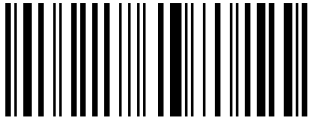


40001649738



ENGLISH
5

4
عربي

Table of contents

Safety Information	4	What to do if ...	14
Product description	7	Technical data	15
Control panel	8	Installation	16
Daily use	8	Electrical connection	17
Cooking tables	10	Environmental concerns	17
Cleaning and maintenance	12	IKEA GUARANTEE	18

Safety Information

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

SAFETY WARNINGS

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

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

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

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

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

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

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

PERMITTED USE

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

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

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

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

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

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or

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

⚠ Installation, including water supply (if any) and electrical connections, and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.

Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electrical shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electrical shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

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

Do not obstruct the minimum gap between the worktop and the

upper edge of the oven - risk of burn.

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

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

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

ELECTRICAL WARNINGS

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

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

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

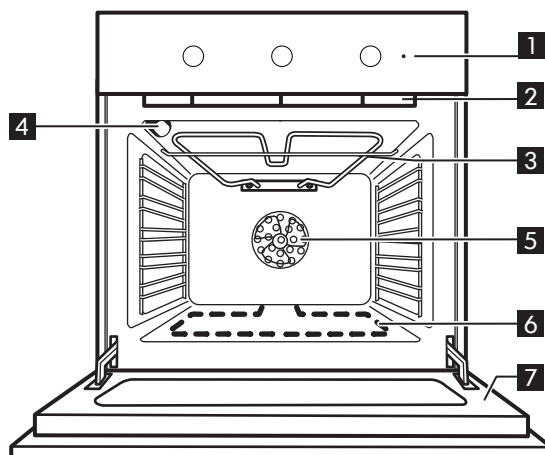
Do not use the appliance when you are wet or barefoot.

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

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

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

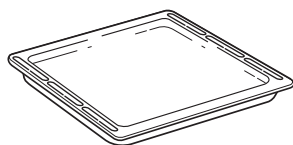
Product description



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

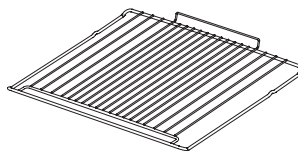
Accessories

Baking tray



1x

Wire Shelf



1x

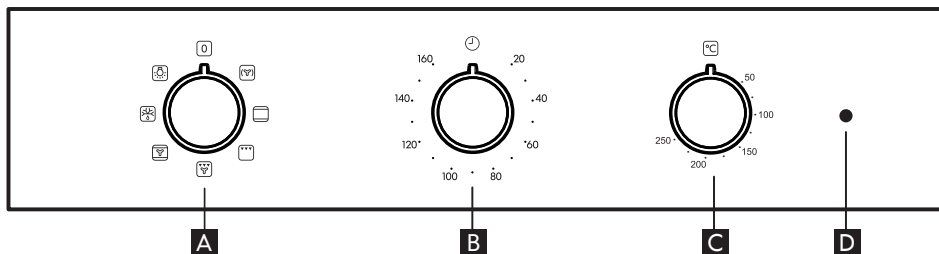
Inserting the wire shelf and other accessories

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

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

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

Control panel



A Selection knob

B Time knob

C Thermostat knob

D Led thermostat/preheating

First use

Remove the accessories from the oven and heat it at 200° for about an hour to eliminate

the smell and fumes from the insulating materials and protective grease.

Daily use

1. Select a function

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require.

2. Turn on/off the oven

To switch on the oven turn the **A** Knob to the desired function, to switch off turn the **A** knob to position "0".

3. Preheating

Once the function has been activated, the LED thermostat will switch on signalling that the preheating process has begun.

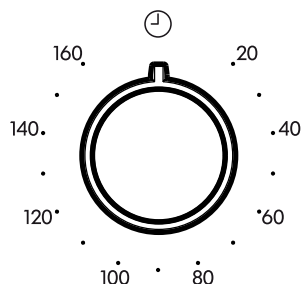
At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating that the oven has reached the set temperature: At this point, place the food inside and proceed with cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

4. Setting the timer

This option does not interrupt or activate cooking but allows you to use the minute minder both while a function is active and when the oven is off.

To activate the timer, turn the *timer knob* right round in an clockwise direction and then turn it back in the opposite direction to the desired duration: an acoustic signal will warn you when the count-down is finished.



Oven functions table

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

Function		Description of function
0	OVEN OFF	For switching off the oven.
	FORCED AIR	For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.
	CONVENTIONAL (Top and Bottom Heat)	For cooking any kind of dish on one shelf only. It is best to use the 2nd shelf.
	GRILL	For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.
	GRILLING WITH FAN	For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
	CONVECTION BAKE	For baking cakes with juicy fillings on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly.
	DEFROST	For defrosting food more quickly. Place the food in the center of the cavity, level 3
	LIGHT	For switching on the light in the compartment.

Cooking tables

Type of food	Function	Preheating	Level (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)
SWEETS, PASTRY, ETC					
Leavened cakes		X	2	150–170	30-90
		X	4-1	160-180	30-90
Filled pies (cheesecake, strudel, fruit pie)		X	2	160-200	35-90
		X	4-2	160-200	40-90
Biscuits/tartlets		X	2/3	160-180	15-40
		X	4-2/5-3-1	150-170	20-45
Choux buns		X	2	180-200	40-60
		X	4-2	170-190	35-50
Meringues		X	2	90	150-200
		X	4-2/5-3-1	90	140-200
Bread/pizza/ focaccia		X	1/2	220-250	10-40
		X	4-2	200-240	20-30
Frozen pizza		X	2	250	10-30
		X	4-2	230-250	10-30
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		X	2	180-200	30-50
		X	4-2/5-3-1	180-200	30-60
Vols-au-vent /Puff pastry crackers		X	2	190-200	20-30
		X	4-2/5-3-1	180-190	20-40
Lasagne, baked pasta, cannelloni, flans		X	2	190-200	45-65
Lasagna & Meat		X	4-2	200	50-100***
Meat & Potatoes		X	4-1	190-200	45-100***
Fish & Vegetables		X	4-1	180	30-50***
Complete meal Fruit tart (Level 5) / Lasagna (Level 3) / Meat (Level 1)		X	5-3-1	180-190	40-120***

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

Cooking table with GRILL function

Type of food	Function	Preheating	Level (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)
Toast		5'	5	250	2-6
Fish fillets/slices		5'	4/3	250	15-30*
Sausages/kebabs/spare ribs/hamburgers		5'	5/4	250	15-30*
Leg of lamb/knuckle		—	3	200-220	60-90**
Vegetable gratin		—	3	200-220	30-60**
Roast potatoes		—	3	200-220	30-60**
Roast chicken 1-1.3 Kg		—	3	200-220	60-90**
Roast beef rare 1Kg		—	3	200-220	30-60**

Note: cooking temperatures and times are for guidance only.

* Turn food halfway through cooking

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

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

Cleaning and maintenance

CLEANING

WARNING!

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

Oven exterior

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

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

Oven interior

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

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

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

Accessories

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

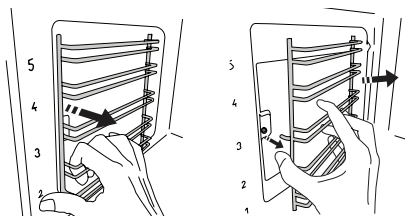
MAINTENANCE

WARNING!

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

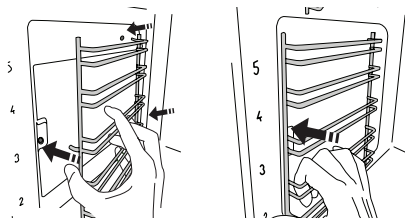
To remove the shelf guides

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



To reposition the shelf guides

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



To remove the door

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

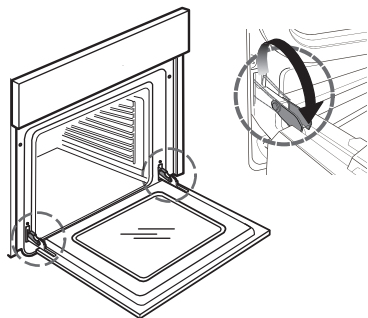


Fig. 1

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

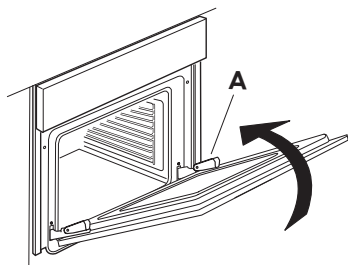


Fig. 2

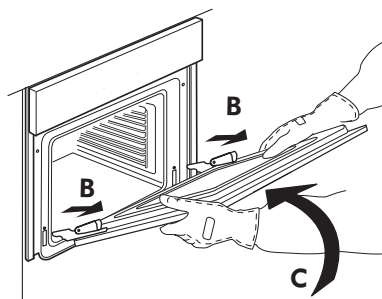


Fig. 3

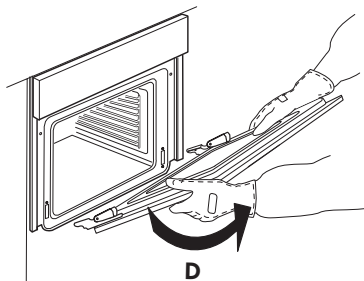


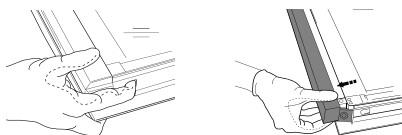
Fig. 4

To refit the door

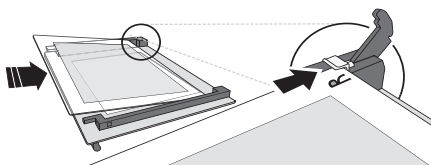
1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door

Cleaning the glass

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



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



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

To replace the lamp

- 1. Disconnect the oven from the power supply.

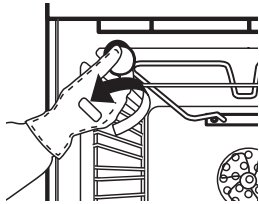


Fig. 5

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

NOTE:

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

What to do if ...

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work.	No presence of mains electrical power.	Verify the presence of mains electrical power.
	The oven is not connected to the electrical supply.	Connect the oven to the power supply.
	The oven selector is turned to “  ”.	Turn the oven selector and select a cooking function.

Before calling the Authorized Service Centre:

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

Always specify:

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

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



- your full address;
- your telephone number.

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

Technical data

Type of product: Built-in Electrical Oven	
Model identification: MATÄLSKARE 20443073	
Number of cavities	1
Heat source	Electrical
Number of functions	6
Usable volume. Measured with any side grids and catalytic panels removed l	71
Area of the largest baking sheet cm ²	1191
Energy Efficiency Class (Lowest Consumption)	A
Energy Efficiency Index	95,3
Energy consumption Conventional function (with a standard load and top + bottom heating) kWh/cycle	0,99
Energy consumption Fan Forced function (with a standard load and forced air heating) kWh/cycle	0,81
Top heating element W	1500
Bottom heating element W	1150
Grill heating element W	1500
Fan heating element W	1800
Cooling fan W	15
Oven lamp W	25
Oven Fan Wattage W	22
Total rating W	2750
Dimensions	
Width mm	595
Height mm	595
Depth mm	550
Mass of the appliance MATÄLSKARE stainless steel Kg	27

Electrical connection

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

Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) must be carried out by a qualified electrician. Contact IKEA Authorized Service Centre.

Environmental concerns

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

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

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

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

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

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

SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

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

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



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

ENERGY SAVING TIPS

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

DECLARATION OF CONFORMITY

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



IKEA GUARANTEE

How long is the IKEA guarantee valid?

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

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

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

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

Who will execute the service?

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

What does this guarantee cover?

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

What will IKEA do to correct the problem?

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

What is not covered under this guarantee?

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

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

How country law applies

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

Area of validity

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

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

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

The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

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

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

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

How to reach us if you need our service



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

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

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



UNITED ARAB EMIRATES

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

QATAR

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

EGYPT

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

STATE OF KUWAIT

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

JORDAN

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

KINGDOM OF SAUDI ARABIA

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

BAHRAIN

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

MOROCCO

Web:	www.IKEA.com	موقع الإنترنت :
------	--	-----------------

فهرس المحتويات

13	التنظيف والصيانة	5	معلومات السلامة
15	ما العمل عندما...	8	شرح المنتج
16	البيانات الفنية	9	لوحة التحكم
17	التركيب	9	اول استخدام
18	التوصيل الكهربائي	9	الاستخدام اليومي
18	متطلبات الحفاظ على البيئة	11	جداول الطهي
19	ضمان IKEA		

معلومات السلامة

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

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

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

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

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

تحذيرات السلامة

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

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

الاستخدام المسموح به

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

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

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

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

التركيب

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

⚠️ يجب إجراء عمليات التركيب بما فيها الإمداد بالماء (إذا كان موجوداً) 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 الإنتهاء من أعمال التركيب، يجب تخزين مخلفات التغليف (البلاستيك وقطع الستائر وفوم الخ) بعيداً عن متناول الأطفال - خطر الاختناق. يجب فصل الجهاز عن مصدر الكهرباء قبل التركيب - خطر التعرض لصدمة كهربائية. أثناء التركيب، تحقق من عدم تلف كابل الكهرباء الخاص بالجهاز - خطر الحريق أو صاعقة كهربائية. لا تقم بتشغيل الجهاز إلا بعد اكتمال إجراءات التركيب.

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

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

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

التحذيرات الكهربائية

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

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

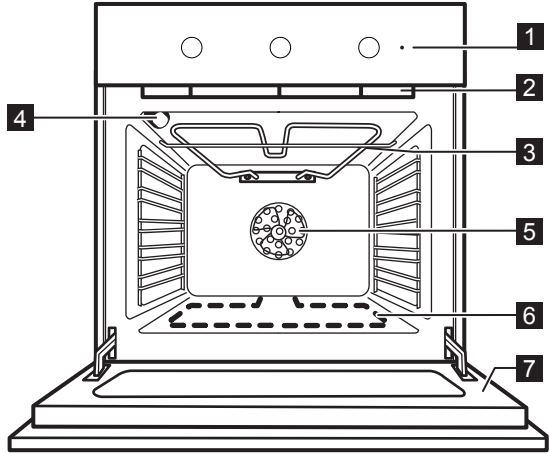
⚠ لا تستخدم أسلاك التمديد، أو المآخذ متعددة التوصيلات أو المهابئات. يجب ألا تكون الأجزاء الكهربائية في متناول المستخدم بعد التركيب. لا تستخدم الجهاز وأنت مبلل أو قدميك عاريتين. لا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان هناك تلف في كابل أو قابس الكهرباء، أو إذا لم يكن يعمل بشكل سليم، أو إذا كان تالفاً، أو إذا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

⚠ 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.

شرح المنتج

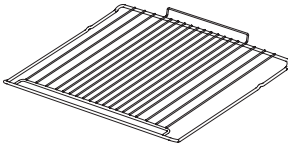
- 1 لوحة التحكم
- 2 مروحة التبريد (غير مرئية)
- 3 عنصر الشواية
- 4 لمبة الفرن
- 5 مروحة الفرن
- 6 عنصر التسخين السفلي (مخفي)
- 7 باب الفرن



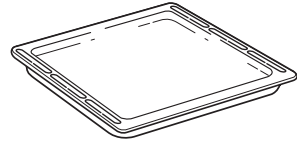
الكماليات

صينية الخبز

الشبكة السلكية



2x

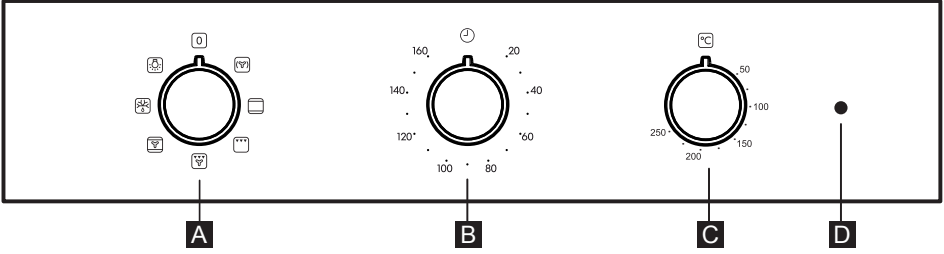


1x

إدخال الشبكة السلكية والكماليات الأخرى

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

لوحة التحكم



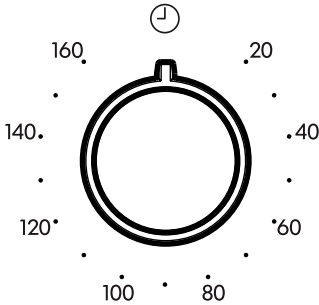
- A** مفتاح الاختيار
B مفتاح الوقت
C مفتاح الترموستات
D لمبة دايمود الترموستات / الإحماء

أول استخدام

إزالة الملحقات من الفرن وتسخينها في 200 درجة لمدة ساعة تقريبا لإزالة الرائحة والأدخنة من المواد العازلة والشحوم الواقية.

الاستخدام اليومي

- 4. ضبط الميقاتي**
لا تقوم هذه الوظيفة الاختيارية بإيقاف أو تفعيل الطهي وإنما تسمح لك باستخدام منبه الدقائق، سواء خلال تفعيل وظيفة ما أو عند إيقاف الفرن.
لتفعيل الميقاتي، أدر مفتاح الميقاتي يمينا في اتجاه حركة عقارب الساعة ثم أدره مرة أخرى في الاتجاه العكسي لضبط مدة الطهي المرغوبة: تصدر إشارة صوتية لتنبيهك عند انتهاء العد التنازلي.



- 1. اختيار وظيفة**
لاختيار وظيفة، أدر مفتاح الاختيار إلى رمز الوظيفة المرغوبة.
2. تفعيل وظيفة
يدويا
لبدء تشغيل الوظيفة المختارة، أدر مفتاح الترموستات لضبط درجة الحرارة المرغوبة.
لإيقاف الوظيفة في أي وقت، أوقف الفرن وأدر مفتاح الاختيار و مفتاح الترموستات.

- 3. الإحماء**
بمجرد تفعيل الوظيفة تضئ لمبة دايمود الترموستات للإشارة أن فترة الإحماء قد بدأت.
في نهاية هذه العملية تنطفئ لمبة دايمود الترموستات للإشارة إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة: وعند هذه اللحظة، ضع الطعام في الداخل وواصل عملية الطهي.

يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سلبية على نتائج الطهي النهائية.

جدول وظائف الفرن

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

الوظيفة	وصف الوظائف
0	الفرن متوقف. لإيقاف الفرن.
(٢)	وظيفة دفع الهواء لطهي أطعمة مختلفة على عدة أرفف وتتطلب نفس درجة الحرارة (بحد أقصى ثلاثة أرفف) وفي مدة زمنية واحدة. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.
	تقليدي (تسخين علوي وسفلي) لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط. يفضل استخدام الرف الثاني أو الثالث.
	الشواية لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.
	شواء باستخدام المروحة لشواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.
	الخبز بالتوزيع الحراري لإعداد الكيك ذي الحشو السائل على رف واحد. يمكن استخدام هذه الوظيفة أيضا للطهي على رفين. قم بتبديل أوضاع الأطباق لطهي الطعام بدرجة متساوية.
	إذابة التجمد لإذابة التجمد عن الطعام بشكل أسرع. ضع الطعام في منتصف الحيز الداخلي، المستوى 3
	الإضاءة لإضاءة المصباح في الحيز.

جداول الطهي

أنواع الأطعمة	الوظيفة	التسخين المسبق	المستوى (من أسفل)	درجة الحرارة (م)	وقت الطهي (دقيقة)
الحلويات والمخبوزات وغيرها					
كيك مخمر		X	3/2	180-160	90-30
		X	1-4	180-160	90-30
فطائر محشوة (فطيرة بالجين، فطيرة محشوة، فطائر محشوة بالفاكهة)		X	2	200-160	90-35
		X	2-4	200-160	90-40
		X	3	180-160	45-20
البسكويت/تارت الفواكه الصغير		X	1-3-5/2-4	170-150	45-20
		X	3	210-180	40-30
معجنات الشو		X	1-3-5/2-4	200-180	45-35
		X	3	90	200-150
الميرنجز		X	1-3-5/2-4	90	200-140
		X	2/1	250-190	50-15
خبز / بيتزا / خبز الفوكاشيا		X	2-4	250-190	25-20
		X	3	250	20-10
البيتزا المجمدة		X	2-4	250-230	25-10
		X	3	200-180	55-40
الفطائر المتبلية (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)		X	1-3-5/2-4	200-180	60-45
		-	3	200-190	30-20
Vols-au-vent / باف باستري		-	1-3-5/2-4	190-180	40-20
		X	2	200-190	65-45
لازانيا / معكرونة قرن / كائنلوني / كعكة الفواكه		X	1-4	200	***100-50
لازانيا ولحم		X	1-4	200-190	***100-45
اللحم والبطاطس		X	2-4	180	***50-30
الأسماك والخضروات		X	1-3-5	190-180	***120-40
وجبة كاملة فطيرة فاكهة (المستوى 5) / لازانيا (المستوى 3) / اللحم (المستوى 1)		X			

أنواع الأطعمة	الوظيفة	التسخين المسبق	المستوى (من أسفل)	درجة الحرارة (م)	وقت الطهي (دقيقة)
اللحوم					
قوشملا موحلا 2 كجم	☐	X	2	190-180	150-110
حم ضان/ لحم عجل/لحم بقر 1 كجم	☐	X	3	200-190	110-80
دجاج/أرانب/بط 1 كجم	☐	X	2	230-200	100-50
ديك رومي/أوز 3 كجم	☐	-	2	200-190	160-100
الأسماك					
سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة 0.5 كجم (فيليه، كاملة)	☐	X	2	190-170	50-30
الخضروات					
خضروات محشوة (طماطم، كوسة، باننجان)	☐	X	2	200-180	70-50

جدول الطهي باستخدام وظيفة الشواية

أنواع الأطعمة	الوظيفة	التسخين المسبق	المستوى (من أسفل)	درجة الحرارة (م)	وقت الطهي (دقيقة)
التوست	☐	5'	5	250	6-2
سمك فيليه/شرائح	☐	-	4	230	*30-15
السجق/الكباب/قطع لحم الضلوع "الريش"/شطائر البيف برجر	☐	-	5	250	*30-15
فخذ ضان/زند	☐	X	3	210-200	**90-60
جراتان الخضروات	☐	-	3	210-200	**55-25
بطاطس محمرة	☐	X	3	210-200	**55-35
دجاج مشوي 1.3-1 كجم	☐	X	2	220-200	**70-55
لحم بقري روز بيف نيء 1 كجم	☐	X	3	210-200	**50-35

ملاحظة: درجات الحرارة وأزمنة الطهي الواردة للاسترشاد فقط.

* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي

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

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

التنظيف والصيانة

التنظيف

⚠ تحذير!

- لا تستخدم أبدا أجهزة التنظيف بالبخار.
- لا تقم بتنظيف الفرن إلا عندما يكون بارداً عند لمسه.
- افصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء.

الفرن من الخارج

ⓘ هام:

- لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا لامس الجهاز أي من هذه المنتجات بدون قصد، قم بتنظيفه على الفور بقطعة قماش مبللة.
- نظف الأسطح باستخدام قطعة قماش مبللة. وإذا كانت الأسطح متسخة للغاية، فأضف بضع قطرات من منظف غسيل الأطباق إلى المياه. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.

الفرن من الداخل

ⓘ هام:

- لا تستخدم إسفنجات كاشطة أو كاشطات معدنية أو ليف تنظيف معدني. فمع مرور الوقت قد تؤدي هذه الأدوات إلى إتلاف الأسطح المطلية بالمينا (الإناميل) وزجاج باب الفرن.
- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ويفضل تنظيفه وهو لا يزال دافئاً لإزالة الاتساخات المتركمة والبقع الناتجة عن بقايا الطعام (مثل الطعام المحتوي على نسبة عالية من السكر).
- استخدم المنظفات المناسبة للأفران، واتبع إرشادات الجهة الصانعة حريفاً.
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم. يمكن فك باب الفرن لتسهيل عملية التنظيف (انظر الصيانة). يتمتع الزجاج الداخلي بنعومة لتسهيل التنظيف.

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

الكيماليات

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

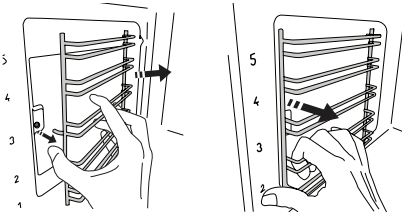
الصيانة

⚠ تحذير!

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

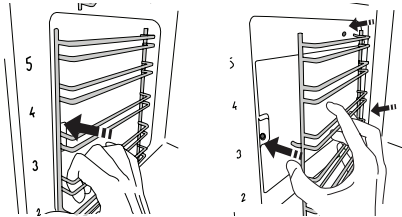
إزالة مجاري الرف

أمسك الجزء الخارجي من المجري بشكل جيد، واجذبه نحوك لخلع الدعامة والمسمارين الداخليين من موضعهما.



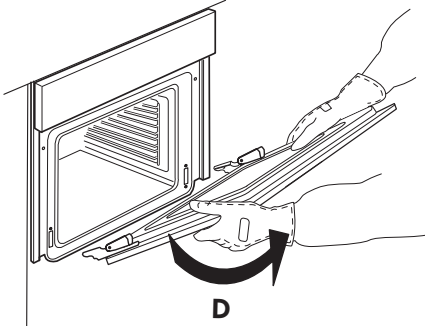
إعادة وضع مجاري الرف

ضع المجري بالقرب من الحيز ثم أدخل المسمارين في مبيئتهما. بعد ذلك ضع الجزء الخارجي بالقرب من مبيئته، أدخل الدعامة واضغط جيداً نحو جدار الحيز للتأكد من تأمين مجاري الرف بشكل صحيح.



لخلع الباب

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



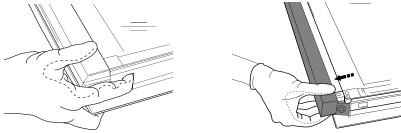
شكل 4

لإعادة تركيب الباب

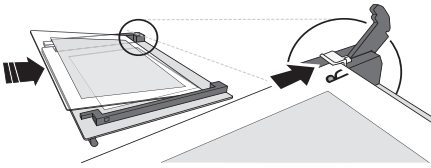
1. أدخل المفصلات في أماكنها.
2. افتح الباب تماماً.
3. أنزل الماسكتين.
4. أغلق الباب

تنظيف الزجاج

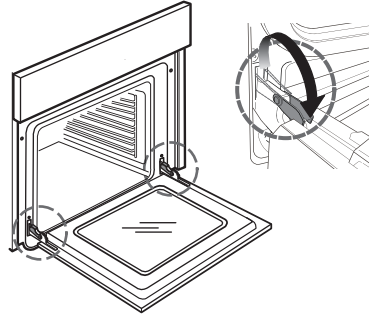
1. بعد خلع الباب ووضعه على سطح ناعم بينما المقبض موجها لأسفل، اضغط في نفس الوقت على مشبكي التثبيت واخلع الحافة العلوية من الباب من خلال سحبها في اتجاهك.



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

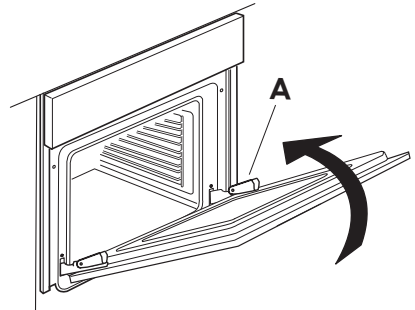


4. أعد تركيب الحافة العلوية: وسوف يشير صوت الطقطقة على التثبيت الصحيح. تأكد من تأمين إطار الإحكام قبل إعادة تركيب الباب.

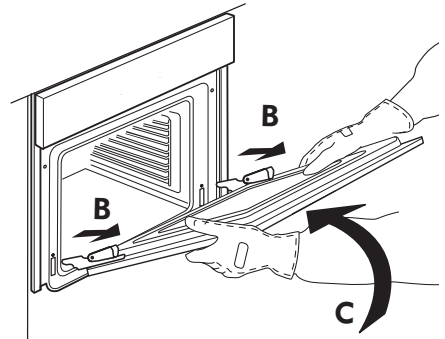


شكل 1

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



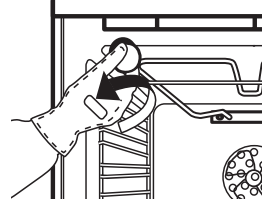
شكل 2



شكل 3

لتغيير اللبنة

1. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.



شكل 5

2. فك غطاء المصباح (الشكل 5)، واستبدل المصباح (انظر الملاحظة الخاصة بنوع المصباح) وأعد ربط غطاء المصباح.

3. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.

ملاحظة:

- استخدم لمبات هالوجين 25 واط/230 فلت من النوع G9، T300 م.
- اللبنة المستخدمة في الجهاز مصممة خصيصًا للأجهزة الكهربائية، وليست ملائمة لإضاءة الغرف المنزلية (وفقًا للائحة المفوضية الأوروبية (EC) رقم 2009/244).
- تتوفر اللبئات لدى مركز خدمة IKEA المعتمد.

ما العمل عندما...

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	لا يوجد تيار كهربائي بالشبكة.	تأكد من وجود تيار كهربائي بالشبكة.
	الفرن غير متصل بمصدر الكهرباء.	قم بتوصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.
	تم إدارة مفتاح الاختيار بالفرن إلى "0" (شعار).	أدر مفتاح الاختيار بالفرن لاختيار وظيفة الطهي.

قبل الاتصال بمركز الخدمة المعتمد:

1. تحقق مما إذا كان بمقدورك حل المشكلة بنفسك بمساعدة الاقتراحات المقدمة في جدول "ما العمل عندما ...".
2. أوقف الجهاز، ثم أعد تشغيله مرة أخرى للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.

إذا استمر وجود العطل بعد إجراء الفحوصات السابقة، اتصل بمركز خدمة IKEA المعتمد.

أحرص دائماً على ذكر:

- وصف مختصر للعطل،
- نوع الفرن وطرازه بدقة،
- رقم الصيانة والإصلاحات الفنية (هو العدد الموجود بعد كلمة "الخدمة") على بطاقة المواصفات الفنية الموجودة في الجانب الداخلي الأيمن للمدخل (يمكن مشاهدته عندما يكون الباب مفتوحاً)،

SERVICE 0000 000 00000



- عنوانك بالكامل،
- رقم هاتفك.

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

البيانات الفنية

نوع المنتج: فرن كهربائي مدمج	
تميّز الموديل: MATÅLSKARE 20443073	
1	عدد التجاويف
كهربائي	مصدر الحرارة
6	عدد الوظائف
71	السعة القابلة للاستخدام. تُقاس باللتر مع خلع أي من الشبكات الجانبية واللوحات الحفازة
1191	مساحة أكبر لوح خببز مُقاسة بوحدة سم ²
+A	فئة كفاءة استغلال الطاقة (أقل استهلاك)
81,2	مؤشر كفاءة استغلال الطاقة
0,89	استهلاك الطاقة الوظيفة التقليدية (في ظل استخدام الكمية القياسية والتسخين العلوي + السفلي) كيلو واط/ساعة لكل دورة
0,69	استهلاك الطاقة وظيفة دفع الهواء بالمروحة (في ظل استخدام الكمية القياسية والتسخين بدفع الهواء) كيلو واط/ساعة لكل دورة
2200	قدرة عنصر التسخين العلوي
1000	قدرة عنصر التسخين السفلي
2200	قدرة عنصر التسخين بالشواية
1800	قدرة عنصر التسخين بالمروحة
35	قدرة مروحة التبريد
25	قدرة لمبة الفرن
22	قدرة مروحة الفرن
2850	القدرة الاسمية الإجمالية بالواط
الأبعاد	
595	العرض بالمليمتر
595	الارتفاع بالمليمتر
550	العمق بالمليمتر
27	كتلة الجهاز MATÅLSKARE الاستانلس ستيل بالكيلوجرام

التوصيل الكهربائي

يجب استبدال كابل التيار الكهربائي (من النوع H05 RR-F مقاس 1.5x3 مم²) بمعرفة فني كهرباء مؤهل. اتصل بمركز خدمة IKEA المعتمد.

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

متطلبات الحفاظ على البيئة



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 ملانم 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 بالميلا (الإينامل)، فهي تمتص الحرارة بشكل أفضل. وسيستمر طهي الطعام - الذي يتطلب الطهي لمدة طويلة - حتى بعد إيقاف الفرن.

بيان المطابقة

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



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

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

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

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

التخلص من مواد التغليف

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

التخلص من الأجهزة المنزلية

تم تصنيع هذا الجهاز باستخدام مواد قابلة لإعادة التدوير أو إعادة الاستخدام. تخلص منه وفقاً للوائح المحلية الخاصة بالتخلص من المخلفات. لمزيد من المعلومات حول المعالجة والاسترداد وإعادة التدوير للأجهزة الكهربائية المنزلية، اتصل بالجهة المحلية المختصة أو خدمة جمع النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريته منه الجهاز. هذا الجهاز مميز حسب المواصفة الأوروبية 2012/19/EU، الأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE). من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة سوف تساعد في منع النتائج السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

ضمان IKEA

ما هي مدة سريان ضمان IKEA؟

يسري هذا الضمان لمدة خمسة (5) أعوام - عامين (2) إذا كان مسمى الجهاز LAGAN أو TILLREDA - منذ التاريخ الأصلي لشراء جهازك من IKEA أو من تاريخ التركيب بحد أقصى ثلاثة أشهر من تاريخ الشراء.

فاتورة الشراء الأصلية مطلوبة كإثبات للشراء. في حالة إجراء أعمال خدمة في إطار الضمان فلن يمدد هذا فترة ضمان الجهاز.

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

من سيقوم بتنفيذ أعمال الخدمة؟

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

ما الذي يغطيه الضمان؟

- يغطي الضمان عيوب الجهاز الناتجة عن عيوب الصناعة أو عيوب الخامات بدءاً من تاريخ الشراء من IKEA أو من تاريخ التركيب بحد أقصى ثلاثة أشهر من تاريخ الشراء.
- يسري هذا الضمان في حالة الاستخدام المنزلي فقط.
- الاستثناءات عن هذا الضمان واردة تحت العنوان « ما الذي لا يغطيه الضمان؟ » خلال فترة الضمان،
- يتم تغطية نفقات إصلاح الأعطال، على سبيل المثال الإصلاحات والأجزاء والمصنوعات وبدلات الانتقال بشرط أن يكون الجهاز متاحاً للإصلاح دون الحاجة إلى نفقات خاصة. في هذه الظروف، تنطبق اللوائح المحلية المعنية.
- الأجزاء المستبدلة تصبح مملوكة لشركة IKEA.
- إذا كان المنتج غير قابل للإصلاح، لن تتجاوز قيمة البيع بالتجزئة 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 بناءً 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، وفقاً لتقديره الخاص.

ما الذي لا يغطيه الضمان؟

- الإهتراء والاستهلاك الطبيعي.
- الأضرار المتعمدة أو الناتجة عن الإهمال، الأضرار الناتجة عن عدم اتباع تعليمات التشغيل، التركيب غير الصحيح أو في حالة التوصيل بقيمة جهد كهربائية خاطئة، الأضرار الناتجة عن التفاعلات الكيميائية أو الكهروكيميائية، الصدا، 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 والمبات.
- 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، للمبات وأغطية للمبات، الشاشات، المفاتيح، اللعب وأجزاء اللعب. إلا أن يتم إثبات أن هذه الأضرار ناتجة عن أخطاء في الصناعة.
- اللعب طالما لم توجد بها عيوب أثناء زيارة الفني.
- الإصلاحات التي لم تتم عن طريق مزودي الخدمة المحددين و/أو وكيل الخدمة المعتمد الذي تم التعاقد معه أو في حالة عدم تركيب الأجزاء الأصلية.
- الإصلاحات الناتجة عن التركيب غير الصحيح أو الذي تم بشكل مخالف للمواصفات
- استخدام الجهاز في غير الأغراض المنزلية، على سبيل المثال الاستخدام التجاري.
- الأضرار الناتجة عن النقل، إذا قام العميل بنقل الجهاز إلى منزله أو إلى عنوان آخر، فإن شركة IKEA غير مسؤولة عن أية أضرار تنشأ أثناء النقل. أما إذا قامت شركة IKEA بتسليم المنتج في عنوان العميل فتتحمل شركة IKEA المسؤولية عن الأضرار التي قد تنشأ أثناء عملية النقل.
- التلوثات الناتجة عن انقطاع التيار أو اندفاعة أو انخفاضه المفاجئ أو تذبذب الجهد أو الجهد غير الصحيح وجميع الأجزاء الاستهلاكية لا يغطيها الضمان، على سبيل المثال: الفلاتر والنفط.

كيف تصل إلينا إذا احتجت لمساعدتنا



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



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



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

- تكلفة تنفيذ عملية التركيب الأساسي لجهاز IKEA. إذا قام مقدم خدمة معتمد من IKEA أو وكيل الخدمة المعتمد الخاص به بإصلاح الجهاز أو استبداله وفقاً لأحكام هذا الضمان، سيقوم مقدم خدمة معتمد من IKEA أو وكيل الخدمة المعتمد الخاص به بإعادة تركيب الجهاز بعد إصلاحه أو الجهاز الجديد عند اللزوم.
- شركة IKEA ليست مسؤولة عن جميع التركيبات الصحية والكهربائية، ينبغي على العميل تنفيذ هذا الأعمال قبل التركيب.

كيف تسري القوانين المحلية

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

نطاق السريان

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

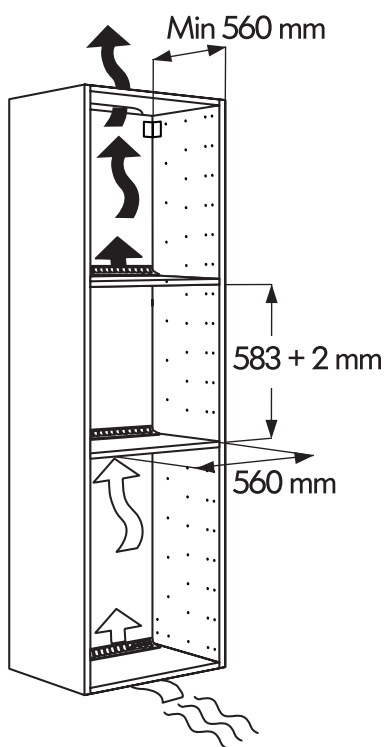
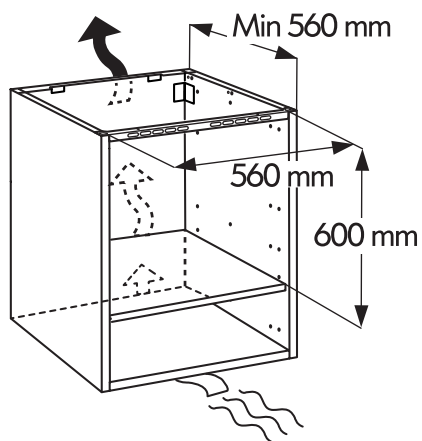
لا يوجد إلزام بتنفيذ الخدمات المتاحة في إطار الضمان إلا في حالة مطابقة الجهاز وتركيبه وفقاً للآتي:

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

مراكز خدمة ما بعد البيع المخصصة لأجهزة IKEA

يرجى الاتصال بخدمة ما بعد البيع المعنية من IKEA لغرض:

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



5
ENGLISH

عربي
4

MATÄLSKARE MATTRADITION

AR

GB



Design and Quality
IKEA of Sweden