

## Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	21	Störung - Was tun?	33
Produktbeschreibung	25	Technische Daten	34
Bedienfeld	26	Aufstellung	35
Erster Gebrauch	26	Anschluss an das Stromnetz	35
Tägliche Verwendung	26	Hinweise zum Umweltschutz	36
Gartabellen	28	IKEA GARANTIE	37
Reinigung und Pflege	30		

## 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 fern gehalten 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 Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

**⚠ WARNUNG!:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Die Heizelemente oder Innenflächen während und nach dem Gebrauch nicht berühren - Verbrennungsgefahr. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

**⚠️ WARNUNG!:** 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. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Zubehörteile zu entnehmen. Die Tür am Ende des Garprozesses vorsichtig öffnen: Dies ermöglicht den gleichmäßigen Austritt von heißer Luft oder Dampf vor Zugriff auf den Ofen - 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 einem externen Schalter, wie Timer, oder separatem Fernbedienungssystem konstruiert.

**⚠️ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gasthäuser; für Gäste in Hotels, Motels, Bed-and-Breakfast-Anwendungen und anderen Wohnumgebungen.**

**⚠️ Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Gebrauch ausgelegt. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.** Jegliche andere Art der Nutzung (z.B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.

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

## INSTALLATION

⚠ Das Gerät muss von zwei oder mehr Personen gehandhabt und aufgestellt werden – Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation des Geräts verwenden – Schnittgefahr.

⚠ Die Installation, einschließlich Wasseranschluss (falls vorhanden) sowie der elektrische Anschluss und eventuelle Reparaturen dürfen nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch 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 Unterbauschrank 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).

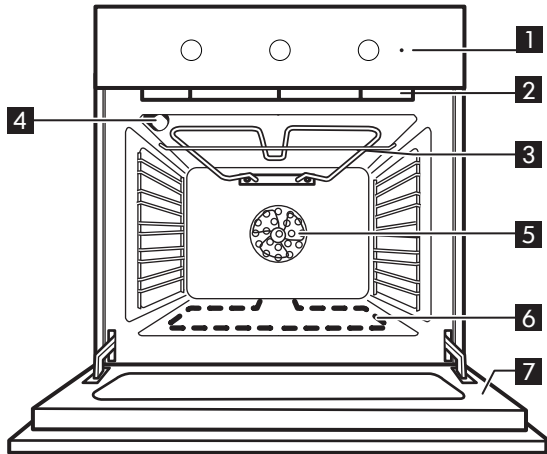
⚠ Es muss im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Gerät muss geerdet sein.

⚠ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht in nassem Zustand oder barfuß verwenden. 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 durch ein identisches Kabel ersetzt werden – Stromschlaggefahr.

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

**Produktbeschreibung**

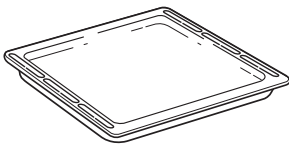


- 1** Bedienfeld
- 2** Kühlgebläse (nicht sichtbar)
- 3** Grillelement
- 4** Hintere Backofenbeleuchtung

- 5** Backofengebläse
- 6** Unteres Heizelement (verdeckt)
- 7** Backofentür

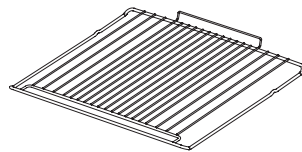
**Zubehör**

Kuchenblech



1x

Rost



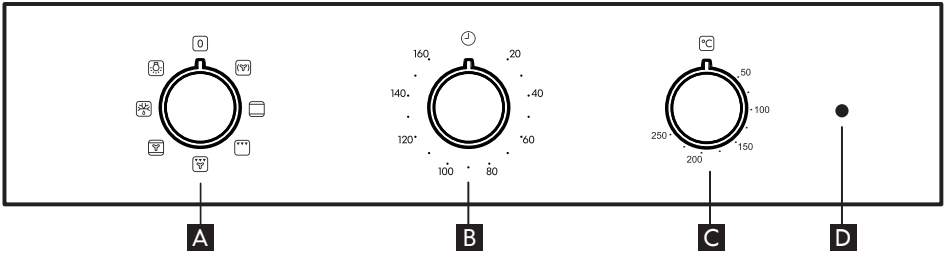
1x

**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

**Erster Gebrauch**

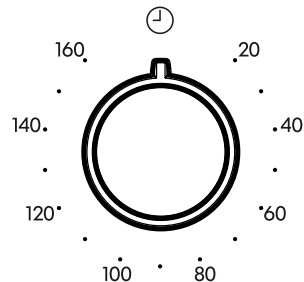
Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen und heizen Sie den Backofen auf 200 °C auf und lassen Sie ihn ca. eine

Stunde eingeschaltet, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen.

**Tägliche Verwendung**

1. **Auswählen einer Funktion**  
 Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen.
2. **Schalten Sie den Backofen ein/aus**  
 Drehen Sie zum Einschalten des Backofens den **A** Knopf auf die gewünschte Funktion. Drehen Sie zum Ausschalten den **A** Knopf auf die Position "0".
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.









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.


























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

**Übersicht Betriebsarten des Geräts**







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

Funktion		Funktionsbeschreibung
	<b>BACKOFEN AUS</b>	Zum Ausschalten des Ofens.
	<b>HEISSLUFT</b>	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.
	<b>OBER- &amp; UNTERHITZE (Ober-/Unterhitze)</b>	Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie zum Garen am besten die 2. Schiene.
	<b>GRILL</b>	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.
	<b>GRILLEN MIT HEISSLUFT</b>	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.
	<b>UMLUFT</b>	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.
	<b>AUFTAUEN</b>	Zum schnelleren Auftauen von Speisen. Legen Sie das Essen in die Mitte des Hohlraums, Ebene 3
	<b>LAMPEN</b>	Zum Einschalten des Lichtes im Garraum.









**Gartabellen**

Art der Speise	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
BACKWAREN, TEILCHEN USW.					
<b>Hefekuchen</b>		X	2	150-170	30-90
		X	4-1	160-180	30-90
<b>Gefüllte Kuchen</b> (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		X	2	160-200	35-90
		X	4-2	160-200	40-90
<b>Plätzchen (Kekse), Törtchen</b>		X	2-3	160-180	15-40
		X	4-2/5-3-1	150-170	20-45
<b>Beignets</b>		X	2	180-200	40-60
		X	4-2	170-190	35-50
<b>Baiser (Meringuen)</b>		X	2	90	150-200
		X	4-2/5-3-1	90	140-200
<b>Brot, Pizza, Fladenbrot</b>		X	1-2	220-250	10-40
		X	4-2	200-240	20-30
<b>Tiefkühlpizza</b>		X	2	250	10-30
		X	4-2	230-250	10-30
<b>Quiche</b> (Gemüsetorte, Quiche)		X	2	180-200	30-50
		X	4-2/5-3-1	180-200	30-60
<b>Blätterteigtörtchen, salziges Blätterteiggebäck</b>		X	2	190-200	20-30
		X	4-2/5-3-1	180-190	20-40
<b>Lasagne, überbackene Pasta, Cannelloni, Aufläufe</b>		X	2	190-200	45-65
<b>Lasagne und Fleisch</b>		X	4-2	200	50-100***
<b>Fleisch und Kartoffeln</b>		X	4-1	190-200	45-100***
<b>Fisch, Gemüse</b>		X	4-1	180	30-50***
<b>Vollständiges Gericht</b> Obsttorte (Stufe 5) / Lasagne (Ebene 3), Fleisch (Ebene 1)		X	5-3-1	180-190	40-120***



Art der Speise	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
<b>FLEISCH</b>					
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		X	2	180-190	110-150
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1Kg		X	2	190-200	80-120
Hähnchen, Kaninchen, Ente 1Kg		X	2	200-230	50-100
Puter, Gans 3Kg		X	2	180-200	150-200
<b>FISCH</b>					
Fisch gebacken / in Folie 0.5Kg (Filet, ganz)		X	2	170-190	30-50
<b>GEMÜSE</b>					
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		5'	4-3	250	15-30*
Würstchen, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		5'	5-4	250	15-30*
Lammkeule, Haxe		–	3	200-220	60-90**
Gratiniertes Gemüse		–	3	200-220	30-60**
Ofenkartoffeln		–	3	200-220	30-60**
Brathähnchen 1-1.3 Kg		–	3	200-220	60-90**
Roastbeef englisch 1Kg		–	3	200-220	30-60**

**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

**i 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

**i IMPORTANT:** Vermeiden Sie den Gebrauch von Scheuerschwämmen, Topfkratzen 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.

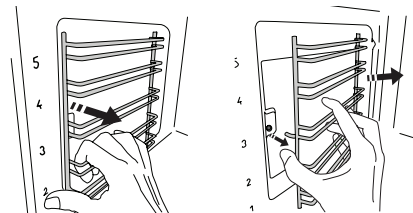
### PFLEGE

#### ⚠️ WARNUNG!

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

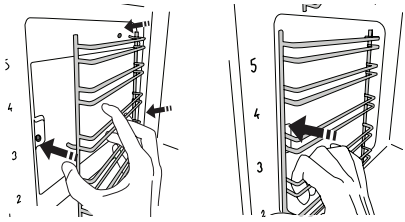
#### Entnahme der Seitengitter

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).

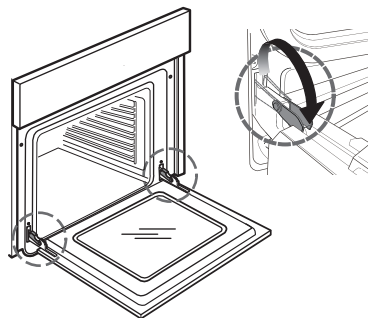


Abb. 1

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).

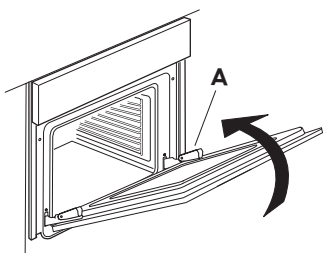


Abb. 2

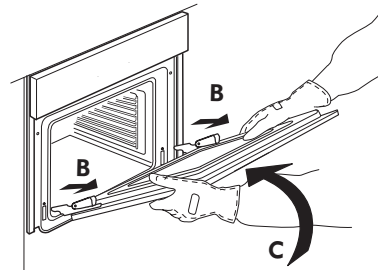


Abb. 3

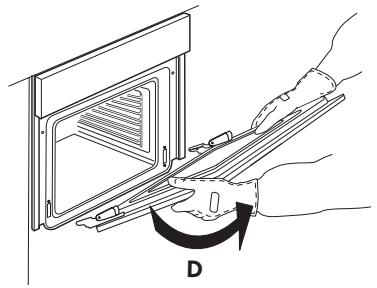


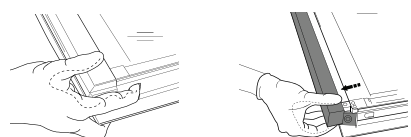
Abb. 4

**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 abgelegt, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.

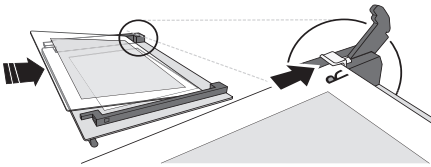


2. Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um

es daraufhin zu reinigen. Den gleichen Vorgang am Zwischenglas ausführen.

- Um das Zwischenglas und 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.



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

**Backofenbeleuchtung auswechseln**

- Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.

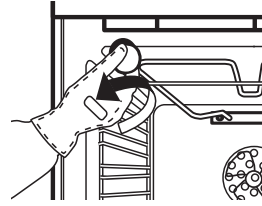



Abb. 5

- 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.
- 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.

**Störung - Was tun?**

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
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.
	Der Bedienknopf "Funktionen" des Backofens steht auf "  ".	Drehen Sie den Bedienknopf auf die gewünschte Garfunktion.

**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.

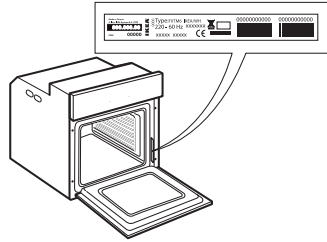
Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an einen autorisierten IKEA Kundendienst (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

## Technische Daten

Art des Produkts: Einbau-Elektroofen	
Modellnummer: MATÄLSKARE 403.687.65, MATTRADITION 003.687.67 MATTRADITION 804.117.24 MATTRADITION 304.117.26	
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 <sup>2</sup>	1191
Energieeffizienzklasse (niedrigster Verbrauch)	A
Energieeffizienzindex	95,3
Energieverbrauch Energieverbrauch (bei Standardbeladung und Ober-/Unterhitze) kWh/Zyklus	0,99
Energieverbrauch Gebläse Heißluft-Funktion (bei Standardbeladung und Heißluftbetrieb) kWh/Zyklus	0,81
Oberes Heizelement W	1500
Unter-/Oberhitze Heizelement W	1150
Grillelement W	1500
Gebläse Heizelement W	1800
Kühlgebläse W	15
Backofenlampe W	25
Backofenventilator, Wattzahl W	22
Gesamtleistung W	2750
Abmessungen	
Breite mm	595
Höhe mm	595
Tiefe mm	550
Masse des Geräts MATÄLSKARE stainless steel Kg MATTRADITION stainless steel Kg MATTRADITION White Kg MATTRADITION Black Kg	27 29 29 29

**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.

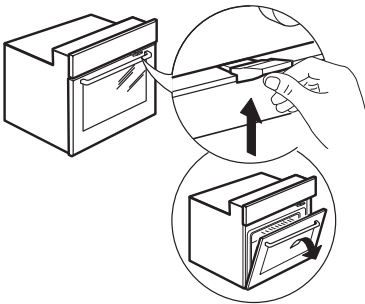


Abb 1

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

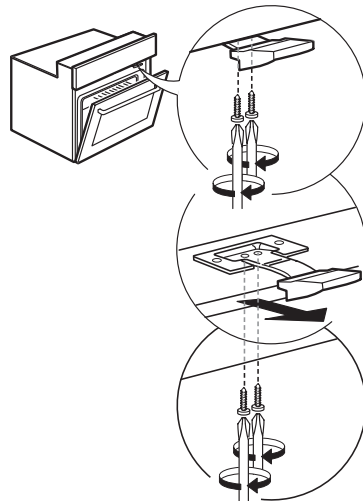


Abb 2

**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).

Das Netzkabel (Typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) 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.

### KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht den Öko-Konstruktionsanforderungen der europäischen Richtlinien Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit der europäischen Norm EN 60350-1.





## IKEA GARANTIE

### Wie lange ist die IKEA Garantie gültig?

Die Garantie gilt fünf Jahre ab dem Kaufdatum von bei IKEA gekauften Geräten. 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 sein eigenes Kundendienstnetz oder einen autorisierten Servicepartner aus.

### Was deckt diese Garantie ab?

Die Garantie deckt Gerätefehler ab, die aufgrund einer fehlerhaften Konstruktion oder aufgrund von Materialfehlern nach dem Datum des Einkaufs bei 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 EU-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die jeweiligen örtlichen Bestimmungen gelten unter diesen Bedingungen. Ersetzte Teile gehen in das Eigentum von IKEA über.

### Was übernimmt IKEA, um das Problem zu lösen?

Der IKEA 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, inklusive von Korrosions- oder Wasserschäden diese sind nicht beschränkt auf Schäden durch ungewöhnlich hohen Kalkgehalt im Wasser, Beschädigungen durch aussergewöhnliche Umweltbedingungen.

- Verbrauchs- und Verschleißteile wie Batterien und Glühlampen.
- Nichtfunktionelle und dekorative Teile, die den normalen Gebrauch nicht beeinflussen, sowie Kratzer oder mögliche Farbveränderungen.
- Zufallsschäden durch Fremdkörper, Substanzen oder Reinigungsarbeiten an Filtern, Abflüssen oder Wasch-/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. Fälle, in welchen der gerufene 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.
- Die reparatur von Schäden, die durch eine gewerbliche Nutzung des Gerätes entstanden sind. gewerbliche Nutzung des Gerätes.
- 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 jedoch unterschiedlich sein können, mindestens abdeckt bzw. erweitert. Allerdings schränken diese Bedingungen in keiner Weise die landesweit geltenden Verbraucherrechte ein.

**Gültigkeitsbereich**

Für Geräte, die einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-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:

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

**Der autorisierte Kundendienst für IKEA Geräte**

Der IKEA-Service steht Ihnen bei folgenden Fragen / Anliegen gerne zur Verfügung:

- make a service request unter this Wenn Sie einen Kundendienst im Rahmen der Garantie benötigen

- Bei Fragen zur Installation Ihres IKEA-Gerätes in den IKEA-Möbelkörper
- Wenn Sie Fragen zu den Funktionen Ihres IKEA-Gerätes haben.

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

**So 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 helfen können, bitten wir Sie, die in diesem Handbuch aufgeführten Rufnummern zu verwenden. Wenden Sie sich jeweils an die für den betreffenden Gerätetyp angegebene Rufnummer. Halten Sie dazu bitte die (8-stellige) IKEA Artikelnummer und die 12-stellige Servicenummer (auf dem Geräte-Typschild vermerkt) Ihres IKEA Gerätes bereit.

**i** BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG GUT AUF!! Unser Service kann einen Garantieanspruch nur unter Vorlage dieses Beleges akzeptieren. Auf dem Kaufbeleg ist auch die IKEA Bezeichnung und Artikelnummer (8-stelliger Code) für jedes der Geräte, die Sie gekauft haben, vermerkt.

**Benötigen Sie weiteren Rat und Unterstützung?**

Bei allen anderen, nicht kundendienstspezifischen Fragen, bitten wir Sie, sich an Ihr nächstgelegenes IKEA-Einrichtungshaus zu wenden. Wir empfehlen Ihnen, sich vorher die dem Gerät beigefügten Unterlagen genauestens durchzulesen.