



BEJUBLAD

RAFFINERAD



Design and Quality
IKEA of Sweden

4
FRANÇAIS

العربية
4

فضلا راجع الصفحة الأخيرة من هذا الدليل
للاطلاع على قائمة كاملة بمراكز الخدمة
المعتمدين والمعتمدين من IKEA وأرقام
الهواتف المحلية.



Consultez la liste complète
des centres d'entretien et de
réparation agréés IKEA ainsi
que des numéros de téléphone
nationaux correspondants à la
dernière page de ce manuel.

جدول المحتويات

23	ماذا تفعل لو...	4	معلومات السلامة
24	البيانات التقنية	7	وصف المنتج
25	التركيب	9	لوحة التحكم
27	الاستعمال الموصى به ونصائح هامة	9	قائمة الوظائف
29	التوصيل الكهربائي	10	وصف الشاشة
29	القضايا البيئية	13	الاستخدام اليومي
30	ضمان IKEA	16	جداول الطهي
		21	التنظيف والصيانة

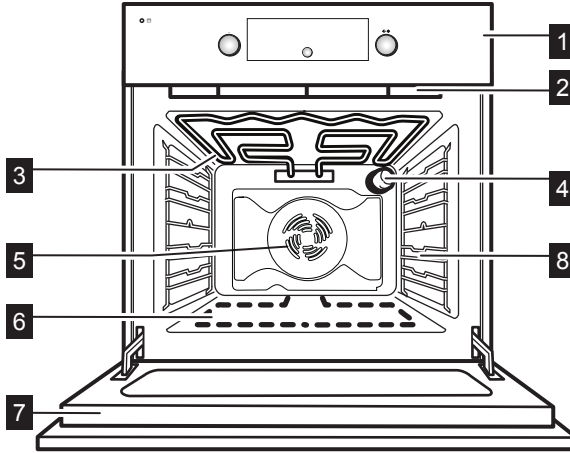
معلومات السلامة

- سلامتك وسلامة الآخرين مهمة جداً. هذا الكتيب والجهاز نفسه يقدمان تحذيرات هامة خاصة بالسلامة يجب قراءتها ومرعاتها في جميع الأوقات.
- ⚠️** هذا هو رمز الخطر المتعلق بالسلامة، الذي ينبه المستخدمين إلى المخاطر المحتملة بالنسبة لأنفسهم وللآخرين. جميع تحذيرات السلامة تكون مسبقة برمز الخطر والعبارات التالية:
- ⚠️ خطر!** يشير إلى موقف خطر قد يسبب إصابة خطيرة في حالة عدم تجنبه.
- ⚠️ تحذير!** يشير إلى موقف خطر قد يسبب إصابة خطيرة في حالة عدم تجنبه. تقدم كافة تحذيرات الأمان تفاصيل محددة عن المخاطر المحتملة الحالية وتشير إلى كيفية تقليل مخاطر الإصابة والأضرار والصددمات الكهربائية الناجمة عن الاستخدام غير الصحيح للجهاز. طالع التعليمات التالية بعناية:
- استخدم قفازات حماية لفتح جميع العبوات وإجراء عمليات التركيب.
 - يجب فصل الجهاز عن مصدر الطاقة قبل القيام بأي أعمال تركيب.
 - يجب أن يتم التركيب الكهربائي وصيانة الجهاز بواسطة فني مؤهل وفقاً لإرشادات جهة الصنع وتعليمات ولوائح السلامة المحلية. لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص دليل المستخدم على ذلك بالتحديد.
 - يجب أن يقوم باستبدال سلك الطاقة فني مؤهلاً. اتصل بمركز الخدمة المعتمد.
 - تتطلب التشریعات المعنية أن يتم تأريض الجهاز.
 - يجب أن يكون كبل الطاقة طويلاً بحيث يسمح بتوصيل الجهاز بمصدر الطاقة بعد تثبيت الجهاز في مكانه، في مقبس الشبكة.
 - عندما يتم تركيب الجهاز، وفر قاطع دائرة متعدد الأقطاب مع فصل الملامس (3) ملم على الأقل) في جميع الأقطاب التي توفر فصل كامل عند الفلظية الزائدة من الفئة الثالثة (III)، ويجب تضمينه في أسلاك ثابتة طبقاً للقواعد المحلية للتوصيل بالأسلاك.
 - لا تستخدم مهايئات بمقابس متعددة أو سلك تطويل.
 - لا تسحب كبل مصدر التيار الكهربائي لفصل الجهاز عن مصدر التيار.
 - يجب أن لا يسهل الوصول إلى الأجزاء الكهربائية من قبل المستخدم بعد التركيب.
 - إذا كان سطح شريحة الحث الحراري منتشفاً فلا تستخدمه بل أطفئه لتجنب احتمال صدمة كهربائية (فقط بالنسبة للموديلات المجهزة بوظيفة الحث

- (الحراري). في نهاية عملية الطهي توخى الحذر حين فتح باب الجهاز للسماح للهواء الساخن أو البخار بالخروج تدريجياً قبل التعامل مع الفرن. حين غلق باب الجهاز، يتم صرف الهواء الساخن من فتحة موجودة أعلى لوحة التحكم. لا تقم بسد فتحات التهوية.
- استخدم قفازات الفرن لإزالة الأوعية والملحقات، مع الحرص على عدم لمس عناصر التسخين.
- لا تضع مواد القابلة للاشتعال في الجهاز أو بالقرب منه: قد يندلع حريق في حالة تشغيل الجهاز عن طريق الخطأ.
- لا تقم بتسخين أو طهي البرطمانات أو الأواني المقلدة في الجهاز. الضغط الذي يتراكم بالداخل قد يتسبب في انفجار الزجاج ويتلف الجهاز.
- لا تستخدم الأواني المصنوعة من مواد صناعية.
- الزيوت والدهون الساخنة جداً قد تشتعل فيها النار بسهولة. يجب أن تبقى منتبهاً دائماً عند طهي الأطعمة الغنية بالدهون والزيوت.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء قلي الطعام.
- في حالة استخدام المشروبات الكحولية عند طهي الطعام (مثل الكونياك والخمر) تذكر أن الكحول يتبخّر في درجات الحرارة العالية. نتيجة لذلك هناك خطر من الأبخرة المتصاعدة من الكحول لأنها قد تتسبب في اشتعال حريق عند ملامسة عنصر التسخين الكهربائي.
- لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار.
- لا تلمس الفرن أثناء دورة الانحلال الحراري. حافظ على الأطفال بعيداً عن الفرن خلال دورة الانحلال الحراري.
- لا تلمس الجهاز بأي جزء مبلل من جسمك ولا تقم بتشغيله وأنت عاري القدمين.
- الجهاز تم تصميمه لاستخدامه فقط كجهاز منزلي لطهي الطعام. لا يسمح بأي نوع آخر من الاستخدام (مثل: تدفئة الغرف). لا تتحمل الشركة المصنّعة أي مسؤولية بشأن أي استخدامات غير ملائمة أو أي ضبط غير صحيح لمفاتيح التحكم.
- هذا الجهاز يمكن استخدامه بواسطة الأطفال اعتباراً من عمر 8 سنوات وما بعدها، والأشخاص الذين لديهم انخفاض في القدرات البدنية والحسية والعقلية أو نقص في الخبرة والمعرفة إذا تم إعطاؤهم التعليمات والإشراف المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم الأخطار المتعلقة به. تأكد من أن الأطفال لا يلعبون بالجهاز. تنظيف الجهاز وصيانة المستخدم لا يجب أن يقوم بها الأطفال دون إشراف.
- قد تكون أجزاء الجهاز التي يتم التعامل معها ساخنة جداً أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال بعيداً عن الجهاز والإشراف عليهم للتأكد من عدم لعبهم به.
- الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخى الانتباه لتجنب ملامسة العناصر الساخنة. الأطفال دون الثماني سنوات من العمر يجب إبعادهم إلا إذا كانت هناك ملاحظة دائمة لهم.
- لا تلمس عناصر التسخين أو الأسطح الداخلية للجهاز أثناء الاستخدام وبعده لتجنب خطر الاحتراق. لا تسمح للجهاز بلامسة الملابس أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال حتى تبرد جميع الأجزاء بدرجة كافية.

- (فقط للأفران التي تتضمن وظيفة الانحلال الحراري).
- أثناء وبعد التنظيف بالانحلال الحراري، يجب إبعاد جميع الحيوانات الأليفة (خاصة الطيور) عن منطقة مكان الجهاز.
 - استخدم فقط مجس الحرارة الموصى به لهذا الفرن.
 - لا تقم باستخدام منظفات حاكة أو كاشطات لتنظيف زجاج باب الفرن أو أية أدوات معدنية حادة حيث يمكن لهذه الأدوات والمنظفات أن تخدش وتتلف سطح الفرن، الأمر الذي قد يؤدي إلى تحطم الباب الزجاجي للفرن.
 - تأكد من أن الجهاز معطل قبل استبدال اللبنة لتجنب احتمال الإصابة بصدمة كهربائية.
- التخلص من الأجهزة المنزلية**
- تم تصنيع الجهاز من مواد يمكن إعادة تدويرها أو إعادة استخدامها. تخلص منه وفقاً للوائح المحلية للتخلص من المخلفات. قبل التخلص من الجهاز، اقطع كبل الطاقة.
 - لمزيد من التفاصيل عن معالجة واسترداد وإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية المنزلية، يرجى الاتصال بالجهة المحلية المختصة أو مركز خدمة التخلص من المخلفات المنزلية أو المحل الذي اشتريت منه الجهاز.

وصف المنتج

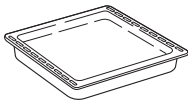


- 6 عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)
7 باب الفرن
8 الشبكات الجانبية

- 1 لوحة التحكم
2 مروحة التبريد⁽¹⁾ (مخفية)
3 عنصر التسخين العلوي/الشواية
4 المصباح الخلفي للفرن
5 مروحة الفرن

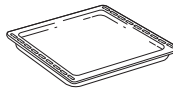
(1) قد تواصل مروحة التبريد الدوران حتى بعد إيقاف تشغيل الفرن. أثناء دورة التنظيف بالانحلال الحراري تعمل المروحة بسرعة أكبر أثناء وظائف الطهي العادية.

صينية التقطير



1x

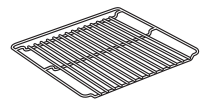
صينية الخبيز



1x

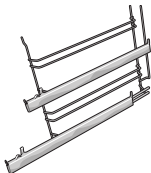
الملحقات

رف سلكي



1x

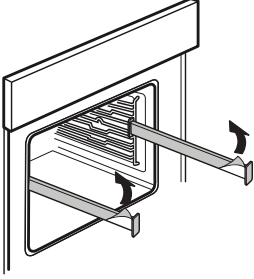
المجاري التلسكوبية



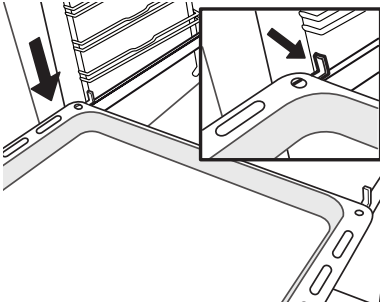
2x

إذا أردت شراء ملحق، اتصل بمركز الخدمة المعتمد.

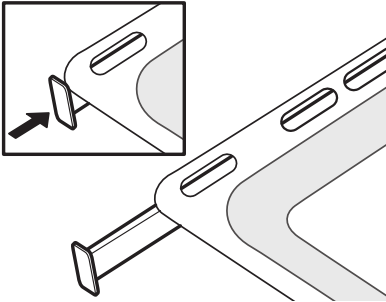
قم بإزالة الغلاف الأزرق كما هو موضح في الصورة.



كيفية محاذاة الصينية مع المجاري التلسكوبية.
ضع صينية التقطير على المجاري التلسكوبية التي تثبتها بين
الرابط الخلفي والأمامي.



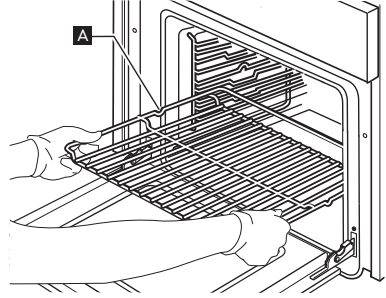
شكل 2



شكل 3

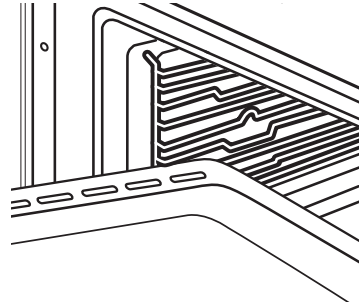
إدخال الرفوف المصنوعة من الأسلاك والملحقات الأخرى
في الفرن

1. أدخل الرف المصنوع من السلك أفقياً، مع رفع
الجزء "A" إلى أعلى (الشكل 1).



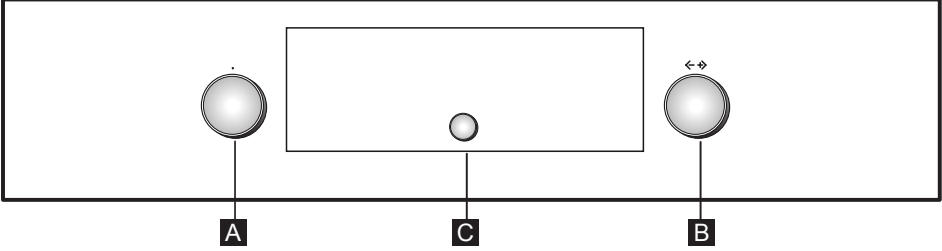
شكل 1

2. الملحقات الأخرى مثل صينية التنقيط مدخلة بنفس
الطريقة في الرف السلكي (الشكل 2).



شكل 2

لوحة التحكم



C زر التحديد/التأكيد

A مفتاح منتهي الوظائف

B تدوير المقبض

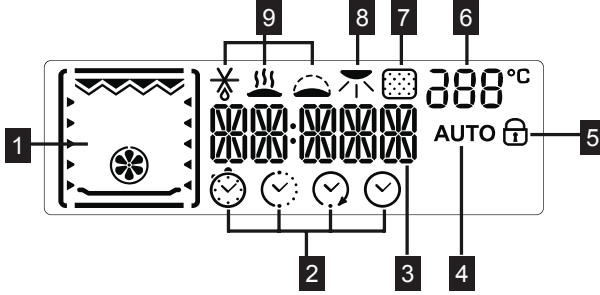
ملاحظة: مقابض التحكم قابلة للانسحاب. اضغط على المقابض الموجودة في المنتصف، وهي سوف تحفظ.

قائمة الوظائف

أدر مقبض "الوظائف" على أي موضع، والفرن يعمل: تظهر الشاشة الوظائف أو القائمة الفرعية ذات الصلة. تتوفر القوائم الفرعية، وهي قابلة للتحديد بلف المقبض على وظائف "GRILL" (الشوي)، "SPECIALS" (خاص)، "SETTINGS" (إعدادات)، "BREAD/PIZZA" (خبز/بيتزا).

ملاحظة: للاطلاع على قائمة الوظائف ووصفها، اقرأ الجدول الخاص بذلك.

وصف الشاشة

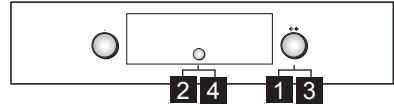


- 6 الحرارة الداخلية للفرن
7 وظيفة التنظيف بالانحلال الحراري (ليست متاحة على هذا الموديل)
8 التحمير
9 وظائف خاصة: الإذابة، التدفئة، الرفع

- 1 شاشة عرض عناصر الحرارة المفعلة أثناء مختلف وظائف الطهي
2 رموز إدارة الوقت: المؤقت، وقت الطهي، نهاية وقت الطهي، الوقت
3 معلومات بخصوص الوظائف ذات الصلة
4 وظيفة الخبز/الببازا BREAD/PIZZA المحددة
5 مؤشر الباب المغلق أثناء دورة التنظيف الأوتوماتيكي (غير متوفر في هذا الموديل)

ضبط الوقت

3. قم بلف مقبض "استعراض" B (Browse) لعرض الدقائق الصحيحة.
4. اضغط على الزر C للتأكيد.
لتغيير الوقت، على سبيل المثال بعد انقطاع التيار الكهربائي، انظر الفقرة التالية (التعيين).








عند التبديل الأول للفرن، سوف يومض رقما الساعة على الشاشة

1. قم بلف مقبض "استعراض" B (Browse) لعرض الساعة الصحيحة.
2. اضغط على الزر C للتأكيد؛ سوف تومض الدقائق برقمين على الشاشة.

جدول وظائف الفرن

يشتمل الفرن على 4 مستويات للطهي. عد لأعلى من المستوى الأقل.

الوظيفة	وصف الوظيفة
0	إيقاف تشغيل وإطفاء الفرن.
	الهواء المضغوط بالقوة لطهي مجموعة متنوعة من الطعام والتي تحتاج إلى نفس درجة حرارة الطهي على رفين في نفس الوقت (مثل السمك والخضراوات والكيك). يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي الأطعمة المختلفة بدون نقل الروائح من طعام إلى أخرى. استخدم الرف الثاني للطهي على رف واحد فقط. للطهي على رفين استخدم الرف الأول والثالث مع التسخين المسبق للفرن أولاً.
	تقليدي لطهي أي نوع من الطعام على رف واحد فقط. استخدم الرف الثاني. يرجى تسخين الفرن مسبقاً قبل إدخال الأطعمة.
	الخبيز بالحمل الحراري لطهي اللحوم والفطائر بحشوة سائلة (متبلّة أو حلوة) على رف منفرد. استخدم الرف الثاني. سخن الفرن مسبقاً قبل الطهي.
	طهي ماكسي لطهي قطع كبيرة من اللحم (فوق 2.5 كجم). استخدم الرف الأول أو الثاني، حسب حجم القطعة. ليس من الضروري التسخين المسبق للفرن. إننا ننصح بتقليب اللحم أثناء الطهي للحصول على المزيد من التحمير المتساوي على الجانبين. من الأفضل تشريح اللحم بين الحين والآخر لمنعها من الجفاف.
	الشواية لشوي الأستيك والكياب والسجق، لطهي الخضراوات وتحميرها ولتحميص الخبز. ضع الطعام على الرف الرابع. عند شوي اللحم استخدم صينية جمع القطرات لجمع عصائر الطبخ. ضع الطعام على الرف الثالث، مع إضافة نصف لتر من الماء تقريباً. ليس من الضروري التسخين المسبق للفرن. أثناء الطهي يجب أن يظل باب الفرن مغلقاً.
	الشواية السريعة لتحميص القطع الكبيرة من اللحم (الأرجل، ولحم البقر، والدجاج). ضع الطعام على الرفوف الوسطى. استخدم صينية جمع القطرات لجمع عصائر الطبخ. ضعه على الرف الأول/ الثاني مع إضافة نصف لتر من الماء. ليس من الضروري التسخين المسبق للفرن. أثناء الطهي يجب أن يظل باب الفرن مغلقاً.
	البيتزا/الخبز لعمل البيتزا والخبز بمختلف الأنواع والأحجام. تحتوي هذه الوظيفة على برنامجين بإعدادات محددة مسبقاً. قم فقط بتوضيح القيم المطلوبة (الحرارة والوقت)، وسوف يتمكن الفرن من بدء دورة الطهي أوتوماتيكياً. ضع العجين على الرف الثاني بعد تسخين الفرن تسخيناً مسبقاً.

الوظيفة	وصف الوظيفة
وظائف خاصة	
 إذابة الثلج	لزيادة إذابة الثلج عن الطعام. ضع الطعام على الرف الأوسط. اترك الطعام في عبوته من أجل منعه من الجفاف خارج العبوة.
 الحفاظ على السخونة	للحفاظ على الطعام المطهي للتو ساخنا ومقرمشا (مثل: اللحوم أو الأطعمة المقلية أو الفطائر). ضع الطعام على الرف الأوسط. لن تنشط هذه الوظيفة إذا كانت درجة الحرارة في الفرن أعلى من 65 ° مئوية.
 الرفع	لرفع الحلويات والعجين المملح إلى أفضل درجة. للحفاظ على جودة النتائج، لن يتم تنشيط الوظيفة إذا كانت درجة الحرارة في الفرن أعلى من 40 ° مئوية. ضع العجين في الرف الثاني. ليس من الضروري التسخين المسبق للفرن.
 الهواء المضغوط بالقوة الاقتصادية	لطهي الروست المحشي واللحوم في شكل قطع على رف واحد. تستخدم هذه الوظيفة مساعدة المروحة المتقطعة والخفيفة مما يمنع الجفاف المفرط للأغذية. في هذه الوظيفة الاقتصادية يبقى المصباح منطفئا أثناء الطهي، ويمكن إضاءته مؤقتا مرة أخرى بالضغط على زر التأكييد. من أجل تعظيم التوفير في الطاقة، يُستحسن عدم فتح الباب أثناء الطهي. يفضل استخدام المستوى الثالث. ليس من الضروري التسخين المسبق للفرن.
 تسخين مسبق سريع	لتسخين الفرن بسرعة
 الإعدادات	لتعيين شاشة العرض (الوقت، السطوع، جهازة الإنذار الصوتي، الاقتصاد في الطاقة).
 مصباح	لإطفاء/إضاءة المصباح الداخلي للفرن.

الاستخدام اليومي

اختيار وظائف الطهي

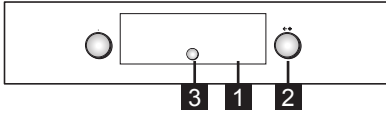
في نهاية التسخين المسبق، سوف يحدد الفرن تلقائياً الوظيفة التقليدية □.

وعند هذه النقطة يمكن وضع الطعام في الفرن للطهي.

4. إذا أردت ضبط وظيفة طهي مختلفة، لف مقبض "الوظائف" (Functions) **A** وحدد الوظيفة المطلوبة.

ضبط وقت الطهي

يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي الطعام لفترة زمنية مضبوطة، من الحد الأدنى البالغ دقيقة واحدة إلى وقت الحد الأقصى المسموح به بواسطة الوظيفة المحددة والتي بعدها يتوقف الفرن تلقائياً عن التشغيل.



1. بمجرد تأكيد الحرارة، سوف يومض الرمز ⏰.
2. قم بلف مقبض التعديل **B** لعرض وقت الطهي المطلوب.
3. لتأكيد وقت الطهي، اضغط على الزر **C**.

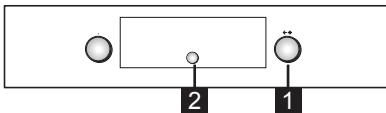
ضبط نهاية وقت الطهي/البداية المتأخر

هام: تعيين البداية المتأخر غير متوفر للوظائف التالية: التسخين المسبق السريع، الخبز/البيتزا BREAD/PIZZA.

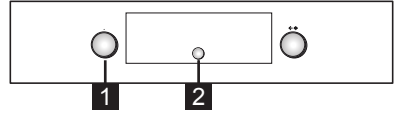
ملاحظة: بهذا الإعداد يتم الوصول إلى الحرارة المحددة بطريقة أكثر تدرجاً، لذلك سوف يكون وقت الطهي أطول قليلاً عن ما هو مذكور في جدول الطهي.

يمكن ضبط نهاية وقت الطهي، وضبط تأخير بدء الطهي بواقع 23 ساعة و 59 دقيقة بحد أقصى. يمكن القيام بذلك فقط بمجرد ضبط وقت الطهي.

بعد ضبط وقت الطهي، تعرض الشاشة نهاية وقت الطهي (15:45 على سبيل المثال)، وسوف يومض الرمز ⏰.



لتأخير نهاية وقت الطهي، وكذلك وقت بدء الطهي، قم بالآتي:

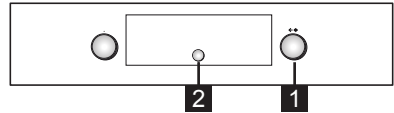


1. لف مقبض الوظائف "Functions" **A** إلى الوظيفة المطلوبة: يظهر تعيين الطهي على الشاشة.

2. إذا كانت القيم المعروضة هي المطلوبة، اضغط على **C**. لتغييرها، افعل كما هو موضح أدناه.

ضبط الحرارة/نتائج الشواية

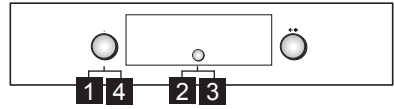
لتغيير حرارة المشواة أو إنتاجها، قم بالآتي:



1. قم بلف مقبض "استعراض" (Browse) **B** لعرض القيمة المطلوبة.

2. اضغط على الزر **C** للتأكيد.

تسخين مسبق سريع



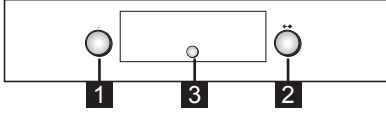
لا تدخل الأطعمة في الفرن حتى تكتمل دورة التسخين المسبق السريع.

1. لف مقبض "الوظائف" (Functions) **A** إلى الرمز ○ لتحديد وظيفة التسخين المسبق السريع.

2. أكد بالضغط على **C**: تظهر الإعدادات على الشاشة.

3. إذا كانت الحرارة المقترحة هي المطلوبة، اضغط على **C**. لتغيير الحرارة، نفذ ما هو موضح في الفقرة السابقة "ضبط الحرارة/نتائج الشواية". تظهر رسالة PRE على الشاشة. عند الوصول إلى الحرارة المضبوطة، القيمة المطابقة (مثال: 200 درجة مئوية)، سوف تنطلق إشارة صوتية.

تحديد الوظائف الخاصة



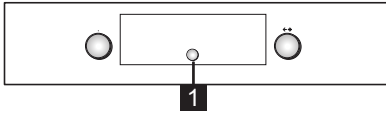
1. لف مقبض "الوظائف" (Functions) **A** حتى تظهر الشاشة "الإذابة" (DEFROST) مع الرمز المطابق لهذه الوظيفة.

2. لف مقبض "استعراض" (Browse) **B** لتمرير قائمة الوظائف: "DEFROST" (الإذابة)، "KEEP WARM" (الحفاظ على سخونة)، "ECO FORCED" (الرفع)، "RISING" (الهواء القسري للتوفير). **AIR**

3. اضغط على الزر **C** للتأكيد.


التحمير

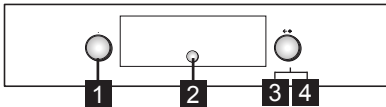
في نهاية الطهي، توضح الشاشة مع وظائف معينة إمكانية التحمير الإضافي. يمكن استخدام هذه الوظيفة فقط عند ضبط وقت الطهي.




عند نهاية الطهي، سوف تعرض الشاشة: "اضغط على ✓ للتحمير". اضغط على الزر **C** وسوف يبدأ الفرن خلال 5 دقائق دورة التحمير. يمكن تحديد هذه الوظيفة لمرتين على التوالي بحد أقصى.

تحديد وظيفة "BREAD/PIZZA" (الخبز/البيتزا)

لف مؤشر مقبض "الوظائف" (Functions) **A** على الرمز  للوصول إلى القائمة الفرعية التي تحتوي على وظيفتي طهي أوتوماتيكيين "للخبز" و"البيتزا".
خبز

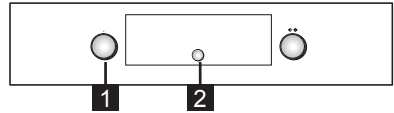


1. لف مقبض "الوظائف" (Functions) **A** على الرمز : سوف تعرض الشاشة على الجانب

1. لف مقبض "الاستعراض" (Browse) **B** لعرض الوقت الذي تريد أن ينتهي الطهي عنده (16:00 على سبيل المثال).

2. أكد القيمة المحددة بالضغط على الزر **C**: سوف تومض النقطتان الدالتان على نهاية وقت الطهي، مما يدل على أن التعيين تم بطريقة صحيحة.

3. سوف يؤخر الفرن أوتوماتيكيا بدء الطهي بحيث ينتهي الطهي في الوقت المعين.



يمكن استخدام هذه الوظيفة فقط مع الفرن بعد إيقاف تشغيله، وهي مفيدة على سبيل المثال في مراقبة وقت طهي المعرونة.

الوقت الأقصى الذي يمكن ضبطه هو 23 ساعة و 59 دقيقة.

1. وباستخدام مقبض "الوظائف" (Functions) **A** على الصفرة، لف مقبض "الاستعراض" (Browse) لعرض الوقت المطلوب.

2. اضغط على الزر **C** لبدء العد التنازلي. عند انقضاء الوقت المحدد، سوف تعرض الشاشة "END"، وسوف تنطلق إشارة صوتية. لإسكات الإشارة الصوتية، اضغط على الزر **C** (سوف يظهر وقت اليوم على الشاشة).

الضوء مرة أخرى، فقط اضغط على الزر **C** أو أدر أحد المقابض.

1. قم بلف مقبض "استعراض" **B** (Browse) لعرض "الاقتصاد" (ECO).
2. اضغط على **C** للوصول إلى إعداد التشغيل/الإيقاف (ON/OFF).
3. لف مقبض "الاستعراض" **B** (Browse) لتحديد الإعداد المطلوب ثم أكد بالضغط على الزر **C**.

4. أثناء وظيفة الطهي إذا تم تنشيط Eco Mode فإن مصباح التجفيف سوف ينطفئ بعد دقيقة واحدة (1) من الطهي، ثم يُعاد تنشيطه عند كل تدخل من المستخدم.

الإشارة الصوتية

لتنشيط أو إلغاء تنشيط الإشارة الصوتية، اتبع الخطوات التالية:

1. قم بلف مقبض "استعراض" **B** (Browse) لعرض "الصوت" (SOUND).
2. اضغط على **C** للوصول إلى إعداد التشغيل/الإيقاف (ON/OFF).
3. لف مقبض "الاستعراض" **B** (Browse) لتحديد الإعداد المطلوب ثم أكد بالضغط على الزر **C**.

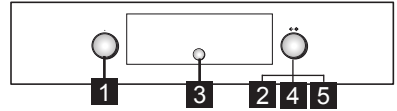
السطوع

لتغيير سطوع شاشة العرض، اتبع الخطوات التالية:

1. قم بلف مقبض "استعراض" **B** (Browse) لعرض "السطوع" (BRIGHTNESS).
2. اضغط على الزر **C** يظهر الرقم 1 على الشاشة.
3. لف مقبض "الاستعراض" **B** (Browse) لزيادة أو إنقاص السطوع ثم أكد بالضغط على الزر **C**.

"BREAD" و "AUTO".

2. اضغط على **C** لتحديد الوظيفة.
 3. لف مقبض "الاستعراض" **B** (Browse) لتعيين الحرارة المطلوبة (بين 180 درجة و220 درجة)، وأكد بالضغط على الزر **C**.
 4. لف مقبض "الاستعراض" **B** (Browse) لتعيين مدة الطهي المطلوبة، ثم اضغط على **C** لبدء الطهي.
- بيتزا



1. لف مقبض "الوظائف" (Functions) **A** على الرمز : سوف تعرض الشاشة "BREAD" لتحديد وظيفة "PIZZA" اتبع الخطوات التالية:
2. لف مقبض "الاستعراض" **B** (Browse) : تظهر "PIZZA" على الشاشة.
3. اضغط على **C** لتحديد الوظيفة.
4. لف مقبض "الاستعراض" **B** (Browse) لتعيين الحرارة المطلوبة (بين 220 درجة و220 درجة)، وأكد بالضغط على الزر **C**.
5. لف مقبض "الاستعراض" **B** (Browse) لتعيين مدة الطهي المطلوبة، ثم اضغط على **C** لبدء الطهي.

الإعدادات

لف مؤشر مقبض "الوظائف" (Functions) **A** على الرمز للوصول إلى القائمة الفرعية التي تحتوي على إعدادات العرض التي يمكن تغييرها.

الساعة

قم بلف مقبض "استعراض" **B** (Browse) لعرض "الساعة" (CLOCK). لتغيير الوقت، ارجع إلى الفقرة السابقة (تعيين الوقت الحالي).

وضع الاقتصاد

عند تحديد وضع الاقتصاد (ECO)، تخفض الشاشة سطوعها، وتظهر الساعة عندما يكون الفرن في وضع الاستعداد

من 3 دقائق. بالإضافة إلى ذلك، ينطفئ مصباح الفرن أثناء الطهي. لاستعراض المعلومات على الشاشة، وإضاءة

جداول الطهي

الملحقات	وقت الطهي (بالدقائق)	درجة الحرارة (م)	المستوى (من أسفل)	التسخين المسبق	الوظيفة	نوع الأكلة
علب الكعك على رف من السلك	90-30	180-160	2	X		كيك به مادة رافعة
الرف 3: علب الكعك على رف من السلك الرف 1: علب الكعك على رف من السلك	90-30	180-160	1-3	X		
صينية التقطير / صينية خبيز أو صينية الكعك على رف سلكي	85-30	200-160	2	-		فطائر محشوة (كيك) بالجبنة، معجنات، فطيرة التفاح
الرف 3: علب الكعك على رف من السلك الرف 1: علب الكعك على رف من السلك	90-35	200-160	1-3	X		
صينية تقطير / صينية خبيز	45-15	180-170	2	X		بسكويت/تورتنه
الرف 3: صينية خبيز الرف 1: صينية تقطير	45-20	170-150	1-3	X		
صينية تقطير / صينية خبيز	40-30	200-180	2	X		كعكة الشو
الرف 3: صينية خبيز الرف 1: صينية تقطير	45-35	190-180	1-3	X		
صينية تقطير / صينية خبيز	150-110	90	2	X		الميرننجز
الرف 3: صينية خبيز الرف 1: صينية تقطير	150-130	90	1-3	X		
صينية تقطير / صينية خبيز	50-15	250-190	2	X		خبز /بييتزا/فوكاشيا
الرف 3: صينية خبيز الرف 1: صينية تقطير	50-25	250-190	1-3	X		

نوع الأطعمة	الوظيفة	التسخين المسبق	المستوى (من أسفل)	درجة الحرارة (م) (بالدقائق)	وقت الطهي (بالدقائق)	الملحقات
خبز	<input type="checkbox"/>	X	2	220-180	50-30	صينية تقطير / صينية خبيز أو حامل
بيتزا	<input type="checkbox"/>	X	2	250-220	30-15	صينية التقطير / صينية الخبيز
بيتزا مجمدة	<input type="checkbox"/>	X	2	250	15-10	الرف 2: صينية التقطير / علب الكعك على رف من السلك
	<input type="checkbox"/>	X	1-3	250	20-10	الرف 3: صينية خبيز الرف 1: صينية تقطير
فطائر مالحة (فطيرة الخضراوات، كويش)	<input type="checkbox"/>	X	2	190-180	45-35	علب الكعك على رف من السلك
	<input type="checkbox"/>	X	1-3	190-180	60-45	الرف 3: علب الكعك على رف من السلك الرف 2: علب الكعك على رف من السلك
فول-أو-فانت / كراكرز المعجنات المنتقخة	<input type="checkbox"/>	X	2	200-190	30-20	صينية تقطير / صينية خبيز
	<input type="checkbox"/>	X	1-3	190-180	40-20	الرف 3: صينية خبيز الرف 1: صينية تقطير
لازاني/ مكرونة مخبوزة في الفرن، كانبولوني، فطائر	<input type="checkbox"/>	X	2	200-190	60-30	صينية التقطير أو صينية الفرن على رف من السلك
لحم عجل/لحم بقر 1 كجم	<input type="checkbox"/>	X	2	200-190	100-70	صينية التقطير أو صينية الفرن على رف من السلك
دجاج / أرنب/ بط 1 كجم	<input type="checkbox"/>	X	2	230-200	100-50	صينية التقطير أو صينية الفرن على رف من السلك
ديك رومي / أوز 3 كجم	<input type="checkbox"/>	X	1-2	200-190	130-80	صينية التقطير أو صينية الفرن على رف من السلك
سمك في الفرن (فيليه، كامل)	<input type="checkbox"/>	X	2	200-180	60-40	صينية التقطير أو صينية الفرن على رف من السلك

نوع الأطعمة	الوظيفة	التسخين المسبق	المستوى (من أسفل)	درجة الحرارة (م)	وقت الطهي (بالدقائق)	الملحقات
خضراوات محشية (طماطم، كوسة، باذنجان)		X	2	170, 190	30-60	صينية الفرن على رف من السلك
توست		-	4	3 (عال)	2-5	رف سلكي
سمك فيليه/ ستيك		-	4	2 (متوسط)	20-35	الرف 4: رف من السلك (قالب الطعام نصف تقليب أثناء الطهي) الرف 3: صينية التقطير بالماء
الصلصات / الكباب / أضلاع رقيقة / هامبورغر		-	4	2-3 (متوسط-عال)	15-40	الرف 4: رف من السلك (قالب الطعام نصف تقليب أثناء الطهي) الرف 3: صينية التقطير بالماء
دجاجة مشوية 1.3-1 كجم		X	2	2 (متوسط)	50-65	الرف 2: صينية من السلك (قالب الطعام في ثلثي الوقت أثناء الطهي) الرف 1: صينية التقطير بالماء
				3 (عال)	60-80	الرف 2: الشواية الرف 1: صينية التقطير بالماء
روست بيف 1 كجم		-	2	2 (متوسط)	35-50	صينية الفرن على رف من السلك (قالب الطعام في ثلثي الوقت أثناء الطهي إذا كان ذلك ضروريا)

الملاحظات	وقت الطهي (بالدقائق)	درجة الحرارة (م)	المستوى (من أسفل)	التسخين المسبق	الوظيفة	نوع الأطعمة
صينية التقطير أو صينية الفرن على رف من السلك (قلب الطعام في ثلثي الوقت أثناء الطهي إذا كان ذلك ضرورياً)	90-60	2 (متوسط)	2	-	☞	رجل غنم/مفصل أو الكوارع
صينية التقطير / صينية الخبيز (قلب الطعام في ثلثي الوقت أثناء الطهي إذا كان ذلك ضرورياً)	50-35	2 (متوسط)	2	-	☞	بطاطس مشوية
صينية الفرن على رف من السلك	15-10	3 (عال)	2	-	☞	جراتين الخضروات
الرف 3: صينية الفرن على رف من السلك الرف 1: صينية التقطير أو صينية الفرن على رف من السلك	*100-50	200	3-1	X	☞	لازاني ولحم
الرف 3: صينية الفرن على رف من السلك الرف 1: صينية التقطير أو صينية الفرن على رف من السلك	*100-45	200	3-1	X	☞	لحم وبطاطس
الرف 3: صينية الفرن على رف من السلك الرف 1: صينية التقطير أو صينية الفرن على رف من السلك	*50-30	180	3-1	X	☞	سمك وخضراوات

الملاحظات	وقت الطهي (بالدقائق)	درجة الحرارة (م°)	المستوى (من أسفل)	التسخين المسبق	الوظيفة	نوع الأطعمة
صينية التقطير أو صينية الفرن على رف من السلك	*120-80	200	3	-		الروست المحشي
صينية التقطير أو صينية الفرن على رف من السلك	*100-50	200	3	-		قطع اللحم (أرانب، دجاج، ضأن)

* وقت الطهي تقريبي. يمكن إزالة الطعام من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي.

التنظيف والصيانة

التنظيف



تحذير!

- لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار.
- قم فقط بتنظيف الفرن عندما يكون بارداً عند ملامسته.
- افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.

الصيانة



تحذير!

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

الفرن من الخارج

- **هام:** لا تستخدم منظفات حاكة أو خادشة. إذا حدث أن أي منتج من هذه المنتجات لامس الجهاز بطريق الخطأ نظفه على الفور بقطعة قماش مبللة.
- نظف الأسطح باستخدام قطعة قماش مبللة. إذا كان الفرن متسخاً جداً، أضف بضع نقط من منظف الغسيل للماء. قم بتنشيطه بقطعة قماش جافة.

الفرن من الداخل

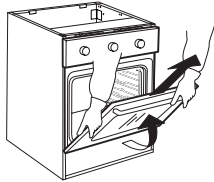
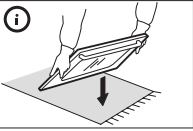
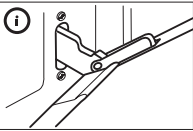
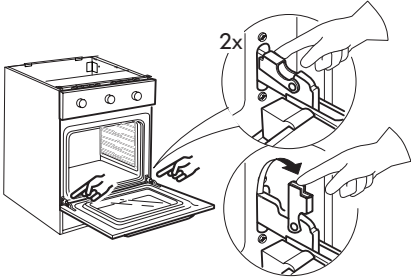
- **هام:** لا تستخدم إسفنجات كاشطة أو كاشطات معدنية أو مصقلات.. بمرور الوقت قد تتسبب في إتلاف الأسطح المطلية وزجاج باب الفرن.
- بعد كل استخدام، اترك الفرن حتى يبرد ثم نظفه جيداً وهو دافئ باعتدال لكي تزيل الأوساخ والبقع المتركة بسبب بقايا الطعام (مثل الطعام الذي يحتوي على كمية كبيرة من السكر).
- استخدم المنظفات المخصصة للأفران، واتبع إرشادات الشركة المصنعة.
- نظف زجاج الفرن الباب باستخدام منظف سائل مناسب. يمكن إزالة باب الفرن لتسهيل التنظيف (انظر الصيانة). الزجاج الداخلي أملس لتسهيل التنظيف.

ملاحظة: أثناء الطهي لمدة طويلة للأطعمة التي تحتوي على كمية كبيرة من الماء (مثل البيتزا والخضراوات... الخ) قد يتكون التكتف على الباب من الداخل وحول مانع التسرب. عندما يكون الفرن بارداً جفف الباب من الداخل باستخدام قطعة قماش أو قطعة إسفنج.

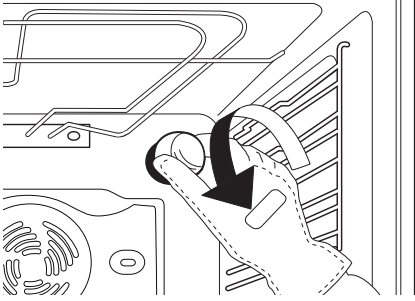
الملحقات

- انقع الملحقات في الماء بمنظف غسيل على الفور بعد الاستعمال، مع استخدام قفازات الفرن إذا كان الفرن لا يزال ساخناً.
- يمكن إزالة بقايا الطعام بسهولة باستخدام فرشاة أو قطعة إسفنج

لخلع الباب

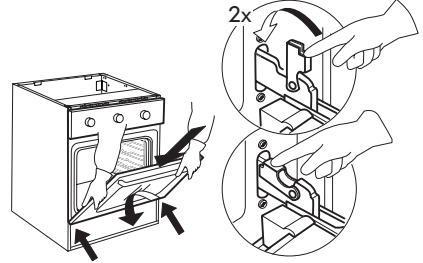


إعادة تركيب الباب



شكل 5

2. فك غطاء المصباح (الشكل 5)، واستبدل المصباح (انظر الملاحظة الخاصة بنوع المصباح) وأعد ربط غطاء المصباح.
3. أعد توصيل الفرن بمصدر التيار.

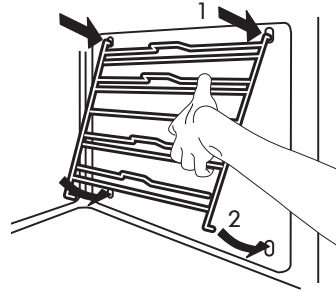


لخلع الشبكات الجانبية

حرك الشبكة الجانبية إلى أعلى حتى يتم إطلاق الطرفين السفليين، ثم لف الشبكة باتجاه مركز الحجرية. لإعادة تركيب الشبكة، نفذ نفس الإجراء ولكن بطريقة معكوسة.

ملاحظة:

- استخدم فقط مصباح بقوة 40 وات/230 فولت من النوع G9، مصابيح الهالوجين T300°C (حسب الموديل).
- اللمية المستخدمة في الجهاز مصممة خصيصاً للأجهزة الكهربائية وليست ملائمة للاستخدام في إضاءة الغرف المنزلية (لائحة المفوضية (EC) رقم 244/2009).
- تتوفر اللمبات من مركز الخدمة المعتمد من IKEA.



لاستبدال المصباح الخلفي

1. أفصل الفرن عن مصدر التيار.

ماذا تفعل لو...

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	لا وجود لمصدر التيار الكهربائي.	ابحث عن وجود مصدر للتيار الكهربائي.
	الفرن غير متصل بمصدر التيار الكهربائي	قم بتوصيل الفرن بمصدر الإمداد بالطاقة
		أطفئ الفرن وأعد تشغيله لكي ترى ما إذا كان العطل مازال موجوداً.
الباب لا يمكن فتحه.		أطفئ الفرن وأعد تشغيله لكي ترى ما إذا كان العطل مازال موجوداً.
المبرمج الإلكتروني لا يعمل.		إذا كانت الشاشة عليها الحرف "F" متبوعاً برقم اتصل بأقرب مركز خدمة معتمد. حدد في هذه الحالة الرقم الذي يأتي بعد الحرف "F".

(يمكن مشاهدته عندما يكون الباب مفتوحاً).

SERVICE 0000 000 00000



- عنوانك بالكامل؛
- رقم هاتفك

إذا كانت هناك حاجة لأية إصلاحات، فيرجى الاتصال بمركز الخدمة المعتمد من IKEA (لضمان استخدام قطع الغيار الأصلية، وإجراء الإصلاحات بشكل صحيح).

قبل الاتصال بمركز الخدمة:

1. حاول أن تحل المشكلة بنفسك بمساعدة المقترحات الموجودة في جدول "ماذا تفعل لو...".
 2. أعد تشغيل الجهاز لتتأكد أن العطل قد زال إذا لم يشتغل الفرن جيداً بعد القيام بعمليات التثبيت المذكورة، اتصل بمركز الخدمة المعتمد من IKEA.
- اذكر دائماً:

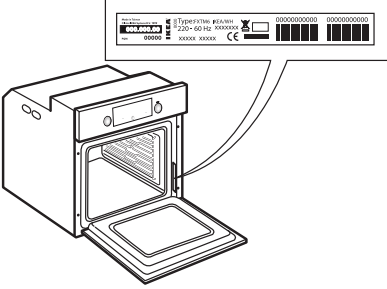
- وصف مختصر للعطل؛
- نوع وموديل الجهاز بدقة؛
- رقم الصيانة والإصلاحات الفنية (هو العدد الموجود بعد كلمة "الخدمة") على بطاقة المواصفات الفنية الموجودة في الجانب الداخلي الأيمن للمدخل

البيانات التقنية

نوع المنتج: فرن كهربائي مدمج	
تحديد الموديل: BEJUBLAD 603.009.01, BEJUBLAD 403.009.02, BEJUBLAD 603.008.97 BEJUBLAD 403.008.98, RAFFINERAD 003.009.18, RAFFINERAD 803.009.19	
1	عدد التجاويف
كهربائي	مصدر الحرارة
11	عدد الوظائف
65	الحجم القابل للاستخدام المقيس مع خلع أي شبكات جانبية واللوحات المحفزة
1200	مساحة أكبر لوح خبيز سم ²
A+	فئة فعالية الطاقة (أقل استهلاك)
81,9	مؤشر كفاءة الطاقة
0,87	استهلاك الطاقة الوظيفة التقليدية (بحمولة قياسية + تسخين سفلي) كيلو واط في الساعة/دورة
0,67	استهلاك الطاقة وظيفة الهواء القسري للتوفير (بحمولة قياسية + تسخين سفلي قسري) كيلو واط في الساعة/دورة
2450	عنصر التسخين العلوي وات
1150	عنصر التسخين السفلي وات
2450	عنصر تسخين الشبكة وات
2000	عنصر تسخين المروحة وات
12-21	مروحة التبريد وات
40	لمبة الفرن وات
21-12	قدرة مروحة الفرن وات
2600	المعيار الإجمالي وات
الأبعاد	
595	العرض ملم
595	الارتفاع ملم
564	العمق ملم

البيانات التقنية

توجد معلومات فنية على لوحة القياس الموجودة داخل الجهاز.



التركيب

- اخلع الملحقات من الفرن وسحبه عند 200م لمدة ساعة تقريباً للتخلص من الرائحة والأبخرة الناتجة عن مواد العزل والشحوم الواقية.

أثناء الاستخدام

- لا تضع أي أشياء ثقيلة على الباب لأنها قد تتلفه.
- لا تتعلق بالباب أو تتعلق أي شيء من المقبض.
- لا تغطي الفرن من الداخل بورق الألمنيوم.
- لا تصب الماء على جانب الفرن الساخن؛ يمكن أن يتلف هذا طلاء المينا.
- لا تسحب الأواني أو أدوات الطهي على الفرن من أسفل لأن ذلك قد يؤدي إلى إتلاف طبقة الطلاء.
- يجب التأكد من أن الكابلات الكهربائية للأجهزة الأخرى الموجودة قرب مساحة الفرن لا تلامس الأجزاء الساخنة ولا ينغلق عليها باب الفرن.
- لا تعرض الفرن للعوامل الجوية.

بعد فك الفرن من التغليف تأكد أنه لم يتعرض للتلف أثناء النقل وأن باب الفرن يغلق بإحكام. إذا كانت هناك أي مشكلات، اتصل بالموزع أو بأقرب مركز خدمة معتمد. لتجنب أي تلف إلا تخرج الفرن من قاعدة الفوم المصنوعة من البوليسترين إلا عند التركيب.

تجهيز وحدة التثبيت

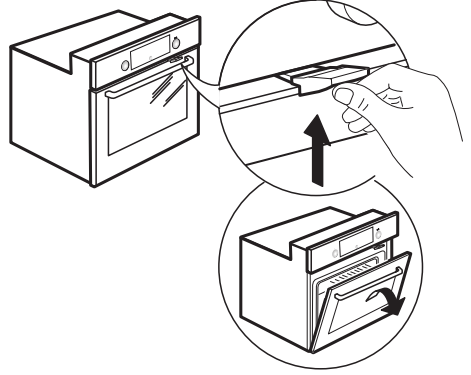
- وحدات المطبخ المتصلة بالفرن يجب أن تكون مقاومة للحرارة (90 م بحد أدنى).
- قم بإجراء جميع أعمال قطع الخزانة قبل تركيب الفرن في المكان المخصص له وإزالة جميع شرائح الخشب ونشارة الخشب.
- بعد التركيب، يجب أن يكون من الصعب الوصول إلى الفرن.
- لتشغيل الجهاز بالطريقة الصحيحة لا تسد فجوة الحد الأدنى التي بين سطح العمل والحافة العلوية للفرن.

توصيات عامة

قبل الاستخدام

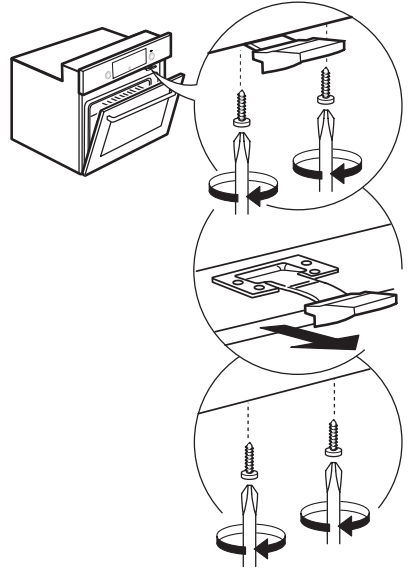
- انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى والغشاء الواقي والبطاقات اللاصقة من الملحقات.
- لا تزل لوحة القياس الموجودة على الجانب الأيمن من إطار الباب.

نظام قفل الباب
 لفتح الباب بجهاز قفل الباب انظر الشكل 1.



شكل 1

يمكن إزالة جهاز حماية الباب
 بالتتابع التالي الصور (انظر الشكل 2).



شكل 2

الاستعمال الموصى به ونصائح هامة

كيفية قراءة جدول الطهي

يشير الجدول إلى أفضل وظيفة لاستخدامها مع أي طعام معين، يتم طهيه على واحد أو أكثر من الرفوف في نفس الوقت. مدد الطهي تبدأ من اللحظة التي يتم فيها وضع الطعام في الفرن، باستثناء التسخين الأولي (إذا كان مطلوباً). مدد الطهي ودرجات الحرارة للاستخدام فقط وتتوقف على كمية الطعام ونوع الملحق المستخدم. ابدأ بأقل القيم الموصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام جيداً انتقل إلى القيم الأعلى. استخدم الملحقات المرفقة ويفضل استخدام صواني الكيك المعدنية الملونة بلون داكن وصواني الفرن. يمكنك أيضاً استخدام الأواني والملحقات في أواني البيريكس أو الفخار، ولكن يجب أن تنتبه إلى أن مدد الطهي سوف تكون أطول بقليل. للحصول على أفضل النتائج اتبع بعناية النصائح الواردة في جدول الطهي لاختيار الملحقات (المرفقة) التي يجب وضعها على الرفوف المختلفة.

طهي مختلف الأطعمة في نفس الوقت

يمكنك باستخدام وظيفة "التهدية القسرية أو بالهواء المضغوط" (FORCED AIR) لطي أنواع مختلفة من الطعام تحتاج إلى نفس درجة الحرارة في نفس الوقت (على سبيل المثال: الأسماك والخضروات)، باستخدام رفوف مختلفة. أخرج الطعام الذي يحتاج إلى وقت طهي أقل واترك الطعام الذي يحتاج إلى وقت طهي أطول في الفرن.

الحلويات

- قم بطهي الحلويات الحساسة باستخدام وظيفي الطهي التقليدي على رف واحد فقط. استخدم صواني الكيك المعدنية الملونة وقم دائماً بوضعها على رف السلك المرفق. للطهي على أكثر من رف واحد اختر وظيفة الهواء المضغوط وقم بإمالة موضع صواني الكيك على الرفوف للمساعدة في تحقيق أفضل دوران للهواء الساخن.

- لمعرفة ما إذا كان الكيك المرتفع قد نضج أم لا أدخل عود تنظيف أسنان خشبي في وسط الكيك. إذا خرج عود تنظيف الأسنان نظيفاً فهذا يعني أن الكيك قد نضج.

- في حالة استخدام صواني الكيك التي لا يلتصق بها الطعام لا تدهن الحافات بالزبدة لأن الكيك قد لا يرتفع بنفس المستوى حول الحافات.

- إذا "عطس" الكيك أثناء الطهي اضبط الفرن على درجة حرارة أقل في المرة التالية، وربما يكون من الأفضل تقليل كمية السائل في الخليط والمزج بخفة أكثر.

- بالنسبة للحلويات التي بها حشو رطب (كيك الجبن أو قطنر الفاكهة) استخدم وظيفة "الخبز التقليدي". إذا كانت قاعدة الكيك مشبعة بالماء اخفض الرف ورش قنات الخبز أو قنات البسكويت على الكيك من أسفل قبل إضافة الحشو.

أنواع اللحوم

- استخدم أي نوع من صواني الفرن أو أطباق البيريكس المناسبة لحجم قطعة اللحم التي تريد طهيها. - بالنسبة لقطع اللحم التي تريد تميمصها من الأفضل أن تضيف المرققة إلى الصحن من أسفل، مع تطرية اللحم أثناء الطهي للحصول على نكهة أفضل. عندما يكون الروست جاهزاً دعه يستقر في الفرن لمدة 10-15 دقيقة، أو لفه في ورق المونيوم.

- عندما تريد شوي اللحم اختر قطع اللحم المتساوية في السمك لكي تحصل على نتائج طهي متماثلة. قطع اللحم السمكة جداً تتطلب وقتاً أطول في الطهي. لمنع حرق اللحم من الخارج اخفض موضع رف السلك مع إبعاد الطعام عن الشواية. قم بتدوير اللحم مسافة الثلثين أثناء الطهي. لتجميع سوائل الطهي ننصح بوضع صينية التتقيط وبها نصف لتر من الماء مباشرة تحت الشواية التي يوضع بها اللحم. يمكن تقليبها إذا لزم الأمر.

بيتزا

ادهن الصواني بخفة لكي تصبح قاعدة البيتزا مقرمشة. قم برش الموزاريلا على البيتزا بعد مضي ثلثي وقت الطهي.

وظيفة الرفع (التخمير)

من الأفضل دائماً أن تغطي العجين بقطعة قماش مبللة قبل وضعه في الفرن. يتم خفض وقت تخمر العجين بهذه الوظيفة بحوالي الثلث مقارنة بوقت التخمير في درجة حرارة الغرفة (20 - 25 م). وقت التخمير بالنسبة لكلوجرام واحد من عجينة البيتزا هو ساعة واحدة تقريباً.

التوصيل الكهربائي

يجب استبدال كبل الطاقة (من النوع 1,5 x 3 H05 RR-F 3 مم²) بواسطة فني متخصص. اتصل بمركز خدمة معتمد IKEA.

تأكد أن فولتية الطاقة المحددة على لوحة معايرة الجهاز هي نفس فولتية الطاقة الرئيسية. يمكن مشاهدة رقم الجهاز على الجانب الأمامي للفرن عند فتح البوابة

القضايا البيئية


التخلص من مواد التغليف

- المادة المستخدمة لتغليف الفرن يمكن إعادة استخدامها 100 بالمائة، وهي تحمل رمز إعادة التدوير (♻️). لهذا يجب التخلص من أجزاء التغليف المختلفة بطريقة مسؤولة، وضرورة مراعاة التامة للوائح السلطات المحلية التي تنظم التخلص من القمامة

التخلص من المنتج

- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات السوق الأوروبية EU/19/2012، بشأن نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE) من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة سوف تساعد في منع النتائج السلبية المحتملة للبيئة وصحة الإنسان، التي قد تنتج بخلاف ذلك عن التعامل غير الصحيح مع هذا المنتج.



- يشير الرمز  الموجود على المنتج أو المستندات المرفقة إلى أن هذا المنتج يجب عدم التعامل معه على أنه ضمن المخلفات المنزلية، ولكن يجب أخذه إلى نقطة تجميع مناسبة خاصة بإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية

نصائح لتوفير الطاقة

- قم فقط بتسخين الفرن تسخيناً مسبقاً إذا كان ذلك محدداً في جدول الطهي أو وصفة الطهي.
- استخدم قوالب الخبز السوداء أو المطلية باللون الأسود لأنها تمتص الحرارة بشكل أفضل.
- أطفئ الفرن قبل الوقت المحدد للطهي بـ 10/15 دقيقة. الطعام الذي يتطلب الطهي لمدة طويلة يستمر في الطهي حتى بعد إطفاء الفرن.

إعلان المطابقة

- هذا الفرن المخصص لملازمة لأطعمة، متوافق مع اللائحة الأوروبية (CE) رقم 1935/2004 وتم تصميمه وتصنيعه وبيعه بما يتوافق مع اشتراطات السلامة لنشرة "الفولتية المنخفضة" CE/95/2006 (التي تحل محل النشرة CEE/23/73 وتعديلاتها اللاحقة) واشتراطات الحماية لنشرة الكهرومغناطيسية "EMC" واشتراطات النشرة CE/108/2004. يلبي هذا الجهاز متطلبات التصميم الاقتصادي للوائح الأوروبية رقم 65/2014 ورقم 66/2014 فيما يتعلق بمطابقة المعيار الأوروبي EN 60350-1.

ضمان IKEA

ما مدة سريان ضمان IKEA؟

- يسري هذا الضمان لمدة خمس (5) سنوات من التاريخ الأصلي لشراء الجهاز من IKEA، إلا في الحالات التي يُسمى فيها الجهاز باسم LAGAN يسري فيها الضمان لمدة سنتين (2).
- إيصال المبيعات الأصلي مطلوب كدليل على الشراء. في حالة تنفيذ أعمال الصيانة لإطار الضمان، فلن يمدد هذا مدة الضمان على الجهاز.

أي الأجهزة لا يغطيها ضمان IKEA لمدة خمس سنوات (5)؟

نطاق الأجهزة الذي يحمل اسم LAGAN وجميع الأجهزة المشتراة من IKEA قبل الأول (1) من أغسطس 2007.

مَن الذي سيفنِّذ الخدمة؟

- سوف يقوم مزود الخدمة المعتمد من IKEA بتوفير الخدمة من خلال عمليات الخدمة التي يقدمها أو من خلال شبكة شركاء معتمدين لتقديم الخدمة.

ما الذي يغطيها هذا الضمان؟

- يغطي الضمان العيوب الموجودة في الجهاز والتي يكون سببها عيوب التصنيع وعيوب الخامات من تاريخ شراء المنتج من IKEA. ينطبق هذا الضمان على الأجهزة المنزلية فقط. الاستثناءات محددة تحت عنوان "ما الذي لا يغطيها هذا الضمان؟" أثناء فترة الضمان، سوف تُغطى تكاليف إصلاح العيوب مثل الإصلاحات وقطع الغيار والعمالة والتنقل، شريطة أن يكون الجهاز متاحاً للإصلاح بدون تكاليف خاصة. تنطبق توجيهات الاتحاد الأوروبي (رقم EG/44/99)، واللوائح المحلية ذات الصلة على هذه الشروط. تصبح الأجزاء المستبدلة ملكاً لـ IKEA.

ماذا سوف تفعل IKEA لمعالجة المشكلة؟

- سوف يفحص مزود الخدمة المعتمد من IKEA المنتج، ويقرر حسب تقديره الخاص إذا ما كان هذا المنتج خاضعاً للضمان. إذا أُعتبر المنتج خاضعاً للضمان، يقوم مزود الخدمة المعتمد من IKEA أو شريك IKEA من خلال عمليات الصيانة وحسب تقديره الخاص إما بإصلاح المنتج المعيوب أو استبداله ليحل محله منتج بنفس المواصفات أو بمواصفات مماثلة.

ما الذي لا يغطيها هذا الضمان؟

- البلي والاهتراء العاديين.
 - التلف المقصود أو الناجم عن الإهمال والتلف الناجم عن التصير في اتباع تعليمات التشغيل أو التركيب الخاطئ أو عند توصيل الجهاز بقطعة خاطئة، التلف الناجم عن التفاعل الكيميائي أو الكهربائي الكيميائي، الصدأ، التآكل الناجم عن الماء بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر التلف الناجم عن الكلس الزائد الموجود في إمداد الماء، والتلف الناجم عن الظروف البيئية غير العادية.
- الأجزاء الاستهلاكية بما في ذلك البطاريات والمصابيح. الأجزاء غير الوظيفية و أجزاء الزينة التي لا تؤثر على الاستخدام العادي للجهاز، بما في ذلك الخدوش والتغيرات الممكنة في اللون.
- التلف العرضي الناجم عن الأجسام الغريبة أو المواد أو التنظيف أو فتح المرشحات أو أنظمة التصريف أو أدرج الصابون.
- تلف الأجزاء التالية: زجاج السيراميك، الملحقات، سلال الأواني الفخارية وأدوات المائدة، أنابيب التصريف والتغذية، موانع التسرب، اللمبات وأغطيتها، الشبكات، والمقبض والحاويات، وأجزائها. باستثناء الحالات التي يُثبت فيها أن مثل هذه الأعطال ناجمة عن عيوب في التصنيع.
- الحالات التي لا يمكن فيها إيجاد العطل أثناء زيارة الفني. الإصلاحات التي لا ينفذها مزود الخدمة المعينون / أو شريك تقديم الخدمة المتعاقد والمعتمد أو حيثما تُستخدم قطع غيار غير أصلية.
- الإصلاحات الناجمة عن التركيب الخاطئ أو الذي يُنفذ بما يخالف المواصفات.
- استخدام الجهاز في بيئة غير منزلية، كالأستخدام المهني مثلاً.
- التلفيات الناجمة عن النقل. إذا قام عميل بنقل المنتج إلى منزله أو إلى عنوان آخر، تُعفى IKEA من أية مسؤولية عن أية أضرار قد تحدث نتيجة لذلك أثناء النقل. ومع ذلك، إذا قامت IKEA بتسليم المنتج إلى عنوان التسليم الخاص بالعميل، ثم حدث تلف في المنتج أثناء هذا التسليم فسوف تتحمل IKEA المسؤولية عن ذلك.
- تكلفة تنفيذ التركيب الأولي لجهاز IKEA.
- ومع ذلك، إذا قام مزود الخدمة المعين من IKEA أو من شركاء الخدمة المعتمدين بإصلاح أو استبدال الجهاز بموجب شروط هذا الضمان، فإن مزود الخدمة المعين من IKEA أو من شركاء الخدمة المعتمدين سوف يعيد تركيب الجهاز الذي أصلح أو تركيب بديل له إذا تطلب الأمر.
- هذا لا ينطبق في إيرلندا، يجب على العميل الاتصال بخدمة ما بعد البيع المحلية المعتمدة من IKEA أو مزود الخدمة المعين للحصول على المزيد من المعلومات.

(لبريطانيا العظمى فقط)

- لا تنطبق هذه القيود على الأعمال الخالية من العيوب التي ينفذها فني مؤهل ومتخصص باستخدام قطع الغيار الأصلية من أجل تعديل الجهاز حسب المواصفات التقنية للسلامة في بلد آخر في الاتحاد الأوروبي.

كيفية تطبيق قانون البلد

يكفل لك ضمان IKEA حقوقك القانونية المحددة والتي تغطي أو تتجاوز جميع المطالب القانونية المحلية. ومع ذلك لا تقيد هذه الشروط بأي طريقة كانت من حقوق المستخدم التي تنص عليها التشريعات المحلية.

منطقة سريان الضمان

بالنسبة إلى الأجهزة المشتراة من بلد في الاتحاد الأوروبي، والمأخوذة إلى بلد آخر في الاتحاد الأوروبي، فسوف يتم تقديم الخدمات في إطار شروط الضمان العادية في البلد الجديد. يوجد التزام بتنفيذ الخدمات في إطار الضمان فقط إذا كان الجهاز ممتلئاً ومثبتاً طبقاً للآتي:

- المواصفات التقنية للبلد الذي تُقدم فيه المطالبة بالضمان؛
- تعليمات التجميع ومعلومات السلامة في دليل المستخدم.

خدمات ما بعد البيع المخصصة لأجهزة IKEA

فضلاً لا تتردد في الاتصال بمركز الخدمة المعتمد والمعين من IKEA للقيام بالتالي:

- تقديم طلب الخدمة بموجب هذا الضمان؛
 - طلب إيضاحات بشأن تركيب جهاز IKEA في أثاث المطبخ المخصص من قبل IKEA.
 - طلب إيضاحات بشأن وظائف أجهزة IKEA.
- لضمان تزويدك بأفضل مساندة من جانبنا، فضلاً اقرأ بعناية تعليمات التجميع و/أو دليل المستخدم قبل الاتصال بنا.

كيفية الوصول إلينا إذا احتجت إلى خدمتنا

فضلاً راجع الصفحة الأخيرة من هذا الدليل للاطلاع على قائمة كاملة بمراكز الخدمة المعتمدين والمعنيين من IKEA وأرقام الهواتف المحلية.



من أجل تزويدك بخدمة أسرع، نوصيك باستخدام أرقام الهاتف المحددة والمدونة في هذا الدليل. اتصل دائماً بالأرقام الموجودة في دليل الجهاز المحدد الذي تحتاج إلى مساندة له. فضلاً اذكر دائماً الرقم المسلسل للجهاز (المكون من 8 أرقام)، و12 رقم خدمة موجود على شريحة بيانات الجهاز.

**احتفظ بإيصال المبيعات!**

إنه الإثبات الذي يدل على الشراء، وهو مطلوب من أجل سريان الضمان. إيصال المبيعات يذكر أيضاً اسم IKEA والرقم المسلسل للمنتج (8 أرقام) لكل جهاز اشترينته.

هل تريد الحصول على مساندة إضافية؟

للإجابة عن أية أسئلة إضافية لا تتعلق بخدمة ما بعد البيع لأجهزتك فضلاً اتصل بأقرب متجر معتمد من IKEA. نوصيك بقراءة وثائق الجهاز بعناية قبل الاتصال بنا.

**BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN**

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer:	026200311
Tarief/Tarif/Tarif:	Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif
Openingstijd:	Maandag - Vrijdag 8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi 8.00 - 20.00
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag 8.00 - 20.00

БЪЛГАРИЯ

Телефонен номер:	02 4003536
Тарифа:	Локална тарифа
Работно време:	понеделник - петък 8.00 - 20.00

ČESKÁ REPUBLIKA

Telefonní číslo:	225376400
Sazba:	Místní sazba
Pracovní doba:	Pondělí - Pátek 8.00 - 20.00

DANMARK

Telefonnummer:	70150909
Takst:	Lokal takst
Åbningstid:	Mandag - fredag 9.00 - 21.00 Lørdag 9.00 - 18.00 (Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk)

DEUTSCHLAND

Telefon-Nummer:	06929993602
Tarif:	Ortstarif
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag 8.00 - 20.00

ΕΛΛΑΔΑ

Τηλεφωνικός αριθμός:	2109696497
Χρέωση:	Τοπική χρέωση
Ώρες λειτουργίας:	Δευτέρα - Παρασκευή 8.00 - 20.00

ESPAÑA

Teléfono:	913754126
Tarifa:	Tarifa local
Horario:	Lunes - Viernes 8.00 - 20.00 (España Continental)

FRANCE

Numéro de téléphone:	0170480513
Tarif:	Prix d'un appel local
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi 9.00 - 21.00

HRVATSKA

Broj telefona:	0800 3636
Tarifa:	Lokalna tarifa
Radno vrijeme:	Ponedjeljak - Petak 8.00 - 20.00

ÍSLAND

Símanúmer:	5852409
Kostnaður við símtal:	Almennt mínútuverð
Opnunartími:	Mánudaga - Föstudaga 9.00 - 17.00

ITALIA

Telefono:	0238591334
Tariffa:	Tariffa locale
Orari d'apertura:	Lunedì - Venerdì 8.00 - 20.00

LIETUVIŲ

Telefono numeris:	(0) 520 511 35
Skambučio kaina:	Vietos mokėstis
Darbo laikas:	Nuo pirmadienio iki penktadienio 8.00 - 20.00

MAGYARORSZÁG

Telefon szám:	(06-1)-3285308
Tarifa:	Helyi tarifa
Nyitvatartási idő:	Hétfőtől Péntekig 8.00 - 20.00

NEDERLAND

Telefoon:	09002354532 en/of 0900 BEL IKEA
Tarief:	15 cent/min., starttarief 4.54 cent en gebruikelijke belkosten

Openingstijd:	Maandag t/m - Vrijdag 8.00 - 20.00
Zaterdag	9.00 - 20.00
Zondag	gesloten

NORGE

Telefon nummer:	23500112
Takst:	Lokal takst
Åpningstider:	Mandag - fredag 8.00 - 20.00

ÖSTERREICH

Telefon-Nummer:	013602771461
Tarif:	Ortstarif
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag 8.00 - 20.00

POLSKA

Numer telefonu:	225844203
Stawka:	Koszt połączenia według taryfy operatora
Godziny otwarcia:	Poniedziałek - Piątek 8.00-20.00

PORTUGAL

Telefone:	213164011
Tarifa:	Tarifa local
Horário:	Segunda - Sexta 9.00 - 21.00

REPUBLIC OF IRELAND

Phone number:	016590276
Rate:	Local rate
Opening hours:	Monday - Friday 8.00 - 20.00

ROMÂNIA

Număr de telefon:	021 2044888
Tarif:	Tarif local
Orar:	Luni - Vineri 8.00 - 20.00

РОССИЯ

Телефонный номер:	84957059426
Стоимость звонка:	Местная стоимость звонка
Время работы:	Понедельник - Пятница 9.00 - 21.00 (Московское время)

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefono:	0225675345
Tarif/Tarif/Tariffa:	Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag 8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi 8.00 - 20.00
Orario d'apertura:	Lunedì - Venerdì 8.00 - 20.00

SLOVENSKO

Telefónne číslo:	(02) 50102658
Cena za hovor:	Cena za miestny hovor
Pracovná doba:	Pondelok až piatok 8.00 - 20.00

SRBIJA

<http://www.ikea.com>

SUOMI

Puhelinnumero:	0981710374
Hinta:	Yksikköhinta
Aukioloaika:	Maanantaista perjantaihin 8.00 - 20.00

SVERIGE

Telefon nummer:	0775-700 500
Taxa:	Lokal samtal
Öppet tider:	Måndag - Fredag 8.30 - 20.00 Lördag - Söndag 9.30 - 18.00

UNITED KINGDOM

Phone number:	02076601517
Rate:	Local rate
Opening hours:	Monday - Friday 9.00 - 21.00

المغرب

+21 2522332990	هاتف:
0522332990	
12.30 - 9.00	أوقات الدوام:
18.00 - 14.30	

numéro de service (code à 12 chiffres) que vous trouverez sur la plaque d'identification apposée sur l'appareil.

i **CONSERVEZ IMPERATIVEMENT L'ORIGINAL DE VOTRE TICKET DE CAISSE, FACTURE OU BON DE LIVRAISON AVEC LE LIVRET DE GARANTIE !**

Ils vous seront nécessaires comme preuve de l'achat pour vous permettre de bénéficier de la présente garantie. Vous y retrouverez notamment la désignation et la référence IKEA (code à 8 chiffres) de chaque appareil acheté.

Besoin d'aide supplémentaire?

Si vous avez des questions supplémentaires sur les conditions d'application des garanties IKEA (étendues et limites, produits couverts), adressez-vous à votre magasin IKEA le plus proche. Adresse et horaires sur le site www.IKEA.fr, dans le catalogue IKEA ou par téléphone au 0825 10 3000 (0,15 €/mn).

responsabilité. »

- Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »
- Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :
 - 1° Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
 - 2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

«De la garantie des défauts de la chose vendue» (extrait du code civil)

- Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »
- Art. 1648 (1er alinéa). « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

Où s'applique la présente garantie ?

Sous réserve de conformité aux spécifications techniques et réglementations applicables et propres à chaque pays le cas échéant, les garanties pourront être

exercées auprès de l'organisation IKEA locale du pays où le produit est utilisé sur tout le territoire de l'Union Européenne (hors DOM et TOM). Les conditions de garantie, étendues et limites, sont celles applicables sur le marché local. Il est recommandé de se les procurer auprès de l'organisation IKEA locale.

Le centre de réparation et d'entretien agréé applicable à vos appareils électroménagers IKEA :

N'hésitez pas à contacter le centre d'entretien et de réparation agréé IKEA pour :

1. requérir la mise en oeuvre du service dans le cadre de cette garantie contractuelle.
2. obtenir des conseils pour l'installation de l'appareil IKEA dans un meuble de cuisine IKEA prévu à cet effet.
3. obtenir des informations pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Pour pouvoir vous apporter la meilleure assistance, assurez-vous d'avoir lu attentivement les instructions de montage et/ou le manuel de l'utilisateur avant de nous contacter.

Comment nous joindre pour la mise en oeuvre de la présente garantie ?



- i** Dans le but de vous fournir un service rapide, veuillez utiliser le numéro de téléphone spécifique à votre pays indiqué dans le manuel. Veuillez toujours vous reporter aux numéros énoncés dans le livret fourni spécifiquement avec l'appareil IKEA pour lequel vous avez besoin d'assistance. Avant de nous appeler, assurez vous de disposer de la référence IKEA (code à 8 chiffres) et du

- d'approvisionnement.
- Les pièces d'usure normale dites pièces consommables, comme par exemple les piles, les ampoules, les filtres, les joints, tuyaux de vidange, etc. qui nécessitent un remplacement régulier pour le fonctionnement normal de l'appareil.
- Les dommages aux éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, notamment les rayures, coupures, éraflures, décoloration.
- Les dommages accidentels causés par des corps ou substances étrangers et par le nettoyage et déblocage des filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments pour détergent.
- Les dommages causés aux pièces suivantes : verre céramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et d'évacuation, joints, lampes et protections de lampes, écrans, boutons et poignées, châssis et parties de châssis.
- Les frais de transport de l'appareil, de déplacement du réparateur et de main-d'oeuvre relatif à un dommage non garanti ou non constaté par le réparateur agréé.
- Les réparations effectuées par un prestataire de service et /ou un partenaire non agréés, ou en cas d'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine, toute réparation de fortune ou provisoire restant à la charge du client qui supporterait en outre, les conséquences de l'aggravation éventuelle du dommage en résultant.
- L'utilisation en environnement non domestique, par exemple usage professionnel ou collectif, ou dans un lieu public.
- Les dommages liés au transport lorsque l'appareil est emporté par le client lui-même ou un prestataire de transport qu'il a lui-même désigné. Lorsque l'appareil est livré par IKEA,

les dommages résultant du transport seront pris en charge par IKEA. Le client doit vérifier ses colis et porter IMPÉRATIVEMENT sur le bon de livraison des RESERVES PRECISES : indication du nombre de colis manquants et/ou endommagés, et description détaillée du dommage éventuel (emballage ouvert ou déchiré, produit détérioré ou manquant, etc.)

- Les coûts d'installation initiaux. Toutefois, si le prestataire de service ou son partenaire agréé procède à une réparation ou un remplacement d'appareil selon les termes de la présente garantie, le prestataire de service ou son partenaire agréé ré-installeront le cas échéant l'appareil réparé ou remplacé.

La garantie reste toutefois applicable aux appareils ayant fait l'objet d'une adaptation dans le respect des règles de l'art par un spécialiste qualifié avec des pièces d'origine du fabricant pour une mise en conformité de l'appareil aux spécifications techniques d'un autre pays membre de l'Union Européenne.

Rappel des dispositions légales :

Le fabricant s'engage à garantir la conformité des biens au contrat ainsi que les éventuels vices cachés, conformément aux dispositions légales figurant ci-après, sans que cela ne fasse obstacle à la mise en oeuvre de la garantie commerciale ci-dessus consentie lorsque celle-ci est plus étendue que la garantie légale.

« Garantie légale de conformité » (extrait du code de la consommation)

- Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa

Que couvre cette garantie ?

La présente garantie IKEA couvre les défauts de construction et de fabrication susceptibles de nuire à une utilisation normale, à compter de la date d'achat chez IKEA par le client. Elle ne s'applique que dans le cadre d'un usage domestique. Les exclusions sont reprises dans la section "Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de cette garantie ?"

Les présentes conditions de garantie couvrent les frais de réparation, de pièces de rechange, de main d'oeuvre et de déplacement du personnel à domicile pendant une période de cinq (5) ans, ramenée à deux (2) ans sur la série LAGAN, à compter de la date d'achat chez IKEA, sous réserve que les défauts soient couverts et à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales. Voir aussi "Rappel des dispositions légales". Les pièces remplacées deviennent la propriété de IKEA. Ces dispositions ne s'appliquent pas aux réparations effectuées sans autorisation du prestataire de services IKEA.

Que ferons-nous pour remédier au problème ?

Dans le cadre de cette garantie, le prestataire de service désigné par IKEA, examinera le produit. Si après vérification, et hormis mise en oeuvre de la garantie légale, il est reconnu que votre réclamation est couverte par la présente garantie contractuelle, il sera procédé à la réparation du produit défectueux, ou en cas d'impossibilité de réparation, à son remplacement par le même article ou par un article de qualité et de technicité comparable. Compte tenu des évolutions technologiques, l'article de remplacement de qualité équivalente peut être d'un prix inférieur au modèle acheté. Si aucun article équivalent n'est disponible, et en cas d'impossibilité totale ou partielle de réparation reconnue par le prestataire

de IKEA ou son représentant agréé, sous réserve que les conditions d'application de la garantie soient remplies, IKEA procédera au remboursement total ou partiel de l'appareil reconnu défectueux.

Le prestataire de service désigné par IKEA s'engage à tout mettre en oeuvre pour apporter une solution rapide et satisfaisante dans le cadre de cette garantie mais ni IKEA, ni le prestataire ne sauraient être tenus pour responsables des cas de forces majeurs, tels que définis par la jurisprudence, susceptibles d'empêcher l'application correcte de la garantie.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de la présente garantie ?

- L'usure normale et graduelle inhérente aux appareils électroménagers, compte tenu de la durée de vie et du comportement communément admis pour des produits semblables.
- Les dommages engageant la responsabilité d'un tiers ou résultant d'une faute intentionnelle ou dolosive.
- Les dommages résultant du non respect des consignes d'utilisation, d'une mauvaise installation non conforme aux instructions du fabricant et/ou aux règles de l'art, notamment en matière de raccordement au réseau électrique, ou aux arrivées d'eau ou de gaz qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié.
- Les dommages tels que, entre autres, le vol, la chute ou le choc d'un objet, l'incendie, la décoloration à la lumière, les brûlures, l'humidité ou la chaleur sèche excessive ou toute autre condition environnementale anormale, les coupures, les éraflures, toute imprégnation par un liquide, les réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion, ou un dégât des eaux résultant entre autres, d'un taux de calcaire trop élevé dans l'eau

n'intervienne pour réparation sur l'appareil (sauf cas de force majeure ou carence prolongée du vendeur).

(*) Voir la notice d'emploi et d'entretien et les conditions d'application de la garantie contractuelle

Garantie contractuelle IKEA

PRIX : rien à payer en sus.

DUREE : 5 (cinq) ans.

POINT DE DEPART : à compter de la date d'achat chez IKEA.

RÉPARATION DE L'APPAREIL :

- remplacement des pièces, main-d'oeuvre, déplacement, transport des pièces ou de l'appareil : oui
- garantie des pièces remplacées : non
- délai d'intervention : fonction du type de réparation et porté à la connaissance de l'acheteur avant intervention.

REPLACEMENT OU REMBOURSEMENT DE L'APPAREIL (en cas d'impossibilité de réparation reconnue par le vendeur et le constructeur) : oui

Pour mettre en oeuvre le service après-vente en cas de panne couverte par la garantie contractuelle, ou pour obtenir des informations techniques pour la mise en service ou le bon fonctionnement de l'appareil, contacter IKEA au numéro de téléphone respectif, suivant le pays, indiqué à la fin de cette notice et correspondant à votre appareil.

Conservez votre preuve d'achat avec le document de garantie, ils vous seront nécessaires pour la mise en oeuvre de la garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE CONTRACTUELLE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie ?

La présente garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat chez IKEA d'un appareil électroménager de l'assortiment cuisines, à l'exception des appareils LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans.

L'original du ticket de caisse, de la facture ou du bon de livraison en cas de vente à distance sera exigé comme preuve de l'achat. Conservez-le dans un endroit sûr. La réparation ou le remplacement du produit défectueux n'a pas pour conséquence de prolonger la durée initiale de garantie. Toutefois, conformément à l'art. L.211-16 du Code de la Consommation, toute période d'immobilisation du produit, pour une remise en état couverte par la garantie, d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir à la date de la demande d'intervention du consommateur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Quels sont les appareils électroménagers couverts par la garantie ?

La garantie IKEA de cinq (5) ans couvre tous les appareils électroménagers de l'assortiment cuisines, hors appareils de la série LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans, achetés chez IKEA à compter du 1er août 2007.

Quels sont les appareils électroménagers exclus de la présente garantie ?

Les appareils électroménagers portant le nom de LAGAN, et tous les appareils électroménagers de l'assortiment cuisines IKEA achetés avant le 1er août 2007.

Qui est couvert par la garantie ?

La présente garantie concerne l'acheteur agissant en qualité de consommateur à compter de la date d'achat du produit.

Qui exécutera les prestations dans le cadre de la garantie ?

Le prestataire de services désigné par IKEA fournira l'assistance de son réseau de réparateurs agréés pour vous servir dans le cadre de cette garantie. Pour la mise en oeuvre, veuillez vous reporter à la rubrique «Comment nous joindre ».

GARANTIE IKEA

CONTRAT DE GARANTIE ET DE SERVICE APRES-VENTE IKEA

Décret n° 87-1045 relatif à la présentation des écrits constatant les contrats de garantie et de service après-vente (J.O.R.F. du 29 décembre 1987).

Préalablement à la signature du bon de commande, le vendeur indiquera à l'acheteur les installations nécessaires pour assurer le branchement de l'appareil selon les règles de l'art.

Numéros de modèle et de série (Reporter ici le numéro d'identification porté sur l'étiquette code barre du produit)

Modèle :

N° de série :

Date d'achat (Reporter ici la date d'achat portée sur votre ticket de caisse) :

Le vendeur est tenu de fournir une marchandise conforme à la commande.

Livraison et mise en service

Livraison à domicile : oui, si demandée par le client (selon modalités définies et mentionnées sur la facture d'achat ou le bon de commande).

Gratuite : non (tarif et modalités disponibles en magasin et fournis au client au moment de la commande ou de l'achat).

Mise en service : non.

En cas de défauts apparents ou d'absence de notice d'emploi et d'entretien, l'acheteur a intérêt à les faire constater par écrit par le vendeur ou le livreur lors de l'enlèvement de la livraison ou de la mise en service.

Garantie Légale (sans supplément de prix)

A la condition que l'acheteur fasse la preuve du défaut caché, le vendeur doit légalement en réparer toutes les conséquences (art.1641 et suivants du Code Civil). Si l'acheteur s'adresse aux tribunaux, il doit le faire dans un délai de deux ans à compter de la découverte du défaut caché (art.1648 du Code Civil).

Nota - En cas de recherche de solutions amiables préalablement à toute action en justice, il est rappelé qu'elles n'interrompent pas le délai de prescription. La réparation des conséquences du défaut caché, lorsqu'il a été prouvé, comporte, selon la jurisprudence:

- soit la réparation totalement gratuite de l'appareil, y compris les frais de main-d'oeuvre et de déplacement au lieu de la mise en service ;
- soit son remplacement ou le remboursement total ou partiel de son prix au cas où l'appareil serait totalement ou partiellement inutilisable ;
- et l'indemnisation du dommage éventuellement causé aux personnes ou aux biens par le défaut de l'appareil.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le constructeur.

Litiges éventuels

En cas de difficulté vous avez la possibilité, avant toute action en justice, de rechercher une solution amiable, notamment avec l'aide :

- d'une association de consommateurs ;
- ou d'une organisation professionnelle de la branche;
- ou de tout autre conseil de votre choix.

Il est rappelé que la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'art.1648 du Code Civil.

Il est aussi rappelé qu'en règle générale et sous réserve de l'appréciation des tribunaux, le respect des dispositions de la présente garantie contractuelle suppose :

- Que l'acheteur honore ses engagements financiers envers le vendeur;
- Que l'acheteur utilise l'appareil de façon normale; (*)
- Que pour les opérations nécessitant une haute technicité aucun tiers non agréé par le vendeur ou le constructeur

Branchements électriques

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

Si un remplacement du cordon d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) s'avère nécessaire, cette opération doit être effectuée par un électricien qualifié uniquement. Adressez-vous au Centre d'entretien et de réparation agréé IKEA.

Conseils pour la protection de l'environnement


Élimination des emballages

- Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables, comme l'indique le symbole de recyclage (♻️). Par conséquent, ne les jetez jamais dans la nature et respectez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive européenne 2012/19/UE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



- Le symbole  apposé sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Conseils d'économie d'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson, figurant sur la Fiche produit séparée, ou votre recette le précise.

- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ils absorbent mieux la chaleur.
- Éteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Les aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long continueront à cuire en utilisant la chaleur résiduelle du four.

Déclaration de conformité

- Ce four est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires et est conforme à la réglementation européenne (CE) n° 1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive « Basse Tension » 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.
- Cet appareil est conforme aux exigences de conception éco-énergétique des réglementations européennes n° 65/2014 et 66/2014, conformément à la norme européenne EN 60350-1.

Pizza

Graissez légèrement la plaque pour obtenir une pizza au fond croustillant. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

Fonction levage

Il est conseillé de toujours couvrir la pâte avec un torchon humide avant de la mettre au four. Avec cette fonction, le temps de levage est réduit d'un tiers environ par rapport au temps de levage à température ambiante (20-25 °C). Le temps de levage pour 1 kg de pâte à pizza est d'environ une heure.

Conseils d'utilisation et suggestions

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la meilleure fonction à utiliser pour un aliment donné, à cuire sur un ou plusieurs gradins simultanément. Les temps de cuisson sont effectifs à partir de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (le cas échéant). Les températures et les temps de cuisson sont indicatifs et dépendent de la quantité des aliments et du type d'accessoire utilisé. Commencez par utiliser les valeurs les plus basses conseillées et, si le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant, augmentez les valeurs. Il est conseillé d'utiliser les accessoires fournis et des moules ou plats en métal foncé, dans la mesure du possible. Il est également possible d'utiliser des casseroles et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson augmentent alors légèrement. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils donnés dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires fournis à positionner sur les différents gradins.

Cuisson simultanée d'aliments différents

La fonction "CHALEUR PULSÉE" permet de cuire simultanément sur différents gradins plusieurs aliments nécessitant une même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes). Sortez les aliments nécessitant un temps de cuisson inférieur et laissez la cuisson continuer pour ceux dont le temps de cuisson est plus important.

Desserts

- Faites cuire la pâtisserie sur un seul gradin avec la fonction convection naturelle. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et disposez les moules décalés sur les grilles, de manière à favoriser la circulation de l'air.

- Pour vérifier si le gâteau est cuit, introduisez un cure-dent au centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules anti-adhésifs, ne beurrez pas les bords car le gâteau risquerait de ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau "retombe" en cours de cuisson, utilisez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger plus délicatement la pâte.
- La pâtisserie avec une garniture moelleuse (gâteaux au fromage ou tartes aux fruits) requiert la fonction "CONVECTION FORCÉE". Si le fond de la tarte est trop humide, placez-le sur un gradin inférieur et saupoudrez la base de chapelure ou de biscuits émiettés avant de la garnir.

Viande

- Utilisez n'importe quel type de plat adapté à la taille de la viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon sur le fond du plat et mouillez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four 10 à 15 minutes ou enveloppez-le dans du papier aluminium.
 - Si vous souhaitez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais nécessitent un temps de cuisson supérieur. Pour éviter de faire brûler leur surface, éloignez-les du gril en plaçant la grille sur un gradin inférieur. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson.
- Il est conseillé d'installer une lèchefrite avec un demi-litre d'eau directement en dessous de la grille sur laquelle la viande à griller a été placée, de façon à recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

- Sortez tous les accessoires du four et faites-le chauffer à 200 °C pendant une heure environ, de façon à faire disparaître les odeurs et les fumées qui se dégagent des matériaux isolants et des graisses de protection.

Pendant l'utilisation

- Évitez de déposer des objets lourds sur la porte du four pour ne pas l'endommager.
- Évitez de prendre appui sur la porte et ne suspendez aucun objet à la poignée.
- Évitez de recouvrir l'intérieur du four avec des feuilles d'aluminium.
- Ne versez jamais d'eau à l'intérieur d'un four chaud. Cela risquerait d'endommager le revêtement en émail.
- Ne déplacez jamais les ustensiles de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four, sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Veillez à ce que le cordon électrique d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité ne puisse entrer en contact avec les parties chaudes du four ni ne se coince dans la porte.
- Évitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.

Dispositif de verrouillage du four

Pour ouvrir la porte avec le dispositif de verrouillage du four, reportez-vous à la figure 1.

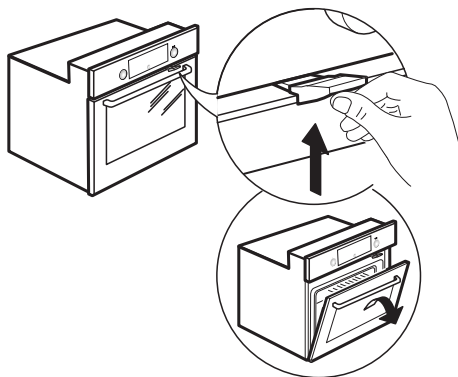


Fig. 1

Il est possible de retirer le dispositif de sécurité du four en suivant les images (fig. 2).

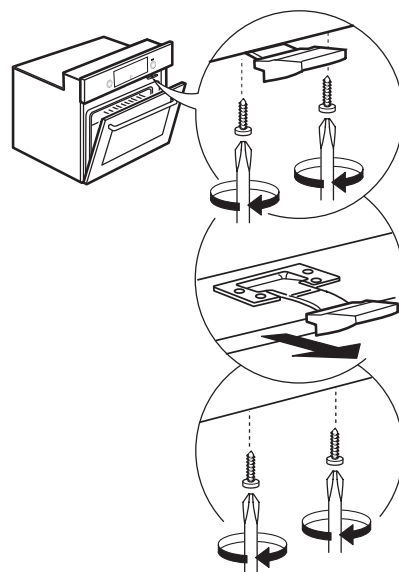


Fig. 2

Caractéristiques techniques

Type de produit : Four électrique encastrable	
Code d'identification du modèle : BEJUBLAD 603.009.01, BEJUBLAD 403.009.02, BEJUBLAD 603.008.97 BEJUBLAD 403.008.98, RAFFINERAD 003.009.18, RAFFINERAD 803.009.19	
Nombre de cavités	1
Type de chauffage	Électrique
Nombre de fonctions	11
Volume utile. Calculé grilles porte-accessoires latérales et panneaux catalytiques déposés l	65
Aire correspondant à la surface de la plus grande plaque à pâtisserie cm ²	1200
Classe d'efficacité énergétique (consommation la plus basse)	A+
Indice d'efficacité énergétique	81,9
Consommation d'énergie Fonction convection naturelle (avec charge standard et résistances de voûte et de sole) kWh/cycle	0,87
Consommation d'énergie Fonction chaleur pulsée ECO (avec charge standard et système de chauffage à air pulsé) kWh/cycle	0,67
Résistance voûte W	2450
Résistance inférieure W	1150
Résistance gril W	2450
Résistance ventilateur W	2000
Ventilateur de refroidissement (W)	12-21
Ampoule du four (W)	40
Puissance nominale du ventilateur de four (W)	12-21
Puissance totale (W)	2600
Dimensions	
Largeur (mm)	595
Hauteur mm	595
Profondeur mm	564

Que faut-il faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Pas de courant.	Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
	Le four n'est pas branché.	Branchez le four à l'alimentation électrique.
		Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.
La porte ne s'ouvre pas		Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.
Le bandeau d'affichage électronique ne fonctionne pas :		Si la lettre "F" suivie d'un numéro s'affiche, contactez le centre d'entretien et de réparation agréé le plus proche. Dans ce cas, spécifiez le numéro qui suit la lettre "F".

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

- Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème par vous-même à l'aide des suggestions de la section "Ce qu'il convient de faire si ...".
- Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème a été éliminé.

Si, après ces contrôles, le problème persiste, adressez-vous au centre d'entretien et de réparation agréé IKEA.

Veuillez toujours spécifier :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact du four ;
- la référence (numéro suivant le mot "Service" sur la plaque signalétique) apparaissant sur le bord intérieur droit

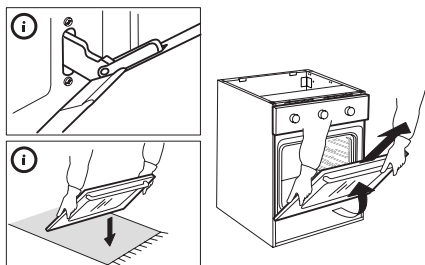
de l'enceinte du four (visible lorsque la porte est ouverte) ;

SERVICE 0000 000 00000

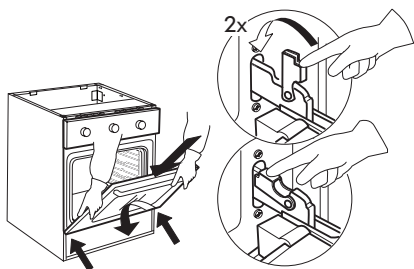


- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Si le four 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).

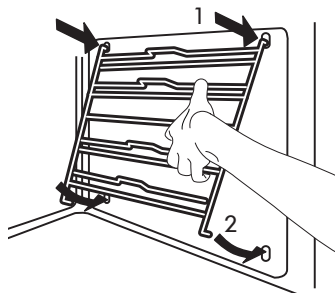


Pour remonter la porte



Pour déposer les grilles porte-accessoires latérales

Déplacez la grille latérale vers le haut jusqu'à ce que les deux bornes inférieures soient débloquées puis faites pivoter la grille vers le centre du four. Pour remettre la grille en place, procédez dans l'ordre inverse de la dépose.



Pour remplacer l'ampoule arrière

1. Débranchez le four.

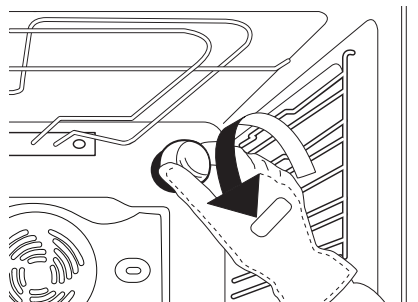


Fig. 5

2. Dévissez le cache de l'ampoule (fig. 5), remplacez l'ampoule grillée par une neuve (voir la remarque concernant le type d'ampoule utilisé) et revissez le cache.
3. Rebranchez le four.

REMARQUE :

- Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 40W/230 V type G9, T300 °C (selon modèle).
- L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électriques et n'est pas destinée à être utilisée pour un éclairage de pièce de pièce (Règlement (CE) n° 244/2009 de la Commission).
- Ces ampoules sont disponibles auprès du centre d'entretien et de réparation agréé IKEA.


Nettoyage et entretien

NETTOYAGE

AVERTISSEMENT !


- Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un jet d'eau sous haute pression ni d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.
- Débranchez l'appareil.

Extérieur du four

 **REMARQUE IMPORTANTE :** n'utilisez en aucun cas des produits corrosifs ou des détergents abrasifs. En cas de contact accidentel d'un tel produit avec le four, essuyez immédiatement ce dernier avec un chiffon humide.

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. S'il est très sale, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de détergent à vaisselle. Essuyez avec un chiffon sec.

Enceinte du four

 **REMARQUE IMPORTANTE :** n'utilisez pas d'éponges abrasives ni de paille de fer. À la longue, celles-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les instructions du fabricant.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié. Pour faciliter le nettoyage du four, la porte peut être retirée (référez-vous à la section "Entretien"). La vitre intérieure est lisse pour faciliter le nettoyage.

Remarque : pendant les cuissons prolongées d'aliments à forte teneur en eau (par exemple, pizzas, légumes, etc.), de la condensation risque de se former à l'intérieur de la porte et sur le pourtour du joint. Dès que le four est froid, essuyez l'intérieur de la porte avec un chiffon ou une éponge.

Accessoires

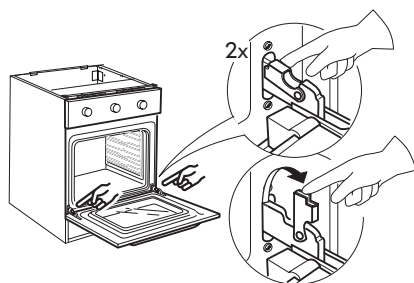
- Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant du détergent à vaisselle immédiatement après leur utilisation, en les manipulant avec des gants isolants ou des maniques s'ils sont encore chauds.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.








ENTRETIEN

AVERTISSEMENT !





- Munissez-vous de gants de protection.
- Assurez-vous que le four est froid avant d'effectuer les opérations suivantes.
- Débranchez le four.










Pour démonter la porte













Type d'aliment	Fonction	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires
Pommes de terre au four		–	2	2 (moyenne)	35-50	Lèche-frite / plaque à pâtisserie (retourner les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Légumes gratinés		–	2	3 (élevée)	10-15	Plaque sur grille
Lasagnes et viande		X	1-3	200	50-100*	Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèche-frite ou plaque sur grille
Viande et pommes de terre		X	1-3	200	45-100*	Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèche-frite ou plaque sur grille
Poisson et légumes		X	1-3	180	30-50*	Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèche-frite ou plaque sur grille
Rôtis de viande farcis		–	3	200	80-120*	Lèche-frite ou plaque sur grille
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)		–	3	200	50-100*	Lèche-frite ou plaque sur grille









* La durée de cuisson est approximative. Les aliments peuvent être retirés du four à des moments différents, en fonction du goût personnel.

Type d'aliment	Fonction	Préchauf- fage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires
Saucisses/ brochettes/ côtelettes/ hamburgers		–	4	2-3 (moyenne- élevée)	15-40	Grad. 4 : grille (retourner les aliments à mi- cuisson) Grad. 3 : lèche-frite avec eau
Poulet rôti 1-1,3 Kg		X	2	2 (moyenne)	50-65	Grad. 2 : grille (retourner les aliments aux 2/3 de la cuisson) Grad. 1 : lèche-frite avec eau
				3 (élevée)	60-80	Grad. 2 : tournebroche Grad. 1 : lèche-frite avec eau
Rosbif saignant 1 Kg		–	2	2 (moyenne)	35-50	Plaque sur grille (retourner les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Gigot d'agneau/ Jarrets		–	2	2 (moyenne)	60-90	Lèche-frite ou plaque sur grille (retourner les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)

Type d'aliment	Fonction	Préchauf- fage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires
Vol-au-vent/ biscuits salés en pâte feuilletée		X	2	190-200	20-30	Lèchefrite/ plaque à pâtisserie
		X	1-3	180-190	20-40	Grad. 3 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite
Lasagnes/ Pâtes au four/ Cannellonis/ Flans		X	2	190-200	30-60	Lèchefrite ou plaque sur grille
Agneau/Veau/ Bœuf/Porc 1 kg		X	2	190-200	70-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poulet/Lapin/ Canard 1 kg		X	2	200-230	50-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
Dinde / Oie 3 Kg		X	1-2	190-200	80-130	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		X	2	180-200	40-60	Lèchefrite ou plaque sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		X	2	170-190	30-60	Plaque sur grille
Toast		-	4	3 (élevée)	2-5	Grille
Filets/darnes de poisson		-	4	2 (moyenne)	20-35	Grad. 4 : grille (retourner les aliments à mi- cuisson) Grad. 3 : lèchefrite avec eau

Type d'aliment	Fonction	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires
Meringues		X	2	90	110-150	Lèche-frite/ plaque à pâtisserie
		X	1-3	90	130-150	Grad. 3 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèche-frite
Pain/Pizza/ Fougasse		X	2	190-250	15-50	Lèche-frite/ plaque à pâtisserie
		X	1-3	190-250	25-50	Grad. 3 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèche-frite
Pain		X	2	180-220	30-50	Lèche-frite/ plaque à pâtisserie ou grille
Pizza		X	2	220-250	15-30	Lèche-frite/ plaque à pâtisserie
Pizzas surgelées		X	2	250	10-15	Grad. 2 : lèche-frite / plaque à pâtisserie ou grille
		X	1-3	250	10-20	Grad. 3 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèche-frite
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		X	2	180-190	35-45	Moule à gâteau sur grille
		X	1-3	180-190	45-60	Grad. 3 : moule à gâteau sur grille Grad. 2 : moule à gâteau sur grille

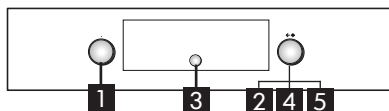
Tableaux de cuisson


Type d'aliment	Fonction	Préchauf- fage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires
Gâteaux levés		X	2	160-180	30-90	Moule à gâteau sur grille
		X	1-3	160-180	30-90	Grad. 3 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Tourtes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel aux pommes, tarte aux fruits)		-	2	160-200	30-85	Lèchefrite/ plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
		X	1-3	160-200	35-90	Grad. 3 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits/ Tartelettes		X	2	170-180	15-45	Lèchefrite/ plaque à pâtisserie
		X	1-3	150-170	20-45	Grad. 3 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite
Choux ronds		X	2	180-200	30-40	Lèchefrite/ plaque à pâtisserie
		X	1-3	180-190	35-45	Grad. 3 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite

symbole  : "BREAD" AUTO s'affiche.

- Appuyez sur **C** pour sélectionner la fonction.
- Tournez le bouton "Navigation" **B** pour régler la température souhaitée (entre 180 °C et 220 °C), puis confirmez avec la touche **C**.
- Tournez le bouton "Navigation" **B** pour régler la durée de cuisson désirée et appuyez sur **C** pour lancer la cuisson.

Pizza



- Tournez le bouton "Fonctions" **A** sur le symbole  : "BREAD" s'affiche. Pour sélectionner la fonction "PIZZA", procédez comme suit :
- Tournez le bouton "Navigation" **B** : "PIZZA" s'affiche à l'écran.
- Appuyez sur **C** pour sélectionner la fonction.
- Tournez le bouton "Navigation" **B** pour régler la température désirée (entre 220°C et 250°C) et confirmez avec la touche **C**.
- Tournez le bouton "Navigation" **B** pour régler la durée de cuisson désirée et appuyez sur **C** pour lancer la cuisson.

Réglages

Positionnez l'indicateur du bouton "Fonctions"

A face au symbole  pour accéder à un sous-menu regroupant cinq réglages d'affichage modifiables.

Horloge

Tournez le bouton "Navigation" **B** jusqu'à ce que "HEURE" s'affiche. Pour modifier l'heure, reportez-vous au paragraphe précédent (RÉGLAGE HEURE COURANTE).

Éco

Lorsque le mode ECO est sélectionné (ON), la luminosité de l'affichage est réduite et l'horloge

s'affiche 3 minutes après l'activation du mode de veille du four. L'éclairage du four est également désactivé pendant la cuisson. Pour visualiser les informations sur l'affichage et rallumer le four, il suffit d'appuyer sur la touche **C** ou de tourner l'un des boutons.

- Tournez le bouton "Navigation" **B** jusqu'à ce que "ECO" s'affiche.
- Appuyez sur la touche **C** pour accéder aux réglages (ON/OFF).
- Tournez le bouton "Navigation" **B** pour sélectionner le réglage désiré et confirmez avec la touche **C**.
- Si la fonction Mode Eco est activée alors qu'une fonction de cuisson est en cours, l'éclairage de la cavité s'éteint au bout de 1 minute de cuisson et se rallume lors de toute interaction de l'utilisateur avec le four.

Signal sonore


Pour activer ou désactiver le signal sonore, procédez comme suit :

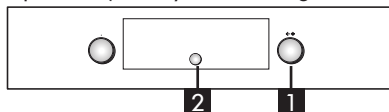
- Tournez le bouton "Navigation" **B** jusqu'à ce que "SOUND" s'affiche.
- Appuyez sur la touche **C** pour accéder aux réglages (ON/OFF).
- Tournez le bouton "Navigation" **B** pour sélectionner le réglage désiré et confirmez avec la touche **C**.

Luminosité

Pour modifier la luminosité de l'écran, procédez comme suit :

- Tournez le bouton "Navigation" **B** jusqu'à ce que "BRIGHTNESS" s'affiche.
- Appuyez sur la touche **C** : le numéro 1 s'affiche.
- Tournez le bouton "Navigation" **B** pour augmenter ou diminuer la luminosité, puis confirmez avec la touche **C**.

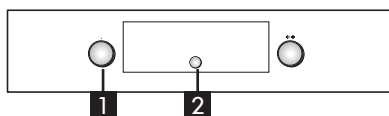
l'heure courante. Ceci n'est possible qu'après avoir programmé une durée de cuisson. Après avoir introduit la durée de la cuisson, l'affichage visualise l'heure de fin cuisson (par exemple 15:45) et le symbole  clignote.



Pour différer la fin de la cuisson, en différant l'allumage du four, procédez comme suit :

1. Tournez le bouton "Navigation" **B** jusqu'à la visualisation de l'heure à laquelle vous désirez terminer la cuisson (par exemple 16:00).
2. Confirmez la valeur choisie en appuyant sur la touche **C** : les deux points de l'heure de fin de cuisson clignotent pour indiquer que le réglage a été effectué correctement.
3. Le four différera automatiquement le départ de manière à terminer la cuisson à l'heure pré-réglée.

Minuteur

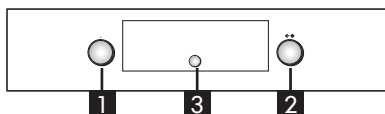


Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est éteint et est utile, par exemple, pour contrôler le temps de cuisson des pâtes.

La durée maximum pouvant être réglée est de 23 heures et 59 minutes.

1. Avec le bouton "Fonctions" **A** sur zéro, tournez le bouton "Navigation" jusqu'à l'affichage de la durée désirée.
2. Appuyez sur la touche **C** pour lancer le compte à rebours. Une fois la durée programmée écoulee, l'indication "END" s'affiche et un signal sonore retentit. Pour l'interrompre, appuyez sur la touche **C** (l'heure courante apparaît sur l'affichage).

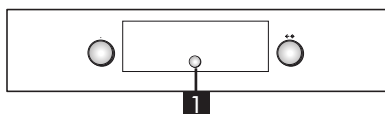
Sélection des fonctions spéciales




1. Tournez le bouton "Fonctions" **A** jusqu'à ce que "DEFROST" et le symbole correspondant s'affichent.
2. Tournez le bouton "Navigation" **B** pour parcourir la liste des fonctions : DÉCONGÉLATION, MAINTIEN AU CHAUD, LEVAGE DE LA PÂTE, ÉCO CHALEUR PULSÉE.
3. Appuyez sur la touche **C** pour confirmer.


Brunissage

À la fin de la cuisson, pour les fonctions qui le permettent, l'afficheur propose de dorer davantage votre plat. Cette fonction ne peut être activée que si vous avez réglé une durée de cuisson.

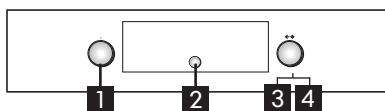


Une fois la durée de cuisson écoulee, l'affichage montre : "PRESS  TO BROWN" (Appuyer pour dorer). En appuyant sur la touche **C**, le four lance le cycle de brunissage pendant 5 minutes. Cette fonction ne peut être exécutée que deux fois.

Sélection de la fonction pain/pizza

En plaçant l'indicateur du bouton "Fonctions" **A** en face du symbole , on accède à un sous-menu contenant deux fonctions automatiques de cuisson pour "pain" et "pizza".

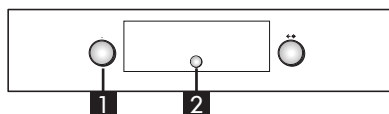
Pain



1. Tournez le bouton "Fonctions" **A** sur le

Utilisation quotidienne

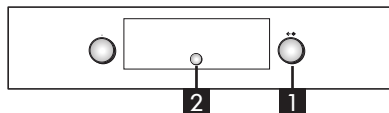
Sélectionnez une fonction de cuisson



1. Tournez le bouton "Fonctions" **A** sur la fonction choisie : les paramètres de cuisson s'affichent.
2. Si les valeurs proposées correspondent à celles que vous souhaitez, appuyez sur la touche **C**. Pour les modifier, procédez comme indiqué ci-dessous.

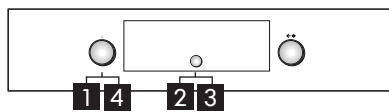
Réglage de la température/puissance du gril

Pour modifier la température ou la puissance du gril, procédez comme suit :




1. Tournez le bouton "Navigation" **B** pour afficher la valeur désirée.
2. Appuyez sur la touche **C** pour confirmer.


Préchauffage rapide



N'introduisez pas d'aliments dans le four avant que le cycle de préchauffage ne soit terminé.

1. Tournez le bouton "Fonctions" **A** jusqu'au symbole  pour sélectionner la fonction de préchauffage rapide.
2. Confirmez en appuyant sur la touche **C** : les paramètres s'affichent.
3. Si la température proposée correspond à celle que vous souhaitez, appuyez sur la touche **C**. Pour modifier la température du four, procédez comme indiqué dans le paragraphe précédent "Réglage

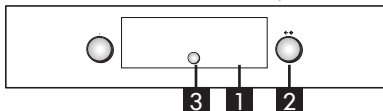
de la température/puissance du gril".


L'indication PRE s'affiche. Une fois la température programmée atteinte, la valeur correspondante (200 °C par exemple) s'affiche et un signal sonore retentit. À la fin du cycle de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la convection naturelle . À ce stade, introduisez le plat à cuire.

4. Si vous désirez programmer une fonction de cuisson différente, tournez le bouton "Fonctions" **A** et sélectionnez la fonction désirée.

Programmation du temps de cuisson

Cette fonction permet de cuire pendant un temps défini, d'un minimum de 1 minute jusqu'au temps maximum permis par la fonction sélectionnée. Quand la durée de cuisson s'est écoulée, le four s'éteint automatiquement.



1. Après avoir confirmé la température, le symbole  clignote.
2. Tournez le bouton de réglage **B** pour afficher le temps de cuisson désiré.
3. Appuyez sur la touche **C** pour confirmer la durée de cuisson.

Réglage de l'heure de fin de cuisson / départ différé

REMARQUE IMPORTANTE : le réglage du Départ différé n'est pas disponible avec les fonctions suivantes PRÉCHAUFFAGE RAPIDE, PAIN/PIZZA.

Remarque : Lorsque vous effectuez ce réglage, la température sélectionnée est atteinte progressivement, c'est pourquoi la durée de cuisson est légèrement plus longue que celle indiquée dans le tableau de cuisson.

Vous pouvez programmer l'heure de fin cuisson désirée en retardant l'allumage du four de 23 heures et 59 minutes maximum à partir de














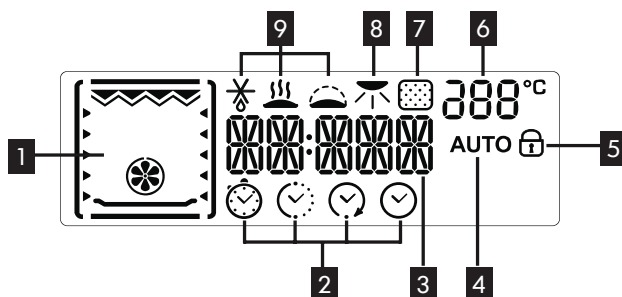
Fonction	Description de la fonction
FONCTIONS SPÉCIALES	
 DÉCONGÉLATION	<p>Pour accélérer la décongélation des aliments. Il est conseillé de placer l'aliment sur le gradin central. Laissez les aliments dans leur emballage pour empêcher que leur surface ne se déshydrate.</p>
 MAINTIEN AU CHAUD	<p>Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (ex: viandes, fritures, flans). Il est conseillé de placer l'aliment sur le gradin central. La fonction ne s'active pas si la température de l'enceinte est supérieure à 65 °C.</p>
 LEVAGE DE LA PÂTE	<p>Pour obtenir un levage optimal des pâtons salés ou sucrés. Afin de préserver la qualité du levage, la fonction ne s'activera pas si la température du four est supérieure à 40 °C. Placez la pâte sur le 2e gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.</p>
 ECO CHALEUR PULSÉE	<p>Pour la cuisson de rôtis de viande farcis et de morceaux de viande sur un gradin. Cette fonction utilise l'assistance d'une douce ventilation intermittente pour éviter le dessèchement excessif des aliments. Avec cette fonction ÉCO, l'éclairage reste désactivé pendant la cuisson et peut être temporairement réactivé via une pression sur le bouton de confirmation. Pour optimiser l'efficacité énergétique, il est conseillé de ne pas ouvrir la porte en cours de cuisson. Il est conseillé d'utiliser le 3e gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.</p>
 PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	<p>Pour préchauffer le four rapidement.</p>
 RÉGLAGES	<p>Pour régler l'affichage (heure, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).</p>
 ÉCLAIRAGE	<p>Pour allumer/éteindre l'éclairage à l'intérieur du four.</p>

Tableau des fonctions du four

Le four possède 4 niveaux de cuisson. Le comptage s'effectue en partant du bas.

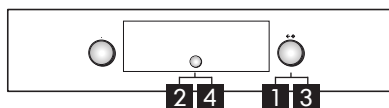
Fonction	Description de la fonction	
0 OFF	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.	
 CHALEUR PULSÉE	Pour cuire simultanément sur deux gradins des aliments, mêmes différents, nécessitant la même température de cuisson (par ex. : poisson, légumes, gâteaux). La fonction permet de cuire sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez le 2e gradin pour les cuissons sur un seul gradin. Pour les cuissons sur deux niveaux, utilisez les 1er et 3e gradins après avoir préchauffé le four.	
 CONVECTION NATURELLE	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul gradin. Utilisez le 2e gradin. Préchauffer le four avant d'y introduire les aliments.	
 CONVECTION FORCÉE	Pour cuire des viandes et des gâteaux avec farce liquide (salés ou sucrés) sur un unique gradin. Utilisez le 2e gradin. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.	
 CUISSON GROSSE PIÈCE	Pour cuire les gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez le 1er ou le 2e gradin selon les dimensions de la viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un brunissage homogène des deux côtés. Mouillez la viande avec son jus de temps à autre, vous éviterez ainsi qu'elle ne soit trop sèche en fin de cuisson.	
	GRIL	Pour griller des steaks, des brochettes et des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. Nous suggérons de positionner le plat sur le 4e gradin. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. La placer sur le 3e gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	TURBOGRIL	Pour griller de gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez la viande sur les gradins intermédiaires. Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. Placez-la sur le 1er/2e gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	PAIN/PIZZA	Pour cuire différents types et formats de pain et de pizza. Cette fonction a deux programmes dont les réglages sont prédéfinis. Il suffira d'indiquer les valeurs demandées (température et durée) et le four gèrera automatiquement le cycle de cuisson optimal. Placez la pâte sur le 2e gradin après le préchauffage du four.

Description de l'affichage



- 1** Visualisation des éléments chauffants actifs pour les différentes fonctions
- 2** Symboles pour la gestion du temps: minuterie, durée de cuisson, heure de fin cuisson, heure courante
- 3** Informations relatives aux fonctions choisies
- 4** Fonction automatique PAIN/PIZZA sélectionnée
- 5** Indication porte four fermée durant le cycle de nettoyage automatique (non disponible sur ce modèle)
- 6** Température intérieure du four
- 7** Fonction Pyrolyse (non disponible sur ce modèle)
- 8** Brunissage
- 9** Fonctions spéciales: décongélation, maintien au chaud, levage de pâtes

Réglage du temps



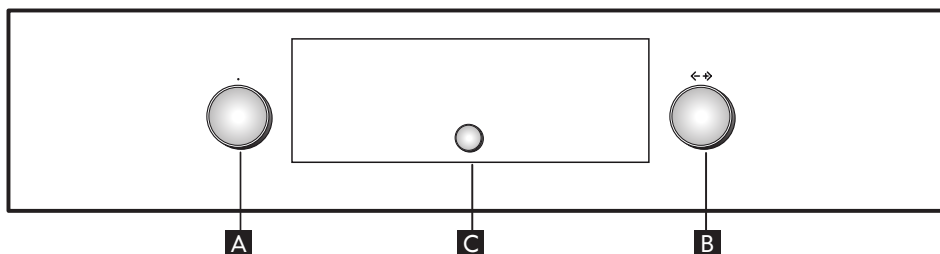
Lors de la première mise en service du four, les deux chiffres relatifs à l'heure clignotent sur l'affichage.

1. Tournez le bouton "Navigation" **B** pour afficher l'heure correcte.

2. Appuyez sur la touche **C** pour confirmer ; les deux chiffres relatifs aux minutes clignotent sur l'affichage.
3. Tournez le bouton "Navigation" **B** pour afficher les minutes.
4. Appuyez sur la touche **C** pour confirmer.

Pour modifier l'heure courante, par exemple, après une coupure de courant, voir le paragraphe suivant (RÉGLAGES).

Bandeau de commandes



A Bouton de sélection des fonctions

B Bouton de navigation

C Touche de sélection/confirmation

Remarque : les boutons de commande sont escamotables. Appuyez sur le centre de ces boutons pour les extraire de leur siège.

Liste des fonctions

En tournant le bouton « Fonctions » dans une position quelconque, le four s'active: l'afficheur visualise les fonctions ou les sous-menus associés à chacune d'elles.

Les sous-menus sont disponibles et sélectionnables en positionnant le bouton sur les fonctions GRIL, FONCTIONS SPÉCIALES, RÉGLAGES, PAIN/PIZZA.

REMARQUE: pour la liste et la description des fonctions, se référer au tableau correspondant.

Introduction de grilles et autres accessoires à l'intérieur du four

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1).

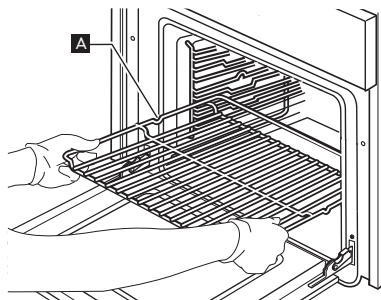


Fig. 1

2. Pour les autres accessoires, tels que la lèchefrite et la plaque à pâtisserie, l'introduction s'effectue de la même manière que pour la grille (Fig. 2).

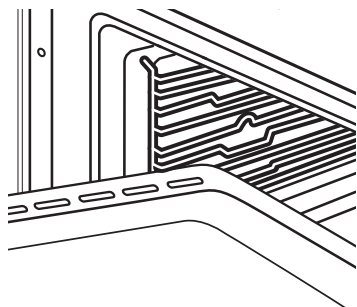
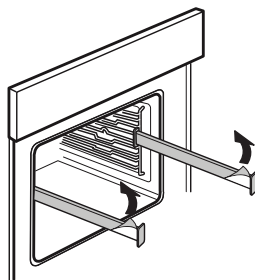


Fig. 2

Retirez le film bleu comme indiqué sur l'illustration



Insertion de la plaque dans les glissières coulissantes.

Placez la lèchefrite sur les glissières coulissantes jusqu'à ce qu'elle se fixe en position.

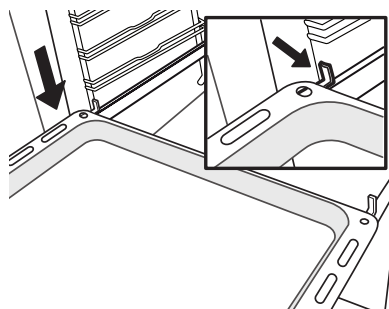


Fig. 2

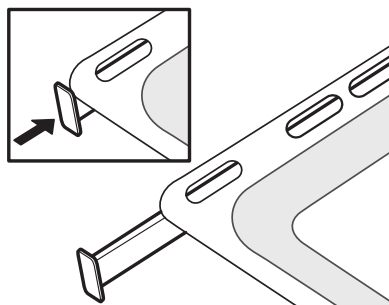
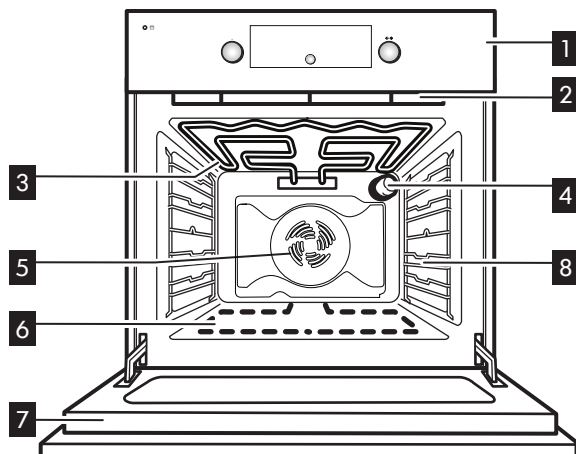


Fig. 3

Description du produit



1 Bandeau de commandes

2 Ventilateur de refroidissement¹⁾
(dissimulé)

3 Résistance de voûte/Gril

4 Éclairage arrière du four

5 Ventilateur de four

6 Résistance de sole (non visible)

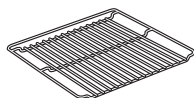
7 Porte du four

8 Grilles latérales

1) Il se peut que le ventilateur continue de fonctionner même après l'extinction du four. Pendant la pyrolyse, la vitesse du ventilateur est plus élevée que pendant la cuisson.

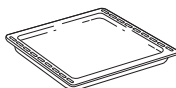
Accessoires

Grille



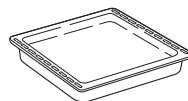
1x

Plaque à pâtisserie



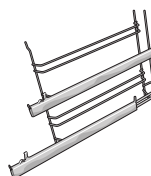
1x

Lèche-frite



1x

Glissières coulissantes



2x

Si vous voulez acheter un accessoire, contactez le service après-vente agréé.

- Évitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Munissez-vous de maniques pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
 - Ne placez aucun matériau inflammable à proximité ou à l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, un incendie risquerait de se produire en cas de mise en marche accidentelle de l'appareil.
 - Évitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil.
 - N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
 - Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile.
 - Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la cuisson des aliments.
 - Si des liquides contenant de l'alcool (par exemple, rhum, cognac, vin) sont utilisés pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il peut donc s'ensuivre que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.
 - Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un jet d'eau sous haute pression ni d'appareil de nettoyage à la vapeur.
 - Ne touchez pas le four pendant le cycle de pyrolyse. Éloignez les enfants de l'appareil pendant le déroulement du cycle de pyrolyse (uniquement pour les fours dotés de la fonction Pyrolyse).
 - Pendant et après le nettoyage par pyrolyse, veillez à tenir les animaux domestiques (en particulier, les oiseaux) éloignés de l'endroit où est installé l'appareil.
 - Utilisez uniquement la sonde de température spécifiquement recommandée pour ce four.
 - N'utilisez en aucun cas de produits de nettoyage abrasifs ou de tampons métalliques à récuser pour nettoyer la vitre du four, car vous risqueriez de rayer la surface et d'entraîner à la longue sa rupture.
 - Avant de remplacer la lampe du four, veillez à mettre l'appareil hors tension pour éviter tout risque éventuel d'électrocution.
- Mise au rebut des appareils ménagers usagés**
- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut conformément à la législation locale en matière de mise au rebut des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation.
 - Pour toute information sur le traitement et le recyclage d'appareils électroménagers, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

ayant une distance d'au moins 3 mm entre les contacts, afin d'assurer une déconnexion complète en cas de surtension de catégorie III, à incorporer dans l'installation électrique de l'habitation, conformément aux normes locales en vigueur en matière d'installation électrique.

- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Si la surface de la plaque à induction est fissurée, ne l'utilisez pas et éteignez l'appareil pour éviter tout risque éventuel d'électrocution (uniquement pour les modèles avec fonction à induction).
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas lorsque vous êtes pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre (chauffer une pièce, par exemple). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre ou de réglage incorrect des commandes.
- Les personnes (y compris les enfants âgés d'au moins 8 ans) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de celui-ci uniquement sous la surveillance et avec les instructions d'une personne responsable. Empêchez les enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien quotidien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant, à moins qu'une personne adulte ne supervise ces opérations.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Veillez à tenir les enfants hors de portée de l'appareil. Contrôlez qu'ils ne jouent pas avec le four.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas entrer en contact avec les résistances de l'appareil. Tenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil ou surveillez-les constamment pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Pendant et après utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances ou les surfaces intérieures du four, vous risquez de vous brûler. Évitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout matériau inflammable avant que les composants de l'appareil n'aient suffisamment refroidis.
- En fin de cuisson, soyez particulièrement prudent au moment d'ouvrir la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'enceinte de cuisson avant d'accéder à celle-ci. Quand la porte de l'appareil est fermée, de l'air chaud sort par l'ouverture située au-dessus du bandeau de commandes.


Sommaire


Informations relatives à la sécurité	4	Que faut-il faire si...	23
Description du produit	7	Caractéristiques techniques	24
Bandeau de commandes	9	Installation	25
Liste des fonctions	9	Conseils d'utilisation et suggestions	27
Description de l'affichage	10	Branchements électriques	29
Utilisation quotidienne	13	Conseils pour la protection de l'environnement	29
Tableaux de cuisson	16	GARANTIE IKEA	30
Nettoyage et entretien	21		

Informations relatives à la sécurité

Votre sécurité et celle d'autrui est très importante.

Le présent manuel contient d'importants messages relatifs à la sécurité, qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.

 Il s'agit du symbole de danger relatif à la sécurité, qui avertit l'utilisateur des risques potentiels auxquels les autres personnes et lui-même sont exposés. Tous les messages relatifs à la sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :

 **DANGER !** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, provoque des blessures graves.

 **AVERTISSEMENT !** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible de provoquer des blessures graves. Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de blessures, de dommages et de chocs électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Revêtez des gants de protection avant de procéder au déballage et à l'installation de l'appareil.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien électriques doivent exclusivement être réalisées par des techniciens spécialisés, en conformité avec les instructions du fabricant et les normes locales en vigueur en matière de sécurité. Évitez de réparer ou de remplacer les pièces, sauf indication contraire expressément mentionnée dans le manuel.
- Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, faites appel à un technicien qualifié. Adressez-vous à un Service Après-vente agréé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre de le brancher sur le secteur une fois encastré.
- Au moment d'installer l'appareil, il est nécessaire de prévoir un dispositif de coupure omnipolaire

