Table of contents			
Safety Information	4	Technical data	14
Product description	7	Installation	14
Control panel	8	Electrical connection	15
Daily use	8	Environmental concerns	16
What to do if	13	IKEA GUARANTEE	17

# **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.

△ 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!: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired – risk of injury.

▲ WARNING!: Liquids and foods must not be heated in sealed containers – risk of explosion, heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, care must be taken when handling the container – risk of burn.

⚠ The microwave oven is intended for heating food and beverages. Do not dry food or clothing or heat warming pads, slippers, sponges and similar - risk of fire. When heating food in plastic or paper containers, remains vigilant on the oven - risk of fire.

⚠ The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken and their temperature checked - risk of burn. Do not heat eggs in their shells and whole hard-boiled eggs - risk of explosion.

△ Only use utensils that are suitable for microwave cooking. Do not use metallic containers - risk of injury.

△ Only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ If smoke is emitted switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

⚠ If the appliance is installed 850 mm or more above the floor, take care not to displace the turntable when removing containers – risk of injury.

△ Do not use your microwave oven for deepfrying, because the oil temperature can not be controlled.

⚠ Metallic containers for food and beverages are not suitable during microwave cooking.

△ Do not remove the microwave inlet protection plates on the side of the cavity walls (certain models only). They prevent grease and food particles from entering the microwave inlet channels.

# **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.

#### 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), 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 Aftersales 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 electric shock.

During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ This appliance is intended to be used built-in.

Do not use it freestanding or place into a cabinet.

After unpacking the appliance, make sure that the appliance door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service.

## **ELECTRICAL WARNINGS**

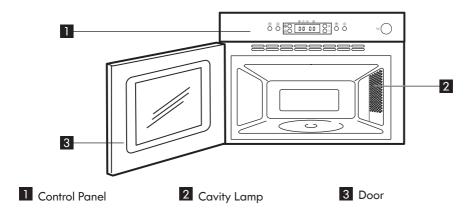
A It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

△ 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.

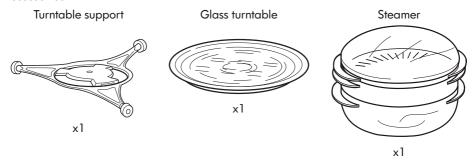
Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ 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 electric shock.

# **Product description**



#### **Accessories**



#### General

There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use.

Ensure that the utensils you use are oven proof and allow microwaves to pass through them before cooking.

When you put food and accessories in the microwave oven, ensure that they do not come in contact with the interior of the oven. This is especially important with accessories made of metal or metal parts.

If accessories containing metal comes in contact with the oven interior, while the oven is in operation, sparking can occur and the oven could be damaged.

Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven.

#### **Turntable support**

Use the turntable support under the Glass turntable. Never put any other utensils on the turntable support.

- Fit the turntable support in the oven.

#### Glass turntable

Use the Glass turntable with all cooking methods. It collects the dripping juices and food particles that otherwise would stain and soil the interior of the oven.

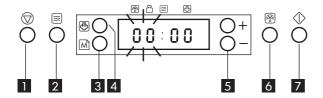
Place the Glass turntable on the turntable support.

#### Steamer

Use the steamer with the strainer in place for such foods as fish, vegetables and potatoes.

Always place the steamer on the Glass Turntable.

# **Control panel**





- Stop button
- 2 Power button
- 3 Memo button
- 4 Steam button
- 5 + /- button (use this button to set time or weight)
- 6 Jet Defrost button
- 7 Start button
- Door button (use this button to open the door)

# Daily use

#### Start protection / Key lock

This automatic safety function is activated one minute after the oven has returned to "stand by mode". (The oven is in "stand by" when the 24-hour clock is displayed or if the clock has not been set, when the display is showing the two small dots between the digits.

The door must be opened and closed e.g. putting food into it, before the safety lock is released. Else the display will show "DOOR".

#### To pause or stop cooking

To pause cooking:

The cooking can be paused to check, turn or stir the food by opening the door. The setting will be maintained for 10 minutes. To continue cooking:

Close the door and press the Start button ONCE. The cooking is resumed from where it was paused.

Pressing the Start button TWICE will increase the time by 30 seconds.

If you don't want to continue cooking: Remove the food, close the door and press the Stop button

A beep will signal once a minute for 10 minutes when the cooking is finished.

Press the Stop button or open the door to cancel the signal.

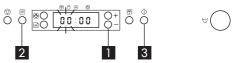
**NOTE:** The oven will only hold the settings for 60 seconds if the door is opened and then closed after the cooking is finished.

#### Cooling down

When a function is finished, the oven carries out a cooling procedure. This is normal. After this procedure the oven switches off automatically.

# Kitchen timer

Use this function when you need a kitchen timer to measure exact time for various purposes such as cooking eggs or letting the dough rise before baking etc.

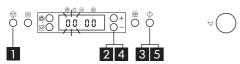


- Press the +/- buttons to set the desired length of the timer.
- 2. Press the power button repeatedly to set the power to 0 W.
- 3. Press the Start button.

An acoustic signal will be heard when the timer has finished to count down.

# Clock (1)

Keep the door open while setting the Clock. This gives you 5 minutes to complete the setting of the Clock. Otherwise, each step must be accomplished within 60 seconds.



- Press the Stop button (3 seconds) until the left-hand digit (hour's) flicker.
- 2. Press the +/- buttons to set the hours.
- 3. Press the Start button. (The two right hand digits (minutes) blink).
- 4. Press the +/- buttons to set the minutes.
- 5. Press the Start button again.

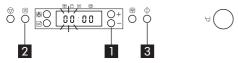
The Clock is set and in operation.

**NOTE:** When the appliance is first plugged in or after a power failure, the display is blank. If the clock is not set, the display will remain blank until the cooking time is set. If you wish to remove the Clock from the display once it has been set, simply press the Stop button again for 3 seconds and then press the Stop button once more. To reinstate the Clock, follow the above procedure.

#### Cook and reheat with microwaves (≤



Use this function for normal cooking and reheating, such as vegetables, fish, potatoes and meat.



- 1. Press the +/- buttons to set the time.
- Press the power button repeatedly to set the power.
- 3. Press the Start button.

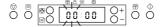
Once the cooking process has been started: The time can easily be increased in 30-second steps by pressing the Start button. Each press increases the time with 30 seconds. You may also alter the time by pressing the +/- buttons to increase or decrease the time.

Pressing the power button may also change the power level. The first press will show you the current power level. Press the power button repeatedly to change power level. All settings can be changed during cooking if you so desire.

#### Power level

Microwaves only		
Power	Suggested use:	
750 W	Reheating of beverages, water, clear soups, coffee, tea or other food with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power.  Cooking of fish, vegetables, meat etc.	
More careful cooking e.g. high protein sauces, cheese and egg dishes and to finish cooking casseroles.		
350 W	Simmering stews, melting butter.	
160 W	Defrosting. Softening butter, cheeses. Softening Ice cream.	
0 W	When using the Timer only.	







This function is used for quick reheating of foods with a high water content such as; clear soups, coffee or tea.

Press to automatically start with full microwave power level and the cooking time set to 30 seconds. Each additional press increases the time with 30 seconds. You may also alter the time by pressing the +/- buttons to increase or decrease the time after the function has started.

# Manual defrost

Follow the procedure for "Cook and reheat with microwaves" and choose power level 160 W when defrosting manually.
Check and inspect the food regularly.
Experience will give you the times needed for various amounts.

Frozen food in plastic bags, plastic films or cardboard packages can be placed directly in the oven as long as the package has no metal parts (e.g. metal twist ties).

The shape of the package alters the defrosting time. Shallow packets defrost more quickly than a deep block.

Separate pieces as they begin to defrost. Individual slices defrost more easily.

Shield areas of food with small pieces of aluminum foil if they start to become warm (e.g. chicken legs and wing tips).

Turn large joints halfway through the defrosting process.

Boiled food, stews and meat sauces defrost better if stirred during defrosting time. When defrosting it is better to under-thaw the food slightly and allow the process to finish during standing time. Standing time after defrosting always

Standing time after defrosting always improves the result since the temperature will then be evenly distributed throughout the food.

# Jet defrost

Use this function for defrosting Meat, Fish & Poultry ONLY. Jet Defrost should only be used if the net weight is between 100 - 2Kg.



- 1. Press the Jet Defrost button.
- Press the + / buttons to set the weight of the food.
- Press the Start button.

Midway through the defrosting process the oven stops and prompts you to TURN

#### FOOD.

- Open the door.
- Turn the food.
- Close the door and restart by pressing the Start button.

**NOTE:** The oven continues automatically after 2 min. if the food hasn't been turned. The defrosting time will be longer in this case.

This function needs to know the net weight of the food. The oven will then automatically calculate the needed time to finish the procedure.

- Frozen foods:

If the food is warmer than deep-freeze temperature (-18°C), choose lower weight of the food.

If the food is colder than deep-freeze temperature (-18°C), choose higher weight of the food.

Food	Hints
Meat (100 g - 2.0 Kg)	Minced meat, cutlets, steaks or roasts.
Poultry (100 g - 2.0 Kg)	Chicken whole, pieces or fillets.
Fish (100 g - 1.5 Kg)	Whole, steaks or fillets.

For food not listed in this table and if the weight is lesser or greater than recommended weight, you should follow the procedure for "Cook and reheat with microwaves" and choose 160 W when defrosting.

# Memory M



The Memory function provides you with an easy way to quickly recall a preferred setting.

The principle of the Memory function is to store whatever setting that is currently displayed.

How to activate a stored memory:

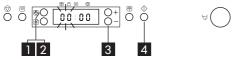
- 1. Press the Memo button.
- 2. Press the Start button.

How to store a setting:

- 1. Select any function
- 2. Make the necessary settings
- Press and keep the Memo button pressed for 3 seconds until an acoustic signal is heard. The setting is now stored. You may reprogram the memory as many times as you wish.

When the appliance is plugged in or after a power failure, your Memo function will have stored - 1 minutes and 750 W as default setting.

# Steam 🖑



Use this function for such food as vegetables & fish.

Always use the supplied Steamer when using this function.

- 1. Press the Steam button.
- 2. Continue to repeatedly press the Steam button to set the food class.
- 3. Press the +/- buttons to set the weight of the food.
- 4. Press the Start button.

Place the food on the steam grid.



Add 100 ml (1dl) water in the bottom part of the steamer.



Cover with the lid.





▲ WARNING! The Steamer is designed to be used with microwaves only!

Never use it with any other function at all.

Using the steamer in any other function may cause damage.

Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven.
Always place the steamer on the Glass Turntable.

#### Cooking vegetables

Place the vegetables into the strainer.
Pour 100 ml water into the bottom part.
Cover with the lid and set the time.
Soft vegetables such as broccoli and leek require 2-3 minutes cooking time.
Harder vegetables such as carrots and potatoes require 4-5 minutes cooking time.

Food	Hints
Potatoes / Root	
vetables	
S.	Use even sizes.
(150 g - 200 g)	Cut the vetgetables
Vegetables	into even pieces.
(Cauliflower and	Allow to stand for 1 - 2
Broccoli)	minutes, after cooking.
(150 g - 500 g)	
Frozen	
vegetables	
(Kg)(XQ)	Allow to stand for 1 - 2
# 5000	minutes after cooking.
(150 g - 500 g)	
Fish filets	Distribute fillets evenly
	on the steamgrid. Interlace thin parts. Allow to stand for 1 - 2
(150 g - 500 g)	minutes, after cooking.

⚠ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements. Young childern should be kept away.

During and after use, do not touch the heating elements or interior surface of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come in contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled down completely.

**WARNING:** Do not heat or cook with sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause them to explode, damaging the appliance.

**WARNING:** If the appliance is operated in the combination mode, children should only use the appliance under adult supervision due to the temperatures generated.

**WARNING:** Overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:

- 1. Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
- Stir the liquid before placing the container in the appliance and let the teaspoon remain in the container.
- 3. After heating, allow standing for a short time, stirring again before carefully removing the container from the appliance.

**WARNING:** After heating baby food of liquids in a baby bottle or in a baby food jar, always stir and check the temperature before serving.

#### What to do if ...

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The mains power supply or the appliance is not connected.	Check your fuses and ensure that there is power avaliable.
	The door isn't closed.	Open and then close the door before you try again.
A message is displayed such as: F2, F3C, F7 or Err2, Err3, Err5.	The oven has recognized that a fault has occured in one of it's sensors or similar.	Disconnect and wait 10 minutes before reconnecting, then try to operate the oven once more. If the problem persists: call service.
The food is unevenly heated.	Very thin parts such as chicken wingtips and such are not shielded.	Shield the thinner parts with aluminum foil.
	The food was heated at a power level too high.	Choose a lower power level.
	The turntable has stopped.	Check that the turntable and turntable support is in place and the food is well centered, not touching the cavity walls.
Food isn't turning.	The turntable has stopped.	Check that the turntable and turntable support is in place and the cavity bottom is clean.

#### **Authorized Service Centre**

Before calling the Authorized Service Centre:

- 1. See if you can solve the problem on your own (see the "What to do if ..." table).
- 2. Switch the appliance off and on again to see if the problem has disappeared. If the fault persists after the above checks, contact IKEA Authorized Service Centre. Always specify:
- the type of fault;
- exact type and model of appliance;
- the Authorized Service Centre number (the number given after the word "Service" on the rating plate) located on the inside edge of the oven cavity (visible when the door is open);



- 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).

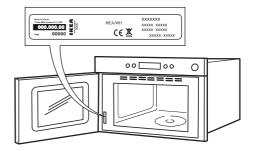
	hnica		212
ICC	hnica	ıu	ala

Model identification: MATÄLSKARE 40368770		
Supply Voltage	220-240 V/50 Hz	
Rated Power Input	1300 W	
Fuse	10 A (UK 13 A)	
MW output power	750 W	
Outer dimensions (HxWxD)	394 x 595 x 320	
Cavity inner dimensions (HxWxD)	187 x 370 x 290	

The technical informations are situated in the rating plate inside the appliance.

# Data for test heating performance in accordance with IEC 60705.

The International Electrotechnical Commission, SC. 59H, has developed a standard for comparative testing of heating performance of different microwave ovens. We recommend the following for this oven:



Test	Amount	Approx. time	Power level	Container
12.3.1	750 g	10 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 ½ min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min	750 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	2 min 40 sec	Jet Defrost	

**NOTE:** this information is only for the qualified technician.

#### Installation

#### Mounting the appliance

Follow the supplied separate mounting instructions when installing the appliance. Children should not perform installation operations. Keep children away during installation of the appliance. Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children, during and after the installation of the appliance.

Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations. The appliance must be handled and installed by two or more persons. The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.

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.

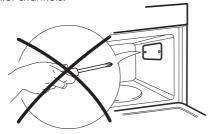
After unpacking the appliance, make sure that the appliance door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

During installation, make sure the appliance does not damage the power cable.

#### **Electrical connection**

#### Prior to connecting

Check that the voltage on the rating plate corresponds to the voltage in your home. The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open). Do not remove the microwave inlet protection plates located on the side of the oven cavity walls. They prevent grease and food particles from entering the microwave inlet channels.



Ensure the oven cavity is empty before mounting.

Ensure that the appliance is not damaged. Check that the oven door closes firmly against the door support and that the internal door seal is not damaged. Empty the oven and clean the interior with a soft, damp cloth. Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces. Electrical shock, fire or other hazards may result.

#### After connecting

The oven can be operated only if the oven door is firmly closed.

Regulation require that the appliance is earthed.

The manufacturer will accept no responsibility for injury to persons, animals or damage to objects arising from the non-observance of this requirement.

The manufacturers are not liable for any problems caused by the user's failure to observe these instructions.

Failure to observe these instructions may lead to risks. The Manufacturer declines any liability for injury to persons or animals or damage to property if these advices and precautions are not respected.

**CAUTION:** The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

After installation, the electrical components must not be accessible to the user.

For installation to comply with current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.

**WARNING:** The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply.

Do not pull the power supply cable. If the power cable is damaged it must be replaced with an identical one. The power cable must only be replaced by a qualified technician in compliance with the manufacturer instruction and current safety regulations. Contact an authorized service center.

Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces.

Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.

For appliances with fitted plug, if the plug is not suitable for you socket outlet, contact a qualified technician.

Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. Do not connect the appliance to a socket which can be operated by remote control.

#### **Environmental concerns**

⚠ WARNING!: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which give protection against exposure to microwave energy.

▲ WARNING!: Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

⚠ **WARNING!:** The oven shall be cleaned regularly and any food deposits removed.

⚠ 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.

▲ WARNING!: 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 2.3. The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibility 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.

#### **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 nonoriginal 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 plumping 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.

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.

# 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** 

Web: www.IKEA.com : موقع الإنترنت

**QATAR** 

www.IKEA.qa الإنترنت: www.IKEA.qa

e-mail: lkea\_qatar@alfuttaim.com : البريد الإلكتروني

**EGYPT** 

الخط الساخن : الخط الساخن

Web: www.IKEA.eg :موقع الإنترنت

e-mail: lkeaCairo.customerservice@alfuttaim.com البريد الإلكتروني :

**STATE OF KUWAIT** 

مركز الاتصال : +965 18 40 40 8

 Web:
 www.lKEA.com.kw
 وقع الإنترنت:

 e-mail:
 info@IKEA.com.kw

JORDAN

مركز الاتصال : Contact centre: +962 6 400 1000 : مركز الاتصال

Web: www.IKEA.jo : موقع الإنترنت

KINGDOM OF SAUDI ARABIA

ركز الاتصال : Contact centre: 92000-4532

المبت - المان ا

**BAHRAIN** 

مركز الاتصال : Contact centre: 80001120 : مركز الاتصال

خطوط الهاتف لدينا مفتوحة طوال اليوم Our telephone lines are open O9:00 AM - 10:00 PM

all day

- 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 والكهر بائية، 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.

#### 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
   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

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

#### ضمان IKEA

#### 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
  - في هناك إجراء العمال هناك في إنكار المتعمال عن يعدد الله، فترة ضمان الجهاز. في حالة استبدال المنتج في الضمان، سيكون ضمان المنتج
  - في حالة السبدال الملتج في الصمال، سيدون صمال الملتج المستبدل ساريا لفترة محددة من تاريخ فاتورة الشراء الأصلية

#### من سيقوم بتنفيذ أعمال الخدمة؟ بقوم مقدم خدمة IKEA باتاحة الخدمة

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

#### ما الذي يغطيه الضمان؟

- يغطي الضمان عيوب الجهاز الناتجة عن عيوب الصناعة
   أو عيوب الخامات بدءا 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 نققات إصلاح الأعطال، على سبيل المثال
   الإصلاحات والأجزاء والمصنعيات وبدلات الانتقال بشرط
   أن يكون الجهاز متاحا للإصلاح دون الحاجة إلى نققات
   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 للاستبدال 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 داخلة في إطار تغطية الضمان. في حالة اعتبار المشكلة داخل إطار تغطية الضمان سيقوم مقدم خدمة IKEA وكيل الخدمة المعتمد من خلال قسم أعمال الخدمة الخاص به إما بإصلاح المنتج المعيب أو استبداله بنفس المنتج أو منتج شبيه، وفقا لتقديره الخاص.

#### ما الذي لا يغطيه الضمان؟

- الاهتراء والاستهلاك الطبيعي.
- الأضرار المتعمدة أو الناتجة عن الإهمال، الأضرار الناتجة عن عدم اتباع تعليمات التشغيل، التركيب غير الصحيح أو في حالة التوصيل بقيمة جهد كهربائية خاطئة، الأضرار الناتجة عن التفاعلات الكيميائية أو الكهروكيميائية، الصدأ، التآكل أو الماء، ويتضمن ذلك على سبيل المثال لا الحصر، الضرر الناتج عن زيادة نسبة الكالسيوم في ماء الصنبور، الأضرار الناتجة عن الظروف البيئية غير الطبيعية.
  - الأجزاء المستهلكة بما في ذلك البطاريات واللمبات.
  - الأجزاء غير الوظيفية وأجزاء الزينة التي لا تؤثر على
     الاستخدام العادي للجهاز، بما في ذلك أي خدوش أو تغير
     في اللون.
- الضرر غير المتعمد الناتج عن الأجسام أو المواد الخارجية وعن التنظيف إزالة انسدادات الفلاتر أو أنظمة الصرف أو أدراج الصابون.
- الأضرار في الأجزاء التالية: الزجاج الخزفي، الملحقات، سلال الأواني الخزفية وأدوات المائدة، أنابيب الإمداد والصرف، موانع التسريب، اللمبات وأغطية اللمبات، الشاشات، المفاتيح، العلب وأجزاء العلب. إلا أن يتم إثبات
  - أن هذه الأضرار ناتجة عن أخطاء في الصناعة. • العلب طالما لم توجد بها عيوب أثناء زيارة الفني.
- الإصلاحات التي لم تتم عن طريق مزودي الخدمة المحددين 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.
- التلفيات الناتجة عن انقطاع التيار أو اندفاعه أو انخفاضه المفاجئ أو تذبذب الجهد أو الجهد غير الصحيح وجميع الأجزاء الاستهلاكية لا يغطيها الضمان، على سبيل المثال: الفلاتر والنظافة.

# التوصيل الكهربائي

▲ تحذير!: من الخطورة أن يقوم أي شخص غير مدرب بإجراء أي خدمة أو إصلاحات تتضمن خلع أي غطاء يحمي من التعرض لطاقة المبكروويف.

⚠ تحذير!: قد يؤدي عدم الالتزام بنظافة الفرن إلى تشوه السطح مما قد يؤثر سلبًا على عمر الجهاز وقد يؤدي إلى حدوث موقف خطير.

⚠ تحذير!: يجب تنظيف الفرن بانتظام، وإزالة أي رواسب للأطعمة.

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

⚠ تحذير!: لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة الخشنة أو المكاشط المعدنية لتنظيف اللوح الزجاجي لباب الفرن، نظرا الأنها 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 100%، كما أنها تحمل رمز إعادة التدوير كي

لذا، يجب التخلص من أجزاء التغليف المختلفة بطريقة مسؤولة وبالتوافق التام مع تشريعات السلطات المحلية بخصوص التخلص من النفايات.

# التخلص من الأجهزة المنزلية

هذا الجهاز مُصنَع من مواد قابلة لإعادة التدوير أو لإعادة الاستخدام. تخلص منه وفقا للتشريعات المحلية الخاصة بالتخلص من النفايات. لمزيد من المعلومات حول المعالجة والاسترداد وإعادة التدوير للأجهزة الكهربائية المنزلية، اتصل بالجهة المحلية المختصة أو خدمة جمع النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريت منه الجهاز. هذا الجهاز مميز حسب المواصفة الأوروبية اشتريت منه الجهاز، هذا الحهاز 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 لله الموجود على المنتج أو على المستندات المرافقة المنتج إلى أنه لا ينبغي التعامل مع هذا المنتج على أنه من المخلفات المنزلية، ولكن يجب تسليمه إلى مركز تجميع ملائم الإعادة تدوير الأجهزة الكهربية والإلكترونية.

# نصائح توفير الطاقة

لا تُسخن الفرن مسيقًا 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.

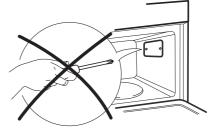
## التوصيل الكهربائي

#### قبل التوصيل

تأكد من أن قيمة الفلطية الموجودة على لوحة البيانات تتوافق مع قيمة الفلطية في منزلك.

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

تجنب خلع ألواح حماية مدخل الميكروويف الموجودة على جانب جدران حيز الفرن. حيث تمنع دخول الشحوم وجزيئات الطعام إلى قنوات منفذ الميكروويف.



تأكد من أن حيز الفرن فارغ قبل التركيب. تأكد من عدم تعرض الجهاز للتلف.

تأكد من إمكانية إغلاق باب الفرن بإحكام في اتجاه دعامة الباب ومن عدم تعرض وسيلة إحكام الباب الداخلية للتلف. قم بتفريغ الفرن وتنظيف الجزء الداخلي باستخدام قطعة قماش ناعمة ومبللة. لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كان هناك تلف في السلك أو القابس، أو إذا لم يكن يعمل بالطريقة الصحيحة، أو إذا كان تالفاً، أو إذا وقع على الأرض. لا تقم بغمر السلك أو القابس الكهربائي في الماء. حافظ على السلك بعيدًا عن الأسطح الساخنة. حيث قد يؤدي هذا إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق أو مخاطر أخرى.

#### بعد التوصيل

يمكن تشغيل الفرن فقط إذا كان باب الفرن مغلق بإحكام. تشترط التشريعات ضرورة تأريض الجهاز.

لن تتحمل الجهة المصنعة أية مسئولية عن تعرض الأشخاص أو الحيوانات إلى الإصابة أو تعرض الأجسام للتلف بسبب عدم اتباع هذه المتطلبات.

لن تتحمل الجهات الصانعة المسئولية عن أية مشكلات تحدث بسبب فشل المستخدم في إنباع هذه التعليمات.

عدم الالتزام بهذه التعليمات يمكن أن يعرضك للمخاطر. ولا تتحمل الجهة الصانعة أية مسؤولية عن إصابة الأشخاص أو الحيوانات أو ضرر بالممتلكات في حالة عدم الالتزام بهذه الإرشادات والاحتياطات.

تنبيه: الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق ميقاتي خارجي أو نظام تشغيل عن بعد مستقل.

ر. في المستخدم إمكانية الوصول إلى الأجزاء الكهر بائية بعد التركيب. الكهر بائية بعد التركيب.

لكي تتوافق عملية التركيب مع تشريعات السلامة السارية حاليا، يلزم وجود مفتاح أحادي القطب ذو فجوة تلامس 3 مع على الأقل.

تحفير: يجب أن يكون كابل الكهرباء طويلاً بما يكفي لتوصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي، بمجرد التركيب في مبينه.

لا تسحب كابل الإمداد بالكهرباء.

في حالة تلف كابل الكهرباء، يجب تغييره بكابل آخر مطابق. يجب تغيير كابل الكهرباء بواسطة فني مؤهل وفقا لتعليمات الجهة الصانعة وتشريعات السلامة السارية في حينه. اتصل بمركز خدمة معتمد.

لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كان هناك تلف في السلك أو القابس، أو إذا لم يكن يعمل بالطريقة الصحيحة، أو إذا كان تالفأ، أو إذا وقع على الأرض. لا تقم بغمر السلك أو القابس الكهربائي في الماء. حافظ على السلك بعيدًا عن الأسطح الساخنة. لا تلمس الجهاز بأي جزء مبتل من جسمك ولا تقم بتشغيله وأنت حافي القدمين.

بالنسبة للأجهزة المزودة بقابس، اتصل بفني مؤهل في حالة عدم ملاءمة القابس مع المقبس الخاص بك.

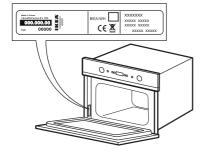
لا تستخدم أسلاك التمديد، أو المآخذ متعددة التوصيلات أو المهايئات. لا تقم بتوصيل الجهاز بمقبس يعمل بجهاز تحكم عن بعد.

- نید است	
تمييز الموديل: MATÄLSKARE 40368770	
جهد الإمداد	220 240- فلط/50 هرتز
دخل الطاقة الاسمي	1300 واط
الغيوز	10 أمبير (المملكة المتحدة 13 أمبير)
طاقة خرج الميكروويف	750 وات
الأبعاد الخارجية (طول×عرض×عمق)	320 x 595 x 394
الأبعاد الداخلية لحيز الطهي (طول×عرض×عمق)	290 x 370 x 187

البيانات الفنية مدونة على لوحة الصنع داخل الجهاز.

الدراتات الفترة

بياتات حول اختبار أداء التسخين وفقا للمواصفة SC. 59H. قامت اللجنة الدولية للتقنيّات الكهربائية SC. 59H بتطوير مقياس لاختبار أداء التسخين لأفران الميكروويف المختلفة. نوصى بالتالى لهذا الفرن:



الوعاء	مستوى القدرة	الوقت التقريبي	الكمية	الاختبار
بايركس 3,227	750 وات	10 دقائق	750 جم	12,3,1
بيركس 3،827	750 وات	5 دقائق ونصف	475 جم	12,3,2
بايركس 3,838	750 وات	14 دقيقة	900 جم	12,3,3
	إذابة التجمد سريعًا	دقيقتين و 40 ثانية	500 جم	13,3

ملاحظة: تسري هذه المعلومات على الفنيين المؤهلين فقط.

# التركيب

# تركيب الجهاز

قم بإتباع إرشادات التركيب المنفصلة الموردة عند تركيب الجهاز.

يحظر على الأطفال القيام بأعمال التركيب. واحرص على إبعاد الأطفال أثناء تركيب الجهاز اجعل مواد التغليف (أكياس بلاستيكية، أجزاء البوليسترين، وغيرها) بعيدة عن متناول الأطفال أثناء وبعد تركيب الجهاز

قم بارتداء القفازات الواقية لتنفيذ جميع عمليات فك التغليف والتركيب.

يجب تركيب الجهاز والتعامل معه بواسطة شخصين أو أكثر. ويتعين فصل الجهاز من التيار الكهربائي قبل القيام بأعمال التركيب.

بعد إخراج الجهاز من عبوته، تحقق من عدم تضرره أثناء النقل. وفي حالة وجود مشكلات، اتصل بالموزع أو أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع.

بعد إخراج الجهاز من العبوة، تأكد أن باب الجهاز يغلق بشكل سليم.

. وفي حالة وجود مشكلات، اتصل بالموزع أو أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. ولتجنب حدوث أية أضرار، لا تخرج الفرن

من قاعدته المصنوعة من فوم البوليسترين إلا وقت التركيب. أثناء التركيب، تحقق من عدم تلف كابل الكهرباء الخاص بالجهاز.

#### ما العمل عندما...

الحل	السبب المحتمل	المشكلة
	العلب المحتمل	
تحقق من الفيوزات وتأكد من توفر	مصدر الإمداد بالكهرباء أو	الجهاز لا يعمل.
الطاقة.	الجهاز غير متصل.	
قم بفتح الباب ثم إغلاقه قبل إعادة المحاولة.	الباب غير مغلق.	
افصل الكهرباء وانتظر لمدة 10 دقائق	قد اكتشف الفرن حدوث عطل في	نظهر رسالة كالأتي: F7 ،F3C ،F2 أو
قبل إعادة التوصيل ثم حاول تشغيل	أحد المستشعرات أو ما شابه.	Err5 ،Err3 ،Err2.
الفرن مرة أخرى. إذا استمرت المشكلة		
موجودة: اتصل بالخدمة.		
قم بتغليف الأجزاء الرقيقة بورق	توجد أجزاء رقيقة للغاية غير	لم يتم تسخين الطعام بالتساوي.
ألومنيوم.	مغلفة كأجنحة الدجاج مثلا.	
اختر مستوى طاقة أقل.	تم تسخين الطعام على مستوى طاقة مرتفع للغاية.	
تحقق من وجود القرص الدوار ودعامته	تم إيقاف القرص الدوار.	
في المكان الصحيح ومن وضع الطعام	,	
في المنتصف مع عدم تلامس جدران		
حيز الطهي.		
تحقق من وجود القرص الدوار ودعامته	تم إيقاف القرص الدوار.	الطعام لا يدور.
في المكان الصحيح ومن نظافة أرضية		)
حيز الطهي.		

#### مركز الخدمة المعتمد

قبل الاتصال بمركز الخدمة المعتمد:

- 1. تحقق مما إذا كان بمقدورك حل المشكلة بنفسك (انظر جدول "ما العمل عندما ...").
  - 2. قم بإطفاء الجهاز ثم تشغيله مرة أخرى لترى ما إذا اختفت المشكلة أم لا.
- إذا استمر وجود العطل بعد إجراء الفحوصات السابقة، اتصل بمركز خدمة IKEA المعتمد.
  - احرص دائما على ذكر: - نوع العطل؛
  - نوع الجهاز والطراز بدقة،
  - رقم مركز الخدمة المعتمد (الرقم الوارد بعد كلمة "Service" على لوحة الصنع) الموجود على الحافة الدخلية لحيز لفرن (يمكن رؤيته عندما يكون الباب مفتوحا)،
    - عنوانك بالكامل، - رقم هاتفك.
- عند الداجة للقيام بأية إصلاحات، يرجى الاتصال بأحد مراكز خدمة IKEA المعتمدة (لضمان استخدام قطع الغيار الأصلية وتنفيذ الإصلاحات بشكل صحيح).

SERVICE 0000 000 00000

#### طهى الخضروات

ضع الخضروات في المصفاة.

اسكب 100 مل من الماء في الجزء السفلي. قم بالتغطية بغطاء واضبط الوقت.

الخضروات اللينة مثل البروكلي والكرات تحتاج لزمن طهي من دقيقتين إلى ثلاث دقائق.

أما الخضروات الأصلب مثل الجزر والبطاطس فتحتاج لز من طهي من 4-5 دقائق.

.٠٠ –هي ١٠٠٠ ٥ ==-٠٠.			
نصائح	الطعام		
استخدام المقاسات المتساوية. اقطع الخضروات إلى قطع متساوية. اسمح بالتوقف لمدة ما بين 1-2 دقيقة بعد الطهي.	البطاطس/الخضروات الجذرية (150 جم - 200- جم) خضروات (القرنبيط والبروكلي)		
اتركها لمدة ما بين 1-2 دقيقة بعد الطهي.	(150 جم - 500- جم) خضروات مجمدة		
وزع الفيليه بالتساوي على شبكة الطهي بالبخار. رتب الأجزاء. اسمح بالتوقف لمدة ما بين 1-2 دقيقة بعد الطهي.	سمك فيليه (150 جم - 500- جم)		

↑ تحذير: يسخن الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول البيا أثناء الاستخدام. يجب توخى الانتباه لتجنب ملامسة

العناصر الساخنة. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الجهاز. لا تلمس عناصر التسخين أو الأسطح الداخلية بالجهاز أثناء الاستخدام وبعده - خطر الإصابة بحروق. لا تدع الجهاز يتلامس مع الملابس أو أية مواد أخرى قابلة للاشتعال إلا بعد أن تبرد جميع أجزائه تماما.

تحذير: لا تقم بتسخين أو طهي البرطمانات أو الأوعية محكمة الغلق في هذا الجهاز.

فقد يتسبب الضغط الذي ينشأ بالداخل في انفجار البرطمان، مما يلحق الضرر بالجهاز.

تحذير: عندما يتم تشغيل الجهاز بوضع الجمع بين أكثر من وظيفة، يجب على الأطفال عدم استخدام الجهاز إلا تحت إشراف شخص بالغ نظراً لدرجات الحرارة العالية التي يتم توليدها.

تحذير: قد يتم التسخين المفرط للسوائل بما يتجاوز نقطة الغيان بدون ظهور أية فقاعات. قد يؤدي هذا إلى الفوران المفاجئ للسائل الساخن. لتفادي حدوث هذا يجب إتباع الخطوات التالية:

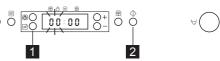
 تجنب استخدام الأوعية ذات الجوانب المستقيمة ضيقة العنق.

 قم بتقليب السائل قبل وضع الوعاء في الجهاز واترك الملعقة الصغيرة في الوعاء.

بعد التسخين، ينبغي الانتظار قليلاً والتقليب مرة أخرى
 قبل إخراج الوعاء بحذر من الجهاز.

تحذير: بعد تسخين طعام أو سوائل الطفل في زجاجة الإرضاع أو في وعاء الطعام الخاص بالطفل، قم دائمًا بالتقليب والتحقق من درجة الحرارة قبل تقديم الطعام.

# الذاكرة [ [ [



تقدم إليك وظيفة الذاكرة طريقة سهلة لاستدعاء الإعداد المفضل بسرعة.

إن المبدأ الذي تقوم عليه وظيفة الذاكرة هو تخزين أية إعدادات يتم عرضها حاليا.

كيفية تفعيل الذاكرة المخزنة:

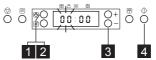
- ١. اضغط على زر الذاكرة.
- ٢. اضغط على زر بدء التشغيل.

كيفية تخزين الإعداد:

- اختر أي وظيفة
- اضبط الإعدادات الضرورية
- 8. اضغط على زر الذاكرة واستمر في الضغط عليه لمدة 3 ثوان حتى تسمع إشارة صوتية. عندها يتم تخزين الإعداد في الذاكرة. يمكنك إعادة برمجة الذاكرة عدة مرات حسيما تريد.

عندما يتم توصيل الجهاز بالكهرباء أو بعد انقطاع التيار الكهربائي ستكون وظيفة الذاكرة الخاصة بك قد خزنت 1- دقيقة و 750 واط كإعداد افتر اضي.

# بخار (ال)



استخدم هذه الوظيفة لأطعمة مثل الخضروات والأسماك. استخدم دائما جهاز طهي البخار الملحق عند استخدام هذه الوظيفة.

- ١. اضغط على زر البخار.
- استمر في الضغط على زر البخار بشكل متكرر لضبط فئة الطعام.
  - ٣. اضغط على الأزرار +/- لضبط وزن الطعام.
    - ٤. اضغط على زر بدء التشغيل.



أضف 100 مل (1ديسي ل) من الماء في الجزء السفلي من جهاز البخار.



قم بالتغطية بغطاء.





▲ تحذير! جهاز الطهي بالبخار مصمم لاستخدامه مع الميكروويف فقط!

لا تستخدمه مع أي وظيفة أخرى على الإطلاق. استخدام جهاز الطهي بالبخار في أي وظيفة أخرى قد يسبب تلفا.

... تأكد دائمًا من إمكانية تدوير القرص الدوار بحرية قبل تشغيل الفرن.

قم دائمًا بوضع جهاز الطهي بالبخار على القرص الدوار الزجاجي.

اذابة التحمد بدويًا 🔀

اتبع طريقة "الطهي وإعادة التسخين باستخدام موجات الميكروويف" واختر مستوى الطاقة 160 واط عند إذابة التجمد يدويًا.

قم بالتحقق من الطعام ومتابعته بشكل منتظم. ستوفر لك الخبرة معرفة الوقت اللازم لطهي الكميات المختلفة. من الممكن وضع الطعام المجمد الموجود في أكياس بلاستيكية أو رقائق بلاستيكية أو عيوات كرتونية مباشرة في الفرن طالما لا تشتمل مادة التغليف على أجزاء معدنية (مثلا أربطة معدنية).

شكل عبوة التغليف يغير من مدة إذابة التجمد. تتم إذابة تجمد العبوات المسطحة أسرع من العميقة.

قم بفصل الأجزاء عندما تبدأ في الذوبان.

يذوب تجمد الشرائح المنفردة بشكل أسرع.

قم بتغليف أجزاء الطعام بقطع صغيرة من رقائق الألومنيوم إذا بدأت تدفأ (على سبيل المثال، ساق الدجاج وأطراف الأجنحة).

اقلب المفاصل الكبيرة في منتصف عملية إذابة التجمد.

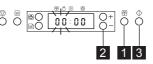
يذوب تجمد الطعام المسلوق والطواجن وصلصة اللحم بشكل أفضل إذا تم التقليب أثناء فترة إذابة التجمد.

عند إذابة التجمد من الأفضل إذابة تجمد الطعام قليلاً والسماح . باستكمال عملية الذوبان أثناء وقت الانتظار .

عادة ما يؤدي وقت الانتظار بعد عملية إذابة التجمد إلى تحسين النتيجة حيث يتم في هذا الوقت توزيع درجة الحرارة بشكل متساوى عبر الطعام.

Jet defrost (إذابة الثلوج سريعًا)

اُسْتَخْدَمُ هَذَهُ الوَظْيُفُةُ لإذَابَةَ تَجَمَّدُ اللَّحُومُ وَالْأَسْمَاكُ وَالطَّيُورِ فَقَط. ينبغي استخدام وظيفة إذابة التجمد السريعة فقط إذا كان الوزن الصافي يتراوح بين 100 جم إلى 2 كجم.



- ١. اضغط على زر الإذابة السريعة للتجمد.
- ٢. اضغط على الأزرار +/- لضبط وزن الطعام.
  - ٣. اضغط على زر بدء التشغيل.

في منتصف عملية إذابة الثلوج يتوقف الفرن عن العمل ويقوم بمطالبتك عن طريق البيان TURN FOOD (قم بقلب الطعام).

- . افتح الباب.
- قم بتقليب الطعام.
- قم بإغلاق الباب وإعادة التشغيل من خلال الضغط على زر التشغيل.

ملاحظة: يقوم الفرن بالمتابعة تلقائيًا بعد دقيقتين إذا لم يتم تقليب الطعام. ستستغرق إذابة التجمد وقتًا أطول في هذه الحالة.

تحتاج هذه الوظيفة إلى معرفة الوزن الصافي للطعام. سيقوم الفرن تلقائيًا بحساب الزمن اللازم لإنهاء الإجراء.

الأطعمة المجمدة:

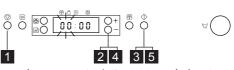
إذا كان الطعام أكثر دفنًا من درجة حرارة التجميد العميق (°18-م)، فاختر وزن أقل للطعام. إذا كان الطعام أكثر برودة من درجة حرارة التجميد العميق (°18-م)، فاختر وزن أكبر للطعام.

حىاصن	ماعطلا
اللحم المفروم أو لحم الضلع أو شرائح أو المشوي.	اللحوم (100 جم - 2.0 كجم)
دجاجة كاملة أو قطع دجاج أو فيليه.	الدواجن (الدواجن (الدواج (الدوا
كاملة أو شرائح أو فيليه.	أسماك (100 جم - 1.5 كجم)

لأنواع الطعام غير المدرجة في هذا الجدول أو إذا كان الوزن أقل أو أكبر من الوزن الموصى به، ينبغي عليك إتباع طريقة "الطهي وإعادة التسخين باستخدام موجات الميكروويف" واختيار 160 واط عند إذابة التجمد.

الساعة 🕘

حافظ على الباب مفتوحًا أثناء ضبط الساعة. يوفر لك هذا 5 دقائق لاستكمال ضبط الساعة. وإلا، يجب استكمال كل خطوة خلال 60 ثانية.



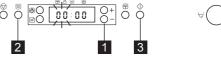
- اضغط على زر الإيقاف (٣ ثوان) حتى يومض الرقم الأيسر (الساعات).
  - ٢. اضغط على الأزرار +/- لضبط الساعات.
  - ٣. اضغط على زر بدء التشغيل. (يومض الرقمين على الجانب الأيمن (الدقائق)).
    - ٤. اضغط على الأزرار +أ- لضبط الدقائق.
    - ٥. اضغط على زر بدء التشغيل مرة أخرى.

تم ضبط الساعة وهي الأن مشغلة.

ملاحظة: عند توصيل الجهاز لأول مرة أو بعد انقطاع الطاقة، تكون الشاشة فارغة. إذا لم يتم ضبط الساعة، ستظل الشاشة فارغة حتى يتم ضبط وقت الطهى.

إذا كنت ترغب في حذف الساعة من الشآشة بمجرد ضبطها، لا عليك سوى الضغط على زر Stop (إيقاف) مرة أخرى لمدة 3 ثوان ثم الضغط على زر Stop (إيقاف) مرة أخرى. لإرجاع الساعة، اتبع الإجراءات السابقة.

الطهي وإعادة التسخين باستخدام موجات الميكروويف ( السخدم هذه الوظيفة لعمليات الطهي وإعادة التسخين العادية، مثل الخضروات والأسماك والبطاطس واللحوم.



- ١. اضغط على الأزرار +/- لضبط الوقت.
- ٢. اضغط على زر الطاقة بشكل متكرر لضبط الطاقة.
  - ٣. اضغط على زر بدء التشغيل.

بمجرد بدء عملية الطهي:

يمكن زيادة الوقت بسهولة بمعدل 30 ثانية من خلال الضغط على زر التشغيل. تؤدي كل ضغطة إلى زيادة الوقت بمقدار 30 ثانية. يمكنك أيضًا تغيير الوقت بالضغط على الأزرار +/- لزيادة أو تقليل الوقت.

قد يؤدي الضغط على زر الطاقة أيضًا إلى تغيير مستوى الطاقة الحالي. الطاقة. ستعرض لك الضغطة الأولى مستوى الطاقة الحالي. قم بالضغط على زر الطاقة بشكل متكرر لتغيير مستوى الطاقة. الطاقة.

9

يمكنك تغيير جميع الإعدادات أثناء الطهي حسب رغبتك.

## مستوى القدرة

	مسوي اسر
وويف فقط	أفران الميكر
الاستخدام المقترح:	القدرة
إعادة تسخين المشر وبات، الماء، الحساء الصافي، القهوة، الشاي أو الأطعمة الأخرى التي تشتمل على نسبة كبيرة من الماء. إذا كان الطعام يشتمل على بيض أو قشدة فقم باختيار مستوى طاقة أقل. طهي الأسماك أو الخضروات أو اللحوم أو ما شابه.	750 وات
الطهي الذي يحتاج قدر أكبر من الحذر، مثل الصلصة التي تحتوي على قدر كبير من البروتين وأطباق الجبن والبيض وإكمال طهي الطواجن.	500 واط
طهي الطواجن ببطء، إذابة الزبد.	350 واط
إذابة التجمد. تليين الزبد، الأجبان. تليين الأيس كريم.	160 واط
عند استخدام الميقاتي فقط	0 واط

# (التشغيل السريع) Det start



تُستخدم هذه الوظيفة لإعادة التسخين بشكل سريع للأطعمة المحتوية على نسبة كبيرة من الماء، مثل الحساء الصافي أو القهوة أو الشاي.

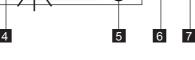
اضغط على زر البدء للتشغيل أوتوماتيكيا بكامل قدرة الميكروويف وزمن الطهي المضبوط على 30 ثانية. وتؤدي كل ضغطة إضافية إلى زيادة الوقت بمقدار 30 ثانية. يمكنك أيضًا تغيير الوقت بالضغط على الأزرار +/- لزيادة أو تقليل الوقت بعد بدء الوظيفة.

# لوحة التحكم



- رر الإيقاف 2 مارية
- 2 زر الطاقة
- 3 زر الذاكرة
- <u>4</u> زر البخار
- 5 الزر + /-

(استخدم هذا الزر لضبط الوقت أو الوزن)



- 6 زر إذابة التجمد السريعة
  - 7 زر بدء التشغيل
    - 8 زر الباب
- (استخدم هذا الزر لفتح الباب)

# الاستخدام اليومي

بدء الحماية / قفل المفاتيح

يتم تنشيط وظيفة الأمان التلقائية هذه بعد دقيقة واحدة من إعادة الفرن إلى "وضع الاستعداد". (يكون الفرن في وضعية "الاستعداد" عند عرض الساعة بتنسيق ٢٤ ساعة أو إذا لم يتم ضبط الساعة أو عندما يظهر في الشاشة نقطتين صغيرتين بين الأرقام).

يجب فتح الباب وإغلاقه، على سبيل المثال عند وضع طعام داخله، قبل تحرير قفل الأمان. وإلا سيظهر في الشاشة البيان "DOOR" (الباب).

# لإيقاف الطهي مؤقتًا أو إيقافه

لإيقاف الطهي مؤقتًا:

من الممكن إيقاف الطهي مؤقتًا للتحقق من درجة طهي الطعام أو تقليبه من خلال فتح الباب. سيتم الاحتفاظ بالإعداد 10 دقائق.

لمتابعة الطهي:

قم بإغلاق الباب والضغط على الزر Start (بدء) مرة واحدة. يتم استنناف الطهي من حيث توقف مؤقتًا.

يؤدي الضغط على زر التشغيل مرتين إلى زيادة الوقت بمقدار 30 ثانية.

إذا لم تكن ترغب في متابعة الطهي:

أخرج الطعام وأغلق الباب وضغط على زر الإيقاف سيصدر صوت رنين مرة في الدقيقة لمدة 10 دقائق عند الانتهاء من الطهى.

اضغط على زر الإيقاف أو افتح الباب لإلغاء الرنين. ملاحظة: سبقوم الفرن بالاحتفاظ بالإعداد لمدة 60 ثانية فقط

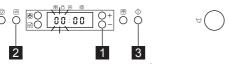
محصة: سيقوم القرن بالاحتفاظ بالإعداد لمدة 60 تاليه فقط في حالة فتح الباب وإغلاقه بعد انتهاء الطهي.

#### قيد التبريد

عند انتهاء الوظيفة، يقوم الفرن بعملية تبريد. هذا طبيعي. بعد هذا الإجراء يقوم الفرن بإيقاف التشغيل تلقائيًا.

# ميقاتى المطبخ

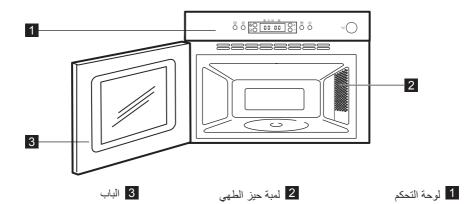
استخدم هذه الوظيفة عندما تحتاج إلى ميقاتي المطبخ لقياس الوقت بدقة للأغراض المختلفة مثل طهي البيض أو ترك العجين ليختمر قبل الخبز أو ما شابه.



- ١. اضغط على الأزرار +/- لضبط مدة الميقاتي المرغوبة.
- ٢. اضغط على زر الطاقة بشكل متكرر لضبط الطاقة على
   واط.
  - ٣. اضغط على زر بدء التشغيل.

سيتم سماع إشارة صوتية عند انتهاء الميقاتي من العد التنازلي.

# شرح المنتج



#### الكماليات



#### نقاط عامة

يتوفر عدد من الكماليات في الأسواق. قبل الشراء، تأكد من أنها مناسبة للاستخدام مع الميكروويف.

تأكد أن أدوات المطبخ التي تستخدمها مقاومة لحرارة الفرن ودع موجات الميكروويف تمر خلالها قبل الطهي. عند قيامك بوضع طعام وكماليات داخل فرن الميكروويف،

عند قيامك بوضع طعام وكماليات داخل فرن الميكروويف، تأكد من عدم ملامستها للجزء الداخلي من الفرن.

يعتبر هذا هامًا بشكل خاص مع الكماليات المصنوعة من المعادن أو تشتمل على أجزاء معدنية.

في حالة ملامسة الكماليات المشتملة على أجزاء معدنية للجزء الداخلي من الفرن، أثناء تشغيل الفرن، فقد يصدر شرر وقد يتعرض الفرن للضرر.

تأكد دائمًا من إمكانية تدوير القرص الدوار بحرية قبل بدء تشغيل الفرن.

# دعامة القرص الدوار

استخدم دعامة القرص الدوار الموجود أسفل القرص الدوار الزجاجي. لا تقم مطلقًا بوضع أية أواني أخرى على دعامة القرص الدوار.

- قم بتركيب دعامة القرص الدوار في الفرن.

#### القرص الدوار الزجاجي

استخدم القرص الدوار الزجاجي مع كافة طرق الطهي. فهو يقوم بتجميع قطرات العصائر وأجزاء الطعام التي قد تعمل على حدوث بقع وتلوث في الحيز الداخلي من الفرن.

 قم بوضع القرص الدوار الزجاجي على دعامة القرص الدوار.

#### جهاز الطهي بالبخار

استخدم جهاز الطهي بالبخار بالمصفاة للأطعمة مثل السمك والخضروات والبطاطس.

ضع دائمًا جهاز الطهي بالبخار على القرص الدوار الزجاجي.

 ⚠ تجنب إزالة ألواح الحماية الداخلية الخاصة بالميكروويف على جانب جدران الحيز الداخلي (طرازات معينة فقط). حيث تمنع دخول الشحوم وجزيئات الطعام إلى قنوات منفذ الميكروويف.

# الاستخدام المسموح به

⚠ تنبيه: الجهاز غير مخصصللاستخدام عن طريق جهاز تشغيل خارجي مثل مؤقت خارجي أو نظام تشغيل عن بعد مستقل.

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

⚠ هذا الجهاز غير مناسب للاستخدام التجاري. لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق. التركيب

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

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

عدم تلف كابل الكهرباء الخاصبالجهاز - خطر نشوب حرائق أو خطر الصعق الكهربائي. لا تقم بتشغيل الجهاز إلا بعد اكتمال إجراءات التركيب.

6

▲ هذا الجهاز مخصصللاستخدام كجهاز مدمج. يحظر استخدامه بشكل مستقل أو وضعه في خزانة.

بعد إخراج الجهاز من العبوة، تأكد أن باب الجهاز يغلق بشكل سليم. في حالة وجود مشاكل، اتصل بالوكيل أو أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع.

# التحذيرات الكهربائية

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

△ لا تستخدم أسلاك التمديد، أو المآخذ متعددة التوصيلات أو المهايئات. يجب ألا يتسنى للمستخدم إمكانية الوصول إلى الأجزاء الكهربائية بعد التركيب. • لا تستخدم الجهاز وأنت مبلل أو قدميك عاريتين. لا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان هناك تلف في كابل أو قابس الكهرباء، في حالة تعذر تشغيله بالطريقة الصحيحة، أو إذا كان تالفاً، أو إذا سقط على الأرض.

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

			فهرس المحتويات
14	البيانات الفنية	5	معلومات السلامة
14	التركيب	7	شرح المنتج
15	التوصيل الكهربائى	8	لوحة التحكم
16	التوصيل الكهربائي	8	الاستخدام اليومي
17	ضمان IKEA	13	ما العمل عندما

## معلومات السلامة

اقرأ هذه التعليمات قبل استخدام الجهاز احتفظ بها في مكان قريب للرجوع إليها مستقبلاً تقدم هذه التعليمات والجهاز نفسه تحذيرات هامة خاصة بالسلامة يجب قراءتها ومراعاتها في جميع الأوقات. لا تتحمل الجهة الصانعة أية مسؤولية ناجمة عن عدم مراعاة تعليمات السلامة، استخدام الجهاز بطريقة غير سليمة، وضبط عناصر التحكم بطريقة غير صحيحة. △ يجب إبقاء الأطفال الصغار (0-3 سنوات) يجب إبقاء الأطفال(3-8 سنوات) بعيدا عن الجهاز إلا في حالة الإشراف المستمر عليهم. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بدءا من عمر 8 سنوات فأكثر والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاصالذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة واستيعابهم للأخطار التي ينطوي عليها ذلك. يجب ألا يعبث الأطفال بهذا الجهاز. يحظر على الأطفال تنظيف الجهاز وصيانته دون إشراف. ▲ تحذير: في حالة تعرض الباب أو إطارات إحكام الباب للتلف، يحظر تشغيل الفرن إلا بعد إصلاحه - خطر الإصابة.

⚠ تحذير: يجب ألا يتم تسخين السوائل أو الأطعمة في الأواني المحكمة الغلق – خطر الانفجار، تسخين المشروبات قد يؤدي إلى تأخر الغليان، لذلك يرجى الحذر عند التعامل مع الوعاء – خطر الإصابة بحروق.

▲ فرن الميكروويف مصمم لتسخين الأطعمة والمشروبات. لا تقم بتجفيف الأطعمة أو الملابس أو تسخين المناشف، الأحذية الخفيفة، القطع الإسفنجية وما شابه - خطر اندلاع حريق. عند تسخين الطعام في أو عية بلاستيكية أو ورقية راقب الفرن عن كثب - خطر الحريق. كيجب تقليب أو رج زجاجات الإرضاع وبرطمانات طعام الأطفال والتأكد من درجة حرارتها - خطر الإصابة بحروق. لا تقم

5

- خطر الانفجار.

ألا استخدم فقط الأدوات المناسبة للطهي في الميكروويف. لا تستخدم أوعية معدنية - خطر الاصادة.

بتسخين البيض بقشره والبيض المسلوق الكامل

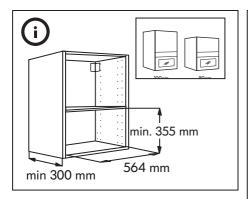
⚠ اقتصر على استخدام مقياس درجة الحرارة الموصى به لهذا الفرن - خطر الحريق.

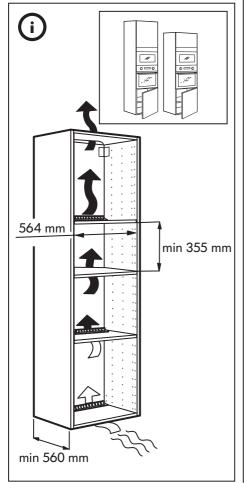
⚠ إذا لاحظت وجود دخان، قم بإطفاء الفرن أو فصله عن مصدر الكهرباء، واترك الباب مغلقاً لإخماد أي لهب.

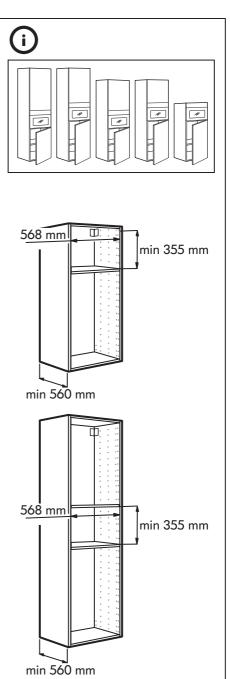
⚠ إذا كان الجهاز مُركب على ارتفاع 058 مم أو أكثر فوق الأرضية، انتبه إلى عدم إزاحة القرص الدوار أثناء إخراج الأوعية – خطر التعرض للإصابة.

▲ لا تستخدم فرن الميكروويف الخاص بك للقلي العميق، حيث يتعذر التحكم في درجة حرارة الزيت.

⚠ أواني الطعام أو المشروبات المعدينة غير مناسبة أثناء الطهى في الميكروويف.







5	عربي
ENGLISH	4

# MATÄLSKARE MATTRADITION



GB

