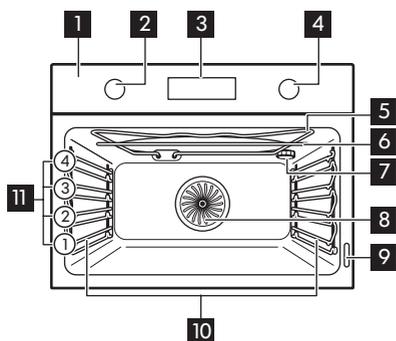


Product description

General overview



- 1** Control panel
- 2** Knob for the oven functions
- 3** Electronic programmer
- 4** Knob for the temperature / microwave power
- 5** Grill
- 6** Microwave generator
- 7** Lamp
- 8** Fan
- 9** Rating plate
- 10** Shelf support, removable
- 11** Shelf positions

Accessories

- **Wire shelf** x 1
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray** x 1

For cakes and biscuits.

- **Microwave bottom glass plate** x 1
To support microwave mode.

Before first use

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.

Initial Cleaning

Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.

i Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the appliance and the accessories before first use.

Put the accessories and the removable shelf supports back to their initial position.

Setting the time

After the first connection to the mains, all symbols in the display are on for some seconds. For the subsequent few seconds the display shows the software version.

After the software version goes off, the display shows **hr** and "**12:00**". "**12**" flashes.

1. Turn the knob for the temperature / microwave power right or left to set the current hour.
2. Press **⏸** to confirm or the set hour will be saved automatically after 5 seconds.

The display shows **min** and the set hour. "**00**" flashes.

3. Turn the knob for the temperature / microwave power right or left to set the current minutes
4. Press  to confirm or the set minutes will be saved automatically after 5 seconds.
The display shows the new time.

Changing the time

You can change the time of day only when the oven is in standby mode.

Press  again and again until the symbol  flashes in the display.
To set a new time, refer to "Setting the time".

Preheating

Preheat the empty appliance before first use. For microwaves you can leave only wire shelves and baking trays inside. The microwave bottom glass plate must be removed.

1. Set the function  and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for 1 hour.
3. Set the function  and set the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.

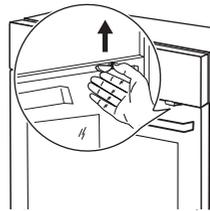
5. Set the function  and set the maximum temperature.

Accessories can become hotter than usual. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

Using the Mechanical child lock

The appliance has the child lock installed and activated. It is below the control panel on the right side.

To open the oven door with the child lock installed, pull the child lock handle up as shown in the picture.



Close the oven door without pulling the child lock.

To remove the child lock, open the oven door and remove the child lock with the torx key. The torx key is in the oven fitting bag.

Screw back the screw into the hole after removing the child lock.

Daily use

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

Activating and deactivating the appliance

1. Turn the knob for the oven functions clockwise to an oven function.
2. Turn the knob for the temperature to set the temperature.
The display shows the set temperature.
3. To deactivate the appliance, turn the knob for the oven functions to the off position.

Oven functions

Oven function		Application
	Off position	The appliance is off.
	Forced Air Cooking	To bake on up to 2 shelf positions at the same time and to dry food. When you use this function, decrease the oven temperature by 20 - 40 °C from the standard temperatures you use for cooking with the function Conventional (Top and Bottom Heat).
	Conventional (Top and Bottom Heat)	To bake and roast food on one shelf position.
	Fast Grilling	To grill flat food in large quantities and to toast bread.
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
	Grilling with Fan	To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. Also to make gratins and to brown.
	Bread and Pizza Baking	To bake food on 1 shelf position for a more intensive browning and a crispy bottom. When you use this function, decrease the oven temperature by 20 - 40 °C from the standard temperatures you use for cooking with the function Conventional (Top and Bottom Heat).
	Defrost	This function can be used for defrosting frozen foods, such as vegetables and fruits. The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
	Fast Heat Up	To decrease the heat-up time.
	Microwave	Creates the heat directly in the food. Use it to heat prepared meals and drinks, to defrost meat or fruit, and to cook vegetables and fish. ⚠ Caution! Use microwave glass bottom plate only with microwave function.

Oven function		Application
	Light	To activate the lamp without a cooking function. It can be used with residual heat in final cooking phase to save energy.

Fast heat up function

The fast heat up function decreases the heat up time.

i Do not put food in the oven when the Fast heat up function operates.

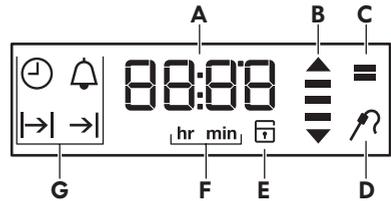
1. Set the fast heat up function. Refer to the Oven functions table.
2. Turn the knob for the temperature to set the temperature.

An acoustic signal sounds when the appliance is at the set temperature.

i The fast heat up function does not deactivate after the acoustic signal. You must deactivate the function manually.

3. Set an oven function.

Display



- A. Time and temperature
- B. Heat-up and residual heat indicator
- C. Microwave function
- D. Core temperature sensor (selected models only)
- E. Door lock (selected models only)
- F. Hours / minutes
- G. Clock functions

Buttons

Button	Function	Description
	MICROWAVE	To set the Microwave function.
	CLOCK	To set a clock function.
	TEMPERATURE	To check the oven temperature or the temperature of the core temperature sensor (if applicable). Use only while an oven function is in operation.

Heat-up indicator

When you activate an oven function, the bars in the display  come on one by one.

The bars show that the oven temperature increases or decreases.

Microwave mode

Microwave

General:



Caution! Do not let the appliance operate when there is no food in it.

- After you deactivate the appliance, let the food stand for some minutes. Refer to the microwave cooking tables: standing time.
- Remove the aluminium foil packaging, metal containers, etc. before you prepare the food.
- It is not recommended to use more than one level when using the microwave mode.
- If possible, always stir the food before serving.

Cooking:

- If possible, cook food covered with material suitable for use in the microwave. Only cook food without a cover if you want to keep a crust.
- Do not overcook the dishes by setting the power and time too high. The food can dry out, burn or catch fire in some places.
- Do not use the appliance to cook eggs in their shells and snails, because they can burst. With fried eggs, pierce the yolks first.
- Pierce skin or peel of potatoes, tomatoes, sausages and similar types of food with a fork several times before cooking so that the food does not burst.
- For chilled or frozen food, set a longer cooking time.
- Dishes which contain sauce must be stirred from time to time.
- Turn larger pieces of food after half the cooking time.
- If possible, cut vegetables into similar-sized pieces.
- Use flat, wide dishes.

- Do not use cookware made of porcelain, ceramic or earthenware with unglazed bottoms or small holes, e.g. on handles. Moisture going into the holes can cause the cookware to crack when it is heated.

Defrosting meat, poultry, fish:

- Put the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it, or on a defrosting rack or plastic sieve so that the defrosting liquid can run off.
- Turn the food after half the defrosting time. If possible, divide and then remove the pieces that have started to defrost.

Defrosting butter, portions of gâteau, quark:

- Do not fully defrost in the appliance, but let them defrost completely at a room temperature. This gives a more even result. Remove all metal or aluminium packaging or parts before defrosting.

Defrosting fruit, vegetables:

- If fruit and vegetables should remain raw, do not defrost them fully in the appliance but let them defrost completely at a room temperature.
- To cook fruit and vegetables without defrosting them first, you can use a higher microwave power.

Ready meals:

- Ready meals in metal packaging or plastic trays with metal covers can only be defrosted or heated in the microwave if they are expressly designated as suitable for use in the microwave.
- You must follow the manufacturer's instructions printed on the packaging (e.g. remove the metal cover and pierce the plastic film).

Suitable cookware and materials

Cookware / Material	Microwave			Grilling 
	Defrosting	Heating	Cooking	
Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e.g. Pyrex, heat-proof glass	✓	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain ¹⁾	✓	X	X	X
Grill shelf, glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material e.g. Arcoflam	✓	✓	✓	✓
Ceramic ²⁾ , earthenware ²⁾	✓	✓	✓	X
Heat-resistant plastic up to 200 °C ³⁾	✓	✓	✓	X
Cardboard, paper	✓	X	X	X
Clingfilm	✓	X	X	X
Roasting film with microwave safe closure ³⁾	✓	✓	✓	X
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	X	X	X	✓
Baking tins, black lacquer or silicon-coated ³⁾	X	X	X	✓
Baking tray	X	X	X	✓
Wire shelf	X	X	X	✓
Microwave glass bottom plate	✓	✓	✓	X
Browning cookware, e.g. crisp pan or crunch plate	X	✓	✓	X
Ready meals in packaging ³⁾	✓	✓	✓	✓

1) With no silver, gold, platinum or metal plating / decorations.

2) Without quartz or metal components, or glazes which contain metals

3) You must follow the manufacturer's instructions about the maximum temperatures.

Tips for the microwave

Result	Remedy
You cannot find details for the amount of food prepared.	Find details for similar type of food. Increase or shorten the length of the cooking time according to the following rule: double the amount - almost double the time, half the amount - half the time.
The food after cooking is too dry.	Set shorter cooking time or select lower microwave power and cover with material suitable for use in the microwave.
The food is still not defrosted, hot or cooked after the end of cooking time .	Set longer cooking time or select higher microwave power. Note that taller dishes generally need longer cooking time. Stir or turn food during cooking.
After the end of cooking time the food is overheated at the edges but is still not ready in the middle.	Next time select a lower power and a longer time. Stir liquids, such as soup, halfway through.

Other things to think about...

- Food items have different shapes and qualities. They are prepared in different quantities. Because of this, the necessary time and power for defrosting, heating or cooking can vary. As a rough guide: **double the quantity - almost double the time.**
- The microwave creates the heat directly in the food. Because of this, all places cannot be heated at the same time. You must stir or turn the heated dishes, especially when preparing larger quantities of food.
- The **standing time** is given in the tables. Let the food stand, in the appliance or outside it, so that the heat is distributed more evenly.
- Adjust the power level according to food quantity. Using high power level with small amount of food can burn the food or generate arcing when you use the accessories.
- You get better results for rice if you use flat, wide dishes.

Setting the Microwave function

1. Turn the knob for the oven functions to select the Microwave function . The display shows a default microwave power and then a default value of the Duration function. The appliance starts to operate after few seconds automatically without user interaction.
2. To change the microwave power settings, turn the knob for the temperature / microwave power. The power setting changes in 100 Watt steps.
3. Press  and then turn the knob for the temperature / microwave power right or left to change the Duration settings. The appliance automatically starts to operate after few seconds or when you press . When the set time ends, an acoustic signal sounds and the Microwave function deactivates automatically.
4. Turn the knob for the oven functions to the off position.

When the Microwave function is running you can:

- change the power settings.
- check the power settings. Press .
-  When you open the oven door, the function stops. To start it again, press .

2. Please note that the microwave function will start as soon as the set temperature is reached.

-  When you use the Microwave function with the function Duration for more than 7 minutes and in Combi mode, the Microwave power cannot be more than 600 W.

Setting the Combi function

You can add the microwave function to any of the heating functions.

Use it to operate the heating function and the microwave mode together. Use it to cook food in a shorter time and brown it at the same time.

1. Turn the function knob to select an oven function.

The display shows a default temperature.

2. Change the temperature.
3. Press . Refer to "Setting the Microwave function" and start from step

Around 5 degrees before the set temperature is reached an acoustic signal sounds. When the set time ends, an acoustic signal sounds again and the oven function and Microwave function deactivates automatically.

4. Turn the function knob to off position.

Examples of cooking applications for power settings

The data in the table is for guidance only.

Power setting	Use
<ul style="list-style-type: none"> • 1000 Watt • 900 Watt • 800 Watt • 700 Watt 	Heating liquids Searing at the start of the cooking process Cooking vegetables Melting gelatine and butter
<ul style="list-style-type: none"> • 600 Watt • 500 Watt 	Defrosting and heating frozen meals Heating one-plate meals Simmering stews Cooking egg dishes
<ul style="list-style-type: none"> • 400 Watt • 300 Watt • 200 Watt 	Continuing to cook meals Cooking delicate food Heating baby food Simmering rice Heating delicate food Melting cheese

Power setting	Use
<ul style="list-style-type: none"> • 100 Watt 	Defrosting meat, fish, bread Defrosting cheese, cream, butter Defrosting fruit and cakes (gateaux) Raising yeast dough Heating up cold dishes and drinks

Clock functions

Clock functions table

Clock function		Application
	TIME OF DAY	To set, change or check the time of day. Refer to "Setting the time".
	MINUTE MINDER	Use to set a countdown time (maximum 23 h 59 min). This function has no effect on the operation of the appliance. You can set the MINUTE MINDER at any time, also if the appliance is off.
	DURATION	To set how long the appliance operates. Use only when an oven function is set.
	END	To set when the appliance must deactivate. Use only when an oven function is set. You can use Duration and End at the same time (time delay), if the appliance is to be activate and deactivate automatically later.

-  Press  again and again to switch between the clock functions.
-  To confirm the settings of the clock functions, press  or wait 5 seconds for an automatic confirmation.

Setting the DURATION or END function during cooking function

1. Press  again and again until the display shows  or .
 or  flashes in the display.

2. Turn the knob for the temperature / microwave power right or left to the set the values and press  to confirm.
 For Duration  first you set the minutes and then the hours, for End  first you set the hours and then the minutes.
 An acoustic signal sounds for 2 minutes after the time ends.  or  symbol and time setting flash in the display. The oven stops.
3. Press any button or open the oven door to stop the acoustic signal.

- i** If you press \odot when you set the hours for DURATION \rightarrow |, the appliance goes to setting of the END \rightarrow | function.

Setting the MINUTE MINDER

1. Press \odot again and again until \triangle and "00" flash in the display.
2. Turn the knob for the temperature / microwave power right or left to set the MINUTE MINDER.

First you set the seconds, then the minutes and then the hours.

At first, the time is calculated in minutes and seconds. When the time you set is longer than 60 minutes, the symbol **hr** comes on in the display.

The appliance now calculates the time in hours and minutes.

3. The MINUTE MINDER starts automatically after five seconds.

After 90% of the set time, an acoustic signal sounds.

4. When the set time ends, an acoustic signal sounds for two minutes. "00:00" and \triangle flash in the display. Press any button to stop the acoustic signal.

- i** If you set the MINUTE MINDER when the DURATION \rightarrow | or END \rightarrow | function operates, the symbol \triangle comes on in the display.

Count Up Timer

Use the Count Up Timer to monitor how long the oven operates.

Press \odot again and again until the display shows time without clock symbols.

- i** You cannot use the Count Up Timer when the Duration \rightarrow | or End \rightarrow | function operates.

Using the accessories

- ⚠ Warning!** Refer to Safety chapters.

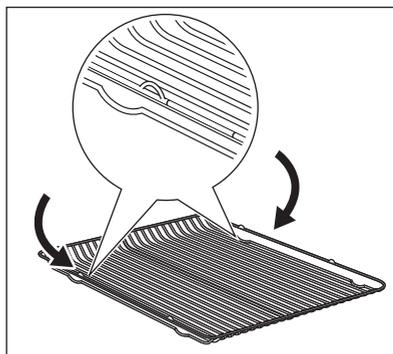
Inserting the accessories

Use only suitable cookware and material.

- ⚠ Warning!** Refer to "Microwave mode" chapter.

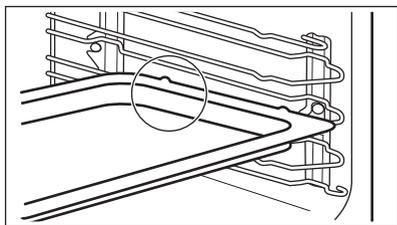
Wire shelf:

Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.



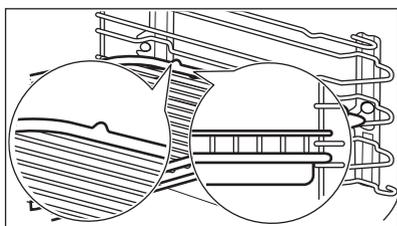
Baking tray:

Push the baking tray between the guide bars of the shelf support.



Wire shelf and baking tray together:

Push the baking tray between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.



- i** Small indentation at the top increase safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping.

Bottom glass plate:

- ⚠ Caution!** Use the microwave bottom glass plate only with microwave function. Remove the accessory when you switch to another function e.g. microwave grilling or grilling.

Put the accessory on the bottom of the cavity. Put the food on the microwave bottom glass plate.

Always use the microwave bottom glass plate when the microwave function is on. It is necessary for heating food or liquids.

- ⚠ Warning!** The microwave bottom glass plate can become hot when the appliance operates.

Additional functions

Using the Child Lock

When the Child Lock is on, the appliance cannot be activated accidentally.

1. Ensure the knob for the oven functions is in the off position.
2. Press  and at the same time turn the knob for the temperature / microwave power to the right.

An acoustic signal sounds. SAFE comes on in the display.

To deactivate the Child Lock, repeat step 2.

Automatic switch-off

For safety reasons the appliance deactivates automatically after some time if an oven function operates and you do not change any settings.

Temperature (°C)	Switch-off time (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

After an automatic switch-off, deactivate the appliance fully. Then you can activate it again.

-  The Automatic switch-off does not work with the functions: Duration, End.

Residual heat indicator

When you deactivate the appliance, the display shows the residual heat indicator  if the temperature in the oven is more than 40 °C. Turn the knob for the temperature left or right to show the oven temperature.

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the

surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

Hints and tips

General information

- Whenever preheating, remove the wire shelves and trays from the cavity to have the fastest performance.
- The appliance has four shelf positions. Count the shelf positions from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. If you notice moisture inside of the oven, keep the door open for a couple of minutes.
- Clean the moisture after each use of the appliance.

- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook (when you use a non-microwave oven function). This can change the baking results and cause damage to the enamel.

Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the

deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Cooking table

Quantity (kg)	Food	Function	Shelf position	Power (Watts)	Temperature (°C)	Time (min)
0.75 - 1	Pork knuckle (pre-cooked)		1	200	150 - 170	60 - 75
1	Roast veal		1	200	160 - 180	50 - 70
0.4 - 0.5 each	Chicken half		1	200	190 - 210	25 - 40
1.5 - 2	Duck		1	200	180 - 200	45 - 65
1 - 1.5	Whole fish		1	200	210 - 220	30 - 45
-	Stuffed vegetables		1	-	160 - 170	30 - 60
-	Sponge cake		2	-	140 - 150	35 - 50
-	Short pastry biscuits		3	-	150 - 160	10 - 20
1	Lasagne		1	-	180 - 200	25 - 40
-	Bread (rye bread) ¹⁾		2	-	first: 230 then: 160 - 180	first: 20 then: 30 - 60
1	Pizza (thin crust) ¹⁾		3	-	200 - 230	15 - 20

¹⁾ Preheat the oven.

Eco Fan Cooking Table

-  During cooking, open the appliance door only when necessary.

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Potato gratin	180 - 200	60 - 75	2
Moussaka	150 - 170	60 - 75	2
Lasagne	170 - 190	55 - 70	2
Apple cake	150 - 160	45 - 60	2
White bread	180 - 190	45 - 55	2

Microwave cooking table

Put the food on the bottom of the cavity on a plate or in a container if not specified differently.

Food	Power (Watts)	Quantity	Time (min)	Standing time (min)	Comments
Whole fish	500	500 g	8 - 10	-	Cook covered, turn container several times during cooking.
Fish fillets	500	500 g	6 - 8	-	Cook covered, turn container several times during cooking.
Fresh vegetables ¹⁾	600	500 g	12 - 16	-	Add approx. 50 ml water, cook covered, stir halfway through.
Frozen vegetables ¹⁾	600	500 g	14 - 18	-	Add approx. 50 ml water, cook covered, stir halfway through.
Potatoes in their jacket	1000	800 g + 600 ml	5 - 7	300 W / 15 - 20	Cook covered, stir halfway through.
Rice	1000	300 g + 600 ml	4 - 6	-	Cook covered, stir halfway through.
Popcorn	1000	-	3 - 4	-	Put the popcorn on a plate on the bottom level.

¹⁾ Cook all vegetables with a cover on the container.

Combi-function table

Use the functions Grilling and Microwave.

Food	Power (Watts)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Comments
2 chicken halves (2 x 600 g)	300	220	40	2	Turn after 20 min, standing time 5 min.
au gratin potatoes (1 kg)	300	200	40	2	10 min standing time.
Roast pork neck (1100 g)	300	200	70	1	Turn in between, 10 min standing time.

Defrosting table

Food	Power (Watts)	Quantity (g)	Time (min)	Standing time (min)	Comments
Whole cuts of meat	200	500	10 - 12	10 - 15	Turn halfway through.
Mixed minced meat	200	500	10 - 15	10 - 15	Turn halfway through, remove defrosted parts.
Chicken	200	1000	25 - 30	10 - 20	Turn halfway through, cover defrosted parts with aluminium foil.
Whole Fish	100	500	10 - 15	15 - 20	Turn halfway through.
Cheesecake	100	1 piece	2 - 4	15 - 20	Turn plate halfway through.
Bread	100	1000 g	15 - 20	10 - 15	Turn halfway through.
Plums, cherries, raspberries, blackcurrants, apricots	100	250	8 - 10	10 - 15	Defrost covered, stir halfway through.

Care and cleaning

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.

Notes on cleaning

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.
- Clean the appliance interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire.
- Clean the cavity roof carefully from food residuals and fat.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can cause damage to the nonstick coating.

Stainless steel or aluminium appliances

- i** Clean the oven door with a damp cloth or sponge only. Dry it with a soft cloth.
Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

Cleaning the door gasket

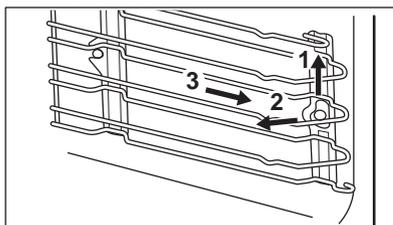
- Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact the Service.
- To clean the door gasket, use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.

Removing the shelf supports

Before maintenance, make sure that the appliance is cool. There is a risk of burns.

To clean the appliance, remove the shelf supports.

1. Pull carefully the supports up and out of the front catch.



2. Pull the front end of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the supports out of the rear catch. Install the shelf supports in the opposite sequence.

Replacing the lamp

Put a cloth on the bottom of the interior of the appliance. It prevents damage to the lamp glass cover and the cavity.

⚠ Warning! Danger of electrocution! Disconnect the fuse before you replace the lamp. The lamp and the lamp glass cover can be hot.

⚠ Caution! Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Deactivate the appliance.
2. Remove the fuses from the fuse box or deactivate the circuit breaker.
3. Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.

4. Clean the glass cover.
5. Replace the oven light bulb with a 25 W, 230 V (50 Hz), 300 °C heat resistant oven light bulb (connection type: G9).
6. Install the glass cover.

Troubleshooting

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is activated.	Refer to "Automatic switch-off".
The oven does not heat up.	The Child Lock is on.	Refer to "Using the Child Lock".
The oven does not heat up.	The door is not closed correctly.	Fully close the door.
The oven does not heat up.	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.
The display shows ---°C	You want to set the microwave function but the door is open or the microwave function set with 0 Watt.	Close the door if they are still open, go back to the off position and set the microwave function again.

Problem	Possible cause	Remedy
The display shows an error code that is not in this table.	There is an electrical fault.	<ul style="list-style-type: none"> Deactivate the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. If the display shows the error code again, contact an Authorised Service Centre.

Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on

the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)
Product number (PNC)
Serial number (S.N.)

Technical data

Technical data

Dimensions (internal)	Width Height Depth	480 mm 217 mm 411 mm
Usable volumes	43 l	
Area of baking tray	1424 cm ²	
Top heating element	1900 W	
Bottom heating element	1000 W	
Grill	1900 W	
Ring	1650 W	

Total rating	3000 W
Voltage	230 - 240 V
Frequency	50 Hz
Number of functions	10

ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not

dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

IKEA GUARANTEE

How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for five (5) years from the original date of purchase of Your appliance at IKEA, unless the appliance is named LAGAN in which case two (2) years of guarantee apply. The original sales receipt is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance,

Which appliances are not covered by the IKEA five (5) years guarantee?

The range of appliances named LAGAN and all appliances purchased in IKEA before 1st of August 2007

Who will execute the service?

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

What does this guarantee cover?

The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions are specified under the headline "What is not covered under this guarantee?" Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the EU guidelines (Nr. 99/44/EG) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?

IKEA appointed service provider will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA service provider or its authorized service partner through its own service operations,

will then, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

What is not covered under this guarantee?

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

other address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by this guarantee.

- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA service provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the service provider or its authorized service partner will re-install the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

This restriction do not apply to fault-free work carried out by a qualified specialist using our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another EU country.

How country law applies

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

Area of validity

For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country. An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

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

The dedicated After Sales Service for IKEA appliances:

Please do not hesitate to contact IKEA After Sales Service to:

1. make a service request under this guarantee;
2. ask for clarification on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture. The service won't provide clarifications related to:
 - the overall IKEA kitchen installation;
 - connections to electricity (if machine comes without plug and cable), to water and to gas since they have to be executed by an authorized service engineer.
3. ask for clarification on user manual contents and specifications of the IKEA appliance.

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

How to reach us if You need our service



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

- i** In order to provide You with a quicker service, we recommend that You use the specific phone numbers listed at the end of this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance You need an assistance for. Before calling us, assure that You have to hand the IKEA article number (8 digit code) for the appliance of which you need our assistance.

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

Do You need extra help?

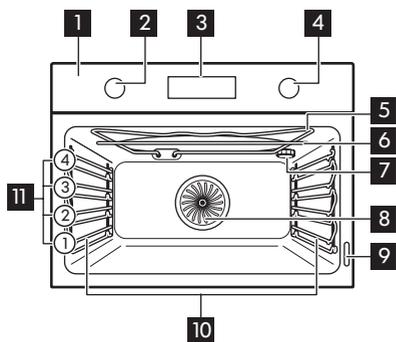
For any additional questions not related to After Sales of your appliances, please contact our nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	070 246016	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20 Weekdagen
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
България	00359888164080 0035924274080	Такса за повикване от страната	От 9 до 18 ч в работни дни
Česká republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. 09.00 - 16.00 1 søndag pr. måned, normalt første søndag i måneden
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Trošak poziva 27 lipa po minuti	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	5880503	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Magyarország	061 998 0549	Belföldi díjszabás	Hétköznapi 8 és 10 óra között
Nederland	0900 235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA	15 cent/min., starttarief 4,54 cent en gebruikelijke belkosten	ma - vr 08.00 - 20.00, zat 09.00 - 20.00 (zondag gesloten)
Norge	815 22052	Takst innland	8 til 20 ukedager
Österreich	0810 300486	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	012 297 8787	Stawka wg taryfy krajowej	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovensko		(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru
Suomi	030 6005203	Lankapuhelinverkosta 0,0835 €/puhelu + 0,032 €/min Matkapuhelinverkosta 0,192 €/min	arkipäivisin 8.00 - 20.00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
Türkiye	212 244 0769	Ulusal arama ücreti	Hafta içi saat 09:00'dan 18:00'a kadar
Україна	044 586 2078	Міжміські дзвінки платні	9 - 21 В робочі дні
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Slovenija		www.ikea.com	
Србија		www.ikea.com	



Descrizione del prodotto

Panoramica



- 1** Pannello comandi
- 2** Manopola delle funzioni forno
- 3** Programmatore elettronico
- 4** Manopola della temperatura/potenza microonde
- 5** Grill
- 6** Generatore microonde
- 7** Luce
- 8** Ventola
- 9** Targhetta dei dati
- 10** Supporto ripiano, smontabile
- 11** Posizioni dei ripiani

Accessori

- **Ripiano a filo** x 1
Per pentole, torte in stampo, arrosti.
- **Lamiera dolci** x 1
Per la cottura di torte e biscotti.

- **Piatto in vetro inferiore del microonde** x 1
Per supportare la modalità microonde.

Preparazione al primo utilizzo

⚠ AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dall'apparecchiatura.

i Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

Pulire il forno e gli accessori prima di utilizzarlo per la prima volta.
Sistemare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nella posizione iniziale.

Impostazione dell'ora

Dopo il primo collegamento alla rete elettrica, tutti i simboli sul display si accendono per alcuni secondi. Per i secondi successivi il display mostra la versione del software.

Dopo che le informazioni sulla versione del software non sono più visualizzate, il display visualizza **hr** e "**12:00**". "**12**" lampeggia.

1. Ruotare la manopola della temperatura/della potenza del microonde verso destra o sinistra per impostare l'ora corrente.

2. Premere  per confermare oppure l'ora impostata verrà salvata automaticamente dopo 5 secondi.

Il display visualizza **min** e l'orario impostato. "00" lampeggia.

3. Ruotare la manopola della temperatura/della potenza del microonde verso destra o sinistra per impostare i minuti.
4. Premere  per confermare oppure i minuti impostati verranno salvati automaticamente dopo 5 secondi. Sul display compare l'ora aggiornata.

Modifica dell'ora

È possibile modificare l'ora solo se il forno è in modalità standby.

Premere ripetutamente  fino a quando sul display non lampeggia il simbolo . Per impostare un'ora diversa, fare riferimento alla sezione "Impostazione dell'ora".

Preriscaldamento

Preriscaldare l'apparecchiatura prima di utilizzarla per la prima volta. Per i microonde è possibile lasciare solo il ripiano-griglia e i vassoi di cottura all'interno. Il piatto in vetro inferiore del forno a microonde deve essere rimosso.

1. Impostare la funzione  e la temperatura massima.

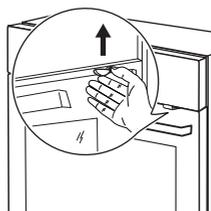
2. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per un'ora.

Gli accessori possono riscaldarsi più del solito. Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo. Non si tratta di un'anomalia. Accertarsi che il flusso d'aria all'interno della stanza sia sufficiente.

Utilizzo del dispositivo di sicurezza bambini meccanico

L'apparecchiatura è dotata di un blocco di sicurezza bambini attivo. Si trova al di sotto del pannello dei comandi, sul lato destro.

Per aprire la porta del forno con il blocco di sicurezza inserito, sollevare l'impugnatura del blocco di sicurezza come illustrato nella figura.



Non far leva sul blocco di sicurezza per chiudere la porta del forno.

Per rimuovere il blocco di sicurezza, aprire la porta del forno ed estrarlo utilizzando una chiave scanalata Torx. La chiave scanalata Torx si trova nel sacchetto degli accessori del forno.

Riavvitare la vite nel foro dopo aver rimosso la sicurezza bambini.

Utilizzo quotidiano

 **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Attivazione e disattivazione dell'apparecchiatura

1. Ruotare la manopola delle funzioni del forno in senso orario per selezionare una funzione del forno.

2. Ruotare la manopola della temperatura per impostare una temperatura. Il display mostra la temperatura impostata.

3. Per disattivare l'apparecchiatura portare la manopola delle funzioni del forno in posizione di spento.

Funzioni forno

Funzione forno		Applicazione
	Posizione di spegnimento	L'apparecchiatura è spenta.
	Cottura a circolazione d'aria forzata	Per cuocere contemporaneamente su massimo 2 posizioni della griglia ed essiccare i cibi. Quando si utilizza questa funzione, ridurre la temperatura del forno di 20 - 40°C rispetto alle temperature standard impiegate per la Cottura tradizionale (Rosolatura e Cottura finale).
	Tradizionale (Rosolatura e Cottura finale)	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.
	Grill Rapido	Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in grandi quantità e per tostare il pane.
	Cottura Finale	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.
	Grill con ventola	Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Anche per gratinare e dorare.
	Cottura Pane e Pizza	Per cuocere gli alimenti su una posizione della griglia e ottenere una cottura più intensa e un fondo croccante. Quando si utilizza questa funzione, ridurre la temperatura del forno di 20 - 40°C rispetto alle temperature standard impiegate per la Cottura tradizionale (Rosolatura e Cottura finale).
	Scongelamento	Questa funzione può essere utilizzata per scongelare alimenti quali verdure e frutta. Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati.
	Riscaldamento Rapido	Per diminuire il tempo di riscaldamento.

Funzione forno		Applicazione
	Microonde	Crea il calore direttamente all'interno degli alimenti. Da usare per il riscaldamento di alimenti precotti e bevande, lo scongelamento di carne o frutta e la preparazione di verdure e pesce. ⚠ ATTENZIONE! Usare il piatto in vetro inferiore del microonde solo con la funzione microonde.
	Luce Forno	Per accendere la lampadina senza una funzione di cottura. Può essere utilizzata con il calore residuo nella fase finale di cottura per risparmiare energia.

Funzione di Riscaldamento rapido

La funzione di Riscaldamento rapido diminuisce il tempo di riscaldamento.

- i** Non introdurre cibi nel forno con la funzione di Riscaldamento rapido attiva.

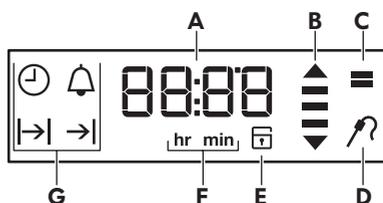
1. Impostare la funzione di Riscaldamento rapido. Fare riferimento alla tabella delle funzioni del forno.
2. Ruotare la manopola della temperatura per impostare una temperatura.

Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico.

- i** La funzione di Riscaldamento rapido non è disattivata dopo l'emissione del segnale acustico. Deve essere disattivata manualmente.

3. Impostare la funzione del forno.

Display



- A. Ora e temperatura
- B. Indicatore di riscaldamento e di calore residuo
- C. Funzione microonde
- D. Termosonda (solo modelli selezionati)
- E. Chiusura porta (solo modelli selezionati)
- F. Ore/minuti
- G. Funzioni dell'orologio

Tasti

Tasto	Funzione	Descrizione
	MICROONDE	Per impostare la funzione Microonde.
	OROLOGIO	Per impostare una funzione orologio.

Tasto	Funzione	Descrizione
	TEMPERATURA	Per controllare la temperatura del forno o della termosonda (ove prevista). Utilizzare solo quando è attiva una funzione del forno.

Indicatore riscaldamento

Se si attiva una funzione del forno, le barre sul display  si accendono una dopo

l'altra. Le barre visualizzano la riduzione o l'aumento della temperatura del forno.

Modalità microonde

Microonde

Informazioni generali:



ATTENZIONE! Non lasciare l'apparecchiatura in funzione senza cibo all'interno.

- Dopo aver spento l'apparecchiatura, lasciare la pietanza in forno per alcuni minuti. Fare riferimento alle tabelle di cottura a microonde: tempo di riposo.
- Togliere il foglio di alluminio di imballaggio, i contenitori di metallo, ecc. prima di preparare il cibo.
- Si sconsiglia di utilizzare più di un livello in modalità microonde.
- Ove possibile, mescolare sempre gli alimenti prima di servire.

Cottura:

- Se possibile, cuocere gli alimenti coperti con del materiale adatto all'uso nel microonde. Cuocere senza coperchio solo se si vuole che si formi una crosta.
- Non cuocere eccessivamente le pietanze impostando potenza e tempi troppo elevati. Il cibo potrebbe seccarsi, scoppiare o rapprendersi in alcuni punti.
- Non usare l'apparecchiatura per cuocere uova nel loro guscio e lumache, poiché potrebbero scoppiare. Per le uova fritte, forare prima il tuorlo.
- Forare con una forchetta diverse volte la buccia di patate, pomodori e salsicce o

tipi di alimento simili, prima di cuocerli, per evitare che scoppino.

- I cibi freddi o congelati necessitano di tempi di cottura più lunghi.
- Mescolare di tanto in tanto i piatti contenenti salse.
- Girare i pezzi più grandi a circa metà tempo di cottura.
- Se possibile, tagliare le verdure a pezzi di dimensioni simili.
- Utilizzare piatti piani e larghi.
- Non utilizzare pentole di porcellana, ceramica o terracotta con piccoli fori, per esempio sui manici o con fondi smaltati. L'umidità che penetra nei fori può provocare la rottura delle pentole durante il riscaldamento.

Scongelamento di carne, pollame, pesce:

- Sistemare gli alimenti congelati e senza involucro su un piccolo piatto capovolto posto sopra un contenitore o una griglia di scongelamento o un colino in plastica, cosicché il liquido di scongelamento possa scorrere via.
- Girare il cibo a metà tempo di scongelamento. Se possibile, dividere e successivamente rimuovere i pezzi che hanno iniziato a scongelarsi.

Scongelamento di burro, fette di torta, quark:

- Non scongelare completamente nell'apparecchiatura, ma lasciare che si

scongellino a temperatura ambiente. Il risultato sarà più uniforme. Prima dello scongelamento, rimuovere gli involucri in metallo o alluminio.

Scongelamento frutta, verdure:

- Qualora frutta e verdura restino crude, non scongelarle completamente nel dispositivo, ma lasciarli scongelare completamente a temperatura ambiente.
- Si può usare una maggior potenza del microonde per cuocere frutta e verdura senza doverle scongelare prima.

Pietanze pronte:

- Le pietanze pronte contenute in recipienti metallici o in recipienti di plastica con coperchio metallico possono essere scongelate o riscaldate nel microonde solo se tali recipienti sono espressamente contrassegnati come idonei alle microonde.
- È necessario seguire le istruzioni del produttore stampate sulla confezione (ad es. togliere la copertura di metallo e forare la pellicola di plastica).

Pentole e materiali adatti

Pentole/Materiale	Microonde			Grill 
	Scongela-mento	Per riscaldare	Cuocere	
Vetro e porcellana termoresistente (senza componenti metallici, ad es. Pyrex, vetro a prova di calore)	✓	✓	✓	✓
Vetro e porcellana non resistente al fuoco ¹⁾	✓	X	X	X
Ripiano griglia, vetro e vetroceramica fatto di materiale termoresistente/resistente al gelo (ad es. Aracoflam)	✓	✓	✓	✓
Ceramica ²⁾ , terracotta ²⁾	✓	✓	✓	X
Plastica termoresistente fino a 200°C ³⁾	✓	✓	✓	X
Cartone, carta	✓	X	X	X
Pellicola per alimenti	✓	X	X	X
Sacchetti di cottura con chiusura adatta alle microonde ³⁾	✓	✓	✓	X
Piatti per arrostitire fatti di metallo, ad es. smalto, ghisa	X	X	X	✓

Pentole/Materiale	Microonde			Grill 
	Scongela-mento	Per riscaldare	Cuocere	
Teglie laccate in nero o rivestite in silicone ³⁾	X	X	X	✓
Lamiera dolci	X	X	X	✓
Ripiano a filo	X	X	X	✓
Piatto inferiore in vetro del microonde	✓	✓	✓	X
Pentole per rosolare, ad es. piatto crisp o crunch	X	✓	✓	X
Piatti pronti confezionati ³⁾	✓	✓	✓	✓

1) Senza placcatura in argento, oro, platino o metallo/decorazioni

2) Senza componenti in quarzo o metallo o smalti contenenti metalli

3) Seguire le istruzioni del produttore per le temperature massime.

Consigli per il microonde

Risultato	Soluzione
Non è possibile trovare dettagli per la quantità di cibo preparato.	Scoprite i dettagli per tipologie di cibo simili. Aumentare o ridurre la durata dei tempi di cottura in base alla seguente regola: quantità doppia = quasi il doppio del tempo, metà quantità = metà tempo.
Il cibo dopo la cottura è troppo secco.	Impostare un tempo di cottura più breve o selezionare una potenza microonde più bassa, quindi coprire con materiale adeguato da usare in microonde.
Gli alimenti non sono ancora scongelati, caldi o cotti alla fine del tempo di cottura.	Impostare un tempo di cottura più lungo o selezionare una potenza più elevata. Si prega di notare che piatti grandi richiedono di norma un tempo di cottura più lungo. Mescolare o girare gli alimenti in fase di cottura.
Dopo la fine del tempo di cottura, il cibo si surriscalda ai bordi ma non è ancora pronto al centro.	La volta successiva, selezionare una potenza inferiore e un tempo più lungo. Girare i liquidi a metà cottura, ad es. la zuppa.

Altre cose su cui riflettere...

- I cibi hanno forme e qualità differenti. Sono preparati in quantità diverse. Perciò il tempo e la potenza necessari per scongelare, riscaldare e cuocere possono variare. Guida generale: **una quantità doppia - equivale a circa il doppio del tempo.**
- Le microonde producono calore direttamente all'interno del cibo. Per questo motivo non è possibile un riscaldamento uniforme. Sarà necessario mescolare o girare le pietanze riscaldate, specialmente se si tratta di grandi quantità di alimenti.
- Le tabelle riportano il **tempo di riposo.** Lasciar riposare le pietanze dentro o fuori dall'apparecchiatura, in modo da distribuire il calore in modo più uniforme.
- Regolare conformemente il livello di potenza a seconda della quantità di cibo. L'uso di un elevato livello di potenza con poco cibo può bruciare gli alimenti o causare ustioni quando si usano gli accessori.
- Per ottenere risultati ottimali con il riso usare piatti piani e larghi.

Impostazione della funzione microonde

1. Ruotare la manopola delle funzioni del forno per selezionare la funzione Microonde .

Il display mostra un livello di potenza microonde predefinito e un valore predefinito della funzione Durata. L'apparecchiatura si avvia automaticamente dopo qualche secondo senza l'interazione dell'utente.

2. Per modificare le impostazioni di potenza del microonde, ruotare la manopola della temperatura/della potenza del microonde. Le impostazioni della potenza variano ad intervalli di 100 watt.
3. Premere , quindi ruotare la manopola della temperatura/della potenza del

microonde verso destra o sinistra per modificare le impostazioni della Durata.

L'apparecchiatura si avvia automaticamente dopo qualche secondo o quando si preme . Quando è trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e la funzione Microonde si disattiva automaticamente.

4. Ruotare la manopola delle funzioni del forno sulla posizione di spento. Quando è in corso la funzione Microonde è possibile:

- modificare le impostazioni di potenza.
- controllare le impostazioni di potenza.

Premere .

-  Se si apre la porta del forno, la funzione si blocca. Per riavviare, premere .

Impostazione funzione Combinata

È possibile aggiungere la funzione microonde ad una qualsiasi funzioni cottura.

Utilizzarla per usare contemporaneamente la funzione di riscaldamento e la modalità microonde. Da usare per cucinare gli alimenti in un tempo più breve e rosolarli allo stesso tempo.

1. Ruotare la manopola delle funzioni per selezionare una funzione del forno. Sul display appare la temperatura predefinita.
2. Modificare la temperatura.
3. Premere . Rimandiamo a "Impostazione della funzione microonde" e partire dal passaggio 2. Si prega di notare che la funzione microonde si avvierà non appena viene raggiunta la temperatura impostata.

- i** Quando si usa la funzione Microonde con la funzione Durata per più di 7 minuti e in modalità combinata, la potenza del microonde non può essere più di 600 W.

5 gradi prima del raggiungimento della temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. Trascorso il tempo

impostato, viene nuovamente emesso un segnale acustico e la funzione Microonde del forno si disattiva automaticamente.

- 4.** Ruotare la manopola delle funzioni sulla posizione di spegnimento.

Esempi di applicazioni per la cottura per impostazioni di potenza

I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

Impostazione di potenza	Utilizzo
<ul style="list-style-type: none"> • 1.000 Watt • 900 Watt • 800 Watt • 700 Watt 	Riscaldamento di liquidi Rosolatura all'inizio del processo di cottura Cottura verdure Fusione di gelatina e burro
<ul style="list-style-type: none"> • 600 Watt • 500 Watt 	Scongelamento e riscaldamento di pasti congelati Riscaldamento di piatti unici Bollitura lenta di stufati Cottura di pietanze a base di uova
<ul style="list-style-type: none"> • 400 Watt • 300 Watt • 200 Watt 	Proseguimento della cottura di pietanze Cottura di alimenti delicati Riscaldamento di alimenti per bambini Bollitura lenta del riso Riscaldamento di alimenti delicati Fusione di formaggio
<ul style="list-style-type: none"> • 100 Watt 	Scongelamento di carne, pesce, pane Scongelamento di formaggio, panna, burro Scongelamento di frutta e torte Ingrossamento della pasta lievitata Riscaldamento di pietanze e bevande freddi

Funzioni del timer

Tabella funzioni orologio

Funzione orologio		Applicazione
⌚	IMPOSTA ORA	Permette di modificare o controllare l'ora. Fare riferimento a "Impostazione dell'ora".

Funzione orologio		Applicazione
	CONTAMINUTI	Utilizzare per impostare un conto alla rovescia (massimo 23:59 minuti). Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura. Sarà possibile impostare il CONTAMINUTI in qualsiasi momento, anche se l'apparecchiatura è spenta.
	DURATA	Per impostare il tempo di funzionamento dell'apparecchiatura. Da utilizzare solo quando la funzione del forno è impostata.
	ORARIO FINE	Per impostare il momento in cui l'apparecchiatura si disattiva. Da utilizzare solo quando la funzione del forno è impostata. Sarà possibile utilizzare contemporaneamente Durata Cottura e Fine Cottura (partenza ritardata) nel caso in cui l'apparecchiatura debba essere attivata e disattivata automaticamente in seguito.

 Premere  ripetutamente per scorrere le funzioni dell'orologio.

 Per confermare le impostazioni delle funzioni dell'orologio, premere  o attendere la conferma automatica per 5 secondi.

Impostare la funzione DURATA o FINE quando è in corso la funzione cottura

1. Premere  ripetutamente fino a quando sul display non compare  o .

 o  lampeggia sul display.

2. Ruotare la manopola della temperatura/della potenza del microonde verso destra o sinistra sui valori impostati e premere  per confermare.

Per la Durata  impostare prima i minuti e dopo le ore, per la Fine  impostare prima le ore e dopo i minuti.

Allo scadere del tempo viene emesso un segnale acustico per 2 minuti. Il simbolo  o  e l'impostazione dell'ora lampeggiano sul display. Il funzionamento del forno si interrompe.

3. Premere qualsiasi tasto o aprire la porta del forno per interrompere il segnale.

 Se si preme il tasto  durante l'impostazione dell'ora per la DURATA , l'apparecchiatura passa all'impostazione della funzione FINE .

Impostazione del CONTAMINUTI

1. Premere  ripetutamente fino a che e "00" non lampeggiano sul display.

2. Ruotare la manopola della temperatura/della potenza del microonde verso destra o sinistra per impostare il CONTAMINUTI. Impostare come prima cosa i secondi, poi i minuti e le ore.

All'inizio l'intervallo viene calcolato in minuti e secondi. Se il tempo impostato

supera i 60 minuti, il simbolo **hr** compare sul display.

A partire da questo momento l'apparecchiatura calcola il tempo in ore e minuti.

3. Il CONTAMINUTI si avvia in modo automatico dopo cinque secondi. Una volta trascorso il 90% del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.
4. Una volta trascorso il tempo impostato, un segnale acustico si attiva per due minuti. "00:00" e 🔔 lampeggiano sul display. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico.

i Se si imposta il CONTAMINUTI quando la funzione DURATA |→| o FINE →| è attiva, sul display appare il simbolo 🔔.

Timer per il Conto alla rovescia

Il Timer per il Conto alla rovescia consente di monitorare la durata d'uso del forno.

Premere ripetutamente 🕒 finché il display non mostra l'ora senza i simboli dell'orologio.

i Non è possibile usare il Timer per il Conto alla rovescia quando sono in corso le funzioni Durata |→| o Fine →|.

Utilizzo degli accessori

⚠ **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

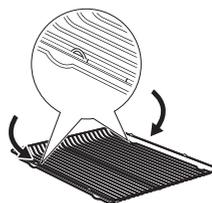
Inserimento degli accessori

Usare unicamente pentole e materiale adeguato.

⚠ **AVVERTENZA!** Fare riferimento al capitolo "Modalità microonde".

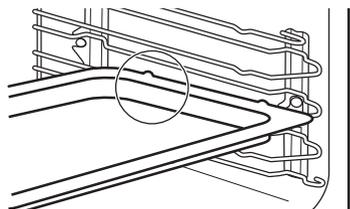
Ripiano a filo:

Spingere il ripiano fra le guide di estrazione e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.



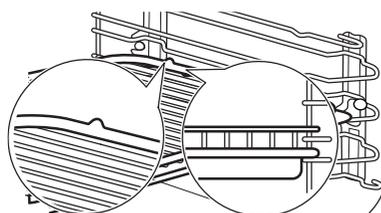
Lamiera dolci:

Spingere la lamiera dolci tra le guide del supporto ripiano.



Ripiano a filo e lamiera dolci contemporaneamente:

Spingere la lamiera dolci tra le guide del supporto ripiano e il ripiano a filo sulle guide sovrastanti.



- i** Il piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi fungono anche da dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che le pentole scivolino.

Piatto inferiore in vetro:

- ⚠** **ATTENZIONE!** Usare il piatto inferiore del microonde solo con la funzione microonde. Togliere l'accessorio quando si passa a un'altra funzione, ad esempio grigliatura a microonde o grigliatura normale.

Appoggiare l'accessorio sul fondo della cavità. Mettere gli alimenti sul piatto in vetro inferiore del microonde.

Usare sempre il piatto inferiore del microonde quando la funzione microonde è attiva. È necessario per riscaldare alimenti o liquidi.

- ⚠** **AVVERTENZA!** Il piatto in vetro inferiore del microonde si può surriscaldare quando il dispositivo è in funzione.

Funzioni aggiuntive

Utilizzo della Sicurezza bambini

Quando la Sicurezza bambini è attiva non è possibile attivare l'apparecchiatura accidentalmente.

1. Assicurarsi che la manopola delle funzioni del forno sia sulla posizione di spento.

2. Premere **°C** e contemporaneamente ruotare la manopola della temperatura/potenza microonde verso destra.

Viene emesso un segnale acustico. SAFE compare sul display.

Per disattivare la Sicurezza bambini, ripetere il passaggio 2.

Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, l'apparecchiatura si disattiva automaticamente dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione forno e non si modificano le impostazioni.

Temperatura (°C)	Spegnimento (ore)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Dopo uno spegnimento automatico, disattivare completamente l'apparecchiatura. Quindi è nuovamente possibile accenderla.

-  Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Durata, Fine.

Spia del calore residuo

Quando si disattiva l'apparecchiatura, il display mostra l'indicatore di calore

residuo  se la temperatura del forno supera i 40°C. Ruotare la manopola della temperatura sinistra o destra per visualizzare la temperatura del forno.

Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per tenere fresche le superfici del forno. Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

Termostato di sicurezza

Un utilizzo inappropriato dell'apparecchiatura o componenti difettosi possono provocare un surriscaldamento pericoloso. Per evitare che questo accada, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione della corrente elettrica. All'abbassamento della temperatura, il forno si riaccende automaticamente.

Consigli e suggerimenti utili

Informazioni generali

- Ogni volta che si preriscalda il forno, rimuovere i ripiani a filo dalla cavità per ottenere le migliori prestazioni.
- L'apparecchiatura presenta quattro posizioni della griglia. Contare le posizioni della griglia dal basso dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema speciale che fa circolare l'aria e ricicla costantemente il vapore. Con questo sistema è possibile cucinare in un ambiente pieno di vapore, mantenendo il cibo soffice all'interno e croccante all'esterno. Si riduce il tempo di cottura e si abbatta il consumo di energia.
- L'umidità può condensarsi all'interno dell'apparecchiatura o sui pannelli in vetro della porta. Non si tratta di un'anomalia. Quando si apre la porta durante la cottura, tenersi sempre a distanza dall'apparecchiatura. Se si nota dell'umidità all'interno del forno, tenere la porta aperta per un paio di minuti.
- Quando si è terminato di usare l'apparecchiatura, eliminare l'umidità.
- Non posizionare oggetti direttamente sul ripiano dell'apparecchiatura e non ricoprire i componenti con pellicola d'alluminio durante la cottura (quando si usa una funzione forno non relativa al microonde). Così facendo si possono

alterare i risultati di cottura e danneggiare lo smalto.

Cottura di dolci

- Non aprire la porta del forno prima che siano trascorsi 3/4 del tempo di cottura.
- Se si usano due piastre da forno contemporaneamente, tenere un livello vuoto tra una e l'altra.

Cottura di carni e pesce

- Usare una leccarda per alimenti ad alto contenuto di grassi, onde evitare che nel forno si formino macchie che non possono più essere rimosse.
- Lasciare riposare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla, in modo da non perdere il sughetto.

- Per evitare la formazione di fumo eccessivo nel forno durante la cottura arrosto, aggiungere dell'acqua nella leccarda. Per evitare la condensa di fumo, aggiungere acqua ogni volta che finisce.

Tempi di cottura

I tempi di cottura dipendono dal tipo, dalla consistenza e dal volume del cibo.

Inizialmente, monitorare i risultati della cottura. Trovare le impostazioni migliori (livello di potenza, tempo di cottura, ecc.) per le proprie pentole, ricette e quantità quando si usa il forno.

Tabella di cottura

Quantità (kg)	Alimenti	Funzione	Posizione della griglia	Potenza (watt)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
0.75 - 1	Stinco di maiale (precotto)		1	200	150 - 170	60 - 75
1	Arrosto di vitello		1	200	160 - 180	50 - 70
0,4 - 0,5 ciascuno	Mezzo pollo		1	200	190 - 210	25 - 40
1.5 - 2	Anatra		1	200	180 - 200	45 - 65
1 - 1.5	Pesce intero fino ad 1 kg		1	200	210 - 220	30 - 45
-	Verdure ripiene		1	-	160 - 170	30 - 60
-	Torta con lievito in polvere		2	-	140 - 150	35 - 50
-	Biscotti di pasta frolla		3	-	150 - 160	10 - 20

Quantità (kg)	Alimenti	Funzione	Posizione della griglia	Potenza (watt)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
1	Lasagne		1	-	180 - 200	25 - 40
-	Pane (di segale) ¹⁾		2	-	prima: 230 poi: 160 - 180	prima: 20 poi: 30 - 60
1	Pizza (sottile) ¹⁾		3	-	200 - 230	15 - 20

1) Preriscaldare il forno.

Tabella Cottura ventilata

-  Durante la cottura, aprire la porta dell'apparecchiatura soltanto quando necessario.

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Patate gratinate	180 - 200	60 - 75	2
Moussaka	150 - 170	60 - 75	2
Lasagne	170 - 190	55 - 70	2
Torta alle mele	150 - 160	45 - 60	2
Pane bianco	180 - 190	45 - 55	2

Tabella cottura microonde

Sistemare il cibo sul fondo della cavità su una piastra o in un contenitore se non diversamente indicato.

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Pesce intero fino ad 1 kg	500	500 g	8 - 10	-	Cuocere coperto, girare il contenitore diverse volte, durante la cottura.

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Filetti di pesce	500	500 g	6 - 8	-	Cuocere coperti, girare il contenitore diverse volte, durante la cottura.
Verdure fresche ¹⁾	600	500 g	12 - 16	-	Aggiungere 50 ml circa di acqua, cuocere coperte, mescolare a metà tempo.
Verdure surgelate ¹⁾	600	500 g	14 - 18	-	Aggiungere 50 ml circa di acqua, cuocere coperte, mescolare a metà tempo.
Patate al cartoccio	1000	800 g + 600 ml	5 - 7	300 W/15 - 20	Cuocere coperte, mescolare a metà tempo.
Riso	1000	300 g + 600 ml	4 - 6	-	Cuocere coperto, mescolare a metà tempo.
Popcorn	1000	-	3 - 4	-	Mettere il popcorn su un piatto sul livello inferiore.

1) Cuocere tutte le verdure con un coperchio sul contenitore.

Tabella funzione combinata

Utilizzare le funzioni Grill e Microonde.

Alimenti	Potenza (watt)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Commenti
2 mezzi polli, 2 x 600 g	300	220	40	2	Girare dopo 20 min., tempo di riposo 5 min.
patate gratinate, 1 kg	300	200	40	2	Tempo di riposo 10 min.
Arrosto di maiale collo, 1.100 g	300	200	70	1	Girare a metà tempo, tempo di riposo 10 min.

Tabella scongelamento

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Tagli di carne interi	200	500	10 - 12	10 - 15	Girare a metà tempo.
Carne tritata mista	200	500	10 - 15	10 - 15	Girare a metà tempo; togliere le parti scongelate.
Pollo	200	1000	25 - 30	10 - 20	Girare a metà tempo; coprire le parti scongelate con un foglio in alluminio.
Pesce intero fino a 1 KG	100	500	10 - 15	15 - 20	Girare a metà tempo.
Torta al formaggio	100	1 pezzo	2 - 4	15 - 20	Girare il piatto a metà tempo.
Pane	100	1.000 g	15 - 20	10 - 15	Girare a metà tempo.
Prugne, ciliegie, lamponi, ribes neri, albicocche	100	250	8 - 10	10 - 15	Scongelare coperte, mescolare a metà tempo.

Pulizia e cura



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Note sulla pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente dedicato.
- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. Grasso o altri residui di cibo possono causare un incendio.
- Pulire attentamente la cavità del forno da residui di cibo e grassi.
- Rimuovere lo sporco tenace con detersivi speciali per forno.
- Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Non pulire gli accessori antiaderenti con detersivi aggressivi, oggetti appuntiti o in lavastoviglie. Potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

Apparecchiature in acciaio inox o in alluminio

- i** Pulire la porta del forno esclusivamente con un panno umido. Asciugarla con un panno morbido. Evitare l'uso di lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiare la superficie del forno. Pulire il pannello dei comandi del forno, prendendo le stesse precauzioni.

Pulizia della guarnizione della porta

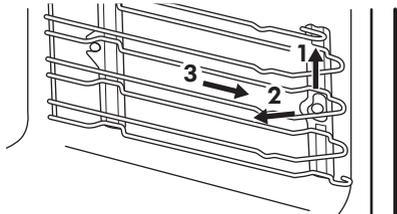
- Controllare regolarmente la guarnizione della porta. La guarnizione della porta si trova attorno al telaio della cavità del forno. Non utilizzare l'apparecchiatura se la guarnizione della porta è danneggiata. Contattare il Centro di Assistenza.
- Per pulire la guarnizione della porta, utilizzare un panno morbido immerso in acqua tiepida e detergente.

Rimozione dei supporti ripiano

Prima di eseguire interventi di manutenzione, accertarsi che l'apparecchiatura si sia raffreddata. Vi è il rischio di scottature.

Per pulire l'apparecchiatura, rimuovere i supporti ripiano.

1. Estrarre i supporti, tirando con delicatezza verso l'alto.



2. Sfilare l'estremità anteriore del supporto ripiano dalla parete laterale tirandola in avanti.
3. Sganciare i supporti dal sostegno posteriore.

Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

Sostituzione della lampadina

Mettere un panno sulla parte inferiore interna dell'apparecchiatura. Evita di danneggiare la calotta di vetro della lampadina e la cavità.

- ⚠ AVVERTENZA!** Rischio di scosse elettriche! Scollegare il fusibile prima di sostituire la lampadina. La lampadina e la calotta di vetro della lampadina possono essere caldi.

- ⚠ ATTENZIONE!** Tenere sempre la lampadina alogena con uno straccio, per evitare che dei residui di grasso vi brucino sopra.

1. Disattivare l'apparecchiatura.
2. Togliere i fusibili dal quadro elettrico o spegnere l'interruttore principale.
3. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per rimuoverla.
4. Pulire il rivestimento di vetro.
5. Sostituire la lampadina del forno con una da 25 W, 230 V (50 Hz), con resistenza a temperature fino a 300°C (tipo connessione: G9).
6. Montare il rivestimento di vetro.

Risoluzione dei problemi

 **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Solution
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
Il forno non si scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.
Il forno non si scalda.	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
Il forno non si scalda.	Lo spegnimento automatico è attivo.	Consultare "Spegnimento automatico".
Il forno non si scalda.	La Sicurezza bambini è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".
Il forno non si scalda.	La porta non è chiusa correttamente.	Chiudere completamente la porta.
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampada non si accende.	La lampada è guasta.	Sostituire la lampada.
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.
Il display mostra ---°C	Si desidera impostare la funzione microonde ma la porta è aperta o la funzione microonde è stata impostata con 0 Watt.	Chiudere la porta se ancora aperta, tornare alla posizione di spento e impostare nuovamente la funzione microonde.

Problema	Causa possibile	Solution
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	<ul style="list-style-type: none"> • Spegnerne il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo. • Nel caso in cui il display presenti ancora il messaggio di errore, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.

Dati Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta dei

dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

Consigliamo di annotarle in questo spazio:

Modello (MOD.)
Numero Prodotto (PNC)
Numero di serie (S.N.)

Dati tecnici

Dati tecnici

Dimensioni (interne)	Larghezza Altezza Profondità	480 mm 217 mm 411 mm
Volumi utili	43 l	
Area lamiera dolci	1424 cm ²	
Resistenza superiore	1900 W	
Resistenza inferiore	1000 W	
Grill	1900 W	

Anello	1650 W
Potenza totale	3000 W
Tensione	220 - 240 V
Frequenza	50 Hz
Numero di funzioni	10

CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

GARANZIA IKEA

Validità della garanzia

La presente garanzia è valida per cinque (5) anni a partire dalla data di acquisto originale del Vostro elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. Per gli elettrodomestici LAGAN, la garanzia è di due (2) anni soltanto. Lo scontrino originale è indispensabile come ricevuta d'acquisto. Una riparazione effettuata nell'ambito della garanzia non estende il periodo di garanzia per l'elettrodomestico o per i nuovi pezzi di ricambio.

Elettrodomestici non coperti dalla garanzia IKEA di cinque (5) anni

La garanzia IKEA di cinque anni non è valida per gli elettrodomestici con il nome LAGAN e tutti gli elettrodomestici acquistati presso un punto vendita IKEA prima dell'1 agosto 2007.

Chi fornisce il servizio ai clienti?

L'assistenza ai clienti sarà garantita dal fornitore del servizio nominato da IKEA attraverso la propria organizzazione o la propria rete di partner di assistenza autorizzati.

Cosa copre la garanzia?

La garanzia copre gli eventuali difetti legati ai materiali e o alla costruzione dell'elettrodomestico ed è valida a partire dalla data di acquisto dell'elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. La garanzia è valida solo su elettrodomestici destinati all'impiego domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non copre la garanzia". Nel periodo di validità della garanzia, il fornitore del servizio nominato da IKEA sosterrà i costi per la riparazione, i pezzi di ricambio, la manodopera e le trasferte del personale di manutenzione, ammesso che il prodotto possa essere riparato senza costi troppo elevati e che il

difetto legato ai materiali o alla costruzione rientri nella copertura della garanzia. Queste condizioni sono conformi alle direttive EU (N. 99/44/CE) e alle norme e disposizioni locali applicabili. Le parti sostituite diventeranno di proprietà di IKEA.

Come interverrà IKEA per risolvere il problema?

Il fornitore del servizio nominato da IKEA esaminerà il prodotto e deciderà a propria esclusiva discrezione se lo stesso rientra nella copertura della garanzia. In caso affermativo, il fornitore del servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato provvederà a propria esclusiva discrezione a riparare il prodotto difettoso o a sostituirlo con un prodotto uguale o equivalente.

Cosa non copre la garanzia

- Normale usura.
- Danni provocati deliberatamente o per negligenza e danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o dal collegamento a un voltaggio errato. Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, qualità dell'acqua (per esempio presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche), eventi atmosferici o condizioni ambientali anomale.
- Parti soggette ad usura, per esempio batterie e lampadine.
- Danni a parti decorative e non funzionali che non influiscono sul normale utilizzo dell'elettrodomestico, per esempio graffi e variazioni di colore.
- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti o involucri, salvo
- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate,

tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti o involucri, salvo qualora si possa provare che tali danni sono stati causati da difetti di produzione.

- Casi in cui non siano rilevati difetti durante la visita di un tecnico.
- Riparazioni non effettuate dal fornitore del servizio nominato da IKEA o da un partner di assistenza autorizzato o riparazioni in cui siano state utilizzate parti non originali.
- Riparazioni causate da installazione impropria o non conforme alle specifiche.
- Uso dell'elettrodomestico in ambiente non domestico, per esempio per uso professionale o commerciale.
- Danni dovuti al trasporto. In caso di trasporto effettuato dal cliente presso la propria abitazione o un altro recapito, IKEA non potrà ritenersi responsabile per eventuali danni verificatisi durante il trasporto. Tuttavia, se il trasporto presso il recapito del cliente è effettuato da IKEA, gli eventuali danni dovuti al trasporto rientreranno nella presente garanzia.
- Costo di installazione iniziale dell'apparecchiatura IKEA. Se un fornitore di servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato effettua una riparazione o sostituzione dell'apparecchiatura nell'ambito della garanzia, il fornitore o il partner di assistenza dovrà provvedere anche alla reinstallazione dell'apparecchiatura riparata o all'installazione dell'apparecchiatura sostitutiva, se necessario.

Tali limitazioni non si applicano a lavori eseguiti a regola d'arte da personale qualificato e con l'uso di parti originali per adattare l'elettrodomestico alle norme di sicurezza di un'altra nazione dell'UE.

Applicabilità delle leggi nazionali

La garanzia IKEA conferisce al cliente diritti legali specifici in aggiunta ai diritti previsti dalla legge e variabili a seconda dei paesi.

Area di validità

Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione UE e trasferiti in un'altra nazione UE, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nella nuova nazione. L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia sussiste solo se:

- l'elettrodomestico è conforme alle specifiche tecniche del paese in cui è richiesta l'applicazione della garanzia;
- l'elettrodomestico è conforme e installato conformemente alle Istruzioni di montaggio e alle informazioni per la sicurezza contenute nel Manuale d'uso;

Servizio Assistenza dedicato agli elettrodomestici IKEA:

Non esitate a contattare il Servizio Assistenza IKEA per:

1. usufruire della garanzia;
2. chiedere chiarimenti sull'installazione degli elettrodomestici IKEA nei mobili da incasso specifici di IKEA. Il servizio non fornirà assistenza o chiarimenti in merito a:
 - installazione di cucine complete IKEA;
 - collegamenti elettrici (se l'apparecchio è fornito senza cavi e spine), allacciamenti idraulici e collegamenti all'impianto del gas che devono essere eseguiti da un tecnico di assistenza autorizzato.
3. chiedere chiarimenti sul contenuto del manuale d'uso e su specifiche dell'elettrodomestico IKEA.

Per garantirvi la migliore assistenza, Vi preghiamo di leggere attentamente le Istruzioni di montaggio e/o il Manuale d'uso prima di contattarci.

Come contattarci se avete bisogno del nostro intervento



Consultare l'elenco completo dei fornitori di servizio IKEA e dei relativi numeri di telefono nell'ultima pagina del presente manuale.

- i** Per garantirVi un servizio più rapido, raccomandiamo di utilizzare i numeri di telefono elencati alla fine del presente manuale. Quando richiedete assistenza, fate sempre riferimento ai codici specifici dell'elettrodomestico che trovate nel presente manuale. Prima di contattarci, assicurateVi di avere a portata di mano il codice prodotto IKEA (8 cifre) relativo all'elettrodomestico per il quale richiedete assistenza.

- i** **CONSERVATE LO SCONTRINO!** E' la Vostra prova di acquisto ed è necessario esibirlo per poter usufruire della garanzia. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice (a 8 cifre) dell'elettrodomestico IKEA che avete acquistato.

Vi serve altro aiuto?

Per ulteriori domande non inerenti il servizio assistenza sulle apparecchiature, contattare il più vicino punto vendita IKEA. Vi preghiamo di leggere attentamente la documentazione dell'apparecchiatura prima di contattarci.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	070 246016	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20 Weekdagen
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
България	00359888164080 0035924274080	Такса за повикване от страната	От 9 до 18 ч в работни дни
Česká republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. 09.00 - 16.00 1 søndag pr. måned, normalt første søndag i måneden
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Trošak poziva 27 lipa po minuti	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	5880503	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Magyarország	061 998 0549	Belföldi díjszabás	Hétköznapi 8 és 10 óra között
Nederland	0900 235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA	15 cent/min., starttarief 4,54 cent en gebruikelijke belkosten	ma - vr 08.00 - 20.00, zat 09.00 - 20.00 (zondag gesloten)
Norge	815 22052	Takst innland	8 til 20 ukedager
Österreich	0810 300486	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	012 297 8787	Stawka wg taryfy krajowej	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovensko		(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru
Suomi	030 6005203	Lankapuhelinverkosta 0,0835 €/puhelu + 0,032 €/min Matkapuhelinverkosta 0,192 €/min	arkipäivisin 8.00 - 20.00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
Türkiye	212 244 0769	Ulusal arama ücreti	Hafta içi saat 09:00'dan 18:00'a kadar
Україна	044 586 2078	Міжміські дзвінки платні	9 - 21 В робочі дні
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Slovenija		www.ikea.com	
Србија		www.ikea.com	

