

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.

ENGLISH	4
DEUTSCH	33

Contents

Safety information	4	Using the accessories	16
Safety instructions	7	Additional functions	18
Installation	10	Hints and tips	18
Product description	10	Care and cleaning	27
Control panel	11	Troubleshooting	28
Before first use	11	Technical data	29
Daily use	12	Environmental concerns	30
Clock functions	15	IKEA guarantee	30

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.
- Do not activate the appliance when it is empty. Metal parts inside the cavity can create electric arcing.
- If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a competent person.

- Only a qualified person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. This requirement is not applicable if the manufacturer specifies size and shape of metallic containers suitable for microwave cooking.
- Use only utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Safety instructions

Installation

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

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

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	444 (460) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	455 mm
Height of the back of the appliance	440 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm

Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	882 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	3.5x25 mm


Electrical connection

⚠ Warning! Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.


- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

Use

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


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

- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not use microwave function to preheat the oven.

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

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- 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.
- Make sure the cavity and the door are wiped dry after each use. Steam produced during the operation of the appliance condensates on cavity walls and can cause corrosion.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire and electric arcing when the microwave function operates.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not remove the knobs from the appliance.

Glassware use

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

- Do not spill cold water or other liquids on the glassware because a sudden temperature drop may cause immediate breakage of the glass. Broken glass pieces may be extremely sharp and difficult to locate.
- Do not place hot glassware on a wet or cool surface, directly on countertop or metal surface, or in sink; or handle hot glassware with wet cloth.
- Do not use or repair any glassware that is chipped, cracked or severely scratched.
- Do not drop or hit glassware against a hard object or strike utensils against it.
- Do not heat empty or nearly empty glassware in microwave, or overheat oil or butter in microwave (use minimum amount of cooking time).

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

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

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

Internal lighting


 **Warning!** Risk of electric shock.

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

Service

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

Disposal

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

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

Installation

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.

Assembly

i Refer to the Assembly Instructions for the installation.

Electrical installation

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

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

This oven is only supplied with a main cable.

Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

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

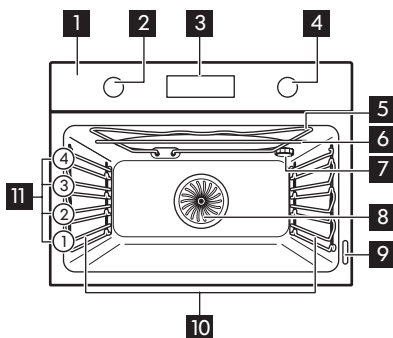
For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

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

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

Product description

General overview



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

I Shelf positions

Accessories

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

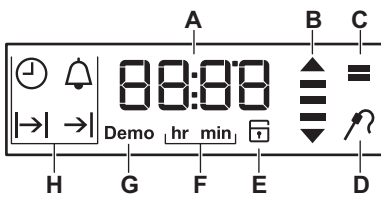
- For cakes and biscuits.
- **Microwave bottom glass plate** x 1
To support microwave mode.

Control panel

Buttons

Sensor field / Button	Function	Description
	OPTIONS	To set the clock functions, microwave power. To check the oven temperature. Use only while a heating function operates.
	START + 30sec	To start a heating function. Press to extend Microwave function duration for 30 seconds.
OK	OK	To confirm.

Display



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



i Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the oven and the accessories before first use.

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

Preheating

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

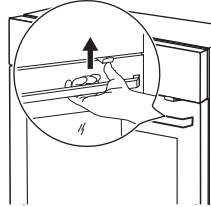
1. Set the function  and the maximum temperature.
 2. Let the oven operate for 1 hour.
 3. Set the function  and set the maximum temperature.
 4. Let the oven operate for 15 minutes.
 5. Turn off the oven and let it cool down.
- Accessories can become hotter than usual. The oven can emit an odour and 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.

Heating function	Application
 Forced Air Cooking	To bake on up to two shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional (Top and Bottom Heat).
 Conventional (Top and Bottom Heat)	To bake and roast food on one shelf position.
 Grilling	To grill food in medium quantities in the middle of the shelf. To make toasts.
 True Fan Cooking + MW	Microwave Combi - function with MW boost that accelerates cooking. To bake on one shelf position. Do not preheat the oven.
 Conventional Cooking + MW	Microwave Combi - function with MW boost that accelerates cooking. To bake and roast food on one shelf position. Do not preheat the oven.
 Grill + MW	Microwave Combi - function with MW boost that accelerates cooking. To grill flat food and to toast bread. Do not preheat the oven.

Heating function	Application
 Microwave	Microwave function (100 - 1000 W). Creates the heat directly in the food. To heat pre-prepared meals and drinks, to defrost meat or fruit, and to cook vegetables and fish. Do not preheat the oven.
 Liquids	Microwave function at high power (800 - 1000 W). To heat drinks. Creates the heat directly in the food. Do not preheat the oven.
 Defrost	Microwave function at low power (100 - 200 W). To defrost meat, fish, bread, fruit and vegetables. Creates the heat directly in the food. Do not preheat the oven.
 Reheating	Microwave function at medium power (300 - 700 W). To heat pre-prepared meals. Creates the heat directly in the food. Do not preheat the oven.

⚠ Caution! Use microwave glass bottom plate only with Microwave function.
Do not use microwave glass bottom plate with Microwave Combi function.

Setting a heating function





1. Remove microwave bottom glass plate.
2. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.


- Turn the control knob to select the temperature. Press \triangleright_{30} to confirm. The lamp turns on when the oven operates.

- To turn off the oven, turn the knobs 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 \triangleright_{30} to confirm.

Setting microwave function

- Remove all accessories.
- Insert microwave bottom glass plate.
- Turn the knob for the heating functions to select the function:    .

 **Caution!** Do not let the oven operate when there is no food in it.

Press \triangleright_{30} to start with the default settings.




- Press  again and again to switch between the settings for: Duration and microwave power. Turn the control knob to set the value and press OK to confirm. You can also press \triangleright_{30} to change Duration in 30 seconds steps.


When the time set for Duration ends, the signal sounds and the oven stops.

- Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the oven.


When you open the oven door, the oven stops. To start it again, close the door and press \triangleright_{30} .

Setting function: Microwave Combi


- Remove microwave bottom glass plate.
- Turn the knob for the heating functions to select the function   .

 **Caution!** Do not let the oven operate when there is no food in it.


The display shows the default temperature.

- Press \triangleright_{30} to start.
- Press  again and again to change: Duration, microwave power, temperature. Turn the control knob to set the value and press OK to confirm. Around 5 degrees before the set temperature is reached the signal sounds. When the set time ends the signal sounds again and the oven stops.
- Turn the knob for the heating functions to the off position.

When you use this function with the time set for more than 7 minutes, the microwave power cannot be more than 600 W.






 The oven can make noises when using the function: Microwave Combi. They are normal for this function.

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.
 END	To set when the oven turns off. Use only when a heating function is set.
 TIME DELAY	Combination of DURATION and END function.
 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.
00:00 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  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 or open the oven door to stop the signal.
5. Turn the knobs to the off position.

This function is not available for some oven functions.

Setting the END function

1. Set a heating function. Press Δ_{30} to confirm.
2. Press \square again and again until $\rightarrow|$ starts to flash.
3. Turn the control knob to set the hours and press \square 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. $\rightarrow|$ and time setting flash in the display. The oven turns off automatically.

4. Press any button or open the oven door to stop the signal.

This function is not available for some oven functions.

Setting the TIME DELAY function

1. Set a heating function. Press Δ_{30} to confirm.
2. Press \square again and again until $| \rightarrow$ starts to flash.
3. Turn the control knob to set the minutes for DURATION time and press \square to confirm. Turn the control knob to set the hours for DURATION time and press \square to confirm.

The display shows flashing $\rightarrow|$.

4. Turn the control knob to set the hours for END time and press \square to confirm. Turn the control knob to set the minutes for END time and press \square to confirm. The display shows $| \rightarrow | \rightarrow |$ 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. $\rightarrow|$ and time setting flash in the display. The oven turns off.

5. Press any button or open the oven door to stop the signal.
6. Turn the knobs 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.

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

COUNT UP TIMER

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

Using the accessories

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

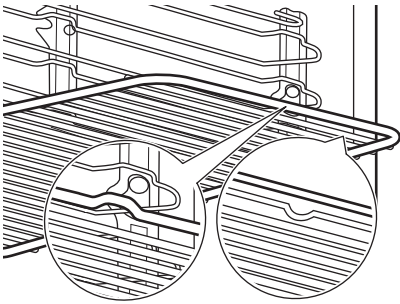
Inserting the accessories

Use only suitable cookware and material.

Warning! Refer to "Hints and tips" chapter, Microwave suitable cookware and materials.

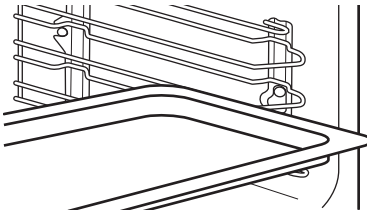
Wire shelf:

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



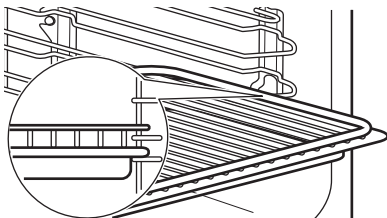
Baking tray:

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



Wire shelf and baking tray together:

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



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

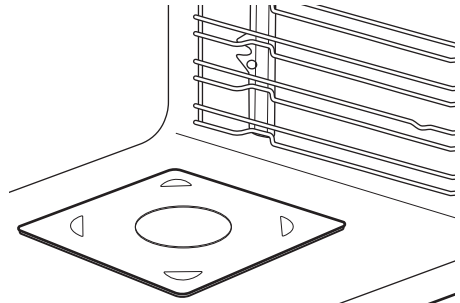
Microwave bottom glass plate:

Caution! Use the microwave bottom glass plate only with microwave function. Remove the accessory when you switch to another function e.g. microwave grilling or grilling.

Put the accessory on the bottom of the cavity. Put the food on the microwave bottom glass plate.

Always use the microwave bottom glass plate when the microwave function is on. It is necessary for heating food or liquids.

Warning! The microwave bottom glass plate can become hot when the oven operates.



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 $\Delta_{4:30}$ 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 \equiv 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

Temperature (°C)	Switch-off time (h)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

Use the function Forced Air Cooking to preheat the oven in the fastest way.

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

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

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

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

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

Baking cakes

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

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

Cooking meat and fish

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

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

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.

Microwave recommendations

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

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

Cover the food for cooking and reheating.

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

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

Microwave cooking

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

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

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

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

Cut vegetables into similar-sized pieces.

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

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

Microwave defrosting

Put the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it, or on a defrosting rack or plastic sieve so that the defrosting liquid can run off.


Remove defrosted pieces subsequently.

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

Microwave suitable cookware and materials

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

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

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

Microwave defrosting

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

Reheating

Food	Power (Watts)	Time (min)	Standing time (min)
Baby food in jars (0.2 kg); stir and check the temperature	300	1 - 2	-
Baby milk (180 ml); put the spoon into the bottle, stir and check the temperature	600	0:20 - 0:40	-
Convenience food (0.5 kg)	600	6 - 9	2 - 5
Frozen ready meals (0.5 kg)	400	10 - 15	2 - 5
Milk (200 ml)	1000	1 - 1:30	-
Water (200 ml)	1000	1:30 - 2	-
Sauce (200 ml)	600	1 - 3	-
Soup (300 ml)	600	3 - 5	-

Melting

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

Microwave cooking

Cooking

Food	Power (Watts)	Time (min)	Standing time (min)
Whole fish (0.5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Fish fillets (0.5 kg)	400	4 - 7	2 - 5
Vegetables, fresh (0.5 kg + 50 ml of water)	600	5 - 15	-

Food	Power (Watts)	Time (min)	Standing time (min)
Vegetables, frozen (0.5 kg + 50 ml of water)	600	10 - 20	-
Jacked potatoes (0.5 kg)	600	7 - 10	-
Rice (0.2 kg + 400 ml of water)	600	15 - 18	-
Popcorn	1000	1:30 - 3	-

Microwave Combi function

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

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







Food	Function	Power (Watts)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Comments
Chicken (1 kg)	Grilling + MW	400	210 - 230	35 - 40	2	Turn the container around halfway through the cooking time. Standing time: 2 - 5min.





Tips for the Microwave

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

Cooking table

Use the first shelf position.

Quantity (kg)	Food	Function	Temperature (°C)	Time (min)
0.75 - 1	Pork knuckle (pre-cooked)		200 - 220	90 - 120
1	Roast veal		210 - 220	90 - 120
0.4 - 0.5 each	Chicken half		210 - 230	35 - 50
1.5 - 2	Duck		190 - 210	80 - 100
1 - 1.5	Whole fish		210 - 220	40 - 70
-	Stuffed vegetables		160 - 170	30 - 60

Quantity (kg)	Food	Function	Temperature (°C)	Time (min)
-	Sponge cake		140 - 150	35 - 50
-	Short pastry biscuits		150 - 160	10 - 20
-	Pizza (thin crust) ¹⁾		200 - 230	15 - 25
-	Bread (rye bread) ¹⁾		first: 230 then: 160 - 180	first: 20 then: 30 - 60

¹⁾ Preheat the oven.

Examples of cooking applications for power settings

The data in the table is for guidance only.

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

Information for test institutes

Microwave function

Tests according to IEC 60705.

Food	Power (Watts)	Quantity (kg)	Shelf position ¹⁾	Time (min)	Comments
Sponge cake	600	0.475	Bottom	7 - 9	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Meatloaf	400	0.9	2	25 - 32	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Egg custard	500	1	Bottom	18	-
Meat de-frosting	200	0.5	Bottom	8 - 12	Turn the meat upside down halfway through the cooking time.

¹⁾ Use wire shelf unless otherwise specified.

Microwave Combi function

Tests according to IEC 60705.

Food	Function	Power (Watts)	Temperature (°C)	Shelf position ¹⁾	Time (min)	Comments
Cake (0.7 kg)	True Fan Cooking + MW	100	180	2	29 - 31	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Potato gratin (1.1 kg)	Grill + MW	400	160	1	40 - 45	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Chicken (1.1 kg)	Grill + MW	400	230	1	45 - 55	Put the meat in round glass container and turn it upside down after 20 minutes of the cooking time.

¹⁾ Use wire shelf unless otherwise specified.

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.

Clean the cavity roof carefully from food residuals and fat.

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.

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 door gasket

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

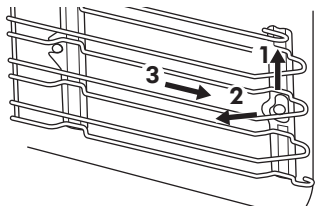
To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

Removing the shelf supports

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

To clean the oven, remove the shelf supports.

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



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

Replacing the lamp

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

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

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

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

Troubleshooting

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.

What to do if...

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

Problem	Possible cause	Remedy
The display shows ---°C.	You want to set the microwave function but the door is open or the microwave function set with 0 Watt.	Close the door if they are still open, go back to the off position and set the microwave function again.
The display shows an error code that is not in this table.	There is an electrical fault.	<ul style="list-style-type: none"> Deactivate the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. If the display shows the error code again, contact an Authorised Service Centre.

Service data

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

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

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

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


Technical data


Technical data

Dimensions (internal)	Width Height Depth	480 mm 217 mm 411 mm
Usable volumes	43 l	
Area of baking tray	1424 cm ²	
Top heating element	1900 W	

Bottom heating element	1000 W
Grill	1900 W
Ring	1650 W
Total rating	3000 W
Voltage	220 - 240 V
Frequency	50 Hz
Number of functions	10

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	Verwendung des Zubehörs	47
Sicherheitsanweisungen	36	Zusatzfunktionen	49
Montage	40	Tipps und Hinweise	49
Gerätebeschreibung	40	Reinigung und Pflege	58
Bedienfeld	41	Fehlersuche	60
Vor der ersten Inbetriebnahme	41	Technische Daten	62
Täglicher Gebrauch	42	Umwelttipps	62
Uhrfunktionen	45	IKEA Garantie	62

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 Einbauschränk 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.

- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Metallteile im Garraum können einen Funkenschlag verursachen.
- Sind die Tür oder die Türdichtungen beschädigt, darf das Gerät erst nach der Reparatur durch autorisiertes Fachpersonal in Betrieb genommen werden.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung entfernt werden muss, die vor der Strahlungsenergie der Mikrowellen schützt, dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.
- Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie könnten explodieren.
- Verwenden Sie beim Garen in der Mikrowelle keine Metallbehälter für Speisen und Getränke. Diese Vorgabe gilt nicht, wenn der Hersteller Angaben zur Größe und Form der Metallbehälter, die geeignet für das Garen in der Mikrowelle sind, zur Verfügung gestellt hat.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o. Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Zündvorgängen und Bränden führen kann.
- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker heraus, und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits vorhandene Flammen zu ersticken.
- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie bei der Handhabung des Behälters vorsichtig.
- Der Inhalt von Milchfläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die

Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

- Eier in der Schale und ganze hart gekochte Eier dürfen in diesem Gerät nicht erwärmt werden, da sie – selbst nach Abschluss der Erwärmung – explodieren können.
- Das Gerät ist regelmäßig zu reinigen; Lebensmittelablagerungen müssen entfernt werden.
- Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.

Sicherheitsanweisungen

Montage

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

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

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrank unter der Arbeitsplatte)	444 (460) mm
Schrankbreite	560 mm
Schrankschranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	455 mm
Höhe der Geräte- rückseite	440 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräte- rückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	882 mm

Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzan schlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	3.5x25 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.
- Heizen Sie den Backofen nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.

⚠️ WARNUNG! Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - 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.
- Wischen Sie den Innenraum und die Tür nach jeder Benutzung trocken. Der während des Gerätebetriebs entstandene Dampf kondensiert auf den Wänden des Garraums und kann zur Korrosion führen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- und Lebensmittelrückstände im Gerät können einen Brand und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion genutzt wird.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Entfernen Sie nicht die Knöpfe vom Gerät.

Verwendung von Glasgeschirr

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


- Gießen Sie kein kaltes Wasser oder sonstige kalte Flüssigkeiten auf das Glasgeschirr, weil ein plötzlicher Temperaturabfall zu einem spontanen Zerschlagen führen kann. Glassplitter können sehr scharf und schwer zu finden sein.
- Stellen Sie kein heißes Glasgeschirr auf nasse oder kalte Oberflächen, direkt auf eine Arbeitsplatte oder Metalloberfläche oder in die Spüle und verwenden Sie keine nassen Tücher zur Handhabung von Glasgeschirr.
- Glasgeschirr mit Macken, Rissen oder tiefen Kratzern darf nicht verwendet oder repariert werden.
- Achten Sie darauf, mit Glasgeschirr nicht gegen harte Objekte zu stoßen oder mit Haushaltsutensilien dagegen zu kommen.
- Wärmen Sie leeres oder fast leeres Glasgeschirr nicht in der Mikrowelle auf, und überhitzen Sie kein Öl und keine Butter in der Mikrowelle (verwenden Sie die kürzest mögliche Garzeit).

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

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

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

Innenbeleuchtung

 **WARNUNG!** Stromschlaggefahr.

- 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

i Beachten Sie bei der Installation die Montageanleitung.

Elektroinstallation

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

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

Der Backofen wird nur mit einem Netzkabel geliefert.

Kabel

Einsetzbare Kabeltypen für Montage oder Austausch:

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

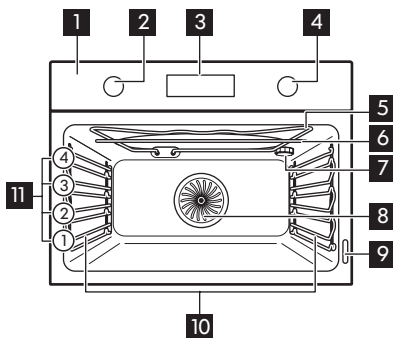
Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung auf dem Typenschild. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle:

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

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

Gerätebeschreibung

Gesamtansicht



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

Zubehör

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

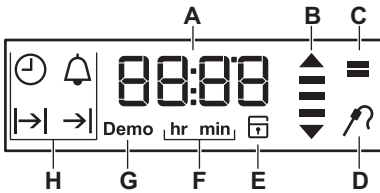
- Für Kuchen und Plätzchen.
- **Untere Glasplatte der Mikrowelle** x 1
Für den Mikrowellenmodus.

Bedienfeld

Tasten

Sensorfeld/Taste	Funktion	Beschreibung
	OPTIONEN	Einstellen der Uhrfunktionen und der Mikrowellenleistung. Abfrage der Backofentemperatur. Nur verwenden, wenn eine Ofenfunktion in Betrieb ist.
	START + 30 Sek.	Zum Starten einer Backofenfunktion. Drücken Sie, um die Dauer der Mikrowellenfunktion um 30 Sek. zu erweitern.
	OK	Zum Bestätigen.

Display



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

- i** Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

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

Vorheizen

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

1. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie den Backofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion  und 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.

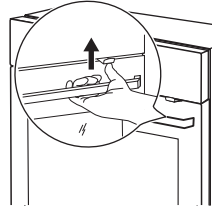
Verwenden der mechanischen Kindersicherung

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.

Backofenfunktionen

Backofen-funktion	Anwendung
 Stellung Aus	Der Backofen ist ausgeschaltet.
 Umluftgaren	Zum Backen auf bis zu 2 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stellen Sie eine 20-40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Konventionelle Heizfunktion (Ober-/Unterhitze) (Ober-/Unterhitze) ein.
 Konventionelle Heizfunktion (Ober-/Unterhitze)	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
 Grillstufe	Zum Grillen flacher Lebensmittel in mittleren Mengen in der Mitte des Rostes. Zum Toasten.
 Heißluft + MW	Mikrowellen-Kombi - Funktion mit MW-Verstärkung zur Beschleunigung des Garens. Zum Backen auf einer Einschubebene. Heizen Sie den Backofen nicht vor.
 Ober-/Unterhitze + MW	Mikrowellen-Kombi - Funktion mit MW-Verstärkung zur Beschleunigung des Garens. Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene. Heizen Sie den Backofen nicht vor.

Backofen-funktion	Anwendung
 Grill + MW	Mikrowellen-Kombi - Funktion mit MW-Verstärkung zur Beschleunigung des Garens. Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot. Heizen Sie den Backofen nicht vor.
 Mikrowelle	Mikrowellen-Funktion (100-1000 W). Die Wärme wird direkt im Gargut erzeugt. Verwenden Sie diese Funktion zum Erwärmen von Fertiggerichten und Getränken, zum Auftauen von Fleisch oder Obst, oder zum Garen von Gemüse und Fisch. Heizen Sie den Backofen nicht vor.
 Flüssigkeiten	Mikrowelle funktioniert bei hoher Leistung (800-1000 W). Zum Erwärmen von Getränken. Die Wärme wird direkt im Gargut erzeugt. Heizen Sie den Backofen nicht vor.
 Auftauen	Mikrowelle funktioniert bei hoher Leistung (100-200 W). Zum Auftauen von Fleisch, Fisch, Brot, Obst und Gemüse. Die Wärme wird direkt im Gargut erzeugt. Heizen Sie den Backofen nicht vor.

Backofen-funktion	Anwendung
 Aufwärmen	Mikrowelle funktioniert bei hoher Leistung (300-700 W). Zum Erwärmen von vorbereiteten Mahlzeiten. Die Wärme wird direkt im Gargut erzeugt. Heizen Sie den Backofen nicht vor.

⚠ Vorsicht! Verwenden Sie die untere Glasplatte der Mikrowelle nur zusammen mit der Mikrowellenfunktion. Verwenden Sie die Glasplatte der Mikrowelle nicht mit der Mikrowellen-Kombi-Funktion.

Einstellen einer Ofenfunktion

1. Entfernen Sie die Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas.
2. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
3. Drehen Sie den Wahlknopf, um die Temperatur. Drücken Sie Δ_{30} zur Bestätigung.

Die Lampe leuchtet, während der Ofen in Betrieb ist.

4. Drehen Sie die Knöpfe in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.

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 Δ_{30} zur Bestätigung.


Einstellen der Mikrowellenfunktion

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile.
2. Setzen Sie die Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas ein.

3. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl der Funktion: .

⚠ Vorsicht! Nehmen Sie den Backofen nicht in Betrieb, wenn sich keine Speisen in ihm befinden.

Drücken Sie Δ_{30} , um mit den Standardeinstellungen zu beginnen.


4. Drücken Sie  wiederholt, um zwischen folgenden Einstellungen umzuschalten: Dauer und Mikrowellenleistung. Drehen Sie den Bedienknopf, um den Wert einzustellen und drücken Sie OK zur Bestätigung. Sie können auch Δ_{30} drücken, um die Dauer in 30-Sekunden-Schritten zu ändern.

Wenn die eingestellte Zeit für Dauer abläuft, ertönt das Signal und der Backofen schaltet sich ab.

5. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.

Wenn Sie die Backofentür öffnen, wird der Backofen angehalten. Zum erneuten Start, schließen Sie die Tür und drücken Sie Δ_{30} .


Einstellen der Funktion: Mikrowellen-Kombifunktion


1. Entfernen Sie die Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas.
2. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Funktion .

⚠ Vorsicht! Nehmen Sie den Backofen nicht in Betrieb, wenn sich keine Speisen in ihm befinden.


Das Display zeigt die Standardtemperatur an.

3. Drücken Sie Δ_{30} zum Starten.

4. Drücken Sie  wiederholt, um die: Dauer, Mikrowellenleistung oder Temperatur zu ändern. Stellen Sie den Wert mit dem Bedientopf ein und drücken Sie OK zur Bestätigung. Etwa 5 Grad vor Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt der Signalton und der Backofen stoppt.
5. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Position Aus. Ist die für diese Funktion eingestellte Zeit länger als 7 Minuten, kann die Mikrowellenleistung 600 W nicht überschreiten.





 Der Ofen kann bei Verwendung der folgenden Funktion Geräusche machen: Mikrowellen-Kombifunktion. Diese sind bei dieser Funktion normal.


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 Funk-tion nur, wenn eine Ofen-funktion eingeschaltet ist.
 ZEITVOR-WAHL	Kombinieren der Funktio-nen DAUER und ENDE.

Uhrfunktion	Anwendung
 KURZZEIT-WECKER	Zum Einstellen einer Countdown-Zeit. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn der Ofen ausgeschaltet ist.
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 DAUER






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

Nach Ablauf der eingestellten Dauer ertönt 2 Minuten lang ein Signalton.  und die eingestellte Zeit blinken im Display. Der Backofen schaltet automatisch ab.

4. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder Öffnen der Backofentür aus.
5. Drehen Sie die Knöpfe in die Position Aus.











Diese Funktion ist nicht verfügbar für gewisse Backofenfunktionen.

Einstellen der Funktion ENDE

1. Stellen Sie eine Backofenfunktion ein. Drücken Sie  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 Sieden 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 automatisch ab.
4. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder Öffnen der Backofentür aus.

Diese Funktion ist nicht verfügbar für gewisse Backofenfunktionen.

Einstellen der ZEITVORWAHL-Funktion

1. Stellen Sie eine Backofenfunktion ein. Drücken Sie  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 Sieden 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 wird   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 blinkt im Display. Der Backofen schaltet sich ab.

5. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder Öffnen der Backofentür aus.
6. Drehen Sie die Knöpfe in die Position Aus.





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

Drehen Sie die Knöpfe in die Aus-Positionen, um die Funktion ZEITVORWAHL zu stoppen.


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.

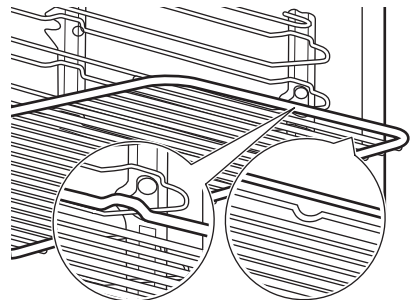
Einsetzen des Zubehörs

Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material.

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel „Ratschläge und Tipps“, Geeignetes Kochgeschirr und Materialien für die Mikrowelle.

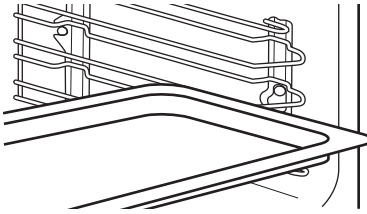
Kombirost:

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



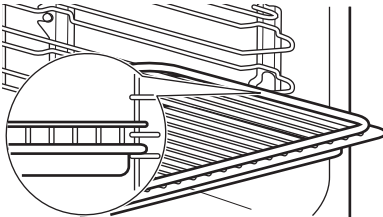
Backblech:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Kombirost und Backblechzusammen:

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



- 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.

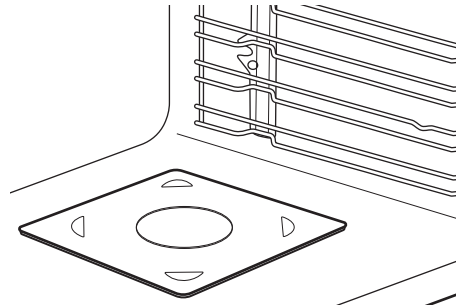
Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas:

- ⚠** **Vorsicht!** Verwenden Sie die untere Glasplatte der Mikrowelle nur zusammen mit der Mikrowellenfunktion. Entfernen Sie das Zubehörteil, wenn Sie eine andere Funktion einschalten, z. B. Mikrowelle + Grill oder Grillen.

Stellen Sie das Zubehörteil auf den Boden des Garraums. Legen Sie die Lebensmittel auf die untere Glasplatte der Mikrowelle.

Verwenden Sie stets die untere Glasplatte der Mikrowelle, wenn die Mikrowellenfunktion eingeschaltet ist. Diese ist für das Erhitzen von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten erforderlich.


- ⚠** **WARNUNG!** Die untere Glasplatte der Mikrowelle kann bei Betrieb des Backofens heiß werden.



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  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  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

Temperatur (°C)	Abschaltzeit (Std.)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

Mit der Umluft-Funktion heizen Sie den Backofen am schnellsten vor.

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

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

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

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

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

Backen von Kuchen

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

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

Garen von Fleisch und Fisch

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

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

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.

Mikrowellenempfehlungen

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

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

Decken Sie das Gericht zum Garen und Aufwärmen ab.

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

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

Speisezubereitung in der Mikrowelle

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

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

Der Ofen eignet sich nicht zum Kochen von Eiern in der Schale oder zum Zubereiten von Schnecken im Schneckenhaus, da diese

platzen können. Stechen Sie das Eigelb oder Spiegelei an, bevor sie es erwärmen.

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

Gemüse in gleich große Stücke schneiden.

Flüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Rühren Sie das Gericht vor den Servieren um.

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

Auftauen in der Mikrowelle

Tiefgekühlte Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und auf einen kleinen

umgedrehten Teller geben, der auf einem Behälter steht, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann. Alternativ kann auch ein Abtaugitter oder ein Plastiksieb verwendet werden.

Bereits angetaute Stücke nacheinander herausnehmen.

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

Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien. Siehe Tabelle unten.

Kochgeschirr/Material	Mikrowellenfunktion		Mikrowellen-Kombifunktion z.B. 
	Auftauen	Erwärmen, Garen	
Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓
Nicht feuerfestes Glas und Porzellan ohne Verzierung aus Silber, Gold, Platin oder Metall	✓	X	X
Glas- und Glaskeramik aus hitze-/ frostbeständigem Material	✓	✓	✓
Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltiger Glasur	✓	✓	X
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z.B. auf den Griffen	X	X	X

Kochgeschirr/Material	Mikrowellenfunktion		Mikrowellen-Kombifunktion z.B. 
	Auftauen	Erwärmen, Garen	
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C (überprüfen Sie die Angaben auf dem Kunststoffbehälter vor der Verwendung)	✓	✓	X
Pappe, Papier	✓	X	X
Frischhaltefolie	✓	X	X
Bratfolie mit mikrowelleneinigtem Verschluss (überprüfen Sie die Angaben auf der Verpackung der Folie vor der Verwendung)	✓	✓	X
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	X	X	✓
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet (überprüfen Sie die Angaben auf der Form vor der Verwendung)	X	X	✓
Backblech	X	X	X
Kombirost	X	X	✓
Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas	✓	✓	X
Kochgeschirr für die Mikrowelle, z.B. Crisp-Platte	X	✓	X

Auftauen in der Mikrowelle

Speise	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)
Steak (0,2 kg)	100	5 - 7	5 - 10
Hackfleisch (0,5 kg)	200	8 - 12	5 - 10
Hähnchen (1 kg)	100	30 - 35	10 - 20
Hähnchenbrust (0,15 kg)	100	5 - 9	10 - 15

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

Aufwärmen

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

Speise	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)
Wasser (200 ml)	1000	1:30 - 2	-
Soße (200 ml)	600	1 - 3	-
Suppe (300 ml)	600	3 - 5	-

Auftauen

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

Speisezubereitung in der Mikrowelle

Garen

Speise	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)
Fisch (0,5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Fischfilets (0,5 kg)	400	4 - 7	2 - 5
Gemüse, frisch (0,5 kg + 50 ml Wasser)	600	5 - 15	-
Gemüse, gefroren (0,5 kg + 50 ml Wasser)	600	10 - 20	-
Pellkartoffeln (0,5 kg)	600	7 - 10	-
Reis (0,2 kg + 400 ml Wasser)	600	15 - 18	-
Popcorn	1000	1:30 - 3	-

Mikrowellen-Kombifunktion

Dient dem schnelleren Garen und gleichzeitigen Bräunen.

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











Tipps für die Mikrowelle

Gar-/Auftauergebnisse	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Speise ist zu trocken.	Die Leistung war zu hoch. Die Dauer war zu lang.	Wählen Sie das nächste Mal eine niedrigere Leistung und längere Zeit.
Die Speise ist nach Ablauf der Gardauer immer noch nicht aufgetaut, heiß oder gegart.	Die Dauer war zu kurz.	Stellen Sie eine längere Dauer ein. Erhöhen Sie nicht die Mikrowellenleistung.

Gar-/Auftauergeb- nisse	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Speise ist an den Rändern überhitzt, aber in der Mitte noch nicht gar.	Die Leistung war zu hoch.	Wählen Sie das nächste Mal eine niedrigere Leistung und längere Zeit.

Gartabelle

Nutzen Sie die erste Einschubebene

Menge (kg)	Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
0.75 - 1	Schweinschaxe (vorgekocht)		200 - 220	90 - 120
1	Kalbsbraten		210 - 220	90 - 120
je 0,4-0,5	Halbes Hähnchen		210 - 230	35 - 50
1.5 - 2	Ente		190 - 210	80 - 100
1 - 1.5	Fisch, ganz		210 - 220	40 - 70
-	Gefülltes Gemüse		160 - 170	30 - 60
-	Biskuitkuchen		140 - 150	35 - 50
-	Mürbeteig-Plätzchen		150 - 160	10 - 20
-	Pizza (dünne Kruste) ¹⁾		200 - 230	15 - 25
-	Brot (Roggenbrot) ¹⁾		erst: 230 anschließend: 160 - 180	erst: 20 anschließend: 30 - 60

1) Heizen Sie den Backofen vor.

Anwendungsbeispiele für die Leistungseinstellungen beim Kochen

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

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

Informationen für Prüfinstitute

Mikrowellenfunktion

Tests gemäß IEC 60705.

Speise	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Einschubebene ¹⁾	Dauer (Min.)	Bemerkungen
Biskuitkuchen	600	0.475	Unterhitze	7 - 9	Behälter nach der Hälfte der Gardauer um 1/4 Umdrehung drehen.
Hackbraten	400	0.9	2	25 - 32	Behälter nach der Hälfte der Gardauer um 1/4 Umdrehung drehen.
Eierstich	500	1	Unterhitze	18	-

Speise	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Einschubebene ¹⁾	Dauer (Min.)	Bemerkungen
Fleisch auftauen	200	0.5	Unterhitze	8 - 12	Nach der Hälfte der Gardauer das Fleisch wenden.

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

Mikrowellen-Kombifunktion

Tests gemäß IEC 60705.

Speise	Funktion	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Einschubebene ¹⁾	Dauer (Min.)	Bemerkungen
Kuchen (0,7 kg)	Heißluft + MW	100	180	2	29 - 31	Behälter nach der Hälfte der Gardauer um 1/4 Umdrehung drehen.
Kartoffelgratin (1,1 kg)	Grill + MW	400	160	1	40 - 45	Behälter nach der Hälfte der Gardauer um 1/4 Umdrehung drehen.
Hähnchen (1,1 kg)	Grill + MW	400	230	1	45 - 55	Geben Sie das Fleisch in den runden Glasbehälter und wenden Sie es nach 20 Min. von der Gardauer.

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

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.

Entfernen Sie Speise- und Fettreste vorsichtig von der Garraumdecke.

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.

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 Türdichtung

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

beschädigt ist. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

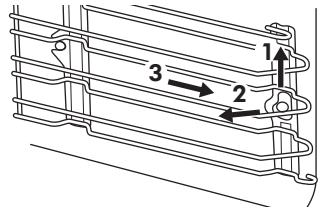
Lesen Sie in den allgemeinen Informationen zur Reinigung nach, was bei der Reinigung der Türdichtung beachtet werden muss.

Entfernen von Einhängegittern

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

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Einhängegitter.

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



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

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

Austauschen der Lampe

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

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

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

2. Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.
3. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen.
4. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
5. Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine 25 W, 230 V (50 Hz), 300 °C hitzebeständige Backofenlampe (Socket: G9).
6. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

1. Schalten Sie den Backofen aus.

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.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
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.
Das Display zeigt ---°C an.	Sie möchten die Mikrowelle einschalten, aber die Tür ist geöffnet oder die Mikrowelle ist auf 0 Watt eingestellt.	Schließen Sie die Tür, wenn sie noch geöffnet ist, schalten Sie das Gerät in die Position Aus und stellen Sie die Mikrowelle erneut ein.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

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 217 mm 411 mm
Nutzbares Volumen	43 l	
Backblechbereich	1424 cm ²	
Heizelement für Oberhitze	1900 W	
Heizelement für Unterhitze	1000 W	
Grillelement	1900 W	
Ring	1650 W	
Gesamtleistung	3000 W	
Spannung	220 - 240 V	
Frequenz	50 Hz	
Anzahl der Funktionen	10	

Umwelttipps

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

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

IKEA Garantie

Wie lang ist die IKEA Garantie gültig?

Diese Garantie ist 5 Jahre ab dem Originalkaufdatum Ihres Gerätes bei IKEA gültig. Als Kaufnachweis müssen der Originalkassenbon oder die Originalrechnung vorgelegt werden.

Arbeiten, die im Rahmen der Garantie ausgeführt werden, verlängern nicht die Garantiezeit für das Gerät.

Wer übernimmt den Kundendienst?

Der IKEA Kundendienst wird diesen Service über seinen eigenen Kundendienst oder

über ein autorisiertes Partner-Netzwerk durchführen lassen.

Was deckt die Garantie ab?

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

Was wird IKEA zur Lösung des Problems tun?

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

Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?

- Der normale Verschleiß.
- Bewusste oder durch Fahrlässigkeit entstandene Schäden, die durch eine Missachtung der Bedienungsanweisung,

eine unsachgemäße Installation oder durch den Anschluss an eine falsche Spannung, sowie Schäden, die durch eine chemische oder elektrochemische Reaktion (Rost, Korrosion oder Wasserschäden eingeschlossen - aber nicht darauf beschränkt) - Schäden, die durch übermäßigen Kalk in der Wasserzuleitung entstanden sind, und Schäden, die durch ungewöhnliche Umweltbedingungen entstanden sind.

- Verbrauchsgüter wie Batterien und Lampen.
- Nicht-funktionale und dekorative Teile, die den normalen Betrieb des Gerätes nicht beeinträchtigen, einschließlich Kratzer und möglicher Farbunterschiede.
- Versehentliche Beschädigung durch Fremdojekte der Substanzen und Reinigung oder Loslösen von Filtern, Drainagesystemen oder Reinigungsmittel-Schubladen.
- Beschädigung folgender Teile: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr und Besteckkörbe, Zuleitungen und Drainageschläuche-/rohre, Lampen und Lampenabdeckungen, Knöpfe/Wählschalter, Gehäuse und Teile des Gehäuses; es sei denn, es kann nachgewiesen werden, dass diese Schäden durch Produktionsfehler verursacht wurden.
- Fälle, in denen bei einem Besuch des Kundendienstes kein Fehler gefunden werden konnte.
- Reparaturen, die nicht durch unser autorisiertes Kundendienstpersonal und/oder das autorisierte Kundendienstpersonal unserer Vertragspartner ausgeführt wurden, oder Fälle, in denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Reparaturen, die durch fehlerhafte und nicht gemäß der Anleitung durchgeführte Installation verursacht wurden.
- Die Nutzung des Gerätes in einer professionellen Art und Weise, d.h. nicht im privaten Haushalt.

- Transportschäden. Wenn ein Kunde das Produkt nach Hause oder an eine andere Adresse transportiert, haftet IKEA nicht für Schäden, die während dieses Transports entstehen. Liefert IKEA das Produkt an die Lieferadresse des Kunden aus, dann sind Schäden, die während der Auslieferung des Produktes entstehen, von der Garantie abgedeckt.
- Die Kosten zur Durchführung der Erstinstallation des IKEA Gerätes. Falls der IKEA Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner das Gerät als Garantiefall instandsetzt oder ersetzt, installiert der Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner bei Bedarf das Gerät auch wieder oder er installiert das Ersatzgerät.

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

Wie gilt die geltende Gesetzgebung des Landes

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

Gültigkeitsbereich

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

- das Gerät den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch gemacht wird, entspricht, und es in Übereinstimmung

mit diesen technischen Spezifikationen des Landes installiert wurde;

- das Gerät in Übereinstimmung mit den Montageanleitungen und den Sicherheitsinformationen im Benutzerhandbuch installiert wurde und diesen Anleitungen und Informationen entspricht.

Der spezielle Kundendienst (Service) für IKEA Geräte:

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

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

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

Wie können Sie uns erreichen, wenn Sie uns benötigen?



Auf der letzten Seite dieser Broschüre finden Sie eine vollständige Liste mit

offiziellen IKEA Kundendienststellen und den jeweiligen nationalen Telefonnummern.

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

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

Benötigen Sie zusätzlich Hilfe?

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

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	070 246016	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20 Weekdagen
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
България	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	

