

# FINSMAKARE



Design and Quality  
IKEA of Sweden



## **ITALIANO**

Consultare l'elenco completo dei Centri di Assistenza nominati da IKEA e dei relativi numeri di telefono nell'ultima pagina del presente manuale.

**ITALIANO**

**4**

## Indice

Informazioni di sicurezza	4	Funzioni aggiuntive	22
Istruzioni di sicurezza	7	Consigli e suggerimenti utili	24
Installazione	11	Pulizia e cura	31
Descrizione del prodotto	12	Risoluzione dei problemi	33
Pannello dei comandi	12	Dati tecnici	34
Prima di utilizzare l'elettrodomestico	14	Efficienza energetica	35
Utilizzo quotidiano	15	Considerazioni sull'ambiente	35
Funzioni del timer	19	GARANZIA IKEA	35
Programmi automatici	20		
Utilizzo degli accessori	21		

Con riserva di modifiche.

## Informazioni di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano come riferimento futuro.

## Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.

- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

## **Avvertenze di sicurezza generali**

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi può essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Prima di eseguire le procedure di manutenzione, disattivare l'alimentazione.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.

- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- Non accendere l'apparecchiatura quando è vuota. Le parti metalliche all'interno della cavità possono generare scintille elettriche.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, l'apparecchiatura non deve essere messa in funzione finché non è stata riparata da una persona competente.
- Qualsiasi intervento di manutenzione o riparazione che riguardi la rimozione di un coperchio che garantisca protezione contro l'esposizione all'energia del microonde deve essere eseguito solo da una persona qualificata.
- Non riscaldare liquidi e altri alimenti in contenitori sigillati. Possono esplodere.
- I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde. Questo requisito non è applicabile se il produttore specifica dimensioni e forma dei contenitori metallici adatti per la cottura a microonde.
- Usare solo utensili adatti all'uso nei forni a microonde.
- Quando si riscaldano o cuociono alimenti in recipienti di plastica, carta, controllare il forno per evitare il rischio di incendio.

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il riscaldamento di cuscini riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesioni o incendio.
- Se viene emesso del fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura e tenere la porta chiusa per spegnere le eventuali fiamme.
- Il riscaldamento a microonde di bevande può provocare un'ebollizione ritardata con fuoriuscita del liquido. Prestare attenzione quando si manipola il contenitore.
- I contenuti dei biberon e degli omogeneizzati devono essere mescolati o agitati e la temperatura deve essere controllata prima del consumo, per evitare ustioni.
- Le uova nel guscio e le uova sode non devono essere riscaldate nell'apparecchiatura in quanto potrebbero esplodere, anche dopo il termine del riscaldamento a microonde.
- L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente e devono essere rimossi eventuali residui di cibo.
- La mancata pulizia dell'apparecchiatura può comportare un deterioramento della superficie che potrebbe influire negativamente sulla durata dell'apparecchiatura e comportare situazioni di pericolo.

## Istruzioni di sicurezza

### Installazione



**AVVERTENZA!** L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.

- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta del forno si apra senza limitazioni.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	444 (460) mm
Larghezza del mobiletto	560 mm
Profondità del mobiletto	550 (550) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	455 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	440 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	595 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	559 mm
Profondità dell'apparecchiatura	567 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	546 mm
Profondità con oblò aperto	882 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560x20 mm
Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore.	1500 mm

Viti di montaggio	3.5x25 mm
-------------------	-----------

## Collegamento elettrico

 **AVVERTENZA!** Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.

- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere un'apertura di contatto di almeno 3 mm.

### Utilizzo:

**⚠** **AVVERTENZA!** Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non usare la funzione microonde per preriscaldare l'apparecchiatura.

**⚠** **AVVERTENZA!** Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
  - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
  - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
  - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
  - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

### Pulizia e manutenzione

**⚠** **AVVERTENZA!** Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.

- Assicurarsi che la cavità e la porta siano asciutte dopo ogni utilizzo. Il vapore prodotto durante il funzionamento dell'apparecchiatura crea una condensa sulle pareti della cavità e potrebbe causarne la corrosione.
- Pulire regolarmente l'elettrodomestico per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- I residui di grasso e di alimenti all'interno dell'elettrodomestico possono causare incendi e archi elettrici quando è attivata la funzione microonde.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

### Uso di articoli in vetro

Maneggiare gli articoli in vetro senza l'attenzione adeguata potrebbe causare rotture, crepe, scheggiamento o importanti graffi:

- Non versare acqua fredda o altri liquidi sugli articoli in vetro, dato che un calo improvviso di temperatura potrebbe causare una rottura immediata del vetro. I pezzi di vetro rotti potrebbero essere estremamente appuntiti e difficili da localizzare.
- Non mettere articoli in vetro su superfici umide o bagnate, direttamente su un piano di lavoro o una superficie metallica; non maneggiare articoli in vetro caldi con panni umidi.
- Non usare o riparare articoli in vetro scheggiati, rotti o con importanti graffi.
- Non far cadere o colpire articoli in vetro contro oggetti rigidi e non colpirli con utensili.
- Non riscaldare articoli in vetro vuoti o quasi vuoti in microonde, o surriscaldare olio o burro in microonde (usare il tempo minimo di cottura).

Consentire agli articoli in vetro caldi di raffreddarsi sull'apposito rack di raffreddamento, sul supporto pentole o con un panno asciutto. Verificare che gli articoli in vetro siano abbastanza freschi prima di lavarli, raffreddarli o congelarli.

Evitare di maneggiare articoli in vetro caldi (compresi prodotti con superfici di impugnatura in silicone) senza supporti per pentole asciutti.

Evitare un cattivo uso del microonde (ad esempio: far funzionare il forno senza carico o con piccoli carichi).

### Illuminazione interna



**AVVERTENZA!** Pericolo di scossa elettrica.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

### Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

### Smaltimento



**AVVERTENZA!** Rischio di lesioni o soffocamento.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Rimuovere la porta per evitare che bambini e animali domestici rimangano chiusi all'interno dell'apparecchiatura.
- **Materiale di imballaggio:**

Il materiale dell'imballaggio è riciclabile. I componenti in plastica sono identificati mediante marchi quali PE, PS ecc. Smaltire il materiale di imballaggio negli

appositi contenitori presso le strutture locali per lo smaltimento dei rifiuti.

## Installazione

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

### Montaggio

 Consultare le istruzioni di montaggio per l'installazione.

### Installazione dell'impianto elettrico

 **AVVERTENZA!** L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

 Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni del capitolo Informazioni per la sicurezza.

Il forno è provvisto solo di cavo di collegamento alla rete.

### Cavo

Tipi di cavi disponibili per l'installazione o la sostituzione:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

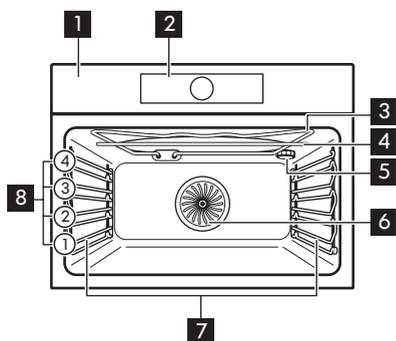
Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale riportata sulla targhetta dei dati. E' anche possibile consultare la tabella:

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm <sup>2</sup> )
massimo 1.380	3 x 0.75
massimo 2.300	3 x 1
massimo 3.680	3 x 1.5

Il cavo di terra (verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo dei cavi di fase e neutro (rispettivamente blu e marrone).

## Descrizione del prodotto

### Panoramica generale



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Programmatore elettronico
- 3 Grill
- 4 Generatore microonde
- 5 Luce
- 6 Ventola
- 7 Supporto ripiano, smontabile
- 8 Posizioni dei ripiani

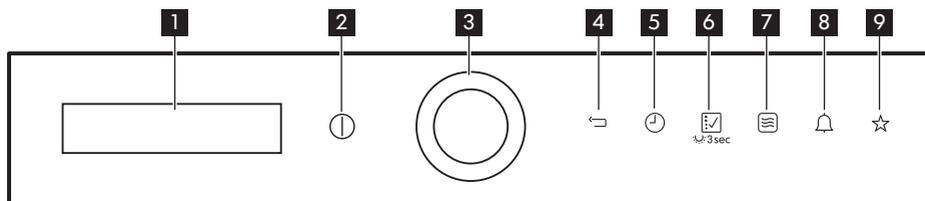
### Accessori

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

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

## Pannello dei comandi

### Programmatore elettronico

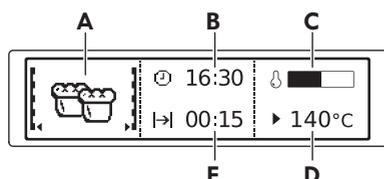


Usare i tasti sensore per mettere in funzione il forno.

	Tasto sensore	Funzione	Descrizione
1	-	Display	Visualizza le impostazioni del forno.
2	⏻	ACCESO / SPENTO	Accensione e spegnimento del forno.

	Tasto sensore	Funzione	Descrizione
3		OK e shuttle + Avvio rapido microonde	Per confermare la selezione o le impostazioni. Ruotare lo Shuttle per navigare. Premere per estendere la durata della funzione microonde per 30 secondi.
4		Tasto indietro	Per tornare a un livello precedente del menu. Premere per 3 secondi per visualizzare il menu principale.
5		Tempo e funzioni supplementari	Per impostare funzioni differenti. Quando una funzione cottura è attiva, premere il tasto sensore per impostare il timer o le funzioni: Blocco tasti, Preferiti, Pronto da servire, Set + Go.
6		Funzioni cottura o Cottura Guidata	Premere una volta per accedere al Menu Funzioni cottura. Premere nuovamente per passare su Cottura Guidata. Per attivare e disattivare la luce, toccare  per 3 secondi.
7		Funzione microonde	Per accendere la funzione Microonde. Quando si utilizza la funzione microonde con la funzione: Durata per più di 7 minuti e in modalità combinata, la potenza del microonde non può superare i 600 W.
8		Contaminuti	Per impostare la funzione: Contaminuti.
9		Preferiti	Per salvare ed accedere ai Favoriti.

## Display



- A. Funzione cottura o funzione microonde
- B. Imposta ora
- C. Indicatore riscaldamento
- D. Temperatura o potenza del microonde
- E. Durata od orario fine di una funzione

Altre spie del display:

Simbolo	Funzione	
	Contaminuti	La funzione è operativa.
	Imposta ora	Sul display compare l'ora attuale.

Simbolo	Funzione	
	Durata	Il display mostra il tempo necessario per la cottura.
	Orario fine	Il display mostra l'orario di fine cottura.
	Temperatura	Il display mostra la temperatura.
	Visualizza Ora	Il display indica per quanto tempo è attiva la funzione cottura.
	Spia riscaldamento	Il display indica la temperatura all'interno del forno.
	Riscaldamento rapido	La funzione è operativa. Consente di diminuire il tempo di riscaldamento.
	Peso Automatico	Il display indica che la funzione di pesatura automatica è operativa o che è possibile modificare il peso.
	Pronto da servire	La funzione è operativa.

## Prima di utilizzare l'elettrodomestico

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

### Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.

 Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

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

### Primo collegamento

Una volta collegato il forno alla rete o dopo un'interruzione di corrente bisogna impostare la lingua, il contrasto, la luminosità display e l'ora.

1. Usare Shuttle per impostare i valori.
2. Premere  per confermare.

### Preriscaldamento

Prima di iniziare a usare il forno, preriscaldare solo con ripiani a filo e lamiere dolci all'interno. Il piatto in vetro inferiore del forno a microonde deve essere rimosso.

1. Impostare la funzione: Cottura convenzionale  e la temperatura massima.
2. Lasciare in funzione il forno per un'ora.
3. Impostare la funzione: Cottura ventilata  e la temperatura massima.
4. Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.

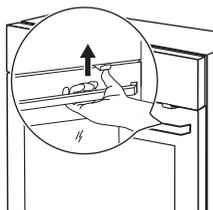
Gli accessori possono riscaldarsi più del solito. Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo in fase di preriscaldamento. Accertarsi che il flusso d'aria all'interno della stanza sia sufficiente.

### Utilizzo del dispositivo di sicurezza bambini meccanico

Il forno è dotato di un blocco di sicurezza bambini installato. Si trova sul lato destro del forno, sotto al pannello dei comandi.

Per aprire la porta del forno col blocco bambini:

1. Tirare e tenere la maniglia del blocco bambini come indicato nell'immagine.



2. Aprire l'oblò.

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.

**⚠ AVVERTENZA!** Fare attenzione a non graffiare il pannello dei comandi.

## Utilizzo quotidiano

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

### Per navigare tra i menu

1. Accendere il forno.
2. Ruotare Shuttle in senso orario o antiorario per selezionare l'opzione del menù.
3. Premere  $\triangleright_{+30}$  per andare al sottomenù o per accettare l'impostazione.

**i** In qualunque momento si può tornare al menù principale con  $\triangleleft$ .

### Sommario dei menu

Menù principale

Voce simbolo / menu	Applicazione
 Funzioni cottura	Contiene un elenco delle funzioni di cottura.

Voce simbolo / menu	Applicazione
 Cottura Guidata	Contiene un elenco di programmi automatici. Le ricette per questi programmi si trovano nel ricettario.
 Preferiti	Contiene un elenco dei programmi di cottura preferiti creati dall'utente.
 Impostazioni base	Usato per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
 Funzioni speciali	Contiene un elenco di funzioni di cottura aggiuntive.

Sottomenu per: Impostazioni base

Voce simbolo / menu	Descrizione
 Imposta ora	Imposta l'ora attuale sull'orologio.
 Visualizza ora	Quando è attiva, il display mostra l'ora corrente quando si spegne il forno.
 Riscaldamento rapido	Quando è attiva, riduce il tempo di riscaldamento.
 Set + Go	Per impostare una funzione e attivarla successivamente con una pressione di qualsiasi simbolo sul pannello di controllo.
 Pronto da servire	Mantiene tiepidi gli alimenti preparati per 30 minuti dopo la fine di un ciclo di cottura.
 Prolunga il tempo	Attiva e disattiva la funzione Prolunga cottura.
 Contrasto display	Permette di regolare per gradi il contrasto display.
 Luminosità	Permette di regolare per gradi la luminosità display.
 Impostazione della Lingua	Imposta la lingua del display.
 Volume segnale acustico	Regola il volume dei tasti e dei segnali per gradi.

Voce simbolo / menu	Descrizione
 Volume Toni	Attiva e disattiva il volume dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare il volume del tasto sensore ACCESO/SPENTO.
 Toni allarme/errore	Attiva e disattiva i toni allarme.
 Assistenza tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.
 Impostazioni di fabbrica	Permette di ripristinare tutte le impostazioni di fabbrica.

### Funzioni cottura

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura ventilata	Per cuocere su due posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 - 40°C in meno rispetto a Cottura convenzionale.
 Cottura convenzionale	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.
 Funzione Pizza	Per preparare la pizza. Per una doratura intensa e un fondo croccante. Per utilizzarla, selezionare la funzione e impostare una temperatura tra 130°C e 230°C.

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura lenta	Per preparare arrostiti teneri e succosi.
 Resistenza inferiore	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.
 Cibi congelati	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, croquette o involtini primavera.
 Grill	Per grigliare cibi di ridotto spessore e tostare il pane.
 Grill rapido	Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in grandi quantità e per tostare il pane.
 Doppio grill ventilato	Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.

### Funzioni speciali

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura Pane	Per cuocere il pane.
 Gratinato	Per pietanze al forno come la lasagna o le patate gratinate. Per gratinare e dorare.

Funzione cottura	Applicazione
 Lievitazione pasta	Per far lievitare la pasta prima della cottura. Quando si usa questa funzione la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.
 Riscaldamento piatti	Per preriscaldare i piatti da servire.
 Marmellate/Conservas	Per preparare conserve di verdura (ad esempio sottaceti).
 Essiccazione	Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi.
 Mantieni caldo	Per tenere le pietanze in caldo.
 Scongellamento	Per scongelare alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati. Quando si usa questa funzione la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

### Impostazione di una funzione cottura

1. Togliere il piatto in vetro inferiore del microonde
2. Accendere il forno.
3. Selezionare il menù: Funzioni cottura.
4. Premere 30 per confermare.
5. Selezionare una funzione cottura.
6. Premere 30 per confermare.
7. Impostare la temperatura.

8. Premere  per confermare.

### Funzioni microonde

Funzioni	Descrizione
Microonde	Crea il calore direttamente all'interno degli alimenti. Utilizzarla per il riscaldamento di alimenti precotti e bevande, lo scongelamento di carne o frutta e la preparazione di verdure e pesce.
Combinato	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. La potenza massima per questa funzione è 600 W.
Avvio rapido	Da usare per attivare la funzione Microonde sfiorando il tasto simbolo  con la massima potenza del microonde e un tempo di funzionamento ridotto: 30 secondi.

### Impostazione della funzione microonde

1. Rimuovere tutti gli accessori.
2. Inserire il piatto in vetro inferiore del microonde.
3. Accendere il forno.
4. Premere  per accendere la funzione Microonde.
5. Premere . La funzione: Durata è impostata su 30 secondi e il microonde inizia a funzionare.

 A ogni pressione di  si aggiungono 30 secondi alla durata della funzione: Durata.

 Se non si preme , il forno si spegne dopo 20 secondi.

6. Premere  per impostare la funzione: Durata. Fare riferimento a "Impostazione delle funzioni dell'orologio".

 L'impostazione massima per la durata della funzione: Durata è 90 minuti.

-  Premere  per modificare la potenza del microonde. Per modificare il tempo per Durata premere . Usare Shuttle per impostare i valori.
7. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale per 2 minuti. La funzione Microonde si disattiva automaticamente. Premere un simbolo per arrestare il segnale.

 Per disattivare la funzione Microonde, premere .

 Se si preme  o si apre la porta, la funzione si arresta. Per riavviare, premere .

### Impostazione della funzione Combi

1. Togliere il piatto in vetro inferiore del microonde.
2. Attivare la funzione di riscaldamento. Fare riferimento a "Impostare una funzione di cottura".
3. Premere  e seguire la stessa procedura di quando si è impostata la funzione microonde.

-  Per alcune funzioni il microonde si avvia una volta raggiunta la temperatura impostata.

Funzioni non disponibili per la funzione combinata: Preferiti, Orario fine, Set + Go, Pronto da servire.

### Impostazione della funzione Avvio rapido del microonde

1. Ove necessario, premere  per spegnere il forno.
2. Premere  per accendere la funzione di avvio rapido.

Ogni volta che si sfiora  si aggiungono 30 secondi al tempo Durata.

-  È possibile modificare la potenza del microonde (fare riferimento a "Impostazione della funzione microonde").
3. Premere  per impostare l'ora della funzione: Durata. Fare riferimento al capitolo "Funzioni dell'orologio", "Impostazione delle funzioni dell'orologio".

### Indicatore riscaldamento

Quando si accende una funzione cottura, compare una barra sul display. La barra mostra la temperatura che aumenta. Quando viene raggiunta la temperatura il cicalino suona 3 volte e la barra lampeggia e poi sparisce.

### Riscaldamento rapido

Riduce il tempo di riscaldamento.

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

Questa funzione non è disponibile per alcune funzioni del forno.

### Calore residuo

Quando si disattiva il forno, il display mostra il calore residuo. Si può usare il calore per mantenere il cibo in caldo.

## Funzioni del timer

### Tabella delle funzioni orologio

Funzioni orologio	Applicazione
 Contaminuti	Per impostare il conto alla rovescia (max. 2 ore 30 min). Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. Premere  per accendere la funzione. Usare Shuttle per impostare i minuti e  per avviare.

Funzioni orologio	Applicazione
 Durata	Per impostare la durata di funzionamento del forno (max. 23 h 59 min).
 Orario fine	Permette di impostare l'ora di spegnimento automatico della funzione cottura (max 23 ore e 59 min.).

Se si imposta il tempo per una funzione orologio, il tempo inizia a scorrere dopo 5 secondi.



Se si utilizzano le funzioni orologio: Durata, Orario fine, il forno spegne le resistenze una volta trascorso il 90% del tempo impostato. Il forno si serve del calore residuo per continuare il processo di cottura fino a che il tempo non è trascorso completamente (3 - 20 minuti).

## Impostazione delle funzioni orologio



Prima di utilizzare le funzioni: Durata, Orario fine, è necessario impostare dapprima la funzione cottura e la temperatura. Il forno si spegne in modo automatico. È possibile utilizzare le funzioni: Durata e Orario fine contemporaneamente, se si desidera attivare e disattivare automaticamente il forno in un determinato orario, successivamente.

1. Impostare una funzione cottura.
2. Premere  fino a che il display non visualizza la funzione orologio necessaria e il simbolo collegato.
3. Utilizzare Shuttle per impostare il tempo necessario.
4. Premere  per confermare.  
Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico. Il forno si spegne. Il display mostra un messaggio.
5. Premere un simbolo per arrestare il segnale.

## Pronto da servire

Condizioni per la funzione:

- La temperatura impostata è superiore agli 80 °C.
- La funzione: Durata è impostata.

La funzione: Pronto da servire mantiene in caldo la pietanza preparata ad 80°C per 30 minuti. Si attiva al termine di una procedura di cottura o di arrostitura.

Sarà possibile attivare e disattivare la funzione nel menu: Impostazioni base.

1. Accendere il forno.
2. Selezionare la funzione cottura.
3. Impostare la temperatura oltre gli 80 °C.
4. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Pronto da servire.
5. Premere  per confermare.  
Al termine della funzione, viene emesso un segnale.

## Prolunga il tempo

La funzione: Prolunga il tempo fa proseguire la funzione cottura dopo lo scadere della Durata.



Applicabile a tutte le funzioni cottura con Durata o Peso Automatico.

1. Allo scadere del tempo di cottura, viene emesso un segnale acustico. Premere un simbolo qualsiasi.  
Sul display compare un messaggio.
2. Premere  per attivare o  per annullare.
3. Impostare la durata della funzione.
4. Premere .

## Programmi automatici



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

## Ricette online

- i** Sarà possibile trovare le ricette per i programmi automatici indicati per questo forno sul sito web [www.ikea.com](http://www.ikea.com). Per trovare il Libro delle ricette corretto, controllare il numero articolo sulla targhetta dei dati sul telaio anteriore della cavità del forno.

## Cottura Guidata

Questo forno ha una serie di ricette da poter utilizzare. Le ricette sono fisse e non è possibile cambiarle.

1. Accendere il forno.
2. Selezionare il menù: Cottura Guidata.  
Premere  $\Delta_{+30}$  per confermare.
3. Selezionare la categoria ed il tipo di pietanza. Premere  $\Delta_{+30}$  per confermare.
4. Selezionare una ricetta. Premere  $\Delta_{+30}$  per confermare.

- i** Quando utilizzare la funzione: Manuale, il forno utilizza le impostazioni automatiche. È possibile cambiarle con altre funzioni.

## Cottura Guidata con Peso Automatico

Questa funzione calcola automaticamente la durata dell'arrostitura. Per poter usare la funzione bisogna inserire il peso del cibo.

1. Accendere il forno.
2. Selezionare il menù: Cottura Guidata.  
Premere  $\Delta_{+30}$  per confermare.
3. Selezionare la categoria ed il tipo di pietanza. Premere  $\Delta_{+30}$  per confermare.
4. Utilizzare lo Shuttle per impostare il peso del cibo. Premere  $\Delta_{+30}$  per confermare. Il programma automatico si avvia.
5. È possibile cambiare il peso in qualsiasi momento. Utilizzare lo Shuttle per modificare il peso.
6. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico. Premere un simbolo per arrestare il segnale.

- i** Con alcuni programmi è necessario girare il cibo dopo 30 minuti. Il display mostra un promemoria.

## Utilizzo degli accessori

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

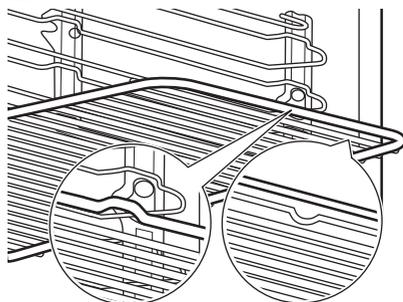
### Inserimento di accessori

Usare unicamente pentole e padelle e materiale adeguato. Si rimanda al capitolo "Consigli e Suggerimenti", stoviglie e materiali adatti per essere usati nel microonde.

Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

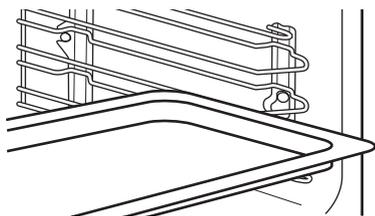
### Ripiano a filo:

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



### Lamiera dolci:

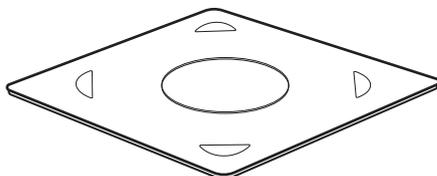
Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.



### Piatto inferiore in vetro del microonde:

Utilizzare il piatto inferiore del microonde solo con la funzione microonde. Non è

adatto per la funzione combinata microonde (ad es. grill a microonde). Appoggiare l'accessorio sul fondo della cavità. Gli alimenti possono essere sistemati direttamente sulla piastra in vetro inferiore del microonde.



## Funzioni aggiuntive

### Preferiti

Si possono memorizzare le impostazioni preferite come durata, temperatura o funzione cottura. Queste si trovano nel menù: Preferiti. È possibile memorizzare 20 programmi.

- i** Non è possibile salvare le funzioni microonde e microonde combinata tra i favoriti.

### Salvare un programma

1. Accendere il forno.
2. Impostare una funzione cottura o un programma automatico.
3. Premere ripetutamente  $\odot$  fino a quando sul display non compare: SALVA.
4. Premere  $\triangleright_{30}$  per confermare. Il display visualizza le prime posizioni di memoria libere.
5. Premere  $\triangleright_{30}$  per confermare.
6. Inserire il nome del programma. La prima lettera lampeggia.
7. Utilizzare lo Shuttle per cambiare lettera.
8. Premere  $\triangleright_{30}$ . La lettera successiva lampeggia.
9. Ripetere il passaggio 7 se necessario.
10. Tenere premuto  $\triangleright_{30}$  per salvare.

Sarà possibile sovrascrivere una posizione di memoria. Quando il display mostra la prima posizione di memoria libera, utilizzare lo Shuttle e premere  $\triangleright_{30}$  per sovrascrivere un programma esistente.

È possibile cambiare il nome di un programma nel menù: Rinomina Programma.

### Attivazione del programma

1. Accendere il forno.
2. Selezionare il menù: Preferiti.
3. Premere  $\triangleright_{30}$  per confermare.
4. Selezionare il nome del programma preferito.
5. Premere  $\triangleright_{30}$  per confermare.

### Utilizzo della Sicurezza bambini

Quando la Sicurezza bambini è attiva non è possibile accendere il forno accidentalmente.

1. Premere  $\odot$  per accendere il display.
  2. Premere  $\odot$  e  $\star$  contemporaneamente fino a che il display non visualizza un messaggio.
- Per disattivare la funzione Sicurezza bambini, ripetere il passaggio 2.

## Blocco tasti

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione cottura. È possibile attivarla quando il forno è in funzione.

1. Accendere il forno.
2. Impostare la funzione cottura o scegliere l'impostazione.
3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Blocco tasti.
4. Premere  per confermare.

Per disattivare la funzione premere . Il display mostra un messaggio. Premere nuovamente , quindi  per confermare.

 Quando si spegne il forno, anche la funzione si disattiva.

## Set + Go

La funzione permette di impostare una funzione cottura (o programma) e di usarla più tardi, sfiorando un simbolo qualsiasi.

1. Accendere il forno.
2. Impostare una funzione cottura.
3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Durata.
4. Per impostare l'ora.
5. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Set + Go.
6. Premere  per confermare.

Premere un simbolo (ad eccezione di ) per avviare la funzione: Set + Go. Si avvia la funzione cottura impostata.

Al termine della funzione cottura, viene emesso un segnale.

- 
- Blocco tasti si accende quando la funzione cottura funziona.
  - Il menù: Impostazioni base consente di: Set + Go accendere o spegnere la funzione.

## Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, il forno si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione di riscaldamento e non si modificano le impostazioni.

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

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Durata, Orario fine.

## Luminosità del display

Esistono due modalità di luminosità del display:

- Luminosità notte - quando il forno viene spento, la luminosità del display si abbassa dalle ore 22:00 alle ore 06:00.
- Luminosità diurna:
  - all'accensione del forno.
  - se si sfiora un simbolo quando è in funzione la luminosità notte (ad eccezione di ACCESO/SPENTO), il display torna alla modalità di luminosità giorno per i 10 secondi successivi.

## Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si accende 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 del forno o componenti difettose 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

### Consigli di cottura

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.

Il forno è dotato 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 abbate il consumo di energia.

L'umidità può condensarsi all'interno del forno o sui pannelli di vetro in fase di cottura. Quando si apre la porta del forno durante la cottura, tenersi sempre a distanza dal forno.

Quando il forno si raffredda, pulire la cavità con un panno umido.

### 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

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.

### Consigli per l'uso del microonde

Mettere il cibo sul piatto in vetro del microonde sulla parte inferiore della cavità.

Mescolare il cibo a metà cottura o a metà scongelamento/tempo di cottura.

Coprire gli alimenti da cucinare e riscaldare.

Mettere il cucchiaino nella bottiglie o nel bicchiere in fase di riscaldamento di bevande al fine di garantire una migliore distribuzione del calore.

Mettere gli alimenti in forno senza imballaggio. I pasti già confezionati possono essere messi in forno solo se la loro confezione lo consente (controllare le informazioni sulla confezione).

### Cottura a microonde

Cucinare il cibo coperto. Cuocere senza coperchio solo se si vuole che si formi una crosta.

Non cuocere eccessivamente le pietanze impostando potenza e tempi troppo elevati. Gli alimenti si possono seccare, bruciare o prendere fuoco.

Non usare il forno per cuocere uova nel loro guscio o lumache, poiché potrebbero esplodere. Forare il tuorlo di un uovo fritto prima di riscaldarlo.

Forare diverse volte gli alimenti con la pelle o la buccia servendosi di una forchetta prima della cottura.

Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni simili.

Mescolare di tanto in tanto i piatti liquidi.

Mescolare gli alimenti prima di servirli.

Dopo aver spento il forno, estrarre gli alimenti e lasciarli riposare per alcuni minuti.

**Scongelamento microonde**

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.

Estrarre poi le parti scongelate.

Si può usare una maggior potenza del microonde per cuocere frutta e verdura senza doverle scongelare prima.

**Pentole e materiali adatti per un uso in microonde**

Per il microonde usare solo tegami e materiali adeguati. Usare la seguente tabella come riferimento.

Pentole/Materiale	Funzione microonde		Funzione microonde combo
	Scongelare	Riscaldamen- to, Cuocere	
Vetro e porcellana termoresistente (senza componenti metallici, ad es. vetro a prova di calore)	✓	✓	✓
Vetro e porcellana non resistente al fuoco senza applicazioni o decorazioni in argento, oro, platino o metallo	✓	X	X
Vetro e vetroceramica in materiale resistente al fuoco / al gelo	✓	✓	✓
Articoli in ceramica e terracotta, senza componenti al quarzo o componenti metalliche e smalti che contengono metallo	✓	✓	X
Ceramica, porcellana e oggetti di terracotta con parte inferiore non in vetro o con fori piccoli, ad esempio sulle maniglie	X	X	X
Plastica resistente al calore fino a 200°C (verificare sempre le specifiche tecniche del contenitore in plastica prima dell'uso)	✓	✓	X
Cartone, carta	✓	X	X
Pellicola per alimenti	✓	X	X
Pellicola per arrosto con chiusura sicura per un uso in microonde (verificare sempre le specifiche della pellicola prima dell'uso)	✓	✓	X

Pentole/Materiale	Funzione microonde		Funzione microonde combo
	Scongelare	Riscaldamento, Cuocere	
Piatti per arrostire fatti di metallo, ad es. smalto, ghisa	X	X	✓
Teglie, laccate di colore nero o con rivestimento in silicone (controllare sempre le specifiche delle teglie prima dell'uso)	X	X	✓
Lamiera dolci	X	X	X
Ripiano a filo	X	X	✓
Piatto inferiore in vetro del microonde	✓	✓	X
Pentole che possono essere usate in microonde, ad esempio piatto crisp	X	✓	X

### Scongelamento microonde

Alimenti	Potenza (watt)	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)
Bistecca (0.2 kg)	100	5 - 7	5 - 10
Carne macinata (0.5 kg)	200	8 - 12	5 - 10
Pollo (1 kg)	100	30 - 35	10 - 20
Petto di pollo (0.15 kg)	100	5 - 9	10 - 15
Coscia di pollo (0.15 kg)	100	5 - 9	10 - 15
Pesce intero (0.5 kg)	100	10 - 15	5 - 10
Filetti di pesce (0.5 kg)	100	12 - 15	5 - 10
Burro (0.25 kg)	100	4 - 6	5 - 10
Formaggio grattugiato (0,2 kg)	100	2 - 4	10 - 15
Torta con lievito (1 pezzo)	200	2 - 3	15 - 20
Cheesecake (1 fetta)	100	2 - 4	15 - 20
Torta secca (ad es. Torta Margherita) (1 fetta)	200	2 - 4	15 - 20

Alimenti	Potenza (watt)	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)
Pane (1 kg)	200	15 - 18	5 - 10
Pane a fette (0,2 kg)	200	3 - 5	5 - 10
Panini (4 pezzi)	200	2 - 4	2 - 5
Frutta (0.25 kg)	100	5 - 10	10 - 15

### Riscaldamento

Alimenti	Potenza (watt)	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)
Cibo per bambini in vasetti (0.2 kg); mescolare e controllare la temperatura.	300	1 - 2	-
Latte per bambini (180 ml); mettere il cucchiaino nel biberon, mescolare e controllare la temperatura.	600	0:20 - 0:40	-
Alimenti pronti da mangiare (0.5 kg)	600	6 - 9	2 - 5
Pietanze pronte surgelate (0.5 kg)	400	10 - 15	2 - 5
Latte (200 ml)	1000	1 - 1:30	-
Acqua (200 ml)	1000	1:30 - 2	-
Salsa (200 ml)	600	1 - 3	-
Zuppa (300 ml)	600	3 - 5	-

### Scioglimento

Alimenti	Potenza (watt)	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)
Cioccolato / Glassa di cioccolato (0.15 kg)	300	2 - 4	-
Burro (0,1 kg)	400	0:30 - 1:30	-

**Cottura a microonde**

Cuocere

Alimenti	Potenza (watt)	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)
Pesce intero (0.5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Filetti di pesce (0.5 kg)	400	4 - 7	2 - 5
Verdure fresche (0.5 kg + 50 ml di acqua)	600	5 - 15	-
Verdure congelate (0.5 kg + 50 ml di acqua)	600	10 - 20	-
Patate al cartoccio (0.5 kg)	600	7 - 10	-
Riso (0.2 kg + 400 ml di acqua)	600	15 - 18	-
Popcorn	1000	1:30 - 3	-

**Funzione combinata microonde**

Usare questa funzione per cucinare gli alimenti in meno tempo e rosolarli contemporaneamente.

Alimenti	Funzione	Potenza (watt)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Posizione della griglia	Commenti
Gratin di patate (1.1 kg)	Doppio grill ventilato + Microonde	400	180 - 190	40 - 45	1	A metà cottura, capovolgere il contenitore. Tempo di riposo: 2 - 5min.
Torta (0.7 kg)	Cottura convenzionale + Microonde	100	180 - 200	25 - 30	2	A metà cottura, capovolgere il contenitore. Tempo di riposo: 5min.
Arrostito di maiale (1,5 kg)	Cottura ventilata + Microonde	200	180 - 190	85 - 90	1	Dopo 30 minuti capovolgere la carne. Tempo di riposo: 2 - 5min.
Lasagne	Cottura convenzionale + Microonde	200 - 300	170 - 190	30 - 40	1	A metà cottura, capovolgere il contenitore. Tempo di riposo: 2 - 5min.

Alimenti	Funzione	Potenza (watt)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Posizione della griglia	Commenti
Pollo (1 kg)	Doppio grill ventilato + Microonde	400	210 - 230	35 - 40	2	A metà cottura, capovolgere il contenitore. Tempo di riposo: 2 - 5min.

### Suggerimenti sul microonde

Risultati di cottura/scongelo	Possibile causa	Rimedio
Il cibo è diventato troppo asciutto.	La potenza era troppo alta. Il tempo era troppo lungo.	La volta successiva, selezionare una potenza microonde inferiore e un tempo più lungo.
Gli alimenti non sono ancora scongelati, caldi o cotti alla fine del tempo di cottura.	Il tempo era troppo breve.	Impostare un tempo di cottura più lungo. Non aumentare la potenza del microonde.
Gli alimenti sono troppo caldi alle estremità ma non ancora cotti al centro.	La potenza era troppo alta.	La volta successiva, selezionare una potenza microonde inferiore e un tempo più lungo.

### 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"> <li>• 1.000 Watt</li> <li>• 900 Watt</li> <li>• 800 Watt</li> <li>• 700 Watt</li> </ul>	Riscaldamento di liquidi Rosolatura all'inizio del processo di cottura Cottura verdure
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 600 Watt</li> <li>• 500 Watt</li> </ul>	Scongelo e riscaldamento di pasti congelati Riscaldamento di piatti unici Bollitura lenta di stufati Cottura di pietanze a base di uova

Impostazione di potenza	Utilizzo
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 400 Watt</li> <li>• 300 Watt</li> </ul>	Proseguimento della cottura di pietanze Cottura di alimenti delicati Riscaldamento di alimenti per bambini Bollitura lenta del riso Riscaldamento di alimenti delicati Sciogliere formaggio, cioccolato, burro
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 200 Watt</li> <li>• 100 Watt</li> </ul>	Scongelamento di carne, pesce Scongelamento di formaggio, panna, burro Scongelamento di frutta e verdura Scongelamento di pane

### Informazioni per gli istituti di prova

#### Grill rapido

Preriscaldare il forno vuoto per 3 minuti.

Durate la cottura al grill usare l'impostazione massima della temperatura.

Usare il terzo livello griglia.

Alimenti	Tempo di cottura al grill (min)	
	1° lato	2° lato
Toast	1 - 3	1 - 3

#### Funzione microonde

Alimenti	Tempo di cottura al grill (min)	
	1° lato	2° lato
Hamburgers	9 - 13	8 - 10

Test conformemente alla norma IEC 60705.

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità (kg)	Posizione della griglia <sup>1)</sup>	Tempo (min)	Commenti
Torta con lievito in polvere	600	0.475	Parte inferiore	7 - 9	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.
Polpettone	400	0.9	2	25 - 32	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.
Crema pasticcera cotta	500	1	Parte inferiore	18	-
Scongelamento carne	200	0.5	Parte inferiore	8 - 12	A metà tempo di rosolatura, girare l'arrosto.

1) Usare il ripiano griglia salvo diversa indicazione.

**Funzione combo microonde**

Test conformemente alla norma IEC 60705.

Alimenti	Funzione	Potenza (watt)	Temperatura (°C)	Posizione della griglia 1)	Tempo (min)	Commenti
Torta (0.7 kg)	Cottura ventilata + Microonde	100	180	2	29 - 31	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.
Gratin di patate (1.1 kg)	Doppio grill ventilato + MW	400	180	1	40 - 45	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.
Pollo (1,1 kg)	Doppio grill ventilato + MW	200	200	1	45 - 55	Mettere la carne in un contenitore in vetro rotondo e capovolgerla dopo 20 minuti di cottura.

1) Usare il ripiano griglia salvo diversa indicazione.

**Tabelle di cottura**

Per ulteriori tabelle di cottura rimandiamo al ricettario che potete trovare sul sito web

[www.ikea.com](http://www.ikea.com). Per trovare il ricettario giusto consultare il numero di articolo sulla piastra del telaio anteriore della cavità del forno.

**Pulizia e cura**

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

**Note sulla pulizia**

	Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
	Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
	Pulire le macchie con un detergente delicato.

**Agenti di pulizia**

	<p>Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio. Pulire attentamente la parte superiore del forno rimuovendo i residui di cibo e grasso.</p>
<p><b>Uso quotidiano</b></p>	<p>Non lasciare le vivande nel forno per più di 20 minuti. Asciugare la cavità con un panno morbido dopo ogni uso.</p>

	<p>Pulire tutti gli accessori dopo ogni uso e lasciarli asciugare. Utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.</p>
<p><b>Accessori</b></p>	<p>Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.</p>

### Forni in acciaio inox o in alluminio

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 il forno se la guarnizione della porta è danneggiata. Contattare un Centro di Assistenza Autorizzato.

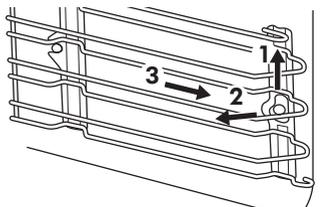
Per pulire la guarnizione della porta si prega di fare riferimento alle informazioni generali sulla pulizia.

### Rimozione dei supporti ripiano

Prima di eseguire interventi di manutenzione, accertarsi che il forno si sia raffreddato. Pericolo di ustione.

Per pulire il forno, togliere 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 del forno. 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. Spegner il forno.
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	Possibile causa	Rimedio
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.
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spegner e riaccendere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro</li> <li>• Nel caso in cui il display presenti ancora il messaggio di errore, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.</li> </ul>

Problema	Possibile causa	Rimedio
Vapore e acqua di condensazione 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.

### Dati Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare o 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 del forno. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità del forno.

Consigliamo di annotarli in questo spazio:	
Modello (MOD.)	.....
Codice 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 <sup>2</sup>	
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	17	

## Efficienza energetica

### Risparmio energetico



Il forno è dotato di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni:

### Suggerimenti generali

Verificare che la porta del forno sia chiusa correttamente quando lo stesso è in funzione. Non aprire la porta con eccessiva frequenza in fase di cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e verificare che sia saldamente fissata in posizione.

Utilizzare piatti in metallo per aumentare il risparmio di energia, ma solo quando si usa una funzione non relativa al microonde.

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima di collocare alimenti al suo interno.

Per una cottura superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo per 3 - 10 minuti, in base al tempo di cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

### Cucinare con ventola

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

### Calore residuo

In alcune funzioni del forno, se è stato attivato un programma con l'impostazione Durata o Fine e il tempo di cottura è superiore ai 30 minuti, le resistenze si disattivano automaticamente in anticipo.

La ventola e la lampadina continuano a funzionare.

### Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per usare il calore residuo e tenere calda la pietanza. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

### Cottura con lampada spenta

Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

## 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 5 anni a partire dalla data di acquisto originale del

vostro elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. 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.

### **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.



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, accertati di avere a portata di mano il numero dell'articolo IKEA (codice a 8 cifre) e il numero di serie (codice a 8 cifre riportato sulla targhetta di classificazione) dell'elettrodomestico per il quale necessiti di assistenza.



### 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.

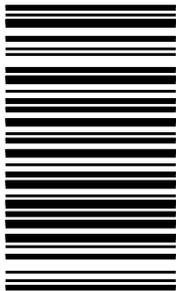
**Vi serve altro aiuto?**

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
<b>België</b>	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
<b>Belgique</b>		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
<b>България</b>	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
<b>Česká Republika</b>	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
<b>Danmark</b>	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
<b>Deutschland</b>	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Fest-netz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
<b>Ελλάδα</b>	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
<b>España</b>	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
<b>France</b>	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
<b>Hrvatska</b>	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
<b>Ireland</b>	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
<b>Ísland</b>	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
<b>Italia</b>	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
<b>Κυπρος</b>	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
<b>Lietuva</b>	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
<b>Luxembourg</b>	35242431301	Tarif des appels nationaux	Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00
<b>Magyarország</b>	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8.00 és 17.00 óra között
<b>Nederland</b>	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8:00 - 18:30 zat: 9:00 - 13:00
<b>Norge</b>	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
<b>Österreich</b>	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
<b>Polska</b>	801 400 711 and +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
<b>Portugal</b>	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
<b>România</b>	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
<b>Россия</b>	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
<b>Schweiz</b>	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
<b>Suisse</b>		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
<b>Svizzera</b>		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
<b>Slovenija</b>	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 - 16.00 ob delavnikih
<b>Slovensko</b>	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
<b>Suomi</b>	030 6005203	pvm/mpm	Ma - To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
<b>Sverige</b>	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
<b>United Kingdom</b>	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
<b>Србија</b>	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
<b>Eesti, Latvija, Ukraina</b>		www.ikea.com	



867370114-C-252023



© Inter IKEA Systems B.V. 2023

21552

AA-2208930-4