

GRILJERA

GB

IT



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

ENGLISH
ITALIANO

4
33



Consultare l'ultima pagina di questo manuale dove è riportato l'elenco completo dei Centri Assistenza IKEA con i relativi numeri telefonici nazionali.

Table of contents

| | | | |
|--------------------------|----|------------------------|----|
| Safety Information | 4 | Technical data | 21 |
| Product description | 8 | Installation | 23 |
| Control panel | 9 | Electrical connection | 29 |
| Daily use | 11 | Environmental concerns | 30 |
| Cleaning and maintenance | 17 | IKEA GUARANTEE | 31 |
| What to do if ... | 19 | | |

Safety Information

Your safety and that of others are very important. This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.

⚠ This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others. All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:

⚠ DANGER! Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.

⚠ WARNING! Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.
- The appliance must be disconnected from the power

supply before carrying out any installation work.

- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer’s instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Power cable replacement must be carried out by qualified electrician. Contact an authorized service centre.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this appliance.

What to do if you smell gas:

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.

- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.
- Use appliance in well ventilated rooms only.
- The electrical and gas connections must comply with local regulations.
- When the appliance is installed, provide a multi-pole circuit breaker with a contact separation (at least 3 mm) in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III and must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the national wiring rules.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- If the surface of the induction plate is cracked, do not use it and switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock (only for models with induction function).
- Use only flexible or rigid metal hose for gas connection.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The use of a gas appliance produces heat and humidity in the room. Make sure the room is well-ventilated, or install an extractor hood with exhaust duct.
- Domestic animals should be kept away from the appliance.
- In case of prolonged use, additional ventilation may be necessary (by opening a window or increasing the hood extraction speed).
- After use, make sure the knobs are in off position and close the main gas supply cock or the gas cylinder valve.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat, oil or alcohol (e.g. rum, cognac, wine).
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water,

but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- Keep the packaging materials out of the reach of children.
- Before cleaning or maintenance wait for hob to cool down.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years old shall be kept away, unless continuously supervised.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum,

cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.

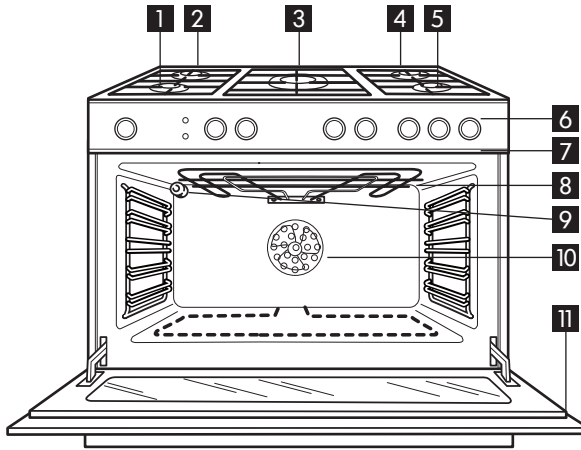
- Never use steam cleaning equipment.
- Do not touch the oven during the pyrolysis cycle. Keep children away from the oven during the pyrolysis cycle.(only for ovens with Pyrolysis function).
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- This product is not intended to be installed and operated outdoors. Save these instructions.

recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

Scrapping of household appliances

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Before scrapping, cut off the power supply cable.
- For further information on the treatment, recovery and

Product description



Cooktop

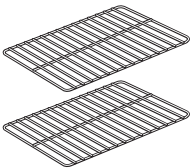
- 1** Rapid burner
- 2** Semirapid burner
- 3** Triple ring burner
- 4** Semirapid burner
- 5** Auxiliary burner

Oven

- 6** Control panel
- 7** Ventilation opening
- 8** Grill heating element
- 9** Rear lamp
- 10** Oven fan
- 11** Oven door

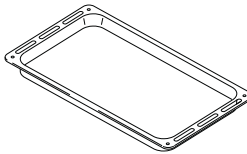
Accessories

Wire shelves



2x

Drip tray



1x

Side grids



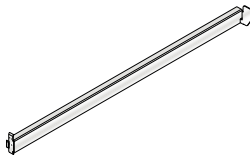
2x

Wok adaptor



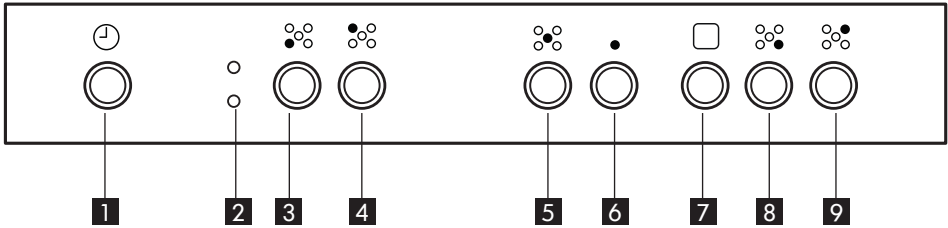
1x

Telescopic runner



4x

Control panel



Oven controls

- 1** Cooking time selector knob
- 6** Thermostat selector knob
- 2** Yellow thermostat led light
Red oven led light †
- 7** Function selector knob

Cooktop controls

- 3** Front left burner control knob*
- 4** Rear left burner control knob*
- 5** Middle burner control knob*
- 8** Front right burner control knob*
- 9** Rear right burner control knob*

* The oven and cooktop control knobs are not interchangeable.

After cleaning or servicing, they must be returned to their original positions.

Switching on the oven

- Turn the selector knob to the required function. The red oven light switches on.
- Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature. The orange thermostat led lights up, switching off again when the oven reaches the selected temperature. At the end of cooking, turn the knobs to ●.



Cooking time selector

To set cooking time, after selecting the required cooking function, turn the knob right round in a clockwise direction and then turn it back in the opposite direction to the desired cooking duration.

This selector can be used to set a cooking time of between 1 and 55 minutes.

How to operate the cooktop**Using the gas burners**

The following symbols are given near each knob on the front panel:

| | | |
|-------------|---|---------------------|
| Full circle | ● | Tap closed |
| Large flame |  | Max. opening |
| Small flame |  | Min opening |

The minimum position is when the knob is turned fully anticlockwise. All the operating positions must be chosen between the min. and max. positions, and never between max. and off.









Automatic electric ignition


To light one of the burners, press the knob corresponding to the burner and turn it anticlockwise to Max. Keep the knob pressed for automatic lighting of the burner. In case of a power failure or no current, the burner can also be lit with a match.

Safety valve

To light the burners, carry out the same operations given above. Once the knobs are turned to the opening position they must be kept pressed for about 10 seconds. If for any reason the burner flame goes out, the safety valve automatically cuts in, shutting off the gas to the relevant burner.

Daily use

| Oven functions | | Description of function |
|---|-------------------------|---|
|  | Oven OFF | - |
|  | GRILL WITH FAN | To grill large joints of meat (roast beef and other roast meats). The oven door must be kept closed during the cooking cycle. When cooking meat, it is advisable to pour water in the drip tray placed on the first/second level. This will reduce smoke and spattering of fat. Turn the meat during grilling. |
|  | GRILL | To grill steak, kebabs and sausages, to cook vegetables au gratin and to toast bread. Preheat the oven for 3 - 5 min. It is advisable to use the 4th level for cooking. During cooking the oven door must remain closed. When cooking meat, pour a little water into the drip tray (on the 3rd level) to reduce smoke and fat spatters. |
|  | FORCED AIR | To cook a variety of food requiring the same cooking temperature on a maximum of two shelves at the same time (e.g.: fish, vegetables, cakes). This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another. Use the 2nd level to cook on one shelf only. To cook on two shelves, use the 1st and 3rd levels. Preheat the oven to the required temperature and place the food in it when the set temperature is reached. |
|  | BOTTOM HEATING WITH FAN | To finish cooking food with a very liquid consistency and to obtain crisp, golden bases. Also useful for thickening sauces. It is advisable to place food on the 2nd cooking level. Preheat the oven. |
|  | CONVECTION BAKE | For baking cakes with liquid filling (sweet or savoury), on one level. If necessary, change the positions of the dishes on the shelf to cook food more evenly. |
|  | CONVECTION | Function suitable for cooking any type of dish on one level. Preheat the oven to the required temperature and place the food in it when the set temperature is reached. It is advisable to use the second level for cooking. |
|  | SPECIAL FUNCTIONS | |

| Oven functions | | Description of function |
|---|-----------------------|--|
| | DEFROST | To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside. Put thermostat knob in 0 position. |
| | KEEP WARM | For keeping just-cooked food hot and crisp (e.g: meat, fried food or flans). Place food on the middle shelf. Put thermostat knob in 50-75 °C position. |
| | ECO FORCED AIR | To cook stuffed roasts and meat in pieces on one shelf. This function uses delicate fan assistance, which prevents excessive drying of foods. In order to maximize energy efficiency, it is advisable not to open the door during cooking. It is advisable to use 3rd level. The oven does not have to be preheated. |
|  | LIGHT | To switch on the oven light. |

Advice and tips regarding use

Cakes and bread:

- Heat the oven for at least 15 minutes before you start cooking bread or cakes.
- Do not open the door during baking because the cold air would stop the yeast from rising.
- When the cake is cooked turn the oven off and leave it in for about 10 minutes.
- Do not use the enamelled oven tray or drip pan, supplied with the oven, to cook cakes in.
- How do you know when the cake is cooked?

About 5 minutes before the end of cooking time, put a cake tester or skewer in the highest part of the cake. If it comes out clean the cake is cooked.

- And if the cake sinks? The next time use less liquids or lower the temperature 10°C.
- If the cake is too dry: Make some tiny holes with a toothpick and pour some drops of fruit juice or spirits on it. The next time, increase the temperature 10°C and set a shorter cooking time.
- If the cake is too dark on top: the next time put the cake on a lower shelf, cook it at a lower temperature and longer.
- If the top of the cake is burnt: cut off the burnt layer and cover with sugar or decorate it with cream, jam, confectioner's cream, etc..
- If the cake is too dark underneath: the next time place it on a higher shelf and cook it at a lower temperature.
- If the cake or bread is cooked nicely outside but is still uncooked inside: the next time use less liquids, cook at a lower temperature and longer.
- If the cake will not come out of the tin: slide a knife around the edges, place a damp cloth over the cake and turn the tin upside down.

The next time grease the tin well and sprinkle it with flour or bread crumbs.

- If the biscuits will not come away from the baking tray: put the tray back in the oven for a while and lift the biscuits up before they cool. The next time use a sheet of baking parchment to prevent this happening again.

Meat

- If, when cooking meat, the time needed is more than 40 minutes, turn the oven off 10 minutes before the end of cooking time to exploit the residual heat (energy saving).
- Your roast will be juicier if cooked in a closed pan; it will be crispier if cooked without a lid.
- Normally white meat, poultry and fish need medium temperatures (less than 200°C).
- To cook "rare" red meats, high temperatures (over 200°C) and short cooking times are needed.
- For a tasty roast, lard and spice the meat.
- If your roast is tough: the next time leave the meat to ripen longer.
- If your roast is too dark on top or underneath: the next time put it on a higher or lower shelf, lower the temperature and cook longer.
- Your roast is underdone? Cut it in slices, arrange the slices on a baking tray with the gravy and finish cooking it.

Grilling

























- Sparingly grease and flavour the food before grilling it.
- Always use the grill pan to catch the juices that drip from the meat during grilling.
- Always put a little water in the drip pan. The water prevents the grease from burning and from giving off bad smells and smoke. Add more water during cooking because it evaporates.
- Turn the food half way through cooking.
- If you are grilling fatty poultry (goose) pierce the skin so the fat can drip away.







Preheating

if needed, preheat the oven at 180°C with

Forced Air function. This is the quickest function to pre-heat the cavity
Remove all trays and shelves before starting the pre-heat cycle. This will save energy and make pre-heating quicker







Cooking - Baking tables

| Foods | Function | Weight kg | Position of the oven shelf from the bottom | Cooking by natural convection | | Cooking by forced convection (with fan) | |
|---------------------|---|-----------|--|-------------------------------|-------------------------|---|-------------------------|
| | | | | Temperatures in °C | Cooking time in minutes | Temperatures in °C | Cooking time in minutes |
| MEAT | | | | | | | |
| Roast veal |  | 1 | 2 | 220-225 | 100-120 | 190 | 100-120 |
| Roast beef |  | 1 | 1 | 220-225 | 40-50 | 190 | 40-50 |
| Roast pork |  | 1 | 2 | 220-225 | 100-120 | 190 | 100-120 |
| Roast lamb |  | 1 | 1 | 220-225 | 100-120 | 190 | 100-120 |
| GAME | | | | | | | |
| Roast hare |  | 1 | 2 | 200-Max | 50-60 | 200-Max | 50 |
| Roast pheasant |  | 1 | 2 | 200-Max | 60-70 | 200-Max | 60 |
| Roast partridge |  | 1 | 2 | 200-Max | 50-60 | 200-Max | 50 |
| POULTRY | | | | | | | |
| Roast chicken |  | 1 | 2 | 220-225 | 80-90 | 190 | 70-80 |
| Roast turkey |  | 1 | 2 | 220-225 | 100-120 | 190 | 90-110 |
| Roast duck |  | 1 | 2 | 220-225 | 90-110 | 190 | 80-100 |
| FISH | | | | | | | |
| Roast fish |  | 1 | 2 | 200 | 30-35 | 170-190 | 25-30 |
| Casseroled fish |  | 1 | 2 | 175 | 20-25 | 160-170 | 15-20 |
| BAKED PASTA | | | | | | | |
| Lasagne |  | 2,5 | 1 | 210-225 | 60-75 | 225-Max | 30-40 |
| Cannelloni |  | 2,5 | 1 | 210-225 | 60-75 | 225-Max | 30-40 |
| PIZZA |   | 1 | 2 | 225-Max | 25-30 | 225-Max | 20-25 |
| BREAD |   | 1 | 2 | 225-Max | 20-25 | 220 | 20 |
| PASTRIES | | | | | | | |
| Biscuits in general |   | | 2 | 190 | 15 | 170-190 | 15 |
| Shortcrust pastry |   | | 2 | 200 | 20 | 190-200 | 20 |
| Victoria sponge |   | 0,8 | 2 | 200 | 40-45 | 190-200 | 40-45 |

| Foods | Function | Weight kg | Position of the oven shelf from the bottom | Cooking by natural convection | | Cooking by forced convection (with fan) | | |
|----------------|---|-----------|--|-------------------------------|-------------------------|---|--------------------|-------------------------|
| | | | | Temperatures in °C | Cooking time in minutes | | Temperatures in °C | Cooking time in minutes |
| CAKES | | | | | | | | |
| Angel cake |   | 0,8 | 2 | 190 | 52 | | 170-190 | 45 |
| Fruit cake |   | 0,8 | 2 | 200 | 65 | | 190-200 | 65 |
| Chocolate cake |   | 0,8 | 2 | 200 | 45 | | 190-200 | 45 |

The values given in the tables (temperatures and cooking times) are approximate and may vary according to each person's cooking habits. This table gives cooking times on only one shelf. If you are cooking with a fan oven and you are using more than one shelf (placing the shelves on the 1st and 3rd or 2nd and 4th position) cooking time will be about 5 to 10 minutes longer.

Grilling tables

| Foods | Function | Weight kg | Position of the oven shelf from the bottom | Cooking by natural convection | | | Cooking by forced convection (with fan) | | |
|---------------------------------|---|-----------|--|-------------------------------|-------------------------|----------|---|-------------------------|----------|
| | | | | Temperatures in °C | Cooking time in minutes | | Temperatures in °C | Cooking time in minutes | |
| | | | | | 1st side | 2nd side | | 1st side | 2nd side |
| MEAT | | | | | | | | | |
| Chop |  | 0,50 | 3 | 225-Max | 12-15 | 12-15 | 200 | 15 | 10 |
| Beefsteaks |  | 0,15 | 3 | 200-225 | 5 | 5 | = | = | = |
| Half chicken (each half 0.5 kg) |  | 1 | 2 | 225 | 20 | 20 | = | = | = |
| FISH | | | | | | | | | |
| Trout |  | 0,42 | 3 | 225-Max | = | = | 200 | 10 | 10 |
| Sole |  | 0,20 | 3 | 225-Max | = | = | 200 | 7 | 7 |
| BREAD | | | | | | | | | |
| Toast |  | | 3 | 225-Max | 2-3 | 2-3 | 200 | 2-3 | 2-3 |

The values given in the tables (temperatures and cooking times) are approximate and may vary according to each person's cooking habits. In particular, temperatures and times for grilling meat will greatly depend on the thickness of the meat and on personal tastes.

Cleaning and maintenance

⚠ WARNING!

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

Disconnect the appliance from the electrical power supply before carrying out any cleaning operation.

- Clean using a cloth moistened with warm soapy water or diluted liquid detergent.
- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine products or steel wool.
- Do not use flammable products.
- Do not leave acidic or alkaline substances such as vinegar, salt, lemon juice, etc., on the hob.
- Use safety gloves

Stainless steel surface

- Clean with a specific commercial product.

Cleaning the burners

To clean the hob burners, lift them upwards out of their seats (Fig. 1 and 2), then place them in a solution of hot water and non-abrasive detergent for about 10 minutes. After cleaning and washing the burners, carefully dry them. Always make sure that the openings are not blocked. It is advisable to carry out this operation at least once a week or whenever necessary. Make sure to properly refit the burners, turning them slowly so that the four sectors under the burner cap engage the injector holder seat (if perfectly centred, the burner lowers a little and locks in place).

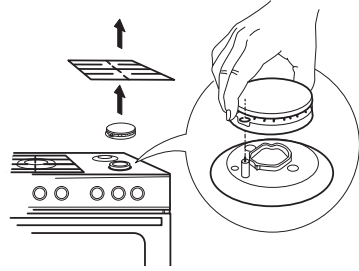


Fig. 1

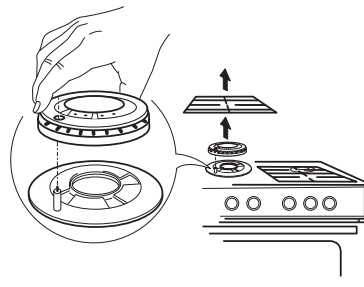


Fig. 2

Grid maintenance

- Clean the grids with a sponge and detergent whenever they are dirty.
- The grids will change colour near the burners. This is perfectly normal and is due to the high temperature reached during cooking.

Oven cleaning

- After finishing cooking, wait for the oven to cool, then clean it to prevent the accumulation of cooking residuals.
- For stubborn dirt, use a specific oven cleaning product following the instructions given on the package.
- Clean the outside of the oven with a sponge and tepid water.
- Do not use abrasives or steel wool.
- Clean the door glass with a liquid detergent.
- Wash the accessories in the sink, using an oven cleaner.

Removal of oven shelf carriers

- Interior: the oven shelf carriers can be removed for easier cleaning. To do this, remove all the shelves and spring off the side carriers (Fig. 3).
- To allow for a better cleaning of the side grids, you can extract them this way:
 1. Push with a finger on the last of the slots to release the grid from its hold.
 2. Lift it towards the top and extract the grid.
 To put them back into place, reverse the order of this operation.

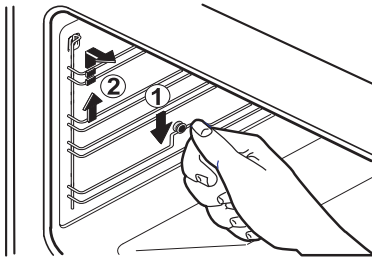
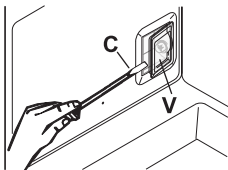


Fig. 3

Changing the oven lamp:

1. Electrically disconnect the oven.
2. Draw out the lateral grids as described. Then, remove the glass protection cap (V) from the bulb socket, lifting it with a screwdriver (C) placed between the cap and the oven wall and replace the lamp. Fit the accessories back in reverse order.

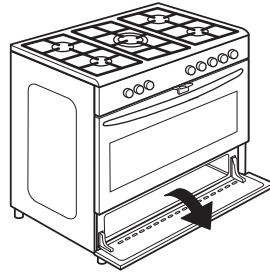


3. Change the lamp (see note).
4. Refit the lamp cover.
5. Electrically reconnect the oven.

NOTE: only use 15 W 230 V lamps, type E-14, T300°C, available from our Authorized Service Centre.



IMPORTANT: do not use the oven without refitting the lamp cover.

Drawer compartment



You must not place flammable materials or plastic utensils in the drawer compartment (placed below the oven).

What to do if ...

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSE | SOLUTION |
|------------------------------|---|---|
| The appliance does not work | The main power supply and the appliance is not electrically connected | Connect the product to the power supply |
| The oven does not work | The main power supply and the appliance is not electrically connected | Connect the product to the power supply |
| | The oven selector turned to 0 | Turn the oven selector and select a cooking function |
| | The oven selector turned to  | Turn the oven selector and select a cooking function. |
| The burner does not light | The mains power supply and the appliance is not electrically connected | Connect the product to the power supply |
| | The gas line is closed | Open the gas pipe line, or gas cylinder |
| | The openings of the burner are sealed or dirty | Clean the burner (See the paragraph "Cleaning and Maintenance") |
| | The burner was positioned badly after cleaning | Place the burner correctly after cleaning (See the paragraph "Cleaning and Maintenance") |
| | The burner cap was positioned badly after cleaning | Place the burner cap correctly after cleaning (See the paragraph "Cleaning and Maintenance") |
| The burner does not stay lit | The operation of ignition is carried out too quickly | Repeat lighting operation, turning the knob to the symbol representing the small flame  |

Before calling the Authorized Service Centre

1. See if you can solve the problem on your own (see “What to do if ...” table).
2. Switch the appliance off and on again to see if the problem has disappeared.

If the fault persists after the above checks, contact IKEA Authorized Service Centre.

Always specify:

- the type of fault;
- exact type and model of oven;
- the Authorized Service Centre number (the number given after the word “Service” on the rating plate) located on the back of the product;

SERVICE 0000 000 00000



- your full address;
- your telephone number.

For repairs, contact IKEA Authorized Service Centre.

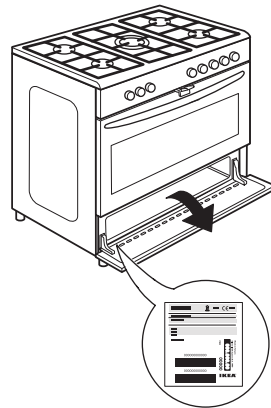
Failure to comply with these instructions can compromise the safety and quality of the product.

Technical data

| | |
|---|---|
| Type of product | Free Standing Cooker |
| Dimensions Width mm | 900 |
| Height mm | 905-975 |
| Depth mm | 600 |
| Number of Oven functions | 8 |
| Area of the largest baking sheet cm ² | 1590 |
| Top heating element W | 1400 |
| Bottom heating element W | 1560 |
| Grill heating element W | 2000 |
| Fan heating element W | 2755 |
| Cooling fan W | 20 |
| Oven lamp W | 15 |
| Oven Fan Wattage W | 20 |
| Total rating W | 2820 |
| Product Fiche compliant to commission delegated regulation (EU) No 65/2014 | |
| Supplier's name or trade mark | IKEA |
| Model identification | GRILJERA 60316803, GRILJERA 80316802 |
| Energy Efficiency Index | 104 |
| Energy Efficiency Class (Lowest Consumption) | A |
| Energy consumption Conventional function (with a standard load and top + bottom heating)" kWh/cycle | 1,30 |
| Energy consumption Fan Forced function (with a standard load and forced air heating)" kWh/cycle | 0,95 |
| Number of Oven cavity | 1 |
| Additional Product Information compliant to commission regulation (EU) No 66/2014 | |
| Product Weight Kg | 74 |
| Oven Heat source | Electrical |
| Usable volume Measured with any side grids and catalytic panels removed | 86 |

| | |
|--|--------------|
| Hob source | Gas |
| Number of gas burners | 5 |
| Energy Efficiency per 1st burner - front left 3,0kW | 58,0 |
| Energy Efficiency per 2nd burner - rear left 1,8kW | 59,0 |
| Energy Efficiency per 3rd burner - center 3,8kW | 52,0 |
| Energy Efficiency per 4th burner - front right 1,0kW | not required |
| Energy Efficiency per 5th burner - rear right 1,8kW | 59,0 |
| Energy Efficiency for the gas hob | 57,0 |

The technical informations are situated in the rating plate on the internal surface of the drawer of the appliance and in the energy label.



Installation

This appliance is in Class 1 (free standing appliance).

After unpacking the product, make sure that it has not been damaged during transport and that the oven door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest Authorized Service Centre. To prevent any damage, only remove the product from its packaging base at the time of installation. This appliance is not design for island installation.

Preparing the housing unit

Kitchen units in contact with the oven must be heat resistant (min 90°C).

Carry out all cabinet cutting work before fitting the oven in the housing and remove all wood chips and sawdust.

After installation, the bottom of the oven must no longer be accessible.

For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

General recommendations

Before use

Remove cardboard protection pieces, protective film and adhesive labels from accessories.

Do not remove the rating plate situated in the internal surface of the drawer.

Remove the accessories from the oven and heat it at 200° for about an hour to eliminate the smell and fumes from the insulating materials and protective grease.

During use

Do not place heavy objects on the door as they could damage it.

Do not cling to the door or hang anything from the handle.

Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.

Never pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.

Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.

Make sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.

Do not expose the oven to atmospheric agents.

How to install the feet

The appliance is equipped with 4 feet that are used for possible height alignment with the cabinets. To fit them, tilt the appliance and screw the 4 feet in the special threads located in the corners (see Fig. 1).

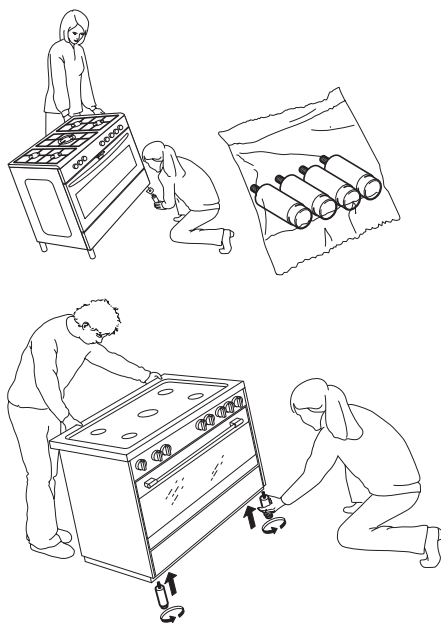


Fig. 1

Securing the cooker to the wall

⚠ WARNING! The cooker must be fixed to wall.

The accessories for wall fixing are not included because walls made of different materials require different types of fixing accessories. Use fixing systems suitable for the walls of your home and the weight of the appliance. For more details, contact a specialized dealer. Drill two holes in the wall approximately 720 mm above and 20 mm inner the lower edge of the sides of the cooker (as shown in Fig. 1 position F), so that they are concealed by the cooker itself (see Fig. 2).

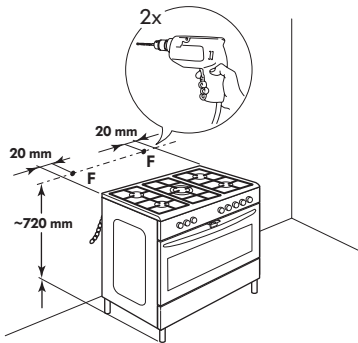


Fig. 1

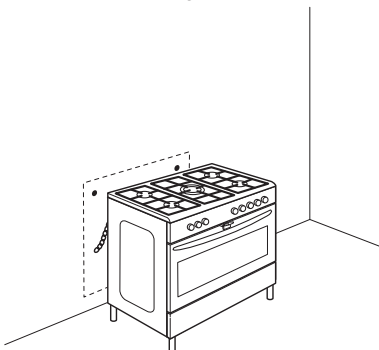


Fig. 2

Insert screw hook G into holes F (fig.3)

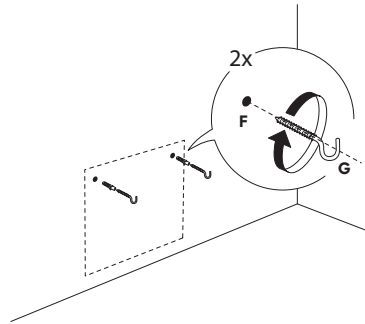


Fig. 3

Secure the chain to hook G as shown in Fig. 4 position C.

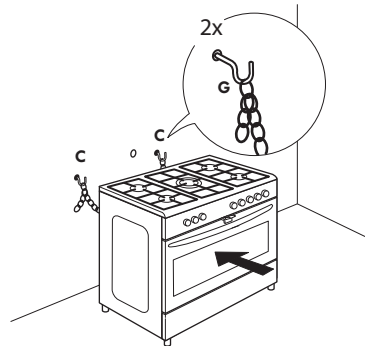


Fig. 4

INJECTORS TABLE

 CATEGORY II2H3+

| Type of gas used | Type of burner | Injector marking | Nominal heat capacity kW | Nominal consumption | Reduced heat capacity kW | Gas pressure mbar | | |
|--|----------------|------------------|-----------------------------|---------------------|-----------------------------|-------------------|-------|------|
| | | | | | | min. | nom. | max. |
| NATURAL GAS (Methane) G20 | power burner | 135 (K) | 3,80 | 362 l/h | 1,60 | 17 | 20 | 25 |
| | rapid | 117 (Y) | 3,00 | 286 l/h | 0,80 | | | |
| | semi-rapid | 98 (Z) | 1,80 | 171 l/h | 0,60 | | | |
| | auxiliary | 75 (X) | 1,00 | 95 l/h | 0,40 | | | |
| LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Butane) G30 | power burner | 98 (Ø) | 3,80 | 276 g/h | 1,60 | 20 | 28-30 | 35 |
| | rapid | 88 (Ø) | 3,00 | 218 g/h | 0,80 | | | |
| | semi-rapid | 68 (Ø) | 1,80 | 131 g/h | 0,60 | | | |
| | auxiliary | 51 (Ø) | 1,00 | 73 g/h | 0,40 | | | |
| LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Propane) G31 | power burner | 98 (Ø) | 3,80 | 271 g/h | 1,60 | 25 | 37 | 45 |
| | rapid | 88 (Ø) | 3,00 | 214 g/h | 0,80 | | | |
| | semi-rapid | 68 (Ø) | 1,80 | 129 g/h | 0,60 | | | |
| | auxiliary | 51 (Ø) | 1,00 | 71 g/h | 0,40 | | | |

| Type of gas used | Configuration model 5 BURNERS | Nominal heat capacity kW | Nominal total consumption | Air necessary (m ³) for the combustion of 1 m ³ of gas |
|--------------------------|-------------------------------|--------------------------|---------------------------|---|
| G20 20 mbar | 1 PB - 1 R - 2 SR - 1 AUX | 11,40 | 1085 l/h | 9,52 |
| G30 28-30 mbar | 1 PB - 1 R - 2 SR - 1 AUX | 11,40 | 829 g/h | 30,94 |
| G31 37 mbar | 1 PB - 1 R - 2 SR - 1 AUX | 11,40 | 814 g/h | 23,80 |

POWER SUPPLY: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Gas connection

⚠ WARNING! This operation must be performed by a qualified technician. For information regarding gas connection instructions, see the injectors table and the “standard” relevant to your country.

The gas supply system must comply with current local regulations.

The appliance must be connected to the gas supply or gas bottle by means of a rigid copper, steel pipe or rubber hose based on local regulation.

The maximum length of the hose is 2 m.

The hose must be connected directly to the outlet connector (Fig. 1), after first of all ensuring you remove any extension cable fitted to your appliance.

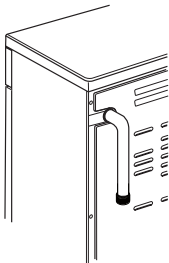


Fig. 1

i IMPORTANT: when using a rubber hose, it must be installed in such a way as not to be in contact with hot parts on the rear of the appliance or kitchen. It must pass through an area free of any hindrances and in a place where it can be inspected along its entire length (Fig. 2).

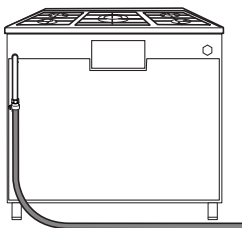


Fig. 2

When the appliance is connected to the gas supply, use soapy water to check for gas leaks. The rubber hose must be connected as shown in Fig. 3, 4 and 5, in compliance with local applicable regulations

FOR FRANCE ONLY: install the conical fitting (B) supplied on the appliance.

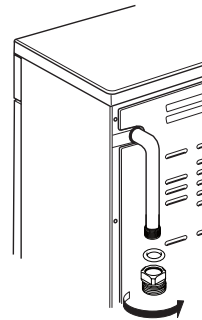


Fig. 3

The maximum length of the rubber hose is 2 m. It must be a standard hose and must be replaced within the date printed on it.

i IMPORTANT: close the gas supply tap before carrying out any maintenance operation.

Connection details indicated in the injectors table.

Gas adjustments

Adjustments

- Always disconnect the appliance from the electricity supply before making any adjustment.
- All seal must be replaced by the technician following any adjustment or regulation.
- The adjustment of the reduce rate (simmer) must be undertaken only with burners functioning on natural gas while in the case of burners functioning on L.P.G, the screw must be locked down fully (in clockwise direction).
- "Primary air adjustment" on hob gas burners is unnecessary.

Taps

All gas taps are male cone type with only one way of passage. Adjustment of the "Reduced rate" position as follows:

- Turn the burner on and place the knob on the "Reduced rate" position (small flame).
- Remove the knob (A) of the tap which is attached by simply applying pressure to the rod.
- When the taps is equipped with flame failure device, the adjustment screw (V) is over (Fig. 4) or on the side of the stem (Fig. 5).
- Check that the flame does not go out when the knob is sharply switched from the "Full on" to "Reduced rate" positions.

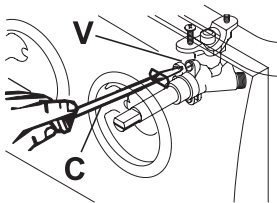


Fig. 4

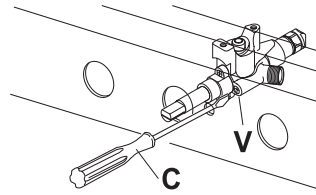


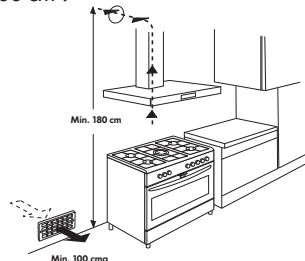
Fig. 5

Gas appliances

This appliance is not connected to a fume exhaust device. Therefore it must be installed and connected in compliance with current and local installation regulations. Particular attention must be paid to the applicable standards concerning room ventilation.

Room ventilation

This appliance can only be installed and used in well-ventilated rooms, according to current regulations, with openings in the walls or with special ducts enabling proper natural or forced ventilation, thus ensuring permanent and adequate introduction of air necessary for correct combustion and for extraction of vitiated air. In particular, if there is only this gas appliance in the room, a hood must be installed above the appliance to ensure natural and direct extraction of the vitiated air, with a straight vertical duct of length equal to at least twice the diameter and a minimum section of at least 100 cm².




For the indispensable introduction of fresh air in the room, a similar opening of at least 100 cm² directly to the outside must be provided at a height near floor level so as not to be obstructed on the inside or outside of the wall and not to hinder the correct combustion of the burners and the regular extraction of vitiated air, and with a height difference of at least 180 cm with respect to the outlet opening.

The quantity of air necessary for combustion must not be less than 2 m³/h for every kW of power (see total power in kW on the appliance rating plate).

In all other cases, when there are other appliances in the same room, or when direct natural ventilation is not possible and indirect natural ventilation or forced ventilation has to be created, contact a qualified specialist for carrying out installation and preparing the possible ventilation system in strict compliance with current regulations.

Flues already used by other appliances must not be used for exhausting combustion products.

 **IMPORTANT:** the covering of the cabinets must be in heat resistant (min. 90°C) material.

Electrical connection

The electrical connection must be carried out in accordance with the current standards and laws in force.

Before connecting check that:


- The system and electrical sockets amperage is adequate for the appliance maximum power (see data label affixed on the back of the cooker).
- The socket or system has an effective earth connection in accordance with current standards and prescriptions of the law. All responsibility is disclaimed if this is not complied with.
- The plug and socket or the multipolar switch must be accessible after installation of the appliance.

When connecting to the mains with a socket:

- Fit to the power cable a standardized plug, suitable for the load which is indicated on the data label. Connect the wires making sure they correspond as shown below, and **remember that the earth wire must be longer than the phase wires:**

letter L (phase) = brown wire

letter N (neutral) = blue wire

symbol  (earth) = green/yellow wire

- The power cable must be laid so that no parts of it ever reach a temperature of 75 °C.
- For connecting do not use, adapters or shunts as they could cause false contacts resulting in hazardous overheating.

When connecting directly to the mains:

- Install a multipolar switch that can withstand the appliance load, with a minimum opening between the contacts of 3 mm.
- Remember that the earth wire must not be cut out by the switch.

Environmental concerns


Disposal of packing material

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

Scraping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



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

Energy saving

- Only pre-heat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moulds as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.
- The appliance hob is equipped with burners of different diameters. Use pots and pans with bottom diameter equal to that of the burners or slightly larger.
- Only use flat-bottomed pots and pans.

| Burner | Max. diameter of pan |
|--------------|----------------------|
| Power burner | 240 mm |
| Rapid | 220 mm |

| Burner | Max. diameter of pan |
|-----------|----------------------|
| Semirapid | 180 mm |
| Auxiliary | 140 mm |

- If possible, keep the pan covered when cooking.
- Cook vegetables, potatoes, etc. with a small amount of water in order to reduce cooking time.
- Using a pressure cooker will further reduce energy consumption and cooking time

Declaration of conformity 

- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (CE) n. 1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the "Low Voltage" directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of "EMC" 2004/108/CE and with the safety requirements of EEC Directive 2009/142/EC (ex: EEC 90/396).

Reference to local regulations

It is law that all gas appliances are installed and connected to the gas supply by authorised technicians. The installation must be performed in accordance with the TRGI (technical regulations for gas connection) and/or TRF (technical regulations for liquid gas). Failure to install appliances correctly could lead to prosecution. It is in your own interest, and that of safety, to ensure that the law is complied with.

IKEA GUARANTEE

How long is the IKEA guarantee valid?

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

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

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

Who will execute the service?

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

What does this guarantee cover?

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

What will IKEA do to correct the problem?

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

What is not covered under this guarantee?

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

customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by IKEA.

- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance.

However, if an IKEA appointed Service Provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the appointed Service Provider or its authorized service partner will reinstall the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

- This does not apply within Ireland, customer should contact the local IKEA dedicated after sales line or the appointed Service Provider for further information.

(just for GB)

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

How country law applies

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

Area of validity

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

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

The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

Please don't hesitate to contact IKEA appointed

Authorized Service Centre to:

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

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

How to reach us if you need our service



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

i In order to provide you a quicker service, we recommend to use the specific phone numbers listed on this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance you need an assistance for.

Please also always refer to the **IKEA article number (8 digit code) and 12 digit service number placed on the rating plate of your appliance.**

i **SAVE THE SALES RECEIPT!**

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

Do you need extra help?

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


Indice

| | | | |
|------------------------------|----|--|----|
| Informazioni sulla sicurezza | 33 | Dati tecnici | 50 |
| Descrizione del prodotto | 37 | Installazione | 52 |
| Pannello comandi | 38 | Collegamento elettrico | 58 |
| Uso quotidiano | 40 | Consigli per la salvaguardia dell'ambiente | 59 |
| Pulizia e manutenzione | 46 | GARANZIA IKEA | 60 |
| Cosa fare se... | 48 | | |


Informazioni sulla sicurezza


Importanza della sicurezza per sé e per gli altri.

In questo manuale e nell'apparecchio sono forniti importanti avvisi per la sicurezza, che devono essere letti e a cui è necessario attenersi sempre.

 Questo è il simbolo di pericolo per la sicurezza, che avverte gli utenti dei potenziali rischi per sé stessi e per gli altri.

Tutte le avvertenze relative alla sicurezza saranno precedute dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

 **PERICOLO!** Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.

 **ATTENZIONE!** Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi. Tutte le avvertenze relative alla sicurezza specificano il potenziale pericolo esistente ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un uso non corretto dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- Utilizzare guanti protettivi per eseguire tutte le operazioni di rimozione imballaggio e

installazione.

- Prima di qualsiasi intervento di installazione l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.
- L'installazione e la manutenzione devono essere eseguite da un tecnico qualificato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia specificamente indicato nel manuale d'uso.
- La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere effettuata da un elettricista qualificato. Rivolgersi a un Centro Assistenza autorizzato.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo per collegare l'apparecchio alla presa di alimentazione dopo che è stato inserito nell'alloggiamento.

Non conservare o usare benzina o altri gas e liquidi infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio.

Cosa fare se si sente odore di gas:

- Non cercare di accendere apparecchi.
- Non toccare interruttori elettrici.
- Non usare un telefono nell'edificio.
- Avvertire subito telefonicamente l'ente di erogazione del gas recandosi da un vicino. Seguire le istruzioni dell'ente di erogazione de gas.
- Qualora non sia possibile mettersi in contatto con l'ente di erogazione del gas, contattare i vigili del fuoco.
- L'installazione e la manutenzione/ riparazione devono essere effettuate da un tecnico qualificato, dal centro assistenza autorizzato o da un tecnico dell'ente di erogazione del gas.
- Utilizzare l'apparecchio unicamente in stanze adeguatamente ventilate.
- I collegamenti elettrici devono essere conformi alle normative locali.
- Quando si installa l'apparecchio, dotarlo un interruttore multipolare con una separazione dei contatti di almeno 3 mm in tutti i poli che consenta di scollegare completamente l'apparecchio in caso di sovratensione di categoria III; deve essere incorporato nel cablaggio fisso in conformità alle normative nazionali relative ai cablaggi.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione per estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- Se la superficie del piano a induzione presenta incrinature, non usarlo, spegnere l'apparecchio per evitare scosse elettriche (solo per i modelli con funzione Induzione).
- Per il collegamento del gas utilizzare solo un tubo metallico flessibile o rigido.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso come elettrodomestico per la cottura di cibi. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldamento di ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- L'uso di un apparecchio a gas produce calore e umidità nel locale. Assicurarsi che il locale sia ben ventilato o installare una cappa aspirante con tubo di scarico.
- Gli animali domestici dovrebbero essere tenuti lontano dall'apparecchio.
- In caso di utilizzo prolungato, può rendersi necessaria una ventilazione supplementare

(aprendo una finestra o aumentando la forza di aspirazione della cappa).

- Dopo l'uso, assicurarsi che le manopole siano in posizione OFF e chiudere il rubinetto di alimentazione del gas o la valvola della bombola del gas.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso, olio o alcool (per esempio rum, cognac, vino).
- È pericoloso lasciare alimenti in cottura sul piano senza sorveglianza, possono provocare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulle superfici di cottura.

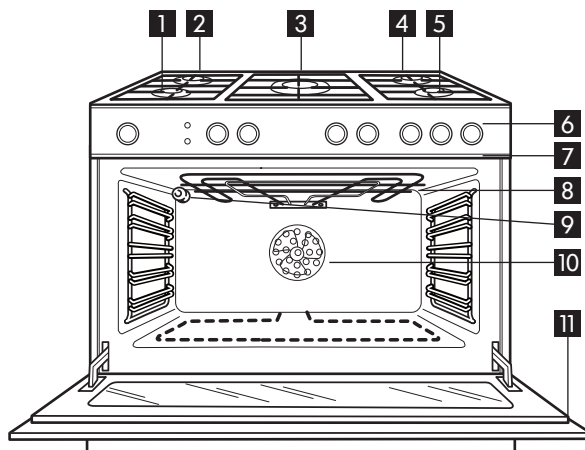
- Conservare il materiale di imballaggio dell'apparecchio al di fuori della portata dei bambini.
- Prima di pulirlo o di effettuare interventi di manutenzione, attendere che il piano di cottura si sia raffreddato.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con esperienza e conoscenza inadeguate, solo se sono sorvegliati o se è stato loro insegnato come usare

l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono a conoscenza dei pericoli che può comportare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non siano sorvegliati da adulti.

- Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio e controllarli affinché non giochino con esso.
- L'apparecchio e i suoi componenti accessibili diventano caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio a meno che non siano sempre controllati.
- Durante e dopo l'uso non toccare le resistenze o le superfici interne dell'apparecchio per evitare di ustionarsi. - Impedire che l'apparecchio entri a contatto con indumenti o altro materiale infiammabile fino a quando i componenti non si saranno raffreddati sufficientemente.
- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore prima di accedere al suo interno. Quando la porta dell'apparecchio è chiusa, l'aria calda fuoriesce dall'apertura sopra il pannello comandi. Non ostruire in nessun caso le aperture

- di ventilazione.
 - Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare le resistenze.
 - Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze. Se l'apparecchio dovesse essere messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
 - Non scaldare o cucinare utilizzando barattoli o contenitori chiusi ermeticamente nell'apparecchio. L'accumulo di pressione che si viene a creare all'interno potrebbe far esplodere il barattolo e danneggiare l'apparecchio.
 - Non usare recipienti in materiale sintetico.
 - I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
 - Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante la frittura di alimenti.
 - Se per la cottura degli alimenti si aggiungono bevande alcoliche (ad es. rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è quindi escluso che i vapori generati possano infiammarsi giungendo a contatto con la resistenza elettrica.
 - Evitare l'uso di pulitrici a getto di vapore.
 - Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. I bambini devono essere mantenuti a distanza dal forno durante il ciclo di pirolisi (soltanto per forni con funzione Pirolisi).
 - Non impiegare detergenti abrasivi aggressivi o utensili metallici taglienti per pulire il vetro della porta del forno perché possono graffiare la superficie e mandare in frantumi il vetro.
 - Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare scosse elettriche.
 - Questo apparecchio non deve essere installato e utilizzato all'aperto. Conservare queste istruzioni.
- Smaltimento elettrodomestici**
- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima della rottamazione, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.
 - Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Descrizione del prodotto



Piano di cottura

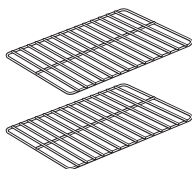
- 1** Bruciatore rapido
- 2** Bruciatore semirapido
- 3** Bruciatore a tripla corona
- 4** Bruciatore semirapido
- 5** Bruciatore ausiliario

Forno

- 6** Pannello comandi
- 7** Apertura di ventilazione
- 8** Resistenza grill
- 9** Lampada posteriore
- 10** Ventola forno
- 11** Porta forno

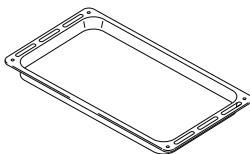
Accessori

Griglie



2

Leccarda



1

Griglie laterali



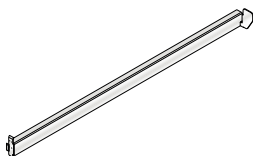
2

Adattatore per wok



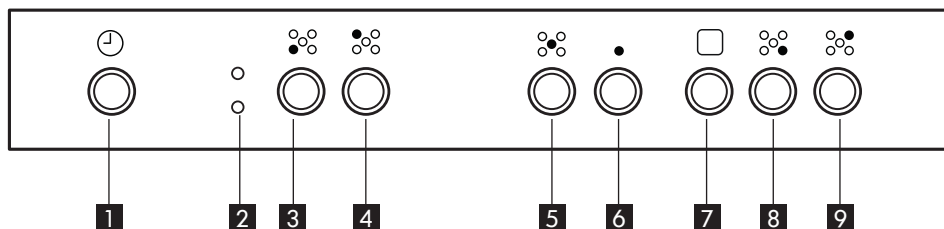
1

Guida telescopica



4

Pannello comandi



Comandi del forno

- 1** Manopola programmatore durata di cottura
- 6** Manopola selezione termostato
- 2** Spia gialla termostato
Spia rossa termostato
- 7** Manopola selezione funzioni

Comandi del piano cottura

- 3** Manopola comando bruciatore anteriore sinistro*
- 4** Manopola comando bruciatore posteriore sinistro*
- 5** Manopola comando bruciatore centrale*
- 8** Manopola comando bruciatore anteriore destro*
- 9** Manopola comando bruciatore posteriore destro*

* Le manopole del forno e del piano di cottura non sono intercambiabili.

Dopo la pulizia o l'assistenza devono essere riposizionate nelle loro sedi originali.

Accensione del forno

- Ruotare la manopola di selezione sulla funzione desiderata. La spia rossa del forno si accende.
- Ruotare la manopola del termostato in senso orario fino alla temperatura desiderata. La spia arancione del termostato si accende e si spegne al raggiungimento della temperatura selezionata. A fine cottura ruotare le manopole sulla posizione ●.

Programmatore durata di cottura


Per impostare la durata, una volta selezionata la funzione di cottura, ruotare completamente la manopola in senso orario e riportarla poi sul tempo di cottura desiderato, procedendo in senso antiorario.

Questo programmatore permette l'impostazione di un tempo da 1 a 55 minuti.

Funzionamento del piano di cottura

Uso dei bruciatori

Accanto a ciascuna manopola sul pannello frontale sono riportati i seguenti simboli:

| | | |
|----------------|---|--------------------------------------|
| Disco pieno | ● | Rubinetto chiuso |
| Fiamma grande |  | Posizione di apertura massima |
| Fiamma piccola |  | Posizione di apertura minima |

La posizione al "minimo" si ha con la manopola ruotata completamente in senso antiorario. Tutte le posizioni di funzionamento devono essere scelte tra le posizioni di minimo e massimo, mai tra le posizioni di massimo e di spegnimento.

Accensione elettrica automatica







Per accendere un bruciatore a gas, premere la manopola corrispondente e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di massimo. Mantenere quindi la manopola premuta per l'accensione automatica del bruciatore. In caso di interruzione dell'alimentazione o mancanza di corrente elettrica, il bruciatore può essere acceso anche con un fiammifero.



Valvola di sicurezza

Per accendere i bruciatori, seguire le istruzioni indicate sopra. Una volta girate sulla posizione di apertura, le manopole devono essere mantenute premute per circa 10 secondi.

Qualora per un qualsiasi motivo la fiamma del bruciatore dovesse spegnersi, la valvola di sicurezza interverrà automaticamente bloccando il passaggio del gas al relativo bruciatore.

Uso quotidiano

| Funzioni forno | Descrizione della funzione |
|---|---|
|  Forno spento | - |
|  GRILL CON VENTOLA | <p>Per grigliare grossi pezzi di carne (roast beef, arrostiti). La porta del forno deve rimanere chiusa durante il ciclo di cottura. Quando si cuoce la carne, è consigliabile versare un po' d'acqua sulla leccarda posizionata sul primo/ secondo ripiano. Tale operazione consente di ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. Girare la carne durante la cottura al grill.</p> |
|  GRILL | <p>Per cuocere al grill bistecche, spiedini e salsicce, gratinare verdure e tostare pane. Preriscaldare il forno per 3 - 5 min. È consigliabile utilizzare il 4° ripiano per la cottura. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa. Quando si cuoce la carne, versare una po' d'acqua sulla leccarda (sul terzo ripiano) per ridurre i fumi e gli schizzi di grasso.</p> |
|  TERMOVENTILATO | <p>Per cuocere contemporaneamente, utilizzando al massimo due ripiani, alimenti anche diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, torte). La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Si consiglia di utilizzare il 2° livello per cotture su un singolo ripiano. Per cotture su due ripiani utilizzare il 1° e 3° livello. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata ed introdurre gli alimenti all'indicazione del raggiungimento della temperatura impostata.</p> |
|  RESISTENZA INFERIORE + VENTOLA | <p>Per terminare la cottura di pietanze a consistenza molto liquida e ottenere basi croccanti e dorate. Utile anche per concentrare salse e sughi. Si consiglia di posizionare gli alimenti sul 2° livello. Preriscaldamento della cavità.</p> |
|  VENTILATO | <p>Per cuocere torte con ripieno liquido (salate o dolci) su un solo livello. Se necessario, cambiare la posizione delle pietanze per ottenere un risultato più uniforme.</p> |

| Funzioni forno | | Descrizione della funzione |
|--|------------------------------|--|
|  | STATICO | Funzione adatta a cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un livello. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata ed introdurre gli alimenti all'indicazione del raggiungimento della temperatura impostata. Si consiglia di utilizzare il secondo ripiano per la cottura. |
|  | FUNZIONI SPECIALI | |
| | SCONGELAMENTO | Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Posizionare gli alimenti sul livello intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire la disidratazione della superficie. Portare la manopola del termostato in posizione 0. |
| | MANTENIMENTO IN CALDO | Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti (es: carni, frittiture, sfornati). Posizionare gli alimenti sul livello intermedio. Portare la manopola del termostato in posizione 50-75 °C. |
| | VENTILATO ECO | Per cuocere arrostiti ripieni e pezzi di carne su un ripiano. Questa funzione utilizza una ventilazione delicata, per evitare che gli alimenti si asciughino eccessivamente. Per massimizzare l'efficienza energetica, si consiglia di non aprire la porta durante la cottura. Si consiglia di utilizzare il 3° livello. Non occorre preriscaldare il forno. |
|  | LUCE | Per accendere la luce del forno. |

Consigli e suggerimenti d'utilizzo

Torte e pane:

- Riscaldare il forno per almeno 15 minuti prima di iniziare a cuocere pane o torte.
- Non aprire la porta durante la cottura perché l'aria fredda arresterebbe la lievitazione.
- Al termine della cottura, spegnere il forno e lasciare il pane o la torta al suo interno per circa 10 minuti.
- Non utilizzare la leccarda o la teglia smaltata del forno per la cottura di torte.
- Come sapere se la torta è cotta? Circa 5 minuti prima dell'ora di fine cottura, inserire un tester per torte o uno stecchino nella parte più alta della torta. Se rimane asciutto, la torta è cotta.
- E se la torta si sgonfia? La volta successiva utilizzare meno liquidi o abbassare la temperatura di 10 °C.
- Se la torta è troppo secca: praticare alcuni piccoli fori con uno stuzzicadenti e versarvi alcune gocce di succo di frutta. La volta successiva, aumentare la temperatura di 10 °C e impostare un tempo di cottura più breve.
- Se la parte superiore della torta è troppo scura: la volta successiva collocare la torta su un ripiano più basso, cuocerla a temperatura inferiore e più a lungo.
- Se la parte superiore della torta è bruciata: tagliare lo strato bruciato e ricoprirlo con zucchero a velo o decorarlo con panna, marmellata, crema pasticciera, ecc.
- Se la parte inferiore della torta è troppo scura: la volta successiva collocare la torta su un ripiano più alto e cuocerla a temperatura inferiore.
- Se la torta o il pane è ben cotta all'esterno, ma ancora cruda all'interno: la volta successiva utilizzare meno liquidi, cuocerla a una temperatura inferiore e più a lungo.
- Se non si riesce a togliere la torta dalla tortiera, passare un coltello attorno ai bordi, collocare uno strofinaccio umido sulla torta e capovolgere la tortiera.
La volta successiva imbrunire bene la tortiera e

cospargerla di farina o di pangrattato.

- Se non si riesce a togliere i biscotti dalla teglia: rimettere in forno la teglia per un po' di tempo e staccare i biscotti prima che si raffreddino. La volta successiva, utilizzare un foglio di carta da forno per impedire che ciò accada di nuovo.

Carne

- Se la cottura della carne deve durare più di 40 minuti, spegnere il forno 10 minuti prima della fine della cottura per sfruttare il calore residuo (risparmio energetico).
- L'arrosto diventa più succoso se cotto in un recipiente chiuso, mentre diventa più croccante se cotto in un recipiente senza coperchio.
- Normalmente la carne bianca, il pollame e il pesce necessitano di temperature medie (inferiori a 200 °C).
- Per cucinare carne rossa "al sangue", servono temperature elevate (superiori a 200 °C) e tempi di cottura inferiori.
- Per ottenere un arrosto saporito, cospargere la carne di lardo e spezie.
- Se l'arrosto è duro; la volta successiva lasciare frollare la carne per più tempo.
- Se l'arrosto è troppo scuro nella parte superiore o inferiore, la volta successiva collocarlo su un ripiano più alto o più basso, abbassare la temperatura e cuocerlo più a lungo.
- L'arrosto è poco cotto? Tagliarlo a fette, collocare le fette su una teglia con il sugo e terminare la cottura.

Uso del grill

- Ungere e condire leggermente gli alimenti prima di utilizzare la funzione Grill.
- Utilizzare sempre la leccarda per raccogliere i sughi che sgocciolano dalla carne durante la cottura al grill.
- Versare sempre un po' d'acqua nella leccarda, per impedire la bruciatura dei grassi che emetterebbero cattivi odori e fumo. Aggiungere altra acqua durante la cottura perché evapora.
- Girare l'alimento a metà cottura.
- Se si effettua la cottura al grill di pollame

























grasso (oca), perforare la pelle in modo che il grasso possa fuoriuscire.

Preriscaldamento

Se necessario, preriscaldare il forno a 180 °C con la funzione Termoventilato. Questo è il modo più veloce per preriscaldare la cavità del forno.

Rimuovere tutte le leccarde e i ripiani prima di iniziare il ciclo di preriscaldamento. In questo modo il preriscaldamento è più rapido e si risparmia energia.

Tabelle di cottura

| Alimenti | Funzione | Peso (kg) | Ripiano del forno dal basso | Cottura per convezione naturale | | Cottura per convezione forzata (con ventola) | |
|-----------------------|---|-----------|-----------------------------|---------------------------------|-------------------------|--|-------------------------|
| | | | | Temperature in °C | Tempo cottura in minuti | Temperature in °C | Tempo cottura in minuti |
| CARNE | | | | | | | |
| Arrosti di vitello |  | 1 | 2 | 220-225 | 100-120 | 190 | 100-120 |
| Roast beef |  | 1 | 1 | 220-225 | 40-50 | 190 | 40-50 |
| Arrosti di maiale |  | 1 | 2 | 220-225 | 100-120 | 190 | 100-120 |
| Arrosti di agnello |  | 1 | 1 | 220-225 | 100-120 | 190 | 100-120 |
| SELVAGGINA | | | | | | | |
| Lepre arrosto |  | 1 | 2 | 200 max. | 50-60 | 200 max. | 50 |
| Fagiano arrosto |  | 1 | 2 | 200 max. | 60-70 | 200 max. | 60 |
| Pernice arrosto |  | 1 | 2 | 200 max. | 50-60 | 200 max. | 50 |
| POLLAME | | | | | | | |
| Pollo arrosto |  | 1 | 2 | 220-225 | 80-90 | 190 | 70-80 |
| Tacchino arrosto |  | 1 | 2 | 220-225 | 100-120 | 190 | 90-110 |
| Anatra arrosto |  | 1 | 2 | 220-225 | 90-110 | 190 | 80-100 |
| PESCE | | | | | | | |
| Pesce arrosto |  | 1 | 2 | 200 | 30-35 | 170-190 | 25-30 |
| Pesce in umido |  | 1 | 2 | 175 | 20-25 | 160-170 | 15-20 |
| PASTA AL FORNO | | | | | | | |
| Lasagne |  | 2,5 | 1 | 210-225 | 60-75 | 225 max. | 30-40 |
| Cannelloni |  | 2,5 | 1 | 210-225 | 60-75 | 225 max. | 30-40 |
| PIZZA |   | 1 | 2 | 225 max. | 25-30 | 225 max. | 20-25 |
| PANE |   | 1 | 2 | 225 max. | 20-25 | 220 | 20 |
| PASTICCERIA | | | | | | | |
| Biscotti in generale |   | | 2 | 190 | 15 | 170-190 | 15 |
| Pasta frolla |   | | 2 | 200 | 20 | 190-200 | 20 |
| Pan di Spagna |   | 0,8 | 2 | 200 | 40-45 | 190-200 | 40-45 |
| TORTE | | | | | | | |

| Alimenti | Funzione | Peso (kg) | Ripiano del forno dal basso | Cottura per convezione naturale | | Cottura per convezione forzata (con ventola) | |
|---------------------|----------|-----------|-----------------------------|---------------------------------|-------------------------|--|-------------------------|
| | | | | Temperature in °C | Tempo cottura in minuti | Temperature in °C | Tempo cottura in minuti |
| Torta degli angeli | | 0,8 | 2 | 190 | 52 | 170-190 | 45 |
| Torta di frutta | | 0,8 | 2 | 200 | 65 | 190-200 | 65 |
| Torta al cioccolato | | 0,8 | 2 | 200 | 45 | 190-200 | 45 |

I valori indicati nelle tabelle (temperature e tempi di cottura) sono approssimativi e possono variare in base alle abitudini di cottura dell'utilizzatore. In questa tabella sono indicati i tempi di cottura su un solo ripiano. Se si effettua la cottura con un forno con ventola e si utilizza più di un ripiano (collocando i ripiani nel 1° e 3° o nel 2° e 4° livello), i tempi di cottura saranno circa 5-10 minuti più lunghi.

Tabelle di cottura con la funzione Grill

| Alimenti | Funzione | Peso (kg) | Ripiano del forno dal basso | Cottura per convezione naturale | | | Cottura per convezione forzata (con ventola) | | |
|--------------------------------|----------|-----------|-----------------------------|---------------------------------|-------------------------|---------|--|-------------------------|---------|
| | | | | Temperature in °C | Tempo cottura in minuti | | Temperature in °C | Tempo cottura in minuti | |
| | | | | | 1° lato | 2° lato | | 1° lato | 2° lato |
| CARNE | | | | | | | | | |
| Costolette | | 0,50 | 3 | 225 max. | 12-15 | 12-15 | 200 | 15 | 10 |
| Bistecche | | 0,15 | 3 | 200-225 | 5 | 5 | = | = | = |
| Mezzo pollo (ogni metà 0,5 kg) | | 1 | 2 | 225 | 20 | 20 | = | = | = |
| PESCE | | | | | | | | | |
| Trota | | 0,42 | 3 | 225 max. | = | = | 200 | 10 | 10 |
| Sogliola | | 0,20 | 3 | 225 max. | = | = | 200 | 7 | 7 |
| PANE | | | | | | | | | |
| Pane da toast | | | 3 | 225 max. | 2-3 | 2-3 | 200 | 2-3 | 2-3 |

I valori indicati nelle tabelle (temperature e tempi di cottura) sono approssimativi e possono variare in base alle abitudini di cottura dell'utilizzatore. In particolare, le temperature e i tempi per la cottura al grill della carne dipendono dallo spessore della carne e dai gusti personali.

Pulizia e manutenzione

⚠ ATTENZIONE!

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

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione di rete.

- Effettuare la pulizia utilizzando un panno inumidito in acqua calda e sapone o detergente liquido diluito.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti contenenti cloro o pagliette metalliche.
- Non utilizzare prodotti infiammabili.
- Evitare di lasciare sul piano cottura sostanze acide o alcaline come aceto, sale, succo di limone, ecc.
- Utilizzare guanti protettivi.

Superficie in acciaio inox

- Pulirla con un prodotto specifico normalmente reperibile in commercio.

Pulizia dei bruciatori

Per procedere alla pulizia dei bruciatori del piano di cottura, occorre estrarli dalla loro sede sfilandoli verso l'alto (figg. 1 e 2) e metterli per una decina di minuti in una soluzione di acqua calda con l'aggiunta di detersivo non abrasivo. Dopo aver pulito e lavato i bruciatori, asciugarli accuratamente. Controllare sempre che nessuna delle aperture sia otturata. Si consiglia di effettuare questa operazione almeno una volta alla settimana o ogniqualvolta necessario. Si raccomanda di rimontare i bruciatori in modo corretto, ruotandoli lentamente in modo che gli spartifiamma si innestino nella sede del portainiettore (il bruciatore, se perfettamente centrato, si abbassa leggermente e si blocca).

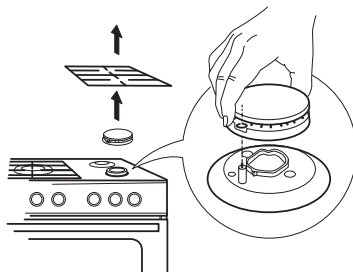


Fig. 1

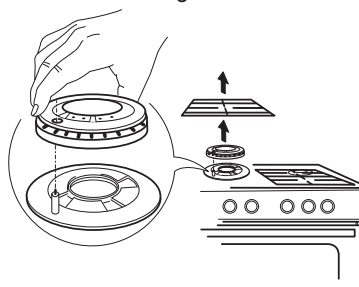


Fig. 2

Manutenzione delle griglie

- Pulire le griglie ogni volta che sono sporche, utilizzando una spugna e un detergente.
- In prossimità dei bruciatori, le griglie cambieranno colore. Ciò è perfettamente normale ed è dovuto all'alta temperatura raggiunta durante le operazioni di cottura.

Pulizia del forno

- Dopo aver terminato di cucinare, attendere che il forno si sia raffreddato e quindi pulirlo per prevenire l'accumulo di residui di cottura.
- Se lo sporco è tenace, usare un prodotto specifico per la pulizia del forno seguendo le istruzioni sulla confezione.
- Pulire l'esterno con una spugna inumidita in acqua tiepida.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o pagliette metalliche.

- Pulire il vetro della porta con un detergente liquido.
- Lavare gli accessori nel lavello, utilizzando un detergente per forno.

Rimozione dei supporti dei ripiani

- Interno: i supporti dei ripiani del forno possono essere rimossi per facilitare la pulizia. Per procedere, estrarre tutti i ripiani e sganciare i relativi supporti laterali (fig. 3).
- Per una migliore pulizia delle griglie laterali, si possono estrarre nel modo seguente:
 1. Premere con un dito l'ultima fessura per sbloccare la griglia dal supporto.
 2. Sollevare la griglia verso l'alto ed estrarla. Per rimontarla, ripetere questa procedura in ordine inverso.

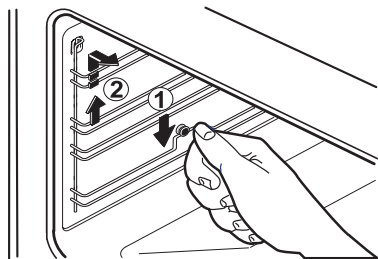
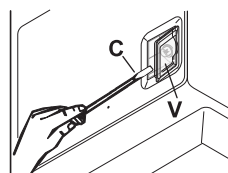


Fig. 3

Sostituzione della lampada:

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Estrarre le griglie laterali nel modo sopra descritto. Rimuovere la copertura di protezione in vetro (V) dal portalampada inserendo un cacciavite (C) fra la copertura e la parete del forno per sollevarla, quindi sostituire la lampada. Rimontare gli accessori nell'ordine inverso.

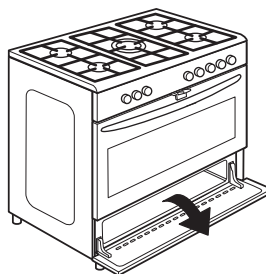


3. Sostituire la lampada (vedere nota).
4. Riavvitare il coprilampada.
5. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

NOTA: usare esclusivamente lampade da 15 W 230 V, tipo E-14, T300 °C, disponibili presso il nostro Centro Assistenza.



i **IMPORTANTE:** non far funzionare il forno senza aver riposizionato il coprilampada.

Vano cassetto



Non riporre materiale infiammabile o utensili di plastica nel vano del cassetto (sotto il forno).

Cosa fare se...

| PROBLEMA | POSSIBILE CAUSA | SOLUZIONE |
|---------------------------------|---|--|
| L'apparecchio non funziona | L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica | Collegare il forno alla rete elettrica |
| Il forno non funziona | L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica | Collegare il forno alla rete elettrica |
| | La manopola di selezione funzioni è impostata su "0" | Ruotare la manopola di selezione del forno e selezionare una funzione di cottura |
| | La manopola di selezione funzioni è impostata su "  " | Ruotare la manopola di selezione funzioni del forno e selezionare una funzione di cottura. |
| Il bruciatore non si accende | L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica | Collegare l'apparecchio alla rete elettrica |
| | Il tubo di alimentazione del gas è chiuso | Aprire il tubo di alimentazione del gas o la bombola del gas |
| | Le aperture di uscita del gas del bruciatore sono ostruite o sporche | Pulire il bruciatore (vedere la sezione "Pulizia e manutenzione") |
| | Il bruciatore non è stato ricollocato correttamente dopo la pulizia | Collocare il bruciatore correttamente dopo la pulizia (vedere la sezione "Pulizia e manutenzione") |
| | Il cappello del bruciatore non è stato ricollocato correttamente dopo la pulizia | Collocare il cappello del bruciatore correttamente dopo la pulizia (vedere la sezione "Pulizia e manutenzione") |
| Il bruciatore non rimane acceso | L'operazione di accensione è stata eseguita troppo rapidamente | Ripetere l'operazione di accensione posizionando la manopola sul simbolo che rappresenta la fiamma piccola  |

Prima di chiamare il Centro Assistenza autorizzato:

1. Verificare se non è possibile eliminare da soli gli inconvenienti (vedere la tabella "Cosa fare, se...").
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Centro Assistenza IKEA più vicino.

Indicare sempre:

- tipo di difetto;
- tipo e modello esatto del forno;
- il codice di assistenza (il numero indicato dopo la parola "Service" sulla targhetta) posto sul retro dell'apparecchio;

SERVICE 0000 000 00000



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

Per interventi di riparazione, rivolgersi al Centro Assistenza IKEA.

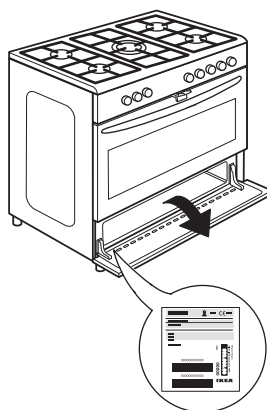
La mancata osservanza di queste istruzioni può compromettere la sicurezza e la qualità del prodotto.

Dati tecnici

| | |
|--|---|
| Tipo di apparecchio | Apparecchio a libera installazione |
| Dimensioni Larghezza mm | 900 |
| Altezza mm | 905-975 |
| Profondità mm | 600 |
| Numero di funzioni del forno | 8 |
| Superficie della teglia da forno più grande cm ² | 1590 |
| Resistenza superiore W | 1400 |
| Resistenza inferiore W | 1560 |
| Resistenza grill W | 2000 |
| Resistenza ventola W | 2755 |
| Ventola di raffreddamento W | 20 |
| Lampada forno W | 15 |
| Potenza ventola forno W | 20 |
| Potenza nominale totale W | 2820 |
| Scheda prodotto in conformità al regolamento delegato (UE) n. 65/2014 della Commissione | |
| Nome o marchio del fornitore | IKEA |
| Identificazione modello | GRILJERA 60316803, GRILJERA 80316802 |
| Indice di efficienza energetica | 104 |
| Classe di efficienza energetica (consumo inferiore) | A |
| Consumo energia Funzione "Statico" (con un carico standard e resistenza inferiore + superiore) kWh/ciclo | 1,30 |
| Consumo energia Funzione Termoventilato (con un carico standard e termoventilato) kWh/ciclo | 0,95 |
| Numero di cavità del forno | 1 |
| Informazioni sul prodotto supplementari in conformità al regolamento delegato (UE) n. 66/2014 della Commissione | |
| Peso dell'apparecchio kg | 74 |

| | |
|--|----------------|
| Alimentazione del forno | Elettrica |
| Volume utile Misurato con le griglie laterali e i pannelli catalitici rimossi | 86 |
| Alimentazione del piano di cottura | Gas |
| Numero di bruciatori | 5 |
| Efficienza energetica per 1° bruciatore - anteriore sinistro 3,0 kW | 58,0 |
| Efficienza energetica per 2° bruciatore - posteriore sinistro 1,8 kW | 59,0 |
| Efficienza energetica per 3° bruciatore - centrale 3,8 kW | 52,0 |
| Efficienza energetica per 4° bruciatore - anteriore destro 1,0 kW | non necessario |
| Efficienza energetica per 5° bruciatore - posteriore destro 1,8 kW | 59,0 |
| Efficienza energetica per il piano di cottura a gas | 57,0 |

I dati tecnici sono riportati nella targhetta posta sulla superficie interna del cassetto dell'apparecchio e nell'etichetta energetica.



Installazione

Questo apparecchio è classificato in Classe 1 (libera installazione).

Dopo aver disimballato l'apparecchio, controllare che non sia stato danneggiato durante il trasporto e che la porta si chiuda perfettamente. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Centro Assistenza autorizzato più vicino. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere l'apparecchio dalla base in polistirolo soltanto prima dell'installazione. L'apparecchio non è concepito per un'installazione ad isola.

Preparazione del modulo di alloggiamento

I mobili della cucina adiacenti al forno devono resistere al calore (min. 90 °C).

Eeguire tutti i lavori di taglio dell'armadietto prima di inserire il forno nell'alloggiamento e rimuovere tutti i trucioli e la segatura.

Dopo l'installazione, il fondo del forno non deve più essere accessibile.

Per il corretto funzionamento dell'elettrodomestico, non ostruire lo spazio minimo tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno.

Raccomandazioni generali

Prima dell'utilizzo

Rimuovere protezioni di cartone, pellicole trasparenti ed etichette adesive dagli accessori. Non rimuovere la targhetta posta sulla superficie interna del cassetto.

Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200° per un'ora circa per eliminare gli odori ed i fumi prodotti dal materiale isolante e dai grassi di protezione.

Durante l'utilizzo

Non appoggiare pesi sulla porta perché potrebbero danneggiarla.

Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.

Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.

Non versare mai acqua all'interno di un forno caldo; ciò potrebbe danneggiare il rivestimento smaltato.

Non trascinare sul fondo del forno pentole o tegami per non rovinare il rivestimento smaltato.

Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o ad incastrarsi nella porta.

Non esporre il forno agli agenti atmosferici.

Come installare i piedini

L'apparecchio è provvisto di 4 piedini utilizzati per l'eventuale allineamento in altezza con i mobili. Per montarli, inclinare l'apparecchio ed avvitare i 4 piedini nelle apposite filettature poste agli angoli (vedere fig.1).

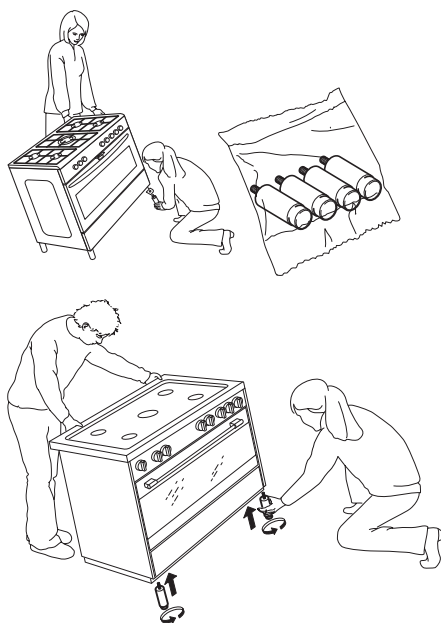


Fig. 1

Fissaggio dell'apparecchio alla parete

⚠ ATTENZIONE! L'apparecchio deve essere fissato alla parete.

Gli accessori per il fissaggio a parete non sono inclusi perché le pareti sono realizzate con materiali diversi che richiedono diversi tipi di accessori di fissaggio. Utilizzare sistemi di fissaggio idonei alle pareti della propria abitazione e al peso dell'apparecchio. Per informazioni più dettagliate, contattare un rivenditore autorizzato.

Praticare due fori nella parete ad un'altezza di circa 720 mm e 20 mm verso l'interno rispetto al bordo inferiore dei lati dell'apparecchio (come mostrato nella fig. 1, posizione F), in modo che i fori vengano nascosti dalla cucina stessa (vedere fig. 2).

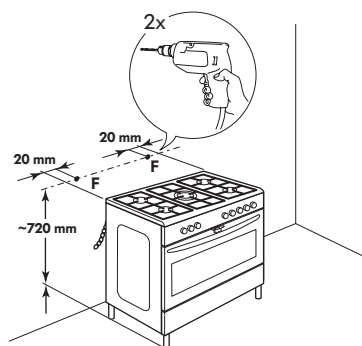


Fig. 1

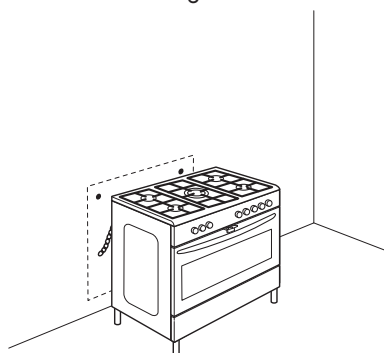


Fig. 2

Inserire il gancio a vite G nei fori F (fig.3)

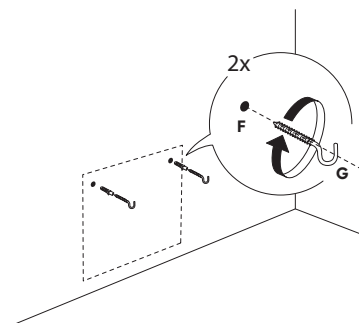


Fig. 3

Fissare la catena al gancio G come illustrato nella fig. 4, posizione C.

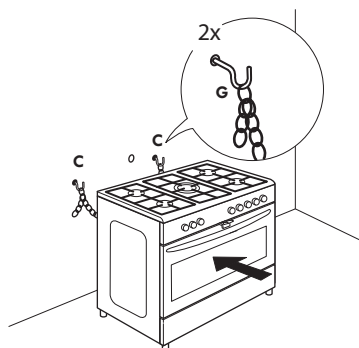


Fig. 4

TABELLA INIETTORI

 CATEGORIA II2H3+

| Tipo di gas utilizzato | Tipo di bruciatore | Marcatura iniettore | Potenza termica nominale kW | Consumo nominale | Potenza termica ridotta kW | Pressione del gas mbar | | |
|---|-----------------------|---------------------|--------------------------------|------------------|-------------------------------|------------------------|-------|------|
| | | | | | | min. | nom. | max. |
| GAS NATURALE (metano) G20 | Bruciatore di potenza | 135 (K) | 3,80 | 362 l/h | 1,60 | 17 | 20 | 25 |
| | Rapido | 117 (Y) | 3,00 | 286 l/h | 0,80 | | | |
| | Semirapido | 98 (Z) | 1,80 | 171 l/h | 0,60 | | | |
| | Ausiliario | 75 (X) | 1,00 | 95 l/h | 0,40 | | | |
| GAS DI PETROLIO LIQUEFATTO (butano) G30 | Bruciatore di potenza | 98 (Ø) | 3,80 | 276 g/h | 1,60 | 20 | 28-30 | 35 |
| | Rapido | 88 (Ø) | 3,00 | 218 g/h | 0,80 | | | |
| | Semirapido | 68 (Ø) | 1,80 | 131 g/h | 0,60 | | | |
| | Ausiliario | 51 (Ø) | 1,00 | 73 g/h | 0,40 | | | |
| GAS DI PETROLIO LIQUEFATTO (propano) G31 | Bruciatore di potenza | 98 (Ø) | 3,80 | 271 g/h | 1,60 | 25 | 37 | 45 |
| | Rapido | 88 (Ø) | 3,00 | 214 g/h | 0,80 | | | |
| | Semirapido | 68 (Ø) | 1,80 | 129 g/h | 0,60 | | | |
| | Ausiliario | 51 (Ø) | 1,00 | 71 g/h | 0,40 | | | |

| Tipo di gas utilizzato | Configurazione modello 5 bruciatori | Potenza termica nominale kW | Consumo totale nominale | Aria necessaria (m ³) per la combustione di 1 m ³ di gas |
|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|-------------------------|---|
| G20 20 mbar | 1 PB - 1 R - 2 SR - 1 AUX | 11,40 | 1085 l/h | 9,52 |
| G30 28-30 mbar | 1 PB - 1 R - 2 SR - 1 AUX | 11,40 | 829 g/h | 30,94 |
| G31 37 mbar | 1 PB - 1 R - 2 SR - 1 AUX | 11,40 | 814 g/h | 23,80 |

ALIMENTAZIONE ELETTRICA: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Collegamento gas

⚠ ATTENZIONE! Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.

Per informazioni sulle istruzioni relative all'allacciamento del gas, vedere la tabella degli iniettori e lo "standard" pertinente per il proprio paese.

L'impianto di alimentazione a gas deve essere conforme alle norme locali in vigore.

L'apparecchio deve essere collegato all'alimentazione del gas o alla bombola del gas per mezzo di un tubo rigido di rame o acciaio o di un tubo flessibile di gomma, a seconda della normativa locale.

Il tubo flessibile deve avere una lunghezza massima di 2 metri.

Il tubo flessibile deve essere collegato direttamente al portagomma (fig. 1), dopo avere prima rimosso eventuali prolunghe fissate all'apparecchio.

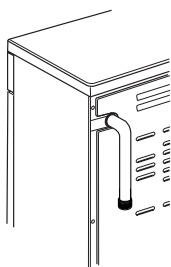


Fig. 1

i IMPORTANTE: qualora si utilizzi un tubo flessibile di gomma, questo deve essere installato in modo tale da non essere a contatto con parti calde del retro dell'apparecchio o della cucina. Deve passare attraverso un'area priva di ostruzioni e in un punto in cui sia possibile ispezionarlo su tutta la lunghezza (fig. 2).

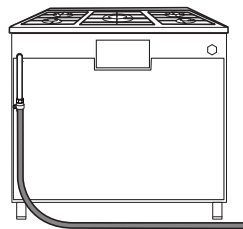


Fig. 2

Dopo il collegamento all'alimentazione del gas, verificare con una soluzione di acqua saponata che non siano presenti perdite.

Il tubo flessibile di gomma deve essere collegato come illustrato nelle figg. 3, 4 e 5, in conformità alle norme locali vigenti.

SOLTANTO PER LA FRANCIA: installare il raccordo conico (B) fornito con l'apparecchio (B).

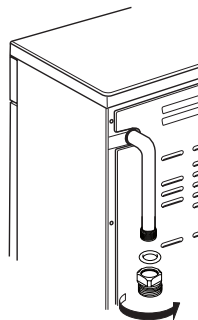


Fig. 3

La lunghezza massima consentita del tubo flessibile di gomma è di 2 m. Deve essere un tubo flessibile di tipo normale e deve essere sostituito entro la data stampata su di esso.

i IMPORTANTE: prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione chiudere il rubinetto di alimentazione del gas.

I dettagli per il collegamento sono riportati nella tabella degli iniettori.

Regolazioni del gas

Regolazioni

- Prima di effettuare qualsiasi regolazione, scollegare sempre l'apparecchio dalla rete di alimentazione.
- Dopo ogni regolazione, tutte le guarnizioni devono essere sostituite da un tecnico.
- La regolazione della portata ridotta (sobbollizione) deve essere effettuata soltanto con bruciatori funzionanti a gas naturale, mentre nel caso di bruciatori funzionanti a GPL, la vite deve essere bloccata in posizione completamente abbassata (rotazione in senso orario).
- Nei bruciatori a gas non è necessaria la "regolazione dell'aria primaria".

Rubinetti

Tutti i rubinetti del gas sono di tipo con raccordo conico maschio a una via. La regolazione della "portata ridotta" va effettuata nel modo seguente:

- Accendere il bruciatore e portare la manopola in posizione "Portata ridotta" (fiamma piccola).
- Rimuovere la manopola (A) del rubinetto che è fissata a pressione sull'asta.
- Quando i rubinetti sono dotati di dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma, la vite di regolazione (V) si trova sopra (fig. 4) o di fianco all'asta (fig. 5).
- Controllare che la fiamma non si spenga quando si ruota velocemente la manopola dalla posizione di "apertura completa" a quella di "portata ridotta".

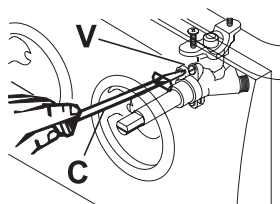


Fig. 4

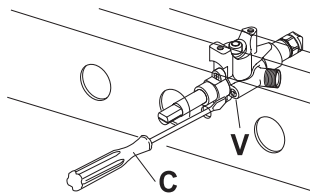


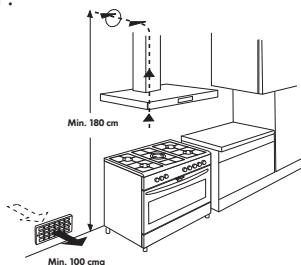
Fig. 5

Apparecchi a gas

Questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di scarico dei fumi. Deve quindi essere installato e collegato in conformità alle norme di installazione vigenti e locali. Prestare particolare attenzione alle norme applicabili riguardo la ventilazione del locale.

Ventilazione del locale

Il presente apparecchio può essere installato e utilizzato solo in locali ben ventilati, in conformità alla norme vigenti, con aperture nelle pareti o con appositi condotti che consentano una ventilazione naturale o forzata adeguata, in grado di assicurare l'immissione dell'aria necessaria sia ad una corretta combustione che all'evacuazione dell'aria viziata. In particolare, qualora nell'ambiente sia presente solo questo apparecchio a gas, è necessario installare una cappa al di sopra di esso, in modo tale da garantire l'evacuazione naturale e diretta dell'aria viziata, con un condotto verticale rettilineo di lunghezza pari ad almeno il doppio del diametro ed una sezione minima di almeno 100 cm².




Per l'indispensabile immissione di aria fresca nell'ambiente deve essere predisposta un'analogia apertura di almeno 100 cm² che dia direttamente verso l'esterno, posta ad un'altezza prossima al livello del pavimento in modo da non essere ostruita sia all'interno che all'esterno della parete e da non ostacolare la corretta combustione dei bruciatori e la regolare evacuazione dell'aria viziata, e con una differenza di altezza di almeno 180 cm rispetto all'apertura di scarico.

La quantità di aria necessaria alla combustione non deve essere minore di 2 m³/h per ogni kW di potenza (vedere potenza totale in kW sulla targhetta dell'apparecchio).

In tutti gli altri casi, quando cioè siano presenti nello stesso ambiente altri apparecchi, oppure quando non sia possibile avere una ventilazione naturale diretta ed occorra invece realizzare una ventilazione naturale indiretta o una ventilazione forzata, è necessario rivolgersi ad uno specialista qualificato in modo che provveda all'installazione e alla realizzazione dell'impianto di ventilazione nell'osservanza scrupolosa delle norme vigenti.

Per lo scarico dei prodotti della combustione è vietato servirsi di canne fumarie già utilizzate da altri apparecchi.

 **IMPORTANTE:** il rivestimento dei mobili deve essere in materiale resistente al calore (min. 90 °C).

Collegamento elettrico

Il collegamento elettrico deve essere effettuato in conformità alle norme vigenti.

Prima di effettuare il collegamento, controllare che:


- L'ampereaggio dell'impianto e delle prese elettriche sia adeguato alla potenza massima dell'apparecchio (vedere targhetta posta sul retro dell'apparecchio).
- La presa o l'impianto siano dotati di sistema di messa a terra in conformità alle norme di legge vigenti. Si declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza di questa prescrizione.
- La spina e la presa o l'interruttore multipolare devono essere accessibili dopo l'installazione dell'apparecchio.

Quando si effettua il collegamento elettrico con una presa:

- Applicare nel cavo elettrico una spina normalizzata idonea al carico indicato sulla targhetta. Collegare i cavi facendo attenzione che corrispondano a quanto indicato di seguito e **ricordarsi che il cavo di terra deve essere più lungo dei cavi di fase:**

lettera L (fase) = cavo marrone

lettera N (neutro) = cavo blu

simbolo  (terra) = cavo verde/giallo

- Il cavo elettrico deve essere posato in modo che nessuna sua parte possa mai raggiungere una temperatura di 75 °C.
- Per il collegamento non utilizzare adattatori o derivazioni perché possono causare falsi contatti che provocherebbero pericolosi surriscaldamenti.

Quando di effettua il collegamento direttamente alla rete elettrica:

- Installare un interruttore multipolare che possa resistere al carico dell'apparecchio, con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
- Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente


Smaltimento imballaggio

- Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♻️). Le varie parti dell'imballo devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle normative locali in materia di conferimento dei rifiuti.

Smaltimento prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE, Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE).
- Assicurando il corretto smaltimento del prodotto si contribuisce ad evitare i potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana, che potrebbero altrimenti essere causati da una inappropriata gestione dei materiali di scarto di questo prodotto.



- Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Risparmio energetico

- Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, perché assorbono molto meglio il calore.
- Spegnerlo il forno 10/15 minuti prima del tempo totale di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedono tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere.
- Il piano cottura è dotato di bruciatori di diametri diversi. Utilizzare pentole e tegami con un diametro del fondo uguale o lievemente maggiore rispetto a quello del bruciatore.

- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondo piatto.

| Bruciatore | Diametro max. del tegame |
|-----------------------|--------------------------|
| Bruciatore di potenza | 240 mm |
| Rapido | 220 mm |
| Semirapido | 180 mm |
| Ausiliario | 140 mm |

- Se possibile, tenere i tegami coperti durante la cottura.
- Cuocere verdure, patate, ecc. con una piccola quantità di acqua in modo da ridurre il tempo di cottura.
- Utilizzando la pentola a pressione si riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura.

Dichiarazione di conformità

- Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (CE) n.1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), ai requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE ed ai requisiti della direttiva 2009/142/CE (ex: CEE 90/396).

Riferimenti alle normative nazionali

Tutti gli apparecchi a gas devono essere installati e collegati all'alimentazione del gas da tecnici autorizzati. L'installazione deve essere effettuata in conformità ai regolamenti tecnici per il collegamento del gas e/o ai regolamenti tecnici per il gas liquido.

Un'installazione non corretta degli apparecchi a gas potrebbe comportare responsabilità penali. Per ragioni di sicurezza, e per prevenire lesioni o danni personali, occorre verificare il pieno rispetto della normativa.

GARANZIA IKEA

Quanto dura la garanzia IKEA?

Questa garanzia è valida per 5 (cinque) anni a partire dalla data di acquisto/ consegna del tuo elettrodomestico presso un negozio IKEA, salvo che l'elettrodomestico appartenga alla gamma LAGAN, nel qual caso la garanzia è di 2 (due) anni. È necessario esibire lo scontrino originale come documento comprovante l'acquisto. Eventuali interventi di assistenza effettuati durante la garanzia non ne estenderanno la validità.

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

La garanzia di 5 (cinque) anni è valida per tutti gli elettrodomestici "IKEA" acquistati a partire dal 1° Agosto 2007 eccetto che per la gamma di prodotti LAGAN di "IKEA".

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

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.

GARANZIA IKEA CH

Quanto dura la garanzia IKEA?

Questa garanzia è valida per 5 (cinque) anni a partire dalla data di acquisto/ consegna del vostro elettrodomestico presso un negozio IKEA, salvo che l'elettrodomestico appartenga alla gamma LAGAN, nel qual caso la garanzia è di 2 (due) anni. È necessario esibire lo scontrino originale come documento comprovante l'acquisto. Eventuali interventi di assistenza effettuati durante la garanzia non ne estenderanno la validità.

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

La garanzia di 5 (cinque) anni è valida per tutti gli elettrodomestici "IKEA" acquistati a partire dal 1° Agosto 2007 eccetto che per la gamma di prodotti LAGAN di "IKEA".

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 norme locali ed alle norme in vigore in Svizzera. I componenti sostituiti diventano proprietà di IKEA.

Come IKEA interverrà per risolvere il problema?

Il servizio assistenza incaricato 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 sostanze o corpi estranei 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

La garanzia IKEA Le conferisce diritti legali specifici che coprono o superano tutti i requisiti delle leggi locali.

Tali condizioni non limitano tuttavia in alcun modo i diritti del consumatore definiti dalle leggi locali.

Area di validità

Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione EU e portati in un'altra nazione, 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
(Nota: L'installazione del gas deve essere effettuata da un installatore qualificato autorizzato).
- 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.

**BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN**

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

БЪЛГАРИЯ

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

ČESKÁ REPUBLIKA

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

DANMARK

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

DEUTSCHLAND

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

ΕΛΛΑΔΑ

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

ESPAÑA

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

FRANCE

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

HRVATSKA

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

ÍSLAND

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

ITALIA

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

LIETUVIŲ

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

MAGYARORSZÁG

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

NEDERLAND

| | | |
|---------------|--|--------------|
| Telefoon: | 09002354532 en/of 0900 BEL IKEA | |
| Tarif: | 15 cent/min., starttarief 4.54 cent en gebruikelijke belkosten | |
| Openingstijd: | Maandag t/m - Vrijdag | 8.00 - 20.00 |
| | Zaterdag | 9.00 - 20.00 |
| | Zondag | gesloten |

NORGE

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

ÖSTERREICH

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

POLSKA

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

PORTUGAL

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

REPUBLIC OF IRELAND

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

ROMÂNIA

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

РОССИЯ

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

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

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

SLOVENSKO

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

SRBIJA

<http://www.ikea.com>

SUOMI

| | | |
|----------------|--------------------------------------|--|
| Puhelinnumero: | 0981710374 | |
| Hinta: | Yksikköhinta | |
| Aukioloaika: | Maanantaista perjantain 8.00 - 20.00 | |

SVERIGE

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

UNITED KINGDOM

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

