديد.
- يجب أن يقوم باستبدال سلك الطاقة فني مؤهلاً. اتصل بمركز الخدمة المعتمد.
 - تتطلب التشريعات المعنية أن يتم تأريض الجهاز.
 - يجب أن يكون سلك الطاقة طويلاً بحيث يسمح بتوصيل الجهاز بمصدر الطاقة بعد تثبيت الجهاز في مكانه، في مقبس الشبكة. عندما يتم تركيب الجهاز، وفر قاطع دائر متعدد الأقطاب مع فصل الملامس (3) ملم على الأقل) في جميع الأقطاب التي توفر فصل كامل عند الفطالية الزائدة من الفتنة الثالثة (III)، ويجب تضمينه في أسلاك ثابتة طبقاً للقواعد المحلية للتوصيل بالأسلاك.
 - لا تستخدم محولات الطاقة بمقابس متعددة أو سلك تطويل.
 - لا تسحب سلك مصدر التيار الكهربى لفصل الجهاز عن مصدر التيار.
 - يجب أن لا يسهل الوصول إلى الأجزاء الكهربائية من قبل المستخدم بعد التركيب.
 - إذا كان سطح شريحة الحث الحراري منشققاً فلا تستخدمنه بل أطفئه لتجنب احتمال صدمة كهربائية (فقط بالنسبة للموديلات المجهزة بوظيفة الحث الحراري).
 - لا تلمس الجهاز بأي جزء مبلل من جسمك.
- سلامتك وسلامة الآخرين مهمة جداً.
- هذا الكتاب والجهاز نفسه يقدم تحذيرات هامة خاصة بالسلامة يجب قراءتها ومراعاتها في جميع الأوقات.
- △ هذا هو رمز الخطر المتعلق بالسلامة، الذي ينبه المستخدمين إلى المخاطر المحتملة بالنسبة لأنفسهم وللآخرين.
- جميع تحذيرات السلامة تكون مسبوقة برمز الخطر والعبارات التالية:
- △ خطر! يشير إلى موقف خطر قد يسبب إصابة خطيرة في حالة عدم تجنبه.
- △ تحذير! يشير إلى موقف خطر قد يسبب إصابة خطيرة في حالة عدم تجنبه. تقدم كافة تحذيرات الأمان تفاصيل محددة عن المخاطر المحتملة الحالية وتشير إلى كيفية تقليل مخاطر الإصابة والأضرار والخدمات الكهربائية الناجمة عن الاستخدام غير الصحيح للجهاز. طالع التعليمات التالية بعناية:
- استخدم قفازات حماية لفتح جميع العبوات وإجراء عمليات التركيب.
 - يجب فصل الجهاز عن مصدر الطاقة قبل القيام بأي أعمال تركيب.
 - يجب أن يتم التركيب الكهربائي وصيانة الجهاز بواسطة فني مؤهل وفقاً لإرشادات جهة الصنع وتعليمات ولوائح السلامة المحلية. لاقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص دليلاً

- فتح باب الجهاز للسماح للهواء الساخن أو البخار بالخروج تدريجيا قبل التعامل مع الفرن. حين غلق باب الجهاز، يتم صرف الهواء الساخن من فتحة موجودة أعلى لوحة التحكم. لا تقم بسد فتحات التهوية.
- استخدم قفازات الفرن لإزالة الأوعية والملحقات، مع الحرص على عدم لمس عناصر التسخين.
- لا تضع مواد القابلة للاشتعال في الجهاز أو بالقرب منه: قد يندلع حريق في حالة تشغيل الجهاز عن طريق الخطأ.
- لا تقم بتسخين أو طهي البرطمانات أو الأواني المقلقة في الجهاز. الضغط الذي يتراكم بالداخل قد يتسبب في انفجار الزجاج ويتلف الجهاز.
- لا تستخدم الأواني المصنوعة من مواد صناعية.
- الزيوت والدهون الساخنة جداً قد تشتعل فيها النار بسهولة. يجب أن تبقى متباعدة دائماً عند طهي الأطعمة الغنية بالدهون والزيوت.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء قلي الطعام.
- في حالة استخدام المشروبات الكحولية عند طهي الطعام (مثل الكرينيك والخمر) تذكر أن الكحول يتبخّر في درجات الحرارة العالية. نتيجة لذلك هناك خطر من الأبخرة المتتصاعدة من الكحول لأنها قد تتسبب في اشتعال حريق عند ملامسة عنصر التسخين الكهربائي.
- لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار.
- لا تلمس الفرن أثناء دورة الانحلال الحراري. حافظ على الأطفال بعيداً عن الفرن خلال دورة الانحلال الحراري.
- ولا تقم بتشغيله وأنت عاري القدمين.
- الجهاز تم تصميمه لاستخدامه فقط كجهاز منزلي لطهي الطعام. لا يسمح بأي نوع آخر من الاستخدام (مثلاً: تدفئة الغرف). لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية بشأن أي استخدامات غير ملائمة أو أي ضبط غير صحيح لمفاتيح التحكم.
- هذا الجهاز يمكن استخدامه بواسطة الأطفال اعتباراً من عمر 8 سنوات وما بعدها، والأشخاص الذين لديهم انخفاض في القدرات البدنية والحسية والعقلية أو نقص في الخبرة والمعرفة إذا تم اعطاؤهم التعليمات والإشراف المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم الأخطار المتعلقة به. تأكد من أن الأطفال لا يلعبون بالجهاز. تنظيف الجهاز وصيانته المستخدم لا يجب أن يقوم بها الأطفال دون إشراف.
- قد تكون أجزاء الجهاز التي يتم التعامل معها ساخنة جداً أثناء الاستخدام. يجب بإبعاد الأطفال بعيداً عن الجهاز والإشراف عليهم للتتأكد من عدم لعبهم به.
- الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة العناصر الساخنة.
- الأطفال دون الثمني سنوات من العمر يجب بإبعادهم إلا إذا كانت هناك ملاحظة دائمة لهم.
- لا تلمس عناصر التسخين أو الأسطح الداخلية للجهاز أثناء الاستخدام وبعده لتجنب خطر الاحتراق. لا تسمح للجهاز بلاماسة الملابس أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال حتى تبرد جميع الأجزاء بدرجة كافية.
- في نهاية عملية الطهي توخي الحذر حين

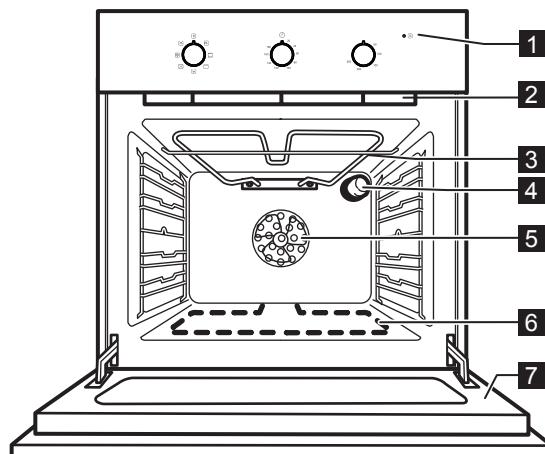
التخلص من الأجهزة المنزلية

- تم تصنيع الجهاز من مواد يمكن إعادة تدويرها أو إعادة استخدامها. تخلص منه وفقاً للوائح المحلية للتخلص من المخلفات. قبل التخلص من الجهاز، اقطع سلك الطاقة.
- لمزيد من التفاصيل عن معالجة واسترداد وإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية المنزلية، يرجى الاتصال بالجهة المحلية المختصة أو مركز خدمة التخلص من المخلفات المنزلية أو المحل الذي اشتريت منه الجهاز.

(فقط للأفران التي تتضمن وظيفة الانحلال الحراري).

- أثناء وبعد التنظيف بالانحلال الحراري، يجب إبعاد جميع الحيوانات الأليفة (خاصة الطيور) عن منطقة مكان الجهاز.
- استخدم فقط مجس الحرارة الموصى به لهذا الفرن.
- لا تقم باستخدام منظفات حاكمة أو كاشطات لتنظيف زجاج باب الفرن أو أية أدوات معدنية حادة حيث يمكن لهذه الأدوات والمنظفات أن تخدش وتتلف سطح الفرن، الأمر الذي قد يؤدي إلى تحطم الباب الزجاجي للفرن.
- تأكد من أن الجهاز معطل قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال الإصابة بصدمة كهربائية.

وصف المنتج

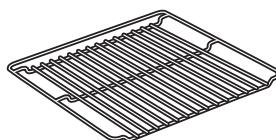


- 5** مروحة الفرن
- 6** عنصر التسخين السفلي (مخفي)
- 7** باب الفرن

- 1** لوحة التحكم
- 2** مروحة التبريد (غير مرئية)
- 3** عنصر الشواية
- 4** المصباح الخلفي للفرن

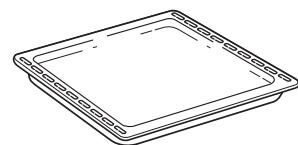
الملحقات

رف سلكي



1x

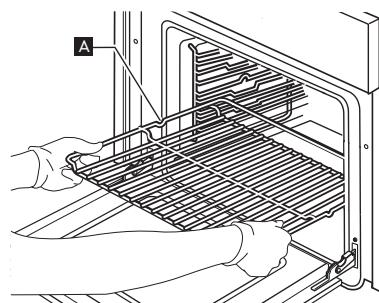
صينية الخبز



1x

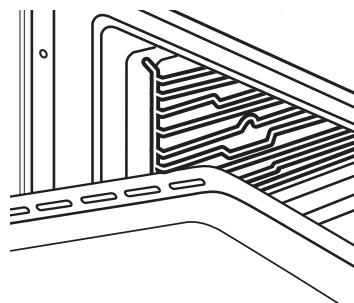
إدخال الرفوف المصنوعة من الأسلاك والملحقات الأخرى في الفرن

1. أدخل الرف المصنوع من السلك أفقياً، مع رفع الجزء "A" إلى أعلى (الشكل 1).



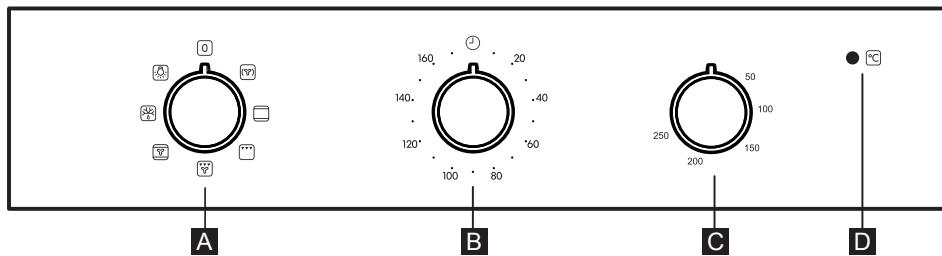
شكل 1

2. الملحقات الأخرى مثل صينية التقليير مدخلة بنفس الطريقة في الرف السلكي (الشكل 2).



شكل 2

لوحة التحكم



C مفتاح ثرمومستات
D ضوء مؤشر الترمومستات

A مفتاح منتقى الوظائف
B مبرمج مدة الطهي

الاستخدام اليومي

تشغيل الفرن

أدر مقبض انتقاء الوظائف على الوظيفة المرغوبة يضيء مصباح الفرن

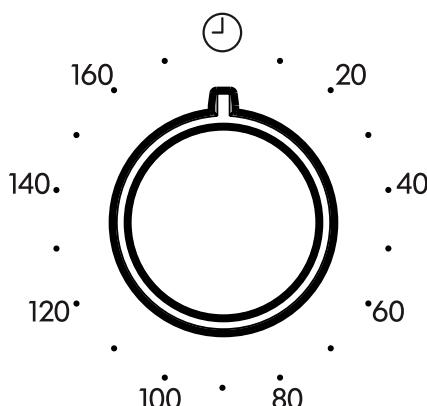
أدر مقبض الترمومستات باتجاه عقارب الساعة على درجة الحرارة المطلوبة. يشتعل مبين الترمومستات الضوئي الأحمر وينطفئ فور بلوغ درجة الحرارة المرغوبة في نهاية عملية الطهي، أدر المفاتيح إلى (.)

مبرمج مدة الطهي

لبدء المؤقت لف المقبض بـ 360 درجة، ثم اصبوطه على التوقيت المطلوب. يسمح هذا المبرمج بإعداد مدة الطهي من 1 إلى 180 دقيقة

لإعداد المدة، وبعد انتقاء وظيفة الطهي، أدر كلبا المقبض باتجاه عقارب الساعة ثم أعد وضع المدة على وقت الطهي المرغوب بالتدوير بعكس اتجاه عقارب الساعة

هام: عندما يكون مفتاح الاختيار موضوعا على الوضع (.) ، فلا يتم تشغيل الفرن.



جدول وظائف الفرن

يشتمل الفرن على 4 مستويات للطهي. عد لأعلى من المستوى الأقل.

الوظيفة	وصف الوظيفة	إيقاف تشغيل الفرن	0
طهي أطعمة متنوعة تتطلب نفس درجة حرارة الطهي على رفين بحد أقصى في نفس الوقت (مثل السمك والخضروات والكيك). يمكن استخدام هذه الوظيفة طهي الأطعمة المختلفة بدون نقل الروائح من طعام إلى آخر. استخدم المستوى الثاني للطهي على رف واحد فقط. للطهي على رفين استخدم المستوى الأول والثالث. قم بتسخين الفرن تسخيناً مسبقاً حتى درجة الحرارة المطلوبة وضع الطعام فيه عند الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة.	الهواء المضغوط بالقوة	(2)	
الوظيفة مناسبة لطهي أي نوع من الأطباق على مستوى واحد. قم بتسخين الفرن تسخيناً مسبقاً حتى درجة الحرارة المطلوبة وضع الطعام فيه عند الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة. إننا ننصح باستخدام الرف الثاني للطهي.	تقليدي (حرارة علوية وسفلى)		
لشوي الاستيك والكباب والسبق، طهي الخضروات وتحميرها ولتحميص الخبز. سخن الفرن مسبقاً لمدة 3-5 دقائق. ينصح باستخدام المستوى الرابع للطهي. إثناء الطهي يجب أن يظل باب الفرن مغلقاً. عند طهي اللحم، صب قليلاً من الماء في صينية التقطير (على المستوى الثالث) لتقليل الدخان والدهون المتطاير يجب ترك الباب مغلق أثناء دورة الطهي.	ال Shawayia	▼▼	
لشوي قطع اللحم الكبيرة (الروست بيف واللحوم الروست الأخرى) يجب ترك الباب مغلق أثناء دورة الطهي عند طهي اللحم، ننصح بصب الماء في صينية التقطير الموضوعة على المستوى الأول/الثاني. يؤدي ذلك إلى تقليل الدخان والدهون المتطاير. ننصح بتنقيل الوجبات أثناء الطهي يجب ترك الباب مغلق أثناء دورة الطهي.	الشوي بالمرюحة	Y	
لخبز الكيك بحسو سائل (حلو أو مالح) على مستوى واحد. إذا لزم الأمر، قم بتبديل أماكن الأطباق على الرف طهي الطعام بالتساوي.	الخبز بالحمل الحراري	Y	
يمكن استخدام هذه الوظيفة لتسريع ذوبان الثلج عن الطعام في درجة حرارة الغرفة. أترك المواد الغذائية في العبوة لتجنب النشفان إننا ننصح باستخدام الرف الأوسط للطهي.	إذابة الثلج	Y	
لإشعال ضوء الفرن.	خفيف	Y	

جدائل الطهي

نوع الأطعمة	الوظيفة	التسخين المسبق	درجة الحرارة (م)	المستوى (من أسفل)	وقت الطهي (بالدقائق)
حلويات، فطائر... الخ					
كيك به مادة رافعة		X	2	180-160	90-30
		X	3-1	180-160	90-30
فطائر محشوة (كيك بالجبنة، معجنات، فطيرة الفاكهة)		X	2	200-160	85-30
		X	3-1	200-160	90-35
بسكويت/نورتة		X	2	180-170	45-15
		X	3-1	170-160	45-20
كعكة الشو		X	2	200-180	40-30
		X	3-1	190-180	45-35
الميرنجر		X	2	90	150-110
		X	3-1	90	150-130
خبز /بيتزا/فوكاشيا		X	2	250-190	50-15
		X	3-1	250-190	50-25
بيتزا مجمدة		X	3-1	250	15-10
		X	2	250	20-10
فطائر مالحة (لطيرة الخضروات، كويش)		X	2	190-180	45-35
		X	3-1	190-180	60-45
فولأوفاونت/كراكرز المعجنات المتنقحة		X	2	200-190	30-20
		X	3-1	190-180	40-20
لازاني/مكرونة مخبوزة في الفرن، كانيلوني، فطائر		X	2	200-190	55-45
		X	3-1	200	100-45
لحم وبطاطس		X	3-1	200	100-45
		X	3-1	180	50-30
سمك و خضراء		X			

نوع الأطعمة	الوظيفة	التسخين المسبق	المستوى (من أسفل)	درجة الحرارة (م)	وقت الطهي (بالدقائق)
أنواع اللحوم					
لحم ضأن / لحم عجل / لحم بقر / لحم خنزير 1 كجم	<input type="checkbox"/>	X	2	200-190	100-70
دجاج، أرنب، بط 1 كجم	<input type="checkbox"/>	X	2	230-200	100-50
لحم الديك الرومي / الأوز 3 كجم	<input type="checkbox"/>	X	1/2	200-190	130-80
لحوم الأسماك					
سمك في الفرن (قليه، كامل)	<input type="checkbox"/>	X	2	200-180	60-40
الخضروات					
خضروات محسنة (طاطمان، كوسة، باذنجان)	<input type="checkbox"/>	X	2	200-180	60-50

جدول الطهي لوظيفة الشواية

نوع الأطعمة	الوظيفة	التسخين المسبق	المستوى (من أسفل)	درجة الحرارة (م)	وقت الطهي (بالدقائق)
توست	<input type="checkbox"/>	X	4	200	5-2
سمك فيلي/ ستيك	<input type="checkbox"/>	X	4	200	35-25
سجق/كباب/ريش / همبرجر	<input type="checkbox"/>	X	4	200	50-30
رجل غنم/مفצל	<input type="checkbox"/>	-	2	200	90-60
جرatin الخضروات	<input type="checkbox"/>	-	2	200	30-20
بطاطس مشوية	<input type="checkbox"/>	-	2	200	55-45
دجاجة مشوية 1.3.1 كجم	<input type="checkbox"/>	-	2	200	70-55
روست بيف غير مطهي جيداً 1 كجم	<input type="checkbox"/>	-	2	200	50-35

ملاحظة: درجات حرارة وأوقات الطهي استرشادية فقط.

التنظيف والصيانة

التنظيف

تحذير!

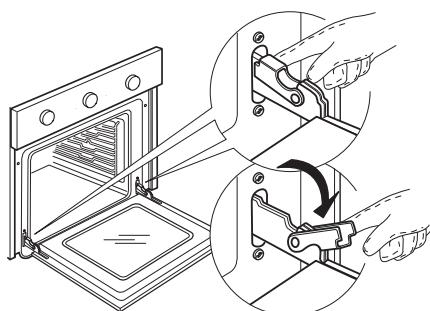
الصيانة

تحذير!

- استخدم فقاولات السلامة
- تأكّد أن الفرن بارد قبل القيام بالعمليات التالية.
- افصل الفرن عن مصدر التيار.

لخلع الباب

1. افتح الباب حتى آخره.
2. ارفع السقاطتين (المفصالت) وادفعهما حتى آخرهما (الشكل 1).



شكل 1

الفرن من الخارج

- هام:** لا تستخدم منظفات حاكّة أو خادشة، إذا حدث أن أي منتج من هذه المنتجات لامس الجهاز بطريق الخطأ نظفه على الفور بقطعة قماش مبللة.
- نظف الأسطح باستخدام قطعة قماش مبللة. إذا كان الفرن متّسخاً جداً، أصنف بضع نقط من منظف الغسيل بالماء. قم بتشطيه بقطعة قماش جافة.

الفرن من الداخل

- هام:** لا تستخدم إسفنجات كاشطة أو كاشطات معدنية أو مصفّلات. يمرور الوقت قد تتسبّب في إتلاف الأسطح المطلية وزجاج باب الفرن.
- بعد كل استخدام، اترك الفرن حتى يبرد ثم نظفه جيداً وهو دافئ لكي تزيل الأوساخ والبقع المتراكمة بسبب بقايا الطعام (مثل الطعام الذي يحتوي على كمية كبيرة من السكر).
 - استخدم المنظفات المخصصة للأفران، واتبع إرشادات الشركة المصنعة بشكل حرفي.
 - نظف زجاج الفرن الباب باستخدام منظف سائل مناسب. يمكن إزالته بباب الفرن لتسهيل التنظيف (انظر الصياغة). الزجاج الداخلي أملس لتسهيل التنظيف.

ملاحظة: أثناء الطهي لمدة طويلة للأطعمة التي تحتوي على كمية كبيرة من الماء (مثل البييتزا والخضروات...الخ) قد يتكون التكتيف على الباب من الداخل وحول مانع التسرب. عندما يكون الفرن بارداً جفف الباب من الداخل باستخدام قطعة قماش أو قطعة إسفنج.

الملحقات

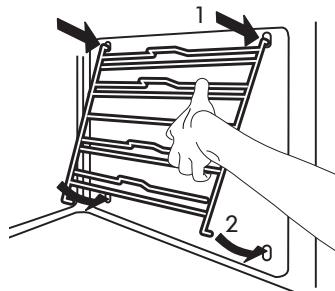
- انقع الملحقات في الماء بمنظف غسيل على الفرن بعد الاستعمال، مع استخدام فقاولات الفرن إذا كان الفرن لا يزال ساخناً.
- يمكن إزالته بقايا الطعام بسهولة باستخدام فرشاة أو قطعة إسفنج.

لإعادة تركيب الباب

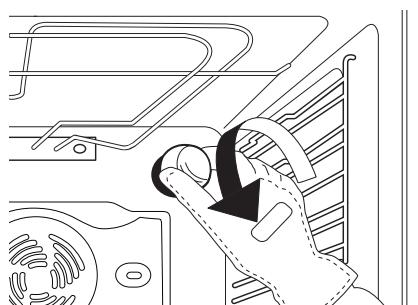
1. أدخل السقاطات في أماكنها.
2. افتح الباب حتى آخره.
3. أخفض السقاطتين.
- 4.أغلق الباب

لخلع الشبكات الجانبية

حرك الشبكة الجانبية إلى أعلى حتى يتم إطلاق الطرفين السفليين، ثم لف الشبكة باتجاه مركز الحبيرة. لإعادة تركيب الشبكة، نفذ نفس الإجراء ولكن بطريقة معكوسه.

**لاستبدال المصباح الخلفي**

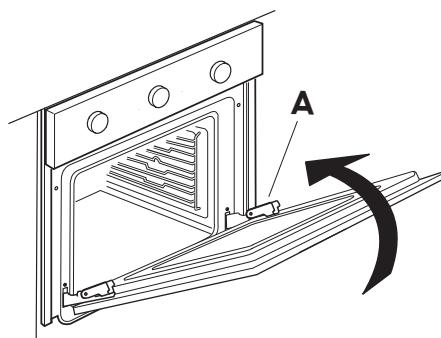
1. افصل الفرن عن مصدر التيار.



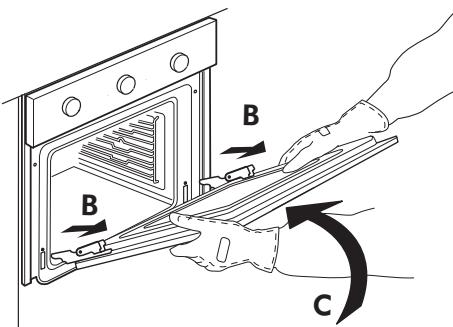
شكل 5

2. فك غطاء المصباح (الشكل 5)، واستبدل المصباح (انظر الملاحظة الخاصة بنوع المصباح) وأعد ربط غطاء المصباح.
3. أعد توصيل الفرن بمصدر التيار.

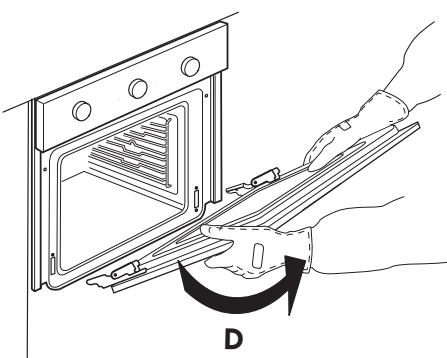
3. أغلق الباب حتى آخره (A)، ارفعه لأعلى، ولفه حتى يتم تحريره (D) (الشكل 2, 3, 4).



شكل 2



شكل 3



شكل 4

ملاحظة:

- استخدم فقط مصباح بقدرة 40 وات/230 فولت من النوع G9، مصابيح الهالوجين T300°C.
- المصباح المستخدم في الجهاز مصمم خصيصاً للأجهزة الكهربائية وليس ملائماً للاستخدام في إضاءة الغرف المنزلية (الانحة المفوضية EC) رقم 244/2009.
- تتوفر المصابيح من مركز الخدمة المعتمد من IKEA.

ماذا تفعل لو...

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	لا وجود لمصدر التيار الكهربائي.	ابحث عن وجود مصدر للتيار الكهربائي.
الفرن غير متصل بمصدر الإمداد بالطاقة الكهربائية	الفرن غير متصل بمصدر التيار الكهربائي	قم بتوصيل الفرن بمصدر الإمداد بالطاقة الكهربائية
منتفي الفرن تم تدويره إلى "0".	منتفي الفرن تم تدويره إلى "0".	أدر منتفي الفرن، وحدد وظيفة الطهي.
منتفي الفرن تم تدويره إلى ".":	منتفي الفرن تم تدويره إلى ".":	أدر منتفي الفرن، وحدد وظيفة الطهي.

(يمكن مشاهدته عندما يكون الباب مفتوحاً).
SERVICE 0000 000 00000



- عنوانك بالكامل؛
- رقم هاتفك

إذا كانت هناك حاجة لأية إصلاحات، فرجى الاتصال بمركز الخدمة المعتمد من IKEA (ضمان استخدام قطع الغيار الأصلية، وإجراء الإصلاحات بشكل صحيح).

قبل الاتصال بمركز الخدمة:

1. حاول أن تحل المشكلة بنفسك بمساعدة المقررات الموجودة في جدول "ماذا تفعل لو...".
2. أعد تشغيل الجهاز لتتأكد أن العطل قد زال، إذا لم يشتعل الفرن جيداً بعد القيام بعمليات التثبيت المذكورة، اتصل بمركز الخدمة المعتمد من IKEA.
اذكر دالنا:

 - وصف مختصر للعطل;
 - نوع وموديل الجهاز بدقة؛
 - رقم الصيانة والإصلاحات الفنية (هو العدد الموجود بعد كلمة "الخدمة") على بطاقة المواصفات الفنية الموجودة في الجانب الداخلي الأيمن للمدخل

البيانات التقنية

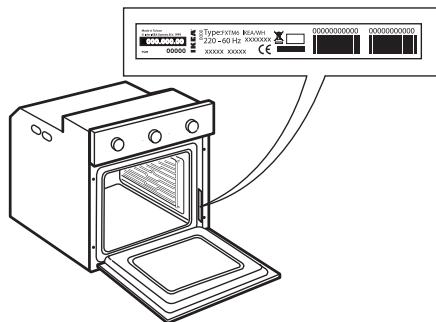
نوع المنتج: فرن كهربائي مدمج

تحديد الموديل:

REALISTISK 903.008.05, REALISTISK 703.008.06, REALISTISK 203.009.22
 REALISTISK 003.009.23, TJÄNLIG 803.008.01, TJÄNLIG 603.008.02
 TJÄNLIG 003.007.96, TJÄNLIG 803.007.97, TJÄNLIG 003.009.04
 TJÄNLIG 703.009.05

1	عدد التجاويف
كهربائي	مصدر الحرارة
6	عدد الوظائف
65	الحجم القابل للاستخدام المقيس مع خلع أي شبكات جانبية واللوحات المحفزة
1200	مساحة أكبر لوح خبيز سم ²
A	فترة فعالية الطاقة (أقل استهلاك)
106,9	مؤشر كفاءة الطاقة
0,87	استهلاك الطاقة الوظيفة التقليدية (بحمولة قياسية + تسخين سفلي) كيلو واط في الساعة/دورة
0,87	استهلاك الطاقة الوظيفة الفرسية للمرروحة (بحمولة قياسية + تسخين سفلي قسري) كيلو واط في الساعة/دورة
1400	عنصر التسخين العلوي وات
1150	عنصر التسخين السفلي وات
1400	عنصر تسخين الشبكة وات
2000	عنصر تسخين المرروحة وات
21-12	مرروحة التبريد وات
40	مصابح الفرن وات
21-12	قدرة مرروحة الفرن وات
2600	المعيار الإجمالي وات
	الأبعاد
595	عرض ملم
595	ارتفاع ملم
564	عمق ملم

البيانات التقنية



توجد معلومات فنية على لوحة القياس الموجودة داخل الجهاز.

التركيب

أثناء الاستخدام

- لا تضع أي أشياء ثقيلة على الباب لأنها قد تتلف.
- لا تتعلق بالباب أو تتعلق أي شيء من المقضن.
- لا تغطي الفرن من الداخل بورق الألمنيوم.
- لا تصب الماء على جانب الفرن الساخن؛ يمكن أن يتلف هذا طلاء المينا.
- لا تسحب الأواني أو أدوات الطهي على الفرن من أسفل لأن ذلك قد يؤدي إلى إتلاف طبقة الطلاء.
- يجب التأكد من أن السلكات الكهربائية للأجهزة الأخرى الموجودة قرب مساحة الفرن لا تلامس الأجزاء الساخنة ولا ينبعق عليها باب الفرن.
- لا تعرض الفرن للعوامل الجوية.

بعد فك الفرن من التغليف تأكيد أنه لم يتعرض للتلف أثناء النقل وأن باب الفرن يغلق براحكام. إذا كانت هناك أي مشكلات، اتصل بالموزع أو بأقرب مركز خدمة معتمد. لتجنب أي تلف إلا تخرج الفرن من قاعدة الفوم المصنوعة من البوليسترين إلا عند التركيب.

تجهيز وحدة التثبيت

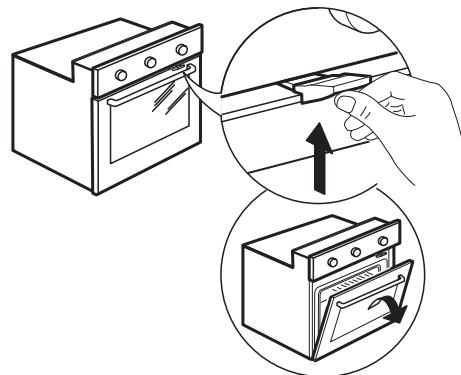
- وحدات المطبخ المتصلة بالفرن يجب أن تكون مقاومة للحرارة (90 م بحد أدنى).
- قم بإجراء جميع أعمال قطع الخزانة قبل تركيب الفرن في المكان المخصص له وإزالة جميع شرائح الخشب ونشرارة الخشب.
- بعد التركيب، يجب أن يكون من الصعب الوصول إلى الفرن.
- لتنشيف الجهاز بالطريقة الصحيحة لا تسد فجوة الحد الأدنى التي بين سطح العمل والحافة العلوية للفرن.

توصيات عامة

قبل الاستخدام

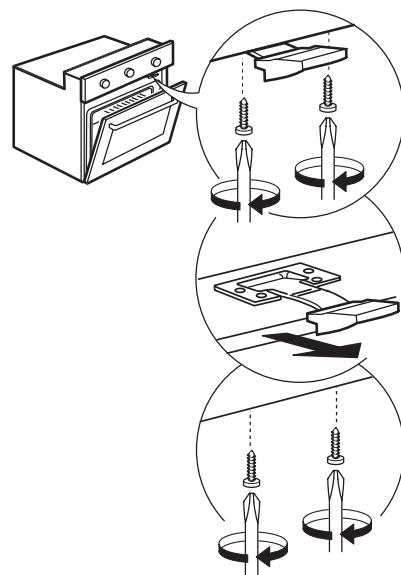
- انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى والغضاء الواقي والبطاقات اللاصقة من الملحقات.
- لا تزل لوحدة القياس الموجودة على الجانب الأيمن من إطار الباب.
- أخلع الملحقات من الفرن وسخنه عند 200 °C لمدة ساعة تقريباً للتخلص من الرائحة والأبخرة الناتجة عن مواد العزل والشحوم الواقية.

نظام قفل الباب
لفتح الباب بجهاز قفل الباب انظر الشكل 1.



شكل 1

يمكن إزالة جهاز سلامه الباب باتباع ترتيب الصور (انظر
الشكل 2).



شكل 2

التوصيل الكهربائي

يجب استبدال سلك الطاقة (من النوع H05 RR-F 3 × 1,5 ملم²) بواسطة فني متخصص. اتصل بمركز خدمة معتمد IKEA.

تأكد أن فولتية الطاقة المحددة على لوحة معابر الجهاز هي نفس فولتية الطاقة الرئيسية. يمكن مشاهدة رقم الجهاز على الجانب الأمامي ل الفرن عند فتح البوابة

القضايا البيئية

نصائح لتوفير الطاقة

- قم فقط بتسخين الفرن تدريجياً مسبقاً إذا كان ذلك محدداً في جدول الطهي أو وصفة الطهي.
- استخدم قوالب الخبز السوداء أو المطالية باللون الأسود لأنها ت Tactics الحرارة بشكل أفضل.
- أطفئ الفرن قبل الوقت المحدد للطهي بـ 10/15 دقيقة. الطعام الذي يتطلب الطهي لمدة طويلة يستمر في الطهي حتى بعد إطفاء الفرن.



إعلان المطابقة

- هذا الفرن المخصص لمطاعمه، متواافق مع اللائحة الأوروبية (CE) رقم 1935/2004.
- وتم تصميمه وتصنيعه وبيعه بما يتواافق مع اشتراطات السلامة لنشرة "الفولتية المنخفضة" CE/95/2006 (التي تحل محل النشرة CEE/23/73 وتعديلاتها اللاحقة) واشتراطات الحماية لنشرة الكهرومغناطيسية "EMC" CE/108/2004.
- يلبي هذا الجهاز متطلبات التصميم الاقتصادي للوائح الأوروبية رقم 2014/65 ورقم 2014/66 فيما يتعلق بمطابقة المعيار الأوروبي EN 60350-1.

التخلص من مواد التغليف

المادة المستخدمة لتغليف الفرن يمكن إعادة استخدامها 100 بالمائة، وهي تحمل رمز إعادة التدوير (E). لهذا يجب التخلص من أجزاء التغليف المختلفة بطريقة مسؤولة، وضرورة الوعاية التامة للوائح السلطات المحلية التي تنظم التخلص من القمامات

التخلص من المنتج

يتواافق هذا الجهاز مع توجيهات السوق الأوروبية EU/19/2012 بشأن نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE) من خلال التأكيد من التخلص من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة سوف تساعد في منع الناتج السلبية المحتملة للبيئة وصحة الإنسان، التي قد تنتج بخلاف ذلك عن التعامل غير الصحيح مع هذا المنتج.



يشير الرمز [] الموجود على المنتج أو المستندات المرفقة إلى أن هذا المنتج يجب عدم التعامل معه على أنه ضمن المخلفات المنزلية، ولكن يجب أخذه إلى نقطة تجميع مناسبة خاصة بإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

ضمان IKEA

ما مدة سريان ضمان IKEA؟

يسري هذا الضمان لمدة خمس (5) سنوات من التاريخ الأصلي لشراء الجهاز من IKEA إلا في الحالات التي يسمى فيها الجهاز باسم LAGAN يسري فيها الضمان لمدة سنتين (2). إيصال المبيعات الأصلي مطلوب كدليل على الشراء. في حالة تنفيذ أعمال الصيانة في إطار الضمان، فلن يمدد هذا مدة الضمان على الجهاز.

من الذي سينفذ الخدمة؟

سوف يقوم مزود الخدمة المعتمد من IKEA بتوفير الخدمة من خلال عمليات الخدمة التي يقدمها أو من خلال شبكة شركاء معتمدين لتقديم الخدمة.

ما الذي يغطيه هذا الضمان؟

يغطي الضمان العيوب الموجودة في الجهاز والتي يكون سببها عيوب التصنيع وعيوب الخدمات من تاريخ شراء المنتج من IKEA. ينطبق هذا الضمان على الأجهزة المنزلية فقط. الاستثناءات محددة تحت عنوان "ما الذي لا يغطيه هذا الضمان؟" أثناء فترة الضمان، سوف تُلغى تكاليف إصلاح العيوب مثل الإصلاحات وقطع الغيار والعملاء والتخلق شرطية أن يكون الجهاز متاحاً للإصلاح بدون تكاليف خاصة. تصبح الأجزاء المستبدلة مملوكة لـ IKEA.

ماذا سوف تفعل IKEA لمعالجة المشكلة؟

سوف يفحص مزود الخدمة المعتمد من IKEA المنتج، ويقرر حسب تقديره الخاص إذا ما كان هذا المنتج خاصاً للضمان من عدمه. إذا أعتبر المنتج خاصاً للضمان، يقوم مزود الخدمة المعتمد من IKEA أو شريك IKEA من خلال عمليات الصيانة وحسب تقديره الخاص إما بإصلاح المنتج المعيوب أو استبداله ليحل محله منتج بنفس المواصفات أو بمواصفات مماثلة.

ما الذي لا يغطيه هذا الضمان؟

- اللي والإهتماء العادي.
- التلف المقصود أو الناجم عن الإهمال والتلف الناجم عن التقصير في اتباع تعليمات التشغيل أو التركيب الخاطئ

- أو عند توصيل الجهاز بقطلية خطأ، التلف الناجم عن التفاعل الكيميائي أو الكهربائي الكيميائي، الصدأ، التآكل الناجم عن الماء بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر التلف الناجم عن الكلس الزائد الموجود في إمداد الماء، والتلف الناجم عن الظروف البيئية غير العادية.

- الأجزاء الاستهلاكية بما في ذلك البطاريات والمصابيح.
- الأجزاء غير الوظيفية وأجزاء الزينة التي لا تؤثر

كيفية تطبيق قانون البلد

يكفل لك ضمان IKEA حقوق القانونية المحددة والتي تغطي أو تتجاوز جميع المطالب القانونية المحلية. هذه الشروط لا تحد بأي شكل من الأشكال من حقوق المستهلك المحددة والمتضمنة عليها في التشريعات المحلية (المادة 65 من القانون رقم 31-08 المبرم لحماية حماية المستهلك)

منطقة سريان الضمان

ينطبق ضمان IKEA هذا فقط على المنتجات التي يتم

كيفية الوصول إلينا إذا احتجت إلى خدمتنا



على الرقم: 0522332990
نوفيت الفتح:
الاثنين - الجمعة
18 - 14:30 / 12:30 - 9

من أجل تزويدك بخدمة أسرع، فإننا نوصيك باستخدام رقم الهاتف المذكورة في هذا الدليل. فضلاً اذكر دانما الرقم المسلى للجهاز (المكون من 8 أرقام)، و 12 رقم خدمة موجود على شريحة بيانات الجهاز.

احتفظ ب إيصال المبيعات !

هل تزيد الحصول على مساندة إضافية؟
للإجابة عن أيّة أسئلة إضافية لا تتعلق بخدمة ما بعد البيع
لأجهزتك فضلاً اتصل بأقرب متجر معتمد من IKEA.
نهنّ صاحب بقاعة وثائق الـ IKEA، بعنانة قرار، الاتصال، بنا

يوجد التزام بتوفير الخدمات في إطار الضمان فقط إذا كان
الجهان ممثلاً ومشينا طبقاً للآراء.

- المواصفات التقنية للبلد الذي تقدم فيه المطالبة بالضمان؛
 - تعليمات التجميع ومعلومات السلامة في دليل المستخدم.

خدمات ما بعد البيع المخصصة لأجهزة IKEA

فضلاً لا تتردد في الاتصال بمركز الخدمة المعتمد وخدمة ما بعد البيع من IKEA للقيام بال التالي:

- تقديم طلب الخدمة بموجب هذا الضمان؛
 - طلب إيضاحات بشأن تركيب جهاز IKEA في أثاث المطبخ المخصص من قبل IKEA.
 - طلب إيضاحات بشأن وظائف أجهزة IKEA.
 - ضممان تزويدك بأفضل مساندة من جانبنا، فضلاً أقرُّ بـعانياً تعليمات التجميعِ وأو دليل المستخدم قبل الاتصال بنا.



BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

Teléfono/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer: 026200311
 Tarif/Tarif/Tarif: Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif
 Openingstijd: Maandag - Vrijdag 8.00 - 20.00
 Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 8.00 - 20.00
 Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

БЪЛГАРИЯ

Телефонен номер: 02 4003536
 Тарифа: Локална тарифа
 Работно време: понеделник - петък 8.00 - 20.00

ČESKÁ REPUBLIKA

Telefoniční číslo: 225376400
 Sažba: Místní sažba
 Pracovní doba: Pondělí - Pátek 8.00 - 20.00

DANMARK

Telefonnummer: 70150909
 Takst: Lokal takst
 Åbningstid: Mandag - fredag 9.00 - 21.00
 Lørdag 9.00 - 18.00
 (Åbent udvalgte sondage, se IKEA.dk)

DEUTSCHLAND

Telefon-Nummer: 06929993602
 Tarif: Ortstarif
 Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

ΕΛΛΑΣ

Τηλεφωνικός αριθμός: 2109696497
 Χρέωση: Τοπική χρέωση
 Όρες λειτουργίας: Δευτέρα - Παρασκευή 8.00 - 20.00

ESPAÑA

Teléfono: 913754126
 Tarifa: Tarifa local
 Horario: Lunes - Viernes (España Continental) 8.00 - 20.00

FRANCE

Numéro de téléphone: 0170480513
 Tarif: Prix d'un appel local
 Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 9.00 - 21.00

HRVATSKA

Broj telefona: 0800 3636
 Tarifa: Lokalna tarifa
 Radno vrijeme: Ponedjeljak - Petak 8.00 - 20.00

ÍSLAND

Símanúmer: 5852409
 Kostnaður við símtal: Almennt mínumútuverð
 Opnunartími: Mánuðaga - Föstudaga 9.00 - 17.00

ITALIA

Teléfono: 0238591334
 Tariffa: Tariffa locale
 Orari d'apertura: Lunedì - Venerdì 8.00 - 20.00

LITUWIŲ

Telefono numeris: (0) 520 511 35
 Skambučio kaina: Vietos mokesčiai
 Darbo laikas: Nuo pirmadienio iki penktadienio 8.00 - 20.00

MAGYARORSZÁG

Telefon szám: (06-1)-3285308
 Tarifa: Helyi tarifa
 Nyitvatartási idő: Hétförföl Péntekig 8.00 - 20.00

NEDERLAND

Telefoon: 09002354532 en/of 0900 BEL IKEA
 Tarief: 15 cent/min., starttarief 4.54 cent en
 gebruikelijke belkosten

Openingstijd: Maandag t/m - Vrijdag 8.00 - 20.00
 Zaterdag 9.00 - 20.00
 Zondag gesloten

NORGE

Telefon nummer: 23500112
 Takst: Lokal takst
 Åpningstider: Mandag - fredag 8.00 - 20.00

ÖSTERREICH

Telefon-Nummer: 013602771461
 Tarif: Ortstarif
 Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

POLSKA

Numer telefonu: 225844203
 Stawka: Koszt połączenia według taryfy operatora
 Godziny otwarcia: Poniedziałek - Piątek 8.00-20.00

PORTUGAL

Telefone: 213164011
 Tarifa: Tarifa local
 Horário: Segunda - Sexta 9.00 - 21.00

REPUBLIC OF IRELAND

Phone number: 016590276
 Rate: Local rate
 Opening hours: Monday - Friday 8.00 - 20.00

ROMÂNIA

Număr de telefon: 021 2044888
 Tarif: Tarif local
 Orar: Luni - Vineri 8.00 - 20.00

РОССИЯ

Телефонный номер: 84957059426
 Стоимость звонка: Местная стоимость звонка
 Время работы: Понедельник - Пятница (Московское время) 9.00 - 21.00

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefon: 0225675345
 Tarif/Tarif/Tariffa: Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale
 Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00
 Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 8.00 - 20.00
 Orario d'apertura: Lunedì - Venerdì 8.00 - 20.00

SLOVENSKO

Telefóne číslo: (02) 50102658
 Cena za hovor: Cena za miestny hovor
 Pracovná doba: Ponedelok až piatok 8.00 - 20.00

SRBIJA

<http://www.ikea.com>

SUOMI

Puhelinnumero: 0981710374
 Hinta: Yksikköhinta
 Aukioloaika: Maanantaista perjantaihin 8.00 - 20.00

SVERIGE

Telefon nummer: 0775-700 500
 Taxa: Lokal samtal
 Öppet tider: Måndag - Fredag 8.30 - 20.00
 Lördag - Söndag 9.30 - 18.00

UNITED KINGDOM

Phone number: 02076601517
 Rate: Local rate
 Opening hours: Monday - Friday 9.00 - 21.00

المغرب
 هاتف: +21 2522332990
 0522332990
 12.30 - 9.00
 18.00 - 14.30
 أوقات الدوام:

Comment nous joindre si vous avez besoin de nos services



N° CC : 0522332990
Heures d'ouverture :
Du lundi au vendredi
de 9h00 à 12h30 et de 14h30
à 18h00

i Nous vous recommandons d'utiliser les numéros de téléphone indiqués ci-dessus afin de nous permettre de vous fournir rapidement nos services. Veuillez toujours indiquer le numéro d'article IKEA (code à 8 chiffres) et le numéro de service à 12 chiffres indiqués sur la plaque signalétique de votre article.

i GARDEZ LE TICKET DE CAISSE ! Il constitue votre preuve d'achat et est nécessaire à l'application de la garantie. Le ticket de caisse reporte également le nom IKEA et le numéro d'article (code à 8 chiffres) de tous les articles que vous avez achetés.

Avez-vous besoin d'aide supplémentaire ?

Pour toute autre question non liée au Service après-vente de vos articles, veuillez contacter le centre d'appel de votre magasin IKEA le plus proche. Nous vous conseillons de lire attentivement la documentation de l'article avant de nous contacter.

fournisseurs de services désignés et/ ou le partenaire de services contractuel agréé ou lorsque des pièces non originales ont été employées.

- Les réparations rendues nécessaires par une installation défectueuse ou non conforme aux spécifications.
- L'utilisation de l'article dans un environnement non domestique, par exemple pour un usage professionnel.
- Les dommages lors du transport. Si un client transporte le produit vers son domicile ou une autre adresse, IKEA n'est pas responsable des dommages qui pourraient être provoqués durant le transport. Toutefois, si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison fournie par le client, les dommages provoqués durant le transport seront couverts par IKEA.
- Frais de première installation de l'article IKEA.
Toutefois, si un fournisseur de services IKEA ou son partenaire agréé répare ou remplace l'article selon les termes de la garantie présente, le fournisseur de services désigné ou son partenaire agréé réinstallera l'article réparé ou installera l'article qui le remplace, si nécessaire.

Loi nationale applicable

La garantie IKEA vous donne des droits légaux spécifiques, qui couvrent ou dépassent toutes les dispositions légales locales. Toutefois, ces conditions ne limitent en aucun cas les droits du consommateur tels qu'ils sont décrits dans la législation locale (article 65 de la loi n° 31-08 prévoyant les mesures de protection du consommateur).

Zone de validité

La présente garantie IKEA est uniquement applicable aux produits achetés et installés au MAROC.

Toute obligation de fournir les services

dans le cadre de la garantie n'existe que si l'article respecte et se conforme aux :

- spécifications techniques du pays dans lequel la demande de garantie est faite ;
- consignes d'assemblage et informations de sécurité indiquées dans le manuel de l'utilisateur.

Le SERVICE APRÈS-VENTE dédié pour les articles IKEA

N'hésitez pas à contacter le Service après-vente désigné par IKEA pour :

- demander une réparation dans le cadre de la garantie présente ;
- demander des précisions quant à l'installation de l'article IKEA dans les meubles de cuisine IKEA prévus ;
- demander des précisions quant aux fonctions des articles IKEA.

Veuillez lire attentivement les consignes d'assemblage et/ou le manuel de l'utilisateur avant de nous contacter, afin de nous permettre de vous fournir une assistance optimale.

GARANTIE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA ?

Cette garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine de votre article IKEA, sauf si cet article est LAGAN : dans ce cas, la garantie est valable deux (2) ans. Le ticket de caisse original est demandé au titre de preuve d'achat. Les réparations effectuées sous garantie ne prolongeront pas la durée de la garantie de l'article.

Qui effectuera les réparations ?

Le fournisseur de services IKEA se chargera de la réparation en la confiant à son propre service de réparation ou à un partenaire de son réseau de services agréé.

Que couvre la garantie ?

La garantie couvre les défauts de l'article dus à un défaut de fabrication ou à du matériel défectueux, à compter de la date d'achat chez IKEA. Cette garantie n'est applicable qu'à un usage domestique. Les exceptions sont énoncées sous le titre « Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie ? ». Durant la période de garantie, les frais de prise en charge du défaut tels que la réparation, les pièces, la main d'œuvre et le transport seront couverts, à condition que la réparation de l'article ne requiert aucun frais spécial. Les pièces remplacées deviendront de la propriété d'IKEA.

Que fera IKEA pour résoudre le problème ?

Le fournisseur de services désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, s'il est couvert par la garantie présente. S'il est jugé couvert, le fournisseur de services IKEA, ou son partenaire agréé, réparera le produit défectueux ou le remplacera par un produit identique ou comparable, par ses propres opérations et

à sa seule discrétion.

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

- L'usure normale.
- Les dommages délibérés ou dus à une négligence, les dommages dus à la non-application des consignes d'utilisation, l'installation erronée ou la connexion à une tension non adéquate, les dommages provoqués par une réaction chimique ou électrochimique, la rouille, la corrosion ou les dégâts des eaux, notamment, à titre d'exemple, la présence excessive de boues dans l'eau d'alimentation, les dommages provoqués par des conditions environnementales anormales.
- Les consommables, y compris les batteries et les ampoules.
- Les pièces non fonctionnelles et décoratives qui n'affectent pas l'utilisation normale de l'article, y compris les égratignures et éventuelles différences de couleur.
- Les dommages accidentels dus à des objets ou substances étrangers et le nettoyage ou le débouchage des filtres, des systèmes de drainage ou des tiroirs de savon.
- Les dommages des pièces suivantes : la vitrocéramique, les accessoires, les paniers de vaisselle et de couteaux, les conduites d'alimentation et d'évacuation, les joints, les voyants et leurs caches, les protections, les boutons, les boîtiers et les parties de boîtiers. Sauf s'il peut être prouvé que ces dommages ont été provoqués par des défauts de fabrication.
- Les cas dans lesquels aucun défaut n'apparaît lors de l'inspection d'un technicien.
- Les réparations non effectuées par des

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

Élimination des emballages

- Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables, comme l'indique le symbole de recyclage (♻). Par conséquent, ne les jetez jamais dans la nature et respectez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive européenne 2012/19/UE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



- Le symbole ■ apposé sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Conseils d'économie d'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson, figurant sur la Fiche produit séparée, ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ils absorbent mieux la chaleur.
- Éteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Les aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long continueront à cuire en utilisant la chaleur résiduelle du four.



Déclaration de conformité

- Ce four est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires et est conforme à la réglementation européenne (CE) n° 1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive « Basse Tension » 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.
- Cet appareil est conforme aux exigences de conception éco-énergétique des réglementations européennes n° 65/2014 et 66/2014, conformément à la norme européenne EN 60350-1.

- Sortez tous les accessoires du four et faites-le chauffer à 200 °C pendant une heure environ, de façon à faire disparaître les odeurs et les fumées qui se dégagent des matériaux isolants et des graisses de protection.

Pendant l'utilisation

- Évitez de déposer des objets lourds sur la porte du four pour ne pas l'endommager.
- Évitez de prendre appui sur la porte et ne suspendez aucun objet à la poignée.
- Évitez de recouvrir l'intérieur du four avec des feuilles d'aluminium.
- Ne versez jamais d'eau à l'intérieur d'un four chaud. Cela risquerait d'endommager le revêtement en émail.
- Ne déplacez jamais les ustensiles de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four, sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Veillez à ce que le cordon électrique d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité ne puisse entrer en contact avec les parties chaudes du four ni ne se coince dans la porte.
- Évitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.

Dispositif de verrouillage du four

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

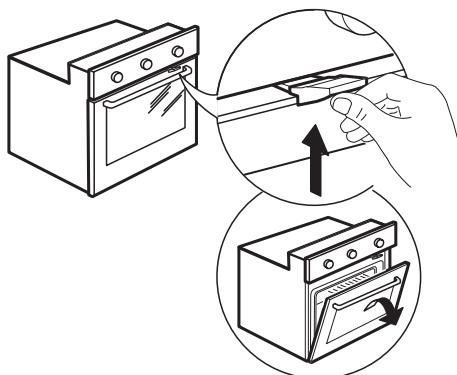


Fig. 1

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

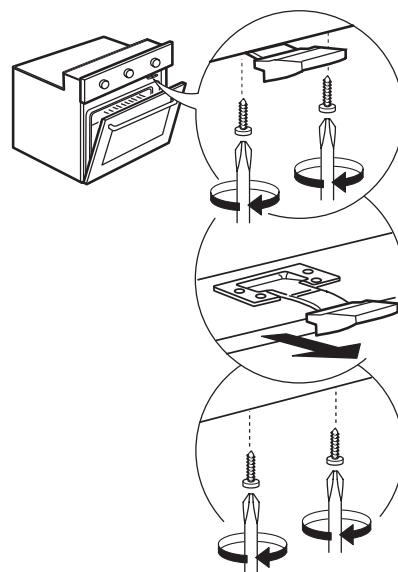
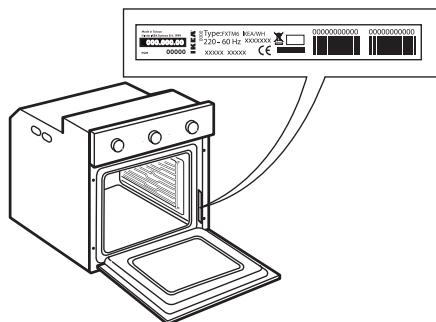


Fig. 2

Caractéristiques techniques

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



Installation

Après avoir déballé le four, contrôlez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-vente le plus proche. Pour éviter un endommagement du four, il est recommandé de le retirer de la base en polystyrène uniquement au moment de l'installation.

Préparation du meuble d'encastrement

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (min. 90 °C).
- Procédez au découpage du meuble avant d'y installer l'appareil. Prenez soin d'éliminer tous les copeaux et la sciure de bois qui pourraient entraver le bon fonctionnement de l'appareil.
- Une fois l'installation terminée, la base du four ne doit plus être accessible.
- Pour un bon fonctionnement de l'appareil, veillez à ne jamais obstruer l'espace minimum requis entre le plan de travail et le bord supérieur du four.

Recommandations générales

Avant la première utilisation

- Retirez les protections en carton, les films plastiques et les étiquettes adhésives éventuellement présents sur les accessoires.
- Ne retirez pas la plaque signalétique située sur le côté droit du cadre de porte.

Caractéristiques techniques

Type de produit : Four électrique encastrable	
Code d'identification du modèle :	
REALISTISK 903.008.05, REALISTISK 703.008.06, REALISTISK 203.009.22	
REALISTISK 003.009.23, TJÄNLIG 803.008.01, TJÄNLIG 603.008.02	
TJÄNLIG 003.007.96, TJÄNLIG 803.007.97, TJÄNLIG 003.009.04	
TJÄNLIG 703.009.05	
Nombre de cavités	1
Type de chauffage	Électrique
Nombre de fonctions	6
Volume utile. Calculé grilles porte-accessoires latérales et panneaux catalytiques déposés l	65
Aire correspondant à la surface de la plus grande plaque à pâtisserie cm ²	1200
Classe d'efficacité énergétique (consommation la plus basse)	A
Indice d'efficacité énergétique	106,9
Consommation d'énergie Fonction convection naturelle (avec charge standard et résistances de voûte et de sole) kWh/cycle	0,87
Consommation d'énergie Fonction chaleur pulsée (avec charge standard et système de chauffage à air pulsé) kWh/cycle	0,87
Résistance voûte W	1400
Résistance inférieure W	1150
Résistance gril W	1400
Résistance ventilateur W	2000
Ventilateur de refroidissement (W)	12-21
Ampoule du four (W)	40
Puissance nominale du ventilateur de four (W)	12-21
Puissance totale (W)	2600
Dimensions	
Largeur (mm)	595
Hauteur mm	595
Profondeur mm	564

REMARQUE :

- Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 40W/230 V type G9, T300 °C.
- L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électriques et n'est pas destinée à être utilisée pour un éclairage de pièce de pièce (Règlement (CE) n° 244/2009 de la Commission).
- Ces ampoules sont disponibles auprès du centre d'entretien et de réparation agréée IKEA.

Que faut-il faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Pas de courant.	Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
	Le four n'est pas branché.	Branchez le four à l'alimentation électrique.
	'Le bouton de sélection des fonctions du four est positionné sur "0".	Tournez le bouton de sélection et sélectionnez une fonction de cuisson.
	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) ;

S E R V I C E 0000 000 0000



- 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).

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).

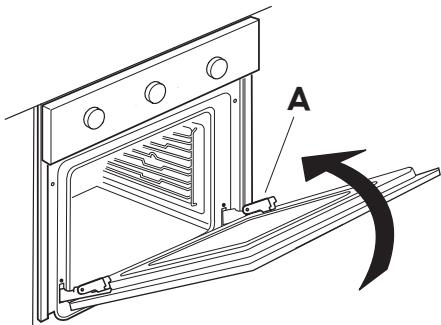


Fig. 2

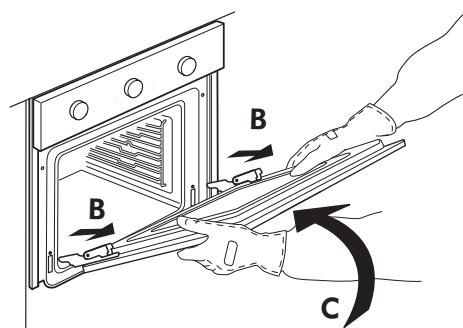


Fig. 3

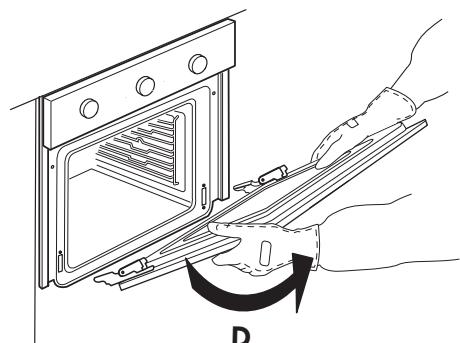


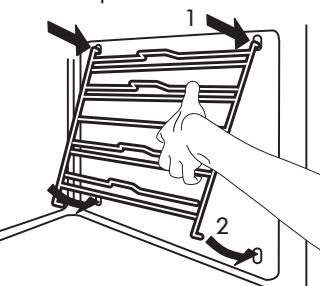
Fig. 4

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

Pour déposer les grilles porte-accessoires latérales

Déplacez la grille latérale vers le haut jusqu'à ce que les deux bornes inférieures soient débloquées puis faites pivoter la grille vers le centre du four. Pour remettre la grille en place, procédez dans l'ordre inverse de la dépose.



Pour remplacer l'ampoule arrière

1. Débranchez le four.

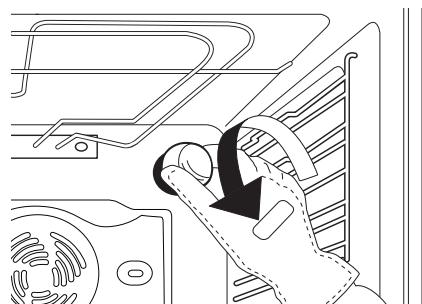


Fig. 5

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.

Nettoyage et entretien

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT !

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

Extérieur du four

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

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

Enceinte du four

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

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

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

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 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).

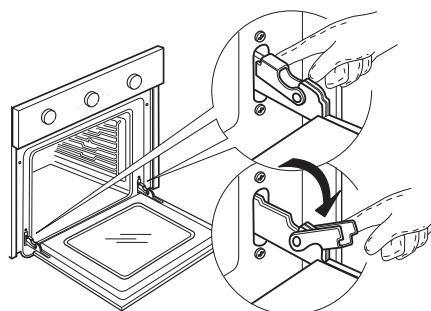


Fig. 1

Type d'aliment	Fonction	Préchauf-fage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
VIANDE					
Agneau/Veau/Bœuf/Porc 1 kg		X	2	190-200	70-100
Poulet/Lapin/Canard 1 kg		X	2	200-230	50-100
Dinde/Oie 3 kg		X	1/2	190-200	80-130
POISSON					
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		X	2	180-200	40-60
LÉGUMES					
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		X	2	180-200	50-60

Tableau de cuisson pour la fonction GRIL

Type d'aliment	Fonction	Préchauf-fage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Toast		X	4	200	2-5
Filets/darnes de poisson		X	4	200	25-35
Saucisses/Brochettes/Côtelettes/Hamburgers		X	4	200	30-50
Gigot d'agneau/Jarret		-	2	200	60-90
Légumes gratinés		-	2	200	20-30
Pommes de terre au four		-	2	200	45-55
Poulet rôti 1 à 1,3 kg		-	2	200	55-70
Rosbif saignant 1 kg		-	2	200	35-50

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

Tableaux de cuisson

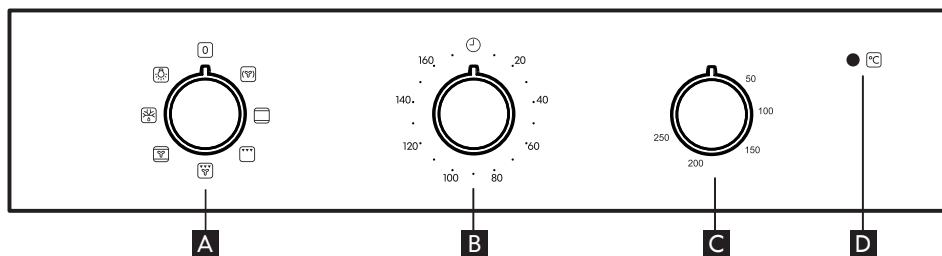
Type d'aliment	Fonction	Préchauf-fage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
VIENNOISERIES, PÂTISSERIE, ETC.					
Gâteaux levés		X	2	160-180	30-90
		X	1-3	160-180	30-90
Tourtes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel aux pommes, tarte aux fruits)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Biscuits/Tartelettes		X	2	170-180	15-45
		X	1-3	160-170	20-45
Choux ronds		X	2	180-200	30-40
		X	1-3	180-190	35-45
Meringues		X	2	90	110-150
		X	1-3	90	130-150
Pain/Pizza/ Fougasse		X	2	190-250	15-50
		X	1-3	190-250	25-50
Pizzas surgelées		X	1-3	250	10-15
		X	2	250	10-20
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		X	2	180-190	35-45
		X	1-3	180-190	45-60
Vol-au-vent/ biscuits salés en pâte feuilletée		X	2	190-200	20-30
		X	1-3	180-190	20-40
Lasagnes/ Pâtes au four/ Cannellonis/Flans		X	2	190-200	45-55
Lasagnes et viande		X	1-3	200	45-100
Viande et pommes de terre		X	1-3	200	45-100
Poisson et légumes		X	1-3	180	30-50

Tableau des fonctions du four

Le four possède 4 niveaux de cuisson. Le comptage s'effectue en partant du bas.

Fonction		Description de la fonction
0	ARRÊT FOUR	-
	CHALEUR PULSÉE	Pour cuire simultanément sur deux gradins des aliments, mêmes différents, nécessitant la même température de cuisson (ex : poisson, légumes, gâteaux). La fonction permet de cuire sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Pour cuire sur un seul niveau, utilisez le 2 ^{ème} gradin. Pour cuire sur deux niveaux, utilisez le 1er et le 3e gradins. Préchauffez le four à la température souhaitée et placez-y les aliments dès que la température programmée est atteinte.
	CONVECTION NATURELLE (chauffage par la voûte et par la sole)	Fonction idéale pour cuire n'importe quel plat sur un seul niveau. Préchauffez le four à la température souhaitée et placez-y les aliments dès que la température programmée est atteinte. Il est conseillé d'utiliser le deuxième gradin.
	GRIL	Pour griller des steaks, des brochettes et des saucisses, faire gratiner des légumes et dorner du pain. Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. Il est conseillé d'utiliser le 4e gradin. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Pour éviter les éclaboussures de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (à installer sur le 3e gradin). La porte du four doit rester fermée pendant tout le cycle de cuisson.
	GRIL AVEC VENTILATEUR	Pour griller de gros morceaux de viande (rosbifs, rôtis). La porte du four doit rester fermée pendant tout le cycle de cuisson. Lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (à installer sur le 1er/2e gradin). Cela permettra de réduire les fumées et les éclaboussures de graisse. Retournez la viande en cours de cuisson. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson.
	CONVECTION FORCÉE	Cuisson des gâteaux avec garniture liquide (salés ou sucrés) sur un seul gradin. Il est conseillé d'inverser, au besoin, la position des plats dans le four afin d'obtenir une cuisson plus homogène.
	DÉCONGÉLATION	Vous pouvez utiliser cette fonction pour accélérer la décongélation des aliments à température ambiante. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'ils ne se dessèchent. Il est conseillé d'utiliser le deuxième gradin.
	LAMPE	Pour allumer l'éclairage du four.

Bandeau de commandes



A Bouton de sélection des fonctions
B Programmateur de temps de cuisson

C Bouton du thermostat
D Voyant du thermostat (rouge)

Utilisation quotidienne

Mise en marche du four

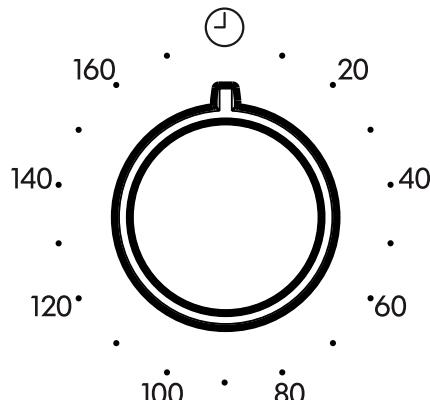
Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la fonction désirée. L'éclairage du four s'allume.

Tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre sur la température requise. Le voyant rouge du thermostat s'allume et s'éteint de nouveau lorsque la température sélectionnée est atteinte. En fin de cuisson, placez les boutons sur la position \odot .

Programmateur de temps de cuisson

Pour lancer la minuterie, tournez le bouton à 360° puis positionnez-le sur le temps de cuisson souhaité. Ce bouton permet de programmer un temps de cuisson de 1 à 180 minutes.

Pour programmer le temps de cuisson, après avoir sélectionné la fonction de cuisson requise, tournez le bouton à fond dans le sens des aiguilles d'une montre, puis à nouveau dans le sens inverse pour le positionner sur le temps de cuisson souhaité.
IMPORTANT : lorsque le sélecteur est sur \odot , le four ne s'allume pas.



Introduction de grilles et autres accessoires à l'intérieur du four

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1).

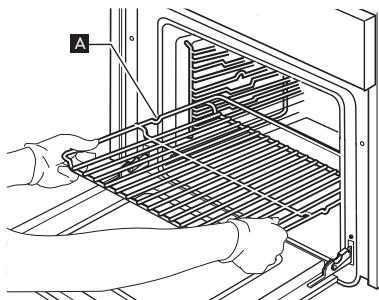


Fig. 1

2. Pour les autres accessoires, tels que la lèchefrite et la plaque à pâtisserie, l'introduction s'effectue de la même manière que pour la grille (Fig. 2).

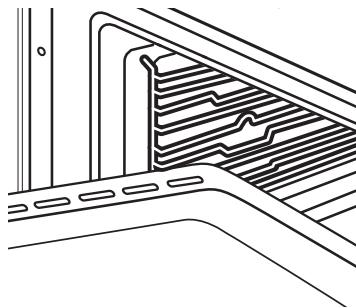
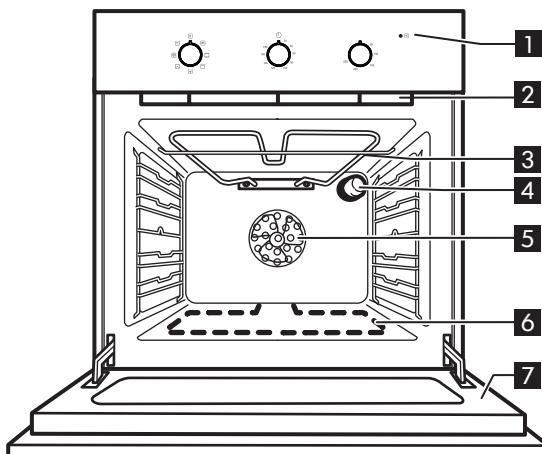


Fig. 2

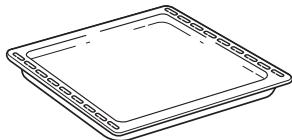
Description du produit



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

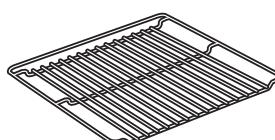
Accessoires

Plaque à pâtisserie



1x

Grille



1x

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

du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.

- Ne placez aucun matériau inflammable à proximité ou à l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, un incendie risquerait de se produire en cas de mise en marche accidentelle de l'appareil.
- Évitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la cuisson des aliments.
- Si des liquides contenant de l'alcool (par exemple, rhum, cognac, vin) sont utilisés pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il peut donc s'ensuivre que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamme en entrant en contact avec la résistance électrique.
- Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un jet d'eau sous haute pression ni d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Ne touchez pas le four pendant le cycle de pyrolyse. Eloignez les enfants

de l'appareil pendant le déroulement du cycle de pyrolyse (uniquement pour les fours dotés de la fonction Pyrolyse).

- 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.
- Utilisez uniquement la sonde de température spécifiquement recommandée pour ce four.
- N'utilisez en aucun cas de produits de nettoyage abrasifs ou de tampons métalliques à récurer pour nettoyer la vitre du four, car vous risqueriez de rayer la surface et d'entraîner à la longue sa rupture.
- Avant de remplacer la lampe du four, veillez à mettre l'appareil hors tension pour éviter tout risque éventuel d'électrocution.

Mise au rebut des appareils ménagers usagés

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut conformément à la législation locale en matière de mise au rebut des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation.
- Pour toute information sur le traitement et le recyclage d'appareils électroménagers, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

incorporer dans l'installation électrique de l'habitation, conformément aux normes locales en vigueur en matière d'installation électrique.

- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Si la surface de la plaque à induction est fissurée, ne l'utilisez pas et éteignez l'appareil pour éviter tout risque éventuel d'électrocution (uniquement pour les modèles avec fonction à induction).
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas lorsque vous êtes pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre (chauffer une pièce, par exemple). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre ou de réglage incorrect des commandes.
- Les personnes (y compris les enfants âgés d'au moins 8 ans) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de celui-ci uniquement sous la surveillance et avec les instructions d'une personne responsable. Empêchez les enfants de

jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien quotidien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant, à moins qu'une personne adulte ne supervise ces opérations.

- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Veillez à tenir les enfants hors de portée de l'appareil. Contrôlez qu'ils ne jouent pas avec le four.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas entrer en contact avec les résistances de l'appareil. Tenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil ou surveillez-les constamment pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Pendant et après utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances ou les surfaces intérieures du four, vous risquez de vous brûler. Évitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout matériau inflammable avant que les composants de l'appareil n'aient suffisamment refroidis.
- En fin de cuisson, soyez particulièrement prudent au moment d'ouvrir la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'enceinte de cuisson avant d'accéder à celle-ci. Quand la porte de l'appareil est fermée, de l'air chaud sort par l'ouverture située au-dessus du bandeau de commandes. Évitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Munissez-vous de maniques pour retirer les plats et les accessoires

Sommaire

Informations relatives à la sécurité	4	Que faut-il faire si...	15
Description du produit	7	Caractéristiques techniques	16
Bandeau de commandes	9	Installation	17
Utilisation quotidienne	9	Branchements électriques	19
Tableaux de cuisson	11	Conseils pour la protection de l'environnement	19
Nettoyage et entretien	13	GARANTIE IKEA	20

Informations relatives à la sécurité

Votre sécurité et celle d'autrui est très importante.

Le présent manuel contient d'importants messages relatifs à la sécurité, qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.

 Il s'agit du symbole de danger relatif à la sécurité, qui avertit l'utilisateur des risques potentiels auxquels les autres personnes et lui-même sont exposés. Tous les messages relatifs à la sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :

 **DANGER !** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, provoque des blessures graves.

 **AVERTISSEMENT !** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible de provoquer des blessures graves. Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de blessures, de dommages et de chocs électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Revêtez des gants de protection avant de procéder au déballage et à

l'installation de l'appareil.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien électriques doivent exclusivement être réalisées par des techniciens spécialisés, en conformité avec les instructions du fabricant et les normes locales en vigueur en matière de sécurité. Évitez de réparer ou de remplacer les pièces, sauf indication contraire expressément mentionnée dans le manuel.
- Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, faites appel à un technicien qualifié. Adressez-vous à un Service Après-vente agréé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre de le brancher sur le secteur une fois encastré.
- Au moment d'installer l'appareil, il est nécessaire de prévoir un dispositif de coupure omnipolaire ayant une distance d'au moins 3 mm entre les contacts, afin d'assurer une déconnexion complète en cas de surtension de catégorie III, à

