

FRANÇAIS

4

4

عربي

Table des matières

Consignes de sécurité	4	Installation	16
Description de l'appareil	8	Branchements électriques	17
Bandeau de commande	9	Conseils pour la protection de l'environnement	18
Usage quotidien	9	GARANTIE IKEA	19
Ce qu'il convient de faire si ...	15		
Caractéristiques techniques	16		

Consignes de sécurité

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être lues et observées en tout temps. Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.

Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur

a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.

⚠ AVERTISSEMENT ! : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT ! : Évitez tout contact avec les éléments chauffants ou la surface intérieure pendant et après l'utilisation - vous pourriez vous brûler.

⚠ AVERTISSEMENT ! : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments. Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites la cuisson avec des aliments riches en matière grasse, huile, ou lorsque vous ajoutez de

l'alcool - un incendie pourrait se déclarer. Utilisez des gants pour retirer les plats et les accessoires. À la fin de la cuisson, prenez garde en ouvrant la porte : laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'appareil avant d'y accéder – vous pourriez vous brûler. Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four – un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Prenez garde de ne pas frapper la porte du four lorsque qu'elle est ouverte ou en position abaissée.

⚠ **AVERTISSEMENT !** : Si la porte ou les joints d'étanchéités sont endommagés, n'utilisez pas le four avant de l'avoir fait réparer – vous pourriez vous blesser.

⚠ **AVERTISSEMENT !** : Les liquides et les aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients hermétiques - ils pourraient exploser. Réchauffer des breuvages pourrait causer une ébullition à retardement, soyez prudent lorsque vous manipulez les récipients – vous pourriez vous brûler.

⚠ Ne séchez pas d'aliments ou de vêtements, et ne réchauffez pas de coussins chauffants, de chaussons, des éponges, ou autres articles similaires – un incendie pourrait se déclarer. Lorsque vous réchauffez des aliments dans des contenants de plastique ou de papier, ne laissez pas le four sans surveillance – un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Le contenu du biberon ou

des pots de nourriture pour bébé doit être brassé et la température vérifiée – vous pourriez blesser le bébé. Ne pas cuire des œufs dans leur coquille ou des œufs durs – une explosion pourrait se produire

⚠ Utilisez uniquement des ustensiles pouvant être utilisés dans un four à micro-ondes. N'utilisez pas de récipients métalliques - risque de lésion ⚠ Utilisez uniquement une sonde de température recommandés pour ce four – un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Si vous apercevez de la fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée afin d'étouffer des flammes éventuelles.

⚠ Si l'appareil est installé à une hauteur de plus de 850 cm du plancher, prenez soins de ne pas déplacer la plaque tournante lorsque vous enlevez un récipient – vous pourriez vous blesser.

⚠ N'utilisez pas le four à micro-ondes pour frire des aliments, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.

USAGE AUTORISÉ

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes ; Par

les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires ; Environnements de type « Bed and breakfast ».

⚠ MISE EN GARDE : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un dispositif de mise en marche externe comme une minuterie ou un système de contrôle à distance.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes ; Par les clients dans les hôtels, motels, chambres d'hôtes, et autres résidences similaires.

⚠ Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer une pièce).

⚠ N'entreposez pas de substances explosives ou inflammables (p. ex. essence ou bombe aérosol) à l'intérieur ou près de l'appareil - risque d'incendie.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

⚠ L'installation, incluant l'alimentation

en eau (selon le modèle), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent être exécutées par un technicien qualifié. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation. Gardez les enfants à l'écart du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.

En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche. Une fois installé, gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants - ils pourraient s'étouffer. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation - vous pourriez vous électrocuter. Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil - vous pourriez vous électrocuter. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

⚠ Cet appareil est conçu pour être encastré. Ne l'utilisez pas sans support et ne pas l'installer dans un meuble.

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche.

⚠ Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.

N'obstruez pas l'espace minimum entre le plan de travail et la surface supérieure du meuble - vous pourriez vous brûler.

Retirez le four de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation.

⚠ Une fois l'installation terminée, l'accès à la partie inférieure de l'appareil doit être impossible - vous pourriez vous brûler.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

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

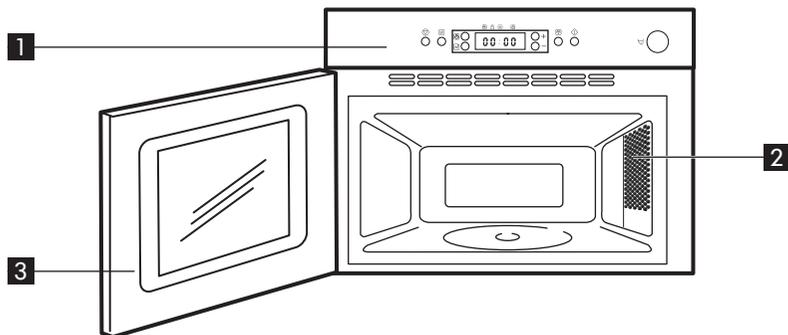
⚠ Il doit être possible de couper l'alimentation électrique de l'appareil en le débranchant si sa prise est accessible, ou par un interrupteur multipolaire installé en amont de la prise de courant et l'appareil doit être mis à la terre, conformément aux normes de sécurité électriques nationales.

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble identique provenant du fabricant, d'un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

⚠ Si le câble d'alimentation doit être remplacé, contactez un centre de Service Après-vente autorisé.

Description de l'appareil



1 Bandeau de commande

2 Éclairage cavité

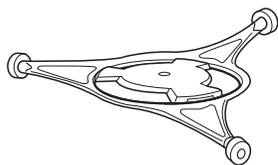
3 Porte

Accessoires

Support du plateau tournant

Plateau tournant en verre

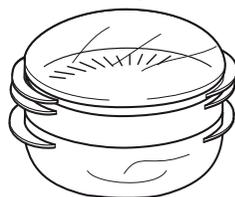
Cuit-vapeur



x1



x1



x1

Généralités

De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.

Vérifiez que les ustensiles sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.

Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous qu'ils ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four.

Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.

Un contact entre des ustensiles métalliques et les parois du four en cours de cuisson peut être à l'origine d'étincelles susceptibles d'endommager le four.

Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

Support du plateau tournant

Utilisez le support du plateau tournant sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support.

- Installez le support du plateau tournant dans le four.

Plateau tournant en verre

Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.

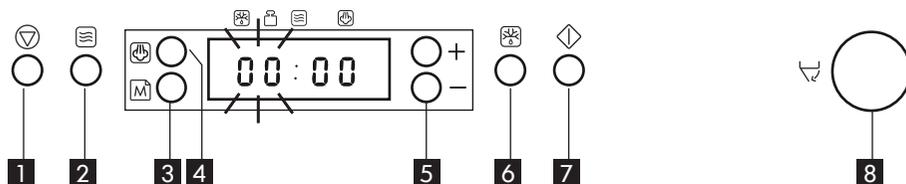
- Placez le plateau tournant en verre sur son support.

Cuit-vapeur

Utilisez le cuit-vapeur avec le panier pour cuire des aliments tels que le poisson, les légumes et les pommes de terre.

Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.

Bandeau de commande



- | | |
|--|---|
| <p>1 Touche Stop (Arrêt)</p> <p>2 Touche POWER (Puissance)</p> <p>3 Touche Mémo</p> <p>4 Touche STEAM (VAPEUR)</p> <p>5 Touche + /- (à utiliser pour régler le temps ou le poids)</p> | <p>6 Touche JET DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE)</p> <p>7 Touche Start (Démarrage)</p> <p>8 Touche Porte (à utiliser pour ouvrir la porte)</p> |
|--|---|

Usage quotidien

Protection contre une mise en marche du four à vide / verrouillage de sécurité

Cette fonction de sécurité automatique est activée une minute après le retour du four en "mode veille". Le four est en mode « veille » si l'heure est affichée sur 24 heures ou si l'horloge n'a pas été programmée lorsque l'écran affiche les deux petits points entre les chiffres.

Cela signifie que vous devez ouvrir et refermer la porte pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfants. À défaut, l'afficheur indique « DOOR » (porte).

Interruption ou arrêt de la cuisson

Pour interrompre la cuisson :

Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte : la cuisson s'arrêtera automatiquement. Les réglages sont conservés pendant 10 minutes.

Pour poursuivre la cuisson :

Fermez la porte et appuyez UNE FOIS sur la touche Start. La cuisson reprend là où elle a été interrompue.

Si vous appuyez DEUX FOIS sur la touche Start, le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.

Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson: Sortez les aliments, fermez la porte et appuyez sur la touche Stop (arrêt).

Un signal sonore retentit toutes les minutes, pendant 10 minutes, en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche STOP ou ouvrez la porte.

REMARQUE : Les sélections ne sont conservées que pendant 60 secondes si la porte est ouverte puis refermée en fin de cuisson.

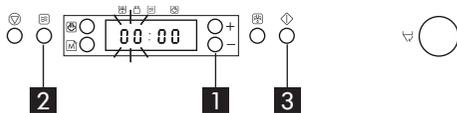
Refroidissement

Lorsque le four a terminé de fonctionner, il exécute une procédure de refroidissement. Ceci est normal.

Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

Minuterie indépendante

Utilisez cette fonction si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple pour la cuisson des oeufs ou pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.

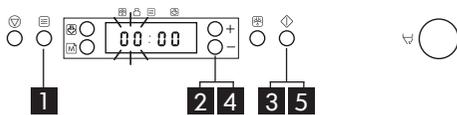


1. Appuyez sur les touches +/- pour régler la durée de cuisson.
2. Appuyez de façon répétée sur la touche Power (Puissance) pour régler le niveau de puissance sur 0 W.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Un signal sonore vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.

Horloge

Maintenez la porte ouverte pendant le réglage de l'horloge. Vous disposez ainsi de 5 minutes pour effectuer cette opération. À défaut, chaque étape de la procédure doit être effectuée en moins de 60 secondes.



1. Appuyez sur la touche Stop (Arrêt) pendant 3 secondes, jusqu'à ce que les chiffres de gauche (les heures) clignotent.
2. Appuyez sur les touches +/- pour régler les heures.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage). [Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent.]
4. Appuyez sur les touches +/- pour régler les minutes.
5. Appuyez de nouveau sur la touche Start (Démarrage).

L'horloge est réglée et fonctionne.

REMARQUE : À la première utilisation ou après une panne de courant, l'écran est vide. Si l'horloge n'est pas réglée, l'écran reste vierge jusqu'au réglage d'un temps de cuisson.

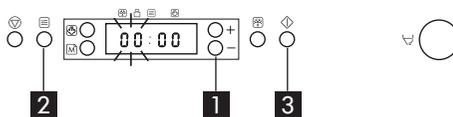
Si vous souhaitez supprimer l'affichage de l'heure après le réglage de l'horloge, appuyez de nouveau sur la touche Stop (Arrêt) pendant 3 secondes, puis encore une fois sur Stop (Arrêt).

Pour réafficher l'horloge, suivez la procédure ci-dessus.

Cuisson et réchauffage avec la fonction

micro-ondes

Utilisez cette fonction pour la cuisson normale et le réchauffage rapide d'aliments, tels que les légumes, le poisson, les pommes de terre et la viande.



1. Appuyez sur les touches +/- pour régler le temps de cuisson.
2. Appuyez par pressions successives sur la touche Power (Puissance) pour régler le niveau de puissance.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Lorsque la cuisson a démarré :

Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start. Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- pour augmenter ou diminuer sa durée.

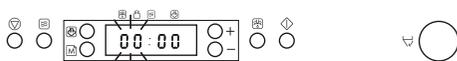
Le niveau de puissance peut également être modifié au moyen de la touche Power (Puissance). La première pression vous indiquera le niveau de puissance actuel. Appuyez par pressions successives sur la touche Power (Puissance) pour modifier le niveau de puissance.

Vous pouvez modifier tous les réglages en cours de cuisson, si vous le souhaitez.

Niveau de puissance

Micro-ondes uniquement	
Puissance	Utilisation conseillée :
750 W	Réchauffage de boissons, d'eau, de bouillons, de café, de thé et d'autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure. Cuisson de légumes, viande, etc.
500 W	Cuisson de plats plus délicats, par ex. sauces riches en protéines, plats préparés avec du fromage et des oeufs, ainsi que fin de cuisson de ragoûts.
350 W	Cuisson lente de ragoûts, ramollissement du beurre.
160 W	Décongélation. Ramollissement de beurre, de fromages. Ramollissement de crèmes glacées.
0 W	Uniquement en cas d'utilisation du minuteur.

Jet Start (Démarrage rapide) 



Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que potages, café ou thé. Appuyez sur ce bouton pour faire démarrer automatiquement le four à la puissance maximale pendant 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- après l'activation de la fonction.

Décongélation manuelle (Manual defrost)



Pour une décongélation manuelle, procédez comme pour la « Cuisson et réchauffage

avec la fonction micro-ondes » et choisissez une puissance de 160 W.

Examinez les aliments régulièrement pour vérifier leur état. La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités. Les aliments congelés, contenus dans des sachets en plastique, de la pellicule plastique ou des emballages en carton, pourront être placés directement dans le four, à condition que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, des fermetures métalliques).

Le temps de décongélation varie en fonction de la forme de l'emballage. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.

Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler.

Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.

Enveloppez certaines zones des aliments dans de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).

Retournez les gros morceaux vers le milieu du processus de décongélation.

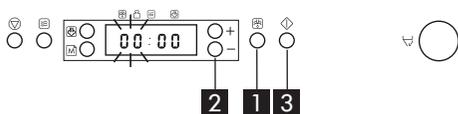
Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.

Lorsque vous décongelez, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser le processus se conclure pendant le temps de repos. Quelques minutes de repos après la décongélation améliorent toujours le résultat, permettant une répartition uniforme de la température dans les aliments.

Jet defrost (Décongélation rapide) 

Utilisez cette fonction UNIQUEMENT pour la décongélation de la viande, du poisson et de la volaille.

N'utilisez cette fonction que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et 2 kg.



1. Appuyez sur la touche Jet Defrost.
2. Appuyez sur les touches +/- pour spécifier le poids des aliments.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

À mi-décongélation, le four s'arrête et vous invite à retourner les aliments ("TURN FOOD").

- Ouvrez la porte.
- Retournez les aliments.
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start.

REMARQUE : Le four continue automatiquement après 2 minutes si vous n'avez pas retourné les aliments. Le cas échéant, le temps de décongélation est augmenté.

Lors de l'utilisation de cette fonction, vous devez connaître le poids net des aliments. Le four calcule automatiquement le temps nécessaire à la décongélation.

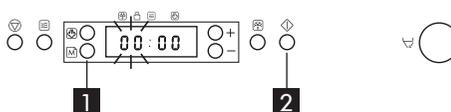
- Aliments surgelés :
- Pour les aliments dont la température est supérieure à la température de surgélation (-18 °C), sélectionnez un poids inférieur.
- Pour les aliments dont la température est inférieure à la température de surgélation (-18 °C), sélectionnez un poids supérieur.

Aliments	Conseils
 Viande (100 g - 2.0 Kg)	Viande hachée, côtelettes, steaks ou rôtis.
 Volaille (100 g - 2.0 Kg)	Poulets entiers, morceaux ou blancs.

Poisson  (100 g - 1.5 Kg)	Poissons entier, darnes ou filets.
--	------------------------------------

Pour les aliments non indiqués dans le tableau ou de poids inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.

Mémoire (Memory)



La fonction Mémoire permet de rappeler rapidement et simplement les réglages préférés.

Le principe de la fonction Mémoire est d'enregistrer le réglage en cours d'utilisation.

Comment activer une mémoire enregistrée :

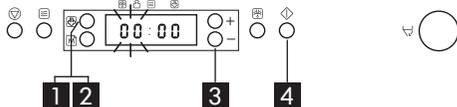
1. Appuyez sur la touche Memo (Mémoire).
2. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Mémorisation d'un réglage :

1. Sélectionnez la fonction de votre choix et faites le réglage nécessaire.
2. Effectuer les réglages nécessaires.
3. Appuyez sur la touche Mémo et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à l'émission d'un signal sonore. Le réglage est désormais enregistré. Vous pouvez reprogrammer la mémoire autant de fois que vous le désirez.

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois ou après une panne de courant, les réglages par défaut enregistrés par la fonction Mémo sont : 1 minute et 750W.

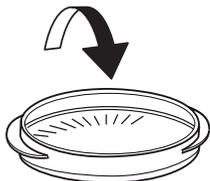
Vapeur (Steam) 



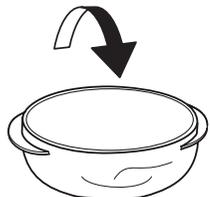
Utilisez cette fonction pour la cuisson d'aliments tels que les légumes et le poisson. Utilisez toujours le cuit-vapeur fourni, avec cette fonction.

1. Appuyez sur la touche Steam (Vapeur).
2. Appuyez par pressions successives sur la touche Steam (Vapeur) pour régler la classe d'aliments.
3. Appuyez sur les touches +/- pour spécifier le poids des aliments.
4. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

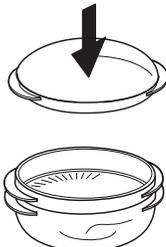
Placez les aliments dans le panier vapeur.



Ajoutez 100 ml (1 dl) d'eau au fond du cuit-vapeur.



Couvrez avec le couvercle.



⚠ MISE EN GARDE ! Le cuit-vapeur est conçu pour être utilisé avec les micro-ondes seulement.

Ne l'utilisez jamais avec une autre fonction. Vous risqueriez de l'endommager.

Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.

Cuisson de légumes

Placez les légumes dans le panier.

Versez 100 ml d'eau sur le fond.

Couvrez avec un couvercle et réglez le temps de cuisson.

Les légumes tendres, tels que les brocolis et les poireaux, cuisent en 2-3 minutes.

Les légumes durs, tels les carottes et les pommes de terre, nécessitent un temps de cuisson de 4-5 minutes.

Aliments	Conseils
Pommes de terre / Légumes-racines  (150 g - 200 g)	Utilisez des morceaux de même taille. Coupez les légumes en morceaux de même taille. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
Légumes (Choux-fleurs et brocolis) (150 g - 500 g)	
Légumes surgelés  (150 g - 500 g)	Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
Filets de poisson  (150 g - 500 g)	Répartissez les filets uniformément dans le panier-vapeur. Superposez les tranches fines. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.

⚠ MISE EN GARDE : L'appareil et ses parties accessibles chauffent en cours d'utilisation. Évitez tout contact avec les résistances. Tenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.

Pendant et après utilisation, évitez de toucher les résistances et la surface intérieure du four, au risque de vous brûler. Évitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout autre matériau inflammable avant le refroidissement complet des composants de l'appareil.

MISE EN GARDE : Évitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques.

La pression se développant à l'intérieur du récipient risquerait de les faire exploser et d'endommager l'appareil.

MISE EN GARDE : Si l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne doivent l'utiliser que sous la surveillance d'un adulte en raison des hautes températures générées.

MISE EN GARDE : Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement. Pour éviter ce risque, prenez les précautions suivantes :

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
2. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans l'appareil et laissez la petite cuillère dans le récipient.
3. Une fois le liquide chauffé, attendez quelques secondes et remuez-le une nouvelle fois avant de sortir avec précaution le récipient de l'appareil.

MISE EN GARDE : Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir.

Ce qu'il convient de faire si ...

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Absence d'alimentation ou appareil non correctement branché.	Vérifiez que les fusibles sont en bon état et que la puissance de l'installation est adaptée.
	La porte n'est pas fermée correctement.	Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.
Un message s'affiche, tel que : F2, F3C, F7 ou Err2, Err3, Err5.	Le four a détecté une anomalie au niveau de l'un de ses capteurs ou composant similaire.	Débranchez l'appareil et attendez 10 minutes avant de le rebrancher. Essayez à nouveau d'actionner le four. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
Les aliments ne sont pas réchauffés de façon homogène.	Les parties les plus fines, telles que les extrémités des ailes de poulet, ne sont pas recouvertes de papier aluminium.	Enveloppez les parties les plus fines dans du papier d'aluminium.
	Le niveau de puissance sélectionné était trop élevé.	Sélectionnez un niveau de puissance inférieur.
	Le plateau tournant s'est arrêté.	Vérifiez que le plateau tournant et son support sont installés correctement, et que les aliments sont placés bien au centre et n'entrent pas en contact avec les parois du four.
Les aliments ne tournent pas.	Le plateau tournant s'est arrêté. The turntable has stopped.	Vérifiez que le plateau tournant et son support sont installés correctement et que le fond de la cavité est propre.

Centre d'entretien et de réparation agréé

Avant de contacter le centre d'entretien et de réparation agréé :

- Vérifiez si vous pouvez remédier par vous-même au problème en suivant les points décrits au chapitre "Diagnostic de panne ...".
- Mettez l'appareil hors tension, puis de nouveau sous tension pour vérifier si le problème a été éliminé.

Après avoir effectué ces contrôles, si le problème persiste, adressez-vous au centre d'entretien et de réparation agréé IKEA.

Spécifiez toujours les informations suivantes :

- le type de dysfonctionnement ;
- le type et le modèle exact de l'appareil ;
- le numéro du centre d'entretien agréé (numéro suivant le mot "Service" sur la plaque signalétique) apparaissant sur le bord intérieur de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte) ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Si l'appareil doit être réparé, adressez-vous au centre d'entretien et de réparation agréé IKEA. Vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement.

SERVICE 0000 000 00000



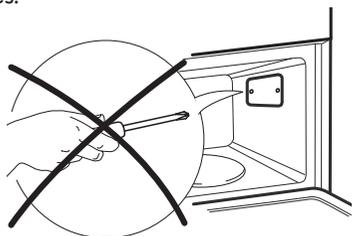
proche. Il est recommandé de retirer le four de la base en polystyrène uniquement au moment de l'installation, afin d'éviter tout risque d'endommagement de l'appareil.

Branchements électriques

Avant le branchement de l'appareil

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation. La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

Ne démontez pas les plaques de protection contre les micro-ondes situées sur les flancs de la cavité du four. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée du micro-ondes.



Avant de commencer l'installation, vérifiez que la cavité du four est vide.

Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé.

Vérifiez que la porte ferme correctement et que le joint de l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide. N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau.

Éloignez le cordon des surfaces chaudes, sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.

Après le branchement de l'appareil

Le four ne peut être utilisé que si la porte est correctement fermée. La mise à la terre de l'appareil est légalement obligatoire.

Au moment de l'installation, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures infligées à des personnes, à des animaux ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de problèmes découlant du non-respect de ces instructions. La non-observation de ces consignes peut être à l'origine de risques. Le Fabricant décline toute responsabilité relative à des blessures occasionnées à des personnes ou à des animaux, ou à des dommages matériels résultant du non-respect des présents conseils et précautions.

ATTENTION : Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche par un minuteur ou un système de commande à distance. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.

Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, l'appareil doit être branché à l'aide d'un interrupteur omnipolaire avec espacement entre les contacts supérieur ou égal à 3 mm.

MISE EN GARDE : Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil sur la prise secteur une fois encastré.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon identique. Le remplacement du cordon d'alimentation doit être réalisé exclusivement par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et aux réglementations en vigueur en matière de sécurité. Contactez un service après-vente agréé.

N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas lorsque vous êtes pieds nus.

Pour les appareils équipés d'une fiche : si la fiche n'est pas adaptée à votre prise murale, contactez un technicien qualifié. N'utilisez pas de rallonges, ni de prises multiples ou d'adaptateurs. Ne branchez pas l'appareil sur une prise électrique pouvant être commandée via télécommande.

Conseils pour la protection de l'environnement

⚠ AVERTISSEMENT ! : Il est dangereux pour quiconque autre qu'un technicien spécialisé d'assurer l'entretien ou d'effectuer des réparations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

⚠ AVERTISSEMENT ! : Si la propreté du four n'est pas maintenue, une détérioration de la surface est susceptible de se produire, ce qui affecterait la durée de vie de l'appareil et risquerait de provoquer une situation dangereuse.

⚠ AVERTISSEMENT ! : Le four doit être nettoyé régulièrement et les dépôts de nourritures enlevés.

⚠ AVERTISSEMENT ! : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranchez de l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien - vous pourriez vous électrocuter. N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur.

⚠ AVERTISSEMENT ! : N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte, ils peuvent égratigner la surface et, à la longue, briser le verre.

⚠ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou effectuer l'entretien. - risque de brûlure

⚠ AVERTISSEMENT ! : Éteindre l'appareil avant de remplacer l'ampoule- vous pourriez vous électrocuter.

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage .

L'emballage doit par conséquent être mis au rebut de façon responsable et en conformité avec les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS MÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers,

contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En s'assurant que ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.

Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

GARANTIE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA ?

Cette garantie est valable 5 ans à compter de la date d'achat/de livraison de votre appareil. La preuve d'achat originale est requise. Les réparations, effectuées sous garantie ne prolongent pas la période de garantie de l'appareil.

Qui effectuera la réparation ?

IKEA gère les prestations de service par le biais de son propre service après-vente ou par l'un de ses partenaires agréés.

Que couvre la garantie ?

La garantie couvre les défauts de l'appareil dus à un vice de fabrication (défaut fonctionnel), à compter de la date d'achat/de livraison de l'appareil. Cette garantie ne s'applique que dans le cas d'un usage domestique.

Les exceptions sont spécifiées sous la rubrique "Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie?" Pendant la période de garantie, les coûts engagés pour remédier au problème, par exemple les réparations, les pièces, la main-d'oeuvre et les déplacements sont couverts, pour autant que l'appareil soit accessible à des fins de réparation sans dépenses particulières.

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le demande. Utilisez des plaques de cuisson foncées, laquées ou émaillées, car ils absorbent mieux la chaleur. Les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long continueront à cuire même si le four est éteint.

DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme aux exigences de conception écoénergétique des réglementations européennes n° 65/2014 et 66/2014, conformément à la norme européenne EN 60350-1.



Les définitions locales actuelles ou les instructions juridiques en vigueur pour le pays correspondant sont valables sous ces conditions. Les pièces remplacées deviennent la propriété d'IKEA.

Que fera IKEA pour régler le problème?

Le réparateur désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, s'il est couvert par cette garantie. Si le réparateur estime que le produit est couvert, celui-ci, ou un partenaire autorisé, soit réparera le produit défectueux, soit le remplacera par un produit identique ou comparable, à sa seule discrétion.

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

- L'usure normale.
- Les dommages occasionnés sciemment ou par négligence, les dommages occasionnés à défaut de respecter les instructions d'utilisation, par une installation inadéquate ou une alimentation électrique inadéquate, les dommages causés par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion ou les dégâts des eaux, y compris, notamment, les dommages causés par un excès de calcaire dans

l'eau, les dommages causés par des conditions environnementales anormales.

- Les accessoires utilisés ou usés comme par ex. les piles et ampoules.
- Les éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, y compris les rayures et les éventuelles différences de couleur.
- Les dommages provoqués par des corps étrangers, des substances, le nettoyage ou le débouchage des filtres, des systèmes d'écoulement ou des compartiments pour détergents.
- Les dommages occasionnés aux éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle supérieur et inférieur et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et protections des ampoules, écrans, boutons, revêtements et parties de revêtements, sauf s'il est prouvé que ces dommages sont dus à des vices de fabrication.
- Les cas où aucun défaut n'est mis à jour par le technicien.
- Les réparations qui ne sont pas effectuées par nos réparateurs désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ou lorsque des pièces autres que d'origine ont été utilisées.
- Les réparations consécutives à une installation inadéquate ou non conforme aux spécifications.
- L'utilisation impropre de l'appareil et/ou dans un environnement autre que domestique, par exemple à des fins professionnelles.
- Les dommages occasionnés par ou durant le transport. Si un client transporte personnellement le produit jusqu'à son domicile ou une autre adresse, IKEA décline toute responsabilité en cas de dommages pendant le transport. Si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison indiquée par le client, tout éventuel dommage se

produisant en cours de livraison sera couvert par IKEA.

- Les frais reliés à l'installation initiale de l'appareil IKEA.
Si un prestataire de service IKEA ou son partenaire contractuel agréé répare ou remplace l'appareil conformément à la présente garantie, le prestataire de services ou son partenaire agréé installera l'appareil réparé ou l'appareil de remplacement, le cas échéant.

Ces restrictions ne s'appliquent pas aux interventions correctes d'un spécialiste qualifié utilisant nos pièces d'origine afin d'adapter l'appareil aux spécifications techniques de sécurité d'un autre pays UE.

Loi nationale applicable

La garantie IKEA vous octroie des droits légaux spécifiques, équivalents ou supérieurs aux droits légaux locaux. Cependant, ces conditions ne limitent en aucun cas les droits des consommateurs décrits dans la législation locale.

Couverture géographique

Pour les appareils achetés dans un pays européen et emportés dans un autre pays européen, les interventions seront effectuées dans le cadre des conditions de garantie normales dans le nouveau pays.

L'obligation de réparation dans le cadre de la garantie n'est effective que si l'appareil est conforme et installé conformément aux :

- spécifications techniques du pays dans lequel la demande d'intervention sous garantie est introduite ;
- instructions de montage et aux informations relatives à la sécurité figurant dans le manuel d'utilisation.

Centre de réparation et d'entretien agréé exclusif pour appareils IKEA

Le centre de réparation et d'entretien agréé pour les appareils IKEA est à votre disposition pour les questions/demandes suivantes :

- Faire une demande d'intervention sous garantie

- Demander des clarifications au sujet de l'installation des appareils IKEA dans les meubles de cuisine IKEA
(Remarque : L'installation de gaz doit être réalisée par un installateur agréé)
- Demander des clarifications au sujet du fonctionnement des appareils IKEA

Afin de vous garantir la meilleure assistance possible, nous vous prions de lire attentivement les instructions d'assemblage et/ou le mode d'emploi avant de nous contacter.

Comment nous joindre en cas de besoin



Veuillez utiliser uniquement le numéro de téléphone spécifique à votre pays, donné dans la liste en dernière page de ce livret de garantie.

- i** Dans le but de vous fournir un service après-vente plus rapide, utilisez les numéros spécifiques repris sur ce livret de garantie et citez toujours le numéro d'article IKEA (numéro composé de 8 chiffres) de l'appareil pour lequel vous avez besoin d'assistance ainsi que le code service à 12 chiffres, indiqués sur la plaque signalétique de votre appareil.

i CONSERVEZ VOTRE PREUVE D'ACHAT !

La preuve de votre achat est nécessaire pour l'application de la garantie. Le nom et le numéro d'article (code à 8 chiffres) IKEA de chaque appareil acheté figurent également sur la preuve d'achat.

Besoin d'une assistance supplémentaire ?

Pour toute question additionnelle en dehors du service après-vente de vos appareils, contactez le call center de votre magasin IKEA. Nous vous recommandons de lire attentivement toute la documentation fournie avec l'appareil avant de nous contacter.

كيف تصل إلينا إذا احتجت لمساعدتنا



يرجى الرجوع إلى الصفحة الأخيرة من هذا الدليل للاطلاع على قائمة كاملة بمراكز الخدمة المعتمدة من أرقام الهواتف الخاصة بها IKEA.

i لتقديم الخدمة بشكل أسرع ننصح باستخدام الأرقام الهاتفية المبينة في هذا الدليل. احرص دائما إلى الإشارة إلى الأرقام المدونة في كتيب الجهاز المعني والذي تحتاج المساعدة بشأنه. يرجى أيضا الإشارة إلى رقم صنف IKEA (كود مكون من 8 أرقام) ورقم الخدمة المكون من 12 أرقام والمدون على لوحة صنع جهازك.

i احتفظ بفاتورة الشراء!

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

هل تحتاج إلى مزيد من المساعدة؟

لمزيد من الأسئلة غير المتعلقة بخدمة ما بعد البيع لأجهزتك يرجى الاتصال بمركز اتصال أقرب فرع IKEA بالنسبة لك. ننصح بقراءة المستندات المرفقة بالجهاز بعناية قبل الاتصال بنا.

لا تسري هذه القيود على العمل الخالي من الأخطاء المنفذ من قبل فني مؤهل وباستخدام أجزاء الأصلية لمواومة الجهاز مع مواصفات الأمان الفنية لدولة أخرى من دول الاتحاد الأوروبي.

كيف تسري القوانين المحلية

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

نطاق السريان

بالنسبة للأجهزة التي تم شراؤها داخل إحدى دول الاتحاد الأوروبي وتم نقلها إلى دولة أخرى داخل الاتحاد الأوروبي يتم توفير الخدمة في إطار اشتراطات الضمان المعتادة في البلد الجديد.

لا يوجد إلزام بتنفيذ الخدمات المتاحة في إطار الضمان إلا في حالة مطابقة الجهاز وتركيبه وفقا للآتي:

- المواصفات الفنية بالدولة التي تتم المطالبة فيها بحقوق الضمان،
- تعليمات التركيب ومعلومات السلامة الواردة في دليل المستخدم.

مراكز خدمة ما بعد البيع المخصصة لأجهزة IKEA

يرجى الاتصال بمركز الخدمة المعتمد من IKEA لغرض:

- تقديم طلب خدمة في إطار الضمان،
 - الاستفسار بشأن تركيب جهاز IKEA في أثاث مطبخ IKEA،
 - الاستفسار عن وظائف أجهزة IKEA.
- لضمان توفير أفضل خدمة لك يرجى قراءة تعليمات التركيب بعناية و/أو دليل المستخدم قبل الاتصال بنا.

ضمان IKEA

- 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 تغيير 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 المحدثين وأو وكيل الخدمة المعتمد الذي تم التعاقد معه أو في حالة عدم تركيب الأجزاء الأصلية.
 - الإصلاحات الناتجة عن التركيب غير الصحيح أو الذي تم بشكل مخالف للمواصفات.
 - استخدام الجهاز في غير الأغراض المنزلية، على سبيل المثال الاستخدام التجاري.
 - الأضرار الناتجة عن النقل، إذا قام العميل بنقل الجهاز إلى منزله أو إلى عنوان آخر، فإن شركة 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.
 - 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.
 - لا يسري ذلك في أيرلندا، ينبغي أن يقوم العميل بالاتصال بخط خدمة ما بعد البيع المحلي الخاص بشركة IKEA أو مقدم الخدمة المعتمد لمزيد من المعلومات.
- (فقط لبريطانيا العظمى)**

ما هي مدة سريان ضمان IKEA؟

يسري هذا الضمان لمدة خمس سنوات من تاريخ الشراء الأصلي لجهازك من شركة IKEA. فاتورة الشراء الأصلية مطلوبة كإثبات للشراء. في حالة إجراء أعمال خدمة في إطار الضمان فلن يمدد هذا فترة ضمان الجهاز.

من سيقوم بتنفيذ أعمال الخدمة؟

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

ما الذي يغطيه الضمان؟

يغطي الضمان عيوب الجهاز الناتجة عن عيوب الصناعة أو عيوب الخامات بدءا من تاريخ الشراء من شركة IKEA. يسري هذا الضمان في حالة الاستخدام المنزلي فقط. الاستثناءات عن هذا الضمان واردة تحت العنوان "ما الذي لا يغطيه الضمان؟" خلال فترة الضمان يتم تغطية نفقات إصلاح الأعطال، على سبيل المثال الإصلاحات والأجزاء والمصنوعات وبدلات الانتقال بشرط أن يكون الجهاز متاحا للإصلاح دون الحاجة إلى نفقات خاصة. في هذه الظروف تسري مواصفات الاتحاد الأوروبي (رقم 99/44/EG) والقوانين المحلية المعنية. الأجزاء المستبدلة تصبح مملوكة لشركة IKEA.

ما الذي تفعله شركة IKEA لحل المشكلة؟

يقوم مقدم الخدمة المعتمد من قبل شركة IKEA بفحص الجهاز، ويقرر 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 شبيهه، وفقا لتقديره الخاص.

ما الذي لا يغطيه الضمان؟

- الأضرار 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.

التوصيل الكهربائي

التخلص من مواد التغليف

مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير 100%، كما أنها تحمل رمز 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

هذا الجهاز مُصنَّع من مواد قابلة لإعادة التدوير أو لإعادة الاستخدام. تخلص منه وفقاً 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 اشترت منه الجهاز. هذا الجهاز مميّز حسب المواصفة الأوروبية 2012/19/EU، الأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE). من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة سوف تساعد في منع النتائج السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

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

نصائح توفير الطاقة

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

⚠ 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 سلباً 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 أبداً أجهزة التنظيف البخار.

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

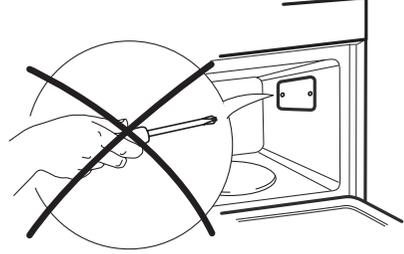
⚠ تحذير! تحقق من برودة الفرن قبل البدء في أعمال التنظيف أو الصيانة. - خطر الإصابة بحروق

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

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 مفتوحاً).
تجنب خلع ألواح حماية مدخل الميكروويف الموجودة على جانب جدران حيز الفرن. حيث تمنع دخول الشحوم وجزينات 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 بعيداً 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.

تتشرط التشريعات ضرورة تأريض الجهاز.

لن تتحمل الجهة المصنعة أية مسؤولية عن تعرض الأشخاص أو الحيوانات إلى الإصابة أو تعرض الأجسام للتلف

بسبب عدم اتباع هذه المتطلبات.

لن تتحمل الجهات المصنعة المسؤولية عن أية مشكلات تحدث بسبب فشل المستخدم في إتباع هذه التعليمات.

عدم الالتزام بهذه التعليمات يمكن أن يعرضك للمخاطر. ولا تتحمل الجهة المصنعة أية مسؤولية عن إصابة الأشخاص أو

الحيوانات أو ضرر بالمتلكات في حالة عدم الالتزام بهذه الإرشادات والاحتياطات.

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

يجب ألا يتسنى للمستخدم إمكانية الوصول إلى الأجزاء الكهربائية بعد التركيب.

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

تحذير: 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 وفقاً 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 تالفاً، أو إذا وقع على الأرض. لا تقم بغمر السلك أو القابس الكهربائي في الماء. حافظ على السلك بعيداً عن الأسطح الساخنة.

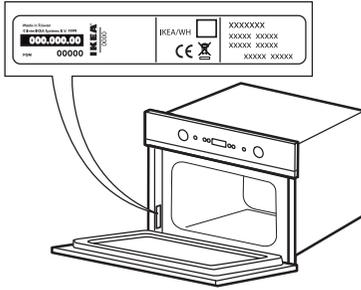
لا تلمس الجهاز بأي جزء مبتل من جسمك ولا تقم بتشغيله وأنت حافي القدمين.

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

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

البيانات الفنية

جهد الإمداد	240 220 - فلت/50 هرتز
دخل الطاقة الاسمي	1300 واط
الفيوز	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.

بيانات حول اختبار أداء التسخين وفقاً للمواصفة IEC 60705. قامت اللجنة الدولية للتقنيات الكهربائية SC. 59H بتطوير مقياس لاختبار أداء التسخين لأفران الميكروويف المختلفة. نوصي بالتالي لهذا الفرن:

الاختبار	الكمية	الوقت التقريبي	مستوى القدرة	الوعاء
12.3.1	750 جم	10 دقائق	750 وات	بايركس 3.227
12.3.2	475 جم	5 دقائق ونصف	750 وات	بيريكس 3.827
12.3.3	900 جم	14 دقيقة	750 وات	بايركس 3.838
13.3	500 جم	دقيقتين و 40 ثانية	إذابة التجمد سريعاً	

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 البوليبسترين، وغيرها) بعيدة عن متناول الأطفال أثناء وبعد تركيب الجهاز.

قم بإرتداء القفازات الواقية لتتفاد 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. وتجنب حدوث أية أضرار، لا تخرج الفرن من قاعدته المصنوعة من فوم البوليبسترين إلا وقت التركيب. أثناء التركيب، تحقق من عدم تلف كابل الكهرباء الخاص بالجهاز.

ما العمل عندما...

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

- نوع العطل؛
- نوع الجهاز والطرز بدقة،
- رقم مركز الخدمة المعتمد (الرقم الوارد بعد كلمة "Service" على لوحة الصنع) الموجود على الحافة الداخلية لحيز لفرن (يمكن رؤيته عندما يكون الباب مفتوحاً)،
- عنوانك بالكامل،
- رقم هاتفك.

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



طهي الخضروات

ضع الخضروات في المصفاة.

اسكب 100 مل من الماء في الجزء السفلي.

قم بالتغطية بغطاء واضبط الوقت.

الخضروات اللينة مثل البروكلي والكرات تحتاج لزم من طهي

من دقيقتين إلى ثلاث دقائق.

أما الخضروات الأصلب مثل الجزر والبطاطس فتحتاج

لزم من طهي من 4-5 دقائق.

تحذير: لا تقم بتسخين أو طهي البرطمانات أو الأوعية

محمكة 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

الغليان بدون ظهور أية فقاعات. قد يؤدي هذا إلى الفوران

المفاجئ للسائل الساخن. لتفادي حدوث هذا يجب إتباع

الخطوات التالية:

1. تجنب استخدام الأوعية ذات الجوانب المستقيمة ضيقة العنق.

2. قم بتقليب السائل قبل وضع الوعاء في الجهاز واترك

الملعقة الصغيرة في الوعاء.

3. بعد التسخين، ينبغي الانتظار قليلاً والتقليب مرة أخرى

قبل إخراج الوعاء بحذر من الجهاز.

تحذير: بعد تسخين طعام أو سائل الطفل في زجاجة

الإرضاع أو في وعاء الطعام الخاص بالطفل، قم دائماً

بالتقليب والتحقق من درجة الحرارة قبل تقديم الطعام.

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

⚠ تحذير: يسخن الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول

إليها أثناء الاستخدام. يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة

العناصر الساخنة. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الجهاز.

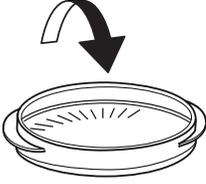
لا تلمس عناصر التسخين أو الأسطح الداخلية بالجهاز أثناء

الاستخدام وبعده - خطر الإصابة بحروق. لا تدع الجهاز

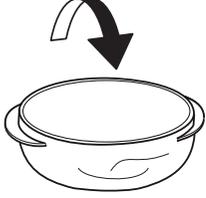
يتلامس مع الملابس أو أية مواد أخرى قابلة للاشتعال إلا بعد

أن تبرد جميع أجزائه تماماً.

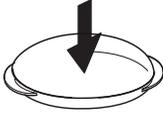
ضع الطعام على شبكة البخار.



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!

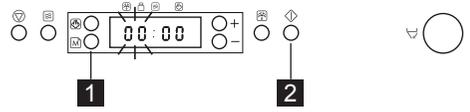
لا تستخدمه مع أي وظيفة أخرى على الإطلاق.

استخدم جهاز الطهي بالبخار في أي وظيفة أخرى قد يسبب تلفاً.

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

قم دائماً بوضع جهاز الطهي بالبخار على القرص الدوار الزجاجي.

الذاكرة (M)



تقدم إليك وظيفة الذاكرة طريقة سهلة لاستدعاء الإعداد المفضل بسرعة.

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

كيفية تفعيل الذاكرة المخزنة:

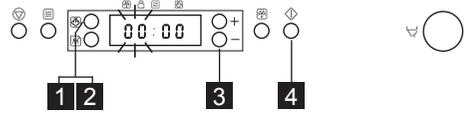
1. اضغط على زر الذاكرة.
2. اضغط على زر بدء التشغيل.

كيفية تخزين الإعداد:

1. اختر أي وظيفة
2. اضبط الإعدادات الضرورية
3. اضغط على زر الذاكرة واستمر في الضغط عليه لمدة 3 ثوانٍ حتى تسمع إشارة صوتية. عندها يتم تخزين الإعداد في الذاكرة. يمكنك إعادة برمجة الذاكرة عدة مرات حسبما تريد.

عندما يتم توصيل الجهاز بالكهرباء أو بعد انقطاع التيار الكهربائي ستكون وظيفة الذاكرة الخاصة بك قد خزنت 1- دقيقة و750 واط كإعداد افتراضي.

بخار (B)



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

1. اضغط على زر البخار.
2. استمر في الضغط على زر البخار بشكل متكرر لضبط فئة الطعام.
3. اضغط على الأزرار +/- لضبط وزن الطعام.
4. اضغط على زر بدء التشغيل.

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

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

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

- الأظعمة المجمدة:
- إذا كان الطعام أكثر دفئاً 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.

الطعام	نصائح
 اللحم اللحم المفروم أو لحم الضلع أو شرائح أو المشوي. (100 جم - 2.0 كجم)	
 الدواجن دجاجة كاملة أو قطع دجاج أو فيليه. (100 جم - 2.0 كجم)	
 أسماك كاملة أو شرائح أو فيليه. (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.

إذابة التجمد يدوياً

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

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 عبوات كرتونية مباشرة في الفرن طالما لا تشتمل مادة التغليف على أجزاء معدنية (مثلاً 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 المفصلات الكبيرة في منتصف عملية إذابة التجمد.

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

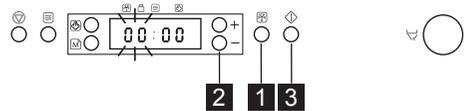
عند إذابة التجمد من الأفضل إذابة تجمد الطعام قليلاً والسماح باستكمال عملية الذوبان أثناء وقت الانتظار.

عادة ما يؤدي وقت الانتظار بعد عملية إذابة التجمد إلى

تحسين النتيجة حيث يتم في هذا الوقت توزيع درجة الحرارة بشكل متساوي عبر الطعام.

Jet defrost (إذابة الثلوج سريعاً)

استخدم هذه الوظيفة لإذابة تجمد اللحوم والأسماك والطيور فقط. ينبغي استخدام وظيفة إذابة التجمد السريعة فقط إذا كان الوزن الصافي يتراوح بين 100 جم إلى 2 كجم.



1. اضغط على زر الإذابة السريعة للتجمد.
2. اضغط على الأزرار +/- لضبط وزن الطعام.
3. اضغط على زر بدء التشغيل.

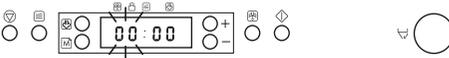
في منتصف عملية إذابة الثلوج يتوقف الفرن عن العمل ويقوم بمطابنتك عن طريق البيان TURN FOOD (قم بقلب الطعام).

قد يؤدي الضغط على زر الطاقة أيضاً إلى تغيير مستوى الطاقة. ستعرض لك الضغطة الأولى مستوى الطاقة الحالي. قم بالضغط على زر الطاقة بشكل متكرر لتغيير مستوى الطاقة. يمكنك تغيير جميع الإعدادات أثناء الطهي حسب رغبتك.

مستوى القدرة

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

Jet start (التشغيل السريع)

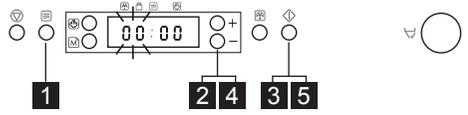


تستخدم هذه الوظيفة لإعادة التسخين بشكل سريع للأطعمة المحتوية على نسبة كبيرة من الماء، مثل الحساء الصافي أو القهوة أو الشاي.

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

الساعة

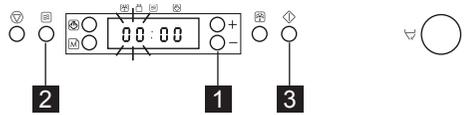
حافظ على الباب مفتوحاً أثناء ضبط الساعة. يوفر لك هذا 5 دقائق لاستكمال ضبط الساعة. وإلا، يجب استكمال كل خطوة خلال 60 ثانية.



1. اضغط على زر الإيقاف (3 ثوان) حتى يومض الرقم الأيسر (الساعات).
 2. اضغط على الأزرار +/- لضبط الساعات.
 3. اضغط على زر بدء التشغيل. (يومض الرقمين على الجانب الأيمن (الدقائق)).
 4. اضغط على الأزرار +/- لضبط الدقائق.
 5. اضغط على زر بدء التشغيل مرة أخرى.
- تم ضبط الساعة وهي الآن 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 الطهي. إذا كنت ترغب في حذف الساعة من الشاشة 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.

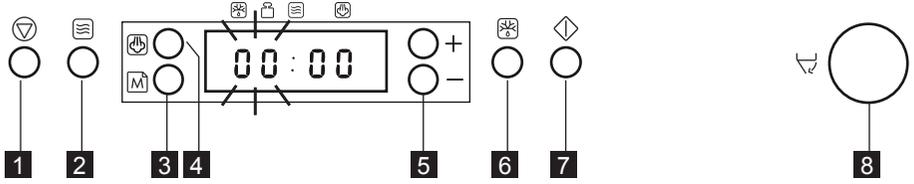
الطهي وإعادة التسخين باستخدام موجات الميكروويف
استخدم هذه الوظيفة لعمليات الطهي وإعادة التسخين العادية، مثل الخضروات والأسماك والبطاطس واللحوم.



1. اضغط على الأزرار +/- لضبط الوقت.
2. اضغط على زر الطاقة بشكل متكرر لضبط الطاقة.
3. 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 أيضاً تغيير الوقت بالضغط على الأزرار +/- لزيادة أو تقليل الوقت.

لوحة التحكم



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

- 1 زر الإيقاف
2 زر الطاقة
3 زر الذاكرة
4 زر البخار
5 الزر + / -

(استخدم هذا الزر لضبط الوقت أو الوزن)

الاستخدام اليومي

اضغط على زر الإيقاف أو افتح الباب لإلغاء الرنين.

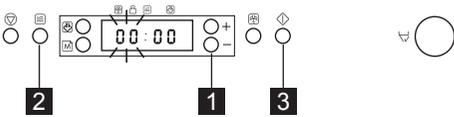
ملاحظة: سيقوم الفرن بالاحتفاظ بالإعداد لمدة 60 ثانية فقط في حالة فتح الباب وإغلاقه بعد انتهاء الطهي.

قيد التبريد

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

مقياتي المطبخ

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



1. اضغط على الأزرار +/- لضبط مدة المقياتي المرغوبة.
2. اضغط على زر الطاقة بشكل متكرر لضبط الطاقة على 0 واط.
3. اضغط على زر بدء التشغيل.

سيتم سماع إشارة صوتية عند انتهاء المقياتي من العد التنازلي.

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 24 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).

إيقاف الطهي مؤقتًا أو إيقافه

لإيقاف الطهي مؤقتًا:

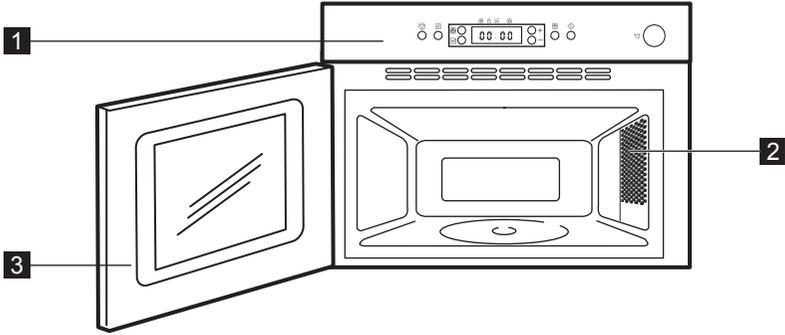
من الممكن إيقاف الطهي مؤقتًا للتحقق من درجة طهي الطعام أو قلبه من خلال فتح الباب. سيتم الاحتفاظ بالإعداد لمدة 10 دقائق.

لمتابعة الطهي:

قم بإغلاق الباب والضغط على الزر Start (بدء) مرة واحدة. يتم استئناف 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 الطهي.



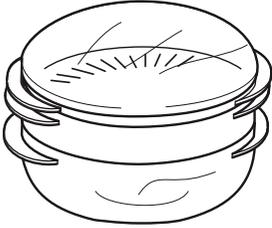
1 لوحة التحكم

2 لمبة حيز الطهي

3 الباب

الكماليات

جهاز الطهي بالبخار



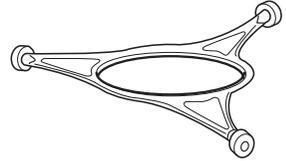
x1

القرص الدوار الزجاجي



x1

دعامة القرص الدوار



x1

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، تأكد من عدم ملامستها للجزء الداخلي من الفرن. يعتبر هذا هاماً 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 دائماً من إمكانية تدوير القرص الدوار بحرية قبل بدء تشغيل الفرن.

دعامة القرص الدوار

استخدم دعامة القرص الدوار الموجود أسفل القرص الدوار الزجاجي. لا تقم مطلقاً 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 دائماً جهاز الطهي بالبخار على القرص الدوار الزجاجي.

التركيب

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

⚠️ يجب إجراء عمليات التركيب بما فيها الإمداد بالماء (إذا كان موجودا) والتوصيلات الكهربائية والإصلاح بواسطة فني مؤهل. لا تقم بإصلاح أو تغيير أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص دليل المستخدم على ذلك بشكل محدد. حافظ على بقاء الأطفال بعيدا عن موقع التركيب. بعد إخراج الجهاز من عبوته، تحقق من عدم تضرره أثناء النقل.

وفي حالة وجود مشكلات، اتصل بالموزع أو أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. بعد الانتهاء من أعمال التركيب، يجب تخزين مخلفات التغليف (البلاستيك وقطع الستايروفوم الخ) بعيدا عن متناول الأطفال - خطر الاختناق. يجب فصل الجهاز عن مصدر الكهرباء قبل التركيب - خطر التعرض لصدمة كهربائية. أثناء التركيب، تحقق من عدم تلف كابل الكهرباء الخاص بالجهاز - خطر الحريق أو التعرض لصدمة كهربائية. لا تقم بتفعيل الجهاز إلا بعد اكتمال 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. وفي حالة وجود مشكلات، اتصل بالموزع أو أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع.

⚠️ قم بتنفيذ جميع أعمال قطع الخزانة قبل تركيب الجهاز في المبيت وتخلص بعناية من جميع الرقائق الخشبية ونشارة الخشب.

احرص على عدم اتسداد الفجوة ما بين سطح العمل والحافة العلوية للفرن - خطر الحريق. لا تخرج الفرن من قاعدته المصنوعة من فوم البوليسترين إلا وقت التركيب.

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

التحذيرات الكهربائية

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

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

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

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

⚠️ في حالة استبدال كابل الكهرباء اتصل بمركز خدمة معتمد.

الاستخدام المسموح به

⚠️ 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 والبيئات الأخرى ذات الطابع السكني، أماكن الإقامة بنظام المبيت والإفطار.

⚠️ تنبيه: الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق جهاز تشغيل خارجي، مثل الميفاتي 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 والنزل بنظام المبيت والإفطار والبيئات الأخرى ذات الطابع السكني.

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

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

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

⚠️ 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.

⚠️ لا تقم بتجفيف الطعام والملابس أو تسخين المناشف والأحذية الخفيفة، والإسفنجات وما شابه - خطر الحريق. عند تسخين الطعام في أوعية بلاستيكية أو ورقية راقب الفرن عن كثب - خطر الحريق.

⚠️ يجب تقليب أو رج محتويات زجاجات الإرضاع وبرطمانات طعام الأطفال، مع التأكد من درجة حرارتها - خطر التعرض لحروق. لا تقم بتسخين البيض بقشرته والبيض المسلوق جيداً - خطر الانفجار

⚠️ اقتصر على استخدام الأوعية المناسبة لفرن الميكروويف. لا تستخدم أوعية معدنية - خطر الإصابة ⚠️ اقتصر على استخدام مجس 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.

⚠️ في حالة تركيب الجهاز على ارتفاع يزيد عن 850 سم عن الأرضية يجب الحرص على عدم إزاحة القرص الدوار أثناء إخراج الوعاء - خطر الإصابة.

⚠️ لا تستخدم الميكروويف الخاص بك للقلي العميق، حيث يتعدى التحكم في درجة حرارة الزيت.

فهرس المحتويات

14	البيانات الفنية	4	معلومات السلامة
14	التركيب	7	شرح المنتج
15	التوصيل الكهربائي	8	لوحة التحكم
16	متطلبات الحفاظ على البيئة	8	الاستخدام اليومي
17	ضمان IKEA	13	ما العمل عندما ...

معلومات السلامة

⚠ تحذير! يسخن الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام.

⚠ تحذير! تجنب لمس عناصر التسخين أو السطح الداخلي أثناء الاستخدام أو بعده - خطر الإصابة بحروق.

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

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

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

اقرأ تعليمات السلامة هذه قبل استخدام الجهاز. واحتفظ بها في مكان قريب للرجوع إليها مستقبلاً.

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

تحذيرات السلامة

⚠ تحذير! يجب إبقاء الأطفال الصغار (0-3 سنوات) بعيداً عن الجهاز. يجب إبقاء الأطفال (3-8 سنوات) بعيداً عن الجهاز إلا في حالة الإشراف المستمر عليهم.

يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات فأكثر والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة واستيعابهم للأخطار التي ينطوي عليها ذلك. يجب ألا يعيب الأطفال بهذا الجهاز. يحظر على الأطفال تنظيف الجهاز وصيانته دون إشراف.

4

FRANÇAIS

ةيبرعلا

4

MATÄLSKARE MATTRADITION