

GB

DE

# SMAKSAK



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.

<b>ENGLISH</b>	<b>4</b>
<b>DEUTSCH</b>	<b>33</b>

## Contents

Safety information	4	Additional functions	16
Safety instructions	6	Hints and tips	17
Installation	8	Care and cleaning	22
Product description	9	Troubleshooting	25
Control panel	10	Technical data	27
Before first use	10	Energy efficiency	28
Daily use	11	Environmental concerns	29
Clock functions	13	IKEA guarantee	30
Using the accessories	15		

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

- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts may become hot during use.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before 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.

## 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)	580 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	589 mm
Height of the back of the appliance	571 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	569 mm

Built in depth of the appliance	548 mm
Depth with open door	1022 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	4x25 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.
- 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.

## Use



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

- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance is in operation. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

## 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.
- Do not remove the knobs from the appliance.

## Internal lighting

- ⚠ **Warning!** Risk of electric shock.
- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is for household appliances only. Do not use it for house lighting.

## Installation

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

## Assembly

- ⓘ Refer to the Assembly Instructions for the installation.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- 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.

## 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.

This oven is only supplied with a main cable.



**Cable**

Cable types applicable for installation or replacement:

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

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

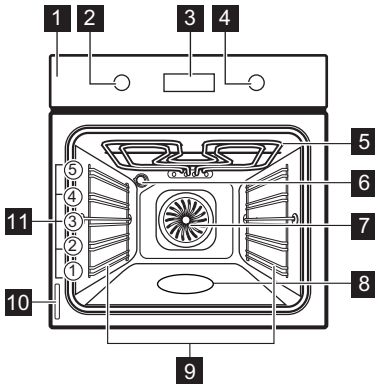
Total power (W)	Section of the cable (mm <sup>2</sup> )
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

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

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

**Product description**

**General overview**



- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Display
- 4 Control knob
- 5 Heating element
- 6 Lamp
- 7 Fan
- 8 Cavity embossment
- 9 Shelf support, removable
- 10 Rating plate
- 11 Shelf positions

**Accessories**


- **Wire shelf** x 1  
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray** x 1  
For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan** x 1

To bake and roast or as pan to collect fat.

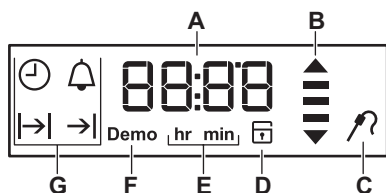
- **Telescopic runners** x 1 set  
For shelves and trays.

## Control panel

### Buttons


Sensor field / Button	Function	Description
	OPTIONS	To set the clock functions. To check the oven temperature. Use only while a heating function operates.
START	START	To start a heating function.
OK	OK	To confirm.

### Display



- A. Timer / Temperature
- B. Heat-up and residual heat indicator
- C. Core temperature sensor (selected models only)
- D. Door lock (selected models only)
- E. Hours / minutes
- F. Demo mode (selected models only)
- G. Clock functions

## Before first use

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

 To set the Time of day refer to "Clock functions" chapter.

### 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 the first use.

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

### Preheating

Preheat the empty oven before first use.

 For function: Direct Steam refer to "Daily use" chapter, Setting the function: Direct Steam".

1. Set the function . Set the maximum temperature.
2. Let the oven operate for 1 hour.
3. Set the function . Set the maximum temperature.
4. Let the oven operate for 15 minutes.
5. Turn off the oven and let it cool down.

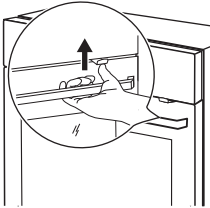
Accessories can become hotter than usual. The oven can emit an odour and smoke. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

**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.

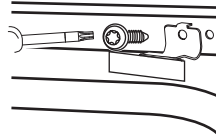
To open the oven door with the child lock:

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.

**Heating functions**

Heating function	Application
 Off position	The oven is off.
 Forced Air Cooking	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional (Top and Bottom Heat).

Heating function	Application
 Conventional (Top and Bottom Heat)	To bake and roast food on one shelf position.
 Fast Grilling	To grill flat food in large quantities and to toast bread.
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.

Heating function	Application
 Grilling with Fan	To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
 Bread and Pizza Baking	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 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.
 Direct Steam	To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating.

Heating function	Application
 Eco Fan Cooking	This function is designed to save energy during cooking. For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Eco Fan Cooking. 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.
 Light	To turn on the lamp without a cooking function. It can be used with residual heat in final cooking phase to save energy.

### Setting a heating function

1. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
2. Turn the control knob to select the temperature. Press **START** to confirm. The lamp turns on when the oven operates.

3. To turn off the oven, turn the knob for the heating functions to the off position. Turn the control knob to change the temperature during cooking. Turn the knob for the heating function to change a heating function during cooking and press **START** to confirm.

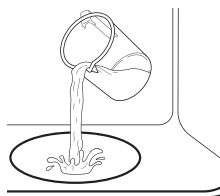
**Setting the function: Direct Steam**

This function increases humidity during cooking.

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


Released humidity can cause burns. Do not open the oven door when the function works. After the function stops, carefully open the door.

1. Fill the cavity embossment with tap water.




The maximum capacity of the cavity embossment is 250 ml. Fill the cavity embossment with water only when the oven is cold.

**Caution!** Do not refill the cavity embossment during cooking or when the oven is hot.

2. Put food in the oven and close the oven door. Refer to "Hints and tips" chapter.
3. Set the function: Direct Steam .
4. Turn the control knob to set temperature. Press **START** to confirm.
5. Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the oven.
6. Remove water from the cavity embossment.



**Warning!** Make sure that the oven is cold before you remove the remaining water from the cavity embossment.



**Heat-up indicator**


When the oven function operates, the bars in the display  appear one by one when the temperature in the oven increases, and disappear when it decreases.

**Clock functions**

**Clock functions table**


Clock function	Application
 TIME OF DAY	To show or change the time of day. You can change the time of day only when the oven is off.
 DURATION	To set how long the oven works. Use only when a heating function is set.

Clock function	Application
 END	To set when the oven turns off. Use only when a heating function is set.
 TIME DELAY	Combination of DURATION and END function.

Clock function	Application
 MINUTE MINDER	Use to set a countdown time. This function has no effect on the operation of the oven. You can set the MINUTE MINDER at any time, also if the oven is off.
<b>00:00</b> COUNT UP TIMER	If you do not set any other clock function the COUNT UP TIMER automatically monitor how long the oven works. The counting starts immediately when the oven starts to heat. The Count Up Timer cannot be used with the functions: DURATION, END.

### Setting and changing the time



After the first connection to the mains, wait until the display shows **hr** and "**12:00**". "**12**" flashes.

1. Turn the control knob to set the hours.
2. Press  to confirm and set the minutes.




The display shows **min** and the set hour. "**00**" flashes.


3. Turn the control knob to set the current minutes.
4. Press **OK** to confirm or the set time of day will be saved automatically after 5 seconds.

The display shows the new time.

To change the time of day press  again and again until the indicator for the time of day  flashes in the display.

### Setting the DURATION function




1. Set a heating function. Press **START** to confirm.
2. Press  again and again until  starts to flash.
3. Turn the control knob to set the minutes and press  to confirm. Turn the control knob to set the hours and press **OK** to confirm.


When the set Duration time ends the signal sounds for 2 minutes.  and time setting flash in the display. The oven turns off automatically.

4. Press any button to stop the signal.
5. Turn the knob for the heating functions to the off position.

This function is not available for some oven functions.

### Setting the END function



1. Set a heating function. Press **START** to confirm.
2. Press  again and again until  starts to flash.
3. Turn the control knob to set the hours and press  to confirm. Turn the control knob to set the minutes and press **OK** to confirm.



At the set End time the signal sounds for 2 minutes.  and time setting flash in the display. The oven turns off automatically.

4. Press any button to stop the signal.
5. Turn the knob for the heating functions to the off position.




This function is not available for some oven functions.

### Setting the TIME DELAY function


1. Set a heating function. Press **START** to confirm.
2. Press  again and again until  starts to flash.

- Turn the control knob to set the minutes for DURATION time and press  to confirm. Turn the control knob to set the hours for DURATION time and press  to confirm.

The display shows flashing .

- Turn the control knob to set the hours for END time and press  to confirm. Turn the control knob to set the minutes for END time and press  to confirm. The display shows  and the set temperature.

Oven turns on automatically later on, works for the set DURATION time and stops at the set END time.

At the set END time the signal sounds for 2 minutes.  and time setting flash in the display. The oven turns off.







- Press any button to stop the signal.
- Turn the knob for the heating functions to the off position.

You can change the heating function and the temperature after you set the TIME DELAY function.


Turn the knobs to the off positions to stop the TIME DELAY function.

### Setting the MINUTE MINDER


Minute minder can be both set when the oven is turned on and off.

- Press  again and again until  starts to flash.
- Turn the control knob to set the seconds and then the minutes.
  - Press  one more time to set the minutes
  - Press  two more times to set the hours
- Press  to confirm.
- The MINUTE MINDER starts automatically after 5 seconds. After 90% of the set time the signal sounds.
- When the set time ends the signal sounds for 2 minutes. "00:00" and  flash in the display. Press any button to stop the signal.

### COUNT UP TIMER

Press  again and again until the display shows time without any symbols.

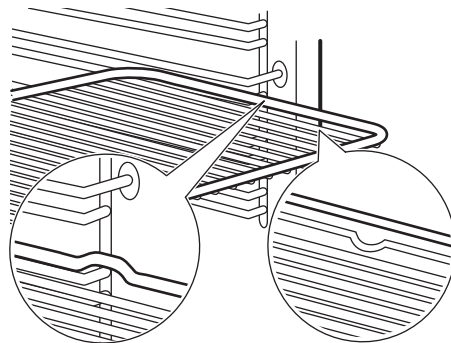
## Using the accessories

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

### Inserting the accessories

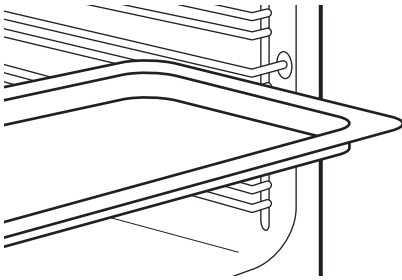
Wire shelf:

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



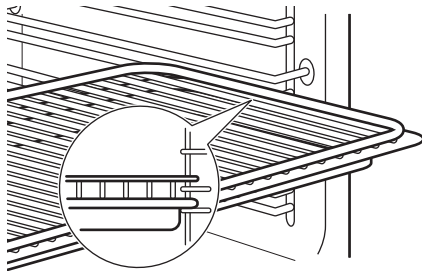
Baking tray/ Deep pan:

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



Wire shelf and baking tray / deep pan together:

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



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

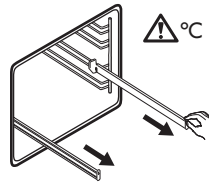
**Using the telescopic runners**

**i** Keep the installation instructions for the telescopic runners for future use.

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

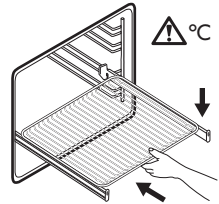
**⚠ Caution!** Do not clean the telescopic runners in the dishwasher. Do not lubricate the telescopic runners.

1



Pull out the right and left hand telescopic runners.

2



Put the wire shelf on the telescopic runners and carefully push them into the oven.

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

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

**Additional functions**

**Using the Child Lock**


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

1. Ensure the knob for the oven functions is in the off position.

2. Press and hold **START** and **OK** at the same time for 2 seconds. The signal sounds. **SAFE** appears on the display. To turn off the Child Lock, repeat step 2.



### Residual heat indicator


When you turn off the oven, the display shows the residual heat indicator  if the temperature in the oven is more than 40 °C. Turn the control knob left or right to check the oven temperature.

### Automatic Switch-off

For safety reasons the oven turns off automatically after some time if a heating function operates and you do not change the oven temperature.

Temperature (°C)	Switch-off time (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

After an automatic switch-off, press any button to operate the oven again.

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


### 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

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

### Cooking recommendations

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

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

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

Moisture can condense in the oven or on the door glass panels during cooking.

Always stand back from the oven when you open the oven door.

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

### Baking cakes

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

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

### Cooking meat and fish

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

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

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


### Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting,

cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

### Eco Fan Cooking

 For best results follow suggestions listed in the table below.

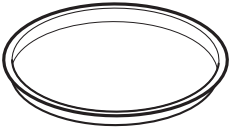
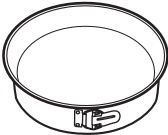

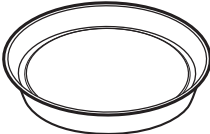
Food	Accessories	Temperature (°C)	Shelf position	Time (min)
Sweet rolls, 12 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	30 - 40
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	220	2	10 - 15
Swiss roll	baking tray or dripping pan	170	2	25 - 35
Brownie	baking tray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

Food	Accessories	Temperature (°C)	Shelf position	Time (min)
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 30
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	25 - 35
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	20 - 30
Poached vegetables, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	200	3	25 - 30
Vegetables, mediterranean 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	25 - 30

**Eco Fan Cooking - 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**

Tests according to IEC 60350-1.

Food	Function	Accessories	Shelf position	Temperature (°C)	Time (min)	Comments
Small cake	Conventional (Top and Bottom Heat)	Baking tray	3	170	20 - 30	Put 20 small cakes per one baking tray.
Small cake	Forced Air Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35	Put 20 small cakes per one baking tray.
Small cake	Forced Air Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35	Put 20 small cakes per one baking tray.

Food	Function	Accessories	Shelf position	Temperature (°C)	Time (min)	Comments
Apple pie	Conventional (Top and Bottom Heat)	Wire shelf	2	180	70 - 90	Use 2 tins (20 cm diameter), diagonally shifted.
Apple pie	Forced Air Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90	Use 2 tins (20 cm diameter), diagonally shifted.
Fatless-ponge cake	Conventional (Top and Bottom Heat)	Wire shelf	2	170	40 - 50	Use a cake mould (26 cm diameter). Preheat the oven for 10 minutes.
Fatless-ponge cake	Forced Air Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50	Use a cake mould (26 cm diameter). Preheat the oven for 10 minutes.
Fatless-ponge cake	Forced Air Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60	Use a cake mould (26 cm diameter). Diagonally shifted. Preheat the oven for 10 minutes.
Short bread	Forced Air Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40	-
Short bread	Forced Air Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45	-
Short bread	Conventional (Top and Bottom Heat)	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast 4 - 6 pieces	Grilling	Wire shelf	4	max.	2 - 3 minutes first side; 2 - 3 minutes second side	Preheat the oven for 3 minutes.


Food	Function	Accessories	Shelf position	Temperature (°C)	Time (min)	Comments
Beef burger 6 pieces, 0.6 kg	Grilling	Wire shelf and dripping pan	4	max.	20 - 30	Put the wire shelf on the fourth level and the dripping pan on the third level of the oven. Turn the food halfway through the cooking time. Preheat the oven for 3 minutes.

### Cooking tables

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

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

## Care and cleaning

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

### Notes on cleaning

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

To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.

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

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

Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.

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

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

### Stainless steel or aluminium ovens

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

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

### Cleaning the cavity embossment

The cleaning procedure removes limestone residue from the cavity embossment after cooking with steam.

- i** For the function: Direct Steam we recommend to do the cleaning procedure at least every 5 - 10 cooking cycles.

1. Put 250 ml of white vinegar into the cavity embossment at the bottom of the oven.  
Use maximum 6% vinegar without any additives.
2. Let the vinegar dissolve the residual limestone at the ambient temperature for 30 minutes.
3. Clean the cavity with warm water and a soft cloth.

### 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.

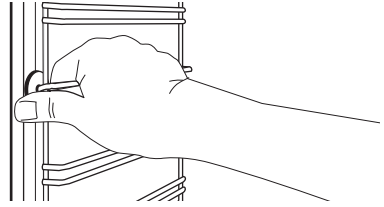
To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

### Removing the shelf supports

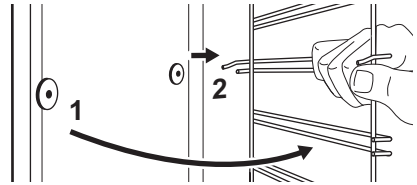
To clean the oven, remove the shelf supports.

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

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



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



Install the removed accessories in the opposite sequence.

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

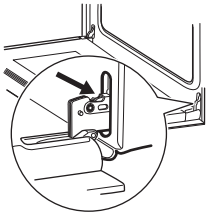
### Removing and installing door

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

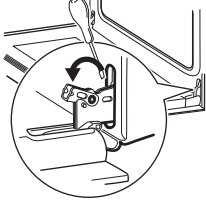
- i** The oven door may close if you try to remove the glass panels before you remove the oven door.

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

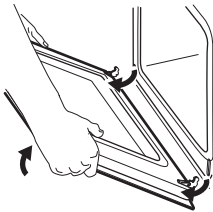
1. Open the door fully and hold both hinges.



2. Lift and turn the levers fully on both hinges.

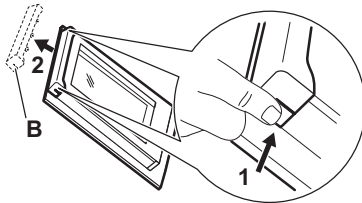


3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull forward and remove the door from its seat.



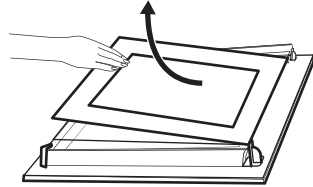
4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.

5. Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



6. Pull the door trim to the front to remove it.

7. Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start from the top panel. Make sure the glass slides out of the supports completely.



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

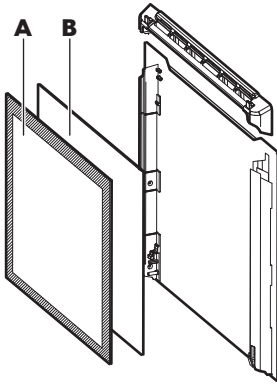
When the cleaning is completed, install the glass panels, the door trim and the oven door, close the levers on the both hinges.

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

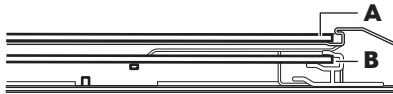
The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.

When installed correctly the door trim clicks.





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



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

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

1. Turn off the oven.
2. Remove the fuses from the fuse box or turn off the circuit breaker.
3. Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.
4. Clean the glass cover.
5. Replace the oven light bulb with a 40 W, 230 V (50 Hz), 350 °C heat resistant oven light bulb (connection type: G9).
6. Install the glass cover.

**Replacing the lamp**

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

**Troubleshooting**

**Warning!** Refer to Safety chapters.

**What to do if...**

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate 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.

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Remedy</b>
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is activated.	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 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.
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 display shows an error code that is not in this table.	There is an electrical fault.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deactivate the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again.</li> <li>• If the display shows the error code again, contact an Authorised Service Centre.</li> </ul>
There is no good cooking performance using the function: Direct Steam.	You did not turn on the function: Direct Steam.	Refer to "Activating the function: Direct Steam".
There is no good cooking performance using the function: Direct Steam.	You did not fill the cavity embossment with water.	Refer to "Activating the function: Direct Steam".
The water in the cavity embossment does not boil.	The temperature is too low.	Set the temperature at least to 110 °C.

Problem	Possible cause	Remedy
The water comes out of the cavity embossment.	There is too much water in the cavity embossment.	Deactivate the oven and make sure that the appliance is cold. Wipe the water with a cloth or sponge. Add the correct amount of water to the cavity embossment. Refer to the specific procedure.
The lamp is turned off.	The Eco Fan Cooking function is turned on.	Normal behaviour of the Eco Fan Cooking function. Refer to "Daily Use" chapter, Heating Functions.

**Service data**

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

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on

the front frame of the oven cavity. Do not remove the rating plate from the oven cavity.

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

**Technical data**

**Technical data**

Dimensions (internal)	Width Height Depth	480 mm 361 mm 416 mm
Area of baking tray	1438 cm <sup>2</sup>	
Top heating element	2300 W	
Bottom heating element	1000 W	

Grill	2300 W
Ring	2400 W
Total rating	2990 W
Voltage	220 - 240 V
Frequency	50 - 60 Hz
Number of functions	9

## Energy efficiency

### Product Information and Product Information Sheet\*

Supplier's name	IKEA	
Model identification	SMAKSAK 304.116.89 SMAKSAK 904.117.28	
Energy Efficiency Index	81.2	
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	72 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	SMAKSAK 304.116.89	32.7 kg
	SMAKSAK 904.117.28	32.5 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.

### Eco Fan Cooking


Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 seconds.

## Environmental concerns

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and

human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the

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

## IKEA guarantee

### How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for **5 years** from the original date of purchase of Your appliance at IKEA. The original sales receipt is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance.

### Who will execute the service?

IKEA service provider will provide the service through its own service operations or authorized service partner network.

### What does this guarantee cover?

The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions are specified under the headline "What is not covered under this guarantee?" Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the EU guidelines (Nr. 99/44/EG) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

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

IKEA appointed service provider will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA

service provider or its authorized service partner through its own service operations, will then, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

### What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electro-chemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.

- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to their home or other address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by this guarantee.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA service provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the service provider or its authorized service partner will re-install the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

This restriction do not apply to fault-free work carried out by a qualified specialist using our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another EU country.

### How country law applies

The IKEA guarantee gives You specific legal rights, which covers or exceed local demands. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation.

### Area of validity

For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country. An obligation to carry out services in the framework of the

guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

- the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information;

### The dedicated After Sales Service for IKEA appliances:

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

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

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Manual section of this booklet before contacting us.

### How to reach us if You need our service



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

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

**i** **SAVE THE SALES RECEIPT!** It is Your proof of purchase and required for the guarantee to apply. Note that the receipt reports also the IKEA article name and number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

### **Do You need extra help?**

For any additional questions not related to After Sales of your appliances, please contact our nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.



## Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	33	Zusatzfunktionen	47
Sicherheitsanweisungen	35	Tipps und Hinweise	48
Montage	38	Reinigung und Pflege	53
Gerätebeschreibung	39	Fehlersuche	56
Bedienfeld	39	Technische Daten	59
Vor der ersten Inbetriebnahme	40	Energieeffizienz	59
Täglicher Gebrauch	41	Umwelttipps	61
Uhrfunktionen	44	IKEA Garantie	61
Verwendung des Zubehörs	46		

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 und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

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

### **Allgemeine Sicherheit**

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

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

- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

## 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.

Schrantiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevor- derseite	589 mm
Höhe der Geräte- rückseite	571 mm
Breite der Gerätevor- derseite	595 mm
Breite der Geräte- rückseite	559 mm
Gerätetiefe	569 mm
Geräteeinbautiefe	548 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1022 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzan- schlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrau- ben	4x25 mm

Mindesthöhe des Ein- baumöbels (Mindest- höhe des Schrank unter der Arbeitsplat- te)	580 (600) mm
Schranksbreite	560 mm

## Elektroanschluss

### **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 (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden

können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

## Verwendung

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

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.

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

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z.B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

### 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.
- Entfernen Sie nicht die Knöpfe vom Gerät.

### Innenbeleuchtung


**⚠️ WARNUNG!** Stromschlaggefahr.

- Die Leuchtmittel oder die Halogenlampe in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie diese nicht für die Raumbelichtung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie 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 Erstickungsgefahr.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie die Tür, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.


- **Verpackungsmaterial**

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


**Montage**


 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

**Montage**

 Beachten Sie bei der Installation die Montageanleitung.

**Elektroinstallation**

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

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

Der Backofen wird nur mit einem Netzkabel geliefert.

**Kabel**

Einsetzbare Kabeltypen für Montage oder Austausch:

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

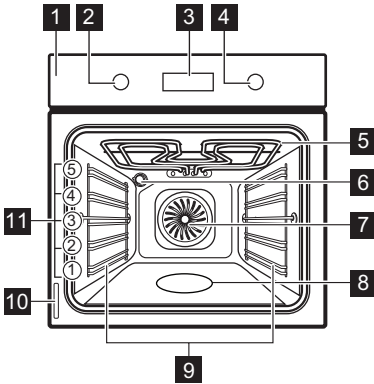
Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung auf dem Typenschild. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle:

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

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

**Gerätebeschreibung**

**Gesamtansicht**



- 1** Bedienfeld
- 2** Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3** Display
- 4** Kochzonen-Einstellknopf
- 5** Heizelement
- 6** Backofenbeleuchtung
- 7** Ventilator
- 8** Garraumvertiefung
- 9** Einhängegitter, herausnehmbar
- 10** Typenschild
- 11** Einschubebenen

**Zubehör**

- **Kombirost** x 1  
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech** x 1  
Für Kuchen und Plätzchen.
- **Brat- und Fettpfanne** x 1

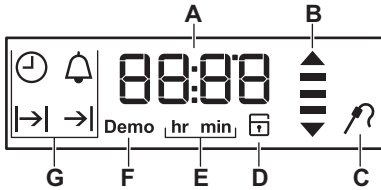
- Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von Fett.
- **Teleskopauszüge** x 1 Satz  
Für Roste und Backbleche.

**Bedienfeld**

**Tasten**

Sensorfeld/Taste	Funktion	Beschreibung
	OPTIONEN	Einstellen der Uhrenfunktionen. Abfrage der Backofentemperatur. Nur verwenden, wenn eine Backofenfunktion in Betrieb ist.
START	START	Zum Starten einer Backofenfunktion.
OK	OK	Zur Bestätigung.

Display



- A. Timer/Temperatur/
- B. Aufheiz- und Restwärmeanzeige
- C. KT Sensor (nur ausgewählte Modelle)
- D. Türverriegelung (nur ausgewählte Modelle)
- E. Stunden/Minuten
- F. Demo-Betrieb (nur ausgewählte Modelle)
- G. Uhrfunktionen

**Vor der ersten Inbetriebnahme**

- WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.
- Einstellen der Tageszeit siehe Kapitel „Uhrfunktionen“.

**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.

**Vorheizen**

Heizen Sie den leeren Backofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.

- Bezüglich der Funktion Direktdampf siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“, Einschalten der Funktion: Direktdampf“.

1. Stellen Sie die Funktion ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein.

2. Lassen Sie den Backofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion . Stellen Sie die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie den Backofen 15 Minuten lang eingeschaltet.
5. Schalten Sie den Backofen aus und lassen Sie ihn abkühlen.

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

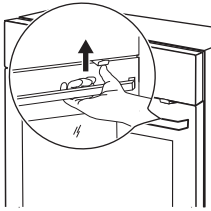
**Verwenden der mechanischen Kindersicherung**

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

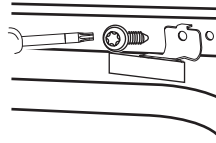
Öffnen der Tür mit Kindersicherung:

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.

**Ofenfunktionen**

Ofenfunktion	Anwendung
 Stellung Aus	Der Backofen ist ausgeschaltet.
 Umluftgaren	Zum Backen auf bis zu 3 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Temperatur als bei Konventionelle Heizfunktion (Ober-/Unterhitze) ein.

Ofenfunktion	Anwendung
 Konventionelle Heizfunktion (Ober-/Unterhitze)	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
 Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 Umluftgrillen	Zum Braten grösserer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratieren und Überbacken.

Ofenfunktion	Anwendung
 Brot und Pizza backen	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 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.
 Direkt-dampf	Zum Hinzufügen von Feuchtigkeit beim Garen. Für die richtige Farbe und eine knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen.

Ofenfunktion	Anwendung
 Eco Umluft	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel "Hinweise und Tipps", Eco 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. Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.
 Backofenbeleuchtung	Zum Einschalten der Backofenlampe ohne Garfunktion. Sie kann zum Ende des Garvorgangs zusammen mit der Restwärme zum Energiesparen genutzt werden.

### Einstellen einer Ofenfunktion

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Wahlknopf, um die Temperatur auszuwählen. Drücken Sie **START** zur Bestätigung.

Die Lampe leuchtet, während der Ofen in Betrieb ist.

3. Um den Backofen auszuschalten, drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.

Drehen Sie den Wahlknopf, um die Temperatur während des Garvorgangs zu ändern. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf, um eine Ofenfunktion während des Garvorgangs zu ändern und drücken Sie **START** zur Bestätigung.

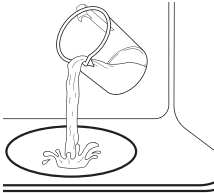
### Einstellen der Funktion:Direktdampf

Diese Funktion erhöht die Feuchtigkeit während des Garvorgangs.


- ⚠ WARNUNG!**  
Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

Freigesetzte Feuchtigkeit kann Verbrennungen verursachen. Öffnen Sie nicht die Backofentür, wenn die Funktion in Betrieb ist. Öffnen Sie die Tür nach Beendigung der Funktion vorsichtig.

1. Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Leitungswasser.




Die maximale Kapazität der Garraumvertiefung beträgt 250 ml. Füllen Sie die Garraumvertiefung nur bei kaltem Backofen mit Wasser.

- ⚠ Vorsicht!** Füllen Sie die Garraumvertiefung nicht wieder auf, während der Garvorgang läuft oder der Backofen heiß ist.
2. Stellen Sie die Speisen in den Backofen und schließen Sie die Backofentür. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.
  3. Stellen Sie folgende Funktion ein: Direktdampf .
  4. Drehen Sie den Bedienknopf zur Einstellung der Temperatur. Drücken Sie **START** zur Bestätigung.
  5. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.
  6. Entfernen Sie das Wasser aus der Garraumvertiefung.

- ⚠ WARNUNG!** Stellen Sie sicher, dass der Backofen abgekühlt ist, bevor Sie das restliche Wasser aus der Garraumvertiefung entfernen.

### Aufheiz-Anzeige

Wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist, leuchten die Balken  im Display nacheinander auf, solange die Temperatur steigt und sie erlöschen, wenn sie sinkt.

**Uhrfunktionen**

Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
🕒 TAGESZEIT	Anzeigen oder Ändern der Tageszeit. Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn der Backofen ausgeschaltet ist.
⏪ DAUER	Einstellen der Einschalt-dauer für den Backofen. Verwenden Sie die Funk-tion nur, wenn eine Ofen-funktion eingeschaltet ist.
→ ENDE	Zum Einstellen, wann sich der Backofen ausschaltet. Verwenden Sie die Ofen-funktion eingeschaltet ist.
⏪→ ZEITVOR- WAHL	Kombinieren der Funktio-nen DAUER und ENDE.
🔔 KURZZEIT- WECKER	Zum Einstellen einer Countdown-Zeit. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Sie kön-nen den KURZZEIT-WE-CKER jederzeit einstellen, auch wenn der Ofen aus-geschaltet ist.

Uhrfunktion	Anwendung
00:00 GARZEITMES- SER	Ist keine andere Uhrfunk-tion eingeschaltet, über-wacht der GARZEITMES-SER automatisch die Ein-schalt-dauer des Back-ofens. Die Zählung startet, wenn der Ofen anfängt aufzu-heizen. Der Garzeitmesser kann nicht verwendet werden mit den Funktionen: DAU-ER, ENDE.

**Einstellen und Ändernder Uhrzeit**

Warten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung, bis das Display **hr** und „12:00“ anzeigt. "12" blinkt.




1. Drehen Sie den Bedienknopf zur Einstellung der Stunden.
  2. Drücken Sie  zur Bestätigung und stellen Sie die Minuten ein.
- Im Display wird **min** und die eingestellte Stunde angezeigt. "00" blinkt.
3. Drehen Sie den Bedienknopf zur Einstellung der Stunden.
  4. Bestätigen Sie mit **OK** oder warten Sie 5 Sekunden, bis die eingestellte Tageszeit automatisch gespeichert wird.

Das Display zeigt die neue Zeit an.


Um die Tageszeit zu ändern, drücken Sie  wiederholt, bis die Uhrzeitanzeige 🕒 im Display blinkt.

**Einstellen der Funktion DAUER**

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.  
Drücken Sie **START** zur Bestätigung.

2. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
3. Drehen Sie den Bedienknopf zur Einstellung der Minuten und drücken Sie  zur Bestätigung. Drehen Sie den Bedienknopf zur Einstellung der Stunden und drücken Sie OK zur Bestätigung.




Nach Ablauf der eingestellten Zeit für die Dauer ertönt 2 Minuten lang ein Signalton.


 und die eingestellte Zeit blinken im Display. Der Backofen schaltet sich automatisch ab.

4. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
5. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Position Aus.

Diese Funktion ist nicht verfügbar für einige Ofenfunktionen.

### Einstellen der Funktion ENDE

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.  
Drücken Sie **START** zur Bestätigung.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
3. Drehen Sie den Bedienknopf zur Einstellung der Stunden und drücken Sie  zur Bestätigung. Drehen Sie den Bedienknopf zur Einstellung der Minuten und drücken Sie OK zur Bestätigung.





Zur eingestellten ENDE-Zeit ertönt 2 Minuten lang ein akustisches Signal.  und die eingestellte Zeit blinken im Display. Der Backofen schaltet sich automatisch ab.

4. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
5. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Position Aus.



Diese Funktion ist nicht verfügbar für einige Ofenfunktionen.

### Einstellen der ZEITVORWAHL-Funktion

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.  
Drücken Sie **START** zur Bestätigung.


2. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
3. Drehen Sie den Bedienknopf zur Einstellung der Minuten für die DAUER und drücken Sie  zur Bestätigung. Drehen Sie den Bedienknopf zur Einstellung der Stunden für die DAUER und drücken Sie  zur Bestätigung.

Im Display blinkt .

4. Drehen Sie den Bedienknopf zur Einstellung der Stunden für die ENDE-Zeit und drücken Sie  zur Bestätigung. Drehen Sie den Bedienknopf zur Einstellung der Minuten für die ENDE-Zeit und drücken Sie  zur Bestätigung.

Im Display werden   und die eingestellte Temperatur angezeigt.

Der Backofen schaltet sich später automatisch ein, gart für die eingestellte DAUER und stoppt um die eingestellte ENDE-Zeit.

Zur eingestellten ENDE-Zeit ertönt 2 Minuten lang ein akustisches Signal.  und die eingestellte Zeit blinken im Display. Der Backofen schaltet sich ab.

5. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
6. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Position Aus.

Sie können die Ofenfunktion und die Temperatur nach Einstellung der Funktion ZEITVORWAHL ändern.


Drehen Sie die Knöpfe in die Positionen Aus, um die Funktion ZEITVORWAHL anzuhalten.

### Einstellung des KURZZEIT-WECKERS

Der Kurzzeit-Wecker kann sowohl bei ein- als auch ausgeschaltetem Backofen verwendet werden.

1. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.

2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Sekunden und Minuten einzustellen.
  - Drücken  erneut, um die Minuten einzustellen
  - Drücken  noch zwei Mal, um die Stunden einzustellen
3. Drücken Sie  zur Bestätigung.
4. Der KURZZEIT-WECKER wird automatisch nach 5 Sekunden einschaltet.  
Nach Ablauf von 90 % der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.

5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. "00:00" und  blinken im Display. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

**GARZEITMESSER**

Drücken Sie  wiederholt, bis das Display die Zeit ohne Symbole anzeigt.

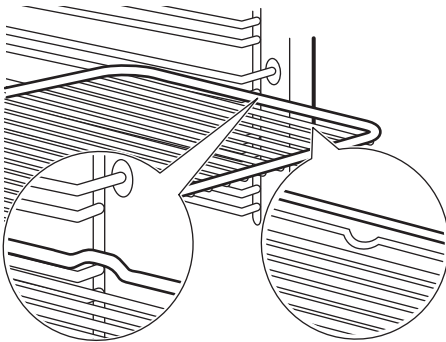
**Verwendung des Zubehörs**

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

**Einsetzen des Zubehörs**

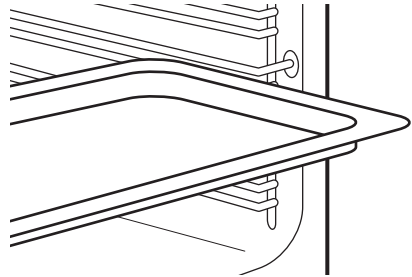
Kombirost:

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



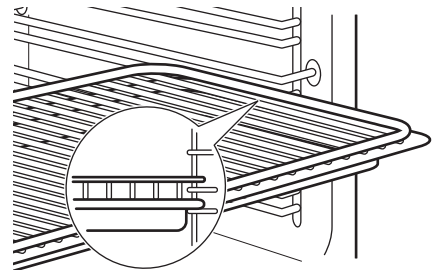
Backblech/ Brat- und Fettpfanne:

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



Kombirost und Backblech /Brat- und Fettpfanne zusammen:

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



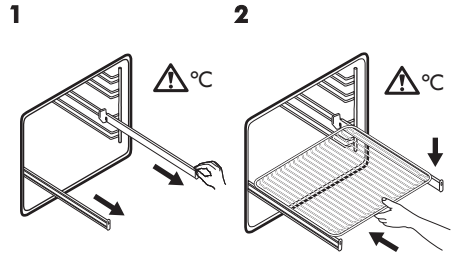
**i** Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

**Verwenden der Teleskopauszüge**

**i** Bewahren Sie die Montageanleitung der Teleskopauszüge für die zukünftige Verwendung auf.

Die Teleskopauszüge erleichtern das Einsetzen und Herausnehmen der Roste.

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



Ziehen Sie den rechten und den linken Auszug heraus.

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

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

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

**Zusatzfunktionen**

**Verwendung der Kindersicherung**

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

1. Achten Sie darauf, dass sich der Backofen-Einstellknopf in der Position Aus befindet.
2. Halten Sie **START** und **OK** gleichzeitig 2 Sekunden gedrückt.

Es ertönt ein Signalton. **SAFE** erscheint im Display.

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

**Restwärmeanzeige**

Wenn Sie den Backofen ausschalten, zeigt das Display die Restwärmeanzeige  $\equiv$  an, wenn die Temperatur im Ofen höher als 40 °C ist. Wenn Sie den Backofen ausschalten,


zeigt das Display die Restwärmeanzeige. Drehen Sie den Wahlknopf den Temperaturwahlknopf.

**Abschaltautomatik**

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

Temperatur (°C)	Abschaltzeit (Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Höchststufe	3

Drücken Sie nach der automatischen Abschaltung zum erneuten Einschalten des Backofens auf eine beliebige Taste.

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

### 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

-  **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Garempfehlungen

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

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

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

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

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

### Backen von Kuchen

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

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

### Garen von Fleisch und Fisch

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

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

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




**Garzeiten**

Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, seiner Konsistenz und der Menge ab.

Beobachten Sie den Garfortschritt. Finden Sie heraus, welche Geräteeinstellungen (Garstufe, Gardauer usw.) für Ihr Kochgeschirr, Ihre Rezepte und die von

Ihnen zubereiteten Garmengen am besten geeignet sind.

**Eco Umluft**

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


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

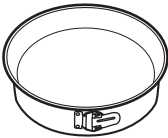

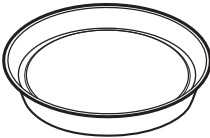
Speise	Zubehör	Temperatur (°C)	Einschubebene	Dauer (Min.)
Schaschlik, 0,5 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	25 - 30
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Gebäck, pikant, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 30
Mürbeteiggebäck, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	25 - 35
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	20 - 30
Gemüse, gedämpft, 0,4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 45
Vegetarisches Omelett	Pizzapfanne auf Kombi-rost	200	3	25 - 30
Gemüse, mediterran, 0,7 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	4	25 - 30

### Eco Umluft - Empfohlenes Zubehör

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

haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

Zubehör	Größe	Bild
Pizzapfanne, dunkel, nicht-reflektierend	28 cm Durchmesser	

Zubehör	Größe	Bild
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**

Tests gemäß IEC 60350-1.

Speise	Funktion	Zubehör	Ein-schub-ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Bemerkungen
Kleiner Kuchen	Konventionelle Heizfunktion (Ober-/Unterhitze)	Backblech	3	170	20 - 30	20 kleine Kuchen auf ein Backblech legen.
Kleiner Kuchen	Umluftgaren	Backblech	3	150 - 160	20 - 35	20 kleine Kuchen auf ein Backblech legen.
Kleiner Kuchen	Umluftgaren	Backblech	2 und 4	150 - 160	20 - 35	20 kleine Kuchen auf ein Backblech legen.
Apfelkuchen	Konventionelle Heizfunktion (Ober-/Unterhitze)	Kombi-rost	2	180	70 - 90	2 Formen (20 cm Durchmesser) diagonal versetzt verwenden.

Speise	Funktion	Zubehör	Ein- schub- ebene	Tempe- ratur (°C)	Dauer (Min.)	Bemerkungen
Apfelku- chen	Umluftgaren	Kombi- rost	2	160	70 - 90	2 Formen (20 cm Durchmesser) dia- gonal versetzt verwenden.
Biskuit ohne But- ter	Konventio- nelle Heiz- funktion (Ober-/ Unterhitze)	Kombi- rost	2	170	40 - 50	Kuchenform ver- wenden (26 cm Durchmesser) Backofen 10 Min. vorheizen.
Biskuit ohne But- ter	Umluftgaren	Kombi- rost	2	160	40 - 50	Kuchenform ver- wenden (26 cm Durchmesser) Backofen 10 Min. vorheizen.
Biskuit ohne But- ter	Umluftgaren	Kombi- rost	2 und 4	160	40 - 60	Kuchenform ver- wenden (26 cm Durchmesser) Di- agonal versetzt. Backofen 10 Min. vorheizen.
Mürbe- teigge- bäck	Umluftgaren	Back- blech	3	140 - 150	20 - 40	-
Mürbe- teigge- bäck	Umluftgaren	Back- blech	2 und 4	140 - 150	25 - 45	-
Mürbe- teigge- bäck	Konventio- nelle Heiz- funktion (Ober-/ Unterhitze)	Back- blech	3	140 - 150	25 - 45	-

Speise	Funktion	Zubehör	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Bemerkungen
Toast 4 - 6 Stück	Grillstufe	Kombi- rost	4	Max.	2-3 Minuten auf der ersten Seite, 2-3 Mi- nuten auf der zweiten Seite	Backofen 3 Min. vorheizen.
Hambur- ger aus Rind- fleisch 6 Stück, 0,6 kg	Grillstufe	Kombi- rost und Fettpfan- ne	4	Max.	20 - 30	Kombirost in die vierte und Fett- pfanne in die drit- te Einschubebene des Backofens einschieben. Nach der Hälfte der Gardauer die Speise wenden. Backofen 3 Min. vorheizen.

**Kochtabellen**

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

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

**Reinigung und Pflege**

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

**Hinweise zur Reinigung**

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

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.

Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand

verursachen. Für die Grillpfanne ist das Risiko besonders hoch.

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

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.

Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen

Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

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

**Öfen mit Edelstahl- oder Aluminiumfront**

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

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

**Reinigen der Garraumvertiefung**

Der Reinigungsvorgang entfernt Kalkrückstände aus der Vertiefung im Boden nach dem Garvorgang mit Dampf.

**i** Für die Funktion: Direkt dampf empfehlen wir einen Reinigungsvorgang nach 5 - 10 Garvorgängen.

1. Geben Sie 250 ml Weißweinessig in die Garraumvertiefung im Boden des Backofens. Benutzen Sie einen höchstens 6 %-igen Essig ohne Zusätze.
2. Lassen Sie den Weißweinessig bei Umgebungstemperatur 30 Minuten lang verdampfen, damit die Kalkrückstände entfernt werden.
3. Reinigen Sie die Vertiefung mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.

**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.

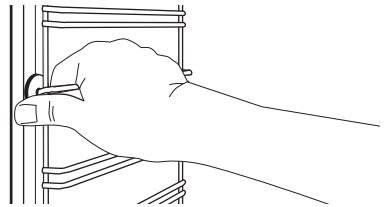
Lesen Sie in den allgemeinen Informationen zur Reinigung nach, was bei der Reinigung der Türdichtung beachtet werden muss.

**Entfernen der Einhängegitter**

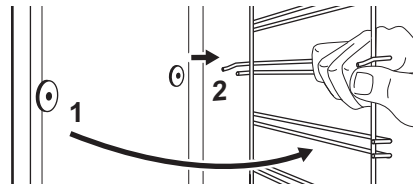
Nehmen Sie die Einhängegitter.

**!** **Vorsicht!** Vorsicht beim Herausnehmen der Einhängegitter.

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



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



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

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

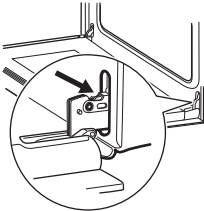
**Aus- und Einbauen der Tür**

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

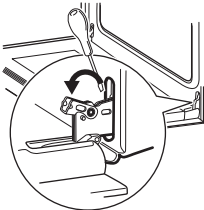
**i** Die Backofentür kann sich schließen, wenn Sie versuchen, die Glasscheiben zu entfernen, bevor Sie die Backofentür abnehmen.

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

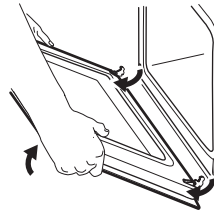
1. Öffnen Sie die Tür vollständig und fassen Sie beide Scharniere an.



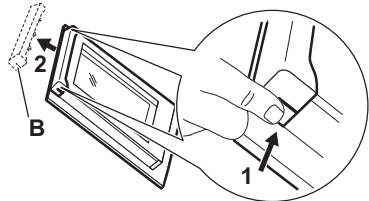
2. Heben und drehen Sie die Hebel ganz, an beiden Scharnieren.



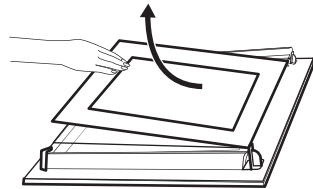
3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend heben und ziehen Sie sie die Tür nach vorn aus der Aufnahme heraus.



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



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



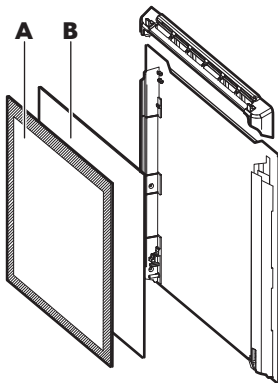
8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

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

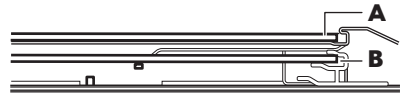
Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben (A und B) auf die richtige Reihenfolge. Überprüfen Sie das Symbol/den Aufdruck auf der Seite der Glasscheibe. Jede Glasscheibe sieht anders aus, um den Aus- und Einbau zu erleichtern..

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

Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.



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



### Austauschen der Lampe

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

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

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

1. Schalten Sie den Backofen aus.
2. Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.
3. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen.
4. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
5. Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine 40 W, 230 V (50 Hz), 350 °C hitzebeständige Backofenlampe (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 ausgeschaltet.	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 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.
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.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein.</li> <li>• Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.</li> </ul>

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Garleistung ist nicht zufriedenstellend bei Verwendung der Funktion: Direkt-dampf.	Sie haben folgende Funktion nicht eingeschaltet: Direkt-dampf.	Siehe „Einschalten der Funktion: Direkt-dampf“.
Die Garleistung ist nicht zufriedenstellend bei Verwendung der Funktion: Direkt-dampf.	Sie haben die Garraumvertiefung nicht mit Wasser gefüllt.	Siehe „Einschalten der Funktion: Direkt-dampf“.
Das Wasser in der Garraumvertiefung kocht nicht.	Die Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur auf mindestens 110 °C ein.
Das Wasser tritt aus der Garraumvertiefung aus.	Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung.	Schalten Sie den Backofen aus und achten Sie darauf, dass das Gerät abgekühlt ist. Nehmen Sie das Wasser mit einem Schwamm oder Tuch auf. Füllen Sie die korrekte Wassermenge in die Garraumvertiefung. Siehe entsprechenden Vorgang.
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Die Funktion Eco Umluft ist eingeschaltet.	Dies ist ein normales Eco Umluft Verhalten der Funktion . Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“, Ofenfunktionen.

**Service-daten**

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

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

Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

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

## Technische Daten

### Technische Daten

Abmessungen (innen)	Breite Höhe Tiefe	480 mm 361 mm 416 mm
Backblechbereich	1438 cm <sup>2</sup>	
Heizelement für Oberhitze	2300 W	
Heizelement für Unterhitze	1000 W	
Grillelement	2300 W	
Ring	2400 W	
Gesamtleistung	2990 W	
Spannung	220 - 240 V	
Frequenz	50 - 60 Hz	
Anzahl der Funktionen	9	

## Energieeffizienz

### Produktinformationen und Produktdatenblatt\*

Herstellername	IKEA
Modellidentifikation	SMAKSAK 304.116.89 SMAKSAK 904.117.28
Energieeffizienzindex	81.2
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	72 l

Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	SMAKSAK 304.116.89	32.7 kg
	SMAKSAK 904.117.28	32.5 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.


**Eco 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.

**Umwelttipps**

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

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

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

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

**Wer übernimmt den Kundendienst?**

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

**Was deckt die Garantie ab?**

Die Garantie deckt Material- und Produktionfehler ab. Sie gilt ab dem Datum, an dem das Elektrogerät bei IKEA gekauft wurde. Diese Garantie gilt nur für private

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

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

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

### **Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?**

- Der normale Verschleiß.
- Bewusste oder durch Fahrlässigkeit entstandene Schäden, die durch eine Missachtung der Bedienungsanweisung, eine unsachgemäße Installation oder durch den Anschluss an eine falsche Spannung, sowie Schäden, die durch eine chemische oder elektrochemische Reaktion (Rost, Korrosion oder Wasserschäden eingeschlossen - aber nicht darauf beschränkt) - Schäden, die durch übermäßigen Kalk in der Wasserzuleitung entstanden sind, und Schäden, die durch ungewöhnliche Umweltbedingungen entstanden sind.
- Verbrauchsgüter wie Batterien und Lampen.
- Nicht-funktionale und dekorative Teile, die den normalen Betrieb des Gerätes nicht beeinträchtigen, einschließlich Kratzer und möglicher Farbunterschiede.
- Versehentliche Beschädigung durch Fremdojekte der Substanzen und Reinigung oder Loslösen von Filtern, Drainagesystemen oder Reinigungsmittel-Schubladen.
- Beschädigung folgender Teile: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr und Besteckkörbe, Zuleitungen und Drainageschläuche-/rohre, Lampen und Lampenabdeckungen, Knöpfe/Wählschalter, Gehäuse und Teile des Gehäuses; es sei denn, es kann nachgewiesen werden, dass diese Schäden durch Produktionsfehler verursacht wurden.
- Fälle, in denen bei einem Besuch des Kundendienstes kein Fehler gefunden werden konnte.
- Reparaturen, die nicht durch unser autorisiertes Kundendienstpersonal und/oder das autorisierte Kundendienstpersonal unserer Vertragspartner ausgeführt wurden, oder Fälle, in denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Reparaturen, die durch fehlerhafte und nicht gemäß der Anleitung durchgeführte Installation verursacht wurden.
- Die Nutzung des Gerätes in einer professionellen Art und Weise, d.h. nicht im privaten Haushalt.
- Transportschäden. Wenn ein Kunde das Produkt nach Hause oder an eine andere Adresse transportiert, haftet IKEA nicht für Schäden, die während dieses Transports entstehen. Liefert IKEA das Produkt an die Lieferadresse des Kunden aus, dann sind Schäden, die während der Auslieferung des Produktes entstehen, von der Garantie abgedeckt.
- Die Kosten zur Durchführung der Erstinstallation des IKEA Gerätes. Falls der IKEA Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner das Gerät als Garantiefall instandsetzt oder ersetzt, installiert der Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner bei Bedarf das Gerät auch wieder oder er installiert das Ersatzgerät.

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

### **Wie gilt die geltende Gesetzgebung des Landes**

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

### Gültigkeitsbereich

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

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

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

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

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

3. die Bitte um Klärung von Fragen zu Inhalten des Benutzerhandbuchs und zu Spezifikationen des IKEA Geräts.

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

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



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



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



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

### **Benötigen Sie zusätzlich Hilfe?**

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



Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	070 246016	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20. Weekdagen
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
България	00359888164080 0035924274080	Такса за повикване от страната	От 9 до 18 ч в работни дни
Česká republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Trošak poziva 27 lipa po minuti	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	5880503	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 – 12:00, 12:45 – 17:00 Pntk.: 8:00 – 12:00, 12:45 – 15:45
Magyarország	061 998 0549	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8 és 10 óra között
Nederland Luxembourg	0900 - 235 45 32 (0900-BEL IKEA) 0031 - 50 316 8772 (internationaal)	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 20 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711	Stawka wg taryfy krajowej	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	Lankapuhelinverkoista 0,0835 €/puhelu + 0,032 €/min Matkapuhelinverkoista 0,192 €/min	arkipäivisin 8.00 - 20.00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
Україна	044 586 2078	Міжміські дзвінки платні	9 - 21 в робочі дні
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Slovenija		www.ikea.com	





