

GB

DE

FINSMAKARE



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	40

Contents

Safety information	4	Using the accessories	20
Safety instructions	6	Additional functions	22
Installation	8	Hints and tips	24
Product description	9	Care and cleaning	29
Control panel	10	Troubleshooting	33
Before first use	12	Technical data	35
Daily use	13	Energy efficiency	36
Clock functions	18	Environmental concerns	37
Automatic programmes	19	IKEA guarantee	37

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 damages. 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 between 3 and 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away unless continuously supervised.
- Children of less than 3 years of age should be kept away unless continuously supervised.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.

- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- 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

- Only a qualified person must 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 put in accessories or ovenware.
- Before maintenance cut the power supply.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- 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.
- Excessive spillage must be removed before the pyrolytic cleaning. Remove all parts from the oven.
- 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.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.

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.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.

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, especially when 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.
- Fully close the appliance door, before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance complies with the E.E.C. Directives.


Use



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

- This appliance is for household use only.
- 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.

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

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - 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.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven 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 is in operation. 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.

Steam Cooking

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


- Released Steam can cause burns:
 - Do not open the appliance door during the steam cooking operation.
 - Open the appliance door with care after the steam cooking operation.

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.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.

Pyrolytic cleaning

 Risk of fire and burns.

- Before carrying out a Pyrolytic self-cleaning function or the First Use please remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - any removable objects (including shelves, side rails etc. provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.

- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning is in operation.
The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
 - provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
 - provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all Pyrolytic Ovens.
 - Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.
- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all Pyrolytic Ovens when the Pyrolytic self cleaning program is in operation.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic cleaning operation of all Pyrolytic Ovens and can be also a source for low level harmful fumes.
- Fumes released from all Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as described

are not harmful to humans, including infants or persons with medical conditions.

Internal lighting


 **Warning!** Risk of electric shock.

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is for household appliances only. Do not use it for house lighting.
- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

Service


- To repair the appliance contact an 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.

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

This oven is only supplied with a main cable.

Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

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

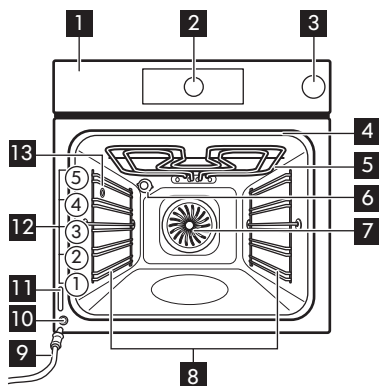
For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
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).

Product description

General overview



- 1** Control panel
- 2** Electronic programmer
- 3** Water drawer
- 4** Socket for the core temperature sensor
- 5** Grill
- 6** Lamp
- 7** Fan
- 8** Shelf support, removable
- 9** Draining pipe
- 10** Water outlet valve
- 11** Rating plate
- 12** Shelf positions
- 13** Steam inlet

Accessories

- **Wire shelf** x 2
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray** x 1

For cakes and biscuits.

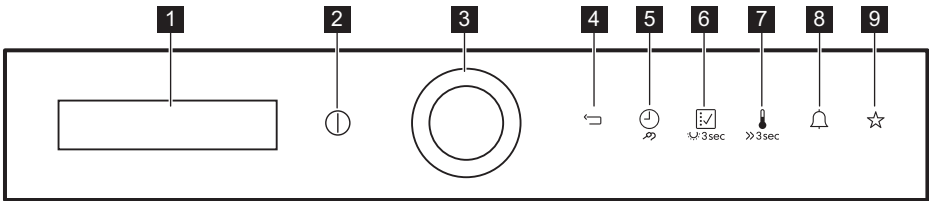
- **Grill- / Roasting pan** x 1
To bake and roast or as pan to collect fat.

- **Core temperature sensor** x 1
To measure how far the food is cooked.
- **Telescopic runners** x 2 sets

For shelves and trays.



Control panel

Electronic programmer

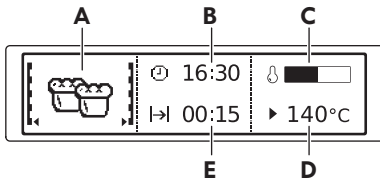


Use the sensor fields to operate the oven.

	Sensor field	Function	Description
1	-	Display	Shows the current settings of the oven.
2		ON / OFF	To turn the oven on and off.
3	OK	OK and shuttle	To confirm the selection or setting. Rotate the shuttle to navigate.
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. You can also change the settings of the core temperature sensor.
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		Temperature selection	To set the temperature or show the current temperature in the oven. Press for 3 seconds, to turn on or turn off the function: Fast Heat Up.










	Sensor field	Function	Description
8		Minute Minder	To set the function: Minute Minder.
9		Favourites	To save and access your favourite programmes.



Display



- A. Heating function
- B. Time of day
- C. Heat-up indicator
- D. Temperature
- 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.
	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.
	Calculation	The oven calculates the time for cooking.
	Heat-up Indicator	The display shows the temperature in the oven.
	Fast Heat Up	The function works. It decreases the heat up time.

Symbol	Function	
	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.

i 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 **OK** to confirm.

Preheating

Before first use preheat the oven with only wire shelves and baking trays inside.

1. Set the function: **Conventional Cooking** (Top/Bottom Heat)  and the maximum temperature.
2. Let the oven operate for 1 hour.
3. Set the function: **True Fan Cooking**  and the maximum temperature.

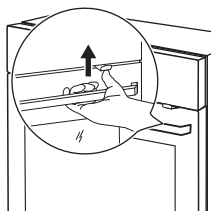
4. Let the oven operate for 15 minutes. Accessories can become hotter than usual. The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

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:

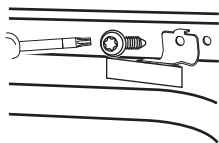
1. Pull and hold the child lock handle up as shown in the picture.



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 OK to move to the submenu or accept the setting.


i At each point you can go back to the main menu with ↵.

The menus in overview






Main menu












Symbol / Menu item	Application
 Heating Functions	Contains a list of heating functions.
 Recipes	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.
 Pyrolysis	Pyrolytic cleaning.
 Basic Settings	Used to set the appliance configuration.
 Specials	Contains a list of additional heating functions.







Symbol / Menu item	Application
 Assisted Cooking	Contains recommended oven settings for a wide choice of dishes. Select a dish and start the cooking process. The temperature and time are only guidelines for a better result and can be adjusted. They depend on the recipes and the quality and quantity of the used ingredients. The Submenu for Assisted Cooking can be found in the recipe book.



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.
 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.

Symbol / Menu item	Description
 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.
 Cleaning Reminder	Reminds you when to clean the appliance.
 DEMO mode	For retailer use only.
 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 three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
 True Fan + Steam	To steam dishes. Use this function to decrease the length of the cooking time and to preserve the vitamins and nutrients in the food. Select the function and set the temperature between 130 °C to 230 °C.
 Conventional Cooking (Top/Bottom Heat)	To bake and roast food on one shelf position.
 Pizza Setting	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.

Heating function	Application
 Moist Fan Baking	This function is designed to save energy during cooking. For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and to ensure that the oven operates with the highest energy efficiency possible. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving. This function was used to comply with the energy efficiency class according to EN 60350-1. When you use this function the lamp automatically turns off after 30 seconds.
 Frozen Foods	To make convenience food (e.g. french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.

Heating function	Application
 Grill	To grill flat food and to toast bread.
 Fast Grilling	To grill flat food in large quantities and to toast bread.
 Turbo Grilling	To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
 Steam Regenerating	Food reheating with steam prevents surface drying. Heat is distributed in a gentle and even way, which allows to recover taste and aroma of food as just prepared. This function can be used to reheat food directly on a plate. You can reheat more than one plate at the same time, using different shelf positions.

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.

Heating function	Application
 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).
 Drying	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. Turn on the oven.
2. Select the menu: Heating Functions.
3. Press **OK** to confirm.
4. Select a heating function.
5. Press **OK** to confirm.
6. Set the temperature.
7. Press **OK** to confirm.

Setting a steam function

The water drawer cover is in the control panel.

⚠ Warning! Use only cold tap water. Do not use filtered (demineralised) or distilled water. Do not use other liquids. Do not put flammable or alcoholic liquids into the water drawer.

1. Press the cover of the water drawer to open it.
2. Fill the water drawer with 900 ml of water.
The water supply is sufficient for approximately 55 - 60 minutes.
3. Push the water drawer to its initial position.
4. Turn on the oven.
5. Set a steam heating function and the temperature.
6. If necessary, set the function: Duration \rightarrow | or: End Time \rightarrow |.

i When the steam generator is empty, the signal sounds.

The signal sounds at the end of the cooking time.

7. Turn off the oven.
8. Empty the water tank after the steam cooking is completed. Refer to the cleaning function: Tank Emptying.

⚠ Caution! The oven is hot. There is a risk of burns. Be careful when you empty the water tank.

9. After steam cooking steam can condensate on the bottom of the cavity. Always dry the bottom of the cavity when the oven is cool.

Let the oven dry fully with the door open.

⚠ Warning! Wait a minimum of 60 minutes after each use of the steam cooking in order to prevent hot water from exiting the water outlet valve.

Tank Empty indicator

The display shows: Water required and a signal sounds when the tank is empty and must be refilled.

For more information refer to "Daily use" chapter, Setting a steam function.

Tank Full indicator

When the display shows: Water tank full, you can use the steam cooking.

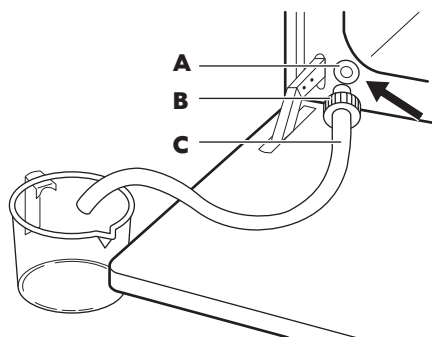
A signal sounds when the tank is full.

i If you put too much water into the tank, the safety outlet moves the excess water to the bottom of the oven. Remove the water with a sponge or cloth.

Emptying the water tank

⚠ Caution! Make sure that the oven is cool before you start to empty the water tank.

1. Prepare the draining pipe (C), included in the same package with the user manual. Put the connector (B) onto one of the ends of the draining pipe.



2. Put the second end of the draining pipe (C) into a container. Put it at a lower position than the outlet valve (A).
3. Open the oven door and put the connector (B) into the outlet valve (A).
4. Push the connector again and again when you empty the water tank.

i The tank can have some water when the display shows: Water required. Wait until the water flow from the water outlet valve stops.

5. Remove the connector from the valve when the water stops flowing.

i Do not use the drained water to fill the water tank again.

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.

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

To turn on the function, hold **↓** for 3 seconds. The heat-up indicator alternates.

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 OK to start.

Clock function	Application
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. The functions: Duration and End Time do not work when you use the core temperature sensor.

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 **OK** 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 **OK** 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.
Not applicable to heating functions with the core temperature sensor.

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 **OK**.

Automatic programmes



Warning! Refer to Safety chapters.

Recipes online

- i** You can find the recipes for the automatic programmes specified for this oven on the website 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.

Recipes

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

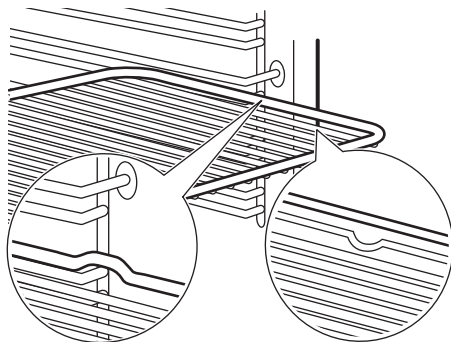
Using the accessories

- ⚠ Warning!** Refer to Safety chapters.

Inserting the accessories

Wire shelf:

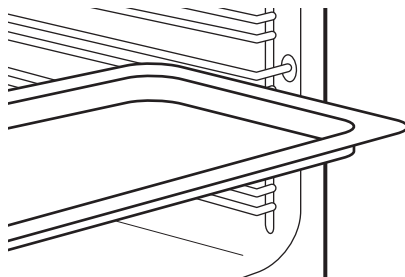
Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.



Baking tray/ Deep pan:

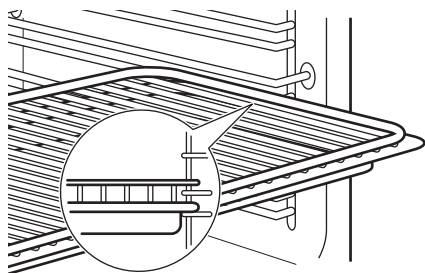
Push the baking tray / deep pan between the guide bars of the shelf support.

1. Turn on the oven.
2. Select the menu: Recipes. Press **OK** to confirm.
3. Select the category and dish. Press **OK** to confirm.
4. Select a recipe. Press **OK** to confirm.



Wire shelf and baking tray / deep pan together:

Push the baking tray / deep pan between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.



- i** Small indentation at the top increase safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Core temperature sensor

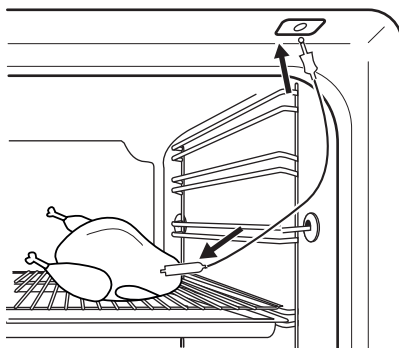
There are two temperatures to be set: the oven temperature and the core temperature.

The core temperature sensor measures the core temperature of the meat. When the meat is at the set temperature, the oven turns off.

- ⚠** **Caution!** Only use the core temperature sensor supplied or the correct replacement parts.

- i** The core temperature sensor must stay in the meat and in the socket during the cooking.

1. Put the tip of the core temperature sensor into the centre of the meat.
2. Put the plug of the core temperature sensor into the socket at the top of the cavity.




3. Turn on the oven. The display shows the core temperature sensor symbol.
4. Use the shuttle in less than 5 seconds to set the core temperature.
5. Set the heating function and, if necessary, the oven temperature. The oven calculates an approximate end time. The end time is different for the different quantities of the food, the set oven temperatures (minimum 120 °C) and the operating modes. The oven calculates the end time in approximately 30 minutes.
6. To change the core temperature, press **⏵**.

When the meat is at the set core temperature, a signal sounds. The oven turns off automatically.


7. Press any symbol to stop the signal.
8. Remove the core temperature sensor plug from the socket and remove the meat from the oven.
9. Press **⏴** to turn off the oven.

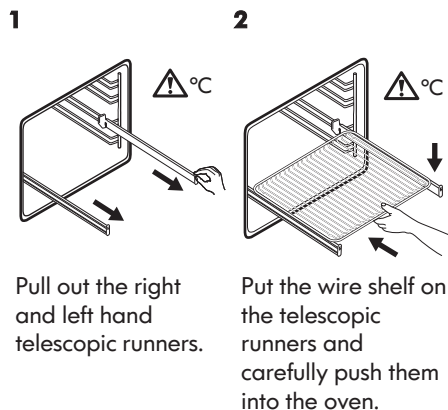
- ⚠** **Warning!** The core temperature sensor is hot. There is a risk of burns. Be careful when you remove the tip and the plug of the core temperature sensor.

Using the telescopic runners


-  Keep the installation instructions for the telescopic runners for future use.

With telescopic runners you can put in and remove wire shelves and trays easily.

-  **Caution!** Do not clean the telescopic runners in the dishwasher. Do not lubricate the telescopic runners.



Make sure you push back the telescopic runners fully in the oven before you close the oven door.



-  **Warning!** Refer to "Product description" chapter.

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.

Saving a programme

1. Turn on the oven.
2. Set a heating function or an automatic programme.
3. Press  again and again until the display shows: SAVE.
4. Press  to confirm.

The display shows the first free memory position.

5. Press  to confirm.
6. Enter the name of the programme. The first letter flashes.
7. Use the shuttle to change the letter.
8. Press .
9. Do step 7 again as necessary.
10. Press and hold  to save. You can overwrite a memory position. When the display shows the first free

memory position, use the shuttle and press OK 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 OK to confirm.
4. Select your favourite programme name.
5. Press OK to confirm.

You can press ☆ to go directly to menu: Favourites.

Using the Child Lock

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


-  If the Pyrolysis function works, the door locks automatically. A message comes on in the display when you press any symbol.


1. Press  to turn on the display.
2. Press  and ☆ 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  again and again until the display shows: Function Lock.
4. Press OK to confirm.



-  If the Pyrolysis function works, the door is locked and the symbol of a key comes on in the display.


To turn off the function, press . The display shows a message. Press  again and then OK to confirm.

-  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  again and again until the display shows: Duration.
4. Set the time.
5. Press  again and again until the display shows: Set + Go.
6. Press OK to confirm.

Press any symbol (except for ) 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.

Temperature (°C)	Switch-off time (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

- i** The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food Sensor, 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.

Hints and tips

Cooking recommendations

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

The oven has five 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.

- 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.

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

Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.

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.

Moist Fan Baking

-  For best results follow suggestions listed in the table below.


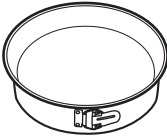
Food	Accessories	Temperature (°C)	Shelf position	Time (min)
Sweet rolls, 12 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	30 - 40
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	220	2	10 - 15
Swiss roll	baking tray or dripping pan	170	2	25 - 35
Brownie	baking tray or dripping pan	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	200	3	25 - 30
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	15 - 25
Victoria Sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	40 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	3	20 - 25
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	180	3	25 - 30
Pouched meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30


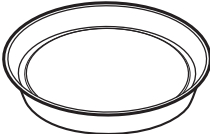
Food	Accessories	Temperature (°C)	Shelf position	Time (min)
Macaroons, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 30
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	25 - 35
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	20 - 30
Poached vegetables, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	200	3	25 - 30
Vegetables, mediterranean 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	25 - 30

Moist Fan Baking - recommended accessories

absorption than the light colour and reflective dishes.

Use the dark and non-reflective tins and containers. They have better heat

Accessories	Size	Picture
Pizza pan, dark, non-reflective	28 cm diameter	
Baking dish, dark, non-reflective	26 cm diameter	

Accessories	Size	Picture
Ramekins, ceramic	8 cm diameter, 5 cm height	
Flan base tin, dark, non-reflective	28 cm diameter	

Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

Food	Function	Accessories	Shelf position	Temperature (°C)	Time (min)	Comments
Small cake	Conventional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 30	Put 20 small cakes per one baking tray.
Small cake	True Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35	Put 20 small cakes per one baking tray.
Small cake	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35	Put 20 small cakes per one baking tray.
Apple pie	Conventional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90	Use 2 tins (20 cm diameter), diagonally shifted.
Apple pie	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90	Use 2 tins (20 cm diameter), diagonally shifted.
Fatless-ponge cake	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50	Use a cake mould (26 cm diameter). Preheat the oven for 10 minutes.

Food	Function	Accessories	Shelf position	Temperature (°C)	Time (min)	Comments
Fatless- ponge cake	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50	Use a cake mould (26 cm diameter). Preheat the oven for 10 minutes.
Fatless- ponge cake	True Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60	Use a cake mould (26 cm diameter). Diagonally shifted. Preheat the oven for 10 minutes.
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40	-
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45	-
Short bread	Conventional Cooking	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast 4 - 6 pieces	Grill	Wire shelf	4	max.	2 - 3 minutes first side; 2 - 3 minutes second side	Preheat the oven for 3 minutes.
Beef burger 6 pieces, 0.6 kg	Grill	Wire shelf and dripping pan	4	max.	20 - 30	Put the wire shelf on the fourth level and the dripping pan on the third level of the oven. Turn the food halfway through the cooking time. Preheat the oven for 3 minutes.

Cooking tables

For additional cooking tables please refer to the Recipe Book which you can find on the website 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

Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild cleaning agent.

To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.

Clean the oven interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire. The risk is higher for the grill pan.

Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent. Do not clean the accessories in the dishwasher.

Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.

If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can cause damage to the nonstick coating.

Moisture can condense in the oven or on the door glass panels. To decrease the condensation, operate the oven for 10 minutes before cooking. Clean the moisture from the cavity after each use.

Stainless steel or aluminium ovens

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

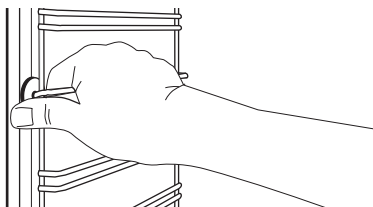
Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

Removing the shelf supports

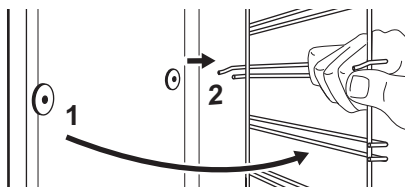
To clean the oven, remove the shelf supports.

⚠ Caution! Be careful when you remove the shelf supports.

1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



Install the removed accessories in the opposite sequence.

i The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.

Pyrolysis

⚠ Caution! Remove all accessories and removable shelf supports.

⚠ Caution! Before you start the cleaning procedure, make sure that the water tank is empty. Refer to "Emptying the water tank".

i The pyrolytic cleaning procedure cannot start:

- if you did not remove the core temperature sensor plug from the socket.
 - if you did not fully close the oven door.
- Remove the worst dirt manually.

⚠ Caution! If there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them at the same time as the function: Pyrolysis. It can cause damage to the oven.

1. Clean the inner side of the door with hot water, so that the residues do not burn from the hot air.
2. Turn on the oven and select from the main menu the function: Pyrolysis. Press OK to confirm.
3. Set the duration of the cleaning procedure:

Option	Description
Quick	1 h for a low degree of dirt
Normal	1 h 30 min for a usual degree of dirt
Intense	2 h 30 min for a high degree of dirt

4. Press OK to confirm.

i When the pyrolytic cleaning starts, the oven door is locked and the lamp does not work.

i To stop the pyrolytic cleaning before it is completed, turn off the oven.

⚠ Warning! After the function is completed, the oven is very hot. Let it cool down. There is a risk of burns.

i After the function is completed, the door stays locked for the cool down phase. Some of the oven functions are not available during the cool down phase.

Cleaning the water tank

⚠ Warning! Do not put water into the water tank during the cleaning procedure.

i During the cleaning procedure, some water can drip from the steam inlet onto the cavity of the oven. Put a dripping pan on the shelf level directly below the steam inlet to prevent water from falling onto the bottom of the oven cavity.

After some time, you can have lime deposits in your oven. To prevent this, clean the parts of the oven that generate the steam. Empty the tank after each steam cooking.

Types of water

- **Soft water with low lime content** - the manufacturer recommends this because it decreases the quantity of cleaning procedures.
- **Tap water** - you can use it if your domestic water supply has purifier or water sweetener.
- **Hard water with high lime content** - it does not have an effect on the performance of the oven but it increases the quantity of cleaning procedures.

CALCIUM QUANTITY TABLE INDICATED FROM W.H.O. (World Health Organization)

Calcium deposit	Water hardness		Water classification	Run decalcification every
	(French degrees)	(German degrees)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Sweet or soft	75 cycles - 2.5 months
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Medium hardness	50 cycles - 2 months
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Hard or calcareous	40 cycles - 1.5 months
over 180 mg/l	over 18	over 10	Very hard	30 cycles - 1 month

1. Fill in the water tank with 850 ml of water and 50 ml of citric acid (five teaspoons). Turn off the oven and wait for approximately 60 minutes.
2. Turn on the oven and set the function: True Fan + Steam. Set the temperature 230 °C. Turn it off after 25 minutes and let it cool down for 15 minutes.
3. Turn on the oven and set the function: True Fan + Steam. Set the temperature between 130 and 230 °C. Turn it off after 10 minutes.

Let it cool down and continue with the removal of the tank contents. Refer to "Emptying the water tank".

4. Rinse the water tank and clean the remaining lime residue in the oven with a cloth.
5. Clean the drain pipe by hand in warm water with soap. To prevent damage, do not use acids, sprays or similar cleaning agents.

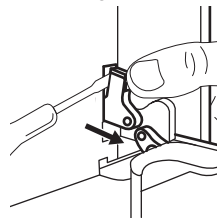
Removing and installing door

The oven door has four glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

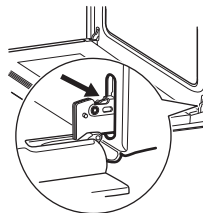
i The oven door may close if you try to remove the glass panels before you remove the oven door.

⚠ Caution! Do not use the oven without the glass panels.

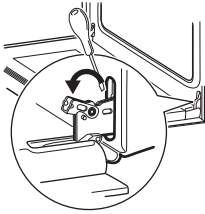
1. Fully open the door and find the hinge to the right side of the door.
2. Use a screwdriver to lift and turn fully the right side hinge lever.



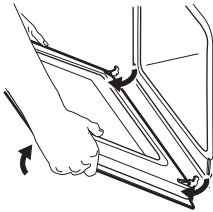
3. Find the hinge to the left side of the door.



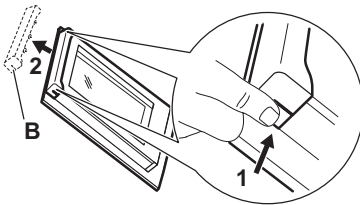
- Lift and turn the lever fully on the left hinge.



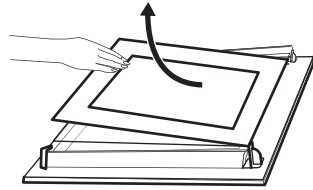
- Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull forward and remove the door from its seat.



- Put the door on a soft cloth on a stable surface.
- Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



- Pull the door trim to the front to remove it.
- Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start from the top panel. Make sure the glass slides out of the supports completely.



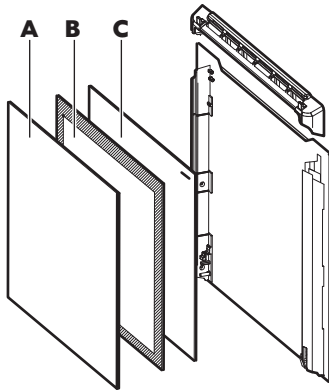
- Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

When the cleaning is completed, install the glass panels, the door trim and the oven door, close the levers on the both hinges.

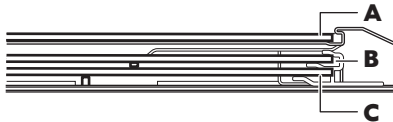
Make sure that you put the glass panels (A, B and C) back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel, each of the glass panels looks different to make the disassembly and assembly easier.

The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.

When installed correctly the door trim clicks.



Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly.



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 40 W, 230 V (50 Hz), 350 °C heat resistant oven light bulb (connection type: G9).
6. Install the glass cover.

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.

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.

Problem	Possible cause	Remedy
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.
There is water inside the oven.	There is too much water in the tank.	Turn off the oven and wipe the water with a cloth or sponge.
The steam cooking does not work.	There is no water in the tank.	Fill the water tank.
The steam cooking does not work.	Lime obstructs the hole.	Check the steam inlet opening. Remove the lime.
It takes more than three minutes to empty the water tank or the water leaks from the steam inlet opening.	There are lime deposits in the oven.	Clean the water tank. Refer to "Cleaning the water tank".
The display shows F111.	The plug of the core temperature sensor is not correctly installed into the socket.	Put the plug of the core temperature sensor as far as possible into the socket.
The display shows an error code that is not in this table.	There is an electrical fault.	<ul style="list-style-type: none"> • Turn off the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and turn it on again. • If the display shows the error code again, contact an Authorised Service Centre.

Problem	Possible cause	Remedy
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.
The lamp is turned off.	The Moist Fan Baking function is turned on.	Normal behavior of the Moist Fan Baking function. Refer to "Daily Use" chapter, Heating Functions.

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 361 mm 416 mm
Area of baking tray	1438 cm ²	
Top heating element	2300 W	
Bottom heating element	1000 W	
Grill	2300 W	
Ring	1900 W	

Total rating	3390 W
Voltage	220 - 240 V
Frequency	50 - 60 Hz
Number of functions	20

Energy efficiency

Product information according to EU 66/2014

Model identification	FINSMAKARE 504.117.30
Energy Efficiency Index	81.2
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	37.9 kg

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

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.

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.


Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 seconds. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

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) 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	40	Verwendung des Zubehörs	58
Sicherheitsanweisungen	42	Zusatzfunktionen	61
Montage	45	Tipps und Hinweise	63
Gerätebeschreibung	46	Reinigung und Pflege	68
Bedienfeld	47	Fehlersuche	73
Vor der ersten Inbetriebnahme	49	Technische Daten	75
Täglicher Gebrauch	50	Energieeffizienz	75
Uhrfunktionen	57	Umwelttipps	77
Automatikprogramme	58	IKEA Garantie	77

Änderungen vorbehalten.

Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen und Beschädigungen durch unsachgemäße Montage. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung 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 und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Berührbare Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss 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 zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfe Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glasür; sie können 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.

- Vor der pyrolytischen Reinigung müssen verschüttete Flüssigkeiten entfernt werden. Nehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Ofen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntempertursensor).

Sicherheitsanweisungen

Installation



WARNUNG! Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das 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.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.

Elektroanschluss



WARNUNG! Brand- und Stromschlaggefahr.

- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät unbedingt 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 nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn 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.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.

- 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 (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.

⚠️ WARNUNG! Risiko von Schäden am Gerät.

Verwendung

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

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb 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 austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser 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 für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z.B. 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, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

Dampfgaren



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
 - Öffnen Sie während des Dampfgarens nicht die Gerätetür.
 - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Dampfgaren.

Reinigung und Pflege



WARNUNG! Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- 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.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.

Pyrolyse




Brand- und Verbrennungsgefahr.

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Selbstreinigung und vor der Erstinbetriebnahme Folgendes aus dem Ofeninnenraum:
 - Alle größeren Lebensmittelrückstände, Öl- und Fettablagerungen.
 - Alle zum Gerät gehörigen herausnehmbaren Teile (Bleche, Einhängegitter) sowie Töpfe, Pfannen, Bleche und Utensilien mit Antihafbeschichtung usw.
- Lesen Sie die Anleitung zur Pyrolyse sorgfältig durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß, und aus den vorderen Kühlöffnungen tritt heiße Luft aus.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie unbedingt Folgendes:
 - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
 - Sorgen Sie während und nach dem ersten Gebrauch mit der Höchsttemperatur für eine gute Belüftung.
- Einige Vögel und Reptilien können im Gegensatz zu den Menschen sehr empfindlich auf die während des Reinigungsvorgangs freigesetzten Dämpfe von Pyrolyse-Backöfen reagieren.
 - Bringen Sie Tiere (besonders Vögel) für die Zeit während und nach der Pyrolyse und nach der ersten Anwendung der Höchsttemperatur in einen gut belüfteten Bereich.
- Kleine Tiere reagieren auch während des laufenden Reinigungsprogramms empfindlich auf die lokalen

Temperaturschwankungen in der Nähe von Pyrolyse-Backöfen.

- Antihaffbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Blechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen/ Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsbeschwerden.

Innenbeleuchtung


 **WARNUNG!** Stromschlaggefahr.

- Die Leuchtmittel oder die Halogenlampe in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie diese nicht für die Raumbelichtung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung .

Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

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:

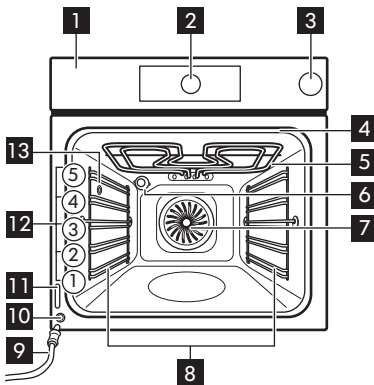
Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
maximal 1380	3 x 0.75

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
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

Allgemeine Übersicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Elektronischer Programmspeicher
- 3** Wassertank
- 4** Buchse für den KT Sensor
- 5** Grill
- 6** Backofenbeleuchtung
- 7** Ventilator
- 8** Einschubschienen, herausnehmbar
- 9** Ablaufschlauch
- 10** Wasserauslassventil
- 11** Typenschild
- 12** Einschubebenen
- 13** Dampfeinlass

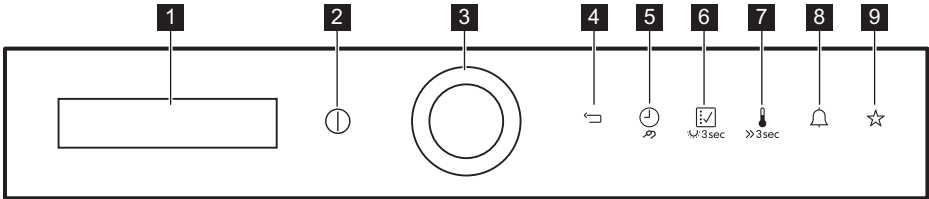
Zubehör

- **Kombirost** x 2
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech** x 1
Für Kuchen und Plätzchen.
- **Brat- und Fettpfanne** x 1
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von Fett.

- **KT-Sensor** x 1
Zum Messen des Garfortschritts.
- **Teleskopauszüge** x 2 Paar
Für Roste und Backbleche.

Bedienfeld

Elektronischer Programmspeicher

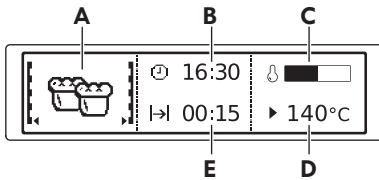


Bedienen Sie den Ofen über die Sensorfelder.

	Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
1	-	Display	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
2		EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Ofens.
3	OK	OK und Drehschalter	Bestätigen der Auswahl oder Einstellung. Zum Auswählen den Drehschalter drehen.
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. Sie können auch die Einstellungen des KT Sensors ändern.
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		Temperaturauswahl	Zum Einstellen der Temperatur oder zur Anzeige der aktuellen Temperatur im Ofen. 3 Sekunden gedrückt halten, um die Funktion Schnellaufheizung ein- oder auszuschalten.
8		Kurzzeit-Wecker	Einstellen der Funktion Kurzzeit-Wecker.

	Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
9	☆	Favoriten	Speichern und Aufrufen der bevorzugten Programme.


Display



- A. Ofenfunktion
- B. Tageszeit
- C. Aufheiz-Anzeige
- D. Temperatur
- 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.
	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.
	Berechnung	Der Ofen berechnet die erforderliche Garzeit.
	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.

Symbol	Funktion	
	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.

i 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 OK bestätigen.

Vorheizen

Heizen Sie den Backofen vor der ersten Inbetriebnahme vor, während sich nur die Kombiroste und Backbleche darin befinden.

1. Stellen Sie die Funktion Conventional Cooking (Top/Bottom Heat)  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.

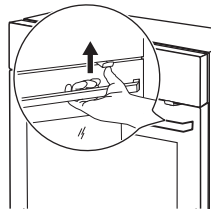
Das Zubehör kann heißer werden als bei normalem Gebrauch. Der Backofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Sorgen Sie für eine ausreichende Raumbelüftung.

Verwenden der mechanischen Kindersicherung

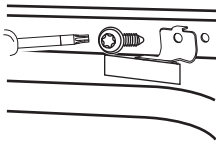
Der Backofen besitzt eine eingebaute Kindersicherung. Sie befindet sich auf der rechten Seite des Backofens unterhalb des Bedienfelds.

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 **OK**, um das Untermenü aufzurufen oder die Einstellung zu bestätigen.


i Mit **↩** können Sie von jedem Punkt aus zurück in das Hauptmenü springen.

Symbol/Menüpunkt	Anwendung
 Favoriten	Liste mit Ihren bevorzugten Garprogrammen.
 Pyrolyse	Pyrolytische Reinigung.
 Grundeinstellungen	Zum Konfigurieren des Geräts.
 Sonderfunktionen	Liste der zusätzlichen Ofenfunktionen.




Überblick über die Menüs

Hauptmenü





Symbol/Menüpunkt	Anwendung
 Ofenfunktionen	Liste der Ofenfunktionen.
 Rezepte	Liste mit Automatikprogrammen. Die Rezepte für diese Programme befinden sich im Rezeptbuch.

Symbol/Menüpunkt	Anwendung
 Koch-Assistent	Empfohlene Ofeneinstellungen für eine große Auswahl an Speisen. Wählen der Speise und Starten des Garvorgangs. Temperatur und Gardauer sind nur Richtlinien für gute Ergebnisse und können eingestellt werden. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten. Das Untermenü von Koch-Assistent befindet sich im Rezeptbuch.



Untermenü von: Grundeinstellungen





Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Uhrzeit 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.


Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 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	Stufenweises Einstellen des Kontrastes der Anzeige.
 Helligkeit	Stufenweises Einstellen der Helligkeit der Anzeige.
 Sprache Einstellen	Einstellen der Sprache für die Anzeige.
 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.






Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Erinnerungsfunktionen	Erinnert Sie daran, wenn das Gerät gereinigt werden muss.
 DEMO-Betrieb	Nur für Händler bestimmt.
 Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.
 Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.

Ofenfunktionen





Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu 3 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Temperatur als bei Ober-/ Unterhitze ein.
 Heißluft + Dampf	Zum Dampfgaren von Speisen. Verwenden Sie diese Funktion, um die Garzeit zu verkürzen und die Vitamine und Nährstoffe in der Nahrung zu erhalten. Wählen Sie die Funktion und stellen Sie eine Temperatur von 130 °C bis 230 °C ein.


Ofenfunktion	Anwendung
 Conventional Cooking (Top/ Bottom Heat)	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.
 Niedertemperatur Garen	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.

Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchte Heißluft	<p>Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel "Hinweise und Tipps", Feuchte Heißluft. Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Restwärme wird verwendet. Die Heizleistung kann reduziert werden. Die allgemeinen Energiesparempfehlungen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, unter Energiesparen. Diese Funktion wurde verwendet, um die Energieeffizienzklasse gemäß EN 60350-1 zu erfüllen. Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.</p>

Ofenfunktion	Anwendung
 Tiefkühlgerichte	<p>Lässt Fertiggerichte wie Pommes frites, Kroketten und Frühlingsrollen schön knusprig werden.</p>
 Grillstufe	<p>Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.</p>
 Grillstufe 2	<p>Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.</p>
 Heißluftgrillen	<p>Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratинieren und Überbacken.</p>
 Regenerieren	<p>Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert die Austrocknung der Oberfläche. Die Hitze wird sanft und gleichmäßig verteilt und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.</p>

Sonderfunktionen

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

Ofenfunktion	Anwendung
 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. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü Ofenfunktionen.
3. Drücken Sie OK zur Bestätigung.
4. Wählen Sie eine Ofenfunktion.
5. Drücken Sie OK zur Bestätigung.
6. Stellen Sie die Temperatur ein.
7. Drücken Sie OK zur Bestätigung.

Einstellen einer Dampffunktion

Die Abdeckung des Wassertanks befindet sich im Bedienfeld.



WARNUNG! Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Es dürfen keine anderen Flüssigkeiten außer Wasser verwendet werden. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.

1. Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.
2. Füllen Sie 900 ml Wasser in den Wassertank. Der Wasservorrat reicht für ca. 55 - 60 Minuten.

3. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
4. Schalten Sie den Backofen ein.
5. Stellen Sie eine Dampfgarfunktion und die Temperatur ein.
6. Stellen Sie, falls erforderlich, eine der beiden folgenden Funktionen ein: Dauer |→| oder Ende →|.

i Ist der Dampfgenerator leer, ertönt ein Signalton.

Am Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal.

7. Schalten Sie den Backofen aus.
8. Leeren Sie den Wassertank nach dem Dampfgaren. Beachten Sie die Reinigungsfunktion Entleeren des Tanks.

⚠ **Vorsicht!** Der Backofen ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie beim Entleeren des Wassertanks vorsichtig.

9. Nach dem Dampfgaren kann der Dampf auf dem Boden des Garraums kondensieren. Trocknen Sie den Garraumboden erst, wenn der Backofen abgekühlt ist.

Zum vollständigen Trocknen die Backofentür offen lassen.

⚠ **WARNUNG!** Warten Sie nach jedem Gebrauch der Dampfgarfunktion mindestens 60 Minuten, damit ein Auslaufen von heißem Wasser aus dem Wasserauslassventil vermieden wird.

Anzeige Wassertank leer

Das Display zeigt Wassermenge nicht ausreichend an und es ertönt ein akustisches Signal, wenn der Tank leer und ein Wiederauffüllen erforderlich ist.

Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“, Einstellen einer Dampffunktion.

Anzeige Wasserbehälter voll

Wenn das Display Wassertank voll anzeigt, können Sie dampfgaren.

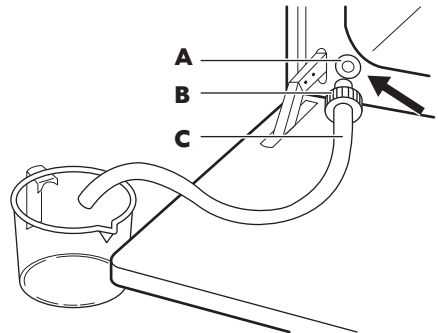
Bei vollem Wassertank ertönt ein akustisches Signal.

i Wenn Sie zu viel Wasser in den Tank füllen, leitet der Sicherheitsauslass das überschüssige Wasser in den Boden des Backofens. Saugen Sie das Wasser mit einem Schwamm auf, oder wischen Sie es mit einem Tuch weg.



Entleeren des Wasserbehälters

⚠ **Vorsicht!** Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist, bevor Sie mit dem Entleeren des Wasserbehälters beginnen.

1. Bereiten Sie den Ablaufschlauch (C) vor, der in dem Beutel mit der Gebrauchsanleitung enthalten ist. Schließen Sie das Verbindungsstück (B) an ein Ende des Ablaufschlauchs an.



2. Legen Sie das andere Ende des Ablaufschlauchs (C) in einen Behälter. Der Behälter sollte tiefer als das Auslassventil (A) positioniert sein.

3. Öffnen Sie die Backofentür und stecken Sie das Verbindungsstück (B) in das Auslassventil (A).
4. Drücken Sie immer wieder auf das Verbindungsstück, während Sie den Wasserbehälter leeren.
 -  Im Behälter kann sich noch Wasser befinden, obwohl das Display folgendes anzeigt: Wassermenge nicht ausreichend.
Warten Sie, bis kein Wasser mehr aus dem Wasserauslassventil austritt.
5. Sobald kein Wasser mehr austritt, trennen Sie das Verbindungsstück vom Ventil.
 -  Verwenden Sie das abgelassene Wasser nicht zum erneuten Befüllen des Wasserbehälters.


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.

Zum Einschalten der Funktion halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt. Das Anzeigesymbol für Aufheizen erscheint im Display.





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 OK.
 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. Die Funktionen Dauer und Ende funktionieren nicht, wenn Sie den KT Sensor verwenden.

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 OK 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 **OK** 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. Nicht anwendbar auf Ofenfunktionen mit KT Sensor.

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 **OK**.

Automatikprogramme

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Rezepte online

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

Rezepte

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 **Rezepte**. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.
4. Wählen Sie ein Rezept aus. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.

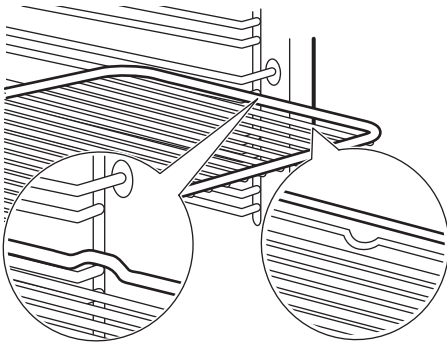
Verwendung des Zubehörs

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Einsetzen des Zubehörs

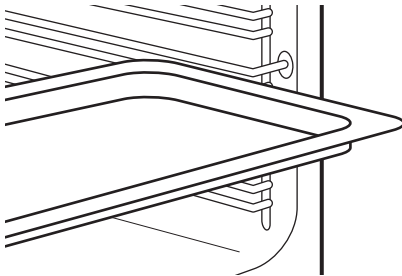
Kombirost:

Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der Einhängегitter, mit den Füßen nach unten zeigend.



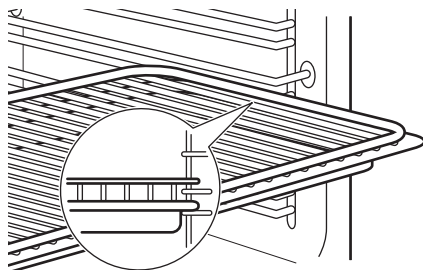
Backblech/ Brat- und Fettpfanne:

Schieben Sie das Backblech /Brat- und Fettpfanne zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Kombirost und Backblech /Brat- und Fettpfanne zusammen:

Schieben Sie das Backblech /die Brat- und Fettpfanne zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter und den Kombirost in die Führungsschienen darüber.



i Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Kerntempersensur (KT-Sensor)

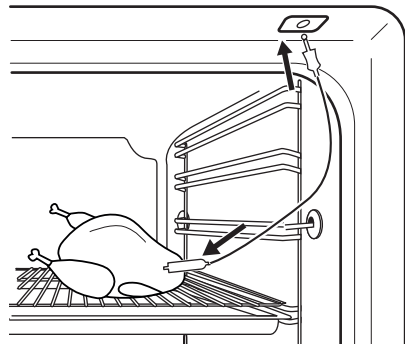
Es müssen zwei Temperaturen eingestellt werden: die Ofentemperatur und die Kerntemperatur.

Der KT Sensor misst die Kerntemperatur im Inneren des Fleisches. Der Backofen schaltet sich aus, sobald das Fleisch die eingestellte Temperatur erreicht hat.

⚠ Vorsicht! Verwenden Sie nur den mitgelieferten Kerntempersensur oder ein Originalersatzteil.


i Der KT Sensor muss während des Garvorgangs im Fleisch und der Stecker in der Buchse bleiben.

1. Führen Sie die Spitze des Kerntempersensurs mittig in das Fleischstück ein.
2. Stecken Sie den Stecker des KT Sensors in die Buchse im oberen Teil des Backofeninnenraums.





3. Schalten Sie den Backofen ein.
Im Display wird das Symbol für den KT Sensor angezeigt.
4. Drehen Sie den Drehschalter innerhalb von weniger als 5 Sekunden, um die Kerntemperatur einzustellen.
5. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die -temperatur ein.

Der Ofen berechnet das voraussichtliche Ende. Der ermittelte Wert variiert je nach Speisemenge, eingestellter Backofentemperatur (mindestens 120 °C) und ausgewählter Betriebsart. Der Ofen berechnet das voraussichtliche Ende in ca. 30 Minuten.


6. Drücken Sie , um die Kerntemperatur zu ändern.

Sobald das Fleisch die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signal. Der Ofen schaltet automatisch ab.


7. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal abzustellen.
8. Ziehen Sie den Stecker des Kerntempersensors aus der Buchse und nehmen Sie das Fleisch aus dem Backofen.
9. Drücken Sie , um den Ofen auszuschalten.

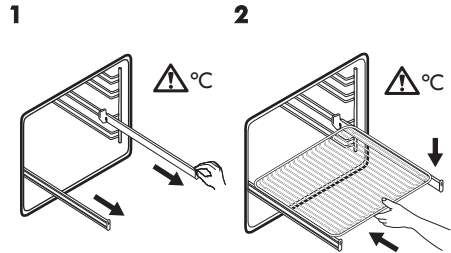
 **WARNUNG!** Der Kerntempersensor ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Spitze und den Stecker des KT Sensors herausziehen.

Verwenden der Teleskopauszüge

-  Bewahren Sie die Montageanleitung der Teleskopauszüge für die zukünftige Verwendung auf.

Die Teleskopauszüge erleichtern das Einsetzen und Herausnehmen der Roste.

 **Vorsicht!** Reinigen Sie die Teleskopauszüge nicht im Geschirrspüler. Ölen oder fetten Sie die Teleskopauszüge nicht.



Ziehen Sie den rechten und den linken Auszug heraus.

Setzen Sie den Kombirost auf die Auszüge, und schieben Sie diese vorsichtig in den Backofen.

Achten Sie darauf, die Teleskopauszüge ganz in den Backofen zu schieben, bevor Sie die Backofentür schließen.


 **WARNUNG!** Siehe Kapitel „Gerätebeschreibung“.

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.

Speichern eines Programms

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm ein:
3. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: SPEICHERN.

4. Mit **OK** bestätigen.
Im Display wird der erste freie Speicherplatz angezeigt.

5. Mit **OK** 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 **OK**.

Der nächste Buchstabe blinkt.


9. Wiederholen Sie bei Bedarf Schritt 7.

10. Zum Speichern halten Sie **OK** gedrückt. Sie können einen Speicherplatz auch überschreiben. Wenn das Display den ersten freien Speicherplatz anzeigt, benutzen Sie den Drehschalter und drücken Sie **OK**, 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 **OK** zur Bestätigung.

4. Wählen Sie den Namen Ihres bevorzugten Programms.
5. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.
Drücken Sie , um direkt in das Menü Favoriten zu gelangen:

Verwenden der Kindersicherung

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


-  Während der Pyrolyse verriegelt sich die Tür automatisch. Im Display wird eine Meldung angezeigt, wenn Sie ein Symbol drücken.

1. Drücken Sie , um das Display einzuschalten.
2. Halten Sie  und  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 **OK** bestätigen.



- i** Wenn die pyrolytische Reinigungsfunktion eingeschaltet ist, ist die Tür verriegelt und im Display erscheint ein Schlüsselsymbol.


Drücken Sie  zum Ausschalten der Funktion. Im Display erscheint eine Meldung. Drücken Sie  erneut und dann OK zur Bestätigung.

- i** 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 OK 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.

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

Abschaltautomatik

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

Temperatur (°C)	Abschaltzeit (Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Höchststufe	1.5

- i** Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen Backofenbeleuchtung, KT-Sensor, 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 fünf 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

Setzen Sie bei Speisen mit hohem Fettgehalt eine Brat- und Fettpfanne ein, damit keine hartnäckigen Flecken im Backofen verbleiben.

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.

Feuchte Heißluft

Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

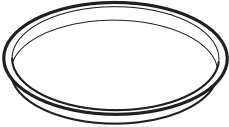
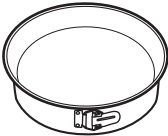

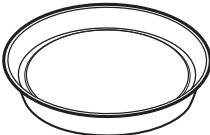
Speise	Zubehör	Temperatur (°C)	Einschubebene	Dauer (Min.)
Süße Brötchen, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Brötchen, 9 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	30 - 40
Pizza, gefroren, 0,35 kg	Kombirost	220	2	10 - 15
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	170	2	25 - 35
Brownie	Backblech oder tiefes Blech	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 Stück	Keramikförmchen auf Kombirost	200	3	25 - 30
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombirost	180	2	15 - 25
Englischer Rührkuchen	Backform auf Kombirost	170	2	40 - 50
Fisch, gedämpft, 0,3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	20 - 25
Fisch, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	25 - 35
Fischfilet, 0,3 kg	Pizzapfanne auf Kombirost	180	3	25 - 30
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	35 - 45
Schaschlik, 0,5 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	25 - 30
Plätzchen, 16 Stücke	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40

Speise	Zubehör	Temperatur (°C)	Einschubebene	Dauer (Min.)
Gebäck, pikant, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 30
Müribeteiggebäck, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	25 - 35
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	20 - 30
Gemüse, gedämpft, 0,4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 45
Vegetarisches Omelett	Pizzapfanne auf Kombi-rost	200	3	25 - 30
Gemüse, mediterran, 0,7 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	4	25 - 30

Feuchte Heißluft - Empfohlenes Zubehör

haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

Verwenden Sie die dunklen und nicht-reflektierenden Formen und Behälter. Sie

Zubehör	Größe	Bild
Pizzapfanne, dunkel, nicht-reflektierend	28 cm Durchmesser	
Pizzapfanne, dunkel, nicht-reflektierend	26 cm Durchmesser	
Auflaufförmchen, Keramik	8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe	
Tortenbodenform, dunkel, nicht-reflektierend		

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

Speise	Funktion	Zubehör	Ein-schub-ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Bemerkungen
Kleiner Kuchen	Ober-/Unterhitze	Backblech	3	170	20 - 30	20 kleine Kuchen auf ein Backblech legen.
Kleiner Kuchen	Heißluft	Backblech	3	150 - 160	20 - 35	20 kleine Kuchen auf ein Backblech legen.
Kleiner Kuchen	Heißluft	Backblech	2 und 4	150 - 160	20 - 35	20 kleine Kuchen auf ein Backblech legen.
Apfelkuchen	Ober-/Unterhitze	Kombi-rost	2	180	70 - 90	2 Formen (20 cm Durchmesser) diagonal versetzt verwenden.
Apfelkuchen	Heißluft	Kombi-rost	2	160	70 - 90	2 Formen (20 cm Durchmesser) diagonal versetzt verwenden.
Biskuit ohne Butter	Ober-/Unterhitze	Kombi-rost	2	170	40 - 50	Kuchenform verwenden (26 cm Durchmesser) Backofen 10 Min. vorheizen.
Biskuit ohne Butter	Heißluft	Kombi-rost	2	160	40 - 50	Kuchenform verwenden (26 cm Durchmesser) Backofen 10 Min. vorheizen.

Speise	Funktion	Zubehör	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Bemerkungen
Biskuit ohne Butter	Heißluft	Kombi-rost	2 und 4	160	40 - 60	Kuchenform verwenden (26 cm Durchmesser) Diagonal versetzt. Backofen 10 Min. vorheizen.
Mürbe- teigge- bäck	Heißluft	Back- blech	3	140 - 150	20 - 40	-
Mürbe- teigge- bäck	Heißluft	Back- blech	2 und 4	140 - 150	25 - 45	-
Mürbe- teigge- bäck	Ober-/ Unterhitze	Back- blech	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast 4-6 Stück	Grillstufe	Kombi- rost	4	Max.	2-3 Minuten auf der ersten Seite, 2-3 Mi- nuten auf der zweiten Seite	Backofen 3 Min. vorheizen.
Hambur- ger aus Rind- fleisch 6 Stück, 0,6 kg	Grillstufe	Kombi- rost und Fettpfan- ne	4	Max.	20 - 30	Kombirost in die vierte und Fett- pfanne in die drit- te Einschubebene des Backofens einschieben. Nach der Hälfte der Gardauer die Speise wenden. Backofen 3 Min. vorheizen.

Kochtabellen

Weitere Kochtabellen finden Sie im Rezeptbuch auf der Webseite 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

Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Ofens.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.

Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Für die Grillpfanne ist das Risiko besonders hoch.

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.

Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

Es kann sich Feuchtigkeit im Ofen oder an den Glastüren niederschlagen. Um die Kondensation zu reduzieren, schalten Sie den Ofen 10 Minuten vor dem Garen ein. Wischen Sie die Feuchtigkeit im Garraum nach jedem Gebrauch ab.

Öfen mit Edelstahl- oder Aluminiumfront

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

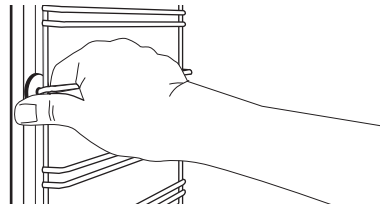
Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

Entfernen der Einhängegitter

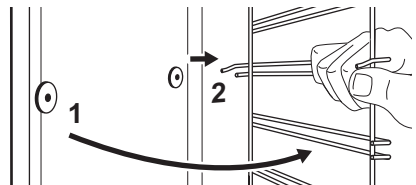
Nehmen Sie die Einhängegitter.

⚠️ Vorsicht! Vorsicht beim Herausnehmen der Eihängegitter.

1. Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.



2. Ziehen Sie das Eihängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.



Führen Sie zum Einsetzen der entfernten Zubehörteile die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

- i** Die Haltestifte der Teleskopauszüge müssen nach vorne zeigen.

Pyrolyse

- ⚠** **Vorsicht!** Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.
- ⚠** **Vorsicht!** Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, vergewissern Sie sich, dass der Wasserbehälter leer ist. Siehe „Entleeren des Wasserbehälters“.

i **Die pyrolytische Reinigung startet nicht:**

- Wenn Sie den Stecker des KT Sensors nicht aus der Buchse gezogen haben.
 - Wenn Sie die Backofentür nicht vollständig geschlossen haben.
- Entfernen Sie grobe Rückstände von Hand.

- ⚠** **Vorsicht!** Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht während der Pyrolyse. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.

1. Reinigen Sie die Innenseite der Tür mit heißem Wasser, um ein Einbrennen der Verschmutzungen durch die heiße Luft zu vermeiden.
2. Schalten Sie den Ofen ein und wählen Sie im Hauptmenü die Funktion Pyrolyse. Mit OK bestätigen.
3. Stellen Sie die Dauer des Reinigungsprozesses ein:

Option	Beschreibung
Kurz	1 h bei geringerer Verschmutzung

Normal	1 h 30 min bei normaler Verschmutzung
Intensiv	2 h 30 min bei starker Verschmutzung

4. Mit OK bestätigen.

- i** Beim Start der pyrolytischen Reinigung wird die Ofentür verriegelt und die Lampe ausgeschaltet.
- i** Um die pyrolytische Reinigung vor dem Abschluss abubrechen, schalten Sie den Backofen aus.

- ⚠** **WARNUNG!** Nach Beendigung der Funktion ist der Ofen sehr heiß. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr.

- i** Nach Beendigung der Funktion bleibt die Tür während der Abkühlphase verriegelt. Während der Abkühlphase sind einige Ofenfunktionen nicht verfügbar.

Reinigen des Wasserbehälters

- ⚠** **WARNUNG!** Füllen Sie während des Reinigungsvorgangs kein Wasser in den Wasserbehälter.

i Während der Reinigung kann es vorkommen, dass etwas Wasser aus dem Dampfeynlass in den Garraum tropft. Setzen Sie eine Fettpfanne in die Einschubebene direkt unter dem Dampfeynlass ein, damit kein Wasser auf den Boden des Garraums tropfen kann.

Nach einiger Zeit können sich im Inneren des Backofens Kalkablagerungen bilden. Um dem entgegenzuwirken, reinigen Sie die Backofenteile, die für die Dampferzeugung zuständig sind. Leeren Sie

den Wasserbehälter nach jedem Dampfgaren.

Wasserarten

- **Weiches Wasser mit geringem Kalkgehalt** - vom Hersteller empfohlen, da die Reinigung weniger oft durchgeführt werden muss.
- **Leitungswasser** - kann verwendet werden, wenn das Wasser gefiltert bzw. enthärtet wird.
- **Hartes Wasser mit hohem Kalkgehalt** - wirkt sich nicht negativ auf den Ofenbetrieb aus, erhöht jedoch die Häufigkeit der notwendigen Reinigung.

KALKMENGENTABELLE DER WHO (Weltgesundheitsorganisation)

Kalkablagerungen	Wasserhärte		Wasserklassifizierung	Entkalkung durchführen alle
	(Französische Wasserhärtegrade)	(Deutsche Wasserhärtegrade)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Weich	75 Zyklen – 2,5 Monate
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Mittlere Härte	50 Zyklen – 2 Monate
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Hart oder kalkhaltig	40 Zyklen – 1,5 Monate
über 180 mg/l	über 18	über 10	Sehr hart	30 Zyklen – 1 Monat

1. Geben Sie 850 ml Wasser und 50 ml (fünf Teelöffel) Zitronensäure in den Wasserbehälter. Schalten Sie den Ofen aus und warten Sie ca. 60 Minuten.
2. Schalten Sie dann den Ofen ein und stellen Sie die Funktion Heißluft + Dampf ein. Stellen Sie die Temperatur auf 230 °C. Schalten Sie den Backofen nach 25 Minuten aus und lassen Sie ihn 15 Minuten abkühlen.
3. Schalten Sie dann den Ofen ein und stellen Sie die Funktion Heißluft + Dampf ein. Stellen Sie die Temperatur zwischen 130 und 230 °C ein. Schalten Sie den Ofen nach 10 Minuten aus. Lassen Sie das Gerät abkühlen und entleeren Sie den Behälter. Siehe „Entleeren des Wasserbehälters“.
4. Spülen Sie den Wasserbehälter aus, und wischen Sie eventuelle Kalkrückstände im Backofen mit einem Tuch ab.
5. Reinigen Sie den Ablaufschlauch per Hand mit einer warmen Seifenlauge. Um Schäden zu vermeiden, sollten keine Sprays und keine säurehaltigen oder ähnliche Reinigungsmittel verwendet werden.

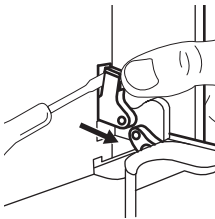
Aus- und Einbauen der Tür

Die Backofentür ist mit vier Glasscheiben ausgestattet. Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Lesen Sie die gesamte Anleitung "Aus- und Einbauen der Tür", bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

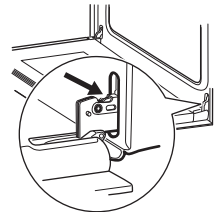
i Die Backofentür kann sich schließen, wenn Sie versuchen, die Glasscheiben zu entfernen, bevor Sie die Backofentür abnehmen.

⚠ **Vorsicht!** Benutzen Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

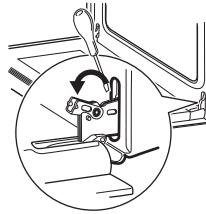
1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und suchen Sie nach dem Scharnier auf der rechten Seite der Tür.
2. Benutzen Sie einen Schraubenzieher, um den rechten Scharnierhebel zu heben und zu drehen.



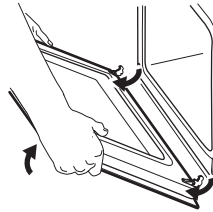
3. Suchen Sie nach dem Scharnier links von der Tür.



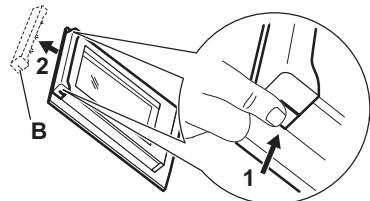
4. Heben und drehen Sie den Hebel ganz am linken Scharnier.



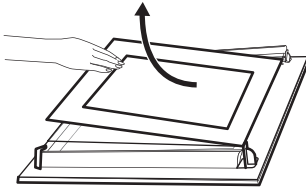
5. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend heben und ziehen Sie sie die Tür nach vorn aus der Aufnahme heraus.



6. Legen Sie die Backofentür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.
7. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



8. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.
9. Halten Sie die Oberkanten der Türglasscheiben fest und ziehen Sie sie vorsichtig nacheinander heraus. Beginnen Sie mit der obersten Glasscheibe. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.



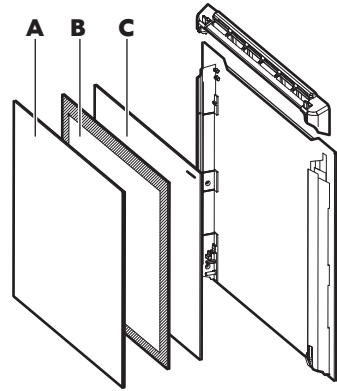
10. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

Wenn die Reinigung abgeschlossen ist, bauen Sie die Glasscheiben, die Türabdeckung und die Backofentür ein und schließen Sie die Hebel auf beiden Scharnieren.

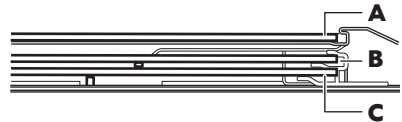
Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben (A, B und C) auf die richtige Reihenfolge. Überprüfen Sie das Symbol/den Aufdruck auf der Seite der Glasscheibe. Jede Glasscheibe sieht anders aus, um den Aus- und Einbau zu erleichtern..

Der Siebdruckbereich muss zur Innenseite der Tür zeigen. Vergewissern Sie sich nach der Montage, dass sich die Oberfläche des Glasscheibenrahmens an den Siebdruckbereichen nicht rau anfühlt.

Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.



Achten Sie darauf, die mittlere Glasscheibe richtig in die Aufnahmen einzusetzen.



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 40 W, 230 V (50 Hz), 350 °C hitzebeständige Backofenlampe (Socket: 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
Es befindet sich Wasser im Ofen.	Der Wassertank ist zu voll.	Schalten Sie den Backofen aus und wischen Sie das Wasser mit einem Tuch bzw. Schwamm auf.
Die Funktion Dampfgaren wird nicht ausgeführt.	Im Wassertank ist kein Wasser.	Füllen Sie den Wassertank.
Die Funktion Dampfgaren wird nicht ausgeführt.	Die Öffnung wird durch Kalkablagerungen blockiert.	Überprüfen Sie die Dampfeinlassöffnung. Entfernen Sie die Kalkablagerungen.
Das Entleeren des Wassertanks dauert länger als drei Minuten, oder es tritt Wasser aus der Dampfeinlassöffnung aus.	Im Backofen haben sich Kalkablagerungen gebildet.	Reinigen Sie den Wassertank. Weitere Informationen finden Sie unter „Reinigen des Wassertanks“.
Das Display zeigt F111 an.	Der Stecker des Kerntemperatursensors steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Kerntemperatursensors so weit wie möglich in die Buchse ein.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
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.
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Die Funktion Feuchte Heißluft ist eingeschaltet.	Dies ist ein normales Verhalten der Funktion Feuchte Heißluft. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“, Backofenfunktionen.

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. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

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 361 mm 416 mm
Backblechbereich	1438 cm ²	
Heizelement für Oberhitze	2300 W	
Heizelement für Unterhitze	1000 W	
Grillelement	2300 W	
Ring	1900 W	
Gesamtleistung	3390 W	
Spannung	220 - 240 V	
Frequenz	50 - 60 Hz	
Anzahl der Funktionen	20	

Energieeffizienz

Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Modellidentifikation	FINSMAKARE 504.117.30
----------------------	-----------------------

Energieeffizienzindex	81.2
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze	0.93 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft	0.69 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	72 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	37.9 kg

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften

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 Betriebs 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.

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

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Backofentemperatur je nach Gardauer 3-10 Minuten vor Ablauf

der Garzeit 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 Gerichte nacheinander zubereiten.

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

Die Heizelemente werden bei einem Programm mit der aktivierten Option Dauer bzw. 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 niedrigstmögliche Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder die Temperatur erscheint auf dem Display.

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung


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


Feuchte Heißluft

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen.

Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Backofenlampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Backofenlampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

Umwelttipps

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte

mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

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 Originalkassenbon 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.
- Versehentliche Beschädigung durch Fremdojekte 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 instandsetzt 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 Bedienungsanleitungsabschnitt 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, sollten Sie die IKEA-Artikelnummer (den 8-stelligen Zifferncode) Ihres Gerätes zur Hand haben.



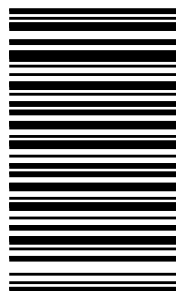
BITTE BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG AUF! Er ist Ihr Kaufnachweis und für einen Garantieanspruch unerlässlich. Bitte beachten Sie, dass auf diesem Kaufbeleg auch die IKEA Artikelbezeichnung und die Nummer (der 8-stellige Zifferncode) für jedes der Geräte, die Sie gekauft haben, vermerkt sind.

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
België	070 246016	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20 Weekdagen
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
България	00359888164080 0035924274080	Такса за повикване от страната	От 9 до 18 ч в работни дни
Česká republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Trošak poziva 27 lipa po minuti	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	5880503	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Magyarország	061 998 0549	Belföldi díjszabás	Hétfőznap 8 és 10 óra között
Nederland	0900 235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA	15 cent/min., starttarief 4,54 cent en gebruikelijke belkosten	ma - vr 08.00 - 20.00, zat 09.00 - 20.00 (zondag gesloten)
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 20 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711	Stawka wg taryfy krajowej	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnitroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	Lankapuhelinverkosta 0,0835 €/puhelu + 0,032 €/min Matkapuhelinverkosta 0,192 €/min	arkipäivisin 8.00 - 20.00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
Türkiye	212 244 0769	Ulusal arama ücreti	Hafta içi saat 09:00'dan 18:00'a kadar
Україна	044 586 2078	Міжміські дзвінки платні	9 - 21 В робочі дні
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+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
Eesti, Latvija, Slovenija		www.ikea.com	

867341413-A-132018



© Inter IKEA Systems B.V. 2018

21552

AA-2048786-1