

GB

DE

MIRAKULÖS



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	30

Contents

Safety information	4	Additional functions	17
Safety instructions	6	Hints and tips	18
Installation	8	Care and cleaning	20
Product description	9	Troubleshooting	23
Before first use	10	Technical data	25
Daily use	10	Energy efficiency	25
Clock functions	13	ENVIRONMENTAL CONCERNS	27
Using the accessories	15	IKEA GUARANTEE	27

Subject to change without notice.

Safety information

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

Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, this should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.


- Children aged 3 years and under must be kept away from this appliance when it is in operation at all times.

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. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before maintenance cut the power supply.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- Excessive spillage must be removed before the pyrolytic cleaning. Remove all parts from the oven.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.


Safety instructions

Installation

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

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instruction supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.


Electrical connection

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

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

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

Use

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

- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.

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

⚠ Warning! Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the

appliance is in operation. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

Care and Cleaning

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is a risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.

Pyrolytic cleaning

i Risk of fire and burns.


- Before carrying out a Pyrolytic self-cleaning function or the First Use please remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - any removable objects (including shelves, side rails etc. provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.
- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning is in operation.

The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.

- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
 - provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
 - provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all Pyrolytic Ovens.
 - Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.
- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all Pyrolytic Ovens when the Pyrolytic self cleaning program is in operation.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic cleaning operation of all Pyrolytic Ovens and can be also a source for low level harmful fumes.
- Fumes released from all Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as described are not harmful to humans, including infants or persons with medical conditions.


Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is only for household appliances. Do not use it for house lighting.

 **Warning!** Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

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 environmentally-friendly and 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.

Service

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

Installation

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

Assembly

 Refer to the Assembly Instructions for the installation.

Electrical installation

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

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

This appliance is supplied without a main plug and 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

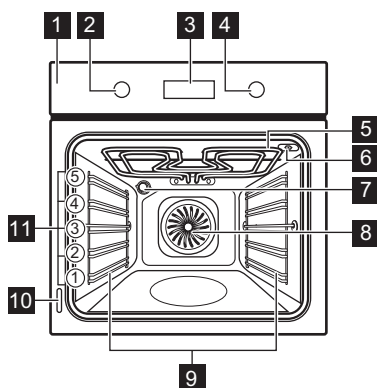
For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

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 oven functions
- 3** Electronic programmer
- 4** Knob for the temperature
- 5** Grill
- 6** Socket for the core temperature sensor
- 7** Lamp
- 8** Fan
- 9** Shelf support, removable
- 10** Rating plate
- 11** Shelf positions

Accessories

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

- **Grill- / Roasting pan** x 1
To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Core temperature sensor** x 1
To measure how far the food is cooked.
- **Telescopic runners** x 2 sets

For shelves and trays.

Before first use

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.

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

Initial Cleaning

Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.



i Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the appliance and the accessories before first use.

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

Preheating

Preheat the empty appliance before first use.

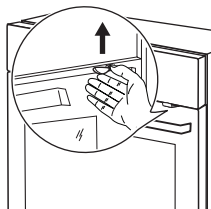
1. Set the function  and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for 1 hour.
3. Set the function  and set the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.

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

Using the Mechanical child lock

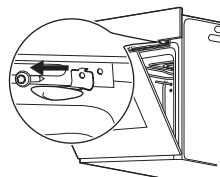
The appliance has the child lock installed and activated. It is below the control panel on the right side.

To open the oven door with the child lock installed, pull the child lock handle up as shown in the picture.



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.

Daily use

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.

Retractable knobs









To use the appliance, press the control knob. The control knob comes out.




Activating and deactivating the appliance

1. Turn the knob for the oven functions clockwise to an oven function.
2. Turn the knob for the temperature to set the temperature.
3. To deactivate the appliance, turn the knob for the oven functions to the off position.

The display shows the set temperature.


Oven functions

Oven function		Application
	Off position	The appliance is off.
	Forced Air Cooking	To bake on up to 3 shelf positions at the same time and to dry food. When you use this function, decrease the oven temperature by 20 - 40 °C from the standard temperatures you use for cooking with the function Conventional (Top and Bottom Heat).
	Conventional (Top and Bottom Heat)	To bake and roast food on one shelf position.
	Fast Grilling	To grill flat food in large quantities and to toast bread.
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
	Grilling with Fan	To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. Also to make gratins and to brown.
	Bread and Pizza Baking	To bake food on 1 shelf position for a more intensive browning and a crispy bottom. When you use this function, decrease the oven temperature by 20 - 40 °C from the standard temperatures you use for cooking with the function Conventional (Top and Bottom Heat).
	Defrost	This function can be used for defrosting frozen foods, such as vegetables and fruits. The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.

Oven function		Application
	Eco Fan Cooking	To prepare baked goods in tin on one shelf position. To save energy during cooking. This function must be used in accordance with the Eco Fan Cooking Table in the Hints and Tips chapter in order to achieve the desired cooking result. To get more information about the recommended settings, refer to the cooking table. This function was used to define the energy efficiency class acc. to EN 60350-1.
	Fast Heat Up	To decrease the heat-up time.
	Pyrolysis	To clean the oven. The high temperature burns off the residual dirt. You can then remove it with a cloth when the appliance is cold.


Fast heat up function

The fast heat up function decreases the heat up time.

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

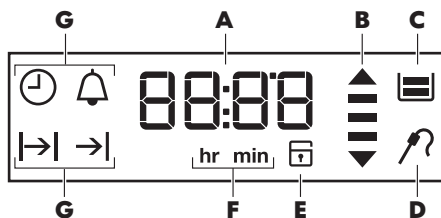
1. Set the fast heat up function. Refer to the Oven functions table.
2. Turn the knob for the temperature to set the temperature.

An acoustic signal sounds when the appliance is at the set temperature.

 The fast heat up function does not deactivate after the acoustic signal. You must deactivate the function manually.

3. Set an oven function.



Display




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

Buttons

Button	Function	Description
—	MINUS	To set the time.

Button	Function	Description
	CLOCK	To set a clock function.
	PLUS	To set the time.






Heat-up indicator

When you activate an oven function, the bars in the display  come on one by one.

The bars show that the oven temperature increases or 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 appliance is off.
	DURATION	To set how long the appliance operates. Use only when an oven function is set.
	END	To set when the appliance deactivates. Use only when an oven 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 appliance. You can set the MINUTE MINDER at any time, also if the appliance 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 appliance operates. The counting starts immediately when the oven starts to heat. The Count Up Timer cannot be used with the functions: DURATION, END, core temperature sensor.

Setting and changing the time


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

1. Press  or  to set the hours.



2. Press  to confirm and switch to set the minutes.

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






3. Press  or  to set the current minutes.


- Press  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 during cooking function


- Press  again and again until  starts to flash.
- Press  or  to set the minutes and then the hours for DURATION time. Press  to confirm.

When the time ends an acoustic signal sounds for 2 minutes.  and time setting flash in the display. The appliance deactivates automatically.

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



Setting the END function during cooking function




- Press  again and again until  starts to flash.
- Press  or  to set the hours and then the minutes for END time. Press  to confirm.


At the set time an acoustic signal sounds for 2 minutes.  and time setting flash in the display. The appliance deactivates automatically.




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


Setting the TIME DELAY function

- Press  again and again until  starts to flash.

- Press  or  to set the minutes and then the hours for DURATION time. Press  to confirm.






The display shows flashing .

- Press  or  to set the hours and then the minutes for END time. Press  to confirm.


Appliance turns on automatically later on, works for the set DURATION time and stops at the set END time. At the set time an acoustic signal sounds for 2 minutes.  and time setting flash in the display. The appliance deactivates.

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

Setting the MINUTE MINDER

- Press  again and again until  and "00" flash in the display.
- Press  or  to set the MINUTE MINDER. First you set the seconds, then the minutes. When the time you set is longer than 60 minutes, **hr** flash in the display.
- Set the hours.
- The MINUTE MINDER starts automatically after 5 seconds. After 90% of the set time, an acoustic signal sounds.
- When the set time ends, an acoustic signal sounds for 2 minutes. "00:00" and  flash in the display. Press any button to stop the acoustic signal.

COUNT UP TIMER

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

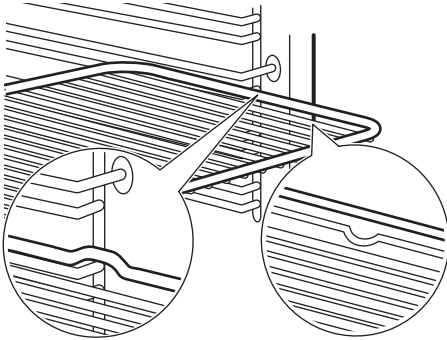
Using the accessories

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.

Inserting the accessories

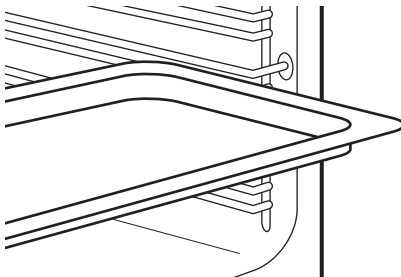
Wire shelf:

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



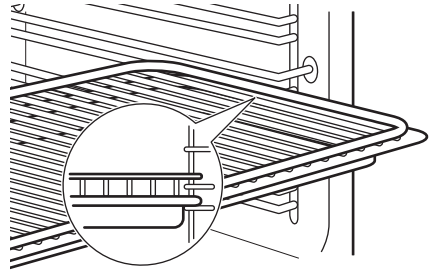
Baking tray / Deep pan:

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



Wire shelf and baking tray / deep pan together:

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



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

Using the core temperature sensor

The core temperature sensor measures the core temperature of the meat. When the meat is at the set temperature, the appliance deactivates.

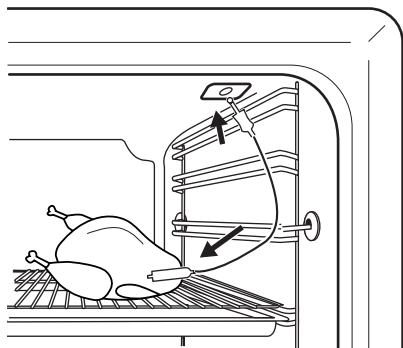
There are two temperatures to be set:


- the oven temperature.
- the core temperature. Refer to the values in the table.


Recommended core temperatures	
50 °C	Rare
60 °C	Medium
70 °C	Well done


⚠ Caution! Only use the core temperature sensor supplied with the appliance, or genuine replacement parts.

1. Set the oven function and the oven temperature.
2. Put the point of the core temperature sensor into the centre of the meat.
3. Put the plug of the core temperature sensor into the socket on the top of the cavity.




Make sure that the core temperature sensor stays in the meat and in the socket during the cooking. When you use the core temperature sensor for the first time, the default core temperature is 60 °C. While  flashes, you can use the knob for the temperature to change the default core temperature.

The display shows the symbol of the core temperature sensor  and the default core temperature.


4. Press  to save the new core temperature, or wait 10 seconds for the setting to be saved automatically.




The new default core temperature is displayed during the next use of the core temperature sensor.

When the meat is at the set core temperature, the symbol for the core temperature sensor  and the default core temperature flash. An acoustic signal sounds for two minutes. The appliance deactivates automatically.


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

6. Remove the plug of the core temperature sensor from the socket. Remove the meat from the appliance.


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

 The Duration  and End  do not operate with the core temperature sensor.


You can change the core temperature at any time during the cooking:

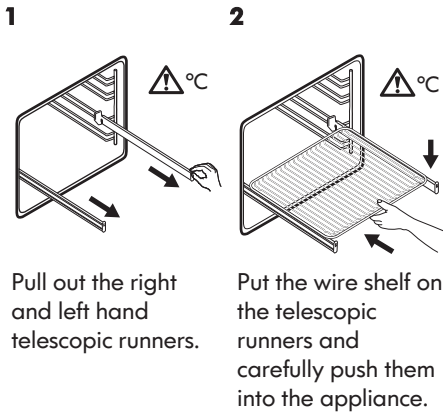
1. Press :
 - four times - the display shows the set core temperature which changes every 10 seconds to the current core temperature.
 - five times - the display shows the current oven temperature which changes every 10 seconds to the set oven temperature.
 - six times - the display shows the set oven temperature.
2. Use the knob for the temperature to change the temperature.

Using the telescopic runners

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

With telescopic runners you can put in and remove the shelves more easily.

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



1 Pull out the right and left hand telescopic runners.

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

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


i You can also use the telescopic runners with the trays or pans supplied with the appliance.



⚠ Warning! Refer to "Product description" chapter.


Additional functions

Using the Child Lock

When the Child Lock is on, the appliance cannot be activated accidentally.

i The door is locked, symbols **SAFE** and  come on the display also when Pyrolysis function operates. It can be checked on the knob.

1. Ensure the knob for the oven functions is in the off position.
2. Press and hold  and  at the same time for 2 seconds.

An acoustic signal sounds. **SAFE** and  comes on in the display. To deactivate the Child Lock, repeat step 2.

Automatic switch-off

For safety reasons the appliance deactivates automatically after some time if an oven function operates and you do not change any settings.


Temperature (°C)	Switch-off time (h)
30 - 115	12.5

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

After an automatic switch-off, deactivate the appliance fully. Then you can activate it again.

i The Automatic switch-off does not work with the functions: core temperature sensor, Duration, End.

Residual heat indicator

When you deactivate the appliance, the display shows the residual heat indicator  if the temperature in the oven is more than 40 °C. Turn the knob for the temperature left or right to show the oven temperature.

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the

surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous

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

Hints and tips

General information

- Whenever preheating, remove the wire shelves and trays from the cavity to have the fastest performance.
- The appliance has five shelf positions. Count the shelf positions from the bottom of the appliance floor.
- The appliance 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 appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. If you notice moisture inside of the oven, keep the door open for a couple of minutes.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

Baking cakes

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

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

Cooking meat and fish















- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Cooking times


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

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

Cooking table

Quantity (kg)	Food	Function	Shelf position	Temperature (°C)	Time (min)
1 - 1.5	Pork		2	180	90 - 120
1 - 1.5	Lamb		2	175	110 - 130
1	Beef		2	200	50 - 70
1 - 1.5	Chicken		2	200	70 - 85
1.2	Rabbit		2	175	60 - 80
1.5	Duck		2	220	120 - 150
4	Turkey		2	180	210 - 240
1	Fish		2	190	45 - 60
-	Plum cake		2	160	50 - 60
1	Pies		2	170	80 - 100
-	Biscuits		2 and 4	140 - 150	35 - 40
2	Lasagne		2	180 - 190	25 - 40
1	White Bread		1	190	60 - 70
1	Pizza		1	190 - 210	10 - 20

Eco Fan Cooking Table

-  During cooking, open the appliance door only when necessary.

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Potato gratin	180 - 200	60 - 75	2
Moussaka	150 - 170	60 - 75	2

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Lasagne	170 - 190	55 - 70	2
Apple cake	150 - 160	45 - 60	2
White bread	180 - 190	45 - 55	2

Care and cleaning

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.

Notes on cleaning

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.
- Clean the appliance interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire. The risk is higher for the grill pan.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- 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.

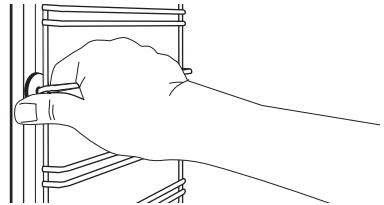
Stainless steel or aluminium appliances

- i** Clean the oven door with a damp cloth or sponge only. Dry it with a soft cloth. Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

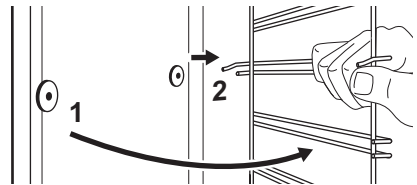
Removing the shelf supports

To clean the oven, remove the shelf supports.

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



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



Install the shelf supports in the opposite sequence.

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


Pyrolysis

⚠ Caution! Remove all accessories and removable shelf supports. Do not let the removable shelf supports stay in the appliance during the cleaning procedure. There is a risk of damage.


⚠ Warning! The appliance becomes very hot. There is a risk of burns.

i Do not start the Pyrolysis if you did not fully close the oven door.

⚠ Caution! Do not use the hob at the same time as the Pyrolysis function. It can cause damage to the appliance.

1. Remove the worst dirt manually.
2. Clean the inner side of the door with hot water, so that the residues do not burn from the hot air.
3. Set the Pyrolysis function. Refer to "Oven functions".
4. When the display shows P1, press  to start the procedure. You can use the End function to delay the start of the cleaning procedure. During the Pyrolysis the oven lamp is off.

i Time of the procedure: 1 h 30 min.

i Do not open the door before the procedure completes. This will abort the procedure. To prevent risk of burns when the oven reaches a certain temperature the door automatically locks. The display shows the symbol . When the oven cools down, the door automatically unlocks.



i To stop Pyrolysis before it is completed, turn the knob for the oven functions to the off position.

When Pyrolysis is completed, the display shows the time of day. The oven door stays locked. When the appliance is cool again, an acoustic signal sounds and the door unlocks.

Cleaning reminder

To remind you that the Pyrolysis is necessary, PYR flashes in the display for 10 seconds after each activation and deactivation of the appliance.

i **The cleaning reminder goes out:**

- after the end of the Pyrolysis function.
- if you press  and  at the same time while PYR flashes in the display.

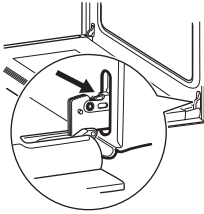
Cleaning the oven door

The oven door has four glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them.

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

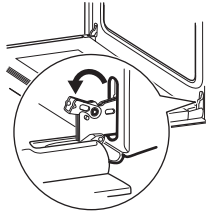
⚠ Caution! Do not use the appliance without the glass panels.

1



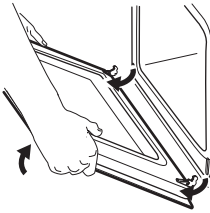
Open the door fully and hold the two door hinges.

2



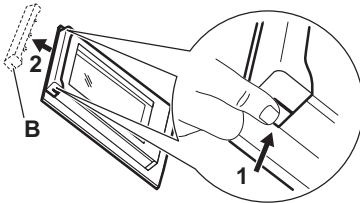
Lift and turn the levers on the two hinges.

3



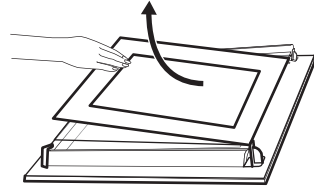
Close the oven door halfway to the first opening position. Then pull forward and remove the door from its seat. Put the door on a soft cloth on a stable surface.

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



Pull the door trim to the front to remove it

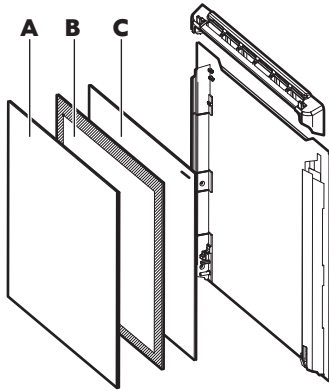
Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start from the top panel. Make sure the glass slides out of the supports completely.



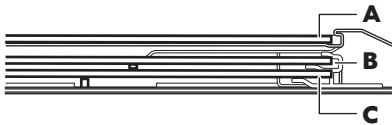
Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully.

When the cleaning is completed, install the glass panels and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.

Make sure that you put the glass panels (A, B and C) back in the correct sequence. The middle panel (B) has a decorative frame. The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame (B) on the screen-printing zones is not rough when you touch it.



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



Replacing the lamp

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

Troubleshooting

Warning! Refer to Safety chapters.

What to do if...

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

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The Child Lock is on.	Refer to "Using the Child Lock".
The oven does not heat up.	The door is not closed correctly.	Fully close the door.
The oven does not heat up.	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.
The display shows "C2".	You want to start the Pyrolysis or Defrost function, but you did not remove the core temperature sensor plug from the socket.	Remove the core temperature sensor plug from the socket.
The display shows "C3".	The cleaning function does not operate. You did not fully close the door, or the door lock is defective.	Fully close the door.
The display shows "F102".	<ul style="list-style-type: none"> • You did not fully close the door. • The door lock is defective. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fully close the door. • Deactivate the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. • If the display shows "F102" again, contact the service centre.
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 appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

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

Technical data

Technical data

Dimensions (internal)	Width Height Depth	480 mm 361 mm 416 mm
Area of baking tray	1438 cm ²	
Top heating element	2300 W	
Bottom heating element	1000 W	
Grill	2300 W	
Ring	2400 W	
Total rating	3480 W	
Voltage	400 V	
Frequency	50 Hz	
Number of functions	9	

Energy efficiency

Product information according to EU 66/2014

Model identification	MIRAKULÖS 803.488.36
----------------------	----------------------

Energy Efficiency Index	81.2
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	36.7 kg

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

Energy saving



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

General hints

Make sure that the oven door is closed properly when the appliance operates and keep it closed as much as possible during the cooking.

Use metal dishes to improve energy saving.

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

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

Cooking with fan

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

Residual heat

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

The fan and lamp continue to operate.

Keep food warm



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

Eco Fan Cooking

Function designed to save energy during cooking. It operates in such a way that the temperature in the oven cavity may differ from the temperature indicated on the display during a cooking cycle and cooking times may be different from the cooking times in other programmes.

When you use Eco Fan Cooking, the lamp automatically deactivates after 30 seconds.

ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.



For Switzerland:

Where should you take your old equipment?
Anywhere that sells new equipment or hand it in to official SENS collection points or official SENS recycling firms.
The list of official SENS collection points can be found at www.erecycling.ch

IKEA GUARANTEE

How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for five (5) years from the original date of purchase of Your appliance at IKEA, unless the appliance is named LAGAN in which case two (2) years of guarantee apply. 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,

Which appliances are not covered by the IKEA five (5) years guarantee?

The range of appliances named LAGAN and all appliances purchased in IKEA before 1st of August 2007

Who will execute the service?

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

What does this guarantee cover?

The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The

exceptions are specified under the headline "What is not covered under this guarantee?" Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the EU guidelines (Nr. 99/44/EG) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?

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

What is not covered under this guarantee?

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

installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electro-chemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.

- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to their home or other address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by this guarantee.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA service provider or

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

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

How country law applies

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

Area of validity

For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country. An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

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

The dedicated After Sales Service for IKEA appliances:

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

1. make a service request under this guarantee;
2. ask for clarification on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture. The service won't provide clarifications related to:
 - the overall IKEA kitchen installation;

- connections to electricity (if machine comes without plug and cable), to water and to gas since they have to be executed by an authorized service engineer.
3. ask for clarification on user manual contents and specifications of the IKEA appliance.

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

How to reach us if You need our service



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

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

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

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.

Do You need extra help?

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	30	Zusatzfunktionen	45
Sicherheitsanweisungen	32	Tipps und Hinweise	46
Montage	35	Reinigung und Pflege	48
Gerätebeschreibung	36	Fehlersuche	51
Vor der ersten Inbetriebnahme	36	Technische Daten	54
Täglicher Gebrauch	37	Energieeffizienz	54
Uhrfunktionen	40	UMWELTTIPPS	56
Verwendung des Zubehörs	42	IKEA Garantie	56

Änderungen vorbehalten.

Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen und Beschädigungen durch unsachgemäße Montage. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit auf.

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Berührbare Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.

- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Kinder bis zu 3 Jahren sind während des Betriebs unbedingt von dem Gerät fernzuhalten.

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. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Vor der pyrolytischen Reinigung müssen verschüttete Flüssigkeiten entfernt werden. Nehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Ofen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie

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

- Gemäß den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).

Sicherheitsanweisungen

Montage



WARNUNG! Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.
- 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 nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.

Elektrischer Anschluss





WARNUNG! Brand- und Stromschlaggefahr.

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

- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraub Sicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.

Gebrauch

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

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
 - Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
 - Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
 - Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
 - Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
 - Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
 - Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
 - Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
 - Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
 - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
 - Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
 - Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.
-  **WARNUNG!** Das Gerät könnte beschädigt werden.
- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
 - Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
 - Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
 - Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
 - Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
 - Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z.B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, Gehäuse

oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

Reinigung und Pflege



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

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.

Pyrolyse



Brand- und Verbrennungsgefahr.

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

Backofenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie diese nicht für die Raumbelichtung.

 **WARNUNG!** Stromschlaggefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

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 umweltfreundlich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial über die dafür vorgesehenen Behälter Ihres Abfallentsorgungsunternehmens.


Service

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


Montage


 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Montage

 Beachten Sie bei der Installation die Montageanleitung.

Elektrischer Anschluss

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

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

Das Gerät wird ohne Netzstecker und 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:

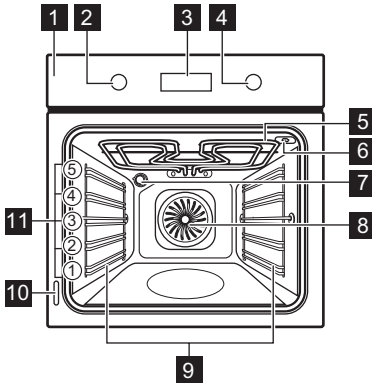
Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
maximal 1380	3 x 0.75
maximal 2300	3 x 1

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
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 Backofen-Einstellknopf
- 3 Elektronischer Programmspeicher
- 4 Temperaturwahlknopf
- 5 Grill
- 6 Buchse für den KT Sensor
- 7 Backofenbeleuchtung
- 8 Ventilator
- 9 Einhängегitter, herausnehmbar
- 10 Typenschild
- 11 Einschubebenen

Zubehör

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

- **Kerntemperatursensor** x 1
Zum Messen des Garzustands.
- **Teleskopauszüge** x 2 Paar
Für Roste und Backbleche.

Vor der ersten Inbetriebnahme

⚠ WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

i Einstellen der Tageszeit siehe Kapitel „Uhrfunktionen“.

Erste Reinigung

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



i Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile vor der ersten Inbetriebnahme.

Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

Vorheizen

Heizen Sie das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme vor.

1. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.

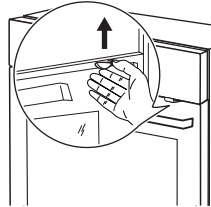
Das Zubehör kann heißer werden als bei normalem Gebrauch. Das Gerät kann Geruch und Rauch verströmen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Raumbelüftung.

Verwenden der mechanischen Kindersicherung

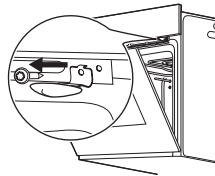
Das Gerät besitzt eine eingebaute Kindersicherung und sie ist eingeschaltet.

Sie befindet sich rechts unterhalb des Bedienfelds.

Zum Öffnen der Backofentür mit aktivierter Kindersicherung ziehen Sie den Griff der Kindersicherung wie in der Abbildung gezeigt nach oben.



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.

Täglicher Gebrauch

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Versenkbare Knöpfe

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts auf den versenkbaren Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.









Ein- und Ausschalten des Geräts




1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.

Im Display wird die eingestellte Temperatur eingeblendet.

3. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.


Ofenfunktionen

Ofenfunktion		Anwendung
	Stellung Aus	Das Gerät ist ausgeschaltet.
	Umluftgaren	Zum Backen auf bis zu 3 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stellen Sie die Backofentemperatur bei Verwendung dieser Funktion um 20-40 °C niedriger ein als die Standardtemperatur, die Sie bei der konventionellen Heizfunktion (Ober-/Unterhitze) verwenden.
	Konventionelle Heizfunktion (Ober-/Unterhitze)	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Umluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
	Brot und Pizza backen	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer stärkeren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie die Backofentemperatur bei Verwendung dieser Funktion um 20-40 °C niedriger ein als die Standardtemperatur, die Sie bei der konventionellen Heizfunktion (Ober-/Unterhitze) verwenden.
	Auftauen	Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlgerichten wie z. B. Gemüse und Obst verwendet werden. Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.

Ofenfunktion		Anwendung
	Eco Heißluftgaren	Für Backwaren in Backformen auf einer Einschubebene. Zum Energiesparen während des Garvorgangs. Um das gewünschte Kochergebnis zu erzielen, muss diese Funktion wie in der Eco Heißluft Kochtabelle im Kapitel Tipps und Hinweise beschrieben, verwendet werden. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in der Kochtabelle. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN 60350-1 verwendet.
	Schnellaufheizung	Diese Funktion verkürzt die Aufheizzeit.
	Pyrolyse	Zur Reinigung des Backofens. Durch die hohe Temperatur werden Brat- und Backrückstände zu Asche verbrannt. Sie können sie dann, nachdem der Backofen abgekühlt ist, mit einem Tuch entfernen.


Schnellauflheizung

Die Funktion Schnellauflheizung verkürzt die Aufheizzeit.

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

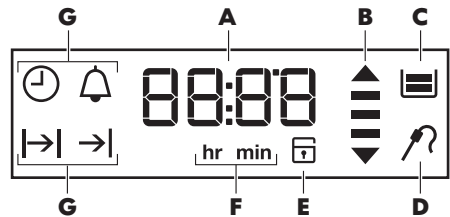
- Schalten Sie die Funktion Schnellauflheizung ein. Siehe Tabelle der Ofenfunktionen.
- Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.

Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton.

 Die Schnellauflheizung wird nach dem Signalton nicht ausgeschaltet. Sie müssen die Funktion von Hand ausschalten.

- Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.

Display




- A. Uhrzeit und Temperatur
- B. Aufheiz- und Restwärmearzeige
- C. Wassertank (nur ausgewählte Modelle)
- D. KT Sensor (nur ausgewählte Modelle)
- E. Türverriegelung (nur ausgewählte Modelle)
- F. Stunden/Minuten
- G. Uhrfunktionen

Tasten

Taste	Funktion	Beschreibung
—	MINUS	Einstellen der Zeit.
⌚	UHR	Einstellen einer Uhrfunktion.
+	PLUS	Einstellen der Zeit.

Aufheiz-Anzeige

Wenn Sie eine Backofenfunktion einschalten, leuchten die Balken  im

Display nacheinander auf. Mit den Balken wird der Anstieg bzw. das Fallen der Backofentemperatur gekennzeichnet.

Uhrfunktionen

Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion		Anwendung
⌚	TAGESZEIT	Anzeigen oder Ändern der Tageszeit. Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
→	DAUER	Einstellen der Einschaltdauer für das Gerät. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist.
→	ENDE	Einstellen, wann das Gerät ausgeschaltet werden soll. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist.
→ →	ZEITVORWAHL	Kombinieren der Funktionen DAUER und ENDE.
🔔	KURZZEIT-WECKER	Zum Einstellen einer Countdownzeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
00:00	GARZEITMESSER	Ist keine andere Uhrfunktion eingeschaltet, überwacht der GARZEITMESSER automatisch die Einschaltdauer des Geräts. Die Zählung startet, wenn der Ofen anfängt aufzuheizen. Der Garzeitmesser kann nicht verwendet werden mit den Funktionen: DAUER, ENDE, KT Sensor.

Einstellen und Ändernder Uhrzeit

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

1. Drücken Sie zum Einstellen der Stunden **+** oder **-**.
 2. Drücken Sie **↻** zur Bestätigung und zum Umschalten auf die Minuteneinstellung.
- Im Display wird **min** und die eingestellte Stunde angezeigt. "00" blinkt.

3. Drücken Sie zur Einstellung der Minuten **+** oder **-**.
 4. Mit **↻** bestätigen oder warten Sie 5 Sekunden, bis die eingestellte Tageszeit automatisch gespeichert wird.
- Das Display zeigt die neue Uhrzeit an.
- Um die Tageszeit zu ändern, drücken Sie **↻** wiederholt, bis die Uhrzeitanzeige **↻** im Display blinkt.

Einstellen der DAUER während des Garvorgangs

1. Drücken Sie **↻** wiederholt, bis **↪|** anfängt zu blinken.
2. Drücken Sie **+** oder **-**, um die Minuten und Stunden für die DAUER einzustellen. Mit **↻** bestätigen.

Nach Ablauf der Zeit ertönt 2 Minuten lang ein akustisches Signal. **↪|** und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

3. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch Öffnen der Backofentür aus.

Einstellen von ENDE während des Garvorgangs

1. Drücken Sie **↻** wiederholt, bis **→|** anfängt zu blinken.

2. Drücken Sie **+** oder **-**, um die Stunden und dann die Minuten für ENDE einzustellen. Mit **↻** bestätigen. Zur eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein akustisches Signal. **→|** und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.
3. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch Öffnen der Backofentür aus.

Einstellen der ZEITVORWAHL

1. Drücken Sie **↻** wiederholt, bis **↪|** anfängt zu blinken.
2. Drücken Sie **+** oder **-**, um die Minuten und Stunden für die DAUER einzustellen. Mit **↻** bestätigen. Im Display blinkt **→|**.
3. Drücken Sie **+** oder **-**, um die Stunden und dann die Minuten für ENDE einzustellen. Mit **↻** bestätigen. Das Gerät schaltet sich später automatisch ein, gart für die eingestellte DAUER und stoppt um die eingestellte ENDE-Zeit. Zur eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein akustisches Signal. **→|** und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird ausgeschaltet.
4. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch Öffnen der Backofentür aus.

Einstellen des KURZZEIT-WECKERS

1. Drücken Sie **↻** wiederholt, bis **⏰** und „00“ im Display blinken.
2. Drücken Sie **+** oder **-**, um den KURZZEIT-WECKER einzustellen. Stellen Sie zuerst die Sekunden und dann die Minuten ein. Ist die eingestellte Zeit länger als 60 Minuten, blinkt **hr** im Display.
3. Stellen Sie die Stunden ein.

4. Der KURZZEIT-WECKER wird automatisch nach 5 Sekunden einschaltet.
Nach Ablauf von 90 % der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.
5. Nach Ablauf der Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. "00:00" und 🔔

blinken im Display. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzustellen.

GARZEITMESSER

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

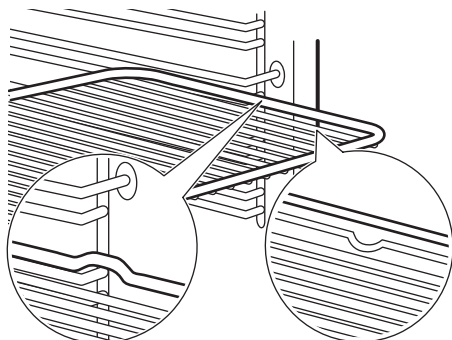
Verwendung des Zubehörs

⚠️ WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Einsetzen des Zubehörs

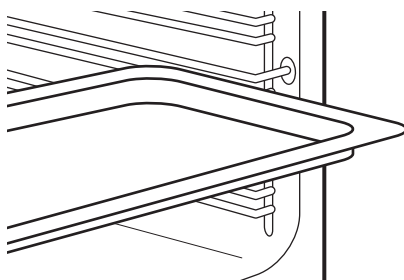
Kombirost:

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



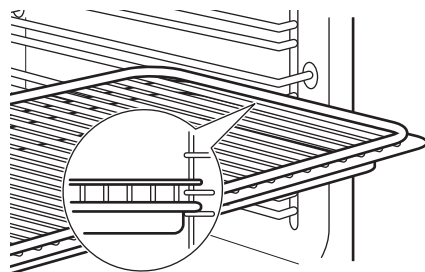
Backblech / Tiefes Blech:

Schieben Sie das Backblech / tiefe Blech zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Kombirost und Backblech / tiefes Blech zusammen:

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



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

Verwenden des KT Sensors

Der KT Sensor misst die Kerntemperatur im Inneren des Fleisches. Das Gerät wird ausgeschaltet, sobald das Fleisch die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Zwei Temperaturen sind einzustellen:

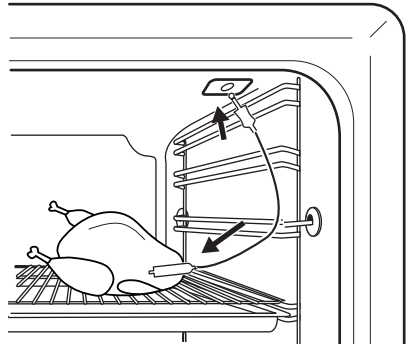
- Die Backofentemperatur.
- Die Kerntemperatur. Richtwerte finden Sie in der folgenden Tabelle.

Empfohlene Kerntemperatureinstellungen	
50 °C	Blutig
60 °C	Rosa
70 °C	Durch

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

1. Stellen Sie die Ofenfunktion und Temperatur ein.
2. Führen Sie die Spitze des KT Sensors so in das Fleischstück ein, dass sie sich in der Mitte des Fleischstücks befindet.

3. Stecken Sie den Stecker des KT Sensors in die Buchse oben im Garraum.



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

Benutzen Sie den KT Sensor zum ersten Mal, zeigt das Display 60 °C als

Standardkerntemperatur an. Wenn blinkt, können Sie die Standardkerntemperatur durch Drehen des Temperaturwahlknopfes ändern.

Das Display zeigt das Symbol des KT Sensors und die Standardkerntemperatur an.

4. Drücken Sie , um die neue Kerntemperatur zu speichern, oder warten Sie 10 Sekunden, bis die Einstellung automatisch gespeichert wird.

Die neue Standardkerntemperatur wird bei der nächsten Verwendung des KT Sensors angezeigt.

Sobald das Fleischstück die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, blinken die Symbole für den KT Sensor und die Standardkerntemperatur. Es ertönt für zwei Minuten ein Signal. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

5. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch Öffnen der Backofentür aus.

6. Ziehen Sie den Stecker des KT Sensors aus der Buchse. Nehmen Sie das Fleischstück aus dem Gerät.

⚠️ WARNUNG! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Spitze des KT Sensors herausnehmen und den Stecker ziehen. Der Kerntempersensuror ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.

i Bei Verwendung des KT Sensors können die Funktionen Dauer |→| und Ende →| nicht eingestellt werden.

Sie können die Kerntemperatur jederzeit während des Garvorgangs ändern:

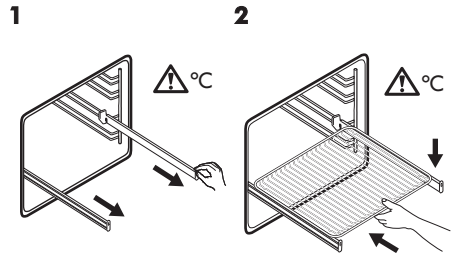
1. Drücken Sie **⏸**:
 - Viermal - Das Display zeigt alle 10 Sekunden abwechselnd die eingestellte und die aktuelle Kerntemperatur an.
 - Fünfmal - Das Display zeigt alle 10 Sekunden abwechselnd die aktuelle und die eingestellte Backofentemperatur an.
 - Sechsmal - Das Display zeigt die eingestellte Backofentemperatur an.
2. Um die Temperatur zu ändern, drehen Sie den Temperaturwahlknopf.

Verwenden der Teleskopauszüge

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

Die Teleskopauszüge erleichtern das Einsetzen und das Herausnehmen der Roste.

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



Ziehen Sie den rechten und den linken Auszug heraus.

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

Achten Sie darauf, die Teleskopauszüge vollständig in das Gerät zu schieben, bevor Sie die Backofentür schließen.



i Sie können die Teleskopauszüge mit den mitgelieferten Backblechen oder Ofenformen verwenden.



⚠️ WARNUNG! Siehe Kapitel „Gerätebeschreibung“.


Zusatzfunktionen

Verwenden der Kindersicherung

Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann das Gerät nicht versehentlich bedient werden.

-  Die Tür ist verriegelt und die Symbole SAFE und  leuchten im Display. Sie leuchten auch während der Pyrolyse. Dies kann auf dem Einstellknopf geprüft werden.

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


Es ertönt ein Signalton. SAFE und  erscheinen im Display. Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

Abschaltautomatik


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

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

Nach der automatischen Abschaltzeit müssen Sie das Gerät komplett ausschalten. Anschließend können Sie es wieder einschalten.

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

Restwärmeanzeige

Wenn Sie das Gerät ausschalten, zeigt das Display die Restwärme  an, wenn die Temperatur im Backofen über 40 °C liegt. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf nach links oder rechts, um die Backofentemperatur anzuzeigen.

Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Geräts 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

Allgemeine Informationen

- Muss der Backofen vorgeheizt werden, nehmen Sie die Kombiroste und Backbleche aus dem Garraum, um ihn schneller aufzuheizen.
- Das Gerät hat fünf Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Das Gerät ist mit einem exklusiven Umluft- und Dampfsystem zur Regelung der Luftzirkulation und des Dampfkreislaufs ausgerüstet. Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Gardauer und Energieverbrauch werden dabei auf ein Minimum reduziert.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät. Bei Feuchtigkeit im Backofen lassen Sie die Tür einige Minuten lang offen stehen.
- Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem Tuch trocken.
- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie das Kochgeschirr nicht mit Aluminiumfolie. Dies könnte das Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

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

Garen von Fleisch und Fisch

- Setzen Sie beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt ein tiefes Blech ein, damit keine hartnäckigen Flecken im Backofen verbleiben.
- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Um die Rauchentwicklung beim Braten zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in das tiefe Blech. Um die Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist, erneut Wasser in das tiefe Blech.

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.

Backen von Kuchen


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

Gartabelle

Menge (kg)	Gargut	Funktion	Ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
1 - 1.5	Schweinefleisch		2	180	90 - 120

Menge (kg)	Gargut	Funktion	Ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
1 - 1.5	Lamm		2	175	110 - 130
1	Rindfleisch		2	200	50 - 70
1 - 1.5	Hähnchen		2	200	70 - 85
1.2	Hasenbraten		2	175	60 - 80
1.5	Ente		2	220	120 - 150
4	Pute		2	180	210 - 240
1	Fisch		2	190	45 - 60
-	Rosinenkuchen		2	160	50 - 60
1	Pasteten		2	170	80 - 100
-	Plätzchen		2 und 4	140 - 150	35 - 40
2	Lasagne		2	180 - 190	25 - 40
1	Weißbrot		1	190	60 - 70
1	Pizza		1	190 - 210	10 - 20

Eco Heißluft Kochtabelle

-  Öffnen Sie während des Gerätebetriebs die Tür nur, wenn es notwendig ist.

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Kartoffelgratin	180 - 200	60 - 75	2
Moussaka	150 - 170	60 - 75	2
Lasagne, Frisch	170 - 190	55 - 70	2
Apfelkuchen	150 - 160	45 - 60	2
Weißbrot	180 - 190	45 - 55	2

Reinigung und Pflege

⚠️ WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Hinweise zur Reinigung

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. Fettsammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Bei der Brat- und Fettpfanne ist das Risiko besonders hoch.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an.
- Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

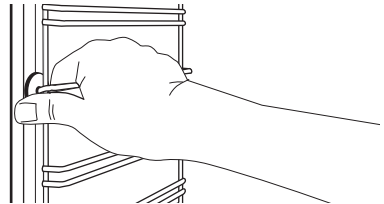
Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:

- i** Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

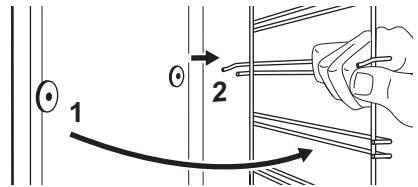
Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Einhängegitter.

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



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



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

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


Pyrolyse

- ⚠️ Vorsicht!** Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter. Lassen Sie die Einhängegitter während der Reinigung nicht im Backofen. Gefahr von Schäden.


⚠ **WARNUNG!** Das Gerät wird sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.

i Starten Sie die Pyrolyse nicht, wenn Sie die Backofentür nicht vollständig geschlossen haben.

⚠ **Vorsicht!** Verwenden Sie das Kochfeld nicht während der Pyrolyse. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.

1. Entfernen Sie grobe Rückstände von Hand.
2. Reinigen Sie die Innenseite der Tür mit heißem Wasser, um ein Einbrennen der Verschmutzungen durch die heiße Luft zu vermeiden.
3. Schalten Sie die Pyrolyse-Funktion ein. Weiteres hierzu finden Sie unter „Ofenfunktionen“.
4. Wenn das Display P1 anzeigt, drücken Sie , um den Vorgang zu starten. Sie können den Start des Reinigungsvorgangs mit der Endfunktion verzögern. Während der Pyrolyse ist die Lampe ausgeschaltet.

i Programmdauer: 1 Std. 30 Min..

i Öffnen Sie erst nach Abschluss des Vorgangs die Backofentür, da sonst der Vorgang abgebrochen wird. Um Verbrennungen zu verhindern, wird die Backofen-Tür automatisch verriegelt, wenn der Backofen eine bestimmte Temperatur erreicht hat. Das Display zeigt das Symbol  an. Wenn der Backofen abkühlt, wird die Tür automatisch entriegelt.



i Zum vorzeitigen Ausschalten der Pyrolyse drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Stellung Aus.

Nach Abschluss der pyrolytischen Reinigung zeigt das Display die Tageszeit an. Die Backofentür bleibt verriegelt. Sobald das Gerät abgekühlt ist, ertönt ein akustisches Signal und die Backofentür wird entriegelt.

Erinnerungsfunktionen

Durch ein 10 Sekunden langes Blinken von PYR im Display nach jedem Ein- und Ausschalten des Geräts werden Sie auf die Notwendigkeit einer Pyrolysereinigung hingewiesen.

i **Die Erinnerungsfunktion wird ausgeschaltet, wenn:**

- Die Pyrolyse beendet ist.
- Sie  und  gleichzeitig drücken, während PYR im Display blinkt.

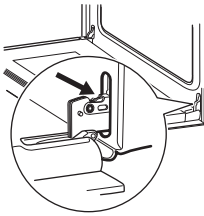
Reinigung der Backofentür

Die Backofentür hat vier Glasscheiben. Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden.

i Versuchen Sie nicht, die Glasscheiben herauszunehmen, solange die Backofentür noch am Gerät montiert ist: Die Tür kann zuklappen.

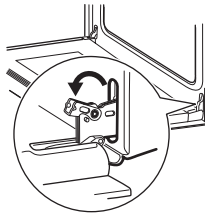
⚠ **Vorsicht!** Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die Glasscheiben.

1



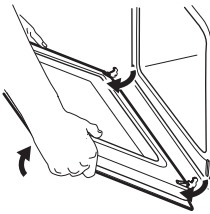
Klappen Sie die Backofentür ganz auf und greifen Sie an die beiden Türscharniere.

2



Heben Sie die Hebel der beiden Scharniere an, und klappen Sie sie nach vorn.

3



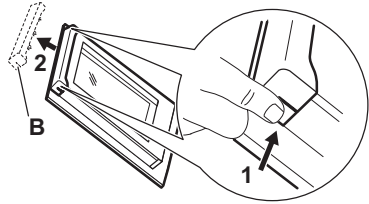
Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung.

Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.

Legen Sie die Backofentür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.

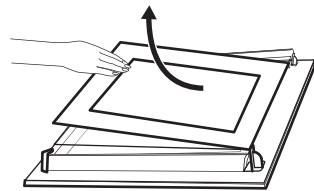
Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den

Schnappverschluss zu lösen.



Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen

Halten Sie die Oberkante der Türglasscheiben fest und ziehen Sie sie vorsichtig nacheinander heraus. Beginnen Sie mit der obersten Glasscheibe. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.

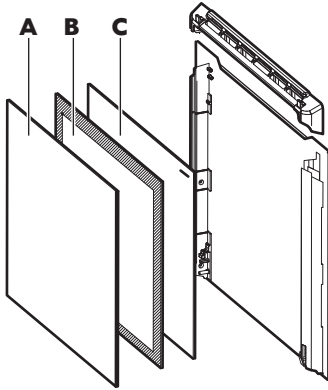


Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab.

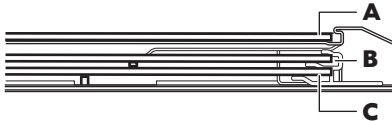
Nach der Reinigung müssen die Glasscheiben und Backofentür wieder eingebaut werden. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Achten Sie darauf, die Glasscheiben (A, B und C) in der richtigen Reihenfolge einzusetzen. Die mittlere Glasscheibe (B) hat einen Dekorrahmen. Der bedruckte Bereich muss zur Innenseite der Tür zeigen. Berühren Sie den bedruckten Bereich des

Dekorrahmens (B) nach der Montage, um sich zu vergewissern, dass er sich von außen nicht rau anfühlt.



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



Austauschen der Lampe

Legen Sie ein Tuch unten in den Garraum des Geräts. Auf diese Weise schützen Sie

die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.

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

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

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.
3. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie sie ab.
4. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
5. Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine 40 W, 230 V (50 Hz), 350 °C hitzebeständige Backofenlampe (Sockel: G9).
6. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Fehlersuche

⚠️ WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür sorgfältig.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Lampe 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 „C2“ an.	Sie möchten die Funktion Pyrolyse oder Auftauen starten, haben aber nicht den Stecker des Kerntemperatursensors aus der Buchse entfernt.	Ziehen Sie den Stecker des Kerntemperatursensors aus der Buchse.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Im Display erscheint „C3“.	Die Reinigungsfunktion wird nicht ausgeführt. Die Tür ist nicht richtig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt.	Schließen Sie die Tür sorgfältig.
Das Display zeigt „F102“ an.	<ul style="list-style-type: none"> • Sie haben die Tür nicht vollständig geschlossen. • Die Türverriegelung ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Schließen Sie die Tür sorgfältig. • Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn im Display wieder „F102“ erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
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 den 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)

Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:

Seriennummer (S.N.)
---------------------	-------

Technische Daten

Technische Daten

Abmessungen (innen)	Breite Höhe Tiefe	480 mm 361 mm 416 mm
Backblechbereich	1438 cm ²	
Heizelement für Oberhitze	2300 W	
Heizelement für Unterhitze	1000 W	
Grillelement	2300 W	
Ring	2400 W	
Gesamtleistung	3480 W	
Spannung	400 V	
Frequenz	50 Hz	
Anzahl der Funktionen	9	

Energieeffizienz

Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Modellidentifikation	MIRAKULÖS 803.488.36
Energieeffizienzindex	81.2
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/ Unterhitze	0.93 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Heißluft	0.69 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	72 l

Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	36.7 kg

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

Energie sparen



Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Allgemeine Tipps

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Betriebs vollständig geschlossen ist, und öffnen Sie sie nicht öfter als erforderlich.

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

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

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

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

Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet.

Warmhalten von Speisen



Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Das Display zeigt die Restwärmeanzeige oder die Temperatur an.

Eco Heißluftgaren

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Die Temperatur im Garraum kann während des Garvorgangs von der auf dem Display angezeigten Temperatur abweichen. Die Gardauer kann sich von der Dauer bei anderen Programmen unterscheiden.

Wenn Sie die Eco Heißluft verwenden, erlischt die Backofenlampe automatisch nach 30 Sekunden.

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.



Für die Schweiz:

Wohin mit den Altgeräten? Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern. Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.erecycling.ch

IKEA Garantie

Wie lang ist die IKEA Garantie gültig?

Diese Garantie ist für (5) fünf Jahre gültig ab dem Originalkaufdatum Ihres Gerätes bei IKEA; sollte das Gerät die Bezeichnung "LAGAN" tragen, gilt die Garantie in diesem Fall nur (2) zwei Jahre. Als Kaufnachweis ist der Originalkassenbon oder die Originalrechnung erforderlich. Werden im Rahmen der Garantie Arbeiten ausgeführt, so verlängert sich dadurch die Garantiezeit weder für das Gerät noch für die neuen Teile.

Welche Geräte sind nicht durch die IKEA (5) Fünfjahresgarantie abgedeckt?

Die Geräte-Serie LAGAN und alle Geräte, die vor dem 1. August 2007 bei IKEA gekauft wurden.

Wer übernimmt den Kundendienst?

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

Was deckt die Garantie ab?

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

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

Was wird IKEA zur Lösung des Problems tun?

IKEA hat Kundendienste, die das Produkt untersuchen und eigenständig entscheiden, ob das Problem durch die Garantie abgedeckt ist oder nicht. Wenn entschieden wird, dass der Fall unter die Garantie fällt,

repariert der IKEA Kundendienst oder ein autorisierter Service-Partner über seinen eigenen Service eigenständig das defekte Produkt, oder sie ersetzen es durch ein gleiches oder durch ein gleichwertiges Produkt.

Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?

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

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

Wie gilt die geltende Gesetzgebung des Landes

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

Gültigkeitsbereich

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

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

Der spezielle Kundendienst (Service) für IKEA Geräte:

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

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

Um sicherzustellen, dass wir Sie stets optimal unterstützen, lesen Sie bitte die Montageanleitung und/oder den Bedienungsanleitungsabschnitt dieser

Broschüre durch, bevor Sie sich an uns wenden.

Wie können Sie uns erreichen, wenn Sie uns benötigen?



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

- i** Damit Sie bei Fragen rasch die zuständige Stelle erreichen, empfehlen wir Ihnen, die am Ende dieser Broschüre aufgelisteten speziellen Telefonnummern zu benutzen. Beziehen Sie sich bitte stets auf die Telefonnummern, die in der Broschüre zu dem jeweiligen Gerät aufgelistet sind, zu dem Sie Fragen haben. Bevor Sie uns anrufen, sollten Sie die IKEA-Artikelnummer (den 8-stelligen Zifferncode) Ihres Gerätes zur Hand haben.

- 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. 09.00 - 16.00 1 søndag pr. måned, normalt første søndag i måneden
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 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Magyarország	061 998 0549	Belföldi díjszabás	Hétköznapi 8 és 10 óra között
Nederland	0900 235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA	15 cent/min., starttarief 4,54 cent en gebruikelijke belkosten	ma - vr 08.00 - 20.00, zat 09.00 - 20.00 (zondag gesloten)
Norge	815 22052	Takst innland	8 til 20 ukedager
Österreich	0810 300486	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	012 297 8787	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	Lankapuhelinverkosta 0,0835 €/puhelu + 0,032 €/min Matkapuhelinverkosta 0,192 €/min	arkipäivisin 8.00 - 20.00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
Türkiye	212 244 0769	Ulusal arama ücreti	Hafta içi saat 09:00'dan 18:00'a kadar
Україна	044 586 2078	Міжміські дзвінки платні	9 - 21 В робочі дні
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Eesti, Latvija		www.ikea.com	
Slovenija, Србија		www.ikea.com	

