

## Sommario

Informazioni sulla sicurezza	62	Cosa fare se ...	74
Descrizione del prodotto	66	Dati tecnici	75
Pannello comandi	67	Installazione	76
Primo utilizzo	67	Collegamento elettrico	76
Uso quotidiano	67	Consigli per la salvaguardia dell'ambiente	77
Tabelle di cottura	69	<b>GARANZIA IKEA</b>	<b>78</b>
Pulizia e manutenzione	71		

## Informazioni sulla sicurezza

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.

Queste istruzioni e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

### AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

**⚠** Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni. Senza la sorveglianza costante di un adulto tenere anche l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età compresa tra 3 e 8 anni.

I bambini di età superiore agli

8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.

**⚠ ATTENZIONE:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Non toccare le resistenze o le superfici interne con l'apparecchio in funzione, per evitare rischi di ustioni. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

**⚠ ATTENZIONE:** Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti. Se l'apparecchio è predisposto per l'uso di una termosonda, usare solo i tipi di termosonda raccomandati per questo forno per evitare il rischio di incendi.

**⚠** Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati, per evitare il rischio di incendi. Porre sempre la dovuta attenzione durante la cottura di cibi ricchi di grasso o olio oppure in caso di aggiunta di alcool per evitare il rischio di incendi. Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori. Al termine della cottura, aprire la porta con la dovuta attenzione: consentire la fuoriuscita graduale di aria calda o vapore prima di accedere all'interno del forno, per evitare ustioni. Non ostruire le aperture di sfiatione dell'aria calda sul lato anteriore del forno per evitare il rischio di incendi.

**⚠** Porre la dovuta attenzione con la porta del forno in posizione abbassata o di apertura, per evitare di urtarla.

## USO CONSENTITO

**⚠ ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un interruttore esterno, come temporizzatori o sistemi di comando a distanza separati.

**⚠** L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri contesti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

**⚠** Questo apparecchio non è destinato ad applicazioni professionali. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto. Non sono consentiti altri usi (ad esempio, il riscaldamento di ambienti).

**⚠** Non conservare sostanze esplosive oppure infiammabili (ad es. taniche di benzina o bombolette spray) all'interno o in prossimità dell'apparecchio, per evitare il pericolo di incendi.

## INSTALLATION

**⚠** Per evitare il rischio di lesioni personali, l'apparecchio deve essere movimentato e installato da due o più persone. Per le operazioni di disimballaggio e

installazione utilizzare i guanti protettivi per non procurarsi tagli.

⚠ L'installazione, comprendente anche eventuali raccordi per l'alimentazione idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non espressamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo dell'installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto.

In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare il rischio di soffocamento. Prima di procedere all'installazione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per non correre il rischio di scosse elettriche. Per evitare il rischio di incendio o di folgorazione, durante l'installazione assicurarsi che l'apparecchio non danneggi il

cavo di alimentazione. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

⚠ Eseguire tutte le operazioni di taglio del mobile prima di inserire il forno, avendo cura di rimuovere trucioli o residui di segatura. Non ostruire lo spazio minimo previsto tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno per evitare il rischio di ustioni. Non rimuovere il forno dalla base di polistirolo fino al momento dell'installazione.

⚠ La parte inferiore dell'apparecchio non deve essere più accessibile dopo l'installazione, per evitare il rischio di ustioni.

⚠ Non installare l'apparecchio dietro un pannello decorativo - possibile rischio di incendio.

### **AVVERTENZE ELETTRICHE**

⚠ La targhetta matricola si trova sul bordo anteriore del forno (visibile a porta aperta).

⚠ Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa, mentre

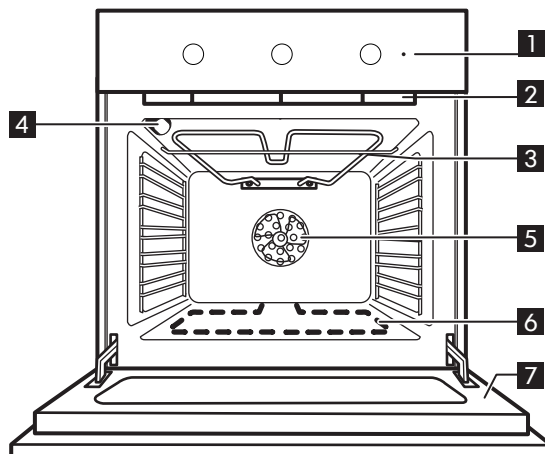
il collegamento a terra dell'apparecchio deve essere conforme alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

⚠ Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Al termine dell'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili all'utilizzatore. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.

⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.

⚠ In caso di sostituzione del cavo di alimentazione, contattare un centro di assistenza autorizzato.

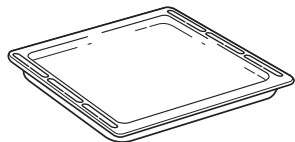
## Descrizione del prodotto



- |   |  |
|---|--|
| <b>1</b> Pannello comandi                         | <b>5</b> Ventola forno                       |
| <b>2</b> Ventola di raffreddamento (non visibile) | <b>6</b> Resistenza inferiore (non visibile) |
| <b>3</b> Grill                                    | <b>7</b> Porta forno                         |
| <b>4</b> Lampada posteriore                       |  |

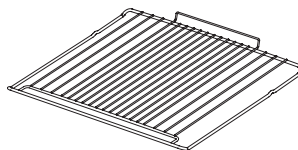
### Accessori

Piastra dolci



1x

Griglia



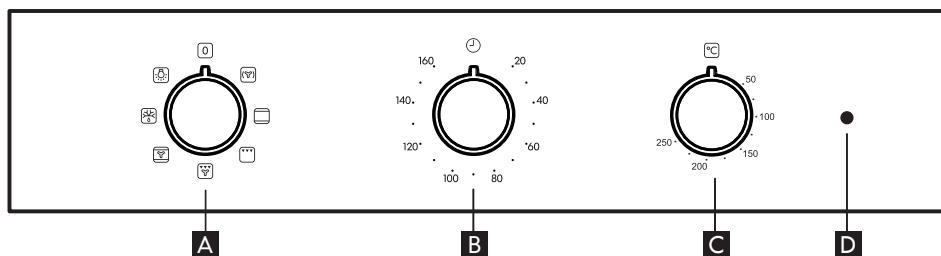
1x

### Inserire la griglia e altri accessori

Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato. Quindi, farla scivolare orizzontalmente sulla griglia laterale fino a fine corsa. Gli altri accessori, come la teglia, si inseriscono orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide laterali.

Per acquistare un accessorio, chiamare il Centro Assistenza autorizzato.

## Pannello comandi



**A** Manopola di selezione

**B** Manopola del timer

**C** Manopola del termostato

**D** Spia termostato/preriscaldamento

## Primo utilizzo

Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200°C per un'ora circa per eliminare odori

e fumi prodotti dal materiale isolante e dai grassi di protezione.

## Uso quotidiano

### 1. Selezione delle funzioni

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata.

### 2. Per accendere e spegnere il forno

Per accendere il forno, ruotare la manopola **A** sulla funzione desiderata; per spegnerlo, ruotare la manopola **A** in posizione "0".

### 3. Preriscaldamento

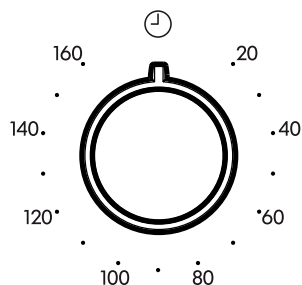
Una volta avviata la funzione, il LED del termostato si accende per segnalare che si è attivata la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, il LED del termostato si spegne ad indicare che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: A questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

**Nota:** introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura.

### 4. Impostazione del timer








Questa opzione non può essere utilizzata per interrompere o attivare la cottura, ma permette di utilizzare il timer sia quando è attiva una funzione che a forno spento.

Per attivare il timer, ruotare completamente la manopola del timer in senso orario e impostare la durata desiderata procedendo in senso antiorario: un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.



### Tabella Funzioni Forno

Il forno dispone di 5 livelli di cottura. Contarli partendo dal più basso.

Funzione		Descrizione Funzione
<b>0</b>	<b>FORNO SPENTO</b>	Per spegnere il forno.
	<b>TERMOVENTILATO</b>	Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura. La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.
	<b>STATICO (resistenza superiore e inferiore)</b>	Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Si consiglia di utilizzare il 2° livello.
	<b>GRILL</b>	Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.
	<b>GRILL CON VENTOLA</b>	Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
	<b>VENTILATO</b>	Per la cottura di dolci con ripieno liquido su un unico ripiano. Questa funzione può essere utilizzata anche per cotture su due ripiani. Invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea.
	<b>SCONGELAMENTO</b>	Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Posizionare l'alimento in centro cavità, livello 3
	<b>LAMPADA</b>	Per accendere la luce nel forno.

## Tabelle di cottura

Alimenti	Funzione	Preriscal- damento	Livello (dal fondo)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
DOLCI, PASTICCERIA, ECC.					
<b>Torte a lievitazione</b>		X	2	150-170	30-90
		X	4-1	160-180	30-90
<b>Torte ripiene</b> (cheese cake, strudel, torta di frutta)		X	2	160-200	35-90
		X	4-2	160-200	40-90
<b>Biscotti/tortine</b>		X	2-3	160-180	15-40
		X	4-2/5-3-1	150-170	20-45
<b>Bignè</b>		X	2	180-200	40-60
		X	4-2	170-190	35-50
<b>Meringhe</b>		X	2	90	150-200
		X	4-2/5-3-1	90	140-200
<b>Pane/pizza/ focaccia</b>		X	1-2	220-250	10-40
		X	4-2	200-240	20-30
<b>Pizze surgelate</b>		X	2	250	10-30
		X	4-2	230-250	10-30
<b>Torte salate</b> (torta di verdure, quiche)		X	2	180-200	30-50
		X	4-2/5-3-1	180-200	30-60
<b>Vol-au-vent/ Salatini di pasta sfoglia</b>		X	2	190-200	20-30
		X	4-2/5-3-1	180-190	20-40
<b>Lasagne/pasta al forno/cannelloni/ sformati</b>		X	2	190-200	45-65
<b>Lasagne e carne</b>		X	4-2	200	50-100***
<b>Carne e patate</b>		X	4-1	190-200	45-100***
<b>Pesce e verdure</b>		X	4-1	180	30-50***
<b>Pasto completo</b> Crostatata di frutta (livello 5) / Lasagna (livello 3) / Carne (livello 1)		X	5-3-1	180-190	40-120***



Alimenti	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal fondo)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
<b>CARNE</b>					
<b>Arrosti di maiale con cotenna 2 kg</b>		X	2	180-190	110-150
<b>Agnello/vitello/manzo/maiale 1Kg</b>		X	2	190-200	80-120
<b>Pollo/coniglio/anatra 1Kg</b>		X	2	200-230	50-100
<b>Tacchino/oca 3Kg</b>		X	2	180-200	150-200
<b>PESCE</b>					
<b>Pesce al forno/al cartoccio 0.5Kg (filetto, intero)</b>		X	2	170-190	30-50
<b>VERDURE</b>					
<b>Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)</b>		X	2	180-200	50-70

#### Tabella di cottura con funzione GRILL

Alimenti	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal fondo)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
<b>Pane da toast</b>		5'	5	250	2-6
<b>Filetti di pesce/bistecche</b>		5'	4-3	250	15-30*
<b>Salsicce/spiedini/costine/hamburger</b>		5'	5-4	250	15-30*
<b>Coscia di agnello/stinco</b>		-	3	200-220	60-90**
<b>Verdure gratinate</b>		-	3	200-220	30-60**
<b>Patate arrosto</b>		-	3	200-220	30-60**
<b>Pollo arrosto 1-1.3 Kg</b>		-	3	200-220	60-90**
<b>Roast beef al sangue 1Kg</b>		-	3	200-220	30-60**

**Nota:** i tempi di cottura e le temperature sono puramente indicativi.

\* Ruotare il cibo a metà cottura

\*\* Ruotare il cibo a due terzi di cottura se necessario.

\*\*\* La durata è approssimata: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.


## Pulizia e manutenzione

### PULIZIA

#### ATTENZIONE!


- Non usare assolutamente pulitrici a getto di vapore.
- Effettuare la pulizia ad apparecchio freddo.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

#### Esterno del forno

 **IMPORTANTE:** non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se, inavvertitamente, uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno umido.

- Pulire con panno umido le superfici. Se molto sporche, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per i piatti. Asciugare con un panno asciutto.

#### Interno del forno

 **IMPORTANTE:** non utilizzare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare le superfici smaltate e il vetro della porta.

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (ad es. cibi con un elevato contenuto di zuccheri).
- Usare detergenti specifici per la pulizia del forno ed attenersi alle indicazioni del fabbricante.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla (vedere MANUTENZIONE). Il vetro interno è liscio per facilitare la pulizia.

**NOTA:** durante le cotture prolungate di alimenti con un elevato contenuto di acqua (pizza, verdure ripiene, ecc.), si può formare condensa all'interno della porta e sulla guarnizione. A forno freddo, asciugare con un panno o una spugna.

#### ATTENZIONE!

- Durante e dopo la pulizia pirolitica, tenere lontano gli animali domestici (specialmente i volatili) dall'area in cui è posizionato l'apparecchio.

#### Accessori

- Immergere immediatamente gli accessori in acqua e detersivo per piatti immediatamente dopo l'uso, avendo cura di maneggiarli con guanti da forno se sono ancora caldi.
- I residui di alimenti si possono eliminare facilmente con una spazzola o una spugna.

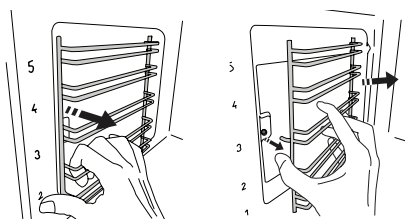
### MANUTENZIONE

#### ATTENZIONE!

- Utilizzare guanti protettivi.
- Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.
- Scollegare il forno dalla rete elettrica.

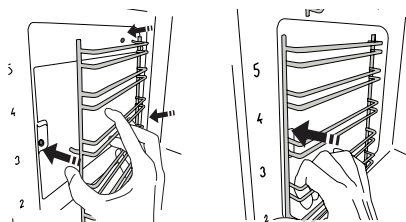
#### Per rimuovere le griglie laterali

impugnare la parte esterna della griglia e tirarla verso di sé per estrarre il supporto e i due perni interni dai rispettivi alloggiamenti.



#### Per rimontare le griglie laterali

Sistemare le griglie in prossimità delle sedi cave e inserire dapprima i due perni nei relativi alloggiamenti. Quindi, sistemare in prossimità del relativo alloggiamento anche la parte esterna, inserire il supporto e premerlo con decisione contro la parete della cavità per accertarsi che la griglia laterale risulti correttamente fissata.



### Per rimuovere la porta

1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare le levette di arresto delle cerniere e spingerle in avanti fino al fermo (Fig. 1).

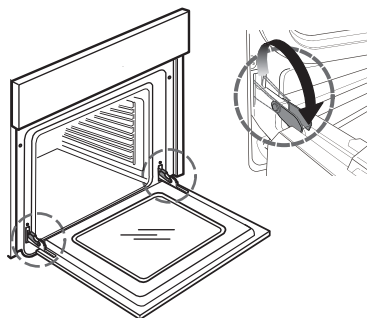


Fig. 1

3. Chiudere la porta fino al bloccaggio (A), sollevarla (B) e ruotarla (C) fino allo sganciamento della stessa (D) (Fig. 2, 3, 4).

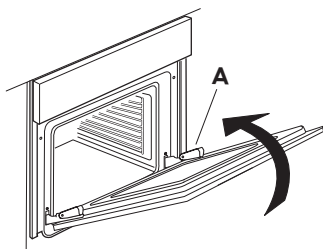
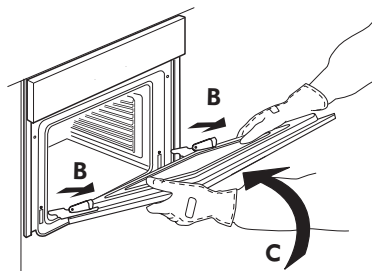


Fig. 2



v 3

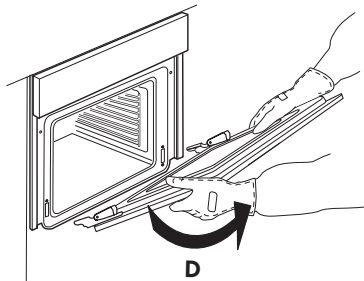


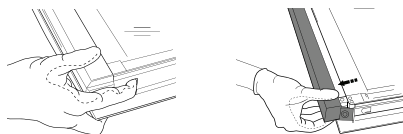
Fig. 4

### Per rimontare la porta

1. Inserire le cerniere nelle apposite sedi.
2. Aprire completamente la porta.
3. Abbassare le due levette di arresto.
4. Chiudere la porta

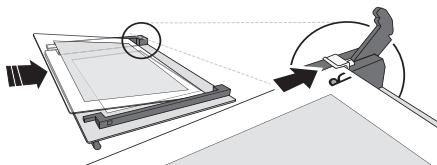
### Pulizia del vetro

1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia. Eseguire la stessa operazione per il vetro intermedio.

3. Per riposizionare correttamente sia il vetro intermedio che quello interno, verificare che la "R" sia visibile nell'angolo sinistro. Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione.



4. Rimontare il profilo superiore: un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.

#### Per sostituire la lampada

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.

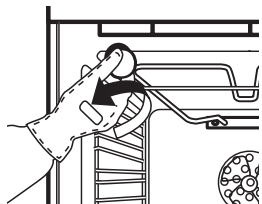


Fig. 5

2. Svitare la copertura della lampada (Fig. 5), sostituire la lampada (vedere la nota per il tipo di lampada) e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

#### NOTA:

- Usare solo lampade alogene da 25W/230 V, tipo G9, T300 °C.
- La lampada usata nell'apparecchio è progettata appositamente per apparecchi elettrici e non è indicata per l'illuminazione della stanza (Regolamento della Commissione (CE) N. 244/2009).
- Le lampade sono disponibili presso il Centro Assistenza IKEA.

## Cosa fare se ...

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Manca l'alimentazione elettrica di rete.	Verificare la presenza dell'alimentazione elettrica di rete.
	Il forno non è collegato all'alimentazione elettrica.	Collegare il forno alla rete elettrica.
	La manopola di selezione funzioni è impostata su "☺".	Ruotare la manopola di selezione funzioni del forno e selezionare una funzione di cottura.

**Prima di chiamare il Centro Assistenza autorizzato:**

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema con l'aiuto dei suggerimenti forniti nella tabella "Cosa fare se".
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato avviato.

Se dopo i suddetti controlli il forno non funziona correttamente, contattare il Centro Assistenza IKEA più vicino.

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta);

**SERVICE** 0000 000 00000



- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero di telefono.

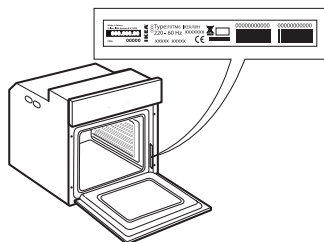
Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un Centro Assistenza IKEA (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

## Dati tecnici

Tipo di apparecchio: forno elettrico ad incasso	
Identificazione modello: MATÄLSKARE 303.687.80, MATTRADITION 503.687.84 MATTRADITION 804.117.24 MATTRADITION 304.117.26	
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettrica
Numero di funzioni	6
Volume utile. Misurato con le griglie laterali e i pannelli catalitici rimossi.	71
Superficie della teglia da forno più grande cm <sup>2</sup>	1191
Classe di efficienza energetica (consumo inferiore)	A
Indice di efficienza energetica	95,3
Consumo energia Funzione Statico (con carico standard e resistenza inferiore + superiore) kWh/ciclo	0,99
Consumo energia Funzione Termoventilato (con carico standard e cottura termoventilata) kWh/ciclo	0,81
Resistenza superiore W	1500
Resistenza inferiore W	1150
Resistenza grill W	1500
Resistenza ventola W	1800
Ventola di raffreddamento W	15
Lampada forno W	25
Potenza ventola forno W	22
Potenza nominale totale W	2750
Dimensioni	
Larghezza mm	595
Altezza mm	595
Profondità mm	550
Peso dell'elettrodomestico MATÄLSKARE forno inox Kg MATTRADITION forno inox Kg MATTRADITION White Kg MATTRADITION Black Kg	27 29 29 29

## Dati tecnici

Le informazioni tecniche sono riportate sulla targhetta matricola all'interno dell'apparecchio.



## Installazione

### Dispositivo Blocca Porta

Per aprire la porta con il dispositivo Blocco Porta vedere Fig 1.

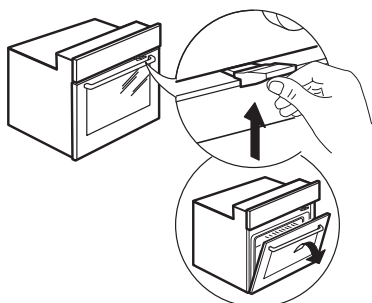


Fig. 1

Il dispositivo di sicurezza della porta può essere rimosso seguendo la sequenza di immagini (vedere Fig. 2).

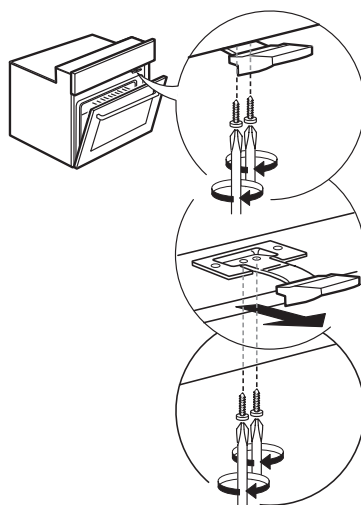


Fig. 2

## Collegamento elettrico

Controllare che la tensione elettrica indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. La targhetta matricola del prodotto si trova sul bordo anteriore del forno, ed è visibile quando si apre la porta.

Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi al Centro Assistenza IKEA.

## Consigli per la salvaguardia dell'ambiente


**⚠ ATTENZIONE:** Per evitare il rischio di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione. Non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

**⚠ ATTENZIONE:** Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire la porta del forno in vetro, in quanto potrebbero graffiare la superficie e causarne la frantumazione.

**⚠** Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione. Rischio di ustioni

**⚠ AVVERTENZA:** Spegnerne l'apparecchio prima di sostituire la lampadina, per evitare il rischio di scosse elettriche.


### SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo . Non disperdere le diverse parti dell'imballaggio nell'ambiente, ma smaltirle in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

### SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali

in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute umana.

Il simbolo sul  prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto domestico, bensì conferito presso un centro di raccolta preposto al ritiro delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

### CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta. Usare teglie laccate o smaltate in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo più efficiente. Gli alimenti che richiedono tempi di cottura lunghi continueranno comunque a cuocere anche a forno spento.

### DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ

Questo apparecchio soddisfa i requisiti dei regolamenti europei n. 65/2014 e n. 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile, in conformità con la norma europea EN 60350-1.





## GARANZIA IKEA

### Quanto dura la garanzia IKEA?

Questa garanzia è valida per cinque anni a partire dalla data di acquisto/consegna del tuo elettrodomestico presso un negozio IKEA. È necessario esibire lo scontrino originale come documento comprovante l'acquisto. Eventuali interventi di assistenza effettuati durante la garanzia non ne estenderanno la validità.

### Chi fornisce il servizio?

Il servizio assistenza selezionato ed autorizzato da IKEA fornirà il servizio attraverso la propria rete di Partner di Assistenza autorizzati.

### Cosa copre questa garanzia?

La garanzia copre i difetti dell'elettrodomestico causati da vizi di fabbricazione (difetto funzionale), a partire dalla data di acquisto/consegna dell'elettrodomestico. Questa garanzia è applicabile solo all'uso domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non è coperto dalla garanzia?". Nel periodo di validità della garanzia, i costi di riparazione (pezzi di ricambio, manodopera e viaggi del personale tecnico) saranno sostenuti dal servizio assistenza, fermo restando che l'accesso all'apparecchiatura per l'intervento di riparazione non comporti spese particolari. Queste condizioni sono conformi alle direttive EU (No. 99/44/CE) e alle norme locali. I componenti sostituiti diventano proprietà di IKEA.

### Come IKEA interverrà per risolvere il problema?

Il servizio assistenza incaricato da IKEA per l'esecuzione del servizio esaminerà il prodotto e deciderà, a propria esclusiva discrezione, se lo stesso rientra nella copertura della garanzia. Il Servizio Assistenza IKEA o il suo Partner di Assistenza autorizzato tramite i rispettivi Centri di Assistenza, a propria esclusiva discrezione, riparerà il prodotto difettoso o provvederà a sostituirlo con un prodotto uguale o di pari valore.

### Cosa non è coperto dalla garanzia?

- Normale usura
- Danni provocati deliberatamente, danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da

un'installazione non corretta o in seguito a collegamento a un voltaggio errato. Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, corrosione o danni causati da acqua, inclusi i danni causati dalla presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche. Danni causati da eventi atmosferici e naturali.

- Le parti soggette a consumo, incluse batterie e lampadine.
- Danni a parti non funzionali e decorative che non influiscono sul normale uso dell'elettrodomestico, inclusi graffi e differenze di colore.
- Danni accidentali causati da corpi o sostanze estranee e danni causati da pulizia o eliminazione di ostruzioni da filtri, sistemi di scarico o cassette del detersivo.
- Danni ai seguenti componenti: vetroceramica, accessori, cestelli per posate e stoviglie, tubi di alimentazione e drenaggio, guarnizioni, lampadine e copri lampadine, griglie, manopole, rivestimento e parti del rivestimento. A meno che si possa provare che tali danni siano stati causati da errori di fabbricazione.
- Casi in cui non vengono rilevati difetti funzionali durante la visita di un tecnico.
- Riparazioni non eseguite dal nostro Servizio Assistenza autorizzato e/o da un Partner di Assistenza contrattuale autorizzato o in caso di uso di ricambi non originali.
- Riparazioni causate da un'installazione non corretta o non conforme alle specifiche.
- Casi di uso improprio e/o non domestico dell'apparecchio, ad es. uso professionale.
- Danni da trasporto. Qualora sia il cliente a trasportare il prodotto alla propria abitazione o ad altro indirizzo, IKEA non è responsabile per eventuali danni che potrebbero verificarsi durante il trasporto. In compenso, qualora sia IKEA ad effettuare il trasporto del prodotto all'indirizzo del cliente, eventuali danni occorsi al prodotto durante la consegna saranno coperti da IKEA.

- Costi inerenti la prima installazione dell'elettrodomestico IKEA.
- Tuttavia, qualora un fornitore di servizi IKEA o un suo partner autorizzato ripari o sostituisca l'apparecchio nei termini della presente garanzia, il fornitore o il partner autorizzato reinstalleranno l'apparecchio riparato o installeranno l'apparecchio in sostituzione, se necessario.

Tali restrizioni non valgono per regolari interventi svolti da personale tecnico qualificato con ricambi originali per adattare l'apparecchio alle disposizioni tecniche di sicurezza di un altro paese UE.

### Applicazione delle leggi nazionali

Il cliente è titolare dei diritti previsti dal D. Lgs. n. 206/2005 e la presente garanzia IKEA di 5 (cinque) anni lascia impregiudicati tali diritti che rispondono o estendono i diritti minimi legali di ogni paese in termini di garanzia. Tali condizioni non limitano tuttavia in alcun modo i diritti del consumatore definiti dalle leggi locali.

### Area di validità

For appliances which are purchased in Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione EU e portati in un'altra nazione EU, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nel nuovo paese. L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia esiste solo se l'elettrodomestico è conforme ed è installato secondo:

- le specifiche tecniche del paese in cui viene richiesta l'applicazione della garanzia;
- le informazioni sulla sicurezza contenute nelle Istruzioni per il montaggio e nel Manuale dell'utente.

### Il servizio ASSISTENZA dedicato per gli apparecchi IKEA

Non esitate a contattare il Centro Assistenza Autorizzato incaricato da IKEA per:

- richiedere assistenza tecnica nel periodo di garanzia
- richiedere chiarimenti sull'installazione degli elettrodomestici IKEA installati nelle cucine IKEA
- richiedere informazioni sul funzionamento degli elettrodomestici IKEA.

Per assicurarvi la migliore assistenza vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni di assemblaggio e/o il manuale di istruzioni del prodotto prima di contattarci.

### Come contattarci se avete bisogno di assistenza



Siete pregati di contattare il numero del Centro Assistenza Autorizzato incaricato da IKEA riportato sull'ultima pagina di questo manuale

**i** Al fine di garantirvi un servizio più veloce, vi suggeriamo di utilizzare i numeri di telefono riportati in questo manuale. Fate sempre riferimento ai numeri indicati nel manuale dell'apparecchiatura per la quale avete bisogno di assistenza. Vi suggeriamo di avere sempre a disposizione il codice IKEA (8 cifre) e il codice a 12 cifre riportati nell'etichetta del vostro prodotto.

### **i** CONSERVATE IL DOCUMENTO DI ACQUISTO/CONSEGNA!

È la prova del vostro acquisto ed è necessario esibirlo affinché la garanzia sia valida. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice articolo IKEA (8 cifre) per ogni apparecchiatura acquistata.

### Avete bisogno di ulteriore aiuto?

Per qualunque informazione non relativa all'assistenza vi preghiamo di far riferimento al Servizio Cliente del punto vendita IKEA di riferimento. Vi preghiamo di leggere attentamente la documentazione tecnica relativa all'elettrodomestico prima di contattarci.