

# FINSMAKARE

en de



Design and Quality  
IKEA of Sweden



### **ENGLISH**

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



### **DEUTSCH**

Auf der letzten Seite dieser Broschüre finden Sie eine vollständige Liste der offiziellen IKEA After-Sales-Dienstleister mit den jeweiligen nationalen Telefonnummern.

**ENGLISH**

**4**

**DEUTSCH**

**35**

## Contents

Safety information	4	Additional functions	20
Safety instructions	7	Hints and tips	22
Installation	10	Care and cleaning	29
Product description	11	Troubleshooting	30
Control panel	11	Technical data	31
Before first use	13	Energy efficiency	32
Daily use	14	Environmental concerns	32
Clock functions	18	IKEA guarantee	33
Automatic programmes	19		
Using the accessories	19		

Subject to change without notice.

## Safety information

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damage. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

## Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## **General Safety**

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person can install this appliance and replace the cable.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Before any maintenance, cut the power supply.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- Do not activate the appliance when it is empty. Metal parts inside the cavity can create electric arcing.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- Only a qualified person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. This requirement is not applicable if the manufacturer specifies size and shape of metallic containers suitable for microwave cooking.
- Use only utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.

- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

### Safety instructions

#### Installation

**⚠ Warning!** Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the oven door opens without restraint.

Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	455 mm
Height of the back of the appliance	440 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	882 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	444 (460) mm
Cabinet width	560 mm

Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	3.5x25 mm

**Electrical connection**

 **Warning!** Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect

the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

**Use**

 **Warning!** Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not use microwave function to preheat the appliance.

 **Warning!** Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.

- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.
- Do not spill cold water or other liquids on the glassware because a sudden temperature drop may cause immediate breakage of the glass. Broken glass pieces may be extremely sharp and difficult to locate.
- Do not place hot glassware on a wet or cool surface, directly on countertop or metal surface, or in sink; or handle hot glassware with wet cloth.
- Do not use or repair any glassware that is chipped, cracked or severely scratched.
- Do not drop or hit glassware against a hard object or strike utensils against it.
- Do not heat empty or nearly empty glassware in microwave, or overheat oil or butter in microwave (use minimum amount of cooking time).

Allow hot glassware to cool on a cooling rack, a potholder or a dry cloth. Make sure that the glassware is cool enough before washing, refrigerating or freezing.

Avoid handling hot glassware (including ware with silicone gripping surfaces) without dry potholders.

Avoid microwave misuse (i.e. running the oven without any load or small load).

## Care and Cleaning

 **Warning!** Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is a risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Make sure the cavity and the door are wiped dry after each use. Steam produced during the operation of the appliance condensates on cavity walls and can cause corrosion.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire and electric arcing when the microwave function operates.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.

## Glassware use

Handling your glassware without an appropriate degree of care could result in breakage, chipping, cracking or severe scratching:

## Internal lighting

 **Warning!** Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

**Service**

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

**Disposal**



**Warning!** Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.

- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door to prevent children and pets to get closed in the appliance.
- **Packaging material:** The packaging material is recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.

**Installation**



**Warning!** Refer to Safety chapters.

**Assembly**



Refer to the Assembly Instructions for the installation.

**Electrical installation**



**Warning!** Only a qualified person must do the electrical installation.



The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the Safety chapters.

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

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm <sup>2</sup> )
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

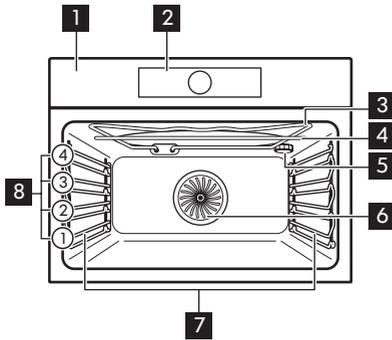
This oven is only supplied with a main cable.

**Cable**

Cable types applicable for installation or replacement:

# Product description

## General overview



- 1 Control panel
- 2 Electronic programmer
- 3 Grill
- 4 Microwave generator
- 5 Lamp
- 6 Fan
- 7 Shelf support, removable
- 8 Shelf positions

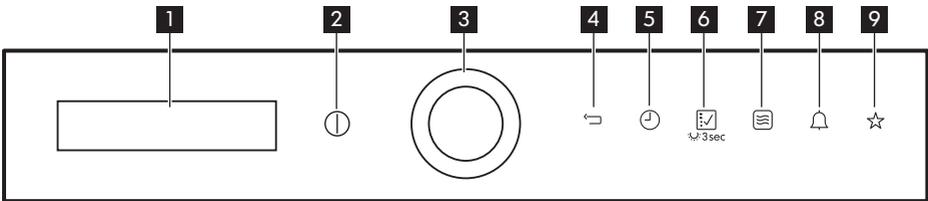
## Accessories

- **Wire shelf** x 1  
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray** x 1

- For cakes and biscuits.
- **Microwave bottom glass plate** x 1  
To support microwave mode.

# Control panel

## Electronic programmer

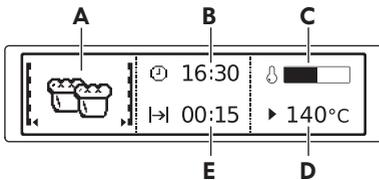


Use the sensor fields to operate the oven.

	Sensor field	Function	Description
1	-	Display	Shows the current settings of the oven.
2		ON / OFF	To turn the oven on and off.

	Sensor field	Function	Description
3		OK and shuttle + Microwave Quick Start	To confirm the selection or setting. Rotate the shuttle to navigate. Press to extend Microwave function duration for 30 seconds.
4		Back key	To go back one level in the menu. Press for 3 seconds to show the main menu.
5		Time and additional functions	To set different functions. When a heating function works, press the sensor field to set the timer or the functions: Function Lock, Favourites, Heat + Hold, Set + Go.
6		Heating Functions or Assisted Cooking	Press once to enter to the Heating Functions Menu. Press again to switch to Assisted Cooking. To activate or deactivate the light, touch  for 3 seconds.
7		Microwave function	To turn on the Microwave function. When you use the Microwave function with the function: Duration for more than 7 minutes and in Combi mode, the Microwave power cannot be more than 600 W.
8		Minute Minder	To set the function: Minute Minder.
9		Favourites	To save and access your favourite programmes.

Display



- A. Heating function or Microwave function
- B. Time of day
- C. Heat-up indicator
- D. Temperature or power of the microwave
- E. Duration time or end time of a function

Other indicators of the display:

Symbol	Function	
	Minute Minder	The function works.
	Time of day	The display shows the current time.
	Duration	The display shows the necessary time for cooking.

Symbol	Function	
	End Time	The display shows when the cooking time is complete.
	Temperature	The display shows the temperature.
	Time Indication	The display shows how long the heating function works.
	Heat-up Indicator	The display shows the temperature in the oven.
	Fast Heat Up	The function works. It decreases the heat up time.
	Weight Automatic	The display shows that the automatic weight system works or that weight can be changed.
	Heat + Hold	The function works.

**Before first use**

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

**Initial Cleaning**

Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.

 Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the oven and the accessories before first use.

Put the accessories and the removable shelf supports back to their initial position.

**First Connection**

When you connect the oven to the mains or after the power cut, you have to set the language, the display contrast, the display brightness and the time of the day.

1. Use the shuttle to set the values.
2. Press 4:30 to confirm.

**Preheating**

Before first use preheat the oven with only wire shelves and baking trays inside. The microwave bottom glass plate must be removed.

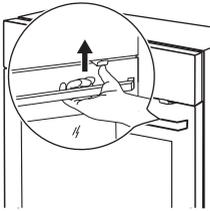
1. Set the function: Conventional Cooking  and the maximum temperature.
2. Let the oven operate for 1 hour.
3. Set the function: True Fan Cooking  and the maximum temperature.
4. Let the oven operate for 15 minutes. Accessories can become hotter than usual. The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

**Using the Mechanical child lock**

The oven has the child lock installed. It is on the right side of the oven, below the control panel.

To open the oven door with the child lock:

1. Pull and hold the child lock handle up as shown in the picture.



2. Open the door.  
Close the oven door without pulling the child lock.

To remove the child lock, open the oven door and remove the child lock with the torx key. The torx key is in the oven fitting bag.

Screw back the screw into the hole after removing the child lock.

**Warning!** Be careful not to scratch the control panel.

## Daily use

**Warning!** Refer to Safety chapters.

### Navigating the menus

1. Turn on the oven.
2. Use the shuttle clockwise or counterclockwise to select the menu option.
3. Press  $\rightarrow_{30}$  to move to the submenu or accept the setting.

**i** At each point you can go back to the main menu with  $\leftarrow$ .

### The menus in overview

Main menu

Symbol / Menu item	Application
Heating Functions	Contains a list of heating functions.
Assisted Cooking	Contains a list of automatic programmes. The recipes for these programmes can be found in the recipe book.

Symbol / Menu item	Application
Favourites	Contains a list of favourite cooking programmes created by the user.
Basic Settings	Used to set the appliance configuration.
Specials	Contains a list of additional heating functions.

Submenu for: Basic Settings

Symbol / Menu item	Description
Set Time of Day	Sets the current time on the clock.
Time Indication	When ON, the display shows the current time when you deactivate the appliance.
Fast Heat Up	When ON, the function decreases the heat-up time.

Symbol / Menu item	Description
 Set + Go	To set a function and activate it later with a press of any symbol on the control panel.
 Heat + Hold	Keeps the prepared food warm for 30 minutes after a cooking cycle finished.
 Time Extension	Activates and deactivates the time extension function.
 Display Contrast	Adjusts the display contrast by degrees.
 Display Brightness	Adjusts the display brightness by degrees.
 Set Language	Sets the language for the display.
 Buzzer Volume	Adjusts the volume of press-tones and signals by degrees.
 Key Tones	Activates and deactivates the tone of the touch fields. It is not possible to deactivate the tone of the ON / OFF touch field.
 Alarm / Error Tones	Activates and deactivates the alarm tones.
 Service	Shows the software version and configuration.
 Factory Settings	Resets all settings to factory settings.

Heating Functions

Heating function	Application
 True Fan Cooking	To bake on up to two shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
 Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.
 Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom. Select the function and set the temperature between 130 °C to 230 °C.
 Slow Cooking	To prepare tender, succulent roasts.
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
 Frozen Foods	To make convenience food (e.g. french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
 Grill	To grill flat food and to toast bread.
 Fast Grilling	To grill flat food in large quantities and to toast bread.

Heating function	Application
 Turbo Grilling	To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.

**Specials**

Heating function	Application
  Bread Baking	To bake bread.
 Au Gratin	For dishes such as lasagna or potato gratin. To make gratins and to brown.
 Dough Proving	To rise the yeast dough before baking. When you use this function the lamp automatically turns off after 30 seconds.
 Plate Warming	To preheat plates for serving.
 Preserving	To make vegetable preserves (e.g. pickles).

**Microwave functions**

Functions	Description
Microwave	Creates the heat directly in the food. Use it to heat meals and drinks, to defrost meat or fruit, and to cook vegetables and fish.
Combi	Use it to operate the heating function and the microwave mode together. Use it to cook food in a shorter time and brown it. The maximum power for this function is 600 W.
Quick Start	Use it to turn on the Microwave function with one touch of the symbol  with the high microwave power and short operating time: 30 seconds.

Heating function	Application
 Dehydrating	To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms.
 Keep Warm	To keep food warm.
 Defrost	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food. When you use this function the lamp automatically turns off after 30 seconds.

**Setting a heating function**

1. Remove microwave bottom glass plate.
2. Turn on the oven.
3. Select the menu: Heating Functions.
4. Press <sub>4:30</sub> to confirm.
5. Select a heating function.
6. Press <sub>4:30</sub> to confirm.
7. Set the temperature.
8. Press <sub>4:30</sub> to confirm.

## Setting the Microwave function

1. Remove all accessories.
2. Insert microwave bottom glass plate.
3. Turn on the oven.
4. Press  to turn on the Microwave function.
5. Press  $\Delta_{+30}$ . The function: Duration is set to 30 seconds and the microwaves starts to operate.

 Each press of  $\Delta_{+30}$  adds 30 seconds to the time of the function: Duration.

 If you do not press  $\Delta_{+30}$ , the oven turns off after 20 seconds.

6. Press  $\odot$  to set the function: Duration. Refer to "Setting the clock functions".

 The maximum setting of the time for the function: Duration is 90 minutes.

 To change the microwave power press . To change the time for Duration press  $\odot$ . Use the shuttle to set the values.

7. When the set time ends, a signal sounds for 2 minutes. The Microwave function turns off automatically. Press any symbol to stop the signal.

 To turns off the Microwave function, press  $\odot$ .

 If you press  or open the door, the function stops. To start it again, press  $\Delta_{+30}$ .

## Setting the Combi function

1. Remove microwave bottom glass plate.
2. Turn on a heating function. Refer to "Setting a heating function".
3. Press  and do the same steps as when you set the Microwave function.

 For some functions the microwave will start as soon as the set temperature is reached.

Functions not available for the Combi function: Favourites, End Time, Set + Go, Heat + Hold.

## Setting the Microwave Quick Start function

1. If necessary, press  $\odot$  to turn off the oven.
2. Press  $\Delta_{+30}$  to turn on the Quick Start function.

Each press of  $\Delta_{+30}$  adds 30 seconds to the Duration time.

 You can change the microwave power (refer to "Setting the Microwave function").

3. Press  $\odot$  to set the time for the function: Duration. Refer to "Clock functions" chapter, Setting the clock functions.

## Heat-up indicator

When you turn on a heating function, the bar on the display comes on. The bar shows that the temperature increases. When temperature is reached the buzzer sounds 3 times and the bar flashes and then disappears.

## Fast Heat Up

This function decreases the heat-up time.

 Do not put food in the oven when the Fast heat up function works.

This function is not available for some oven functions.

## Residual heat

When you turn off the oven, the display shows the residual heat. You can use the heat to keep the food warm.

## Clock functions

### Clock functions table

Clock function	Application
 Minute Minder	To set a countdown (max. 2 h 30 min). This function has no effect on the operation of the oven. Press  to turn on the function. Use the shuttle to set the minutes and  to start.
 Duration	To set how long the oven works (max. 23 h 59 min).
 End Time	To set the switch-off time for a heating function (max. 23 h 59 min).

If you set the time for a clock function, the time starts to count down after 5 seconds.



If you use the clock functions: Duration, End Time, the oven turns off the heating elements after 90 % of the set time. The oven uses the residual heat to continue the cooking process until the time ends (3 - 20 minutes).

### Setting the clock functions



Before you use the functions: Duration, End Time, you must set a heating function and temperature first. The oven turns off automatically.  
You can use the functions: Duration and End Time at the same time if you want to automatically turn on and turn off the oven on a given time later.

1. Set a heating function.

2. Press  again and again until the display shows the necessary clock function and the related symbol.
3. Use the shuttle to set the necessary time.
4. Press  to confirm.  
When the time ends, a signal sounds. The oven turns off. The display shows a message.
5. Press any symbol to stop the signal.

### Heat + Hold

Conditions for the function:

- The set temperature is more than 80 °C.
- The function: Duration is set.

The function: Heat + Hold keeps prepared food warm at 80 °C for 30 minutes. It turns on after the baking or roasting procedure ends.

You can turn on or turn off the function in the menu: Basic Settings.

1. Turn on the oven.
2. Select the heating function.
3. Set the temperature above 80 °C.
4. Press  again and again until the display shows: Heat + Hold.
5. Press  to confirm.  
When the function ends, a signal sounds.

### Time Extension

The function: Time Extension makes the heating function continue after the end of Duration.



Applicable to all heating functions with Duration or Weight Automatic.

1. When the cooking time ends, a signal sounds. Press any symbol.  
The display shows the message.
2. Press  to turn on or  to cancel.
3. Set the length of the function.
4. Press .

## Automatic programmes

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

### Recipes online

 You can find the recipes for the automatic programmes specified for this oven on the website [www.ikea.com](http://www.ikea.com). To find the proper Recipe Book check the article number on the rating plate on the front frame of the oven cavity.

### Assisted Cooking

This oven has a set of recipes you can use. The recipes are fixed and you cannot change them.

1. Turn on the oven.
2. Select the menu: Assisted Cooking. Press +30 to confirm.
3. Select the category and dish. Press +30 to confirm.
4. Select a recipe. Press +30 to confirm.

 When you use the function: Manual, the oven uses the automatic settings. You can change them as with other functions.

### Assisted Cooking with Weight Automatic

This function automatically calculates the roasting time. To use it, it is necessary to input the food weight.

1. Turn on the oven.
2. Select the menu: Assisted Cooking. Press +30 to confirm.
3. Select the category and dish. Press +30 to confirm.
4. Use the shuttle to set the food weight. Press +30 to confirm.

The automatic programme starts.

5. You can change the weight at any time. Use the shuttle to change the weight.
6. When the time ends, a signal sounds. Press any symbol to turn off the signal.

 With some programmes turn over the food after 30 minutes. The display shows a reminder.

## Using the accessories

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

### Inserting accessories

Use only suitable cookware and material. Refer to "Hints and tips" chapter, Microwave suitable cookware and materials.

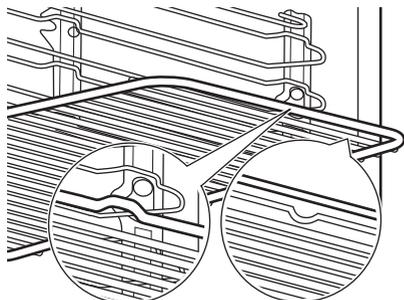
A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf

prevents cookware from slipping off the shelf.

### Wiresheff:

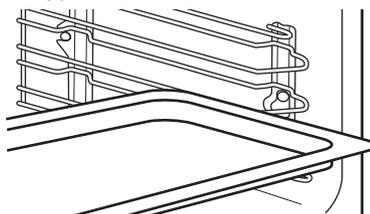
Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet

point down.



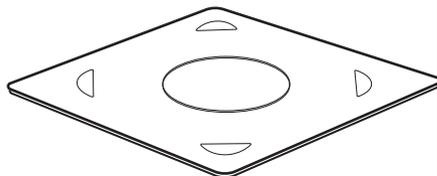
### Baking tray:

Push the tray between the guide bars of the shelf support.



### Microwave bottom glass plate:

Use the microwave bottom glass plate only with microwave function. It is not suitable for combined microwave function (e.g. microwave grilling). Put the accessory on the bottom of the cavity. You can put the food directly on the microwave bottom glass plate.



## Additional functions

### Favourites

You can save your favourite settings, such as duration, temperature or heating function. They are available in the menu: Favourites. You can save 20 programmes.

- i** You cannot save Microwave and microwave combi functions as favourite programmes.

### Saving a programme

1. Turn on the oven.
2. Set a heating function or an automatic programme.
3. Press  $\odot$  again and again until the display shows: SAVE.
4. Press  $\triangleright_{30}$  to confirm. The display shows the first free memory position.

5. Press  $\triangleright_{30}$  to confirm.
6. Enter the name of the programme. The first letter flashes.
7. Use the shuttle to change the letter.
8. Press  $\triangleright_{30}$ . The next letter flashes.
9. Do step 7 again as necessary.
10. Press and hold  $\triangleright_{30}$  to save. You can overwrite a memory position. When the display shows the first free memory position, use the shuttle and press  $\triangleright_{30}$  to overwrite an existing programme.

You can change the name of a programme in the menu: Edit Programme Name.

### Activating the programme

1. Turn on the oven.
2. Select the menu: Favourites.

3. Press  $\triangleright_{+30}$  to confirm.
4. Select your favourite programme name.
5. Press  $\triangleright_{+30}$  to confirm.

**Using the Child Lock**

When the Child Lock is on, the oven cannot be turned on accidentally.

1. Press  $\text{⓪}$  to turn on the display.
2. Press  $\text{⓪}$  and  $\star$  at the same time until the display shows a message .

To turns off the Child Lock function repeat step 2.

**Function Lock**

This function prevents an accidental change of the heating function. You can turn it on only when the oven works.

1. Turn on the oven.
2. Set a heating function or setting.
3. Press  $\text{⓪}$  again and again until the display shows: Function Lock.
4. Press  $\triangleright_{+30}$  to confirm.

To turn off the function, press  $\text{⓪}$ . The display shows a message. Press  $\text{⓪}$  again and then  $\triangleright_{+30}$  to confirm.

$\text{ⓘ}$  When you turn off the oven, the function also turns off.

**Set + Go**

The function lets you set a heating function (or a programme) and use it later with one press of any symbol.

1. Turn on the oven.
2. Set a heating function.
3. Press  $\text{⓪}$  again and again until the display shows: Duration.
4. Set the time.
5. Press  $\text{⓪}$  again and again until the display shows: Set + Go.
6. Press  $\triangleright_{+30}$  to confirm.

Press any symbol (except for  $\text{⓪}$ ) to start the function: Set + Go. The set heating function starts.

When the heating function ends, a signal sounds.



- Function Lock is on when the heating function works.
- The menu: Basic Settings lets you turn the function: Set + Go on and off.

**Automatic Switch-off**

For safety reasons the oven turns off automatically after some time, if a heating function works and you do not change any settings.

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

The Automatic Switch-off does not work with the functions: Light, Duration, End Time.

**Brightness of the display**

There are two modes of display brightness:

- Night brightness - when the oven is turned off, the brightness of the display is lower between 10 PM and 6 AM.
- Day brightness:
  - when the oven is turned on.
  - if you touch a symbol during the night brightness (apart from ON / OFF), the display goes back to the day brightness mode for the next 10 seconds.

**Cooling fan**

When the oven operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the oven cool. If you turn off the oven, the

cooling fan can continue to operate until the oven cools down.

### **Safety thermostat**

Incorrect operation of the oven or defective components can cause dangerous

overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven turns on again automatically when the temperature drops.

## **Hints and tips**

### **Cooking recommendations**

Whenever preheating, remove the wire shelves and trays from the cavity to have the fastest performance.

The oven has four shelf positions. Count the shelf positions from the bottom of the cavity.

The oven has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.

Moisture can condense in the oven or on the door glass panels during cooking. Always stand back from the oven when you open the oven door.

When the oven cools down, clean the cavity with a soft cloth.

### **Baking cakes**

Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.

If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

### **Cooking meat and fish**

Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.

To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

### **Microwave recommendations**

Place the food on the microwave bottom glass plate on the bottom of the cavity.

Turn or stir the food halfway through the defrosting and cooking time.

Cover the food for cooking and reheating.

Put the spoon to the bottle or glass when heating drinks to ensure better heat distribution.

Put the food into the oven without any packaging. The packaged ready meals can be put into the oven only when the packaging is microwave safe (check information on the packaging).

### **Microwave cooking**

Cook food covered. If you want to keep a crust cook food without a cover.

Do not overcook the dishes by setting the power and time too high. The food can dry out, burn or cause fire.

Do not use the oven to cook eggs or snails in their shells, because they can burst. Pierce the yolk of fried egg before reheating it.

Pierce food with skin or peel with a fork several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

After you turn off the oven, take the food out and let it stand for a few minutes.

### **Microwave defrosting**

Put the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it, or

on a defrosting rack or plastic sieve so that the defrosting liquid can run off.

Remove defrosted pieces subsequently.

To cook fruit and vegetables without defrosting them first, you can use a higher microwave power.

**Microwave suitable cookware and materials**

For the microwave use only suitable cookware and materials. Use below table as a reference.

Cookware / Material	Microwave function		Microwave Combi function
	Defrosting	Heating, Cooking	
Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e.g. heat-proof glass	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without any silver, gold, platinum or other metal decorations	✓	X	X
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material	✓	✓	✓
Ceramic and earthenware without any quartz or metal components and glazes which contain metal	✓	✓	X
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	X	X	X
Heat-resistant plastic up to 200 °C (please always check the plastic container specification before use)	✓	✓	X
Cardboard, paper	✓	X	X
Clingfilm	✓	X	X
Roasting film with microwave safe closure (please always check the film specification before use)	✓	✓	X
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	X	X	✓
Baking tins, black lacquer or silicon-coated (please always check the baking tins specification before use)	X	X	✓
Baking tray	X	X	X
Wire shelf	X	X	✓

Cookware / Material	Microwave function		Microwave Combi function
	Defrosting	Heating, Cooking	
Microwave glass bottom plate	✓	✓	X
Cookware for microwave use, e.g. crisp pan	X	✓	X

**Microwave defrosting**

Food	Power (Watts)	Time (min)	Standing time (min)
Steak (0.2 kg)	100	5 - 7	5 - 10
Minced meat (0.5 kg)	200	8 - 12	5 - 10
Chicken (1 kg)	100	30 - 35	10 - 20
Chicken breast (0.15 kg)	100	5 - 9	10 - 15
Chicken legs (0.15 kg)	100	5 - 9	10 - 15
Whole Fish (0.5 kg)	100	10 - 15	5 - 10
Fish fillets (0.5 kg)	100	12 - 15	5 - 10
Butter (0.25 kg)	100	4 - 6	5 - 10
Grated cheese (0.2 kg)	100	2 - 4	10 - 15
Yeast cake (1 piece)	200	2 - 3	15 - 20
Cheesecake (1 piece)	100	2 - 4	15 - 20
Dry cake (e.g. Pound cake) (1 piece)	200	2 - 4	15 - 20
Bread (1 kg)	200	15 - 18	5 - 10
Sliced bread (0.2 kg)	200	3 - 5	5 - 10
Bread rolls (4 pieces)	200	2 - 4	2 - 5
Fruit (0.25 kg)	100	5 - 10	10 - 15

**Reheating**

Food	Power (Watts)	Time (min)	Standing time (min)
Baby food in jars (0.2 kg); stir and check the temperature	300	1 - 2	-

Food	Power (Watts)	Time (min)	Standing time (min)
Baby milk (180 ml); put the spoon into the bottle, stir and check the temperature	600	0:20 - 0:40	-
Convenience food (0.5 kg)	600	6 - 9	2 - 5
Frozen ready meals (0.5 kg)	400	10 - 15	2 - 5
Milk (200 ml)	1000	1 - 1:30	-
Water (200 ml)	1000	1:30 - 2	-
Sauce (200 ml)	600	1 - 3	-
Soup (300 ml)	600	3 - 5	-

### Melting

Food	Power (Watts)	Time (min)	Standing time (min)
Chocolate / Chocolate coating (0.15 kg)	300	2 - 4	-
Butter (0.1 kg)	400	0:30 - 1:30	-

### Microwave cooking

#### Cooking

Food	Power (Watts)	Time (min)	Standing time (min)
Whole fish (0.5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Fish fillets (0.5 kg)	400	4 - 7	2 - 5
Vegetables, fresh (0.5 kg + 50 ml of water)	600	5 - 15	-
Vegetables, frozen (0.5 kg + 50 ml of water)	600	10 - 20	-
Jacked potatoes (0.5 kg)	600	7 - 10	-
Rice (0.2 kg + 400 ml of water)	600	15 - 18	-
Popcorn	1000	1:30 - 3	-

### Microwave Combi function

Use this function to cook food in a shorter time and to brown it.

Food	Function	Power (Watts)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Comments
Potato Gratin (1.1 kg)	Turbo Grilling + MW	400	180 - 190	40 - 45	1	Turn the container around halfway through the cooking time. Standing time: 2 - 5min.
Cake (0.7 kg)	Conventional Cooking + MW	100	180 - 200	25 - 30	2	Turn the container around halfway through the cooking time. Standing time: 5min.
Roast pork (1.5 kg)	True Fan Cooking + MW	200	180 - 190	85 - 90	1	Turn the meat upside down after 30 min of the cooking time. Standing time: 2 - 5min.
Lasagne	Conventional Cooking + MW	200 - 300	170 - 190	30 - 40	1	Turn the container around halfway through the cooking time. Standing time: 2 - 5min.
Chicken (1 kg)	Turbo Grilling + MW	400	210 - 230	35 - 40	2	Turn the container around halfway through the cooking time. Standing time: 2 - 5min.

### Tips for the Microwave

Cooking/Defrosting results	Possible cause	Remedy
The food is too dry.	The power was too high. The time was too long.	Next time select a lower microwave power and a longer time.
The food is still not defrosted, hot or cooked after the end of cooking time.	The time was too short.	Set a longer time. Do not increase the microwave power.
The food is overheated at the edges but is still not ready in the middle.	The power was too high.	Next time select a lower microwave power and a longer time.

**Examples of cooking applications for power settings**

The data in the table is for guidance only.

Power setting	Use
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000 Watt</li> <li>• 900 Watt</li> <li>• 800 Watt</li> <li>• 700 Watt</li> </ul>	Heating liquids Searing at the start of the cooking process Cooking vegetables
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 600 Watt</li> <li>• 500 Watt</li> </ul>	Defrosting and heating frozen meals Heating one-plate meals Simmering stews Cooking egg dishes
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 400 Watt</li> <li>• 300 Watt</li> </ul>	Continuing to cook meals Cooking delicate food Heating baby food Simmering rice Heating delicate food Melting cheese, chocolate, butter
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 200 Watt</li> <li>• 100 Watt</li> </ul>	Defrosting meat, fish Defrosting cheese, cream, butter Defrosting fruit and cakes Defrosting bread

**Information for test institutes**

**Fast Grilling**

Preheat the empty oven for 3 minutes.

Grill with the maximum temperature setting.

Use the third shelf position.

Food	Grilling time (min)	
	1st side	2nd side
Toast	1 - 3	1 - 3

**Microwave function**

Food	Grilling time (min)	
	1st side	2nd side
Burgers	9 - 13	8 - 10

Tests according to IEC 60705.

Food	Power (Watts)	Quantity (kg)	Shelf position 1)	Time (min)	Comments
Sponge cake	600	0.475	Bottom	7 - 9	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.

Food	Power (Watts)	Quantity (kg)	Shelf position 1)	Time (min)	Comments
Meatloaf	400	0.9	2	25 - 32	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Egg custard	500	1	Bottom	18	-
Meat defrosting	200	0.5	Bottom	8 - 12	Turn the meat upside down halfway through the cooking time.

1) Use wire shelf unless otherwise specified.

**Microwave Combi function**

Tests according to IEC 60705.

Food	Function	Power (Watts)	Temperature (°C)	Shelf position 1)	Time (min)	Comments
Cake (0.7 kg)	True Fan Cooking + MW	100	180	2	29 - 31	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Potato gratin (1.1 kg)	Turbo Grilling + MW	400	180	1	40 - 45	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Chicken (1.1 kg)	Turbo Grilling + MW	200	200	1	45 - 55	Put the meat in round glass container and turn it upside down after 20 minutes of the cooking time.

1) Use wire shelf unless otherwise specified.

**Cooking tables**

For additional cooking tables please refer to the Recipe Book which you can find on the website [www.ikea.com](http://www.ikea.com). To find the proper

Recipe Book check the article number on the rating plate on the front frame of the oven cavity.

## Care and cleaning

**Warning!** Refer to Safety chapters.

### Notes on cleaning

 <p><b>Cleaning Agents</b></p>	Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild detergent.
	Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
	Clean stains with a mild detergent.

 <p><b>Everyday Use</b></p>	Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire. Clean the oven ceiling carefully from residue and fat.
	Do not store the food in the oven for longer than 20 minutes. Dry the cavity with a soft cloth after each use.

 <p><b>Accessories</b></p>	Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
	Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

### Stainless steel or aluminium ovens

Clean the oven door with a damp cloth or sponge only. Dry it with a soft cloth.

Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

### Cleaning the door gasket

Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the oven if the door gasket is damaged. Contact an Authorised Service Centre.

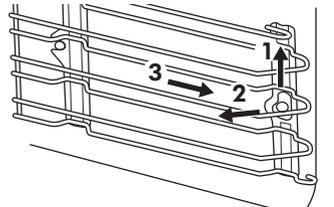
To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

### Removing the shelf supports

Before maintenance, make sure that the oven is cool. There is a risk of burns.

To clean the oven, remove the shelf supports.

1. Pull carefully the supports up and out of the front catch.



2. Pull the front end of the shelf support away from the side wall.

3. Pull the supports out of the rear catch. Install the shelf supports in the opposite sequence.

**Replacing the lamp**

Put a cloth on the bottom of the interior of the oven. It prevents damage to the lamp glass cover and the cavity.

**⚠ Warning!** Danger of electrocution! Disconnect the fuse before you replace the lamp. The lamp and the lamp glass cover can be hot.

**⚠ Caution!** Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Turn off the oven.
2. Remove the fuses from the fuse box or turn off the circuit breaker.
3. Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.
4. Clean the glass cover.
5. Replace the oven light bulb with a 25 W, 230 V (50 Hz), 300 °C heat resistant oven light bulb (connection type: G9).
6. Install the glass cover.

**Troubleshooting**

**⚠ Warning!** Refer to Safety chapters.

**What to do if...**

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The oven is turned off.	Turn on the oven.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is on.	Refer to "Automatic switch-off".
The oven does not heat up.	The Child Lock is on.	Refer to "Using the Child Lock".
The oven does not heat up.	The door is not closed correctly.	Fully close the door.
The oven does not heat up.	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.

Problem	Possible cause	Remedy
The display shows an error code that is not in this table.	There is an electrical fault.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn off the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and turn it on again.</li> <li>• If the display shows the error code again, contact an Authorised Service Centre.</li> </ul>
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.

**Service data**

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the oven cavity. Do not remove the rating plate from the oven cavity.

We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)	.....
Product number (PNC)	.....
Serial number (S.N.)	.....

**Technical data**

**Technical data**

Dimensions (internal)	Width Height Depth	480 mm 217 mm 411 mm
Usable volumes	43 l	
Area of baking tray	1424 cm <sup>2</sup>	
Top heating element	1900 W	
Bottom heating element	1000 W	
Grill	1900 W	
Ring	1650 W	

Total rating	3000 W
Voltage	220 - 240 V
Frequency	50 Hz
Number of functions	17

## Energy efficiency

### Energy saving



The oven contains features which help you save energy during everyday cooking.

### General hints

Make sure that the oven door is closed properly when the oven operates. Do not open the door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal dishes to improve energy saving, but only when you use a non-microwave function.

When possible, do not preheat the oven before you put the food inside.

When the cooking duration is longer than 30 minutes, reduce the oven temperature to minimum 3 - 10 minutes before the end of the cooking time, depending on the duration of the cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare few dishes at one time.

### Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

### Residual heat

If a programme with the Duration or End Time selection is activated and the cooking time is longer than 30 minutes, the heating elements automatically deactivate earlier in some oven functions.

The fan and lamp continue to operate.

### Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

### Cooking with the lamp off

Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

## Environmental concerns

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

## IKEA guarantee

### How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for 5 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 EU guidelines (Nr. 99/44/EG) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

### What will IKEA do to correct the problem?

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

### What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating

instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electro-chemical 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 their home or other 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 this guarantee.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA

service provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the service provider or its authorized service partner will re-install the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

This restriction 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 covers or exceed local 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 Service for IKEA appliances:**

Please do not hesitate to contact IKEA After Sales Service to:

1. make a service request under this guarantee;
2. ask for clarification on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture. The service won't provide clarifications related to:
  - the overall IKEA kitchen installation;
  - connections to electricity (if machine comes without plug and cable), to water and to gas since they have to be executed by an authorized service engineer.

3. ask for clarification on user manual contents and specifications of the IKEA appliance.

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Manual section of this booklet 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 contacts and relative national phone numbers.

**i** In order to provide you with a quicker service, we recommend that you use the specific phone numbers listed at the end of this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance you need an assistance for. Before calling us, assure that you have to hand the IKEA article number (8 digit code) and the Serial Number (8 digit code that can be found on the rating plate) for the appliance of which you need our assistance.

**i** **SAVE THE SALES RECEIPT!** It is your proof of purchase and required for the guarantee to apply. Note that the receipt reports also the IKEA article name and 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 our nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

## Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	35	Zusatzfunktionen	53
Sicherheitsanweisungen	39	Tipps und Hinweise	55
Montage	42	Reinigung und Pflege	62
Gerätebeschreibung	43	Fehlersuche	64
Bedienfeld	43	Technische Daten	65
Vor der ersten Inbetriebnahme	45	Energieeffizienz	66
Täglicher Gebrauch	46	Informationen zur Entsorgung	67
Uhrfunktionen	50	IKEA Garantie	68
Automatikprogramme	51		
Verwendung des Zubehörs	52		

Änderungen vorbehalten.

## Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Der Hersteller ist nicht dafür verantwortlich, wenn eine fehlerhafte Montage oder Verwendung Verletzungen oder Schäden verursacht. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung griffbereit auf.

## Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.

- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels kann nur von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Metallteile im Garraum können einen Lichtbogen erzeugen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Wenn die Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn es von einer kompetenten Person repariert wurde.
- Nur eine qualifizierte Fachkraft darf Wartungs- oder Reparaturarbeiten ausführen, die Entfernung einer Abdeckung beinhalten, die Schutz vor der Mikrowellenenergie bietet.
- Erhitzen Sie keine Flüssigkeiten und andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie können explodieren.
- Verwenden Sie beim Garen in der Mikrowelle keine Metallbehälter für Speisen und Getränke. Diese Vorgabe gilt nicht, wenn der Hersteller Angaben zur Größe und Form der Metallbehälter, die geeignet für das Garen in der Mikrowelle sind, zur Verfügung gestellt hat.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.

- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, behalten Sie das Gerät im Auge, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum Erhitzen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidungsstücken und das Erhitzen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entflammungen oder Bränden führen.
- Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie beim Umgang mit dem Behälter vorsichtig.
- Der Inhalt von Saugflaschen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier mit Schale und ganze, hart gekochte Eier dürfen nicht im Gerät erhitzt werden, da sie explodieren können, auch nachdem die Erhitzung in der Mikrowelle beendet ist.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und alle Speisereste entfernt werden.
- Wird das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirkt und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

## Sicherheitsanweisungen

### Montage

**⚠️ WARNUNG!** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	444 (460) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	455 mm
Höhe der Geräterückseite	440 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm

Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	882 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	3.5x25 mm

### Elektrischer Anschluss

**⚠️ WARNUNG!** Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.

- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraub Sicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Heizen Sie das Gerät nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.



**WARNUNG!** Risiko von Schäden am Gerät.

## Gebrauch



**WARNUNG!** Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

## Reinigung und Pflege

**⚠️ WARNUNG!** Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Wischen Sie den Innenraum und die Tür nach jeder Benutzung trocken. Der während des Gerätebetriebs entstandene Dampf kondensiert auf den Wänden des Garraums und kann zur Korrosion führen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- und Lebensmittelrückstände im Gerät können einen Brand und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion genutzt wird.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.

## Verwendung von Glasgeschirr

Wird Glasgeschirr nicht mit der gebührenden Vorsicht behandelt, kann dies zum Zerbrennen, zum Abplatzen, zur Rissbildung oder zu tiefen Kratzern führen:

- Gießen Sie kein kaltes Wasser oder sonstige kalte Flüssigkeiten auf das Glasgeschirr, weil ein plötzlicher Temperaturabfall zu einem spontanen Zerbrennen führen kann. Glassplitter können sehr scharf und schwer zu finden sein.
- Stellen Sie kein heißes Glasgeschirr auf nasse oder kalte Oberflächen, direkt auf eine Arbeitsplatte oder Metalloberfläche oder in die Spüle und verwenden Sie

keine nassen Tücher zur Handhabung von Glasgeschirr.

- Glasgeschirr mit Macken, Rissen oder tiefen Kratzern darf nicht verwendet oder repariert werden.
- Achten Sie darauf, mit Glasgeschirr nicht gegen harte Objekte zu stoßen oder mit Haushaltsutensilien dagegen zu kommen.
- Wärmen Sie leeres oder fast leeres Glasgeschirr nicht in der Mikrowelle auf, und überhitzen Sie kein Öl und keine Butter in der Mikrowelle (verwenden Sie die kürzest mögliche Garzeit).

Lassen Sie heißes Glasgeschirr auf einem Kühlgestell, einem Topflappen oder einem trockenen Tuch abkühlen. Achten Sie vor dem Abwaschen, Kühlen oder Gefrieren darauf, dass das Glasgeschirr kühl genug ist.

Handhaben Sie Glasgeschirr (einschließlich Geschirr mit Silikon-Griffflächen) nie ohne trockene Topflappen.

Vermeiden Sie eine Fehlbedienung der Mikrowelle (d.h. einen Betrieb ohne Beladung oder mit zu geringer Beladung).

## Innenbeleuchtung

**⚠️ WARNUNG!** Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

## Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.

- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

**Entsorgung**

 **WARNUNG!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

- Entfernen Sie die Tür, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.

• **Verpackungsmaterial**

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial über die dafür vorgesehenen Behälter Ihres Abfallentsorgungsunternehmens.

**Montage**

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

**Montage**

 Beachten Sie bei der Installation die Montageanleitung.

**Elektroinstallation**

 **WARNUNG!** Der elektrische Anschluss muss von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

 Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der in den Sicherheitshinweisen beschriebenen Sicherheitsvorkehrungen entstehen.

Der Backofen wird nur mit einem Netzkabel geliefert.

**Kabel**

Einsetzbare Kabeltypen für Montage oder Austausch:

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

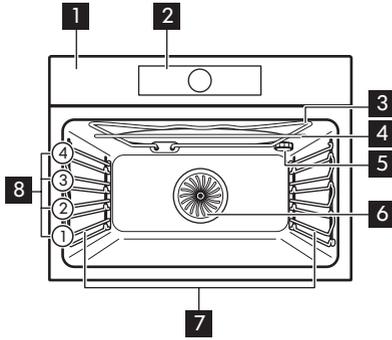
Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung auf dem Typenschild. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm <sup>2</sup> )
maximal 1380	3 x 0.75
maximal 2300	3 x 1
maximal 3680	3 x 1.5

Die Erdleitung (gelb/grünes Kabel) muss 2 cm länger sein als die Phasenleitung und der Nullleiter (blaues und braunes Kabel).

# Gerätebeschreibung

## Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Elektronischer Programmspeicher
- 3 Grillstufe
- 4 Mikrowellengenerator
- 5 Backofenbeleuchtung
- 6 Ventilator
- 7 Einhängegitter, herausnehmbar
- 8 Einschubebenen

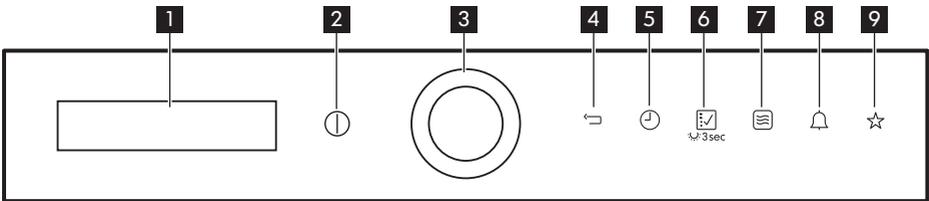
## Zubehör

- **Kombirost** x 1  
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech** x 1

- Für Kuchen und Plätzchen.
- **Untere Glasplatte der Mikrowelle** x 1  
Für den Mikrowellenmodus.

# Bedienfeld

## Elektronischer Programmspeicher

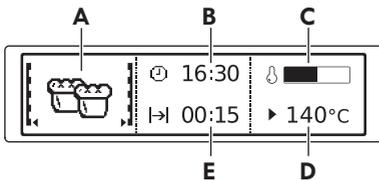


Bedienen Sie den Ofen über die Sensorfelder.

	Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
1	-	Display	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
2		EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Ofens.

	Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
3		OK und Drehschalter + cMikrowelle Schnellstart	Bestätigen der Auswahl oder Einstellung. Zum Auswählen den Drehschalter drehen. Drücken, um die Mikrowellenfunktion um 30 Sekunden zu verlängern.
4		Zurück-Taste	Menünavigation eine Ebene zurück. 3 Sekunden gedrückt halten, um das Hauptmenü anzuzeigen.
5		Uhr- und Zusatzfunktionen	Zum Einstellen verschiedener Funktionen. Bei aktivierter Ofenfunktion das Sensorfeld zur Einstellung des Timers oder der Funktionen Tastensperre, Favoriten, Heat + Hold, Set + Go drücken.
6		Ofenfunktionen oder Koch-Assistent	Einmal drücken, um das Menü Ofenfunktionen aufzurufen. Drücken Sie die Taste nochmals, um zu Koch-Assistent zu wechseln. Berühren Sie zum Ein- oder Ausschalten der Backofenbeleuchtung  3 Sekunden.
7		Mikrowellenfunktion	Einschalten der Mikrowellenfunktion. Wenn die Mikrowellenfunktion im Kombi-Modus länger als 7 Minuten mit der Funktion Dauer verwendet wird, beträgt die Mikrowellenleistung maximal 600 W.
8		Kurzzeit-Wecker	Einstellen der Funktion Kurzzeit-Wecker.
9		Favoriten	Speichern und Aufrufen der bevorzugten Programme.

Display



- A. Ofen- oder Mikrowellenfunktion
- B. Tageszeit
- C. Aufheiz-Anzeige
- D. Temperatur oder Leistung der Mikrowelle
- E. Die Dauer oder das Ende einer Funktion

Weitere Anzeigen auf dem Display:

Symbol	Funktion	
	Kurzzeit-Wecker	Die Funktion ist eingeschaltet.
	Tageszeit	Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Symbol	Funktion	
	Dauer	Im Display wird die erforderliche Gardauer angezeigt.
	Ende	Das Display zeigt die Uhrzeit an, zu der die Gardauer endet.
	Temperatur	Das Display zeigt die Temperatur an.
	Zeitanzeige	Das Display zeigt an, wie lange die Ofenfunktion in Betrieb ist.
	Aufheiz-Anzeige	Das Display zeigt die Temperatur im Backofen an.
	Schnellaufheizung	Die Funktion ist eingeschaltet. Sie verkürzt die Aufheizzeit.
	Gewichtsautomatik	Das Display zeigt, dass die Gewichtsautomatik eingeschaltet ist, oder dass das Gewicht geändert werden kann.
	Heat + Hold	Die Funktion ist eingeschaltet.

## Vor der ersten Inbetriebnahme

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Erste Reinigung

Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.

 Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie den Backofen und die Zubehörteile vor der ersten Inbetriebnahme. Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

### Erstanschluss

Nach dem Netzanschluss oder nach einem Stromausfall müssen die Sprache, der Kontrast und die Helligkeit des Displays sowie die Uhrzeit eingestellt werden.

1. Nehmen Sie die Einstellungen mit dem Drehschalter vor.
2. Mit <sub>4:30</sub> bestätigen.

### Vorheizen

Heizen Sie den Backofen vor der ersten Inbetriebnahme vor, während sich nur die Kombiroste und Backbleche darin befinden. Die untere Glasplatte der Mikrowelle muss zuvor entfernt werden.

1. Stellen Sie die Funktion Ober-/Unterhitze  und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie den Backofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion Heißluft  und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie den Backofen 15 Minuten lang eingeschaltet.

Das Zubehör kann heißer werden als bei normalem Gebrauch. Der Backofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch

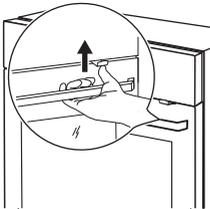
verströmen. Sorgen Sie für eine ausreichende Raumbelüftung.

### Verwenden der mechanischen Kindersicherung

Der Backofen besitzt eine eingebaute Kindersicherung. Sie befindet sich auf der rechten Seite des Backofens unterhalb des Bedienfelds.

Öffnen der Tür mit Kindersicherung:

1. Ziehen Sie am Griff der Kindersicherung und halten Sie ihn hoch, siehe Abbildung.



2. Öffnen Sie die Tür.

Schließen Sie dann die Backofentür, ohne an der Kindersicherung zu ziehen.

Zum Entfernen der Kindersicherung, öffnen Sie die Backofentür und entfernen Sie die Kindersicherung mit einem Torxschlüssel. Der Torxschlüssel befindet sich im Beipack.

Schrauben Sie die Schraube nach Entfernung der Kindersicherung wieder in das Loch.

**⚠️ WARNUNG!** Achten Sie darauf, das Bedienfeld nicht zu zerkratzen.

## Täglicher Gebrauch

**⚠️ WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Navigation in den Menüs

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Drehen Sie den Drehschalter im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn, um eine Menüoption auszuwählen.
3. Drücken Sie  $\triangleright_{+30}$ , um das Untermenü aufzurufen oder die Einstellung zu bestätigen.

**i** Mit  $\leftarrow$  können Sie von jedem Punkt aus zurück in das Hauptmenü springen.

### Überblick über die Menüs

Hauptmenü

Symbol/Menüpunkt	Anwendung
Ofenfunktionen	Liste der Ofenfunktionen.
Koch-Assistent	Liste mit Automatikprogrammen. Die Rezepte für diese Programme befinden sich im Rezeptbuch.
Favoriten	Liste mit Ihren bevorzugten Garprogrammen.
Grundeinstellungen	Zum Konfigurieren des Geräts.

Symbol/Menüpunkt	Anwendung
☆ Sonderfunktionen	Liste der zusätzlichen Ofenfunktionen.

Untermenü von: Grundeinstellungen

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
🕒 Tageszeit einstellen	Einstellen der aktuellen Uhrzeit.
🕒 Zeitanzeige	Steht diese Funktion auf EIN, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.
🔥>> Schnellaufheizung	Steht diese Funktion auf EIN, verkürzt sich die Aufheizzeit.
⏏ Set + Go	Einstellen einer Funktion und spätere Aktivierung durch Drücken auf ein Symbol auf dem Bedienfeld.
🔥➔ Heat + Hold	Warmhalten von Speisen für 30 Minuten nachdem der Garvorgang beendet ist.
🕒 Zeitverlängerung	Ein- und Ausschalten der Funktion Zeitverlängerung.
🌓 Kontrast der Anzeige	Stufenweises Einstellen des Kontrastes der Anzeige.
☀️ Helligkeit	Stufenweises Einstellen der Helligkeit der Anzeige.
🇩🇪 Sprache Einstellen	Einstellen der Sprache für die Anzeige.

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
🔊 Lautstärke	Einstellen der Lautstärke für Tastentöne und Signale.
🎵 Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Der Ton des Sensorfelds Ein/Aus lässt sich nicht ausschalten.
🔔 Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
i Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.
🔄 Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.

**Ofenfunktionen**

Ofenfunktion	Anwendung
🌀 Heißluft	Zum Backen auf bis zu 2 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Temperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
— Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
🍕 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden. Wählen Sie die Funktion und stellen Sie eine Temperatur von 130 °C bis 230 °C ein.

Ofenfunktion	Anwendung
 Niedertemperaturgaren	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte wie Pommes frites, Kroketten und Frühlingsrollen schön knusprig werden.
 Grill	Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Schnelles Grillen	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratinieren und Überbacken.

**Sonderfunktionen**

Ofenfunktion	Anwendung
 Brot backen	Zum Backen von Brot.
 Überbacken	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Überbacken.

Ofenfunktion	Anwendung
 Gärstufe	Zum Gehenlassen von Hefeteig vor dem Backen. Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus.
 Teller wärmen	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse, z.B. Gurken.
 Dörren	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
 Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte. Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus.

**Einstellen einer Ofenfunktion**

1. Entfernen Sie die Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas.
2. Schalten Sie den Backofen ein.
3. Wählen Sie das Menü Ofenfunktionen.
4. Drücken Sie  $\blacktriangleright_{4:30}$  zur Bestätigung.
5. Wählen Sie eine Ofenfunktion.
6. Drücken Sie  $\blacktriangleright_{4:30}$  zur Bestätigung.
7. Stellen Sie die Temperatur ein.
8. Drücken Sie  $\blacktriangleright_{4:30}$  zur Bestätigung.

**Mikrowellenfunktionen**

Funktionen	Beschreibung
Mikrowelle	Die Wärme wird direkt im Gargut erzeugt. Verwenden Sie diese zum Erwärmen von Gerichten und Getränken, zum Auftauen von Fleisch oder Früchten oder zum Garen von Gemüse und Fisch.
Kombi	Wird für den gemeinsamen Betrieb der Ofenfunktion und der Mikrowelle verwendet. Dient dem schnelleren Garen und Bräunen. Die Höchstleistung für diese Funktion beträgt 600 W.
Schnellstart	Verwenden Sie diese Funktion, um durch einmaliges Berühren des Symbols  die Mikrowellenfunktion bei maximaler Mikrowellenleistung und kürzerer Betriebszeit einzuschalten. 30 Sekunden.

**Einstellen der Mikrowellenfunktion**

1. Entfernen Sie alle Zubehöerteile.
2. Setzen Sie die Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas ein.
3. Schalten Sie den Backofen ein.
4. Drücken Sie , um die Mikrowellenfunktion einzuschalten.
5. Drücken Sie . Die Funktion Dauer wird auf 30 Sekunden eingestellt, und der Mikrowellenbetrieb wird gestartet.

 Jeder Druck von  erhöht die Dauer der Funktion Dauer um 30 Sekunden.

 Wenn  nicht gedrückt wird, wird der Ofen nach 20 Sekunden ausgeschaltet.

6. Drücken Sie  zum Einstellen der Funktion Dauer. Siehe „Einstellen der Uhrfunktionen“.

 Die maximale Einstellung für die Dauer beträgt 90 Minuten.

 Drücken Sie , um die Mikrowellenleistung zu ändern. Drücken Sie , um die Dauer zu ändern. Nehmen Sie die Einstellungen mit dem Drehschalter vor.

7. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Die Mikrowellenfunktion wird automatisch

ausgeschaltet. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal abzustellen.

 Drücken Sie  zum Ausschalten der Mikrowellenfunktion.

 Wenn Sie  drücken oder die Tür öffnen, wird die Funktion ausgeschaltet. Um die Funktion wieder einzuschalten, drücken Sie .

**Einstellen der Kombi-Funktion**

1. Entfernen Sie die Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein. Mehr Informationen hierzu finden Sie unter „Einstellen einer Ofenfunktion“.
3. Drücken Sie , und führen Sie dieselben Schritte durch wie beim Einstellen der Mikrowellenfunktion.

 Bei einigen Funktionen startet die Mikrowelle, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Funktionen, die nicht als Kombi-Funktion zur Verfügung stehen: Favoriten, Ende, Set + Go, Heat + Hold.

**Einstellen der Mikrowellen-Schnellstartfunktion**

1. Drücken Sie, falls erforderlich, , um den Ofen auszuschalten.

2. Drücken Sie , um die Schnellstartfunktion einzuschalten..

Mit jedem Druck um  wird die Dauer um 30 Sekunden erhöht.

 Sie können die Mikrowellenleistung ändern (siehe Kapitel „Einstellen der Mikrowellenfunktion“).

3. Drücken Sie  zur Einstellung der Zeit für die Funktion Dauer. Siehe Kapitel „Uhrfunktionen“, Einstellen der Uhrfunktionen.

**Aufheiz-Anzeige**

Der Balken leuchtet im Display auf, sobald Sie eine Ofenfunktion einschalten. Der Balken zeigt an, dass die Temperatur ansteigt. Wenn die Temperatur erreicht

wurde, ertönt der Summer 3-mal, der Balken blinkt und erlischt.

**Schnellaufheizung**

Diese Funktion verkürzt die Aufheizzeit.

 Geben Sie kein Gargut in den Backofen, wenn die Funktion Schnellaufheizung eingeschaltet ist.

Diese Funktion ist nicht für alle Ofenfunktionen verfügbar.

**Restwärme**

Sobald Sie den Backofen ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

**Uhrfunktionen**

**Tabelle der Uhrfunktionen**

Uhrfunktion	Anwendung
 Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns (max. 2 Std. 30 Min.). Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Schalten Sie die Funktion durch Drücken von  ein. Stellen Sie mit dem Drehschalter die Minuten ein und drücken Sie zum Starten  .
 Dauer	Einstellen der Einschalt-dauer des Ofens (max. 23 Std. 59 Min.).
 Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion (max. 23 Stunden 59 Minuten).

5 Sekunden nachdem Sie die Zeit für eine Uhrfunktion eingestellt haben wird diese Zeit heruntergezählt.

 Benutzen Sie die Uhrfunktionen Dauer, Ende, schaltet der Ofen die Heizelemente nach 90 % der eingestellten Zeit aus. Mit der vorhandenen Restwärme wird der Garvorgang fortgesetzt, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist (3 bis 20 Minuten).

**Einstellen der Uhrfunktionen**

 Bevor Sie die Funktionen Dauer, Ende nutzen, müssen Sie die Ofenfunktion und Temperatur festlegen. Der Ofen schaltet automatisch ab. Sie können die Funktionen Dauer und Ende gleichzeitig verwenden, wenn der Ofen zu einem bestimmten späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis im Display die gewünschte Uhrfunktion und das entsprechende Symbol angezeigt werden.
3. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit dem Drehschalter ein.
4. Mit  bestätigen.  
Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton. Der Ofen schaltet sich ab. Im Display erscheint eine Meldung.
5. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal abzustellen.

### Heat + Hold

Voraussetzungen für die Funktion:

- Die eingestellte Temperatur beträgt mehr als 80 °C.
- Die Funktion Dauer ist eingestellt.

Die Funktion Heat + Hold hält zubereitete Speisen 30 Minuten bei 80 °C warm. Sie wird nach Ablauf des Back- oder Bratvorgangs eingeschaltet.

Sie können die Funktion im Menü Grundeinstellungen ein- oder ausschalten.

1. Schalten Sie den Backofen ein.

2. Wählen Sie die Ofenfunktion.
3. Stellen Sie eine höhere Temperatur als 80 °C ein.
4. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display Heat + Hold anzeigt.
5. Drücken Sie  zur Bestätigung. Nach Ablauf der Funktion ertönt ein Signalton.

### Zeitverlängerung

Die Funktion Zeitverlängerung bewirkt, dass die Ofenfunktion nach Ablauf von Dauer weiterläuft.

-  Anwendbar auf alle Ofenfunktionen mit Dauer oder Gewichtsautomatik.

1. Nach Ablauf der Gardauer ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol.

Im Display erscheint die Meldung.

2. Drücken Sie  zur Bestätigung oder  zum Abbrechen.
3. Stellen Sie die Dauer der Funktion ein.
4. Drücken Sie .

## Automatikprogramme

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Rezepte online

-  Sie finden die Rezepte für die Automatikprogramme dieses Backofens auf der Website [www.ikea.com](http://www.ikea.com). Um das richtige Rezeptbuch zu finden, suchen Sie die Artikelnummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

### Koch-Assistent

Der Ofen stellt eine Reihe von Rezepten zur Verfügung, die Sie verwenden können. Die Rezepte sind fest einprogrammiert und können nicht geändert werden.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü Koch-Assistent. Drücken Sie  zur Bestätigung.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Drücken Sie  zur Bestätigung.
4. Wählen Sie ein Rezept aus. Drücken Sie .

**i** Wenn Sie die Funktion Manuell verwenden, benutzt das Gerät automatische Einstellungen. Diese können Sie ändern. Gehen Sie dazu wie für andere Funktionen beschrieben vor.

**Koch-Assistent mit Gewichtsautomatik**

Bei dieser Funktion wird die Gardauer automatisch berechnet. Dazu muss das Gewicht des Garguts eingegeben werden.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü Koch-Assistent. Mit  $\triangleright_{+30}$  bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Mit  $\triangleright_{+30}$  bestätigen.

4. Stellen Sie das Gewicht der Lebensmittel mit dem Drehschalter ein. Mit  $\triangleright_{+30}$  bestätigen.

Das Automatikprogramm startet.

5. Sie können das Gewicht jederzeit ändern. Ändern Sie das Gewicht mit dem Drehschalter.
6. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal abzustellen.

**i** Bei einigen Programmen muss das Gargut nach 30 Minuten gewendet werden. Im Display wird eine Erinnerungsmeldung angezeigt.

**Verwendung des Zubehörs**

**⚠** **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

**Einsetzen des Zubehörs**

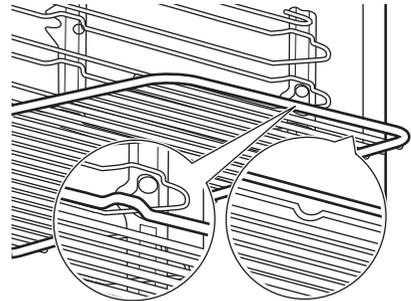
Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material. Siehe Kapitel „Ratschläge und Tipps“, geeignetes Kochgeschirr und Materialien für die Mikrowelle.

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

**Kombirost:**

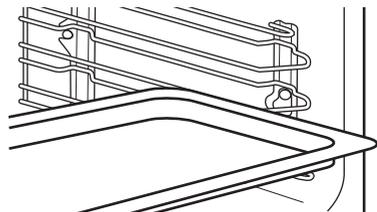
Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter mit

den Füßen nach unten zeigend.



**Backblech:**

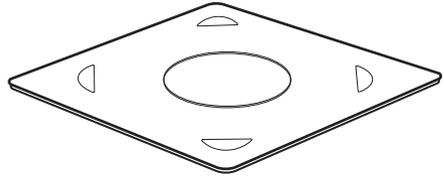
Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



**Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas:**

Verwenden Sie die untere Glasplatte der Mikrowelle nur zusammen mit der Mikrowellenfunktion. Sie ist nicht für die kombinierte Mikrowellenfunktion geeignet (z. B. Grillen mit der Mikrowelle). Stellen Sie das Zubehörteil auf den Boden des Garraums. Sie können die Lebensmittel direkt auf die untere Glasplatte der

Mikrowelle legen.



## Zusatzfunktionen

### Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie Dauer, Temperatur oder Ofenfunktion speichern. Diese können Sie über das folgende Menü abrufen: Favoriten. Sie können 20 Programme speichern.

- i** Sie können Mikrowelle und Mikrowellen-Kombi-Funktionen nicht als bevorzugte Programme speichern.

### Speichern eines Programms

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm ein:
3. Drücken Sie  $\odot$  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: SPEICHERN.
4. Mit  $\triangleright_{30}$  bestätigen.  
Im Display wird der erste freie Speicherplatz angezeigt.
5. Mit  $\triangleright_{30}$  bestätigen.
6. Geben Sie den Namen für das Programm ein.  
Der erste Buchstabe blinkt.
7. Ändern Sie den Buchstaben mit dem Drehschalter.
8. Drücken Sie  $\triangleright_{30}$ .  
Der nächste Buchstabe blinkt.
9. Wiederholen Sie bei Bedarf Schritt 7.
10. Zum Speichern halten Sie  $\triangleright_{30}$  gedrückt. Sie können einen Speicherplatz auch überschreiben. Wenn das Display den ersten freien Speicherplatz anzeigt, benutzen Sie

den Drehschalter und drücken Sie  $\triangleright_{30}$ , um ein bestehendes Programm zu überschreiben.

Den Namen des Programms können Sie in folgendem Menü ändern: Programm umbenennen.

### Einschalten des Programms

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü Favoriten.
3. Drücken Sie  $\triangleright_{30}$  zur Bestätigung.
4. Wählen Sie den Namen Ihres bevorzugten Programms.
5. Drücken Sie  $\triangleright_{30}$  zur Bestätigung.

### Verwenden der Kindersicherung

Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann der Ofen nicht versehentlich eingeschaltet werden.

1. Drücken Sie  $\odot$ , um das Display einzuschalten.
2. Halten Sie  $\odot$  und  $\star$  gleichzeitig gedrückt, bis auf dem Display eine Meldung .

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

### Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion. Sie lässt sich nur bei eingeschaltetem Backofen einschalten.

1. Schalten Sie den Backofen ein.

2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein oder nehmen Sie eine Einstellung vor.
3. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Tastensperre.
4. Mit  bestätigen.  
Drücken Sie  zum Ausschalten der Funktion. Im Display erscheint eine Meldung.  
Drücken Sie  erneut und dann  zur Bestätigung.

-  Wenn Sie den Ofen ausschalten, wird die Funktion auch ausgeschaltet.

### Set + Go

Mit der Funktion können Sie eine Ofenfunktion (oder ein Programm) einstellen und diese später durch Berühren eines beliebigen Symbols einschalten.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
3. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Dauer.
4. Stellen Sie die Dauer ein.
5. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Set + Go.
6. Mit  bestätigen.

Berühren Sie ein beliebiges Symbol (außer ) zum Starten der Funktion Set + Go. Die eingestellte Ofenfunktion wird gestartet.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal.

- 
- Während die Ofenfunktion in Betrieb ist, ist Tastensperre eingeschaltet.
  - Mit dem Menü Grundeinstellungen können Sie die Funktion Set + Go ein- und ausschalten.

### Abschaltautomatik

Der Backofen wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

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

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen Backofenbeleuchtung, Dauer, Ende.

### Helligkeit des Displays

Die Helligkeit des Displays ändert sich in zwei Stufen:

- Nachthelligkeit - Ist der Ofen ausgeschaltet, verringert sich die Helligkeit des Displays zwischen 22:00 and 06:00 Uhr.
- Tageshelligkeit:
  - Wenn der Backofen eingeschaltet ist.
  - Wenn Sie eines der Symbole während der Nachthelligkeit berühren (außer EIN/AUS), schaltet das Display für die nächsten 10 Sekunden auf Tageshelligkeit um.

### Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Backofens kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

### Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Ofens oder defekte Bestandteile können zu einer gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung des Backofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

## Tipps und Hinweise

### Garempfehlungen

Muss der Backofen vorgeheizt werden, nehmen Sie die Kombiroste und Backbleche aus dem Garraum, um ihn schneller aufzuheizen.

Der Backofen hat vier Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Garraums aus gezählt.

Der Backofen ist mit einem speziellen System ausgestattet, das die Luft zirkulieren lässt und den Dampf ständig wiederverwendet. Mit diesem System macht das Garen mit Dampf Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Gardauer und Energieverbrauch werden dabei auf ein Minimum reduziert.

Beim Garen kann sich Feuchtigkeit im Backofen oder an den Glastüren niederschlagen. Beim Öffnen der Backofentür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät stehen.

Wenn der Backofen abgekühlt ist, reinigen Sie den Garraum mit einem feuchten, weichen Tuch.

### Backen von Kuchen

Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.

Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

### Garen von Fleisch und Fisch

Lassen Sie das Fleisch vor dem Anschneiden etwa 15 Minuten ruhen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.

Um die Rauchbildung beim Braten im Backofen zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in die Brat- und Fettpfanne. Um die Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist, erneut Wasser in die Brat- und Fettpfanne.

### Mikrowellenempfehlungen

Legen Sie die Speise auf die untere Glasplatte der Mikrowelle auf dem Garraumboden.

Lebensmittel nach der Hälfte der Auftau- und Garzeit wenden oder umrühren.

Decken Sie das Gericht zum Garen und Aufwärmen ab.

Stellen Sie einen Löffel in die Flasche oder das Glas, wenn Sie Getränke erwärmen, um eine bessere Hitzeverteilung zu erreichen.

Geben Sie die Speisen ohne Verpackung in den Ofen. Fertiggerichte in Verpackungen können nur in den Ofen gegeben werden, wenn die Verpackung mikrowellengeeignet ist (prüfen Sie die Informationen auf der Verpackung).

### Speisezubereitung in der Mikrowelle

Garen Sie Speisen abgedeckt. Speisen nur dann ohne Abdeckung garen, wenn eine Kruste gewünscht ist.

Übergaren Sie die Speisen nicht, indem Sie die Leistung zu hoch und die Zeit zu lang einstellen. Die Speise kann austrocknen, verbrennen oder einen Brand verursachen.

Der Ofen eignet sich nicht zum Kochen von Eiern in der Schale oder zum Zubereiten von Schnecken im Schneckenhaus, da diese platzen können. Stechen Sie das Eigelb oder Spiegelei an, bevor sie es erwärmen.

Stechen Sie Speisen mit Haut oder Schale mehrfach an, bevor Sie sie garen.

Gemüse in gleich große Stücke schneiden.

Flüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Rühren Sie das Gericht vor den Servieren um.

Nachdem Sie den Backofen ausgeschaltet haben, nehmen Sie das Gericht heraus und lassen Sie es ein paar Minuten stehen.

**Auftauen in der Mikrowelle**

Tiefgekühlte Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und auf einen kleinen umgedrehten Teller geben, der auf einem Behälter steht, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann. Alternativ kann auch ein Abtaugitter oder ein Plastiksieb verwendet werden.

Bereits angetaute Stücke nacheinander herausnehmen.

Durch Einstellen einer höheren Mikrowellenleistung kann Obst und Gemüse ohne vorheriges Auftauen gegart werden.

**Mikrowellene geeignetes Kochgeschirr und Materialien**

Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Kochgeschirr und Materialien. Siehe Tabelle unten.

Kochgeschirr/Material	Mikrowellenfunktion		Mikrowellen-Kombifunktion
	Auftauen	Erwärmen, Garen	
Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓
Nicht feuerfestes Glas und Porzellan ohne Verzierung aus Silber, Gold, Platin oder Metall	✓	X	X
Glas- und Glaskeramik aus hitze-/ frostbeständigem Material	✓	✓	✓
Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltiger Glasur	✓	✓	X
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z.B. auf den Griffen	X	X	X
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C (überprüfen Sie die Angaben auf dem Kunststoffbehälter vor der Verwendung)	✓	✓	X
Pappe, Papier	✓	X	X
Frischhaltefolie	✓	X	X
Bratfolie mit mikrowellene geeignetem Verschluss (überprüfen Sie die Angaben auf der Verpackung der Folie vor der Verwendung)	✓	✓	X
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	X	X	✓

Kochgeschirr/Material	Mikrowellenfunktion		Mikrowellen-Kombi-funktion
	Auftauen	Erwärmen, Garen	
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet (überprüfen Sie die Angaben auf der Form vor der Verwendung)	X	X	✓
Backblech	X	X	X
Kombirost	X	X	✓
Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas	✓	✓	X
Kochgeschirr für die Mikrowelle, z.B. Crisp-Platte	X	✓	X

**Auftauen in der Mikrowelle**

Speise	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)
Steak (0,2 kg)	100	5 - 7	5 - 10
Hackfleisch (0,5 kg)	200	8 - 12	5 - 10
Hähnchen (1 kg)	100	30 - 35	10 - 20
Hähnchenbrust (0,15 kg)	100	5 - 9	10 - 15
Hähnchenschenkel (0,15 kg)	100	5 - 9	10 - 15
Fisch (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10
Fischfilets (0,5 kg)	100	12 - 15	5 - 10
Butter (0,25 kg)	100	4 - 6	5 - 10
Geriebener Käse (0,2 kg)	100	2 - 4	10 - 15
Hefekuchen (1 Stück)	200	2 - 3	15 - 20
Käsekuchen (1 Stück)	100	2 - 4	15 - 20
Trockener Kuchen (z. B. Rührkuchen) (1 Stück)	200	2 - 4	15 - 20
Brot (1 kg)	200	15 - 18	5 - 10
Geschnittenes Brot (0,2 kg)	200	3 - 5	5 - 10

Speise	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)
Brötchen (4 Stück)	200	2 - 4	2 - 5
Obst (0,25 kg)	100	5 - 10	10 - 15

**Aufwärmen**

Speise	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)
Babynahrung in Gläsern (0,2 kg); rühren und Temperatur prüfen	300	1 - 2	-
Babymilch (180 ml); geben Sie den Löffen in die Flasche, rühren Sie um und prüfen Sie die Temperatur	600	0:20 - 0:40	-
Fertiggericht (0,5 kg)	600	6 - 9	2 - 5
Tiefgefrorene Fertiggerichte (0,5 kg)	400	10 - 15	2 - 5
Milch (200 ml)	1000	1 - 1:30	-
Wasser (200 ml)	1000	1:30 - 2	-
Soße (200 ml)	600	1 - 3	-
Suppe (300 ml)	600	3 - 5	-

**Auftauen**

Speise	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)
Schokolade/Schokoladenkuvertüre (0,15 kg)	300	2 - 4	-
Butter (0,1 kg)	400	0:30 - 1:30	-

**Speisezubereitung in der Mikrowelle**

Garen

Speise	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)
Fisch (0,5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Fischfilets (0,5 kg)	400	4 - 7	2 - 5
Gemüse, frisch (0,5 kg + 50 ml Wasser)	600	5 - 15	-

Speise	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)
Gemüse, gefroren (0,5 kg + 50 ml Wasser)	600	10 - 20	-
Pellkartoffeln (0,5 kg)	600	7 - 10	-
Reis (0,2 kg + 400 ml Wasser)	600	15 - 18	-
Popcorn	1000	1:30 - 3	-

**Mikrowellen-Kombifunktion**

Dient dem schnelleren Garen und gleichzeitigen Bräunen.

Speise	Funktion	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Bemerkungen
Kartoffelgratin (1,1 kg)	Heißluftgrillen + MW	400	180 - 190	40 - 45	1	Nach der Hälfte der Gardauer den Behälter umdrehen. Standzeit: 2-5 Min.
Kuchen (0,7 kg)	Ober-/Unterhitze + MW	100	180 - 200	25 - 30	2	Nach der Hälfte der Gardauer den Behälter umdrehen. Standzeit: 5 Min.
Schweinebraten (1,5 kg)	Heißluft + MW	200	180 - 190	85 - 90	1	Nach 30 Min. von der Gardauer das Fleisch wenden. Standzeit: 2-5 Min.
Lasagne, Frisch	Ober-/Unterhitze + MW	200 - 300	170 - 190	30 - 40	1	Nach der Hälfte der Gardauer den Behälter umdrehen. Standzeit: 2-5 Min.
Hähnchen (1 kg)	Heißluftgrillen + MW	400	210 - 230	35 - 40	2	Nach der Hälfte der Gardauer den Behälter umdrehen. Standzeit: 2-5 Min.

**Tipps für die Mikrowelle**

Gar-/Auftauergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Speise ist zu trocken.	Die Leistung war zu hoch. Die Dauer war zu lang.	Wählen Sie das nächste Mal eine niedrigere Leistung und längere Zeit.

Gar-/Auftauergebnis- se	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Speise ist nach Ablauf der Gardauer immer noch nicht aufgetaut, heiß oder gegart.	Die Dauer war zu kurz.	Stellen Sie eine längere Dauer ein. Erhöhen Sie nicht die Mikrowellen-Leistung.
Die Speise ist an den Rändern überhitzt, aber in der Mitte noch nicht gar.	Die Leistung war zu hoch.	Wählen Sie das nächste Mal eine niedrigere Leistung und längere Zeit.

**Anwendungsbeispiele für die Leistungseinstellungen beim Kochen**

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

Leistungsstufe	Anwendung
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000 Watt</li> <li>• 900 Watt</li> <li>• 800 Watt</li> <li>• 700 Watt</li> </ul>	Erhitzen von Flüssigkeiten Ankochen zu Beginn eines Garvorgangs Garen von Gemüse
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 600 Watt</li> <li>• 500 Watt</li> </ul>	Auftauen und Erwärmen von Tiefkühlgerichten Erwärmen von Tellergerichten Köcheln von Eintopfgerichten Garen von Eierspeisen
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 400 Watt</li> <li>• 300 Watt</li> </ul>	Weitergaren von Speisen Garen empfindlicher Lebensmittel Erwärmen von Babyahrung Köcheln von Reis Erwärmen von empfindlichen Speisen Käse, Schokolade, Butter schmelzen
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 200 Watt</li> <li>• 100 Watt</li> </ul>	Auftauen von Fleisch, Fisch Auftauen von Käse, Sahne, Butter Auftauen von Obst und Kuchen Brot auftauen

**Informationen für Prüfinstitute**

**Schnelles Grillen**

Heizen Sie den leeren Backofen 3 Min. vor.

Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

Speise	Grillzeit (Min.)	
	1. Seite	2. Seite
Burger	9 - 13	8 - 10

**Mikrowellenfunktion**

Speise	Grillzeit (Min.)	
	1. Seite	2. Seite
Toast	1 - 3	1 - 3

Tests gemäß IEC 60705.

Speise	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Einschubebene 1)	Dauer (Min.)	Bemerkungen
Biskuit	600	0.475	Unterhitze	7 - 9	Drehen Sie den Behälter nach der Hälfte der Gardauer um eine 1/4 Umdrehung.
Hackbraten	400	0.9	2	25 - 32	Drehen Sie den Behälter nach der Hälfte der Gardauer um eine 1/4 Umdrehung.
Eierstich	500	1	Unterhitze	18	-
Fleisch auftauen	200	0.5	Unterhitze	8 - 12	Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.

1) Nutzen Sie, sofern nicht anders angegeben, den Kombirost.

**Mikrowellen-Kombifunktion**

Tests gemäß IEC 60705.

Speise	Funktion	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Einschubebene 1)	Dauer (Min.)	Bemerkungen
Kuchen (0,7 kg)	Heißluft + MW	100	180	2	29 - 31	Drehen Sie den Behälter nach der Hälfte der Gardauer um eine 1/4 Umdrehung.
Kartoffelgratin (1,1 kg)	Heißluftgrillen + MW	400	180	1	40 - 45	Drehen Sie den Behälter nach der Hälfte der Gardauer um eine 1/4 Umdrehung.

Speise	Funktion	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Einschubebene 1)	Dauer (Min.)	Bemerkungen
Hähnchen (1,1 kg)	Heißluftgrillen + MW	200	200	1	45 - 55	Geben Sie das Fleisch in den runden Glasbehälter und wenden Sie es nach 20 Min. der Gardauer.

1) Nutzen Sie, sofern nicht anders angegeben, den Kombirost.

**Kochtabellen**

Weitere Kochtabellen finden Sie im Rezeptbuch auf der Webseite [www.ikea.com](http://www.ikea.com). Prüfen Sie die Artikelnummer auf dem

Typenschild am vorderen Rahmen des Garraums, um das richtige Rezeptbuch zu finden.

**Reinigung und Pflege**

**⚠️ WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

**Hinweise zur Reinigung**

 <p><b>Reinigungs- mittel</b></p>	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.
 <p><b>Täglicher Ge- brauch</b></p>	Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen. Entfernen Sie Speise- und Fettreste vorsichtig von der Garraumdecke.
	Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.

	<p>Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.</p>
<p><b>Zubehör</b></p>	<p>Reinigen Sie das Zubehör mit Antihaftbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.</p>

## Öfen mit Edelstahl- oder Aluminiumfront

Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.

Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

## Reinigen der Türdichtung

Die Türdichtung muss regelmäßig überprüft werden. Die Türdichtung ist im Rahmen des Garraums angebracht. Nehmen Sie den Ofen nicht in Betrieb, wenn die Türdichtung beschädigt ist. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

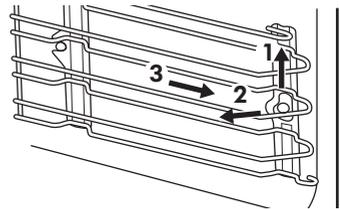
Lesen Sie in den allgemeinen Informationen zur Reinigung nach, was bei der Reinigung der Türdichtung beachtet werden muss.

## Entfernen von Einhängegittern

Vergewissern Sie sich vor der Gerätepflege, dass der Backofen abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Einhängegitter.

1. Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung heraus.



2. Ziehen Sie die Vorderseite des Einhängegitters von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.

Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

## Austauschen der Lampe

Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Backofens. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.

- ⚠️ WARNUNG!** Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen. Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.

- ⚠️ Vorsicht!** Halogenlampen immer mit einem Tuch anfassen, um ein Einbrennen von Fett (Fingerabdrücke) zu vermeiden.

1. Schalten Sie den Backofen aus.
2. Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

- 3. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen.
- 4. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
- 5. Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine 25 W, 230 V (50 Hz), 300 °C hitzebeständige Backofenlampe (Sockel: G9).
- 6. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

## Fehlersuche

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht.	Der Backofen ist abgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür sorgfältig.
Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein.</li> <li>• Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.</li> </ul>
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.

**Servicedaten**

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das

Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Das Typenschild darf nicht vom Garraum entfernt werden.

Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:	
Modell (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

**Technische Daten**

**Technische Daten**

Abmessungen (innen)	Breite Höhe Tiefe	480 mm 217 mm 411 mm
Nutzbares Volumen	43 l	
Backblechbereich	1424 cm <sup>2</sup>	
Heizelement für Oberhitze	1900 W	

Heizelement für Unterhitze	1000 W
Grillelement	1900 W
Ring	1650 W
Gesamtleistung	3000 W
Spannung	220 - 240 V
Frequenz	50 Hz
Anzahl der Funktionen	17

## Energieeffizienz

### Energie sparen



Der Backofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

### Allgemeine Tipps

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs richtig geschlossen ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen, aber nur, wenn Sie keine Mikrowellenfunktion einschalten.

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor, bevor Sie die Speisen hineingeben.

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur je nach Gardauer 3 - 10 Minuten vor Ablauf des Garvorgangs auf die Mindesttemperatur. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich, wenn Sie mehrere Backwaren gleichzeitig zubereiten.

### Garen mit Heißluft

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

### Restwärme

Die Heizelemente werden bei einem Programm mit den aktivierten Optionen Dauer oder Ende und einer Garzeit von länger als 30 Minuten bei einigen Ofenfunktionen automatisch früher ausgeschaltet.

Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet.

### Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

### Garen bei ausgeschalteter

#### Backofenbeleuchtung

Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

## Informationen zur Entsorgung

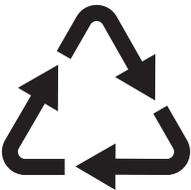
### Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreter (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

### Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien,

insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

### Rücknahmepflichten der Vertreter in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreter von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreter müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreter Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für

Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

#### **Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien**

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte

desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

## **IKEA Garantie**

### **Wie lang ist die IKEA Garantie gültig?**

Diese Garantie ist 5 Jahre ab dem Originalkaufdatum Ihres Gerätes bei IKEA gültig. Als Kaufnachweis müssen der Originalkassenbono oder die Originalrechnung vorgelegt werden. Arbeiten, die im Rahmen der Garantie ausgeführt werden, verlängern nicht die Garantiezeit für das Gerät.

### **Wer übernimmt den Kundendienst?**

Der IKEA Kundendienst wird diesen Service über seinen eigenen Kundendienst oder über ein autorisiertes Partner-Netzwerk durchführen lassen.

### **Was deckt die Garantie ab?**

Die Garantie deckt Material- und Produktionsfehler ab. Sie gilt ab dem Datum,

an dem das Elektrogerät bei IKEA gekauft wurde. Diese Garantie gilt nur für private Haushalte. Die Ausnahmen sind unter der Rubrik "Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?" beschrieben. Innerhalb des Garantiezeitraums werden die Kosten zur Behebung eines Fehlers wie Reparaturen, Ersatzteile, Arbeitszeit und Fahrtkosten abgedeckt, vorausgesetzt, dass das Gerät ohne besonderen Kostenaufwand für die Reparatur zugänglich ist und dass der Fehler direkt auf einen Konstruktionsfehler oder einen Materialfehler zurückgeht, der durch die Garantie abgedeckt ist. Bei diesen Bedingungen gelten die EU-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die entsprechenden gesetzlichen Vorschriften. Teile, die ersetzt wurden, gehen in das Eigentum von IKEA über.

### Was wird IKEA zur Lösung des Problems tun?

IKEA hat Kundendienste, die das Produkt untersuchen und eigenständig entscheiden, ob das Problem durch die Garantie abgedeckt ist oder nicht. Wenn entschieden wird, dass der Fall unter die Garantie fällt, repariert der IKEA Kundendienst oder ein autorisierter Service-Partner über seinen eigenen Service eigenständig das defekte Produkt, oder sie ersetzen es durch ein gleiches oder durch ein gleichwertiges Produkt.

### Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?

- Der normale Verschleiß.
- Bewusste oder durch Fahrlässigkeit entstandene Schäden, die durch eine Missachtung der Bedienungsanweisung, eine unsachgemäße Installation oder durch den Anschluss an eine falsche Spannung, sowie Schäden, die durch eine chemische oder elektrochemische Reaktion (Rost, Korrosion oder Wasserschäden eingeschlossen - aber nicht darauf beschränkt) - Schäden, die durch übermäßigen Kalk in der Wasserzuleitung entstanden sind, und Schäden, die durch ungewöhnliche Umweltbedingungen entstanden sind.
- Verbrauchsgüter wie Batterien und Lampen.
- Nicht-funktionale und dekorative Teile, die den normalen Betrieb des Gerätes nicht beeinträchtigen, einschließlich Kratzer und möglicher Farbunterschiede.
- Versehenliche Beschädigung durch Fremdobjekte der Substanzen und Reinigung oder Loslösen von Filtern, Drainagesystemen oder Reinigungsmittel-Schubladen.
- Beschädigung folgender Teile:  
Glaskeramik, Zubehör, Geschirr und Besteckkörbe, Zuleitungen und Drainageschläuche/-rohre, Lampen und Lampenabdeckungen, Knöpfe/Wählschalter, Gehäuse und Teile des Gehäuses; es sei denn, es kann nachgewiesen werden, dass diese

Schäden durch Produktionsfehler verursacht wurden.

- Fälle, in denen bei einem Besuch des Kundendienstes kein Fehler gefunden werden konnte.
- Reparaturen, die nicht durch unser autorisiertes Kundendienstpersonal und/oder das autorisierte Kundendienstpersonal unserer Vertragspartner ausgeführt wurden, oder Fälle, in denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Reparaturen, die durch fehlerhafte und nicht gemäß der Anleitung durchgeführte Installation verursacht wurden.
- Die Nutzung des Gerätes in einer professionellen Art und Weise, d.h. nicht im privaten Haushalt.
- Transportschäden. Wenn ein Kunde das Produkt nach Hause oder an eine andere Adresse transportiert, haftet IKEA nicht für Schäden, die während dieses Transports entstehen. Liefert IKEA das Produkt an die Lieferadresse des Kunden aus, dann sind Schäden, die während der Auslieferung des Produktes entstehen, von der Garantie abgedeckt.
- Die Kosten zur Durchführung der Erstinstallation des IKEA Gerätes. Falls der IKEA Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner das Gerät als Garantiefall in Anspruch setzt oder ersetzt, installiert der Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner bei Bedarf das Gerät auch wieder oder er installiert das Ersatzgerät.

Diese Einschränkung gilt nicht für fehlerfreie Arbeiten, die von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt wurden, um das Gerät an den technischen Sicherheitsstandard eines anderen EU-Landes anzupassen.

### Wie gilt die geltende Gesetzgebung des Landes

Die IKEA Garantie gibt Ihnen spezielle gesetzliche Rechte, die alle lokalen gesetzlichen Anforderungen abdecken oder übertreffen, die einer Änderung von Land zu Land unterworfen sind.

### Gültigkeitsbereich

Für Geräte, die in einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-Land mitgenommen werden, stehen die Kundendienstleistungen im Rahmen der Garantiebedingungen bereit, die im neuen Land gültig sind. Eine Verpflichtung, Dienstleistungen im Rahmen der Garantie auszuführen, besteht nur dann, wenn:

- das Gerät den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch gemacht wird, entspricht, und es in Übereinstimmung mit diesen technischen Spezifikationen des Landes installiert wurde;
- das Gerät in Übereinstimmung mit den Montageanleitungen und den Sicherheitsinformationen im Benutzerhandbuch installiert wurde und diesen Anleitungen und Informationen entspricht.

### Der spezielle Kundendienst (Service) für IKEA Geräte:

Bitte zögern Sie nicht, den speziellen IKEA Kundendienst (Service) zu kontaktieren für:

1. einen Anspruch unter dieser Garantie;
2. die Bitte um Klärung von Fragen zur Installation des IKEA Gerätes im speziellen IKEA Küchenmöbel. Der Kundendienst kann keine Fragen beantworten zu:
  - der gesamten IKEA Kücheninstallation;
  - Anschlüsse an die Elektrik (falls das Gerät ohne Netzkabel und Stecker kommt), Anschlüsse an Wasser und Gas, da diese Arbeiten von einem autorisierten Kundendiensttechniker ausgeführt werden müssen.
3. die Bitte um Klärung von Fragen zu Inhalten des Benutzerhandbuchs und zu Spezifikationen des IKEA Geräts.

Um sicherzustellen, dass wir Sie stets optimal unterstützen, lesen Sie bitte die Montageanleitung und/oder den Bedienungsleitungsabschnitt dieser Broschüre durch, bevor Sie sich an uns wenden.

### Wie können Sie uns erreichen, wenn Sie uns benötigen?



Auf der letzten Seite dieser Broschüre finden Sie eine vollständige Liste mit offiziellen IKEA Kundendienststellen und den jeweiligen nationalen Telefonnummern.



Damit Sie bei Fragen rasch die zuständige Stelle erreichen, empfehlen wir Ihnen, die am Ende dieser Broschüre aufgelisteten speziellen Telefonnummern zu benutzen. Beziehen Sie sich bitte stets auf die Telefonnummern, die in der Broschüre zu dem jeweiligen Gerät aufgelistet sind, zu dem Sie Fragen haben. Bevor Sie uns anrufen, vergewissern Sie sich, dass Sie die IKEA-Artikelnummer (8-stelliger Code) und die Seriennummer (8-stelliger Code, der auf dem Typenschild zu finden ist) für das Gerät, für das Sie unsere Hilfe benötigen, abgeben müssen.



**BITTE BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG AUF!** Er ist Ihr Kaufnachweis und für einen Garantieanspruch unerlässlich. Bitte beachten Sie, dass auf diesem Kaufbeleg auch die IKEA Artikelbezeichnung und die Nummer (der 8-stellige Zifferncode) für jedes der Geräte, die Sie gekauft haben, vermerkt sind.

### Benötigen Sie zusätzlich Hilfe?

Für alle weiteren Fragen, die sich nicht auf den Kundendienst Ihres Gerätes beziehen, wenden Sie sich bitte an das Call Center der nächsten IKEA-Einrichtung. Wir empfehlen Ihnen, die Dokumentation des Geräts

sorgfältig durchzulesen, bevor Sie uns kontaktieren.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
<b>België</b>	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
<b>Belgique</b>		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
<b>България</b>	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
<b>Česká Republika</b>	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
<b>Danmark</b>	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
<b>Deutschland</b>	+49 (0)911 323 1016*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Fest-netz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
<b>Ελλάδα</b>	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
<b>España</b>	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
<b>France</b>	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
<b>Hrvatska</b>	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
<b>Ireland</b>	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
<b>Ísland</b>	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
<b>Italia</b>	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
<b>Κυπρος</b>	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
<b>Lietuva</b>	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00; 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00; 12:45 - 15:45
<b>Luxembourg</b>	35242431301	Tarif des appels nationaux	Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00
<b>Magyarország</b>	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8.00 és 17.00 óra között
<b>Nederland</b>	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8:00 - 18:30 zat: 9:00 - 13:00
<b>Norge</b>	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
<b>Österreich</b>	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
<b>Polska</b>	801 400 711 +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
<b>Portugal</b>	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
<b>România</b>	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
<b>Россия</b>	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
<b>Schweiz</b>	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
<b>Suisse</b>		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
<b>Svizzera</b>		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
<b>Slovenija</b>	+38618108621	lokálni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 - 16.00 ob delavnikih
<b>Slovensko</b>	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
<b>Suomi</b>	030 6005203	pvm/mpm	Ma - To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
<b>Sverige</b>	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
<b>United Kingdom</b>	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
<b>Србија</b>	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак - субота: 09 - 20 Недеља: 09 - 18
<b>Eesti, Latvija, Ukraina</b>		www.ikea.com	









867370112-D-432024

