

KULINARISK

GB

DE



Design and Quality
IKEA of Sweden



ENGLISH

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



DEUTSCH

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

ENGLISH	4
DEUTSCH	32

Contents

Safety information	4	Additional functions	19
Safety instructions	6	Hints and tips	21
Installation	8	Care and cleaning	22
Product description	9	Troubleshooting	25
Control panel	9	Technical data	27
Before first use	11	Energy efficiency	27
Daily use	12	Environmental concerns	28
Clock functions	16	IKEA guarantee	29
Automatic programmes	17		
Using the accessories	17		

Subject to change without notice.

Safety information

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

Children and vulnerable people safety

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

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

General Safety

- Only a qualified person can install this appliance and replace the cable.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Before any maintenance, cut the power supply.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- 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.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the oven door opens without restraint.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	444 (460) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	455 mm
Height of the back of the appliance	440 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	882 mm

Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	3.5x25 mm

Electrical connection

⚠ Warning! Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.

- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

Use



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

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



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.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

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.

Internal lighting


 **Warning!** Risk of electric shock.

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

Service


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

Disposal


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

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


Installation


 **Warning!** Refer to Safety chapters.

Assembly

 Refer to the Assembly Instructions for the installation.

Electrical installation

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

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

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:

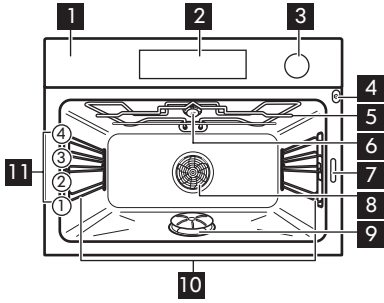
Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

This oven is only supplied with a main cable.

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 Rating plate
- 8 Fan
- 9 Steam generator with cover
- 10 Shelf support, removable
- 11 Shelf positions

Accessories

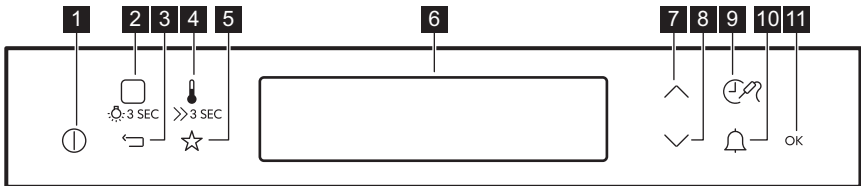
- **Wire shelf** x 1
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray** x 1
For cakes and biscuits.
- **Core temperature sensor** x 1
To measure how far the food is cooked.
- **Sponge** x 1


For absorbing the remaining water from the steam generator.

Warning! Remove the sponge from the cavity before cooking. Do not use the sponge when the appliance is hot.

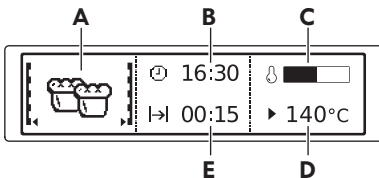
Control panel

Electronic programmer













	Symbol	Function	Comment
1		ON / OFF	To turn on and off the oven.
2		Heating Functions or Assisted Cooking	Press once to enter to the Heating Functions Menu. Press again to switch to Assisted Cooking. To turn on or off the light, press  for 3 seconds.
3		Back key	To go back one level in the menu. To show the main menu, press the symbol for 3 seconds.
4		Temperature selection	To set the temperature or show the current temperature in the oven.
5		Favourites	To save and access your favourite programmes.
6	-	Display	Shows the current settings of the oven.
7		Up key	To move up in the menu.
8		Down key	To move down in the menu.
9		Time and additional functions	To set different functions. When a heating function operates, press the symbol 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.
10		Minute Minder	To set the function: Minute Minder.
11	OK	OK	To confirm the selection or setting.

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. Press \vee and \wedge at the same time to reset the time.
	Calculation	The oven calculates the time for cooking.
	Heat-up Indicator	The display shows the temperature in the oven.
	Weight Automatic	The display shows that the automatic weight system works or that weight can be changed.
	Heat + Hold	The function works.

Before first use

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

Initial Cleaning

Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.

 Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the oven and the accessories before first use.

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


First Connection

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

1. Press \wedge or \vee to set the value.
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  and the maximum temperature.
2. Let the oven operate for 1 hour.

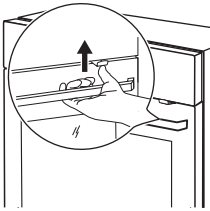
- 3. Set the function: True Fan Cooking (🌀) and the maximum temperature.
- 4. Let the oven operate for 15 minutes. Accessories can become hotter than usual. The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

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. Press ∇ or \wedge 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 \square .










The menus in overview





Main menu

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




Symbol / Menu item	Application
 Steam Cleaning	Cleaning the appliance with steam.
 Basic Settings	Used to set the appliance configuration.
 Specials	Contains a list of additional heating functions.







Submenu for: Basic Settings






Symbol / Menu item	Description
 Set Time of Day	Sets the current time on the clock.
 Time Indication	When ON, the display shows the current time when you deactivate the appliance.
 Set + Go	To set a function and activate it later with a press of any symbol on the control panel.
 Heat + Hold	Keeps the prepared food warm for 30 minutes after a cooking cycle finished.
 Time Extension	Activates and deactivates the time extension function.
 Display Contrast	Adjusts the display contrast by degrees.
 Display Brightness	Adjusts the display brightness by degrees.
 Set Language	Sets the language for the display.
 Buzzer Volume	Adjusts the volume of press-tones and signals by degrees.

Symbol / Menu item	Description
 Key Tones	Activates and deactivates the tone of the touch fields. It is not possible to deactivate the tone of the ON / OFF touch field.
 Alarm / Error Tones	Activates and deactivates the alarm tones.
 Service	Shows the software version and configuration.
 Factory Settings	Resets all settings to factory settings.









Heating Functions

Heating function	Application
 Full Steam	For vegetables, fish, potatoes, rice, pasta or special side-dishes.
 Humidity High	For dishes with a high moisture content, custard royale and terrines, and for poaching fish.
 Humidity Low	To bake bread, roast large pieces of meat or to warm up chilled and frozen meals.

Heating function	Application
 <p>Steam Re-generating</p>	<p>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.</p>
 <p>True Fan Cooking</p>	<p>To bake on up to two shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.</p>
 <p>Conventional Cooking</p>	<p>To bake and roast food on one shelf position.</p>
 <p>Pizza Function</p>	<p>To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.</p>
 <p>Slow Cooking</p>	<p>To prepare tender, succulent roasts.</p>
 <p>Bottom Heat</p>	<p>To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.</p>

Heating function	Application
 <p>Moist Fan Baking</p>	<p>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.</p>
 <p>Frozen Foods</p>	<p>To make convenience food (e.g. french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.</p>
 <p>Grill</p>	<p>To grill flat food and to toast bread.</p>
 <p>Fast Grilling</p>	<p>To grill flat food in large quantities and to toast bread.</p>
 <p>Turbo Grilling</p>	<p>To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.</p>

Specials

Heating function	Application
 Bread Baking	To bake bread.
 Au Gratin	For dishes such as lasagna or potato gratin. To make gratins and to brown.
 Dough Proving	To rise the yeast dough before baking. When you use this function the lamp automatically turns off after 30 seconds.
 Plate Warming	To preheat plates for serving.
 Preserving	To make vegetable preserves (e.g. pickles).
 Dehydrating	To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms.
 Keep Warm	To keep food warm.
 Defrost	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food. When you use this function the lamp automatically turns off after 30 seconds.

Setting a heating function

1. 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! Do not put water directly into the steam generator. 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 800 ml of water.
The water supply is sufficient for approximately 50 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 **→|** or: End Time **→|**.
The steam appears after approximately 2 minutes. When the oven reaches the set temperature, the signal sounds.

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.

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

8. 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. When the oven cools down, soak up all remaining water from the steam generator with the sponge. If necessary, clean the steam generator with some vinegar.


Heat-up indicator

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

Fast Heat Up

This function decreases the heat-up time.

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

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

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

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

Setting the clock functions

 Before you use the functions: Duration, End Time, you must set a heating function and temperature first. The oven turns off automatically. You can use the functions: Duration and End Time at the same time if you want to automatically turn on and turn off the oven on a given time later. 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. Press \wedge or \vee 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 \odot 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 \odot to turn on or \square to cancel.
3. Set the length of the function.
4. Press **OK**.

Automatic programmes

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

Recipes online


-  You can find the recipes for the automatic programmes specified for this oven on the website www.ikea.com. To find the proper Recipe Book check the article number on the rating plate on the front frame of the oven cavity.

Assisted Cooking


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

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

Using the accessories

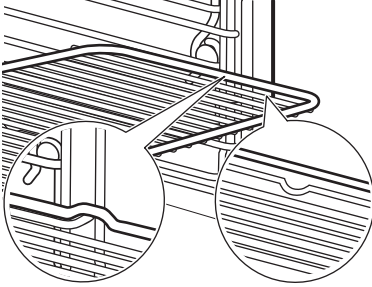
-  **Warning!** Refer to Safety chapters.

Inserting the accessories

-  **Caution!** Do not use the baking tray or deep pan with the Full Steam function.

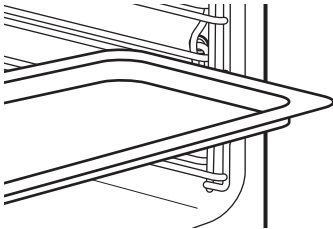
Wire shelf:

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



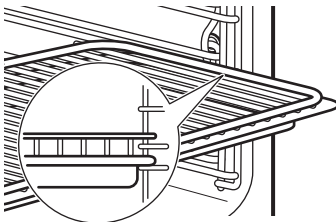
Baking tray:

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



Wire shelf and baking tray together:

Push the baking tray 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 of the shelf.

Core temperature sensor

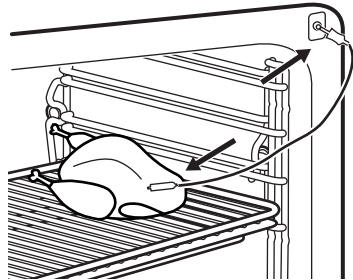
There are two temperatures to be set: the oven temperature and the core temperature.

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 front of the oven.




3. Turn on the oven. The display shows the core temperature sensor symbol.

4. Press ^ or v 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.

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 **OK** to confirm.

The display shows the first free memory position.

5. Press **OK** to confirm.
6. Enter the name of the programme. The first letter flashes.

7. Press \vee or \wedge to change the letter.

8. Press **OK**. The next letter flashes.


9. Do step 7 again as necessary.

10. Press and hold **OK** to save. You can overwrite a memory position. When the display shows the first free memory position, press \vee or \wedge 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.



1. Press  to turn on the display.
2. Press  and  at the same time until the display shows a message and a key symbol.


To turn 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.


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.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

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

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.
 - if you touch a symbol during the night brightness (apart from ON / OFF), the display goes back to the day brightness mode for the next 10 seconds.

Cooling fan

When the oven operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the oven cool. If you turn off the oven, the cooling fan can continue to operate until the oven cools down.

Safety thermostat

Incorrect operation of the oven or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven turns on again automatically when the temperature drops.

Hints and tips

Cooking recommendations

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

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

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

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

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

Baking cakes

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

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

Cooking meat and fish

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

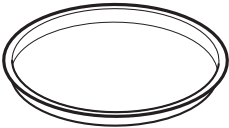
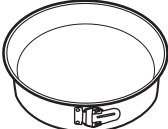

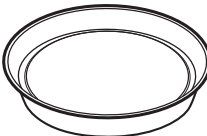
To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Moist Fan Baking

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Pasta bake	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	45 - 60	1
Potato gratin	190 - 210	55 - 80	1
Sweet dishes	180 - 200	45 - 60	1
Ring cake or brioche	160 - 170	50 - 70	1
Plaited bread / bread crown	170 - 190	40 - 50	1
Cake with crumble topping (dry)	160 - 170	20 - 40	2
Biscuits made with yeast dough	160 - 170	20 - 40	2

Moist Fan Baking - recommended accessories

Use the dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than the light colour and reflective dishes.

Accessories	Size	Picture
Pizza pan, dark, non-reflective	28 cm diameter	
Baking dish, dark, non-reflective	26 cm diameter	
Ramekins, ceramic	8 cm diameter, 5 cm height	
Flan base tin, dark, non-reflective	28 cm diameter	

Information for test institutes

Fast Grilling

Preheat the empty oven for 3 minutes.

Grill with the maximum temperature setting.


Use the third shelf position.

Food	Grilling time (min)	
	1st side	2nd side
Burgers	9 - 13	8 - 10
Toast	1 - 3	1 - 3


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

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

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

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

Stainless steel or aluminium ovens

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

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

Cleaning the door gasket

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

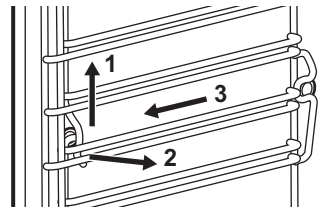
To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

Removing the shelf supports

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

To clean the oven, remove the shelf supports.

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



2. Pull the front end of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the supports out of the rear catch. Install the shelf supports in the opposite sequence.

Steam Cleaning

Remove the worst dirt manually.




1. Put 250 ml of water with 3 tablespoons of vinegar directly into the steam generator.

2. Turn on the function: Steam Cleaning. The display shows the duration of the function. An acoustic signal sounds when the programme is completed.
3. Touch any symbol to turn off the signal.
4. Wipe out the appliance with a soft cloth. Remove the water from the steam generator.

Let the appliance dry fully with the door open for approximately 1 hour.

To speed up the drying you can close the door and heat up the appliance with the function: True Fan Cooking at temperature 150°C for approximately 15 minutes.


Steam generation system

-  **Caution!** Dry the steam generator after each use. Remove the water with the sponge.
-  Remove the limescale with water and vinegar.
-  **Caution!** Chemical de-scaling agents can cause damage to the enamel. Follow the instructions of the manufacturer.

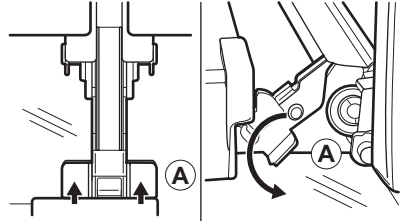
1. To clean the water drawer and the steam generator, put the water and vinegar mixture (approximately 250 ml) through the water drawer into the steam generator. Wait for approximately 10 minutes.
2. Remove the water and vinegar with the sponge.
3. Put clean water (100 - 200 ml) into the water drawer to flush the steam generation system.
4. Remove the water from the steam generator with the sponge and rub it dry.
5. Keep the door open to let the appliance dry fully.

Removing and installing the door

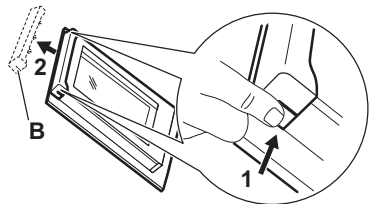
You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.

 **Warning!** The door is heavy.

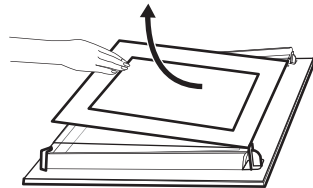
1. Open the door fully.
2. Fully press the clamping levers (A) on the two door hinges.



3. Close the oven door to the first opening position (approximately 70° angle).
4. Hold the door with one hand on each side and pull it away from the oven at an upwards angle.
5. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.
6. Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.





7. Pull the door trim to the front to remove it.
8. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.



9. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully.


When the cleaning is completed, do the above steps in the opposite sequence. Install the smaller panel first, then the larger and the door.

-  One of the hinge-arms (normally the right one) is free to move. Make sure, that both hinge-arms are in the same position (approximately 70° angle).

 **Warning!** Make sure that the glasses are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.


Replacing the lamp

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

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

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.

Troubleshooting

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The oven is turned off.	Turn on the oven.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is on.	Refer to "Automatic switch-off".
The oven does not heat up.	The Child Lock is on.	Refer to "Using the Child Lock".
The oven does not heat up.	The door is not closed correctly.	Fully close the door.

Problem	Possible cause	Remedy
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.
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.
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	477 mm 214 mm 418 mm
Area of baking tray	1424 cm ²	
Top heating element	1900 W	
Bottom heating element	1000 W	
Grill	1900 W	
Ring	1650 W	
Total rating	3000 W	
Voltage	220 - 240 V	
Frequency	50 Hz	
Number of functions	22	

Energy efficiency

Product Information and Product Information Sheet*

Supplier's name	IKEA
Model identification	KULINARISK 704.168.21
Energy Efficiency Index	94.5
Energy efficiency class	A
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	43 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	31.3 kg

* For European Union according to EU Regulations 65/2014 and 66/2014.
 For Republic of Belarus according to STB 2478-2017, Appendix G; STB 2477-2017, Annexes A and B.
 For Ukraine according to 568/32020.

Energy efficiency class is not applicable for Russia.

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.



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

 **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	32	Zusatzfunktionen	49
Sicherheitsanweisungen	34	Tipps und Hinweise	51
Montage	37	Reinigung und Pflege	53
Gerätebeschreibung	38	Fehlersuche	56
Bedienfeld	38	Technische Daten	57
Vor der ersten Inbetriebnahme	40	Energieeffizienz	58
Täglicher Gebrauch	41	Informationen zur Entsorgung	59
Uhrfunktionen	46	IKEA Garantie	61
Automatikprogramme	47		
Verwendung des Zubehörs	47		

Änderungen vorbehalten.

Sicherheitshinweise

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

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

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

Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels kann nur von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr zu herauszunehmen oder zu verstauen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank eingebaut wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer

gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.

- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).

Sicherheitsanweisungen

Montage

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

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

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrank unter der Arbeitsplatte)	444 (460) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm

Höhe der Gerätevorderseite	455 mm
Höhe der Geräterückseite	440 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	882 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	3.5x25 mm

Elektrischer Anschluss

⚠ WARNUNG! Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubversicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit

einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

Gebrauch



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

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.




WARNUNG! Risiko von Schäden am Gerät.

- 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 Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

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.

Innenbeleuchtung


 **WARNUNG!** Stromschlaggefahr.

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

Service

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

Entsorgung

 **WARNUNG!** Verletzungs- und Erstckungsgefahr.

- 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

i Beachten Sie bei der Installation die Montageanleitung.

Elektroinstallation

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

i 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

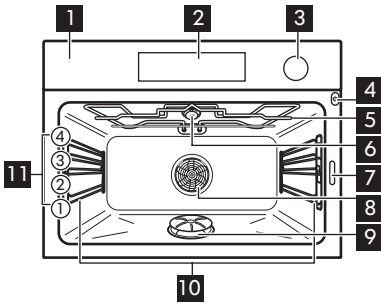
Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung auf dem Typenschild. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
maximal 1380	3 x 0.75
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** Typenschild
- 8** Ventilator
- 9** Dampfgenerator mit Abdeckung
- 10** Einschubschienen, herausnehmbar
- 11** Einschubebenen

Zubehör

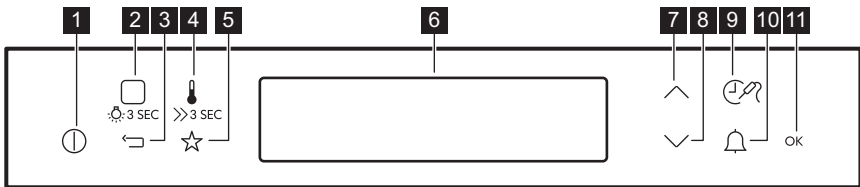
- **Kombirost** x 1
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech** x 1
Für Kuchen und Plätzchen.
- **KT-Sensor** x 1
Zum Messen des Garfortschritts.
- **Schwamm** x 1

Zur Entfernung von Restwasser aus dem Dampfgenerator.











⚠️ WARNUNG! Nehmen Sie den Schwamm vor dem Garen aus dem Innenraum. Verwenden Sie den Schwamm nicht, wenn das Gerät heiß ist.

Bedienfeld

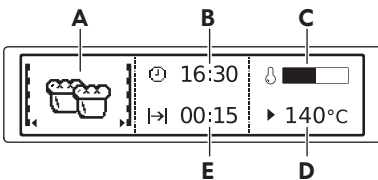
Elektronischer Programmspeicher



	Symbol	Funktion	Kommentar
1		EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Backofens.







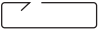



	Symbol	Funktion	Kommentar
2		Ovenfunktionen oder Koch-Assistent	Einmal drücken, um das Menü Ofenfunktionen aufzurufen. Drücken Sie die Taste nochmals, um zu Koch-Assistent zu wechseln. Zum Ein- oder Ausschalten der Backofenbeleuchtung  3 Sekunden lang drücken.
3		Zurück-Taste	Menünavigation eine Ebene zurück. Drücken Sie dieses Symbol 3 Sekunden lang, um das Hauptmenü aufzurufen.
4		Temperaturoauswahl	Zum Einstellen der Temperatur oder zur Anzeige der aktuellen Temperatur im Ofen.
5		Favoriten	Speichern und Aufrufen der bevorzugten Programme.
6	-	Display	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
7		Nach oben-Taste	Menünavigation nach oben.
8		Nach unten-Taste	Menünavigation nach unten.
9		Uhr- und Zusatzfunktionen	Zum Einstellen verschiedener Funktionen. Bei aktivierter Ofenfunktion das Symbol drücken, um den Timer oder die Funktionen Tastensperre, Favoriten, Heat + Hold, Set + Go einzustellen. Sie können auch die Einstellungen des KT Sensors ändern.
10		Kurzzeit-Wecker	Einstellen der Funktion Kurzzeit-Wecker.
11		OK	Bestätigen der Auswahl oder Einstellung.

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. Diese Zeit kann durch gleichzeitiges Drücken von \checkmark und \wedge zurückgesetzt werden.
	Berechnung	Der Ofen berechnet die erforderliche Garzeit.
	Aufheiz-Anzeige	Das Display zeigt die Temperatur im Backofen an.
	Gewichtsautomatik	Das Display zeigt, dass die Gewichtsautomatik eingeschaltet ist, oder dass das Gewicht geändert werden kann.
	Heat + Hold	Die Funktion ist eingeschaltet.

Vor der ersten Inbetriebnahme

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Erste Reinigung

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

 Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

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



Erstanschluss

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

1. Drücken Sie \wedge oder \checkmark , um den Wert einzustellen.
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 Ober-/Unterhitze  und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie den Backofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion Heißluft  und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie den Backofen 15 Minuten lang eingeschaltet.

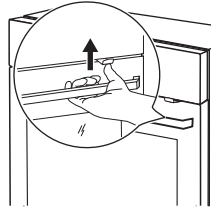
Das Zubehör kann heißer werden als bei normalem Gebrauch. Der Backofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Sorgen Sie für eine ausreichende Raumbelüftung.

Verwenden der mechanischen Kindersicherung

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

Öffnen der Tür mit Kindersicherung:

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



2. Öffnen Sie die Tür. Schließen Sie dann die Backofentür, ohne an der Kindersicherung zu ziehen. Zum Entfernen der Kindersicherung, öffnen Sie die Backofentür und entfernen Sie die Kindersicherung mit einem Torxschlüssel. Der Torxschlüssel befindet sich im Beipack.





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

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

Täglicher Gebrauch




⚠️ WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.




Navigation in den Menüs

1. Schalten Sie den Backofen ein.
 2. Drücken Sie  oder , um die Menüoption einzustellen.
 3. Drücken Sie , um das Untermenü aufzurufen oder die Einstellung zu bestätigen.
- i** Mit  können Sie von jedem Punkt aus zurück in das Hauptmenü springen.








Überblick über die Menüs

Hauptmenü

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




Symbol/Menüpunkt	Anwendung
 Dampfreinigung	Reinigen des Backofens mit Dampf.
 Grundeinstellungen	Zum Konfigurieren des Geräts.
 Sonderfunktionen	Liste der zusätzlichen Ofenfunktionen.







Untermenü von: Grundeinstellungen

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


Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 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.
 Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.
 Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.

Ofenfunktionen








Ofenfunktion	Anwendung
 Dampfgaren	Für Gemüse, Fisch, Kartoffeln, Reis, Nudeln oder besondere Beilagen.
 Feuchtigkeit, hoch	Für Gerichte mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt, zum Pochieren von Fisch und für die Zubereitung von Eierstich und Terrinen.
 Feuchtigkeit, niedrig	Zum Backen von Brot und Braten von großen Fleischstücken sowie zum Aufwärmen von gekühlten und gefrorenen Speisen.


Ofenfunktion	Anwendung
 Regenerieren	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.
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu 2 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Temperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Ober-/ Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Niedertemperaturgaren	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.

Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchte Umluft	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, Feuchte Umluft. 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. Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus.
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte wie Pommes frites, Kroketten und Frühlingsrollen schön knusprig werden.
 Grill	Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Schnelles Grillen	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.

Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einsebene. Zum Gratinieren und Überbacken.

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! Füllen Sie kein Wasser direkt in den Dampfgenerator. 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 800 ml Wasser in den Wassertank.
Der Wasservorrat reicht für ca. 50 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 \rightarrow oder Ende \rightarrow .
Nach ca. 2 Minuten ist der Dampf sichtbar. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton.

 Ist der Dampfgenerator leer, ertönt ein Signalton.

Am Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal.

7. Schalten Sie den Backofen aus.

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

8. 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.


Sobald der Backofen abgekühlt ist, saugen Sie das gesamte restliche Wasser aus dem Dampfgenerator mit dem Schwamm auf. Falls erforderlich, reinigen Sie den Dampfgenerator mit etwas Essig.


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 mit  ein. Drücken Sie  oder  , um die Minuten einzustellen, und OK zum Starten.
 Dauer	Einstellen der Einschalt-dauer des Ofens (max. 23 Std. 59 Min.).
 Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion (max. 23 Stunden 59 Minuten).

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






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

Einstellen der Uhrfunktionen



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

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.

Koch-Assistent

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


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

Verwendung des Zubehörs

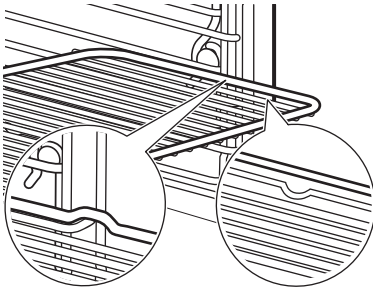
-  **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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

Einsetzen des Zubehörs

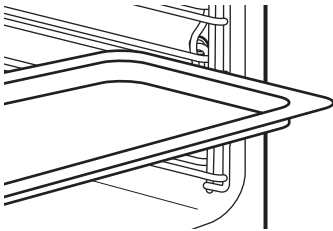
-  **Vorsicht!** Verwenden Sie mit der Funktion Vital-Dampf nicht das Backblech oder die Brat- und Fettpfanne.

Kombirost:



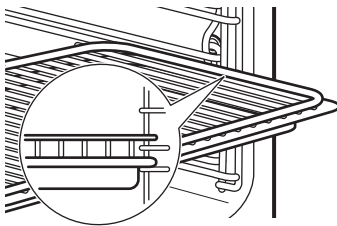
Backblech:


Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Kombirost und Backblechzusammen:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter und den Kombirost in die Führungsschienen darüber.





-  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)

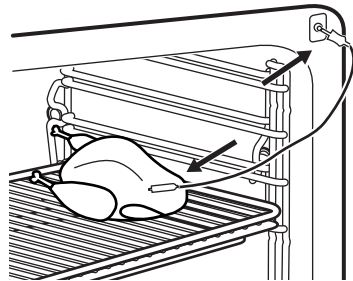
Es müssen zwei Temperaturen eingestellt werden: die Ofentemperatur und die Kerntemperatur.

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.

-  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 an der Vorderseite des Ofens.



3. Schalten Sie den Backofen ein. Im Display wird das Symbol für den KT Sensor angezeigt.

4. Drücken Sie \wedge oder \vee 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 OK , 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 OK , 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.

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 OK 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. Drücken Sie \vee oder \wedge , um den Buchstaben zu ändern.
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, drücken Sie \vee oder \wedge 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 \star , um direkt in das Menü Favoriten zu gelangen:

Verwenden der Kindersicherung

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


1. Drücken Sie OK , um das Display einzuschalten.



- Halten Sie  und  gleichzeitig gedrückt, bis auf dem Display eine Meldung und ein Schlüsselsymbol angezeigt wird.


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.



- Schalten Sie den Backofen ein.
- Stellen Sie eine Ofenfunktion ein oder nehmen Sie eine Einstellung vor.
- Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Tastensperre.
- Mit **OK** bestätigen.


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

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

Set + Go

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

- Schalten Sie den Backofen ein.
- Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
- Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Dauer.
- Stellen Sie die Dauer ein.
- Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Set + Go.
- 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.



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

Automatische Abschaltung

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

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

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen Backofenbeleuchtung, Temperatursensor,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 und 06:00 Uhr.
- Tageshelligkeit:
 - Wenn der Backofen eingeschaltet ist.
 - Wenn Sie eines der Symbole während der Nachthelligkeit berühren (außer EIN/AUS), schaltet das Display für die nächsten 10 Sekunden auf Tageshelligkeit um.

Kühlgebläse

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

Kühlgebläse weiterlaufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Ofens oder defekte Bestandteile können zu einer

gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung des Backofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

Tipps und Hinweise

Garempfehlungen

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

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

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

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

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

Backen von Kuchen

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

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

Garen von Fleisch und Fisch

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

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

Feuchte Umluft

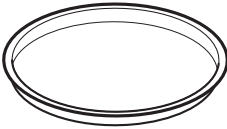
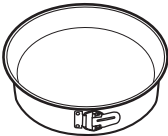


Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Nudelauflauf	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne, frisch	180 - 200	45 - 60	1
Kartoffelgratin	190 - 210	55 - 80	1
Süßer Auflauf	180 - 200	45 - 60	1
Gugelhupf oder Bri- oche	160 - 170	50 - 70	1
Hefezopf/Hefekranz	170 - 190	40 - 50	1

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Streuselkuchen (trocken)	160 - 170	20 - 40	2
Hefekleingebäck	160 - 170	20 - 40	2

Feuchte Umluft - 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	28 cm Durchmesser	

Informationen für Prüfinstitute

Schnelles Grillen

Leeren Backofen 3 Min. vorheizen.

Mit maximaler Temperatureinstellung grillen.

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

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

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




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

 <p>Reinigungs- mittel</p>	<p>Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.</p> <p>Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.</p> <p>Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.</p>
 <p>Täglicher Ge- brauch</p>	<p>Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.</p> <p>Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.</p>
 <p>Zubehör</p>	<p>Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.</p> <p>Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.</p>

Öfen mit Edelstahl- oder Aluminiumfront

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

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

Reinigen der Türdichtung

Die Türdichtung muss regelmäßig überprüft werden. Die Türdichtung ist im Rahmen des Garraums angebracht. Nehmen Sie den Ofen nicht in Betrieb, wenn die Türdichtung

beschädigt ist. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

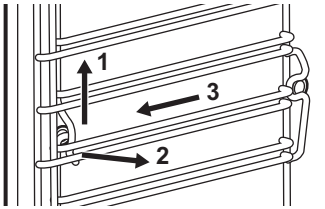
Lesen Sie in den allgemeinen Informationen zur Reinigung nach, was bei der Reinigung der Türdichtung beachtet werden muss.

Entfernen von Einhängegittern

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

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Einhängegitter.

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



2. Ziehen Sie die Vorderseite des Einhängegitters von der Seitenwand weg.
 3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.
- Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Dampfreinigung

Entfernen Sie grobe Rückstände von Hand.

1. Füllen Sie 250 ml Wasser vermischt mit 3 Esslöffel Essig in den Dampfgenerator.
2. Schalten Sie folgende Funktion ein: Dampfreinigung.

Das Display zeigt die Dauer der Funktion an. Nach Ablauf des Programms ertönt ein Signal.

3. Berühren Sie ein Symbol, um das Signal abzuschalten.
4. Wischen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch aus. Entfernen Sie das Wasser aus dem Dampfgenerator.

Lassen Sie das Gerät bei geöffneter Gerätetür etwa 1 Stunde vollständig trocknen.

Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie die Tür schließen und das Gerät mit der Funktion Heißluft bei einer Temperatur von 150 °C etwa 15 Minuten aufheizen.

Dampferzeugungssystem

⚠ **Vorsicht!** Den Dampfgenerator nach jeder Benutzung trocknen. Saugen Sie das Wasser mit einem Schwamm auf.

i Beseitigen Sie die Kalkrückstände mit Essigwasser.

⚠ **Vorsicht!** Durch chemische Entkalkungsmittel können Schäden am Email entstehen. Folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.

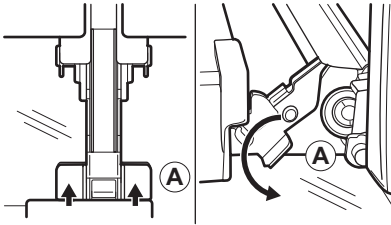
1. Füllen Sie zur Reinigung der Wasserschublade und des Dampfgenerators das Wasser-Essig-Gemisch (ca. 250 ml) über die Wasserschublade in den Dampfgenerator. Warten Sie ca. 10 Minuten.
2. Saugen Sie das Essigwasser mit dem Schwamm auf.
3. Geben Sie klares Wasser (100-200 ml) in die Wasserschublade, um das Dampferzeugungssystem zu spülen.
4. Entfernen Sie das Wasser mit dem Schwamm aus dem Dampfgenerator, und wischen Sie ihn trocken.
5. Lassen Sie die Tür offen stehen, bis das Gerät vollständig getrocknet ist.

Aus- und Einbauen der Tür

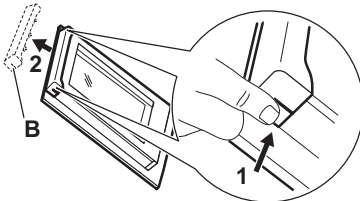
Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.

⚠ **WARNUNG!** Die Tür ist schwer.

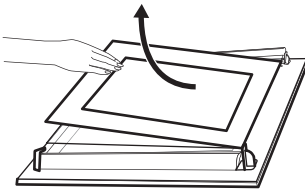
1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie auf die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.



3. Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 70 Grad).
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Ofen weg.
5. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.
6. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Kipverschluss zu lösen.





7. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen
8. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



9. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab.


Führen Sie nach Abschluss der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere Scheibe und die Tür.

-  Einer der Scharnierarme (normalerweise der rechte) lässt sich frei bewegen. Achten Sie darauf, dass sich beide Scharnierarme in derselben Position befinden (in einem Winkel von ca. 70°).

 **WARNUNG!** Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.


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.

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 (Sockel: G9).
6. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Fehlersuche

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Was tun, wenn ...

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

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> • 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 Umluft ist eingeschaltet.	Dies ist ein normales Verhalten der Funktion Feuchte Umluft. 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. Das Typenschild darf nicht vom Garraum entfernt werden.

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

Technische Daten

Technische Daten

Abmessungen (innen)	Breite	477 mm
	Höhe	214 mm
	Tiefe	418 mm

Backblechbereich	1424 cm ²
Heizelement für Oberhitze	1900 W
Heizelement für Unterhitze	1000 W
Grillelement	1900 W
Ring	1650 W
Gesamtleistung	3000 W
Spannung	220 - 240 V
Frequenz	50 Hz
Anzahl der Funktionen	22

Energieeffizienz

Produktinformationen und Produktdatenblatt*

Herstellername	IKEA
Modellidentifikation	KULINARISK 704.168.21
Energieeffizienzindex	94,5
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze	0,93 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft	0,69 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	43 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	31,3 kg

* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinien 65/2014 und 66/2014.
Für die Republik Weißrussland gemäß STB 2478-2017, Anhang G; STB 2477-2017, Anlagen A und B
Für die Ukraine gemäß 568/32020.

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

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

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

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

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

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

Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet.

Warmhalten von Speisen

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

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

Feuchte Umluft

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

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

Informationen zur Entsorgung

Ihre Pflichten als Endnutzer

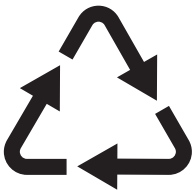


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreter

(siehe zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

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

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

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

Rücknahmepflichten der Verreiber (Folgende Hinweise gelten ergänzend in Deutschland)

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe

hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

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 Fremdoobjekte 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.

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

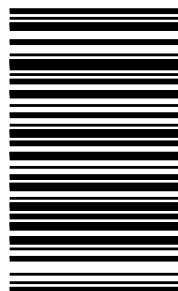
i **BITTE BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG AUF!** Er ist Ihr Kaufnachweis und für einen Garantieanspruch unerlässlich. Bitte beachten Sie, dass auf diesem Kaufbeleg auch die IKEA Artikelbezeichnung und die Nummer (der 8-stellige Zifferncode) für jedes der Geräte, die Sie gekauft haben, vermerkt sind.

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	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 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	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	+354 5852409	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	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8.00 és 17.00 óra között
Nederland Luxembourg	050-7111267 (0900-BEL IKEA) +31 507111267 (international)	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief.	ma-vr: 8.00 - 21.00 zat: 9.00 - 21.00 zon / pub. vakantie: 10.00 - 18.00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 and +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	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 Werkstage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 - 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	pvm/mpm	Ma - To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
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, Україна		www.ikea.com	

867370181-B-072022



© Inter IKEA Systems B.V. 2022

21552

AA-2048853-4