

MATÄLSKARE MATTRADITION

GB

DE

FR

IT



Design and Quality
IKEA of Sweden



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
DEUTSCH
FRANÇAIS
ITALIANO

5
21
38
55



Gehen Sie dazu auf die letzte Seite dieser Broschüre. Dort finden Sie eine Übersicht mit den entsprechenden Telefonnummern und Kontaktdaten unserer autorisierten Kundendienste.



Consultez la dernière page de ce manuel pour la liste complète des centre d'entretien et de réparation agréés IKEA avec leur numéro de téléphone respectifs.



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

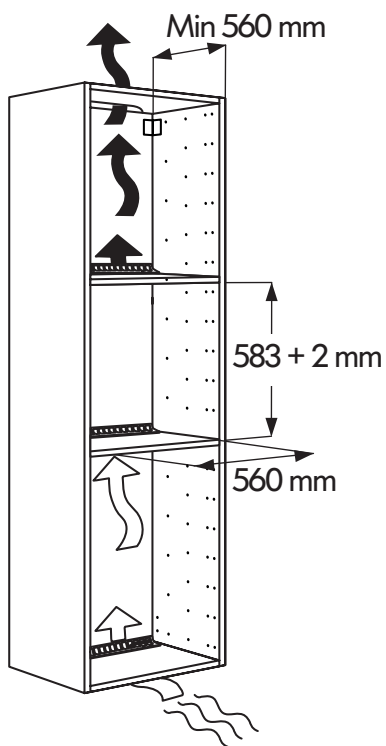
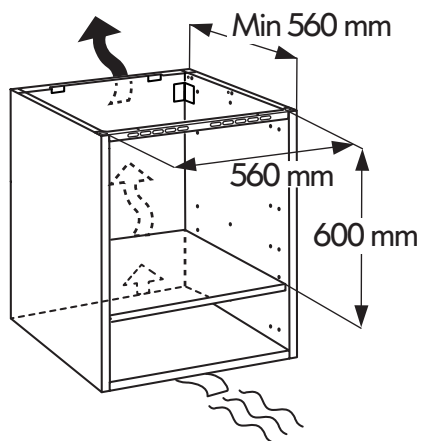


Table of contents

Safety Information	5	What to do if ...	15
Product description	8	Technical data	16
Control panel	9	Installation	17
Daily use	9	Electrical connection	18
Cooking tables	11	Environmental concerns	18
Cleaning and maintenance	13	IKEA GUARANTEE	19

Safety Information

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference. These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

SAFETY WARNINGS

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play

with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ WARNING! The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

⚠ Do not touch the oven during pyrolytic cycle (self cleaning) - risk of burns. Keep children and animals away during and after the pyrolytic cycle (until the room has been fully ventilated). Excess spillage, especially fats and oils, must be removed from the oven cavity before initiating the pyrolytic cycle. Do not leave any accessory or material within the oven cavity during the pyrolytic cycle.

⚠ If the oven is installed below a hob, make sure that all burners or electric hotplates are switched off during the pyrolytic cycle. - risk of burn.

⚠ Never leave the appliance unattended during food drying. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door.

PERMITTED USE

⚠ **CAUTION:** The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff

kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any) and electrical connections, and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam

parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electrical shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electrical shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and remove all wood chips and sawdust. Do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven - risk of burns. Do not remove the oven from its polystyrene foam base until the time of installation.

⚠ After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible - risk of burn.

⚠ Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed

upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

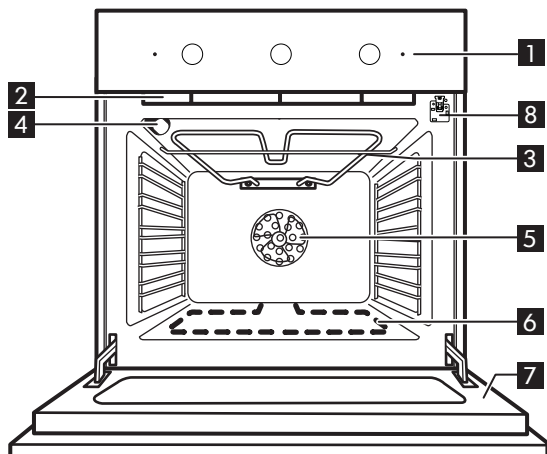
⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot.

Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electrical shock.

⚠ In case of replacement of power cable, contact an authorized service center.

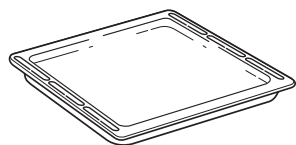
Product description



- 1 Control panel
- 2 Cooling fan (not visible)
- 3 Grill element
- 4 Oven lamp
- 5 Oven fan
- 6 Lower heating element (hidden)
- 7 Oven door
- 8 Door lock

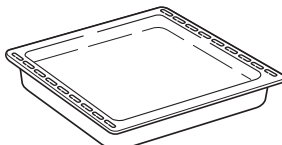
Accessories

Baking tray



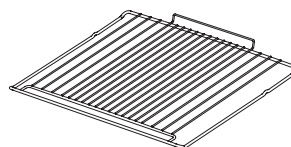
1x

Baking tray



1x

Wire Shelf



2x

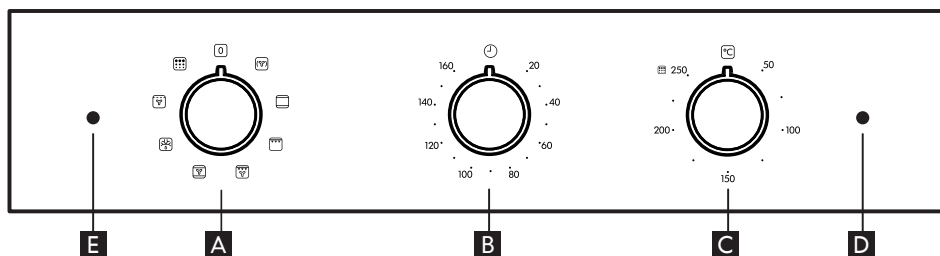
Inserting the wire shelf and other accessories

Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Next, slide it horizontally along the shelf guide as far as possible.

The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf guides.

If you want to buy an accessory, call the Authorized Service Centre.

Control panel



A Selection knob

B Time knob

C Thermostat knob

D Led thermostat/preheating

E Door lock led

Daily use

1. Select a function

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require.

2. Activate a function

MANUAL

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.

To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the *selection knob* and the *thermostat knob*.

3. Preheating

Once the function has been activated, the LED thermostat will switch on signalling that the preheating process has begun.

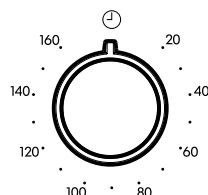
At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating that the oven has reached the set temperature: At this point, place the food inside and proceed with cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

4. Setting the timer

This option does not interrupt or activate cooking but allows you to use the minute minder both while a function is active and when the oven is off.

To activate the timer, turn the *timer knob* right round in an clockwise direction and then turn it back in the opposite direction to the desired duration: an acoustic signal will warn you when the count-down is finished.



5. To activate the automatic cleaning function, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the pyro icon.

The function will be activated automatically, the door locked and the light inside the oven switched off.

Oven functions table

The oven has 5 cooking levels. Count up from the lower level.

Function		Description of function
0	OVEN OFF	For switching off the oven.
	FORCED AIR	For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.
	CONVENTIONAL (Top and Bottom Heat)	For cooking any kind of dish on one shelf only. It is best to use the 2nd or the 3rd shelf.
	GRILL	For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.
	GRILLING WITH FAN	For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
	CONVECTION BAKE	For baking cakes with juicy fillings on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly.
	DEFROST	For defrosting food more quickly. Place the food in the center of the cavity, level 3
	PYRO-CLEANING	For eliminating cooking spatters using a cycle at a very high temperature (over 400 °C). The duration is automatically set to 120 minutes.
	ECO*	When ECO function is in use, the light will remain switch off during cooking. To utilize ECO cycle thus reducing energy consumption, oven door should not be opened till completion of cooking recipe

*Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65 / 2014

Important notes:

During the self-clean cycle (pyrolysis) make sure to remove all the accessories supplied, to prevent any further increase in the outside temperature of the door and to ensure more efficient cleaning of the bottom part of the oven.

Cooking tables

Type of food	Function	Preheating	Level (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)
SWEETS, PASTRY, ETC					
Leavened cakes		X	2/3	160-180	30-90
		X	4-1	160-180	30-90
Filled pies (cheesecake, strudel, fruit pie)		X	2	160-200	35-90
		X	4-2	160-200	40-90
Biscuits/tartlets		X	3	160-180	20-45
		X	4-2/5-3-1	150-170	20-45
Choux buns		X	3	180-210	30-40
		X	4-2/5-3-1	180-200	35-45
Meringues		X	3	90	150-200
		X	4-2/5-3-1	90	140-200
Bread/pizza/ focaccia		X	1/2	190-250	15-50
		X	4-2	190-250	20-25
Frozen pizza		X	3	250	10-20
		X	4-2	230-250	10-25
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		X	3	180-200	40-55
		X	4-2/5-3-1	180-200	45-60
Vols-au-vent /Puff pastry crackers		-	3	190-200	20-30
		-	4-2/5-3-1	180-190	20-40
Lasagne, baked pasta, cannelloni, flans		X	2	190-200	45-65
Lasagna & Meat		X	4-1	200	50-100***
Meat & Potatoes		X	4-1	190-200	45-100***
Fish & Vegetables		X	4-2	180	30-50***
Complete meal Fruit tart (Level 5) / Lasagna (Level 3) / Meat (Level 1)		X	5-3-1	180-190	40-120***
Roast meat/ stuffed roasting joints		-	2	180-200	100-150***

Type of food	Function	Preheating	Level (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)
MEAT					
Roast pork with crackling 2 kg		X	2	180-190	110-150
Lamb/Veal/Beef/Pork 1Kg		X	3	190-200	80-110
Chicken/Rabbit/Duck 1Kg		X	2	200-230	50-100
Turkey/Goose 3Kg		-	2	190-200	100-160
FISH					
Baked fish/en papillote 0.5Kg (fillet, whole)		X	2	170-190	30-50
VEGETABLES					
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		X	2	180-200	50-70

Cooking table with GRILL function

Type of food	Function	Preheating	Level (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)
Toast		5'	5	250	2-6
Fish fillets/slices		-	4	230	15-30*
Sausages/kebabs/spare ribs/hamburgers		-	5	250	15-30*
Leg of lamb/knuckle		X	3	200-210	60-90**
Vegetable gratin		-	3	200-210	25-55**
Roast potatoes		X	3	200-210	35-55**
Roast chicken 1-1.3 Kg		X	2	200-220	55-70**
Roast beef rare 1Kg		X	3	200-210	35-50**

Note: cooking temperatures and times are for guidance only.

* Turn food halfway through cooking

** Turn food two-thirds of the way through cooking (if necessary).

*** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

Cleaning and maintenance

CLEANING

⚠ WARNING!

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

Oven exterior

i IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products accidentally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp cloth.

- Clean the surfaces with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

Oven interior

i IMPORTANT: do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.

- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content).
- Use proper oven detergents and follow the manufacturer's instructions to the letter.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE). Inner glass is smooth to facilitate cleaning.

NOTE: during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.

⚠ WARNING!

- During and after the Pyrolytic cleaning, every pets (especially birds) have to be kept away from the area of the appliance location.

Accessories

- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

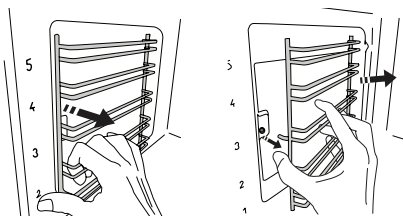
MAINTENANCE

⚠ WARNING!

- Use safety gloves.
- Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.
- Disconnect the oven from the power supply.

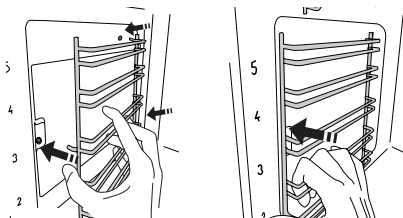
To remove the shelf guides

firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.



To reposition the shelf guides

position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.



To remove the door

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (Fig. 1).

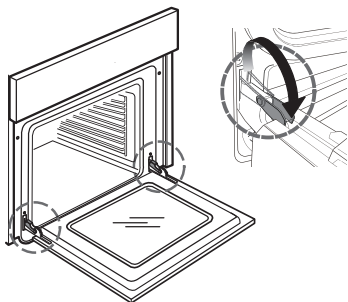


Fig. 1

3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (Fig. 2, 3, 4).

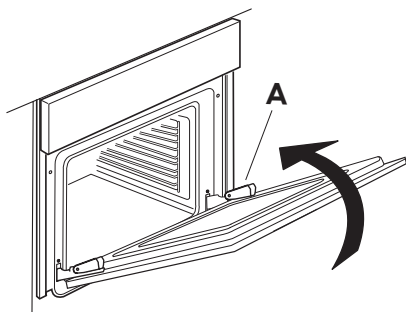


Fig. 2

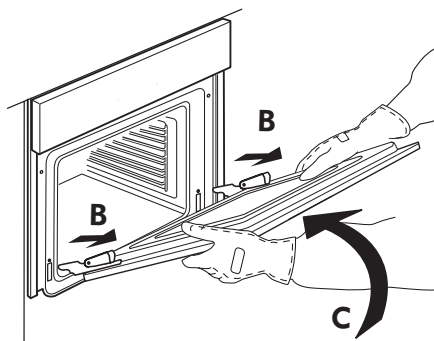


Fig. 3

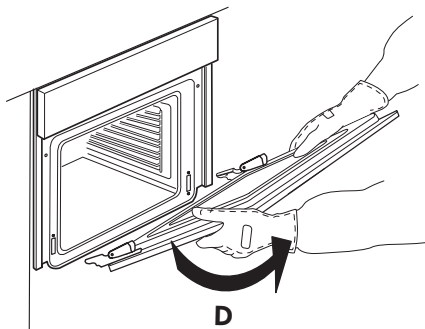


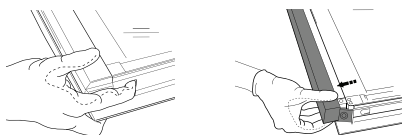
Fig. 4

To refit the door

1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door

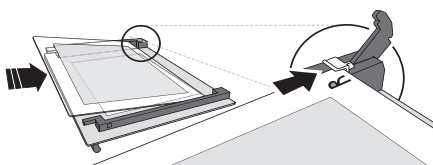
Cleaning the glass

1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.
3. To reposition the internal glass properly, be sure that the "R" can be seen in the left corner.

First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats, then lower it into position.



- 4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

To replace the lamp

- 1. Disconnect the oven from the power supply.

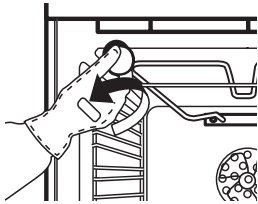


Fig. 5

- 2. Unscrew the lamp cover (Fig. 5), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on.

- 3. Reconnect the oven to the power supply.

NOTE:

- Only use 25W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- The lamp used in the appliance is specifically designed for electrical appliances and it is not suitable for household room illumination (Commission Regulation (EC) No 244/2009).
- Lamps are available from IKEA Authorized Service Centre.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.

What to do if ...

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work.	No presence of mains electrical power.	Verify the presence of mains electrical power.
	The oven is not connected to the electrical supply.	Connect the oven to the power supply.

Before calling the Authorized Service Centre:

- 1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "What to do if ..." table.
- 2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.
If after the above checks the fault still occurs, contact IKEA Authorized Service Centre.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;
- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open);

SERVICE 0000 000 00000



- your full address;
- your telephone number.

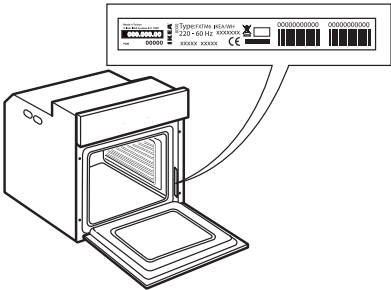
If any repairs are required, please contact IKEA Authorized Service Centre (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

Technical data

Type of product: Built-in Electrical Oven	
Model identification: MATÄLSKARE 503.702.11 MATTRADITION	
Number of cavities	1
Heat source	Electrical
Number of functions	6
Usable volume. Measured with any side grids and catalytic panels removed l	71
Area of the largest baking sheet cm ²	1191
Energy Efficiency Class (Lowest Consumption)	A+
Energy Efficiency Index	81,2
Energy consumption Conventional function (with a standard load and top + bottom heating) kWh/cycle	0,89
Energy consumption Fan Forced function (with a standard load and forced air heating) kWh/cycle	0,69
Top heating element W	2200
Bottom heating element W	1000
Grill heating element W	2200
Fan heating element W	1800
Cooling fan W	35
Oven lamp W	25
Oven Fan Wattage W	22
Total rating W	2850
Dimensions	
Width mm	595
Height mm	595
Depth mm	550
Mass of the appliance MATÄLSKARE stainless steel Kg MATTRADITION stainless steel Kg	29 30

Technical data

The technical informations are situated in the rating plate inside the appliance.



Installation

Door lock device

To open the door with the door lock device see Fig 1.

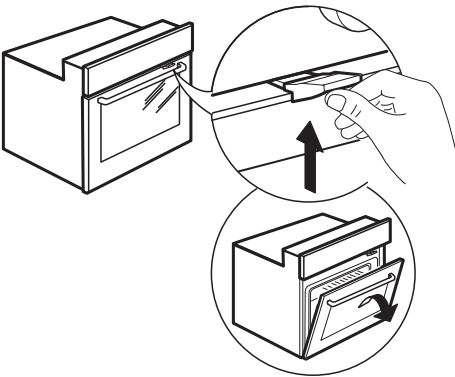


Fig. 1

The door safety device can be removed by following the sequence of images (see Fig. 2).

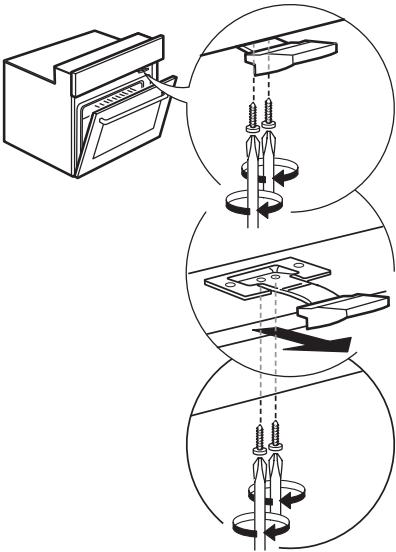
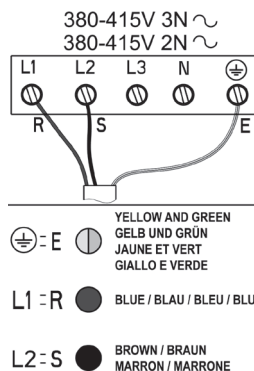


Fig. 2

Electrical connection

- Make sure the power voltage specified on the appliance rating plate is the same as the mains voltage. The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).
- Connect the appliance to the electricity supply by means of an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm.
- Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) must be carried out by a qualified electrician. Contact IKEA Authorized Service Centre.



Environmental concerns

⚠ WARNING! Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation - risk of electrical shock. Never use steam cleaning equipment.

⚠ Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ Ensure the appliance is cooled down before any cleaning or maintenance. - risk of burn.

⚠ WARNING! Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electrical shock.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

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

SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. 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 negative consequences for the environment and human health.

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 center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

IKEA GUARANTEE

How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for five years from the original date of purchase of your appliance at IKEA. 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.

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 Switzerland guidelines 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.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	21	Störung - Was tun?	32
Produktbeschreibung	24	Technische Daten	33
Bedienfeld	25	Aufstellung	34
Tägliche Verwendung	25	Anschluss an das Stromnetz	35
Gartabellen	27	Hinweise zum Umweltschutz	35
Reinigung und Pflege	29	IKEA GARANTIE	36

Sicherheitshinweise

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren. In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

SICHERHEITSHINWEISE

⚠️ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät ferngehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre

Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

⚠️ **WARNUNG!:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren heißer Teile ist unbedingt zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

⚠️ Den Backofen während des Pyrolysezyklus (Selbstreinigung) nicht berühren – Verbrennungsgefahr. Halten Sie Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus vom Ofen fern (bis der Raum vollständig gelüftet ist). Verschüttete Speisen, insbesondere Fett und Öl, müssen vor Beginn des Reinigungszyklus vollständig aus dem Backofeninnenraum entfernt werden. Während dem Pyrolysezyklus kein Zubehör oder Material in dem Backofen lassen.

⚠️ Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während

des Pyrolysezyklus alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind. - Verbrennungsgefahr.

⚠ Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt. Eignet sich das Gerät für die Verwendung von Sonden, ausschließlich für diesen Ofen empfohlene Temperatursonden verwenden - Brandgefahr.

⚠ Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr. Beim Garen von fett- oder ölhaltigen Speisen oder bei Zugabe von alkoholischen Getränken besonders wachsam sein - Brandgefahr. Zum Entnehmen von Töpfen und Zubehöerteilen immer Schutzhandschuhe verwenden. Nach Ende des Garens die Tür vorsichtig öffnen, damit heißer Dampf langsam entweichen kann, bevor in den Backofen gelangt wird - Verbrennungsgefahr. Die Warmluftklappen an der Vorderseite des Ofens nicht abdecken - Brandgefahr.

⚠ Vorsichtig vorgehen, wenn die Ofentür geöffnet oder heruntergeklappt ist, um zu vermeiden, dass sie daran stoßen.

ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠ **VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten

Fernbedienung, ausgelegt.

⚠ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gutshäuser; für Gäste in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohneinrichtungen.

⚠ Jegliche andere Art der Nutzung (z. B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.

⚠ Dieses Gerät eignet sich nicht für den professionellen Einsatz. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

⚠ Keine explosiven oder entzündbaren Stoffe (z.B. Benzin oder Sprühdosen) in der Nähe des Gerätes lagern - Brandgefahr.

INSTALLATION

⚠ Zum Transport und zur Installation des Gerätes sind zwei oder mehrere Personen erforderlich - Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation verwenden - Risiko von Schnittverletzungen.

⚠ Die Installation, einschließlich der

Wasserversorgung (falls vorhanden) und elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Das Gerät nicht selbst reparieren und keine Teile austauschen, wenn dies von

der Bedienungsanleitung nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fern halten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporsteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr. Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

⚠ Den Einbauschränk vor dem Einschieben des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden und alle Sägespäne und Schnittreste entfernen. Den Mindestabstand zwischen der Arbeitsfläche und der oberen Kante des Ofens nicht abdecken - Verbrennungsgefahr. Das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

⚠ Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein - Verbrennungsgefahr.

⚠ Das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür installieren – Brandgefahr.

HINWEISE ZUR ELEKTRIK

⚠ Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).

⚠ Es muss gemäß den Verdrahtungsregeln möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten.

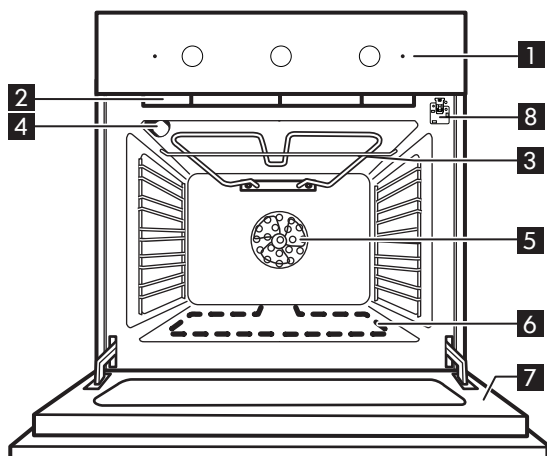
Das Gerät muss im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.

⚠ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht bedienen, wenn Sie nasse Hände haben oder barfuß sind. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt werden - Stromschlaggefahr.

⚠ Zum Austausch des Stromkabels kontaktieren Sie bitte einen autorisierten Kundendienst.

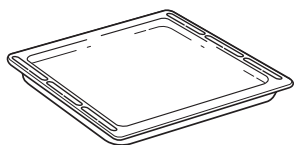
Produktbeschreibung



- 1** Bedienfeld
- 2** Kühlgebläse (nicht sichtbar)
- 3** Grillelement
- 4** Backofenbeleuchtung
- 5** Backofengebläse
- 6** Unteres Heizelement (verdeckt)
- 7** Backofentür
- 8** Sicherheitselement der Tür

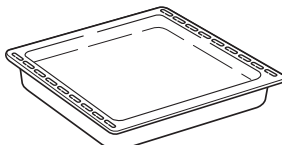
Zubehör

Kuchenblech



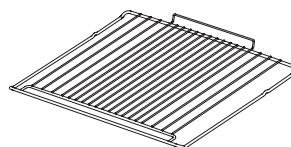
1x

Kuchenblech



1x

Rost



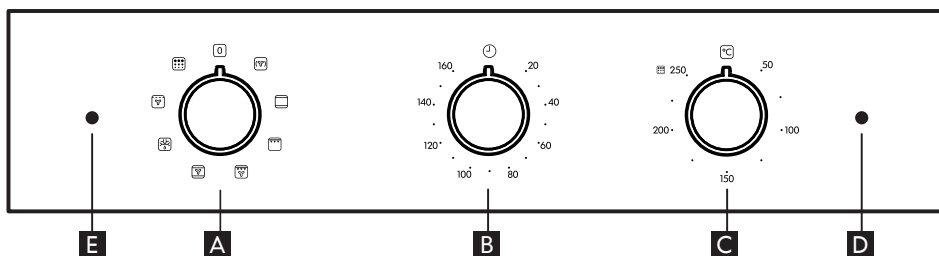
2x

Den Rost und andere Zubehörteile einsetzen

Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen. Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben. Die anderen Zubehörteile, wie das Backblech, werden horizontal eingesetzt, indem sie entlang der Seitengitter eingeschoben werden.

Wenn Sie ein Zubehörteil erwerben möchten, kontaktieren Sie bitte unseren autorisierten Kundendienst.

Bedienfeld



A Auswahlknopf

B Zeitregler

C Thermostatregler

D Kontrollleuchte Thermostat/Vorheizen

E LEDs Sicherheitselement der Tür

Tägliche Verwendung

1. Auswählen einer Funktion

Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen.

2. Eine Funktion aktivieren

MANUELL

Um die Funktion zu aktivieren, müssen Sie den *Thermostatregler* auf die gewünschte Temperatur drehen.

Um die Funktion jederzeit zu unterbrechen, den Ofen ausschalten, den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* drehen.

3. Vorheizen

Sobald die Funktion aktiviert wurde, schaltet sich die Kontrollleuchte des Thermostat ein und signalisiert, dass das Vorheizen begonnen hat.

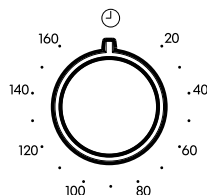
Am Ende dieses Vorgangs, schaltet sich die Kontrollleuchte des Thermostats aus und gibt an, dass der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat: An diesem Punkt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang fortsetzen.

Anmerkungen: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben.

4. Einstellen des Timers

Diese Option unterbricht oder aktiviert nicht das Garen, ermöglicht Ihnen aber Verwendung der Anzeige als Timer - sowohl wenn eine Funktion aktiviert ist, als auch bei ausgeschaltetem Ofen.

Um den Timer zu aktivieren, den *Timer-Knopf* im Uhrzeigersinn drehen und dann zurück in die entgegengesetzte Richtung auf die gewünschte Dauer drehen: ein akustisches Signal warnt Sie, wenn das Rückzählen abgeschlossen ist.



5. Zum Aktivieren der automatischen Reinigungsfunktion drehen Sie den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf das Symbol .

Die Funktion wird automatisch aktiviert, die Tür verriegelt und das Licht im Garraum ausgeschaltet.

Übersicht Betriebsarten des Geräts

Der Ofen hat 5 Garstufen. Aufwärtzählen von der untersten Stufe.

Funktion		Funktionsbeschreibung
0	BACKOFEN AUS	Zum Ausschalten des Ofens.
	HEISSLUFT	Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf verschiedenen Einschubebenen (maximal drei) zur gleichen Zeit benötigen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.
	OBER- & UNTERHITZE (Ober-/Unterhitze)	Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie zum Garen am besten die 2. oder 3. Schiene.
	GRILL	Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.
	GRILLEN MIT HEISSLUFT	Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.
	UMLUFT	Zum Backen von Kuchen mit saftiger Fülle auf einer Ebene. Diese Funktion kann auch zum Garen auf zwei Ebenen verwendet werden. Tauschen Sie die Position der Gerichte aus, um das Gargut gleichmäßiger zu garen.
	AUFTAUEN	Zum schnelleren Auftauen von Speisen. Legen Sie das Essen in die Mitte des Hohlraums, Ebene 3
	PYROLYSE (SELBSTREINIGUNG)	Hierbei werden bei den Garvorgängen entstandene Spritzer in einem extrem hohen Temperaturzyklus (etwa 400 °C) verbrannt. Die Dauer wird automatisch auf 120 Minuten eingestellt.
	ECO*	Bei der Verwendung der ECO-Funktion bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Für die Nutzung des ECO-Zyklus zur Verringerung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür bis zum Abschluss des Garvorgangs nicht geöffnet werden.

*Die Funktion wird als Bezug für die Energieeffizienzklärung in Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) Nr. 65 / 2014 verwendet.

Wichtiger Hinweis:

Stellen Sie während des Selbstreinigungszyklus (Pyrolyse) sicher, dass das gesamte mitgelieferte Zubehör entfernt wurde, um eine weitere Erhöhung der Außentemperatur der Tür zu vermeiden und um eine effizientere Reinigung des Backofenbodens zu gewährleisten.

Gartabellen

Art der Speise	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
BACKWAREN, TEILCHEN USW.					
Hefekuchen		X	2/3	160-180	30-90
		X	4-1	160-180	30-90
Gefüllte Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		X	2	160-200	35-90
		X	4-2	160-200	40-90
Plätzchen (Kekse), Törtchen		X	3	160-180	20-45
		X	4-2/5-3-1	150-170	20-45
Beignets		X	3	180-210	30-40
		X	4-2/5-3-1	180-200	35-45
Baiser (Meringuen)		X	3	90	150-200
		X	4-2/5-3-1	90	140-200
Brot, Pizza, Fladenbrot		X	1/2	190-250	15-50
		X	4-2	190-250	20-25
Tiefkühlpizza		X	3	250	10-20
		X	4-2	230-250	10-25
Quiche (Gemüsetorte, Quiche)		X	3	180-200	40-55
		X	4-2/5-3-1	180-200	45-60
Blätterteigtörtchen, salziges Blätterteiggebäck		-	3	190-200	20-30
		-	4-2/5-3-1	180-190	20-40
Lasagne, überbackene Pasta, Cannelloni, Aufläufe		X	2	190-200	45-65
Lasagne und Fleisch		X	4-1	200	50-100***
Fleisch und Kartoffeln		X	4-1	190-200	45-100***
Fisch, Gemüse		X	4-2	180	30-50***
Vollständiges Gericht Obsttorte (Stufe 5) / Lasagne (Ebene 3), Fleisch (Ebene 1)		X	5-3-1	180-190	40-120***
Braten/gefüllte Bratenstücke		-	2	180-200	100-150***

Art der Speise	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
FLEISCH					
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		X	2	180-190	110-150
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1Kg		X	3	190-200	80-110
Hähnchen, Kaninchen, Ente 1Kg		X	2	200-230	50-100
Puter, Gans 3Kg		-	2	190-200	100-160
FISCH					
Fisch gebacken / in Folie 0.5Kg (Filet, ganz)		X	2	170-190	30-50
GEMÜSE					
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		X	2	180-200	50-70

Gartabelle mit GRILL-Funktion

Art der Speise	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Toast		5'	5	250	2-6
Fischfilets, -stücke		-	4	230	15-30*
Würstchen, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		-	5	250	15-30*
Lammkeule, Haxe		X	3	200-210	60-90**
Gratiniertes Gemüse		-	3	200-210	25-55**
Ofenkartoffeln		X	3	200-210	35-55**
Brathähnchen 1-1.3 Kg		X	2	200-220	55-70**
Roastbeef englisch 1Kg		X	3	200-210	35-50**

Hinweis: Die Garzeiten und -temperaturen sind nur Richtwerte.

* Das Gargut nach halber Garzeit wenden

** Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).

*** Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

Reinigung und Pflege

REINIGUNG

⚠️ WARNUNG!

- Verwenden Sie niemals Wasserdampfreinigungsgeräte.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen auskühlen.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Außenflächen des Ofens



WICHTIG: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel doch mit dem Gerät in Kontakt kommt, reinigen Sie es sofort mit einem feuchten Tuch.

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Tuch. Entfernen Sie starke Verschmutzungen mit Wasser und ein paar Tropfen Geschirrspülmittel. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Geräteinnenraum



IMPORTANT: Vermeiden Sie den Gebrauch von Scheuerschwämmen, Topfkratzern und Metallschabern. Diese können die Emailflächen und das Glas der Gerätetür mit der Zeit beschädigen.

- Lassen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch etwas abkühlen und reinigen Sie ihn, solange er noch warm ist, um Verkrustungen und Flecken durch Speisereste (z. B. durch stark zuckerhaltige Speisen) besser entfernen zu können.
- Verwenden Sie ausschließlich für Backöfen vorgesehene Reinigungsmittel und beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.
- Reinigen Sie das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiner. Die Backofentür lässt sich zum Reinigen vollständig aushängen (siehe PFLEGE). Die Glasinnenseite ist glatt und lässt sich mühelos reinigen.

HINWEIS: Während längeren Garens von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Pizza, Gemüse usw.) kann sich Kondenswasser an der Innenseite der Tür und der Türdichtung bilden. Wenn der Backofen kalt ist, trocknen Sie die Innenseite der Tür mit einem Tuch oder Schwamm ab.

⚠️ WARNUNG!

- Während und nach der Pyrolysereinigung dürfen sich keine Haustiere (insbesondere keine Vögel) in dem Bereich aufhalten, in dem das Gerät aufgestellt ist.

Zubehör

- Weichen Sie die Zubehörteile sofort nach jedem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge ein. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, so lange das Zubehör noch heiß ist.
- Speiserückstände können Sie dann leicht mit einer geeigneten Bürste oder einem Schwamm entfernen.

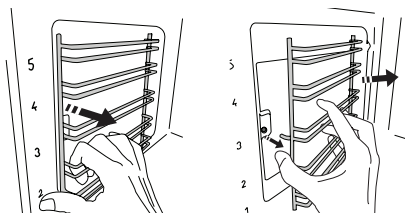
PFLEGE

⚠️ WARNUNG!

- Verwenden Sie Schutzhandschuhe.
- Führen Sie die beschriebenen Vorgänge aus, wenn das Gerät kalt ist.
- Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.

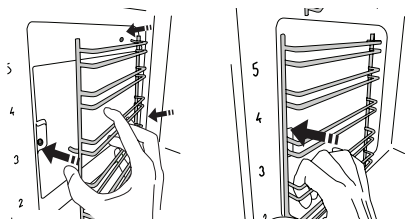
Entnahme der Seitengitter

den Außenteil des Gitters fest in die Hand nehmen und zu sich ziehen, um die Halterung und die zwei Innenstifte aus dem Sitz zu entfernen.



Um die Seitengitter wieder anzubringen

diese in die Nähe des Backraums legen und zuerst die beiden Stifte in ihre Sitze einsetzen. Danach den Außenteil in die Nähe seines Sitzes legen, die Halterung einsetzen und fest zur Wand des Backraums drücken, um sicherzustellen, dass das Seitengitter fest sitzt.



Ausbau der Tür

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
2. Ziehen Sie die Schließhaken der Scharniere bis zum Anschlag nach vorne (Abb. 1).

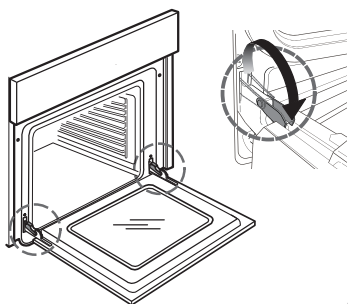


Abb. 1

3. Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag (A), heben Sie sie an (B) und drehen Sie sie (C), bis sie aushakt (D) (Abb. 2, 3 und 4).

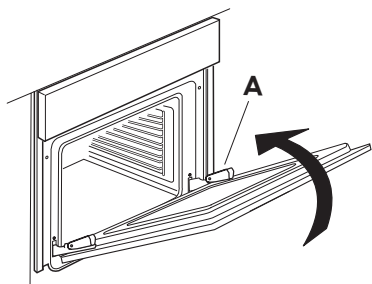


Abb. 2

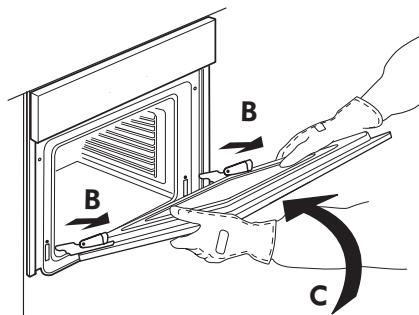


Abb. 3

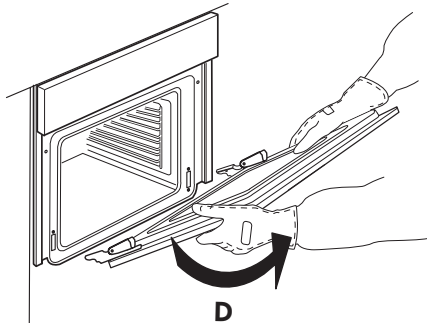


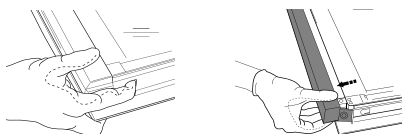
Abb. 4

Einsetzen der Tür

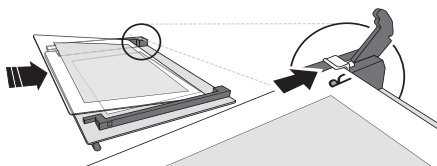
1. Setzen Sie die Scharniere in die Aussparungen ein.
2. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
3. Drücken Sie beide Schließhaken nach unten.
4. Schließen Sie die Gerätetür

Reinigen des Glases

1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten ablegen, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.



2. Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.
3. Um das Innenglas wieder richtig anzubringen, sicherstellen dass das „R“ in der linken Ecke zu sehen ist. Zuerst die lange Seite des Glases, die mit einem „R“ gekennzeichnet ist in die Halterungen einsetzen, dann in die Position absenken.



4. Die obere Ecke wieder anbringen: ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.

Backofenbeleuchtung auswechseln

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.

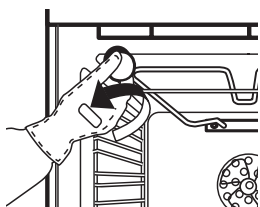


Abb. 5

2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab (Abb. 5). Wechseln Sie die Glühlampe aus (bezüglich des Typs siehe nachstehenden Hinweis) und schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder auf.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

HINWEIS:

- Verwenden Sie nur Halogenlampen des Typs 25W/230 V Typ G9, T300°C.
- Die in diesem Gerät verwendete Lampe ist speziell für elektrische Geräte ausgelegt und nicht geeignet für die Beleuchtung von Räumen eines Haushalts (EU-Regelung (EC) Nr. 244/2009).
- Lampen sind beim autorisierten IKEA Kundendienst erhältlich.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

Störung - Was tun?

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
The oven does not work.	Die Stromnetz ist ausgefallen.	Prüfen Sie, ob das Stromnetz Strom führt.
	Der Backofen ist nicht ans Stromnetz angeschlossen.	Schließen Sie den Backofen an die Stromversorgung an.

Bevor Sie den autorisierten Kundendienst kontaktieren:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in “Störung - was tun?” beschriebenen Anleitungen/Tabelle selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist. Falls nach den oben beschriebenen Kontrollen die Störung weiterhin besteht, kontaktieren Sie bitte den autorisierten IKEA Kundendienst.

Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- eine kurze Beschreibung der Störung;
- Gerätetyp und Modellnummer;
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort Service auf dem Typenschild), befindet sich rechts im Backofeninnenraum (bei offener Backofentür sichtbar);

SERVICE 0000 000 00000



- Ihre vollständige Anschrift;
- Ihre Telefonnummer.

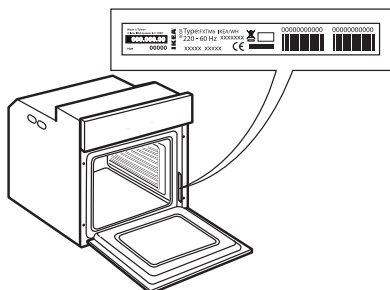
Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an einen autorisierten IKEA Kundendienst (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

Technische Daten

Art des Produkts: Einbau-Elektroofen	
Modellnummer: MATÄLSKARE 503.702.11, MATTRADITION	
Anzahl der Innenräume	1
Heizquelle	Elektrisch
Anzahl der Funktionen	6
Nutzzinhalt. Gemessen ohne seitliche Gitter und mit abgenommenen Pyrolysepaneelen I	71
Fläche des größten Backblechs cm ²	1191
Energieeffizienzklasse (niedrigster Verbrauch)	A+
Energieeffizienzindex	81,2
Energieverbrauch Energieverbrauch (bei Standardbeladung und Ober-/Unterhitze) kWh/Zyklus	0,89
Energieverbrauch Gebläse Heißluft-Funktion (bei Standardbeladung und Heißluftbetrieb) kWh/Zyklus	0,69
Oberes Heizelement W	2200
Unter-/Oberhitze Heizelement W	1000
Grillelement W	2200
Gebläse Heizelement W	1800
Kühlgebläse W	35
Backofenlampe W	25
Backofenventilator, Wattzahl W	22
Gesamtleistung W	2850
Abmessungen	
Breite mm	595
Höhe mm	595
Tiefe mm	550
Masse des Geräts	
MATÄLSKARE Backofen Edelstahl Kg	29
MATTRADITION Backofen Edelstahl Kg	30

Technische Daten

Die technischen Informationen befinden sich auf dem Typenschild im Geräteinneren.



Aufstellung

Sicherheitselement der Tür (Verriegelung)

Näheres zum Öffnen der Tür mit dem Sicherheitselement siehe Abb. 1.

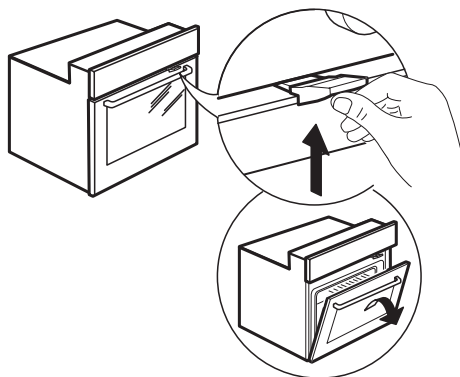


Abb. 1

Das Türsicherheitselement kann durch Befolgen der Bildsequenzen abgebaut werden (siehe Abb. 2).

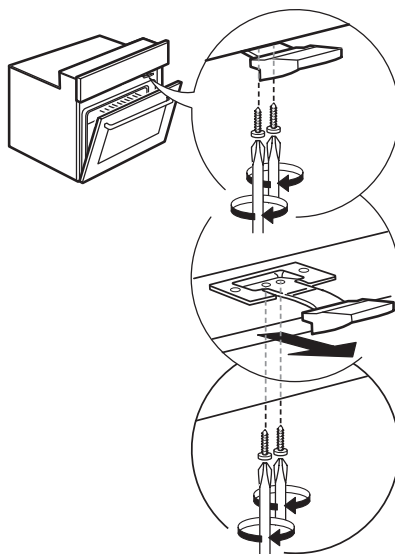
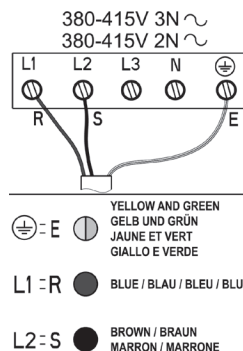


Abb. 2

Anschluss an das Stromnetz

- Die Spannung auf dem Typenschild des Gerätes muss der Spannung des Stromnetzes entsprechen. Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).
- Bei der Installation muss ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorgesehen werden.
- Das Netzkabel (Typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an einen autorisierten IKEA Kundendienst.



Hinweise zum Umweltschutz

⚠️ WARNUNG!: Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist – Stromschlaggefahr. Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte.

⚠️ WARNUNG!: Keine Scheuermittel oder Metallschaber verwenden, um die Glasoberfläche in der Tür zu reinigen. Hierbei kann die Oberfläche verkratzt werden, was zu Glasbruch führen kann.

⚠️ Vor der Reinigung oder Wartung sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist. – Verbrennungsgefahr

⚠️ WARNUNG!: Das Gerät vor dem Austausch der Lampe ausschalten – Stromschlaggefahr.

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol ♻️.

Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es

auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten sind bei der örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler erhältlich, bei dem das Gerät gekauft wurde. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

ENERGIESPARTIPPS

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist. Verwenden Sie dunkel lackierte oder emaillierte Backbleche, da diese die Hitze besser aufnehmen. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese auch bei abgeschaltetem Backofen weiter.

IKEA GARANTIE

Wie lange ist die IKEA Garantie gültig?

Die Garantie gilt fünf Jahre ab dem Kauf- / Auslieferungsdatum für die bei IKEA gekauften Geräte. Als Kaufnachweis ist das Original des Einkaufsbeleges erforderlich. Werden im Rahmen der Garantie Arbeiten ausgeführt, verlängert sich dadurch nicht die Garantiezeit für das Gerät.

Wer übernimmt den Service?

IKEA führt die Serviceleistungen über seinen eigenen Kundendienst oder einen beauftragten Servicepartner aus.

Was deckt diese Garantie ab?

Die Garantie deckt Gerätefehler ab, die aufgrund einer fehlerhaften Konstruktion oder aufgrund von Materialfehlern nach dem Datum bei/durch IKEA entstanden sind. Die Garantie gilt nur für den Hausgebrauch des betreffenden Gerätes. Ausnahmen sind unter der Überschrift "Was deckt die Garantie nicht ab?" erläutert. Innerhalb der Garantiefrist werden die Kosten für Reparatur, Ersatzteile sowie die Arbeits- und Fahrtkosten übernommen, vorausgesetzt, das Gerät ist ohne besonderen Aufwand für eine Reparatur zugänglich. Die jeweiligen örtlichen Bestimmungen oder die für die Schweiz gültigen Rechtsvorschriften gelten unter diesen Bedingungen. Ersetzte Teile gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was wird von IKEA unternommen, um das Problem zu beheben?

Der Kundendienst begutachtet das Produkt und entscheidet nach eigenem Ermessen, ob ein Garantieanspruch besteht. Wenn die Garantie geltend gemacht werden kann, wird IKEA durch seinen eigenen Kundendienst oder einen autorisierten Servicepartner nach eigenem Ermessen das schadhafte Produkt entweder reparieren oder durch ein gleiches oder vergleichbares Produkt ersetzen.

Was deckt diese Garantie nicht ab?

- Normale Abnutzungen und Beschädigungen.
- Vorsätzlich oder fahrlässig herbeigeführte Schäden, Beschädigungen infolge Missachtung der Bedienungsanleitung,

unsachgemässer Installation, falschen Spannungsanschlusses, Beschädigung durch chemische oder elektrochemische Reaktionen, Korrosions- oder Wasserschäden, einschliesslich Schäden durch ungewöhnlich hohen Kalkgehalt im Wasser oder anormale Umweltbedingungen.

- Verbrauchs- und Verschleisssteile wie z.B. Batterien und Glühlampen.
- Nichtfunktionelle und dekorative Teile, die den normalen Gebrauch nicht beeinflussen, sowie Kratzer oder mögliche Farbveränderungen.
- Schäden verursacht durch Fremdkörper, Substanzen oder Reinigungsarbeiten/ Beseitigung von Verstopfungen an Filtern, Abflüssen oder Spülmittelfächern.
- Schäden an folgenden Teilen: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr- und Besteckkörbe, Zu- und Ablaufschläuche, Dichtungen, Glühlampen und deren Abdeckungen, Siebe, Knöpfe, Gehäuse und Gehäuseteile. Soweit nicht nachgewiesen wird, dass solche Schäden auf Herstellungsmängel zurückzuführen sind.
- Bei Fällen, in welchen der Servicetechniker keinen Fehler finden konnte.
- Reparaturen, die nicht von unserem eigenen Kundendienst oder einem Servicevertragspartner ausgeführt oder bei denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Durch fehlerhafte oder unvorschriftsmässige Installation erforderliche Reparaturen.
- Fehlbedienung und/oder Verwendung des Gerätes in einer nicht privaten sondern gewerblichen Umgebung.
- Transportschäden. Wenn der Kunde das Produkt selbst nach Hause oder zu einer anderen Adresse transportiert, ist IKEA von der Haftung für Transportschäden jeder Art freigestellt. Liefert IKEA das Produkt direkt an die Kundenadresse, werden eventuelle Transportschäden durch IKEA gedeckt.

- Kosten für die Installation des IKEA Gerätes.
- Wenn jedoch der IKEA Kundendienst oder ein Servicevertragspartner im Rahmen der Garantie Reparaturen ausführt oder das Gerät ersetzt, installiert der Kundendienst oder der Servicevertragspartner das ausgebesserte Gerät oder das Ersatzgerät, falls dies erforderlich sein sollte.

Als Ausnahme gilt die fehlerfreie Installation durch qualifizierte Fachleute unter Verwendung von Originalteilen, um das Gerät den technischen Sicherheitsvorschriften eines anderen EU-Landes anzupassen.

Gültigkeit der länderspezifischen Bestimmungen

IKEA räumt Ihnen eine spezielle Garantie ein, die die gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die von Land zu Land unterschiedlich sein können, mindestens abdeckt, evt. erweitert. Allerdings schränken diese Bedingungen in keiner Weise die landesweit geltenden Verbraucherrechte ein.

Gültigkeitsbereich

Für Geräte, die in einem EU-Land gekauft und in ein anderes Land mitgenommen werden, wird der Kundendienst gemäss den Garantierichtlinien im neuen Land übernommen. Eine Verpflichtung zur Durchführung von Leistungen im Rahmen der Garantie besteht nur dann, wenn das Gerät gemäß der Montageanleitung und gemäß der Sicherheitshinweise im Benutzerhandbuch aufgestellt und installiert wurde gemäß:

- den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch erfolgt;
- den Montageinstruktionen und Informationen im Benutzerhandbuch.

Der autorisierte Kundendienst für IKEA Geräte

Der autorisierte Kundendienst für IKEA Geräte steht Ihnen für Fragen oder Probleme wie folgt zur Verfügung:

- Wenn Sie einen Kundendienst im Rahmen der Garantie benötigen

- Bei Fragen zur Installation Ihres IKEA-Gerätes in den IKEA-Möbelkörper (Hinweis: Die Gasinstallation wird von einem autorisierten Gasfachmann durchgeführt).
- Wenn Sie Fragen zu den Funktionen Ihres IKEA-Gerätes haben.

Um Ihnen möglichst schnell und kompetent weiterhelfen zu können, bitten wir Sie, vorher die Montage und Gebrauchsanweisung Ihres Gerätes genauestens durchzulesen.

Sie erreichen Sie unseren Service



Gehen Sie dazu auf die letzte Seite dieser Broschüre. Dort finden Sie eine Übersicht mit den entsprechenden Telefonnummern und Kontaktdaten unserer autorisierten Kundendienste.

i **Damit wir Ihnen im Falle einer Störung jederzeit schnell und kompetent helfen können, bitten wir Sie, sich an die in diesem Handbuch angegebene Service-Rufnummer zu wenden. Halten Sie dazu bitte die (8-stellige) IKEA Artikelnummer und die 12-stellige Servicenummer (auf dem Geräte-Typschild vermerkt) Ihres IKEA Gerätes bereit.**

i **KAUF-/AUSLIEFERUNGSBELEG AUF!**
Unser Service kann einen Garantieanspruch nur unter Vorlage dieses Beleges akzeptieren. Auf dem Beleg sind auch die Bezeichnung und (8-stellige) IKEA Artikelnummer des von Ihnen erworbenen Geräts vermerkt.

Benötigen Sie weiteren Rat und Unterstützung?

Bei allen anderen, nicht kundendienstspezifischen Fragen bitten wir Sie, sich an den Kundenservice im nächstgelegenen IKEA-Einrichtungshaus zu wenden. Wir empfehlen Ihnen, vorher die dem Gerät beigelegten Unterlagen genauestens durchzulesen.

Table des matières

Consignes de sécurité	38	Caractéristiques techniques	50
Description du produit	41	Installation	51
Bandeau de commandes	42	Branchements électriques	52
Usage quotidien	42	Conseils pour la protection de l'environnement	52
Tableaux de cuisson	44	GARANTIE IKEA	53
Nettoyage et entretien	46		
Que faut-il faire si...	49		

Consignes de sécurité

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure. Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être observées en tout temps. Le fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil ou d'un mauvais réglage des commandes.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante. Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil.

Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.

⚠ AVERTISSEMENT ! : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

⚠ Ne touchez pas le four pendant le cycle de pyrolyse (auto-nettoyage) : risque de brûlure. Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après le cycle de pyrolyse (jusqu'à ce que la pièce soit bien aérée). Les débordements importants dans la cavité, comme les débordements d'huile et de gras, doivent être nettoyés avant de lancer le cycle de pyrolyse. Ne laissez pas d'ustensiles ou de matériaux à l'intérieur de la cavité du four pendant le cycle de pyrolyse.

⚠ Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous

que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle de pyrolyse : risque de brûlure.

⚠ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments. Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four : risque d'incendie.

⚠ Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies : risque d'incendie. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites la cuisson avec des aliments riches en matière grasse, huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool : risque d'incendie. Utilisez des gants pour retirer les plats et les accessoires. À la fin de la cuisson, ouvrir la porte avec soin pour permettre à l'air chaud ou la vapeur d'évacuer graduellement avec d'accéder la cavité : risque de brûlure. Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four : risque d'incendie.

⚠ Prenez garde de ne pas entrer en collision avec la porte du four lorsque qu'elle est ouverte ou en position abaissée.

USAGE AUTORISÉ

⚠ **MISE EN GARDE :** Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie ou un système de télécommande.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes ; Par les clients dans les hôtels, motels, chambres d'hôtes, et autres résidences similaires.

⚠ Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation professionnelle. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ N'entreposez pas de substances explosives ou inflammables (p. ex. essence ou bombe aérosol) à l'intérieur ou près de l'appareil : risque d'incendie.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil : risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil : risque de coupure.

⚠ L'installation, incluant l'alimentation en eau (selon le modèle), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent être exécutées par un technicien qualifié. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux

spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation. Gardez les enfants à l'écart du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche. Une fois installé, gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants: risque d'étouffement. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation : risque de choc électrique. Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil : risque de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

⚠ Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement les copeaux et la sciure de bois. N'obstruez pas l'espace minimum entre le plan de travail et le rebord supérieur du four : risque de brûlure. Retirez le four de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation.

⚠ Une fois l'installation terminée, l'accès à la partie inférieure de l'appareil doit être impossible : risque de brûlure.

⚠ Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative : risque d'incendie.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

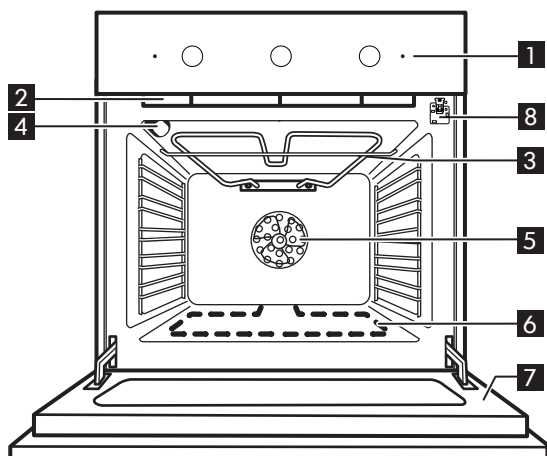
⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus.

N'utilisez pas cet appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou échappé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble identique par le fabricant, un représentant de son service après-vente ou toute autre personne qualifiée : risque de choc électrique.

⚠ Si le câble d'alimentation doit être remplacé, contactez un centre de service agréé.

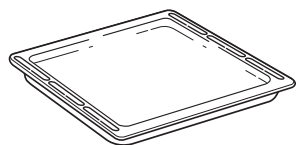
Description du produit



- 1 Bandeau de commandes
- 2 Ventilateur de refroidissement (non visible)
- 3 Gril
- 4 Éclairage du four
- 5 Ventilateur de four
- 6 Résistance inférieure (non visible)
- 7 Porte du four
- 8 Dispositif de verrouillage

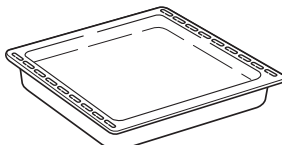
Accessoires

Plaque à pâtisserie



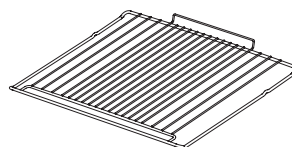
1x

Plaque à pâtisserie



1x

Grille



2x

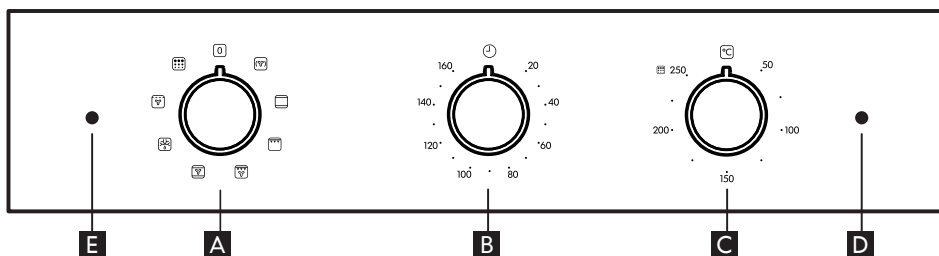
Insertion de la grille métallique et des autres accessoires

Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier. Glissez-la ensuite horizontalement sur le support de grille aussi loin que possible.

Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les glissant le long des supports de grille.

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

Bandeau de commandes



A Bouton de sélection

B Bouton de l'heure

C Bouton du thermostat

D Voyant thermostat/préchauffage

E DEL de verrouillage

Usage quotidien

1. Sélectionner une fonction

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction que vous souhaitez.

2. Activer une fonction

MANUELLE

Pour lancer la fonction que vous avez sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.

Pour interrompre la fonction en tout temps, éteignez le four, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton de thermostat*.

3. Préchauffage

Une fois la fonction activée, le voyant thermostat s'allume pour indiquer que le processus de préchauffage est commencé.

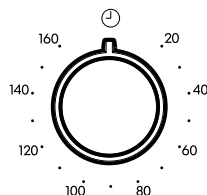
À la fin du processus, le voyant thermostat s'éteint pour indiquer que le four a atteint la température réglée : vous pouvez maintenant placer les aliments à l'intérieur et débiter la cuisson.

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson.

4. Réglage de la minuterie

Cette option n'interrompt pas ou ne lance pas la cuisson, mais vous permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.

Pour activer la minuterie, tournez le *bouton de la minuterie* de droite dans le sens des aiguilles d'une montre puis tournez-le de nouveau dans le sens contraire pour la durée souhaitée : un signal sonore retentit lorsque le compte à rebours est terminé.



5. Pour lancer la fonction de nettoyage automatique, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton du thermostat* sur l'icône

La fonction démarre automatiquement, la porte se verrouille, et l'ampoule à l'intérieur du four s'éteint

Tableau des Fonctions du four

Le four a 5 niveaux de cuisson. Décomptez depuis le niveau inférieur.

Fonction		Description des fonctions
0	ARRÊT FOUR	Pour éteindre le four.
	CHALEUR PULSÉE	Pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.
	CONVECTION NATURELLE (Chauffage Voûte et sole)	Pour cuire tout type de plat sur une seule grille. Il est conseillé d'utiliser le 2e ou 3e niveau.
	GRIL	Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.
	GRIL AVEC VENTILATEUR	Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.
	CONVECTION FORCÉE	Pour la cuisson de gâteaux avec garniture liquide sur un seul niveau. Cette fonction convient également aux cuissons sur deux gradins. Changez la position des plats pour cuire les aliments de manière plus uniforme.
	DÉCONGÉLATION	Pour décongeler les aliments plus rapidement. Placez la nourriture au centre de la cavité, niveau 3
	NETTOYAGE PYRO	Pour éliminer les éclaboussures de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température (plus de 400 °C). La durée est réglée automatiquement à 120 minutes.
	ÉCO*	Lorsque la fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi économiser de l'énergie, la porte du four ne doit pas être ouverte avant la fin de la cuisson

*Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65 / 2014

Remarques importantes :

Pendant le cycle d'auto-nettoyage (pyrolyse), assurez-vous d'enlever tous les accessoires fournis, afin d'éviter toute augmentation ultérieure de la température extérieure de la porte et d'assurer un nettoyage plus efficace de la partie inférieure du four.

Tableaux de cuisson

Type d'aliment	Fonction	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
VIENNOISERIES, PÂTISSERIE, ETC.					
Gâteaux levés		X	2/3	160-180	30-90
		X	4-1	160-180	30-90
Tourtes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel aux pommes, tarte aux fruits)		X	2	160-200	35-90
		X	4-2	160-200	40-90
Biscuits/Tartelettes		X	3	160-180	20-45
		X	4-2/5-3-1	150-170	20-45
Choux ronds		X	3	180-210	30-40
		X	4-2/5-3-1	180-200	35-45
Meringues		X	3	90	150-200
		X	4-2/5-3-1	90	140-200
Pain/Pizza/Fougasse		X	1/2	190-250	15-50
		X	4-2	190-250	20-25
Pizzas surgelées		X	3	250	10-20
		X	4-2	230-250	10-25
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		X	3	180-200	40-55
		X	4-2/5-3-1	180-200	45-60
Vol-au-vent/biscuits salés en pâte feuilletée		-	3	190-200	20-30
		-	4-2/5-3-1	180-190	20-40
Lasagnes/Pâtes au four/Cannellonis/Flans		X	2	190-200	45-65
Lasagnes et viande		X	4-1	200	50-100***
Viande et pommes de terre		X	4-1	190-200	45-100***
Poisson et légumes		X	4-2	180	30-50***
Plat complet Tarte aux fruits (Niveau 5) / Lasagnes (Niveau 3) / Viande (Niveau 1)		X	5-3-1	180-190	40-120***
Rôtis/rôtis farcis		-	2	180-200	100-150***

Type d'aliment	Fonction	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
VIANDE					
Rôti de porc avec grattons 2 kg		X	2	180-190	110-150
Agneau/Veau/Boeuf/Porc 1Kg		X	3	190-200	80-110
Poulet/Lapin/Canard 1Kg		X	2	200-230	50-100
Dinde/Oie 3Kg		-	2	190-200	100-160
POISSON					
Poisson au four/ en papillote 0.5Kg (filet, entier)		X	2	170-190	30-50
LÉGUMES					
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		X	2	180-200	50-70

Tableau de cuisson pour la fonction GRIL

Type d'aliment	Fonction	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Toast		5'	5	250	2-6
Filets/darnes de poisson		-	4	230	15-30*
Saucisses/ Brochettes/ Côtelettes/ Hamburgers		-	5	250	15-30*
Gigot d'agneau/ Jarret		X	3	200-210	60-90**
Légumes gratinés		-	3	200-210	25-55**
Pommes de terre au four		X	3	200-210	35-55**
Poulet rôti 1 à 1-1.3 Kg		X	2	200-220	55-70**
Rosbif saignant 1Kg		X	3	200-210	35-50**

Remarque : les durées et les températures de cuisson sont fournies à titre purement indicatif.

* Tourner les aliments à mi-cuisson

** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

*** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

Nettoyage et entretien

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT !

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

Extérieur du four

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

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

Enceinte du four

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT !

- Pendant et après le nettoyage par pyrolyse, veillez à tenir les animaux domestiques (en particulier, les oiseaux) éloignés de l'endroit où est installé l'appareil.

Accessoires

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

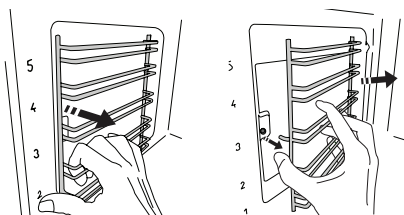
ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT !

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

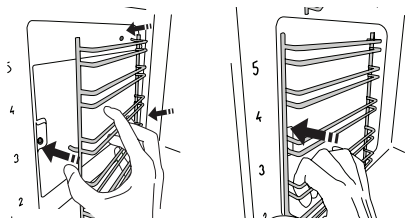
Pour retirer les supports de grille

agrippez fermement la partie externe du support et tirez-le vers vous pour sortir le support et les deux goupilles internes de leur appui.



Pour remplacer les supports de grille

positionnez-les près de la cavité et insérez initialement les deux goupilles dans leur appui. Puis, positionnez la partie extérieure près de son appui, insérez le support, et appuyez fermement vers le mur de la cavité pour vous assurer que le support de grille est convenablement fixé.

**Pour démonter la porte**

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez les deux manettes d'arrêt des charnières en les poussant vers l'avant, jusqu'à la butée (fig. 1).

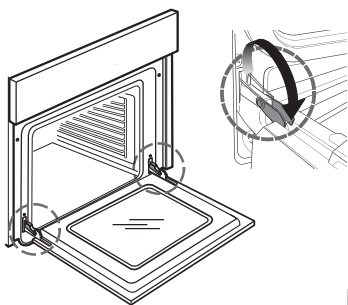


Fig. 1

3. Fermez complètement la porte (A), soulevez-la (B) et faites-la pivoter (C) jusqu'à ce qu'elle se décroche (D) (fig. 2, 3 et 4).

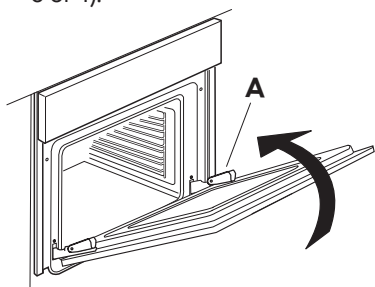


Fig. 2

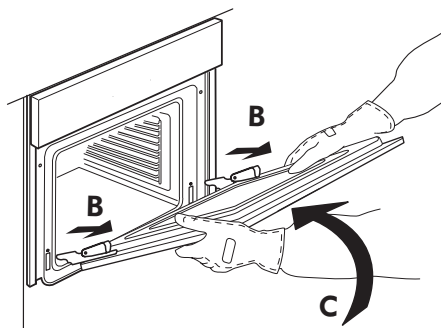


Fig. 3

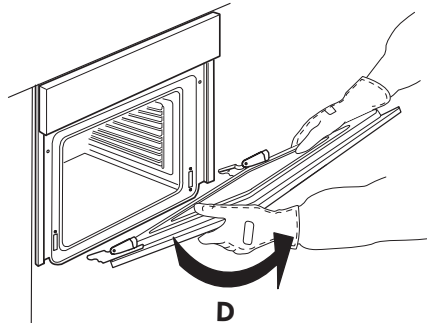


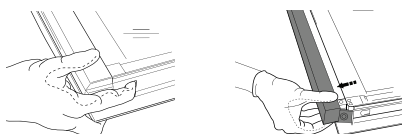
Fig. 4

Pour remonter la porte

1. Introduisez les charnières dans leur logement respectif.
2. Ouvrez complètement la porte du four.
3. Abaissez les deux manettes d'arrêt.
4. Fermez la porte

Nettoyage de la vitre

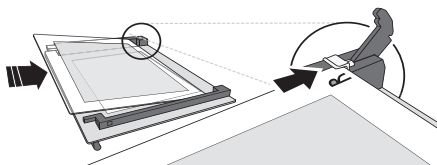
1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en la tirant vers vous.



2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains,

enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

3. Pour replacer correctement la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » soit visible dans le coin gauche. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place.



4. Remplacez le bord supérieur : un clic indique qu'elle est bien placée. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

Pour remplacer l'ampoule

1. Débranchez le four.

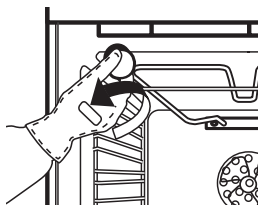


Fig. 5

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

REMARQUE :

- Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 25W/230 V type G9, T300 °C.
- L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électriques et n'est pas destinée à être utilisée pour un éclairage de pièce de pièce (Règlement (CE) n° 244/2009 de la Commission).
- Ces ampoules sont disponibles auprès du centre d'entretien et de réparation agréé IKEA.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

Que faut-il faire si...

Problème	Cause possible	Solution
The oven does not work.	Pas de courant.	Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
	Le four n'est pas branché.	Branchez le four à l'alimentation électrique.

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

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

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

Veuillez toujours spécifier :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact du four ;
- la référence (numéro suivant le mot "Service" sur la plaque signalétique) apparaissant sur le bord intérieur droit de l'enceinte du four (visible lorsque la porte est ouverte) ;

SERVICE 0000 000 00000



- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

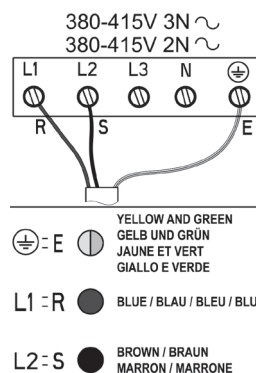
Si le four doit être réparé, adressez-vous au Centre d'entretien et de réparation agréé IKEA (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

Caractéristiques techniques

Type de produit : Four électrique encastrable	
Code d'identification du modèle : MATÅLSKARE 503.702.11 MATTRADITION	
Nombre de cavités	1
Type de chauffage	Électrique
Nombre de fonctions	6
Volume utile. Calculé grilles porte-accessoires latérales et panneaux catalytiques déposés l	71
Aire correspondant à la surface de la plus grande plaque à pâtisserie cm²	1191
Classe d'efficacité énergétique (consommation la plus basse)	A+
Indice d'efficacité énergétique	81,2
Consommation d'énergie Fonction convection naturelle (avec charge standard et résistances de voûte et de sole) kWh/cycle	0,89
Consommation d'énergie Fonction chaleur pulsée (avec charge standard et système de chauffage à air pulsé) kWh/cycle	0,69
Résistance voûte W	2200
Résistance inférieure W	1000
Résistance grill W	2200
Résistance ventilateur W	1800
Ventilateur de refroidissement (W)	35
Ampoule du four (W)	25
Puissance nominale du ventilateur de four (W)	22
Puissance totale (W)	2850
Dimensions	
Largeur (mm)	595
Hauteur mm	595
Profondeur mm	550
Poids de l'appareil MATÅLSKARE four en acier inox Kg MATTRADITION four en acier inox Kg	29 30

Branchements électriques

- Vérifiez que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre habitation. La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).
- Branchez l'appareil au secteur avec un interrupteur multipolaire ayant une distance entre les contacts de 3 mm minimum.
- Si un remplacement du cordon d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) s'avère nécessaire, cette opération doit être effectuée par un électricien qualifié uniquement. Adressez-vous au Centre d'entretien et de réparation agréé IKEA.



Conseils pour la protection de l'environnement

⚠ AVERTISSEMENT ! : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranchez de l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien - vous pourriez vous électrocuter. N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur.

⚠ AVERTISSEMENT ! : N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte, ils peuvent égratigner la surface et, à la longue, briser le verre.

⚠ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou effectuer l'entretien. - risque de brûlure

⚠ AVERTISSEMENT ! : Éteindre l'appareil avant de remplacer l'ampoule- vous pourriez vous électrocuter.

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage ♻.

L'emballage doit par conséquent être mis au rebut de façon responsable et en conformité

avec les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS MÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En s'assurant que ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.

Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le demande. Utilisez des plaques de cuisson foncées, laquées ou émaillées, car ils absorbent mieux la chaleur. Les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long continueront à cuire même si le four est éteint.

GARANTIE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA ?

Cette garantie est valable cinq ans à compter de la date d'achat/de livraison de votre appareil. La preuve d'achat originale est requise. Les réparations, effectuées sous garantie ne prolongent pas la période de garantie de l'appareil.

Qui effectuera la réparation ?

IKEA gère les prestations de service par le biais de son propre service après-vente ou par l'un de ses partenaires agréés.

Que couvre la garantie ?

La garantie couvre les défauts de l'appareil dus à un vice de fabrication (défaut fonctionnel), à compter de la date d'achat/de livraison de l'appareil. Cette garantie ne s'applique que dans le cas d'un usage domestique.

Les exceptions sont spécifiées sous la rubrique "Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie?" Pendant la période de garantie, les coûts engagés pour remédier au problème, par exemple les réparations, les pièces, la main-d'œuvre et les déplacements sont couverts, pour autant que l'appareil soit accessible à des fins de réparation sans dépenses particulières. Les définitions locales actuelles ou les instructions juridiques en vigueur pour le pays correspondant sont valables sous ces conditions. Les pièces remplacées deviennent la propriété d'IKEA.

Que fera IKEA pour régler le problème?

Le réparateur désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, s'il est couvert par cette garantie. Si le réparateur estime que le produit est couvert, celui-ci, ou un partenaire autorisé, soit réparera le produit défectueux, soit le remplacera par un produit identique ou comparable, à sa seule discrétion.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie?

- L'usure normale.
- Les dommages occasionnés sciemment ou par négligence, les dommages occasionnés à défaut de respecter

les instructions d'utilisation, par une installation inadéquate ou une alimentation électrique inadéquate, les dommages causés par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion ou les dégâts des eaux, y compris, notamment, les dommages causés par un excès de calcaire dans l'eau, les dommages causés par des conditions environnementales anormales.

- Les accessoires utilisés ou usés comme par ex. les piles et ampoules.
- Les éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, y compris les rayures et les éventuelles différences de couleur.
- Les dommages provoqués par des corps étrangers, des substances, le nettoyage ou le débouchage des filtres, des systèmes d'écoulement ou des compartiments pour détergents.
- Les dommages occasionnés aux éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle supérieur et inférieur et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et protections des ampoules, écrans, boutons, revêtements et parties de revêtements, sauf s'il est prouvé que ces dommages sont dus à des vices de fabrication.
- Les cas où aucun défaut n'est mis à jour par le technicien.
- Les réparations qui ne sont pas effectuées par nos réparateurs désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ou lorsque des pièces autres que d'origine ont été utilisées.
- Les réparations consécutives à une installation inadéquate ou non conforme aux spécifications.
- L'utilisation impropre de l'appareil et/ou dans un environnement autre que domestique, par exemple à des fins professionnelles.
- Les dommages occasionnés par ou durant le transport. Si un client transporte personnellement le

produit jusqu'à son domicile ou une autre adresse, IKEA décline toute responsabilité en cas de dommages pendant le transport. Si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison indiquée par le client, tout éventuel dommage se produisant en cours de livraison sera couvert par IKEA.

- Les frais reliés à l'installation initiale de l'appareil IKEA.
Si un prestataire de service IKEA ou son partenaire contractuel agréé répare ou remplace l'appareil conformément à la présente garantie, le prestataire de services ou son partenaire agréé installera l'appareil réparé ou l'appareil de remplacement, le cas échéant.

Ces restrictions ne s'appliquent pas aux interventions correctes d'un spécialiste qualifié utilisant nos pièces d'origine afin d'adapter l'appareil aux spécifications techniques de sécurité d'un autre pays UE.

Loi nationale applicable

La garantie IKEA vous octroie des droits légaux spécifiques, équivalents ou supérieurs aux droits légaux locaux. Cependant, ces conditions ne limitent en aucun cas les droits des consommateurs décrits dans la législation locale.

Couverture géographique

Pour les appareils achetés dans un pays européen et importés dans un autre pays européen, les interventions seront effectuées dans le cadre des conditions de garantie normales dans le nouveau pays.

L'obligation de réparation dans le cadre de la garantie n'est effective que si l'appareil est conforme et installé conformément aux :

- spécifications techniques du pays dans lequel la demande d'intervention sous garantie est introduite ;
- instructions de montage et aux informations relatives à la sécurité figurant dans le manuel d'utilisation.

Centre de réparation et d'entretien agréé exclusif pour appareils IKEA

Le centre de réparation et d'entretien agréé pour les appareils IKEA est à votre disposition pour les questions/demandes suivantes :

- Faire une demande d'intervention sous garantie
- Demander des clarifications au sujet de l'installation des appareils IKEA dans les meubles de cuisine IKEA (Remarque : L'installation de gaz doit être réalisée par un installateur agréé)
- Demander des clarifications au sujet du fonctionnement des appareils IKEA

Afin de vous garantir la meilleure assistance possible, nous vous prions de lire attentivement les instructions d'assemblage et/ou le mode d'emploi avant de nous contacter.

Comment nous joindre en cas de besoin



Veuillez utiliser uniquement le numéro de téléphone spécifique à votre pays, donné dans la liste en dernière page de ce livret de garantie.

- i Dans le but de vous fournir un service après-vente plus rapide, utilisez les numéros spécifiques repris sur ce livret de garantie et citez toujours le numéro d'article IKEA (numéro composé de 8 chiffres) de l'appareil pour lequel vous avez besoin d'assistance ainsi que le code service à 12 chiffres, indiqués sur la plaque signalétique de votre appareil.**

i CONSERVEZ VOTRE PREUVE D'ACHAT !

La preuve de votre achat est nécessaire pour l'application de la garantie. Le nom et le numéro d'article (code à 8 chiffres) IKEA de chaque appareil acheté figurent également sur la preuve d'achat.

Besoin d'une assistance supplémentaire ?

Pour toute question additionnelle en dehors du service après-vente de vos appareils, contactez le call center de votre magasin IKEA. Nous vous recommandons de lire attentivement toute la documentation fournie avec l'appareil avant de nous contacter.

Sommario

Informazioni sulla sicurezza	55	Dati tecnici	67
Descrizione del prodotto	58	Installazione	68
Pannello comandi	59	Collegamento elettrico	69
Uso quotidiano	59	Consigli per la salvaguardia dell'ambiente	69
Tabelle di cottura	61	GARANZIA IKEA	70
Pulizia e manutenzione	63		
Cosa fare se...	66		

Informazioni sulla sicurezza

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

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

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

⚠ Tenere i bambini di età inferiore a 3 anni lontani dall'apparecchio. Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni a debita distanza dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio.

I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio senza la sorveglianza di un adulto.

⚠ ATTENZIONE: L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

⚠ Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi (autopulizia), per evitare rischi di ustioni. Tenere bambini e animali domestici a debita distanza dal forno sia durante che dopo il ciclo di pirolisi (fino alla completa aerazione dell'ambiente). I residui di alimenti, in particolare grassi e oli, devono essere rimossi dalla cavità del forno prima di avviare il ciclo di pirolisi. Durante il ciclo di pirolisi non lasciare alcun accessorio o materiale all'interno della cavità del forno.

⚠ Nel caso in cui il forno sia installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pirolisi i bruciatori o le piastre elettriche siano spente, per evitare

rischi di ustioni.

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

⚠ Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati, per evitare il rischio di incendi. Sorvegliare continuamente la cottura degli alimenti ricchi di grasso o olio o le cotture con aggiunta di alcolici, perché queste preparazioni comportano un rischio di incendio. Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori. Alla fine della cottura, aprire lo sportello con cautela, lasciando defluire gradualmente l'aria o il vapore prima di accedere al vano del forno per evitare possibili rischi di ustioni. Non ostruire le aperture di sfogo dell'aria calda sul lato anteriore del forno per evitare il rischio di incendi.

⚠ Fare attenzione quando la porta del forno è in posizione aperta o abbassata, per evitare di urtarla.

USO CONSENTITO

⚠ **ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore, o attraverso un sistema di comando a distanza separato.

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

⚠ Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti).

⚠ Questo apparecchio non è destinato ad applicazioni professionali. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

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

INSTALLATION

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, l'apparecchio deve essere movimentato e installato da due o più persone. Per le operazioni di disimballaggio e installazione utilizzare i guanti protettivi per non procurarsi tagli.

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

Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto.

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

⚠ Eseguire tutte le operazioni di taglio del mobile prima di inserire il forno, avendo cura di rimuovere trucioli o residui di segatura. Non ostruire lo spazio minimo previsto tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno, perché in tal caso potrebbe crearsi un rischio di incendio.

Non rimuovere il forno dalla base di polistirolo fino al momento dell'installazione.

⚠ Dopo l'installazione, la parte inferiore dell'apparecchio non deve più essere accessibile.

⚠ Non installare l'apparecchio dietro un pannello decorativo, per evitare possibili rischi di incendio.

AVVERTENZE ELETTRICHE

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

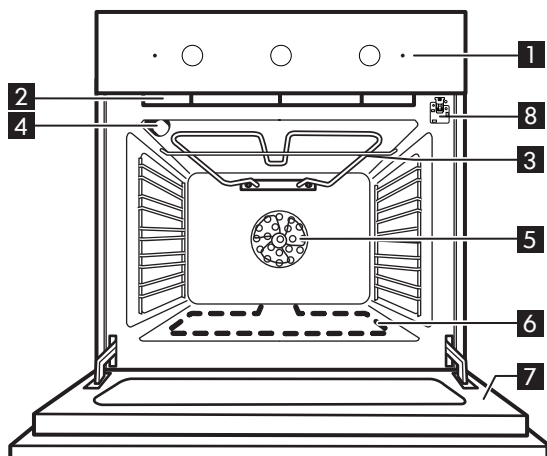
⚠ Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa nel rispetto dei regolamenti elettrici vigenti; inoltre, l'apparecchio deve essere messo a terra in conformità alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

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

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

⚠ Per la sostituzione del cavo di alimentazione, contattare un centro di assistenza autorizzato.

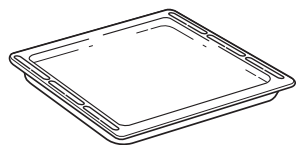
Descrizione del prodotto



- 1** Pannello comandi
- 2** Ventola di raffreddamento (non visibile)
- 3** Grill
- 4** Lampada
- 5** Ventola forno
- 6** Resistenza inferiore (non visibile)
- 7** Porta forno
- 8** Blocca porta

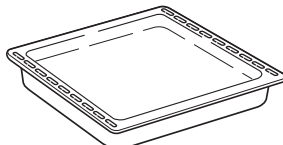
Accessori

Piastra dolci



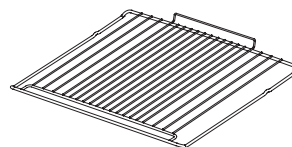
1x

Piastra dolci



1x

Griglia



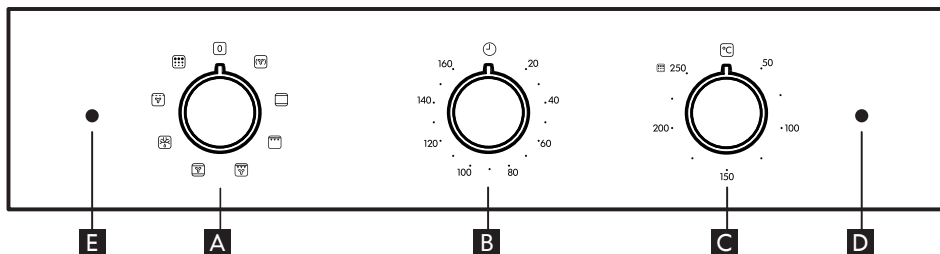
2x

Inserire la griglia e altri accessori

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

Per acquistare un accessorio, chiamare il Centro Assistenza autorizzato.

Pannello comandi



- A** Manopola di selezione
B Manopola del timer
C Manopola del termostato

- D** Spia termostato/preriscaldamento
E Led del blocco porta

Uso quotidiano

1. Selezione delle funzioni

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

2. Avvio delle funzioni

MANUALE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la *manopola termostato* per impostare la temperatura desiderata.

Per interrompere una funzione in qualsiasi momento, spegnere il forno, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola del termostato*.

3. Preriscaldamento

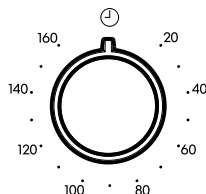
Una volta avviata la funzione, il LED del termostato si accende per segnalare che si è attivata la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, il LED del termostato si spegne ad indicare che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: A questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla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

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

4. Impostazione del timer

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

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



- 5. Per attivare la funzione di pulizia automatica,** ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola del termostato* sull'icona

La funzione si attiverà automaticamente, la porta sarà bloccata e la luce interna del forno sarà spenta

Tabella Funzioni Forno

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

Funzione		Descrizione Funzione
0	FORNO SPENTO	Per spegnere il forno.
	TERMOVENTILATO	Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura. La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.
	STATICO (resistenza superiore e inferiore)	Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Si consiglia di utilizzare il 2° o 3° livello.
	GRILL	Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.
	GRILL CON VENTOLA	Per arrostiti grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
	VENTILATO	Per la cottura di dolci con ripieno liquido su un unico ripiano. Questa funzione può essere utilizzata anche per cotture su due ripiani. Invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea.
	SCONGELAMENTO	Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Posizionare l'alimento in centro cavità, livello 3
	PIROLISI	Permette di eliminare i residui di cottura tramite un ciclo ad altissima temperatura (circa 400 °C). La durata è automaticamente impostata a 120 minuti.
	ECO*	Quando è in uso la funzione ECO, la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ridurre il consumo di energia, la porta del forno non deve essere aperta fino al termine della cottura

*Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo (UE) n. 65 / 2014

Avvertenze:

Durante il ciclo di autopulizia (pirolisi) è necessario rimuovere tutti gli accessori in dotazione, per impedire un ulteriore aumento della temperatura esterna della porta e favorire una pulizia più efficiente della parte inferiore del forno.

Tabelle di cottura

Alimenti	Funzione	Preriscal- damento	Livello (dal fondo)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
DOLCI, PASTICCERIA, ECC.					
Torte a lievitazione		X	2/3	160-180	30-90
		X	4-1	160-180	30-90
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		X	2	160-200	35-90
		X	4-2	160-200	40-90
Biscotti/tortine		X	3	160-180	20-45
		X	4-2/5-3-1	150-170	20-45
Bignè		X	3	180-210	30-40
		X	4-2/5-3-1	180-200	35-45
Meringhe		X	3	90	150-200
		X	4-2/5-3-1	90	140-200
Pane/pizza/ focaccia		X	1/2	190-250	15-50
		X	4-2	190-250	20-25
Pizze surgelate		X	3	250	10-20
		X	4-2	230-250	10-25
Torte salate (torta di verdure, quiche)		X	3	180-200	40-55
		X	4-2/5-3-1	180-200	45-60
Vol-au-vent/ Salatini di pasta sfoglia		-	3	190-200	20-30
		-	4-2/5-3-1	180-190	20-40
Lasagne/pasta al forno/cannelloni/ sformati		X	2	190-200	45-65
Lasagne e carne		X	4-1	200	50-100***
Carne e patate		X	4-1	190-200	45-100***
Pesce e verdure		X	4-2	180	30-50***
Pasto completo Crostata di frutta (livello 5) / Lasagna (livello 3) / Carne (livello 1)		X	5-3-1	180-190	40-120***
Arrosti / Arrosti ripieni		-	2	180-200	100-150***

Alimenti	Funzione	Preriscal- damento	Livello (dal fondo)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
CARNE					
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg		X	2	180-190	110-150
Agnello/vitello/ manzo/maiale 1Kg		X	3	190-200	80-110
Pollo/coniglio/ anatra 1Kg		X	2	200-230	50-100
Tacchino/oca 3Kg		-	2	190-200	100-160
PESCE					
Pesce al forno/al cartoccio 0.5Kg (filetto, intero)		X	2	170-190	30-50
VERDURE					
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		X	2	180-200	50-70

Tabella di cottura con funzione GRILL

Alimenti	Funzione	Preriscal- damento	Livello (dal fondo)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
Pane da toast		5'	5	250	2-6
Filetti di pesce/ bistecche		-	4	230	15-30*
Salsicce/spiedini/ costine/ hamburger		-	5	250	15-30*
Coscia di agnello/stinco		X	3	200-210	60-90**
Verdure gratinate		-	3	200-210	25-55**
Patate arrosto		X	3	200-210	35-55**
Pollo arrosto 1-1.3 Kg		X	2	200-220	55-70**
Roast beef al sangue 1Kg		X	3	200-210	35-50**

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

* Ruotare il cibo a metà cottura

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

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

Pulizia e manutenzione

PULIZIA

⚠ ATTENZIONE!

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

Esterno del forno

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

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

Interno del forno

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

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

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

⚠ ATTENZIONE!

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

Accessori

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

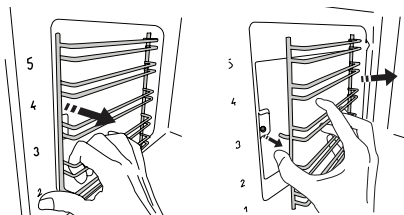
MANUTENZIONE

⚠ ATTENZIONE!

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

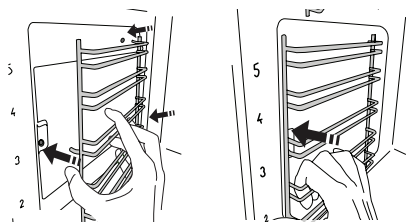
Per rimuovere le griglie laterali

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



Per rimontare le griglie laterali

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



Per rimuovere la porta

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

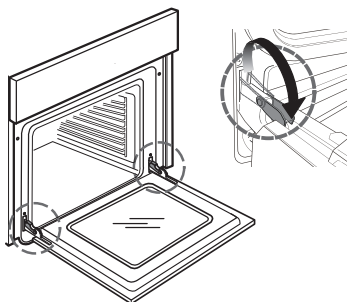


Fig. 1

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

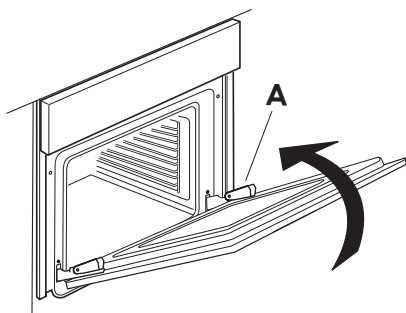


Fig. 2

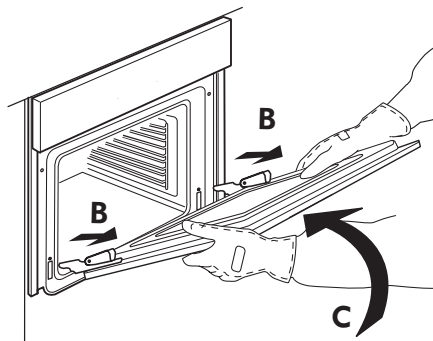


Fig. 3

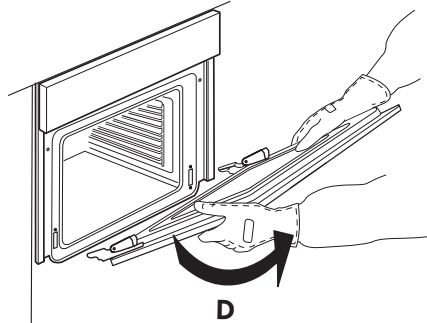


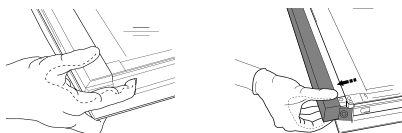
Fig. 4

Per rimontare la porta

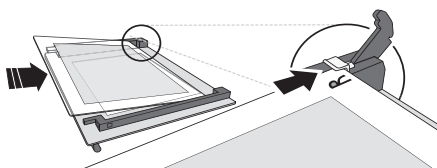
1. Inserire le cerniere nelle apposite sedi.
2. Aprire completamente la porta.
3. Abbassare le due levette di arresto.
4. Chiudere la porta

Pulizia del vetro

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



2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.
3. Per riposizionare correttamente il vetro interno, verificare che la "R" sia leggibile nell'angolo sinistro.
Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione.



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

Per sostituire la lampada

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.

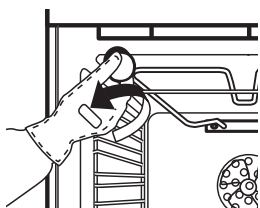


Fig. 5

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

NOTA:

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

Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Manca l'alimentazione elettrica di rete.	Verificare la presenza dell'alimentazione elettrica di rete.
	Il forno non è collegato all'alimentazione elettrica.	Collegare il forno alla rete elettrica.

Prima di chiamare il Centro Assistenza autorizzato:

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

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

Indicare sempre:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

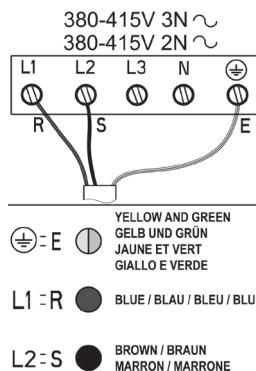
Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un Centro Assistenza IKEA (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

Dati tecnici

Tipo di apparecchio: forno elettrico ad incasso	
Identificazione modello: MATÄLSKARE 503.702.11, MATTRADITION	
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettrica
Numero di funzioni	6
Volume utile. Misurato con le griglie laterali e i pannelli catalitici rimossi.	71
Superficie della teglia da forno più grande cm ²	1191
Classe di efficienza energetica (consumo inferiore)	A+
Indice di efficienza energetica	81,2
Consumo energia Funzione Statico (con carico standard e resistenza inferiore + superiore) kWh/ciclo	0,89
Consumo energia Funzione Termoventilato (con carico standard e cottura termoventilata) kWh/ciclo	0,69
Resistenza superiore W	2200
Resistenza inferiore W	1000
Resistenza grill W	2200
Resistenza ventola W	1800
Ventola di raffreddamento W	35
Lampada forno W	25
Potenza ventola forno W	22
Potenza nominale totale W	2850
Dimensioni	
Larghezza mm	595
Altezza mm	595
Profondità mm	550
Peso dell'elettrodomestico MATÄLSKARE forno inox Kg MATTRADITION forno inox Kg	29 30

Collegamento elettrico

- Controllare che la tensione elettrica indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. La targhetta matricola del prodotto si trova sul bordo anteriore del forno, ed è visibile quando si apre la porta.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica tramite un interruttore onnipolare con distanza minima dei contatti di 3 mm.
- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi al Centro Assistenza IKEA.



Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

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

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

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

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

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

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

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

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

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

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

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

GARANZIA IKEA

Quanto dura la garanzia IKEA?

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

Chi fornisce il servizio?

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

Cosa copre questa garanzia?

La garanzia copre i difetti dell'elettrodomestico causati da vizi di fabbricazione (difetto funzionale), a partire dalla data di acquisto/consegna dell'elettrodomestico. Questa garanzia è applicabile solo all'uso domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non è coperto dalla garanzia?". Nel periodo di validità della garanzia, i costi di riparazione (pezzi di ricambio, manodopera e viaggi del personale tecnico) saranno sostenuti dal servizio assistenza, fermo restando che l'accesso all'apparecchiatura per l'intervento di riparazione non comporti spese particolari.

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

Cosa non è coperto dalla garanzia?

- Normale usura
- Danni provocati deliberatamente, danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o in seguito a collegamento a un voltaggio errato. Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, corrosione o danni causati da acqua, inclusi i danni causati dalla presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche. Danni causati da eventi atmosferici e naturali.
- Le parti soggette a consumo, incluse batterie e lampadine.
- Danni a parti non funzionali e decorative che non influiscono sul normale uso dell'elettrodomestico, inclusi graffi e differenze di colore.
- Danni accidentali causati da corpi o sostanze estranee e danni causati da pulizia o eliminazione di ostruzioni da filtri, sistemi di scarico o cassette del detersivo.
- Danni ai seguenti componenti: vetroceramica, accessori, cestelli per posate e stoviglie, tubi di alimentazione e drenaggio, guarnizioni, lampadine e copri lampadine, griglie, manopole, rivestimento e parti del rivestimento. A meno che si possa provare che tali danni siano stati causati da errori di fabbricazione.
- Casi in cui non vengono rilevati difetti funzionali durante la visita di un tecnico.
- Riparazioni non eseguite dal nostro Servizio Assistenza autorizzato e/o da un Partner di Assistenza contrattuale autorizzato o in caso di uso di ricambi non originali.
- Riparazioni causate da un'installazione non corretta o non conforme alle specifiche.
- Casi di uso improprio e/o non domestico dell'apparecchio, ad es. uso professionale.
- Danni da trasporto. Qualora sia il cliente a trasportare il prodotto alla propria abitazione o ad altro indirizzo, IKEA non è responsabile per eventuali danni che potrebbero verificarsi durante il

trasporto. In compenso, qualora sia IKEA ad effettuare il trasporto del prodotto all'indirizzo del cliente, eventuali danni occorsi al prodotto durante la consegna saranno coperti da IKEA.

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

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

Applicazione delle leggi nazionali

Il cliente è titolare dei diritti previsti dal D. Lgs. n. 206/2005 e la presente garanzia IKEA di 5 (cinque) anni lascia impregiudicati tali diritti che rispondono o estendono i diritti minimi legali di ogni paese in termini di garanzia.

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

Area di validità

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

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

Il servizio ASSISTENZA dedicato per gli apparecchi IKEA

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

- richiedere assistenza tecnica nel periodo

di garanzia

- richiedere chiarimenti sull'installazione degli elettrodomestici IKEA installati nelle cucine IKEA
- richiedere informazioni sul funzionamento degli elettrodomestici IKEA.

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

Come contattarci se avete bisogno di assistenza



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

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

i CONSERVATE IL DOCUMENTO DI ACQUISTO/CONSEGNA!

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

Avete bisogno di ulteriore aiuto?

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

BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer: 026200311
 Tarief/Tarif/Tarief: 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 - 20.00
 Lørdag (Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk) 9.00 - 18.00

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

EESTI

<http://www.ikea.com>

FRANCE

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

HRVATSKA

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

ÍSLAND

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

ITALIA

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

LATVIJA

<http://www.ikea.com>

LIETUVIJA

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

LUXEMBOURG

Numéro de téléphone: 035220882569
 Tarif: Prix d'un appel local
 Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 8.00 - 18.00

MAGYARORSZÁG

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

NORGE

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

**NEDERLAND**

Telefoon: 0900-235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA
 0031-50 316 8772 international
 Tarief: Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief.
 Openingstijd: Maandag t/m - Vrijdag 8.00 - 21.00
 Zaterdag 9.00 - 21.00
 Zondag / Feestdagen 10.00 - 18.00

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: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

PORTUGAL

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

ROMÂNIA

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

РОССИЯ

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

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

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

SLOVENSKO

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

SLOVENIJA

<http://www.ikea.com>

SRBIJA

Број телефона: 011 7 555 444
 стопа: локална курс
 Радно време: Понедељак - субота 9.00 - 20.00
 недеља 9.00 - 18.00

SUOMI

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

SVERIGE

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

UNITED KINGDOM - IRELAND

Phone number: 02076601517
 Rate: Local rate
 Opening hours: Monday - Friday 8.00am - 6.00pm
 Saturday 8.30am - 4.30pm
 Sunday 9.30am - 3.30pm



23256

AA-1951565-4