

18535

lable of contents			
Safety Information	4	What to do if	15
Product description	7	Technical data	16
Control panel	8	Installation	16
First use	8	Electrical connection	17
Daily use	9	Environmental concerns	18
Cooking tables	13	IKEA GUARANTEE	19
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.

△ 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.

A 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.

A 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.

A 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

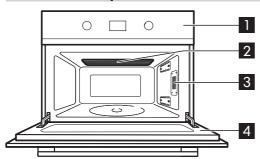
be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ 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.

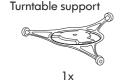
A If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

Product description



- 1 Control Panel
- 2 Grill element (Quartz)
- Cavity Lamp
- Door

Accessories







Crisp-plate



Crisp handle



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 come 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.

All accessories are dishwasher safe with the exception of the crisp plate.

The crisp plate should be cleaned using water and a mild detergent. For stubborn dirt, rub gently with a cloth. Always leave the crisp plate to cool down before cleaning. Aluminium foil can be used safely to shield small areas of food as long as it does not come in contact with the oven interior.

Turntable support

Fit first the internal weel and then the external part of the turntable support.

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

Glass turntable

Place the Glass turntable on the turntable support.

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.

Crisp handle

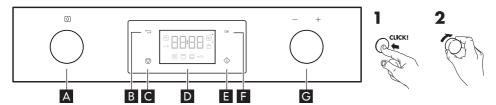
Use the supplied special Crisp handle to remove the hot Crisp plate from the oven.

Crisp-plate

Place the food directly on the Crisp-plate. Always use the Glass turntable as support when using the Crisp-plate.

Do not place any utensils on the Crisp-plate since it will quickly become very hot and is likely to cause damage to the utensil.

Control panel



- A Selection push-push knob
- B Back button
- C Stop
- D Display
- E Start

- **E** Confirmation button
- 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 and press it again to restore it to its original position.

First use

Settings

When the appliance is first plugged in it will ask you to set the clock.

After a power failure the clock will flash and needs to be reset.

Your microwave oven has a number of functions which can be adjusted to your personal taste.

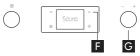


- 1. Turn the A knob until Setting is shown (aprox. 3 sec).
- Push the knob out and turn it to choose one of the following settings to adjust: Clock, Sound, ECO, Brightness
- Press the button to exit the settings function and save all your changes when you are done.
- Clock



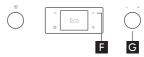
- 1. Press the **F** button (the left-hand digits hour's flicker).
- 2. Push the **G** knob out and turn it to set hours.

- 3. Press the **F** button (the two right hand digits (minutes) flicker).
- 4. Turn the G knob to set the minutes.
- 5. Press the **F** button again. The clock is set and in operation.
- Sound



- 1. Press the **F** button.
- 2. Push the **G** knob out, and turn it to turn the buzzer ON or OFF.
- 3. Press the **F** button again to confirm the change.

• Eco



- 1. Press the **F** button.
- 2. Push the **G** knob out and turn it to turn the ECO setting ON or OFF.
- 3. Press the **F** button again to confirm the change.

When the ECO mode is on, the brightness of the display will automatically switch to

a lower level after 1 minute. If the ECO mode is off, the brightness will switch to the same lower level after 3 minutes. It will automatically switch back to the set brightness level when a button is pressed or the door is opened.

Brightness



- 1. Press the **F** button.
- Push the knob out and turn it to set the level of brightness suitable to your preference.
- 3. Press the **F** button again to confirm the change.

Daily use

Start protection / Safety 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 blank).



Open and close the door, then press **F** to start the function.

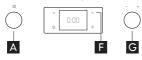
Cooling down

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

The cooling procedure can be interrupted without any harm to the oven by opening the door or pressing the **C** Button.

Setting the 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.



- 1. Push the A knob out and turn it until zero position.
- 2. Push the **G** knob out and turn it to set the desired length of the timer.
- 3. Press the **F** button.

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

Pressing any button to turn off the acoustic signal

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.
- After heating, allow standing for a short time, stirring again before carefully removing the container from the appliance.

Jet start

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

With the knob in the upright postion, press Start button to switch on the Jet Start function.

Jet Start automatically starts 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 the Adjust knob to increase or decrease the time. Press the button to confirm the cooking time.

Microwave oven functions table

Func	tion	Description of function
0	12:00	For switching off the oven.
S	MICRO	For quickly cooking and reheating food or beverages.
<u>(1)</u>	CRISP	For perfectly browning a dish, both on the top and bottom of the food. This function must only be used with the special Crisp plate.
	GRILL	For browning, grilling and gratins. We recommend turning the food during cooking. For best results, preheat the grill for 3-5 minutes.
	СОМВІ	For quickly cooking and gratinating dishes, combining the microwave and grill functions.
8	DEFROST	To defrosting meat, poultry, fish, vegetables and bread.

Microwave 🗏

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



- 1. Push the A knob out and turn it until you find the microwave function.
- 2. Push the **G** knob out and turn it to set the microwave power level.

- 3. Press the **F** button to confirm your selection.
- 4. Turn the **G** knob to set the cooking time.
- 5. Press the **E** 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 turning the adjust knob to increase or decrease the time. Power level can be altered during cooking by pressing the Back button and then turning the Adjust knob.

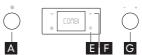
Press the **E** or **F** button to confirm the cooking time.

Power level Microwaves only

Power	Suggested use:
1000 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.
800 W	Cooking of vegetables, meat etc.
650 W	Cooking of fish.
500 W	More careful cooking e.g. high protein sauces, cheese and egg dishes and to finish cooking casseroles.
350 W	Simmering stews, melting butter and chocolate.
160 W	Defrosting. Softening butter, cheeses.
90 W	Softening Ice cream

Grill Combi

Use this function to cook such food as Gratins, Lasagne, Poultry and Baked potatoes.



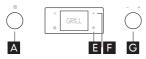
1. Push the A knob out and turn it until you find the Combi function.

- 2. Turn the **G** knob to set microwave power level.
- 3. Press F to confirm your selection.
- 4. Turn the G knob to set cooking time.
- 5. Press the **E** button.

The Max. possible microwave power level when using the Grill is 650W.

Power	Suggested use:
650 W	Cooking Vegetables and Gratins
350 - 500 W	Cooking Poultry and Lasagne
160 - 350 W	Cooking Fish and frozen gratins
90 W	Gratinating fruit





Use this function to quickly give a plesant brown surface to the food.

- 1. Push the A knob out and turn it until you find the grill function.
- 2. Push the **F** button to confim.
- 3. Push the **G** knob out and turn it to set the cooking time.
- 4. Press the **E** button.

Ensure that the utensils used are heat resistant and ovenproof before grilling with them.

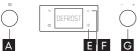
IMPORTANT: Do not use plastic utensils when grilling. They will melt. Items of wood or paper are not suitable either.

Defrost 8

Use this function for defrosting Meat, Poultry, Fish, Vegetables and Bread.

Auto Defrost should only be used if the net weight is between 100 g-2.5 kg.
Always place the plate on the glass

turntable.



- 1. Push the A knob out and turn it until you find the Auto Defrost function.
- Push the G knob out and turn it to select a food class.
- Press the F button to confirm your selection.
- 4. Turn the G knob to set the weight.
- 5. Press the **F** button to confirm your selection.
- 6. Press the **E** button.

Weight:

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. Turn food when oven prompts.
Poultry (100 g - 2.5 Kg)	Chicken whole, pieces or fillets. Turn food when oven prompts.
Fish (100 g - 1.5 Kg)	Whole, steaks or fillets. Turn food when oven prompts.
Vegetables (100 g - 1.5 Kg)	Mixed vegetables, peas, broccoli etc. Turn food when oven prompts.
Bread (100 g - 1.0 Kg)	Loaf, buns or rolls. Turn food when oven prompts.

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.

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.

Manual defrost

Follow the procedure for setting microwaves and choose 160 W when defrosting.
Check and inspect the food regularly.
Experience will give you the times needed for various amounts.

Crisp 🖨

Use this function to reheat and cook pizzas and other dough based food. It is also good for frying eggs, sausages, hamburgers etc. The oven automatically use's Microwaves and Grill in order to heat the Crisp-plate. This way the Crisp-plate will rapidly reach its working temperature and begin to brown and crisp the food. It is not possible to change or switch, the Power level or Grill, on/off, when using the Crisp function.

Ensure that the Crisp-plate is correctly placed in the middle of the Glass turntable. The oven and the crisp-plate become very hot when using this function. Do not place the hot crisp-plate on any surface susceptible to heat.

IMPORTANT: Be careful, not to touch the ceiling near the Grill element.

Use oven mittens or the special Crisp handle supplied when removing the hot Crisp-plate.

Only use the supplied Crisp plate with this function. Other available Crisp plates on the market will not give the correct result when using this function.

IMPORTANT: The Crisp-plate may be preheated before use (max. 3 min.). Always use the Crisp function when preheating the crisp-plate.

Cooking tables

Food	Function	Preheating	Power (W)	Cooking Time (Min)
Sponge cake		-	-	7 - 10
Fruit pie	(1)	-	-	12 - 20
Cookies	1	-	-	3 - 5
Savoury tarts and quiche Lorraine (1 - 1.2 kg)	(1)	-	-	18 - 25
Dinner Plates (250 - 500 g)	\cong	-	750	4 - 7
Lasagna / baked pasta	S	-	500	15 - 25
Frozen lasagna (500 - 700 g)	\cong	-	500	14 - 25
Frozen pizza (300 g)	1	-	-	7 - 8
Meat (chops, steak)	\cong	-	500	12 - 20
Poultry (whole, 800 g - 1.5 kg)	SS	-	350 - 500	35 - 50 *
Chicken fillets or pieces	1	X **	-	10 - 25
Roasts		ı	160 - 350	45 - 60 *
Sausages / skewers	•••	-	-	20 - 40 *
Sausages/hamburgers	(1)	X **	-	6 - 16 *
Fish (steaks or fillets)	S	Х	160 - 350	15 - 30 *
Whole fish	S	-	500 - 650	20 - 40 *
Baked potatoes	S	-	350 - 500	20 - 40 *
Potato wedges	(I)	-	-	25 - 30
Baked apples	S	-	160 -350	15 -25

 $^{^{*}}$ Turn the food halfway through cooking ** Preheat the Crisp plate for 3-5 minutes

Cleaning and maintenance

Cleaning is the only maintenance normally required.

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.

MPORTANT: do not use metal scouring pads, abrasive cleansers, steel-wool pads, gritty washcloths, etc. which can damage the control panel, and the interior and exterior oven surfaces. Use a sponge with a mild detergent or a paper towel with spray glass cleaner. Apply spray glass cleaner to a paper towel.

Do not spray directly on the oven.

At regular intervals, especially if spill overs have occurred, remove the turntable, the turntable support and wipe the base of the oven clean.

This oven is designed to operate with the turntable in place.

IMPORTANT: do not operate the microwave oven when the turntable has been removed for cleaning.

Use a mild detergent, water and a soft cloth to clean the interior surfaces, front and rear of the door and the door opening.

i IMPORTANT: do not allow grease or food particles to build up around the door.

For stubborn stains, boil a cup of water in the oven for 2 or 3 minutes. Steam will soften the marks.

important: do not use steam cleaning appliances when cleaning your microwave oven.

Adding some lemon juice to a cup of water, placing this on the turntable and boiling for a few minutes can eliminate odors inside the oven.

The Grill element does not need cleaning since the intense heat will burn off any splashes, but the cavity ceiling near it may need regular cleaning. This should be done with warm water, detergent and a sponge. If the Grill is not used regularly, it should be run for 10 minutes a month to burn off any splashes.

Dishwasher safe

- Turntable support.
- Glass turntable.
- Crisp handle.

Careful cleaning

The Crisp-plate should be cleaned in mild, detergent water. Heavily soiled areas can be cleaned with a scouring sponge and a mild cleanser.

Always let the crisp-plate cool off before cleaning.

MPORTANT: do not immerse or rinse with water while the crisp-plate is hot. Quick cooling may damage it.

▲ WARNING!: Do not remove any cover. The door seals and the door seals areas must be regularly inspected for damage. If these areas are damaged the appliance should not be operated until it

have been repaired by a qualified technician.before performing any maintenance operation - risk of electrical shock. Never use steam cleaning equipment.

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.
The display shows the letter "F" followed by a letter or number	Software fault.	Contact you nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter "F".
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:

- See if you can solve the problem on your own (see the "What to do if ..." table).
- 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);

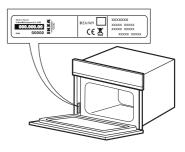
- your full address;
- your telephone number.

SERVICE 0000 000 00000

 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

1 432 34
220-240 V/50 Hz
2300 W
10 A
1000 W
800 W
397 x 595 x 468
200 x 405 x 380



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 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 Egg custard	750 g	11 - 12 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2 Sponge cake	475 g	9 min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3 Meatloaf	900 g	16 - 18 min	800 W	Pyrex 3.838
13.3 Meat defrost	500 g	14 min	160 W	

NOTE: this information is only for the qualified technician.

Installation

Mounting the appliance

Follow the supplied separate mounting instructions when installing the appliance. Installation and repairs must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. 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.

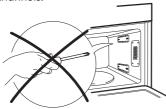
After unpacking the appliance, make sure that the appliance door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

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.

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.

A 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 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

رقم مجانی : 800 4532 تا Toll free:

موقع الإنترنت : www.IKEA.qa

e-mail: lkea_qatar@alfuttaim.com : البريد الإلكتروني

EGYPT

الخط الساخن : الخط الساخن

Meb: www.IKEA.eg : موقع الإنترنت

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

STATE OF KUWAIT

مركز الاتصال : +965 18 40 40 8 +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

Web: www.IKEA.jo موقع الإنترنت:

KINGDOM OF SAUDI ARABIA

مركز الاتصال : Contact centre: 92000-4532 : مركز

روم الجمعة Friday 2:00 PM - 10:00 PM

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.lKEA.com : موقع الإنترنت

> تكلفة تنفيذ عملية التركيب الأساسى 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 التر كيب.

كيف تسرى القوانين المحلية

يعطيك ضمان IKEA حقوق قانونية محددة تغطى أو تتجاوز كافة المتطلبات القانونية المحلية. إلا أن هذا الوضع لا يحد بأي حال من حقوق العميل التي تحددها التشريعات المحلية.

نطاق السريان

يسرى 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 للأتي:

- 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 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



- أ) 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.
- احتفظ بفاتورة الشراء! فهى 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 الأحل أنشار مماذ أنه من الأولى: كالألمان تتاريخ التركيب ود

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 ساريا 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 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 نفقات إصلاح الأعطال، على سبيل المثال الإصلاحات والأجزاء والمصنعيات وبدلات الانتقال بشرط أن يكون الجهاز متاحا 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 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 أو
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 كهربانية خاطئة، الأضرار الناتجة عن التفاعلات الكيميائية أو الكهروكيميائية، الصدأ، التآكل أو الماء، ويتضمن ذلك على سبيل المثال لا الحصر، الضرر الناتج عن زيادة نسبة الكالسيوم في ماء الصنبور، الأضرار الناتجة عن الظروف البيئية غير الطبيعية.
 - الأجزاء المستهلكة بما في ذلك البطاريات واللمبات.
 - الأجزاء غير الوظيفية وأجزاء الزينة التي لا تؤثر على
 الاستخدام العادي للجهاز، بما في ذلك أي خدوش أو تغير
 في اللون.
- الضرر غير المتعمد الناتج عن الأجسام أو المواد الخارجية وعن التنظيف إزالة انسدادات الفلاتر أو أنظمة الصرف أو أدراج الصابون.
 - الأضرار في الأجزاء التالية: الزجاج الخزفي، الملحقات، سلال الأواني الخزفية وأدوات المائدة، أنابيب الإمداد والصرف، موانع التسريب، اللمبات وأغطية اللمبات،
- الشاشات، المفاتيح، العلب وأجزاء العلب. إلا أن يتم إثبات أن هذه الأضرار ناتجة عن أخطاء في الصناعة.
 - العلب طالما لم توجد بها عيوب أثناء زيارة الفني.
- الإصلاحات التي لم تتم عن طريق مزودي الخدمة المحدين و/أو وكيل الخدمة المعتمد الذي تم التعاقد معه أو في حالة عدم تركيب الأجزاء الأصلية.
 - الإصلاحات الناتجة عن التركيب غير الصحيح أو الذي تم بشكل مخالف للمواصفات
 - استخدام الجهاز في غير الأغراض المنزلية، على سبيل المثال الاستخدام التجاري.
- الأضرار الناتجة عن النقل. إذا قام العميل بنقل الجهاز إلى منزله أو إلى عنوان آخر، فإن شركة IKEA غير مسؤولة عن أية أضرار تنشأ أثناء النقل. أما إذا قامت شركة IKEA بتسليم المنتج في عنوان العميل فتتحمل شركة IKEA المسؤولية عن الأضرار التي قد تنشأ أثناء عملية النقل.
- التأفيات الناتجة عن انقطاع النيار أو اندفاعه أو انخفاضه
 المفاجئ أو تنبنب الجهد أو الجهد غير الصحيح وجميع
 الأجزاء الاستهلاكية لا يغطيها الضمان، على سبيل المثال:
 الفلاتر والنظافة.

متطلبات الحفاظ على البيئة

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

⚠ 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 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 وفقا للوائح المحلية الخاصة بالتخلص من المخلفات لمزيد من المعلومات حول المعالجة والاسترداد وإعادة التدوير للأجهزة الكهربائية المنزلية، اتصل بالجهة المحلية المختصة أو خدمة جمع النفائر مميز حسب المتجر الذي اشتريت منه الجهاز. هذا الجهاز مميز حسب المواصفة الأوروبية U212/19/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 للله 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 الكهربية والإلكترونية.

نصائح توفير الطاقة

لا تُسخَن الفرن مسبقًا 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.

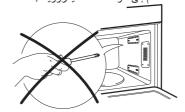
التوصيل الكهربائي

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).

تُجنب خَلَع 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 البب ومن عدم تعرض وسيلة إحكام الباب الداخلية التلف. 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. المتعرب المالية المسترقية على المتعرب المثارة المستريعات المشترورة المستوانية المستوانية المستوانية المستوانية

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 إتباع 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.

يجب ألا يتسنى للمستخدم إمكانية الوصول إلى الأجزاء الكهر بائية بعد التركيب.

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

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

لا تسحب كابل الإمداد بالكهرباء.

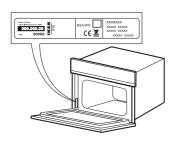
في حالة تلف كابل الكهرباء، يجب تغييره بكابل آخر مطابق. يجب تغيير كابل الكهرباء بواسطة فني مؤهل وفقا لتعليمات المجهة الصانعة وتشريعات السلامة السارية في حينه. اتصل بمركز خدمة معتمد.

لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كان هناك تلف في السلك أو القابس، أو إذا لم يكن يعمل بالطريقة الصحيحة، أو إذا كان تالفاً، 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 وانت حافي القدمين.

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

البيانات الفنية



	تمييز الموديل: ANRÄTTA 004 432 34
220-240 فولت/50 هرتز	جهد الإمداد
2300 واط	دخل الطاقة الاسمي
10 أمبير	الفيوز
1000 واط	طاقة خرج الميكروويف
800 واط	الشواية
	التوزيع الحراري
397 x 595 x 468	الأبعاد الخارجية (طول×عرض×عمق)
200 x 405 x 380	الأبعاد الداخلية لحيز الطهي
200 X 400 X 300	(طول×عرض×عمق)

البيانات الفنية مدونة على لوحة الصنع داخل الجهاز.

بيانات حول اختبار أداء التسخين وفقا للمواصفة IEC 60705.

قامت اللجنة الدولية للتقنيّات الكهربائية بتطوير مقياس لاختبار أداء التسخين لأفران الميكروويف المختلفة. نوصي بالتالي لهذا الفرن:

الوعاء	مستوى القدرة	الوقت التقريبي	الكمية	الاختبار
بايركس 3.227	650 واط	12 - 11 دقيقة	750 جم	12.3.1 كريمة البيض
بيركس 3.827	650 واط	9 دقيقة	475 جم	12.3.2 كيك إسفنجي
بايركس 3.838	800 واط	18 - 16 دقيقة	900 جم	12.3.3 لحم مفروم
	160 واط	14 دقيقة	500 جم	13.3 إذابة تجمد اللحوم

ملاحظة: تسري هذه المعلومات على الفنيين المؤهلين فقط.

التركيب

تركيب الجهاز

قم بإتباع إرشادات التركيب المنفصلة الموردة عند تركيب الجهاز.

يجب إجراء عمليات التركيب والإصلاح بواسطة فني مؤهل وفقا لتعليمات الجهة الصانعة وتشريعات السلامة المحلية. لا تقم بإصلاح أو تغيير أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص دليل المستخدم على ذلك بشكل محدد.

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

قم بارتداء القفازات الواقية لتنفيذ جميع عمليات فك التغليف والتركيب.

يجب نقل الجهاز وتركيبه بواسطة شخصين على الأقل. يجب فصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء قبل القيام بأى أعمال تركيب.

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.

⚠ تحذير!: لا تزيل أي غطاء. يجب فحص مانعات تسرب إلباب ومناطق مانع تسرب الباب بشكل منتظم بحثًا عن وجود تلف. في حالة تعرض هذه النطاقات للتلف يجب عدم تشغيل

الجهاز إلا بعد إصلاحه بواسطة فني مؤهل قبل القيام بأية أعمال صيانة - خطر التعرض لصدمة كهربائية. لا تستخدم أبدا أجهزة التنظيف بالبخار.

ما العمل عندما ...

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
I	مصدر الإمداد بالكهرباء أو الجهاز غير متصل.	تحقق من الغيوزات وتأكد من توفر الطاقة.
IL	الباب غير مغلق.	قم بفتح الباب ثم إغلاقه قبل إعادة المحاولة.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" خ متبوعا بحرف أو رقم	خلل ببرمجيات الجهاز .	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع لحرف "F".
	توجد أجزاء رقيقة للغاية غير مغلفة كأجنحة الدجاج مثلا.	قم بتغليف الأجزاء الرقيقة بورق ألومنيوم.
	تم تسخين الطعام على مستوى طاقة مرتفع للغاية.	اختر مستوى طاقة أقل.
ű	تم إيقاف القرص الدوار.	تحقق من وجود القرص الدوار ودعامته في المكان الصحيح ومن وضع الطعام في المنتصف مع عدم تلامس جدران حيز الطهي.
الطعام لا يدور. ت	تم إيقاف القرص الدوار.	تحقق من وجود القرص الدوار ودعامته 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 باطفاء الجهاز ثم تشغیله 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 معتوحا)،

عنو انك بالكامل،

- رقم هاتفك.



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

التنظيف والصيانة

يعتبر التنظيف هو عملية الصيانة الوحيدة اللازمة عادةً. قد يؤدي عدم الالتزام بنظافة الفرن إلى تشوه السطح مما قد يؤثر سلبًا على عمر الجهاز وقد يؤدي إلى حدوث موقف

اً هام: لا تستخدم أقمشة التنظيف التي تشتمل على أجزاء معدنية أو منظفات كاشطة أو ألياف التنظيف السلكية أو أقمشة التنظيف المحببة أو ما شابه، والتي قد تتسبب في إتلاف لوحة التحكم والأسطح الداخلية والخارجية للفرن. استخدم إسفنجة مباللة بمنظف مخفف أو فوطة ورقية مبللة بمنظف الزجاج على فوطة ورقية ورقية.

لا تقم برشه مباشرة على الفرن.

قم في مواعيد منتظمة، خاصة في حالة وجود أثار انسكاب، بإخراج القرص الدوار ودعامة القرص الدوار ومسح قاعدة الفرن لتنظيفها.

تم تصميم هذا الفرن للتشغيل أثناء وجود القرص الدوار في موضعه.

هام: لا تقم بتشغيل فرن الميكروويف عند إخراج القرص الدوار للتنظيف.

استخدم منظف متعادل وماء وقطعة قماش ناعمة لتنظيف الأسطح الداخلية والجانب الأمامي والخلفي للباب وفتحة الدان

الباب. الطعام حول الشحوم أو جزيئات الطعام حول الباب.

الباب. للتخلص من البقع الصعبة، قم بغلي كوب من الماء في الفرن لمدة 2 أو 3 دقائق. سيعمل البخار على تخفيف حدة البقع.

هام: لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار عند تنظيف فرن الميكروويف الخاص بك.

تعمل إضافة بعض من عصير الليمون على كوب من الماء ووضع هذا الكوب على القرص الدوار وتركه عدة دقائق ليغلى على التخلص من الروائح الكريهة داخل الفرن. لا يحتاج عنصر الشواية إلى تنظيف نظرًا لقيام الحرارة الشديدة بحرق أي رذاذ، لكن قد تحتاج فجوة السقف الموجودة أسفل عنصر الشواية إلى التنظيف بشكل منتظم. يجب القيام بهذا باستخدام ماء دافئ ومنظف وإسفنجة.

إذا لم يتم استخدام الشواية بشكل منتظم، فيجب تشغيلها لمدة 10 دقائق شهريًا لحرق أي رذاذ.

آمن للغسيل في غسالة الأطباق

- دعامة القرص الدوار.
- القرص الدوار الزجاجي.
- مقبض صينية إعداد المقرمشات Crisp.

التنظيف بحذر

يجب تنظيف لوح إعداد المقرمشات Crisp باستخدام منظف معتدل وماء. يمكن تنظيف المناطق شديدة الاتساخ باستخدام إسفنجة تنظيف ومنظف معتدل.

قم دائمًا بترك لوح إعداد المقرمشات ليبرد أولاً قبل التنظيف. هام: لا تقم بالغمر أو الشطف بالماء عندما يكون لوح إعداد المقرمشات ساخنًا.

قد يتسبب التبريد السريع في إتلافها.

جداول الطهي

الوظيف	التس	التسخين المسبق	القدرة (وا ط)	زمن الطه <i>ي</i> (دقيقة)
		-	-	7 - 10
		-	-	12 - 20
		-	-	3 - 5
		-	-	18 - 25
S		-	750	4 - 7
S		-	500	15 - 25
S		-	500	14 - 25
		-	-	7 - 8
S		-	500	12 - 20
1. کجم)		-	350 - 500	35 - 50 *
		** X	-	10 - 25
		-	160 - 350	45 - 60 *
···		-	-	20 - 40 *
		** X	-	6 - 16 *
		Х	160 - 350	15 - 30 *
S		-	500 - 650	20 - 40 *
S		-	350 - 500	20 - 40 *
		-		25 - 30
S		-	160 -350	15 -25

^{*} اقلب الطعام في منتصف عملية الطهي ** قم بإحماء لوح إعداد المقر مشات لمدة من 5-3 دقائق

عربي عربي

Crisp قبل الاستخدام (3 دقائق بحد أقصى). استخدم دائما وظيفة إعداد المقرمشات Crisp عند إحماء لوح إعداد المقرمشات.

إذابة التجمد يدويًا

اتبع طريقة ضبط أفران الميكروويف واختر 160 واط عند إذابة التجمد.

> قم بالتحقق من الطعام ومتابعته بشكل منتظم. ستوفر لك الخبرة معرفة الوقت اللازم لطهي الكميات المختلفة

> > إعداد المقرمشات Crisp

إحداد المعرمسات Crisp (السخير وطهي أنواع البيتزا استخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين وطهي أنواع البيتزا والمعجنات الأخرى. يمكن استخدامها أيضًا لقلي اللحم والبيض والسبق والبيف بورجر وما شابه. يقوم الفرن باستخدام موجات الميكروويف والشواية أوتوماتيكيا لتسخين لوح إعداد المقرمشات. بهذا الشكل ستصل صينية إعداد المقرمشات Crisp إلى درجة حرارة التشغيل الخاصة بها سريعًا وتبدأ في تحمير

بهذا الشكل سنصل صينية إعداد المقر مشات Crisp إلى درجة حرارة التشغيل الخاصة بها سريعًا ونبدأ في تحمير الطعام. لا يمكن تغيير أو تشغيل/إيقاف تشغيل مستوى الطاقة أو الشواية عند استخدام وظيفة إعداد المقر مشات Crisp. تأكد من وضع لوح إعداد المقر مشات بشكل صحيح في منتصف القرص الدوار الزجاجي.

يصبح الفرن ولوح إعداد المقرمشّات Crisp ساخنين للغاية عند استخدام هذه الوظيفة.

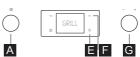
لا تضع لوح إعداد المقرمشات الساخن على أي سطح حساس للحرارة.

الله هام: كن حذرًا، لا تلمس السطح القريب من عنصر أنواية.

استخدم قفازات الفرن أو مقبض أداة إعداد المقرمشات الساخن. المورد عند إخراج لوح إعداد المقرمشات الساخن. استخدم فقط لوح إعداد المقرمشات Crisp الأخرى المتوفرة في الواح إعداد المقرمشات Crisp الأخرى المتوفرة في الأسواق لن تعطي نفس النتيجة الصحيحة عند استخدام هذماله ظيفة

المام: يمكن التسخين المسبق للوح إعداد المقرمشات

(۲۲۲)الشواية



استخدم هذه الوظيفة لإعطاء الطعام سطحا محمرا ولذيذا بسرعة.

- اجذب المفتاح A للخارج وأدره إلى أن تعثر على وظيفة الشواية.
 - 2. اضغط على الزر F للتأكيد.
- 3. اجذب المفتاح G للخارج وأدره لضبط زمن الطهي.
 - اضغط على زر E.

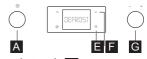
تأكد أن الأواني المستخدمة مقاومة للحرارة ومقاومة لحرارة الفرن قبل الشواء باستخدامها.

هم: لا تستخدم أدوات مطبخ بلاستيكية عند الشواء. ستتعرض للانصهار. والعناصر المصنوعة من الخشب أو الورق ليست مناسبة أيضًا.

Defrost إذابة التجمد 👸

استخدم هذه الوظيفة لإذابة تجميد اللحوم والطيور والأسماك والخضروات والمخبوزات.

ينبغي استخدام وظيفة إذابة التجمد الأوتوماتيكية Auto فقط إذا كان الوزن الصافي يتراوح بين 100 جم إلى 2.5 كجم. ضع الطبق دائما على القرص الزجاجي الدوار.



- اجذب المفتاح A وأدره إلى أن تعثر على وظيفة إذابة التجمد أوتوماتيكيا Auto Defrost.
- اجذب المفتاح G للخارج وأدره الاختيار فئة الطعام.
 -). اضغط على الزر F لتأكيد اختيارك.
 - 4. أدر المفتاح G لضبط الوزن.
 - اضغط على الزر F لتأكيد اختيارك.
 - 6. اضغط على زر E.

الوزن:

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

نصائح	الطعام
اللحم المفروم أو لحم الضلع أو شرائح أو	اللحوم
اللحم المفروم أو لحم الضلع أو شرائح أو المشوي. قم بتقليب الطعام عندما يطلب	(1100°)
الفرن ذلك.	(100 جم - 2.0 كجم)
	الدواجن
دجاجة كاملة أو قطع دجاج أو فيليه. قم بتقليب الطعام عندما يطلب الفرن ذلك.	B
	(100 جم - 2.5 كجم)
	أسماك
كاملة أو شرائح أو فيليه. قم بتقليب الطعام عندما يطلب الفرن ذلك.	\otimes
	(100 جم - 1.5 كجم)
خضروات مختلطة، بازلاء، بروكلي	خضروات
وغيرها قم بتقليب الطعام عندما يطلّب منك	Ø30
الفرن ذلك.	(100 جم - 1.5 كجم)
	الخبز
أرغفة أو لفات خبز. قم بتقليب الطعام عندما يطلب الفرن ذلك.	0
	(100 جم - 1.0 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.

من الممكن وضع الطعام المجمد الموجود في أكياس بلاستيكية أو رقائق بلاستيكية أو عبوات كرتونية مباشرة في الفرن طالما لا تشتمل مادة التغليف على أجزاء معدنية (مثلا أربطة معدنية).

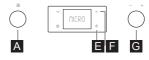
شكل عبوة التغليف يغير من مدة إذابة التجمد. تتم إذابة تجمد العبوات المسطحة أسرع من العميقة. قم بفصل الأجزاء عندما تبدأ في الذوبان.

جدول وظائف فرن الميكروويف

ä	وصف الوظائف	الوظيفة
12:00	لإيقاف الفرن.	0
وظيفة الميكروويف MICRO	لطهي الأطعمة والمشروبات وإعادة تسخينها بسرعة.	S
وظيفة إعداد المقرمشات CRISP	لتحمير الطعام بشكل مثالي سواء من الأعلى أو الأسفل. يجب استخدام هذه الوظيفة مع صينية إعداد المقرمشات Crisp فقط.	(T)
الشواية	للتحمير ،الشواء و عمل الغراتان. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي. لتحقيق أفضل النتائج، قم بإحماء الشواية لمدة 5-3 دقائق.	
وظيفة كومبي COMBI	لطهي الأطعمة وتحمير ها بسرعة من خلال الدمج بين وظائف الميكروويف والشواية.	E
وظيفة إذابة التجمد DEFROST	لإذابة تجمد اللحوم والطيور والأسماك والخضروات والخبز	S

وظيفة الميكروويف 🗏

استخدم هذه الوظيفة لعمليات الطهي وإعادة التسخين العادية، مثل الخضروات والأسماك والبطاطس واللحوم.



- اجذب المفتاح A للخارج وأدره إلى أن تعثر على وظيفة الميكروويف.
- - 3. اضغط على الزر F لتأكيد اختيارك.
 - 4. أدر المفتاح G لضبط زمن الطهي.
 - اضغط على زر E.
- 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 عن طريق إدارة مفتاح الضبط لزيادة أو تقليل الوقت.

يمكن تغيير مستوى القدرة أثناء عملية الطهي بالضغط على زر الرجوع Back ثم إدارة مفتاح الضبط.

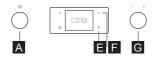
اضغط على الزر E أو F لتأكيد وقت الطهي.

مستوى القدرة لموجات الميكروويف فقط

الاستخدام المقترح:	القدرة
إعادة تسخين المشروبات، الماء، الحساء الصافي،	1000 واط
القهوة، الشاي أو الأطعمة الأخرى التي تشتمل "	
على نسبة كبيرة من الماء. إذا كان الطّعام يشتمل	
على بيض أو قشدة فقم باختيار مستوى طاقة أقل.	
طهي الخضروات واللحوم أو ما شابه.	800 واط
طهي الأسماك.	650 واط
الطهي الذي يحتاج قدر أكبر من الحذر، مثل	500 واط
الصلصة التي تحتوي على قدر كبير من البروتين	
وأطباق الجبن والبيض وإكمال طهي الطواجن	
طهي الطواجن ببطء، إذابة الزبد والشوكولاتة.	350 واط
إذابة التجمد. تليين الزبد، الأجبان.	160 واط
تليين الأيس كريم	90 واط

الشواء اوظيفة كومبي

استخدم هذه الوظيفة لطهي أطعمة مثل الجراتان واللازانيا والطيور والبطاطس الفرن.

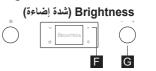


- اجذب المفتاح A للخارج وأدره إلى أن تعثر على وظيفة كومبى.
 - 2. أدر المفتاح G لضبط مستوى القدرة بوظيفة الميكروويف.
 - 3. اضغط على F لتأكيد اختيارك.
 - 4. أدر المفتاح 6 لضبط زمن الطهى.
 - اضغط على زر E.

يختص الحد الأقصى المسموح به لمستوى قدرة الميكروويف باستخدام الشواية 650W.

الاستخدام المقترح:	القدرة
طهي الخضروات والجراتان	650 واط
طهي الطيور واللازانيا	350 - 500 واط
طهي الأسماك والجراتان المجمدة	350 – 160 واط
غراتان بالفواكه	90 واط

دقيقة واحدة. عند إيقاف الوضع الاقتصادي، تتحول شدة الإضاءة إلى نفس المستوى أوتوماتيكيا بعد ثلاث دقائق. وتتحول مرة أخرى أوتوماتيكيا إلى مستوى شدة الإضاءة المضبوط عند ضغط الزر أو فتح الباب.



- اضغط على زر F.

الاستخدام اليومي

بدء الحماية / قفل الأمان

يتم تنشيط وظيفة الأمان التلقائية هذه بعد دقيقة واحدة من إعادة الفرن إلى "وضع الاستعداد". (يكون الفرن في وضع "الاستعداد" عند عرض الساعة بتنسيق 24 ساعة أو إذا لم يتم ضبط الساعة أو عندما تكون الشاشة فارغة).



افتح الباب وأغلقه ثم اضغط على 🗲 لبدء تشغيل الوظيفة.

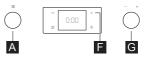
قيد التبريد

عند انتهاء الوظيفة، قد يقوم الفرن بإجراء التبريد. هذا طبيعي. بعد هذا الإجراء يقوم الفرن بإيقاف التشغيل تلقائيًا.

يمكن قطع إجراء التبريد دون إلحاق أي ضرر بالفرن من خلال فتح الباب أو الضغط على الزر].

ضبط الميقاتي

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.



- اجذب المفتاح للخارج A وأدره حتى وضع الصفو

- تحذير: قد يتم التسخين المفرط للسوائل بما يتجاوز نقطة الغليان 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.

Jet start (التشغيل السريع)

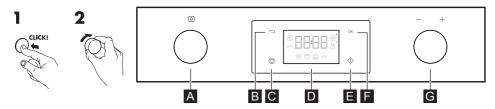
تُستخدم هذه الوُظيفة لإعادة النَّسْخين بشكل سريع للأطعمة والمشروبات المحتوية على نسبة كبيرة من الماء، مثل الحساء الصافي أو القهوة أو الشاي.

بينما المُقتَاح في وضع قائم اضغط على زر التشغيل لتشغيل وظيفة التشغيل السريع Jet Start .

تبدأ وظيفة التشغيل السريع Jet Start أوتوماتيكيا بكامل قدرة الميكروويف وزمن الطهي المضبوط على 30 ثانية. وتؤدي كل ضغطة إضافية إلى زيادة الوقت بمقدار 30 ثانية. يمكنك أيضًا تغيير الوقت بواسطة مفتاح الضبط لزيادة أو تقليل الوقت.

اضغط على الزر F لتأكيد وقت الطهي.

لوحة التحكم



- A مفتاح اختيار انضغاطي
 - B زر الرجوع
 - ا إيقاف
 - D وحدة العرض
 - E تشغیل

- رر التأكيد G مفتاح ضبط انضغاطي
 - مقابض قابلة للسحب
- لاستخدام هذا النوع من المقابض، اضغط عليه في المنتصف.

فبخرج المفتاح. أدره إلى الوضع المرغوب. بعد انتهاء الطهي، أدر المفتاح إلى ① واضغطه مجددا لإعادته إلى وضعه الأصلى.

الاستخدام الأول

الاعدادات

عندما يوضع الجهاز للمرة الأولى في مقبس الكهرباء سوف يطلب منك ضبط الساعة.

بعد انقطاع الكهرباء سوف تومض الساعة وتحتاج إلى إعادة الضبط.

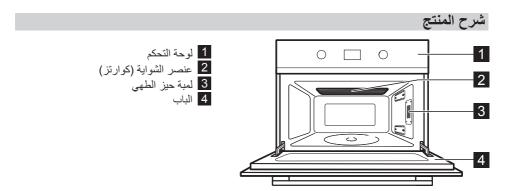
في فرن الميكروويف الخاص بك هناك عدد من الوظائف يمكن ضبطها على حسب ذوقك.



- أدر المفتاح A إلى أن يظهر وضع الضبط (لحوالي 3 ثوان).
- الساعة، الصوت، الوظيفة الاقتصادية وشدة الإضاءة 3. اضغط الزر F للخروج من وظيفة أوضاع الضبط واحفظ جميع التغييرات بعد إتمامها.

 - - اضغط على المفتاح G وأدره لضبط الساعات.

- اضغط على الزر F (يومض الرقمان على الجانب الأيمن (الدقائق)).
 - 4. أدر المفتاح G لضبط الدقائق.
 - 5. اضغط الزر مرة أخرى.
 - تم ضبط الساعة و هي قيد التشغيل.
 - (الصوت) Sound ق Sound ق الصوت المساقة المساق
 - اضغط على زر F.
- - 3. اضغط على الزر F مرة أخرى لتأكيد التغيير.
 - (lide, is a like in the interval of the interv
 - 1. اضغط على زر F.



لكمليك



نقاط عامة

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

تأكد أن أدوات المطبّخ التي تستخدمها مقاومة لحرارة الفرن ودع موجات الميكروويف تمر خلالها قبل الطهي.

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 تشغيل الفرن.

جميع الكماليات آمنة للغسيل في غسالة الأطباق باستثناء صينية إعداد المقرمشات.

ينبغي تنظيف صينية إعداد المقر مشات Crisp باستخدام ماء ومنظف متعادل. للتخلص من البقع العنيدة، فقم بحكها برفق باستخدام قطعة قماش. اترك دائمًا صينية إعداد المقر مشات تبر د قبل التنظيف.

يمكن استخدام رقائق الألومنيوم لتغطية النطاقات الصغيرة بالطعام بشكل آمن شريطة ألا يتلامس مع الحيز الداخلي للفرن.

دعامة القرص الدوار

قم بتركيب الجزء الداخلي أو لا ثم الجزء الخارجي لدعامة القرص الدوار.

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

القرص الدوار الزجاجي

قم بوضع القرص الدوار الزجاجي على دعامة القرص الدوار. 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.

مقبض صينية إعداد المقرمشات Crisp

استخدم مقبض أداة إعداد المقرمشات Crisp الخاص المورد لإخراج لوح إعداد المقرمشات الساخن من الفرن.

صينية إعداد المقرمشات Crisp

ضع الطعام مباشرة على لوح إعداد المقرمشات Crisp. قم دائمًا باستخدام القرص الدوار الزجاجي كدعامة عند استخدام صينية إعداد المقرمشات Crisp.

لا تضع أية أدوات مطبخ على لوح إعداد المقر مشات Crisp حيث سيصبح ساخنًا للغاية بسرعة وقد يتسبب في إتلاف أداة المطبخ.

 أواني الطعام أو المشروبات المعدينة غير مناسبة أثناء الطهي في الميكروويف.

 ⚠ 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 مخصص للاستخدام عن طريق جهاز تشغيل خارجي مثل مؤقت خارجي أو نظام تشغيل عن بعد مستقل.

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

⚠ هذا الجهاز غير 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، يجب تخزين مخلفات التغليف (البلاستيك وقطع الستايروفوم إلخ) بعيدا عن متناول الأطفال

- خطر الاختناق. يجب فصل الجهاز عن مصدر الكهرباء قبل التركيب - خطر الصعق الكهربائي. أثناء التركيب، تحقق من عدم تلف كابل الكهرباء الخاص بالجهاز - خطر نشوب حرائق أو خطر الصعق الكهربائي. لا تقم بتشغيل الجهاز إلا بعد اكتمال إجراءات التركيب.

▲ هذا الجهاز مخصص للاستخدام 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
15	ما العمل عندما	5	معلومات السلامة
16	البيانات الفنية	7	شرح المنتج
16	التركيب	8	لوحة التحكم
17	التوصيل الكهربائي	8	الاستخدام الأول
18	متطلبات الحفاظ على البيئة	9	الاستخدام اليومي
19	ضمان IKEA	13	جداول الطهي
		14	التنظيف والصبانة

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. ▲ تحذیر: فی 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 بتسخين البيض بقشره والبيض المسلوق الكامل - خطر الانفجار.

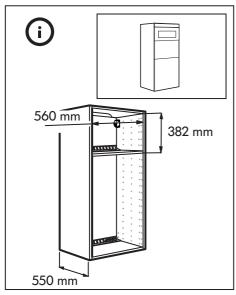
⚠ استخدم فقط الأدوات المناسبة للطهي في الميكروويف. لا تستخدم أو عية معدنية - خطر الاصابة.

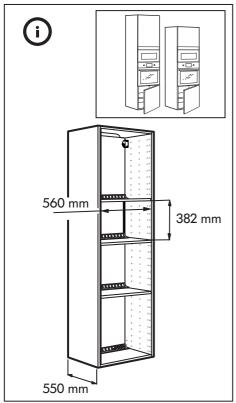
⚠ اقتصر على استخدام مقياس درجة الحرارة الموصى به لهذا الفرن - خطر الحريق.

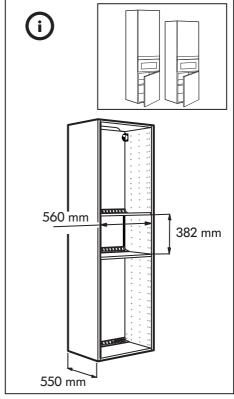
⚠ إذا لاحظت وجود دخان، قم بإطفاء الفرن أو فصله عن مصدر الكهرباء، واترك الباب مغلقاً لإخماد أي لهب.

⚠ 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.







5	عربي
ENGLISH	4

ANRÄTTA





