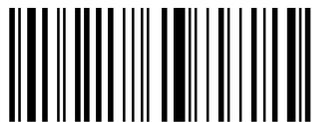


40001649737



23256

AA-2118894-2



**ENGLISH**  
**5**

**4**  
**عربي**

## Table of contents

Safety Information	4	What to do if ...	16
Product description	7	Technical data	17
Control panel	8	Installation	18
First use	8	Electrical connection	19
Daily use	9	Environmental concerns	19
Cooking tables	12	IKEA GUARANTEE	20
Cleaning and maintenance	14		

## Safety Information

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference. These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

### SAFETY WARNINGS

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play

with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ **WARNING!** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years old must be kept away unless continuously supervised.

⚠ **WARNING!** Never leave the appliance unattended during food drying. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution: allowing hot air or

steam to exit gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door.

### PERMITTED USE

⚠ **CAUTION:** the appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

### INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or

more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any) and electrical connections, and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electrical shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electrical shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and remove all wood chips and sawdust.

Do not obstruct the minimum gap between the worktop and the

upper edge of the oven - risk of burn.

Do not remove the oven from its polystyrene foam base until the time of installation.

⚠ After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible - risk of burn.

⚠ Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.

### **ELECTRICAL WARNINGS**

⚠ The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket and the appliance must be earthed, in conformity with national electrical safety standards.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation.

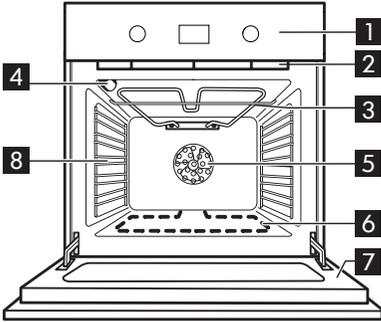
Do not use the appliance when you are wet or barefoot.

Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electrical shock.

⚠ In case of replacement of power cable, contact an authorized service center.

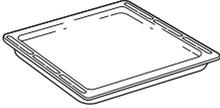
**Product description**



- 1** Control panel
- 2** Cooling fan (not visible)
- 3** Grill element
- 4** Oven lamp
- 5** Oven fan
- 6** Lower heating element (hidden)
- 7** Oven door
- 8** Lateral grids

**Accessories**

Baking tray



1x

Deep tray



1x

Wire Shelf



1x

Telescopic Runners



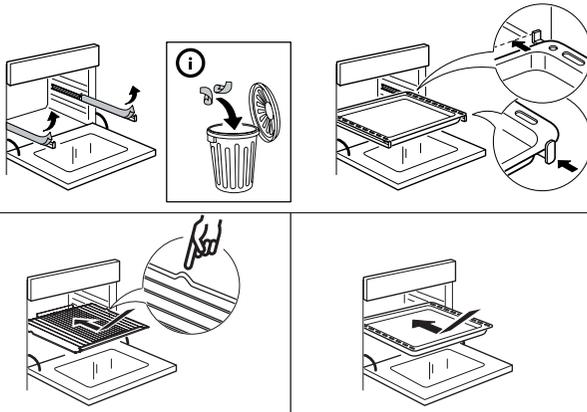
1x

**Inserting the wire shelf and other accessories**

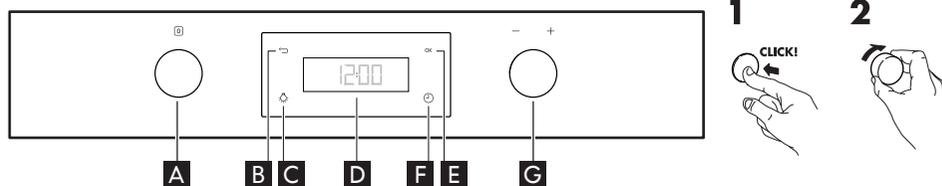
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Next, slide it horizontally along the shelf guide as far as possible.

The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf guides.

If you want to buy an accessory, call the Authorized Service Centre.



## Control panel



- A** Selection push-push knob
- B** Back button
- C** Light
- D** Display
- E** Confirmation button
- F** Minute minder
- G** Adjust push-push knob

### Retractable knobs

To use this type of knob, press it in the middle. The knob comes out. Turn it to the required position. Once cooking is over, turn the knob to **0** and press it again to restore it to its original position.

## First use

Remove the accessories from the oven and heat it at 200° for about an hour to eliminate the smell and fumes from the insulating materials and protective grease.

### Settings

Turn the “Functions” knob **A** indicator to display setting and urn the **G** knob to access a submenu containing four display settings which can be changed once cooking is over, turn the knob to its original position.

#### • Clock

Turn the **G** knob to display CLOCK. The two left digits will then start to blink, turn the **G** knob to set hours. Press **E** button to confirm the value and the right two digit will start to blink. Turn the **G** knob to set minutes and press the **E** button to confirm the selection.

#### • Sound

To activate or deactivate the acoustic signal, proceed as follows:

1. Turn the **G** knob to display “SOUND”
2. press **E** button to confirm
3. Use the **G** knob to select the desired setting

4. Press **E** button to confirm

#### • Brightness

To change the display brightness, proceed as follows:

1. Turn the **G** knob to display “BRIGHTNESS and press **E** to confirm.
2. The current brightness value is visible
3. Turn the **G** knob to increase or decrease brightness and confirm by pressing **E**.

#### • Eco

1. Turn the **G** knob to display “ECO”.
2. Press **E** to access the setting (ON/OFF).
3. Turn the **G** knob to select the desired setting and confirm by pressing button **E**.
4. During a cooking function, if the Eco Mode is activated, the display reduces the brightness to the lowest level after 1 minute, the cavity lamp will be switched off after 1 minute of cooking and reactivated by pressing button **C**.

## Daily use

### To activate a Function

1. select the desired function with **A** knob and press **E** button to confirm.
2. the Temperature is Blinking and you can adjust with **G** knob and press **E** button to confirm.
3. the cooking time is visible on the display, you can adjust it with **G** knob or leave to for an immediate start and press **E** button to confirm.
4. if you selected before a desired cooking time, the display will show the expected time of end, you can postpone it with **G** knob and press **E** button to confirm the delay.

### Preheat

The preheat will start automatically when available (Check the table) and is included in the cooking time if you select it before starting the function.

If you select the temperature and a cooking time the preheat starts automatically. If you do not select the cooking time the timer will start only after reached the desired temperature.

Always an audible sound will advise when the temperature is reached.

### Delay to Start

Will be postponed the end of cooking time, when available (Check the table).

	Function <b>A</b> Knob	Function <b>G</b> Knob	PREHEAT	Temperature 	Time 	Delay to Start 
	OFF	-	-	-	-	-
	FORCED AIR	-	X	X	X	X
	CONVENTIONAL (Top and Bottom Heat)	-	X	X	X	X
	CONVECTION BAKE	-	X	X	X	X
	MAXI COOKING	-	X	X	X	X
	GRILL	GRILL	-	level 1-2-3	X	-
	GRILL	TURBO GRILL	-	level 1-2-3	X	-
	BREAD	BREAD	X	X	X	-
	PIZZA	PIZZA	X	X	X	-
	SPECIAL	ECO FORCED AIR*	-	X	X	X
	SPECIAL	DEFROST	-	-	X	X
	SPECIAL	WARM KEEPING	-	65°	X	X
	SPECIAL	RISING	-	30° 35° 40°	X	X
	FAST PREHEAT	-	X	X	X	-

### Browning

At the end of cooking, with certain functions, the display indicates the possibility of extra browning. This function can only be used when cooking time has been set.

At the end of cooking time, the display shows: "PRESS **E** TO BROWN". Press **E**, and the oven starts a 5 minute browning cycle. This function can be selected consecutively a maximum of twice.

### Minute Minder

This option activates the minute minder only when there are no other functions active. Keep pressing  until the  and «00:00» start flashing on the display, select and press ok to confirm. An audible signal will sound once the timer has finished counting.

## Oven functions table

The oven has 5 cooking levels. Count up from the lower level.

Function	Description of function
 <b>OFF</b>	For switching off the oven.
 <b>FORCED AIR</b>	For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.
 <b>CONVENTIONAL (Top and Bottom Heat)</b>	For cooking any kind of dish on one shelf only. It is best to use the 2nd or the 3rd shelf. Preheat the oven before insert the food.
 <b>CONVECTION BAKE</b>	To cook meat and pies with liquid filling (savoury or sweet) on a single shelf. Use the 2nd shelf. Preheat the oven before cooking.
 <b>MAXI COOKING</b>	To cook large joints of meat (above 2.5 kg). Use the 1st or 2nd shelf, depending on the size of the joint. It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. It is best to baste the meat every now and again to avoid it drying out.
 <b>GRILL</b>	For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. It is best to use the 4th or 5th Shelf. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the pan on the 3rd/4th level and add 500 ml of water. the oven door should be closed during cooking.
 <b>TURBOGRILL</b>	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.
 <b>BREAD</b>	To bake different types and sizes of bread. Simply indicate the values required (temperature and time) and the oven will manage the cooking cycle automatically. Place the dough on the 2nd shelf.
 <b>PIZZA</b>	To bake different types and sizes of pizza. Simply indicate the values required (temperature and time) and the oven will manage the cooking cycle automatically. Place the dough on the 2nd shelf.

Function		Description of function
	<b>ECO FORCED AIR*</b>	To cook stuffed roasts and meat in pieces on one shelf. This function uses discontinuous, delicate fan assistance, which prevents excessive drying of foods. In this ECO function the light remains off during cooking and can be temporarily switched on again by pressing the confirm button. In order to maximize energy efficiency, it is advisable not to open the door during cooking. It is advisable to use 3rd level. The oven does not have to be preheated.
	<b>DEFROST</b>	To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.
	<b>WARM KEEPING</b>	For keeping just-cooked food hot and crisp (e.g: meat, fried food or flans). Place food on the middle shelf.
	<b>RISING</b>	For optimal rising of sweet or savoury dough. To safeguard the quality of proving, the function will not activate if the temperature in the oven is above 40°C. Place the dough on the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
	<b>FAST PREHEAT</b>	To preheat the oven rapidly. At the end of the preheat the oven will select automatically the CONVENTIONAL function. Wait the end of the preheat before inserting the food inside the oven.
<b>- +</b>	<b>SETTINGS</b>	To set the display (Time, Light, Volumes of sounds, energy saving)

\*Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65 / 2014

## Cooking tables

Type of food	Function	Preheating	Level (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)
SWEETS, PASTRY, ETC					
Leavened cakes		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Filled pies (cheesecake, strudel, fruit pie)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Biscuits/tartlets		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Choux buns		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Meringues		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Bread		X	2	180-220	30-50
Pizza		X	2	220-250	15-30
Bread/pizza/ focaccia		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Frozen pizza		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Vols-au-vent /Puff pastry crackers		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Lasagne, baked pasta, cannelloni, flans		X	2	190-200	45-65
Lasagna & Meat		X	2-4	200	50-100***
Meat & Potatoes		X	1-4	190-200	45-100***
Fish & Vegetables		X	1-4	180	30-50***
Complete meal Fruit tart (Level 5) / Lasagna (Level 3) / Meat (Level 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Roast meat/stuffed roasting joints		-	2	180-200	100-150***

Type of food	Function	Preheating	Level (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)
MEAT					
<b>Meat pieces (rabbit, chicken, lamb)</b>		-	2	180-200	60-100***
<b>Roast meat 2 kg</b>		X	2	170-190	110-150
<b>Lamb/Veal/Beef 1Kg</b>		X	2	190-200	80-120
<b>Chicken/Rabbit/ Duck 1Kg</b>		X	2	200-230	50-100
<b>Turkey/Goose 3Kg</b>		X	2	200-230	150-200
FISH					
<b>Baked fish/en papillote 0.5Kg (fillet, whole)</b>		X	2	170-190	30-50
VEGETABLES					
<b>Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)</b>		X	2	180-200	50-70

### Cooking table with GRILL function

Type of food	Function	Preheating	Level (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)
<b>Toast</b>		5'	5	3 (High)	1-3
<b>Fish fillets/slices</b>		5'	3/4	2 (Medium)	15-30*
<b>Sausages/kebabs/ spare ribs/ hamburgers</b>		5'	4/5	2-3 (Medium-High)	15-30*
<b>Leg of lamb/ knuckle</b>		-	3	2 (Medium)	60-90**
<b>Vegetable gratin</b>		-	3	3 (High)	10-25
<b>Roast potatoes</b>		-	3	2 (Medium)	35-60**
<b>Roast chicken 1-1.3 Kg</b>		-	2	2-3 (Medium-High)	55-80**
<b>Roast beef rare 1Kg</b>		-	3	2 (Medium)	35-50**

**Note:** cooking temperatures and times are for guidance only.

\* Turn food halfway through cooking

\*\* Turn food two-thirds of the way through cooking (if necessary).

\*\*\* Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

**Cleaning and maintenance**

**CLEANING**

**⚠ WARNING!**

- Never use steam cleaning equipment.
- Only clean the oven when it is cool to the touch.
- Disconnect the appliance from the power supply.

**Oven exterior**

**i IMPORTANT:** do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products accidentally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp cloth.

- Clean the surfaces with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

**Oven interior**

**i IMPORTANT:** do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.

- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content).
- Use proper oven detergents and follow the manufacturer's instructions to the letter.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE). Inner glass is smooth to facilitate cleaning.

**NOTE:** during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.

**Accessories**

- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

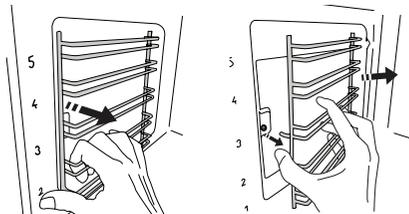
**MAINTENANCE**

**⚠ WARNING!**

- Use safety gloves.
- Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.
- Disconnect the oven from the power supply.

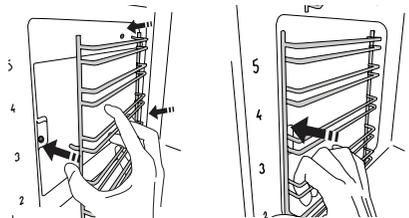
**To remove the shelf guides**

firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.



**To reposition the shelf guides**

position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.



**To remove the door**

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (Fig. 1).

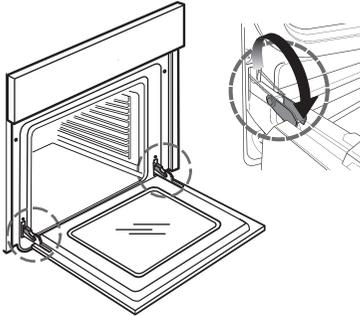


Fig. 1

3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (Fig. 2, 3, 4).

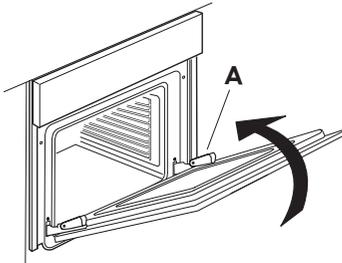


Fig. 2

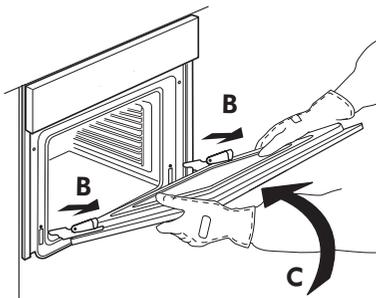


Fig. 3

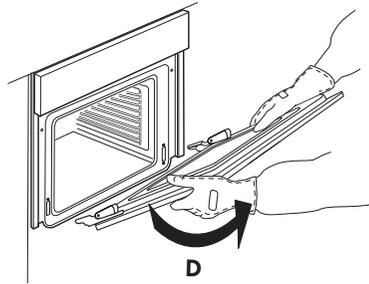


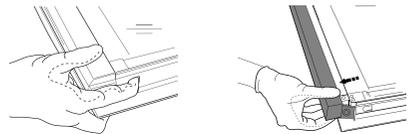
Fig. 4

**To refit the door**

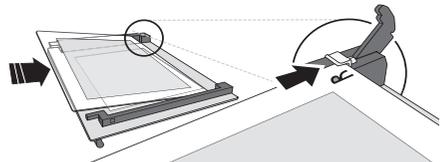
1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door

**Cleaning the glass**

1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it. Do the same operation for the intermediate glass.
3. To reposition both the intermediate and the internal glass properly, be sure that the "R" can be seen in the left corner. First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats, then lower it into position.



4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

**To replace the lamp**

1. Disconnect the oven from the power supply.

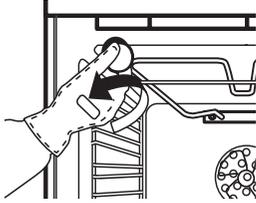


Fig. 5

2. Unscrew the lamp cover (Fig. 5), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on.
3. Reconnect the oven to the power supply.

**NOTE:**

- Only use 25W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- The lamp used in the appliance is specifically designed for electrical appliances and it is not suitable for household room illumination (Commission Regulation (EC) No 244/2009).
- Lamps are available from IKEA Authorized Service Centre.

**What to do if ...**

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work.	No presence of mains electrical power.	Verify the presence of mains electrical power.
	The oven is not connected to the electrical supply.	Connect the oven to the power supply.
The display shows the letter "F" followed by a number	Software problem	Contact you nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter "F"

**Before calling the Authorized Service Centre:**

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "What to do if ..." table.
2. Switch the appliance off and back on again it to see if the fault persists. If after the above checks the fault still occurs, contact IKEA Authorized Service Centre.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;

- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open);

**SERVICE** 0000 000 00000



- your full address;
- your telephone number.

If any repairs are required, please contact IKEA Authorized Service Centre (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

## Technical data

Type of product: Built-in Electrical Oven	
Model identification: ANRÄTTA 20443068	
Number of cavities	1
Heat source	Electrical
Number of functions	9
Usable volume. Measured with any side grids and catalytic panels removed l	71
Area of the largest baking sheet cm <sup>2</sup>	1191
Energy Efficiency Class (Lowest Consumption)	A+
Energy Efficiency Index	81,2
Energy consumption Conventional function (with a standard load and top + bottom heating) kWh/cycle	0,89
Energy consumption Fan Forced function (with a standard load and forced air heating) kWh/cycle	0,69
Top heating element W	1800
Bottom heating element W	1000
Grill heating element W	1800
Fan heating element W	1800
Cooling fan W	15
Oven lamp W	25
Oven Fan Wattage W	22
Total rating W	2900
Dimensions	
Width mm	595
Height mm	595
Depth mm	550
Mass of the appliance ANRÄTTA Kg	30,5



## Electrical connection

Make sure the power voltage specified on the appliance rating plate is the same as the mains voltage. The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

Power cable replacement (type H05 V2V2 x 1,5 mm<sup>2</sup>) must be carried out by a qualified electrician. Contact IKEA Authorized Service Centre.

## Environmental concerns

**⚠ WARNING!** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation - risk of electrical shock. Never use steam cleaning equipment.

**⚠** Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

**⚠** Ensure the appliance is cooled down before any cleaning or maintenance. - risk of burn.

**⚠ WARNING!** Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electrical shock.

### DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol.  The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

### SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact

your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.



The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

### ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

### DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n.65/2014 and 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.



## IKEA GUARANTEE

### How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for five (5) years - two (2) years if the appliance is named LAGAN or TILLREDA - from the original date of purchase of your appliance at IKEA or from the installation date with maximum limit of three months from the purchase date.

The original sales receipt, is required as proof of purchase.

If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance.

Once a warranted product has been replaced, the replaced product warranty will be valid for the balance period from date of original purchase invoice

### Who will execute the service?

IKEA service provider will provide the service through its own service operations or authorized service partner network.

### What does this guarantee cover?

- The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA or from the installation date with maximum limit of three months from the purchase date.
- This guarantee applies to domestic use only.
- The exceptions are specified under the headline "What is not covered under this guarantee?" Within the guarantee period,
- The costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the respective local regulations are applicable.
- Replaced parts become the property of IKEA.
- In case of non-repairable product, the retail value of the replacement will not exceed the purchase price that was paid by the customer

### What will IKEA do to correct the problem?

- IKEA appointed Service Provider will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA Service Provider or its authorized service partner through its own service operations, will then, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

### What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electrochemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible colour differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.

- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to his home or another address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by IKEA.
- Damage resulting from power outage, power surges or dips, fluctuating voltage or improper voltage All workout parts are not covered by the guarantee e.g.: filters and cleanliness.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA appointed Service Provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the appointed Service Provider or its authorized service partner will reinstall the repaired appliance or install the replacement, if necessary.
- All plumbing and electrical installation, are not the responsibility of IKEA, and customer must complete these work before the execution work.

### How country law applies

The IKEA guarantee gives you specific legal rights, which cover or exceed all the local legal demands. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation.

### Area of validity

This warranty is valid only in the country where the product has been purchased; the services will be provided in the framework of the guarantee conditions.

An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

- the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information.

### The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

Please don't hesitate to contact IKEA appointed After Sales Service Provider to:

- make a service request under this guarantee;
- ask for clarifications on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture;
- ask for clarification on functions of IKEA appliances.

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Manual before contacting us.

### How to reach us if you need our service



Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed Authorized Service Centre and relative national phone numbers.

**i** In order to provide you a quicker service, we recommend to use the specific phone numbers listed on this manual. Please also always refer to the IKEA article number (8 digit code) placed on the rating plate of your appliance.

**i** **SAVE THE SALES RECEIPT!**  
It is your proof of purchase and required for the guarantee to apply. The sales receipt also reports the IKEA name and article number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.



## UNITED ARAB EMIRATES

Toll free: 800 4532 : رقم مجاني  
Web: www.IKEA.com : موقع الإنترنت

## QATAR

Toll free: 800 4532 : رقم مجاني  
Web: www.IKEA.qa : موقع الإنترنت  
e-mail: Ikea\_qatar@alfuttaim.com : البريد الإلكتروني

## EGYPT

Hotline: 16576 : الخط الساخن  
Web: www.IKEA.eg : موقع الإنترنت  
e-mail: IkeaCairo.customerservice@alfuttaim.com : البريد الإلكتروني

## STATE OF KUWAIT

Contact centre: +965 18 40 40 8 : مركز الاتصال  
Web: www.IKEA.com.kw : موقع الإنترنت  
e-mail: info@IKEA.com.kw : البريد الإلكتروني

## JORDAN

Contact centre: +962 6 400 1000 : مركز الاتصال  
Web: www.IKEA.jo : موقع الإنترنت

## KINGDOM OF SAUDI ARABIA

Contact centre: 92000-4532 : مركز الاتصال  
Our phone lines are open: خطوط الهاتف لدينا مفتوحة:  
Saturday - Thursday 09:00 AM - 10:00 PM السبت - الخميس  
Friday 2:00 PM - 10:00 PM يوم الجمعة

## BAHRAIN

Contact centre: 80001120 : مركز الاتصال  
Our telephone lines are open 09:00 AM - 10:00 PM خطوط الهاتف لدينا مفتوحة طوال اليوم  
all day

## MOROCCO

Web: www.IKEA.com : موقع الإنترنت

- مراكز خدمة ما بعد البيع المخصصة لأجهزة IKEA**
- يرجى الاتصال بخدمة ما بعد البيع المعنية من IKEA لغرض:
- تقديم طلب خدمة في إطار هذا الضمان،
  - الاستفسار بشأن تركيب جهاز IKEA في أثاث مطبخ IKEA المخصص،
  - الاستفسار عن وظائف أجهزة IKEA.
- لضمان توفير أفضل خدمة لك يرجى قراءة تعليمات التركيب بعناية و/أو دليل المستخدم قبل الاتصال بنا.
- 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.

- i** لتقديم الخدمة بشكل أسرع ننصح باستخدام الأرقام الهاتفية المبينة في هذا الدليل. يرجى أيضًا الرجوع دائمًا إلى رقم الصنف الخاص بسلسلة IKEA (الرمز المكون من 8 أرقام) الموجود على لوحة الصنع الخاصة بجهازك.

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

- تكلفة تنفيذ عملية التركيب الأساسي لجهاز IKEA. إذا قام مقدم خدمة معتمد من IKEA أو وكيل الخدمة المعتمد الخاص به بإصلاح الجهاز أو استبداله وفقا 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.
- شركة IKEA ليست مسؤولة عن جميع التركيبات الصحية والكهربائية، ينبغي على العميل تنفيذ هذا الأعمال قبل التركيب.

#### 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

يسري هذا الضمان على البلد التي تم الشراء فيها، يتم تقديم الخدمات في إطار شروط الضمان.

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.

**ما هي مدة سريان ضمان IKEA؟**

يسري هذا الضمان لمدة خمسة (5) أعوام - عامين (2) إذا كان مسمى الجهاز LAGAN أو TILLREDA - منذ التاريخ الأصلي لشراء جهازك من IKEA أو من تاريخ التركيب بحد أقصى ثلاثة أشهر من تاريخ الشراء. فاتورة الشراء الأصلية مطلوبة كإثبات للشراء. في حالة إجراء أعمال خدمة في إطار الضمان فلن يمدد هذا فترة ضمان الجهاز.

في حالة استبدال المنتج في الضمان، سيكون ضمان المنتج المستبدل سارياً لفترة محددة من تاريخ فاتورة الشراء الأصلية.

**من سيقوم بتنفيذ أعمال الخدمة؟**

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

**ما الذي يغطيه الضمان؟**

- يغطي الضمان عيوب الجهاز الناتجة عن عيوب الصناعة أو عيوب الخامات بدءاً من تاريخ الشراء من IKEA أو من تاريخ التركيب بحد أقصى ثلاثة أشهر من تاريخ الشراء.
- 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، تنطبق اللوائح المحلية المعنية.
- الأجزاء المستبدلة تصبح مملوكة لشركة IKEA.
- إذا كان المنتج غير قابل للإصلاح، لن تتجاوز قيمة البيع بالتجزئة لاستبدال سعر الشراء المدفوع من قبل العميل

**ما الذي تفعله شركة IKEA لحل المشكلة؟**

- يقوم مقدم الخدمة المعتمد من قبل شركة IKEA بفحص الجهاز، ويقرر بناء على تقديره الخاص ما إذا كان المشكلة داخلية 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 الصنوبر، 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 و/أو وكيل الخدمة المعتمد الذي تم التعاقد معه أو في حالة عدم تركيب الأجزاء الأصلية.
- الإصلاحات الناتجة عن التركيب غير الصحيح أو الذي تم بشكل مخالف للمواصفات
- استخدام الجهاز في غير الأغراض المنزلية، على سبيل المثال الاستخدام التجاري.
- الأضرار الناتجة عن النقل. إذا قام العميل بنقل الجهاز إلى منزله أو إلى عنوان آخر، فإن شركة IKEA غير مسؤولة عن أية أضرار تنشأ أثناء النقل. أما إذا قامت شركة IKEA بتسليم المنتج في عنوان العميل فتتحمل شركة IKEA المسؤولية عن الأضرار التي قد تنشأ أثناء عملية النقل.
- التلوثات الناتجة عن انقطاع التيار أو انقطاعه أو انخفاضه المفاجئ أو تنذير الجهد أو الجهد غير الصحيح وجميع الأجزاء الاستهلاكية لا يغطيها الضمان، على سبيل المثال: الفلاتر والنظافة.

## التوصيل الكهربائي

يجب استبدال كابل الكهرياء (من النوع H05 V2V2 مقاس 1,5 مم<sup>2</sup>) بمعرفة فني كهرياء مؤهل. اتصل بمركز خدمة IKEA المعتمد.

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

## متطلبات الحفاظ على البيئة

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



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

## نصائح توفير الطاقة

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

## بيان المطابقة

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



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

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

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

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

## التخلص من مواد التغليف

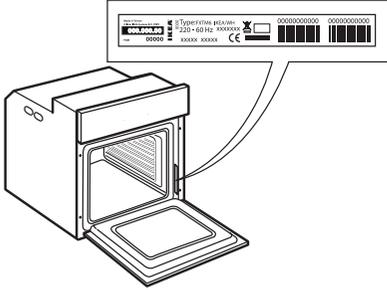
مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة 100% ومميزة برمز إعادة التدوير . لذا، يجب التخلص من أجزاء التغليف المختلفة بطريقة مسؤولة وبالتوافق التام مع تشريعات السلطات المحلية بخصوص التخلص من النفايات.

## التخلص من الأجهزة المنزلية

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

## البيانات الفنية

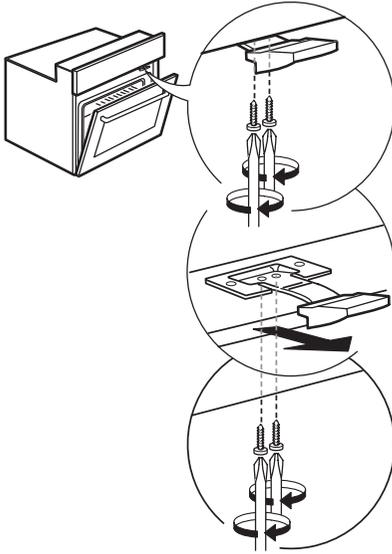
البيانات الفنية مدونة على لوحة الصنع داخل الجهاز.



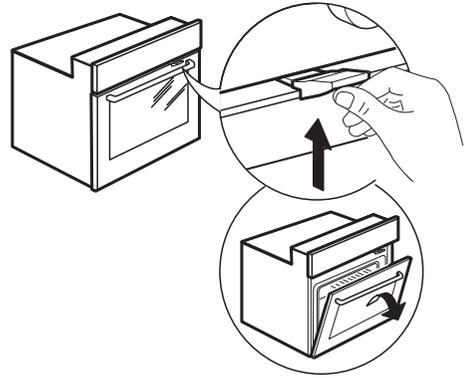
## التركيب

## تجهيز قفل الباب

لفتح الباب باستخدام تجهيز قفل الباب، انظر شكل 1.



شكل 2



شكل 1

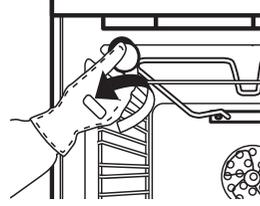
يمكن خلع تجهيز تأمين الباب من خلال اتباع الصور بالترتيب (انظر شكل 2).

## البيانات الفنية

نوع المنتج: فرن كهربائي مدمج	
تميز الموديل: ANRÄTTA 20443068	
1	عدد التجاويف
كهربائي	مصدر الحرارة
9	عدد الوظائف
71	السعة القابلة للاستخدام. تُقاس باللتر مع خلع أي من الشبكات الجانبية واللوحات الحفازة
1191	مساحة أكبر لوح خبز مُقاسة بوحدة سم <sup>2</sup>
+A	فئة كفاءة استغلال الطاقة (أقل استهلاك)
81,2	مؤشر كفاءة استغلال الطاقة
0,89	استهلاك الطاقة الوظيفة التقليدية (في ظل استخدام الكمية القياسية والتسخين العلوي + السفلي) كيلو واط/ساعة لكل دورة
0,69	استهلاك الطاقة وظيفة دفع الهواء بالمروحة (في ظل استخدام الكمية القياسية والتسخين بدفع الهواء) كيلو واط/ساعة لكل دورة
2200	قدرة عنصر التسخين العلوي
2200	قدرة عنصر التسخين السفلي
1800	قدرة عنصر التسخين بالشواية
1800	قدرة عنصر التسخين بالمروحة
15	قدرة مروحة التبريد
25	قدرة لمبة الفرن
22	قدرة مروحة الفرن
2900	القدرة الاسمية الإجمالية بالواط
الأبعاد	
595	العرض بالمليمتر
595	الارتفاع بالمليمتر
550	العمق بالمليمتر
30,5	كتلة الجهاز ANRÄTTA Kg

## لتغيير اللبنة

1. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.



شكل 5

2. فك غطاء المصباح (الشكل 5)، واستبدل المصباح (انظر الملاحظة الخاصة بنوع المصباح) وأعد ربط غطاء المصباح.
3. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.
- ملاحظة:**
- استخدم لمبات هالوجين 25 واط/230 فلت من النوع G9، T300 م.
  - اللبنة المستخدمة في الجهاز مصممة خصيصاً للأجهزة الكهربائية، وليست ملائمة لإضاءة الغرف المنزلية (وفقاً للائحة المفوضية الأوروبية (EC) رقم 244/2009).
  - تتوفر اللبئات لدى مركز خدمة IKEA المعتمد.

## ما العمل عندما...

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

## قبل الاتصال بمركز الخدمة المعتمد:

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

احرص دائما على ذكر:

- وصف مختصر للعطل،
- نوع الفرن وطرازه بدقة،

**SERVICE** 0000 000 00000

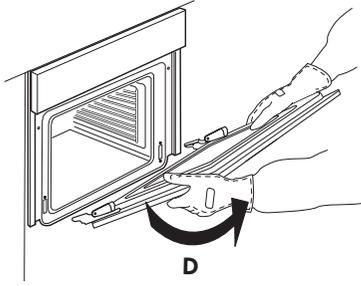


- عنوانك بالكامل،
- رقم هاتفك.

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

## لخلع الباب

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



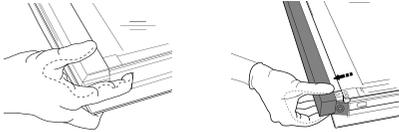
شكل 4

## لإعادة تركيب الباب

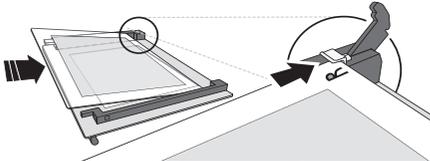
1. أدخل المفصلات في أماكنها.
2. افتح الباب تماما.
3. أنزل الماسكتين.
4. أغلق الباب

## تنظيف الزجاج

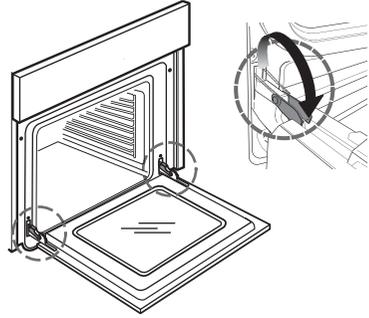
1. بعد خلع الباب ووضعه على سطح ناعم بينما المقبض موجهًا لأسفل، اضغط في نفس الوقت على مشبكي التثبيت واخلع الحافة العلوية من الباب من خلال سحبها في اتجاهك.



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

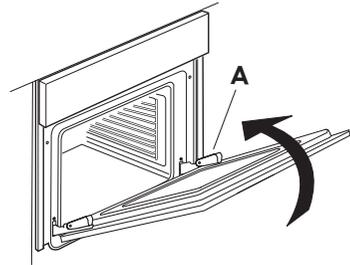


4. أعد تركيب الحافة العلوية: وسوف يشير صوت الطقطقة على التثبيت الصحيح. تأكد من تأمين إطار الإحكام قبل إعادة تركيب الباب.

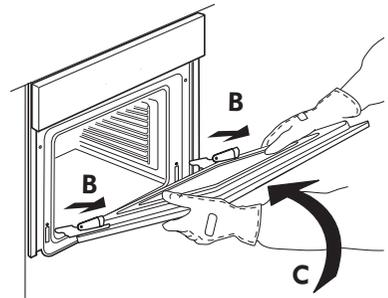


شكل 1

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



شكل 2



شكل 3

## التنظيف والصيانة

## التنظيف

## الكيميائيات

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

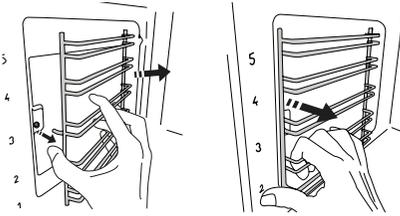
## الصيانة

## تحذير!

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

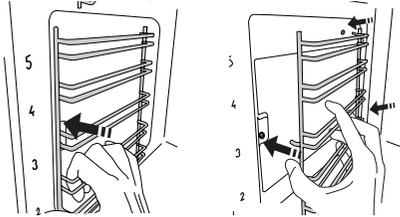
## إزالة مجاري الريف

أمسك الجزء الخارجي من المجري بشكل جيد، واجذبه نحوك خلخع الدعامة والسمارين الداخليين من موضعهما.



## إعادة وضع مجاري الريف

ضع المجاري بالقرب من الحيز ثم أدخل المسارين في مبيئتهما. بعد ذلك ضع الجزء الخارجي بالقرب من مبيئته، أدخل الدعامة واضغط جيدا نحو جدار الحيز للتأكد من تأمين مجاري الريف بشكل صحيح.



## 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 آكالة 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 غسل الأطباق إلى المياه. وجفها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.

## الفرن من الداخل

- **هام:** لا تستخدم إسفنجيات كاشطة أو كاشطات معدنية أو ليف تنظيف معدني. فمع مرور الوقت قد تؤدي هذه الأدوات إلى إتلاف الأسطح المطلية بالمينا (الإيناميل) وزجاج باب الفرن.

- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ويُفضل تنظيفه وهو لا يزال دافئاً لإزالة الاتساخات المتراكمة والبقع الناتجة عن بقايا الطعام (مثل الطعام المحتوي على نسبة عالية من السكر).
- استخدم المنظفات المناسبة للأفران، واتبع إرشادات الجهة الصانعة حريفاً.
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم. يمكن فك باب الفرن لتسهيل عملية التنظيف (انظر الصيانة). يتمتع الزجاج الداخلي بنعومة لتسهيل التنظيف.

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

أنواع الأطعمة	الوظيفة	التسخين المسبق	المستوى (من أسفل)	درجة الحرارة (م)	وقت الطهي (دقيقة)
اللحوم					
قطع اللحم (أرانت، دجاج، ضان)	☐	-	2	180-200	100-60***
اللحوم المشوية 2 كجم	☐	X	2	170-190	150-110
لحم ضان/ لحم عجل/لحم بقر 1 كجم	☐	X	2	190-200	120-80
دجاج/أرانب/بط 1 كجم	☐	X	2	200-230	100-50
ديك رومي/أوز 3 كجم	☐	X	2	200-230	200-150
الأسماك					
سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة 0.5 كجم (فيليه، كاملة)	☐	X	2	170-190	50-30
الخضروات					
خضروات محشوة (طماطم، كوسة، بانجان)	☐	X	2	180-200	70-50

## جدول الطهي باستخدام وظيفة الشواية

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

ملاحظة: درجات الحرارة وأزمنة الطهي الواردة للاسترشاد فقط.

\* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي

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

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

## جداول الطهي

أنواع الأطعمة	الوظيفة	التسخين المسبق	المستوى (من أسفل)	درجة الحرارة (م)	وقت الطهي (دقيقة)
الحلويات والمخبوزات وغيرها					
كيك مخمر	<input type="checkbox"/>	X	2/3	150-170	30-90
	<input checked="" type="checkbox"/>	X	1-4	160-180	30-90
فطائر محشوة (فطيرة بالجبن، فطيرة محشوة، فطائر محشوة بالفاكهة)	<input checked="" type="checkbox"/>	X	2	160-200	35-90
	<input checked="" type="checkbox"/>	X	2-4	160-200	40-90
البسكويت/تارت الفواكه الصغير	<input type="checkbox"/>	X	3	150-170	20-45
	<input checked="" type="checkbox"/>	X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
معجنات الشو	<input type="checkbox"/>	X	3	180-200	30-40
	<input checked="" type="checkbox"/>	X	2-4	170-190	35-45
الميرتنجز	<input type="checkbox"/>	X	2	90	150-200
	<input checked="" type="checkbox"/>	X	2-4/5-3-1	90	140-200
الخبز	<input type="checkbox"/>	X	2	180-220	30-50
البيتزا	<input type="checkbox"/>	X	2	220-250	15-30
خبز / بيتزا / خبز الفوكاشيا	<input checked="" type="checkbox"/>	X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
البيتزا المجمدة	<input type="checkbox"/>	X	2	250	10-30
	<input checked="" type="checkbox"/>	X	2-4	230-250	10-30
الفطائر المتبلبة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)	<input checked="" type="checkbox"/>	X	2	180-200	30-50
	<input checked="" type="checkbox"/>	X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Vols-au-vent / باف باستري	<input type="checkbox"/>	X	2	190-200	20-30
	<input checked="" type="checkbox"/>	X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
لازانيا / معرونة فرن / كاتلوني / كعكة الفواكه	<input type="checkbox"/>	X	2	190-200	45-65
لازانيا ولحم	<input checked="" type="checkbox"/>	X	2-4	200	***50-100
اللحم والبطاطس	<input checked="" type="checkbox"/>	X	1-4	190-200	***45-100
الأسماك والخضروات	<input checked="" type="checkbox"/>	X	1-4	180	***30-50
وجبة كاملة تورنة بالفواكه (المستوى 5) / لازانيا (المستوى 3) / اللحم (المستوى 1)	<input checked="" type="checkbox"/>	X	1-3-5	180-190	***40-120
لحم الروست/قطع لحم الروست المحشوة	<input checked="" type="checkbox"/>	-	2	180-200	***100-150

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

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

## جدول وظائف الفرن

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

الوظيفة	وصف الوظائف
0	الإيقاف لإيقاف الفرن.
(٧)	وظيفة دفع الهواء لطهي أطعمة مختلفة على عدة أرفف وتتطلب نفس درجة الحرارة (بحد أقصى ثلاثة أرفف) وفي مدة زمنية واحدة. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.
	تقليدي (تسخين علوي وسفلي) لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط. يفضل استخدام الرف الثاني أو الثالث. قم بإحماء الفرن قبل إضافة الطعام.
	الخبيز بالتوزيع الحراري لطهي اللحم والفتائر ذات الحشو السائل (مثل حلو) على رف واحد. استخدم الرف الثاني. قم بإحماء الفرن قبل الطهي.
	الطهي الأقصى لطهي قطع كبيرة من اللحم (أكثر من 2.5 كجم). استخدم الرف الأول أو الثاني، حسب حجم القطعة. ننصح بتقليب اللحم أثناء الطهي ليتم التحمير جيدا بشكل متساوي. من الأفضل ترطيب اللحم بين الحين والآخر لحمايتها من الجفاف.
	الشواية لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. يفضل استخدام الرف الرابع أو الخامس. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية لجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع المقلاة في المستوى الثالث/الرابع وأضف 500 مل ماء. ينبغي غلق باب الفرن أثناء الطهي.
	الشواء التريو لشواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). ضع الطعام على الأرفف الوسطى. استخدم صينية لجميع القطرات لتجميع مرق الطهي. ضعها على الرف الأول/الثاني، مع إضافة حوالي نصف لتر من الماء. لا يلزم إحماء الفرن. وأثناء الطهي، يجب أن يظل باب الفرن مغلقا.
	الخبز لعمل الخبز بمختلف الأنواع والأحجام. قم فقط بتوضيح القيم المطلوبة (الحرارة والوقت)، وسوف يتمكن الفرن من بدء دورة الطهي أوتوماتيكيا. ضع العجين على الرف الثاني.
	بيتزا لعمل البيتزا بمختلف الأنواع والأحجام. قم فقط بتوضيح القيم المطلوبة (الحرارة والوقت)، وسوف يتمكن الفرن من بدء دورة الطهي أوتوماتيكيا. ضع العجين على الرف الثاني.

## الاستخدام اليومي

## لتفعيل إحدى الوظائف

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

## الإحماء

تبدأ عملية الإحماء أوتوماتيكياً إذا كانت متاحة (راجع الجدول) ويتم إدراجها في زمن الطهي إذا اخترت الإحماء قبل بدء الوظيفة. إذا اخترت درجة الحرارة وزمن الطهي، يبدأ الإحماء أوتوماتيكياً. إذا لم تختَر زمن طهي، سيبدأ الميقاتي فقط بعد الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة.

يصدر صوت مسموع دائماً عند الوصول إلى درجة الحرارة.

## التأخير حتى بدء التشغيل

يتم تأجيل انتهاء زمن الطهي، إذا كان متاحاً (راجع الجدول).

التأخير حتى بدء التشغيل	الوقت	درجة الحرارة	الإحماء	الوظيفة المفتاح <b>G</b>	الوظيفة المفتاح <b>A</b>	
						
-	-	-	-	-	الإيقاف	
X	X	X	X	-	وظيفة نفع الهواء	
X	X	X	X	-	تقليدي (تسخين علوي وسفلي)	
X	X	X	X	-	الخبيز بالتوزيع الحراري	
X	X	X	X	-	الطهي الأقصى	
-	X	المستوى 1-2-3	-	الشواية	الشواية	
-	X	المستوى 1-2-3	-	الشواية الترتيب	الشواية	
-	X	X	X	الخبز	الخبز	
-	X	X	X	بيتزا	بيتزا	
X	X	X	-	الطهي الاقتصادي بدفء الهواء*	الوظائف الخاصة	
X	X	-	-	إذابة التجمد	الوظائف الخاصة	
X	X	°65	-	WARM KEEPING (الاحتفاظ بالسخونة)	الوظائف الخاصة	
X	X	°40 °35 °30	-	التخمير	الوظائف الخاصة	
-	X	X	X	-	FAST PREHEAT (الإحماء السريع)	

## التحمير

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

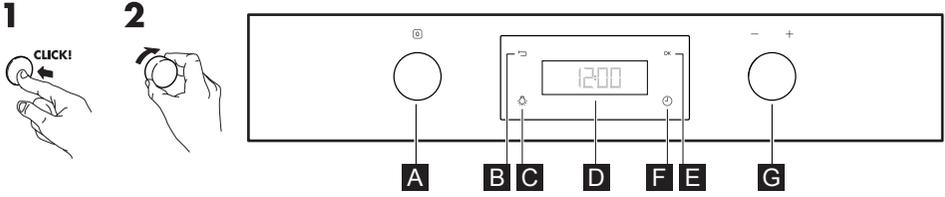
عند انتهاء زمن الطهي، يظهر في وحدة العرض: "اضغط **E** للتحمير". اضغط على **E**، فيبدأ الفرن دورة تحمير لمدة 5 دقائق. يمكن اختيار هذه الوظيفة لمرة واحدة على التوالي بحد أقصى.

## مفتاح التنبيه بالدقائق

يقوم هذا الخيار بتفعيل منبه الدقائق فقط في حالة عدم تفعيل وظائف أخرى. استمر في الضغط على  حتى يبدأ  و «00:00» في الوميض على وحدة العرض، ثم اضغط موافق للتأكيد.

تصدر إشارة صوتية بمجرد انتهاء الميقاتي من احتساب الوقت.

## لوحة التحكم



## مقابض قابلة للمسحب

لأستخدام هذا النوع من المقابض، اضغط عليه في المنتصف.

فيخرج المفتاح.

أدره إلى الوضع المرغوب.

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

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

## الاستخدام الأول

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

## وظيفة الإعدادات

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

## الساعة

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

## الصوت

لتفعيل أو إيقاف فعالية الصوت، تصرف كما يلي:

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

## شدة الإضاءة

لتغيير شدة إضاءة وحدة العرض، تصرف كما يلي:

1. أدر المفتاح **G** لعرض "شدة الإضاءة" ثم اضغط على **E** للتأكيد.

2. تظهر القيمة الحالية لشدة الإضاءة

3. أدر المفتاح **G** لزيادة شدة الإضاءة أو تقليلها وقم بالتأكد بالتأكد بالضغط على **E**.

## Eco (الطريقة الاقتصادية)

1. أدر المفتاح **G** لعرض "الوضع الاقتصادي".

2. اضغط على **E** للدخول إلى الإعداد (تشغيل/إيقاف).

3. أدر المفتاح **G** لاختيار الإعداد المرغوب وقم بالتأكد بالضغط على **E**.

4. إذا تم تفعيل الوضع الاقتصادي أثناء تشغيل إحدى

وظائف الطهي، تنخفض شدة إضاءة وحدة العرض إلى

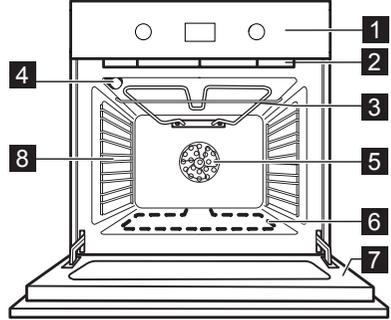
أدنى درجة بعد مرور دقيقة واحدة، وتنطفئ لمبة حيز

الطهي بعد مرور دقيقة واحدة من عملية الطهي ويتم

إعادة تشغيلها بالضغط على الزر **C**.

## شرح المنتج

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



## الكماليات

قضبان تليسكوبية



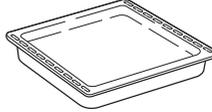
1x

الشبكات السلكية



1x

صينية عميقة



1x

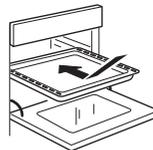
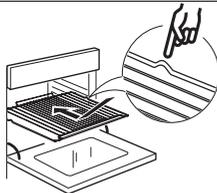
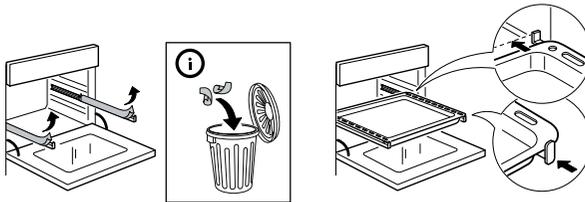
صينية الخبز



1x

## إدخال الشبكة السلكية والكماليات الأخرى

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



⚠ 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.

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

### التحذيرات الكهربائية

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

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

⚠ لا تستخدم أسلاك التمديد، أو المآخذ متعددة التوصيلات أو المهابئات. يجب ألا تكون الأجزاء الكهربائية في متناول المستخدم بعد التركيب. لا تستخدم الجهاز وأنت مبلل أو قدميك عاريتين. لا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان هناك تلف في كابل أو قابس الكهرباء، أو إذا لم يكن يعمل بشكل سليم، أو إذا كان تالفاً، أو إذا سقط على الأرض.

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

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

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

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

### الاستخدام المسموح به

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

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

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

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

### التركيب

⚠ يجب نقل الجهاز وتركيبه بواسطة شخصين على الأقل - خطر الإصابة. استخدم قفازات واقية لإخراج الجهاز من العبوة ولتركيبه - خطر الإصابة بجروح قطعية.

## فهرس المحتويات

17	ما العمل عندما...	5	معلومات السلامة
18	البيانات الفنية	8	شرح المنتج
19	التركيب	9	لوحة التحكم
20	التوصيل الكهربائي	9	الاستخدام الأول
20	متطلبات الحفاظ على البيئة	10	الاستخدام اليومي
12	ضمان IKEA	13	جداول الطهي
		13	التنظيف والصيانة

## معلومات السلامة

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

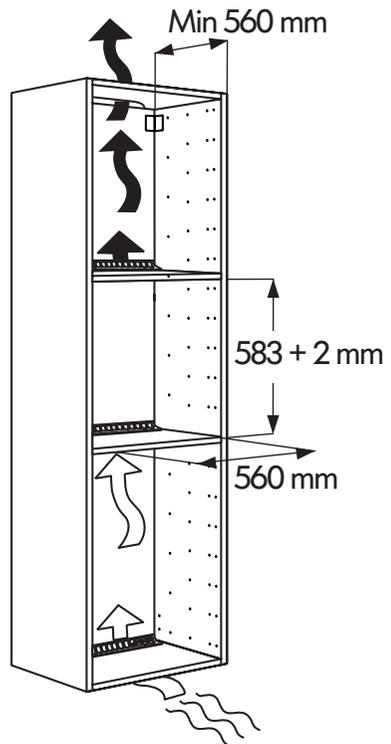
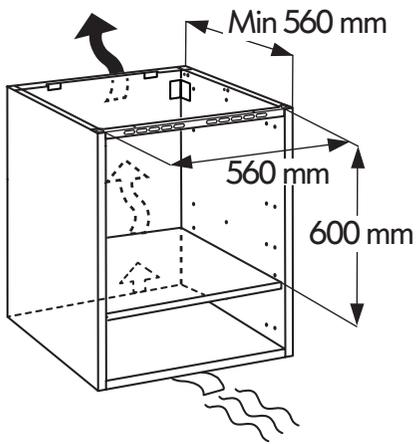
**⚠ تحذير!** لا تترك الجهاز أبداً دون مراقبة أثناء تجفيف الطعام. إذا كان الجهاز ملائماً لاستخدام المجس، فاقصر على استخدام مجس درجة الحرارة الموصى به لهذا الفرن - خطر الحريق.

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

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

## تحذيرات السلامة

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



5  
ENGLISH

عربي  
4



# ANRÄTTA

AR

GB



Design and Quality  
IKEA of Sweden