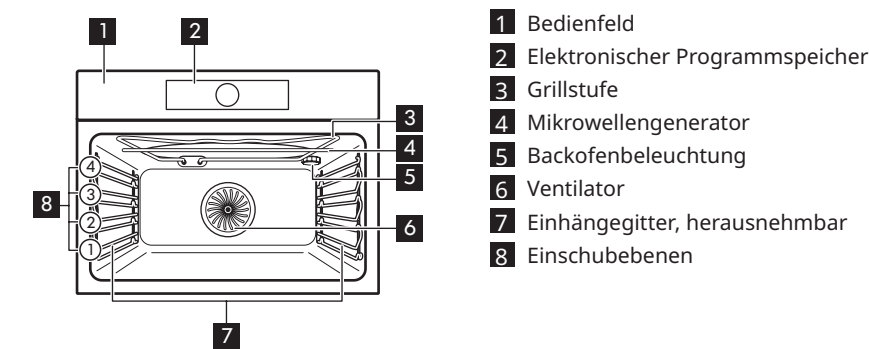


Gerätebeschreibung

Gesamtansicht

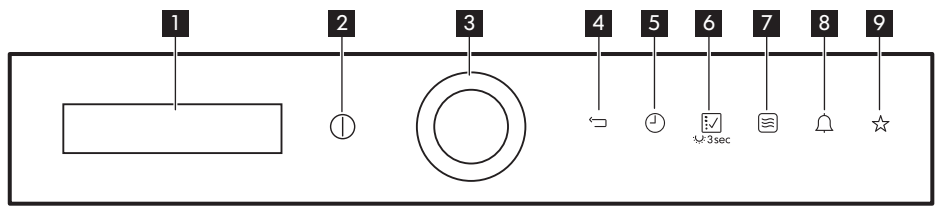


Zubehör

- **Kombirost** x 1
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech** x 1
- Für Kuchen und Plätzchen.
- **Untere Glasplatte der Mikrowelle** x 1
Für den Mikrowellenmodus.

Bedienfeld

Elektronischer Programmspeicher

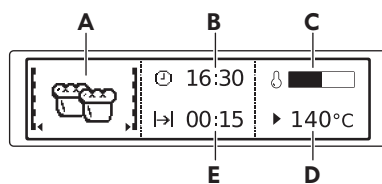


Bedienen Sie den Ofen über die Sensorfelder.

	Sensor- feld	Funktion	Beschreibung
1	-	Display	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
2	ⓘ	EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Ofens.

	Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
3		OK und Drehschalter + cMikrowelle Schnellstart	Bestätigen der Auswahl oder Einstellung. Zum Auswählen den Drehschalter drehen. Drücken, um die Mikrowellenfunktion um 30 Sekunden zu verlängern.
4		Zurück-Taste	Menünavigation eine Ebene zurück. 3 Sekunden gedrückt halten, um das Hauptmenü anzuzeigen.
5		Uhr- und Zusatzfunktionen	Zum Einstellen verschiedener Funktionen. Bei aktivierter Ofenfunktion das Sensorfeld zur Einstellung des Timers oder der Funktionen Tastensperre, Favoriten, Heat + Hold, Set + Go drücken.
6		Ofenfunktionen oder Koch-Assistent	Einmal drücken, um das Menü Ofenfunktionen aufzurufen. Drücken Sie die Taste nochmals, um zu Koch-Assistent zu wechseln. Berühren Sie zum Ein- oder Ausschalten der Backofenbeleuchtung  3 Sekunden.
7		Mikrowellenfunktion	Einschalten der Mikrowellenfunktion. Wenn die Mikrowellenfunktion im Kombi-Modus länger als 7 Minuten mit der Funktion Dauer verwendet wird, beträgt die Mikrowellenleistung maximal 600 W.
8		Kurzzeit-Wecker	Einstellen der Funktion Kurzzeit-Wecker.
9		Favoriten	Speichern und Aufrufen der bevorzugten Programme.

Display



- A. Ofen- oder Mikrowellenfunktion
- B. Tageszeit
- C. Aufheiz-Anzeige
- D. Temperatur oder Leistung der Mikrowelle
- E. Die Dauer oder das Ende einer Funktion

Weitere Anzeigen auf dem Display:

Symbol	Funktion	
	Kurzzeit-Wecker	Die Funktion ist eingeschaltet.
	Tageszeit	Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Symbol	Funktion	
	Dauer	Im Display wird die erforderliche Gardauer angezeigt.
	Ende	Das Display zeigt die Uhrzeit an, zu der die Gardauer endet.
	Temperatur	Das Display zeigt die Temperatur an.
	Zeitanzeige	Das Display zeigt an, wie lange die Ofenfunktion in Betrieb ist.
	Aufheiz-Anzeige	Das Display zeigt die Temperatur im Backofen an.
	Schnellaufheizung	Die Funktion ist eingeschaltet. Sie verkürzt die Aufheizzeit.
	Gewichtsautomatik	Das Display zeigt, dass die Gewichtsautomatik eingeschaltet ist, oder dass das Gewicht geändert werden kann.
	Heat + Hold	Die Funktion ist eingeschaltet.

Vor der ersten Inbetriebnahme



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Erste Reinigung

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



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

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

Erstanschluss

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

1. Nehmen Sie die Einstellungen mit dem Drehschalter vor.
2. Mit  bestätigen.

Vorheizen

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

1. Stellen Sie die Funktion Ober-/Unterhitze  und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie den Backofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion Heißluft  und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie den Backofen 15 Minuten lang eingeschaltet.

Das Zubehör kann heißer werden als bei normalem Gebrauch. Der Backofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch

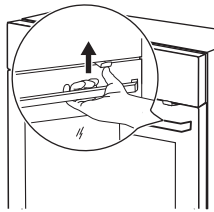
verströmen. Sorgen Sie für eine ausreichende Raumbelüftung.

Verwenden der mechanischen Kindersicherung

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

Öffnen der Tür mit Kindersicherung:

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



2. Öffnen Sie die Tür.

Schließen Sie dann die Backofentür, ohne an der Kindersicherung zu ziehen.

Zum Entfernen der Kindersicherung, öffnen Sie die Backofentür und entfernen Sie die Kindersicherung mit einem Torxschlüssel. Der Torxschlüssel befindet sich im Beipack.

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



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

Täglicher Gebrauch



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Navigation in den Menüs

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Drehen Sie den Drehschalter im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn, um eine Menüoption auszuwählen.
3. Drücken Sie $\blacktriangleright_{+30}$, um das Untermenü aufzurufen oder die Einstellung zu bestätigen.



Mit $\blacktriangleleft$ können Sie von jedem Punkt aus zurück in das Hauptmenü springen.

Überblick über die Menüs

Hauptmenü

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

Symbol/Menüpunkt	Anwendung
 Sonderfunktionen	Liste der zusätzlichen Ofenfunktionen.

Untermenü von: Grundeinstellungen

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

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Lautstärke	Einstellen der Lautstärke für Tastentöne und Signale.
 Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Der Ton des Sensorfelds Ein/Aus lässt sich nicht ausschalten.
 Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
 Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.
 Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.

Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu 2 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Temperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden. Wählen Sie die Funktion und stellen Sie eine Temperatur von 130 °C bis 230 °C ein.

Ofenfunktion	Anwendung
 Niedertemperaturgaren	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte wie Pommes frites, Kroketten und Frühlingsrollen schön knusprig werden.
 Grill	Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Schnelles Grillen	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratinieren und Überbacken.

Sonderfunktionen

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

Ofenfunktion	Anwendung
 Gärstufe	Zum Gehenlassen von Hefeteig vor dem Backen. Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus.
 Teller wärmen	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse, z.B. Gurken.
 Dörren	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
 Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte. Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus.

Einstellen einer Ofenfunktion

1. Entfernen Sie die Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas.
2. Schalten Sie den Backofen ein.
3. Wählen Sie das Menü Ofenfunktionen.
4. Drücken Sie Δ_{+30} zur Bestätigung.
5. Wählen Sie eine Ofenfunktion.
6. Drücken Sie Δ_{+30} zur Bestätigung.
7. Stellen Sie die Temperatur ein.
8. Drücken Sie Δ_{+30} zur Bestätigung.

Mikrowellenfunktionen

Funktionen	Beschreibung
Mikrowelle	Die Wärme wird direkt im Gargut erzeugt. Verwenden Sie diese zum Erwärmen von Gerichten und Getränken, zum Auftauen von Fleisch oder Früchten oder zum Garen von Gemüse und Fisch.
Kombi	Wird für den gemeinsamen Betrieb der Ofenfunktion und der Mikrowelle verwendet. Dient dem schnelleren Garen und Bräunen. Die Höchstleistung für diese Funktion beträgt 600 W.
Schnellstart	Verwenden Sie diese Funktion, um durch einmaliges Berühren des Symbols  die Mikrowellenfunktion bei maximaler Mikrowellenleistung und kürzerer Betriebszeit einzuschalten. 30 Sekunden.

Einstellen der Mikrowellenfunktion

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile.
2. Setzen Sie die Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas ein.
3. Schalten Sie den Backofen ein.
4. Drücken Sie , um die Mikrowellenfunktion einzuschalten.
5. Drücken Sie . Die Funktion Dauer wird auf 30 Sekunden eingestellt, und der Mikrowellenbetrieb wird gestartet.

 Jeder Druck von  erhöht die Dauer der Funktion Dauer um 30 Sekunden.

 Wenn  nicht gedrückt wird, wird der Ofen nach 20 Sekunden ausgeschaltet.

6. Drücken Sie  zum Einstellen der Funktion Dauer. Siehe „Einstellen der Uhrfunktionen“.

 Die maximale Einstellung für die Dauer beträgt 90 Minuten.

 Drücken Sie , um die Mikrowellenleistung zu ändern. Drücken Sie , um die Dauer zu ändern. Nehmen Sie die Einstellungen mit dem Drehschalter vor.

7. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Die Mikrowellenfunktion wird automatisch

ausgeschaltet. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal abzustellen.

 Drücken Sie  zum Ausschalten der Mikrowellenfunktion.

 Wenn Sie  drücken oder die Tür öffnen, wird die Funktion ausgeschaltet. Um die Funktion wieder einzuschalten, drücken Sie .

Einstellen der Kombi-Funktion

1. Entfernen Sie die Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein. Mehr Informationen hierzu finden Sie unter „Einstellen einer Ofenfunktion“.
3. Drücken Sie , und führen Sie dieselben Schritte durch wie beim Einstellen der Mikrowellenfunktion.

 Bei einigen Funktionen startet die Mikrowelle, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Funktionen, die nicht als Kombi-Funktion zur Verfügung stehen: Favoriten, Ende, Set + Go, Heat + Hold.

Einstellen der Mikrowellen-Schnellstartfunktion

1. Drücken Sie, falls erforderlich, , um den Ofen auszuschalten.

2. Drücken Sie , um die Schnellstartfunktion einzuschalten..

Mit jedem Druck von  wird die Dauer um 30 Sekunden erhöht.

-  Sie können die Mikrowellenleistung ändern (siehe Kapitel „Einstellen der Mikrowellenfunktion“).
3. Drücken Sie  zur Einstellung der Zeit für die Funktion Dauer. Siehe Kapitel „Uhrfunktionen“, Einstellen der Uhrfunktionen.

Aufheiz-Anzeige

Der Balken leuchtet im Display auf, sobald Sie eine Ofenfunktion einschalten. Der Balken zeigt an, dass die Temperatur ansteigt. Wenn die Temperatur erreicht

wurde, ertönt der Summer 3-mal, der Balken blinkt und erlischt.

Schnellaufheizung

Diese Funktion verkürzt die Aufheizzeit.

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

Diese Funktion ist nicht für alle Ofenfunktionen verfügbar.

Restwärme

Sobald Sie den Backofen ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Uhrfunktionen

Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
 Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns (max. 2 Std. 30 Min.). Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Schalten Sie die Funktion durch Drücken von  ein. Stellen Sie mit dem Drehschalter die Minuten ein und drücken Sie zum Starten  .
 Dauer	Einstellen der Einschalt-dauer des Ofens (max. 23 Std. 59 Min.).
 Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion (max. 23 Stunden 59 Minuten).

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

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

Einstellen der Uhrfunktionen

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

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis im Display die gewünschte Uhrfunktion und das entsprechende Symbol angezeigt werden.
3. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit dem Drehschalter ein.
4. Mit  bestätigen.
Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton. Der Ofen schaltet sich ab. Im Display erscheint eine Meldung.
5. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal abzustellen.

Heat + Hold

Voraussetzungen für die Funktion:

- Die eingestellte Temperatur beträgt mehr als 80 °C.
- Die Funktion Dauer ist eingestellt.

Die Funktion Heat + Hold hält zubereitete Speisen 30 Minuten bei 80 °C warm. Sie wird nach Ablauf des Back- oder Bratvorgangs eingeschaltet.

Sie können die Funktion im Menü Grundeinstellungen ein- oder ausschalten.

1. Schalten Sie den Backofen ein.

2. Wählen Sie die Ofenfunktion.
3. Stellen Sie eine höhere Temperatur als 80 °C ein.
4. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display Heat + Hold anzeigt.
5. Drücken Sie  zur Bestätigung.
Nach Ablauf der Funktion ertönt ein Signalton.

Zeitverlängerung

Die Funktion Zeitverlängerung bewirkt, dass die Ofenfunktion nach Ablauf von Dauer weiterläuft.



Anwendbar auf alle Ofenfunktionen mit Dauer oder Gewichtsautomatik.

1. Nach Ablauf der Gardauer ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol.
Im Display erscheint die Meldung.
2. Drücken Sie  zur Bestätigung oder  zum Abbrechen.
3. Stellen Sie die Dauer der Funktion ein.
4. Drücken Sie .

Automatikprogramme



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Rezepte online



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

Koch-Assistent

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

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

- i** Wenn Sie die Funktion Manuell verwenden, benutzt das Gerät automatische Einstellungen. Diese können Sie ändern. Gehen Sie dazu wie für andere Funktionen beschrieben vor.

Koch-Assistent mit Gewichtsautomatik

Bei dieser Funktion wird die Gardauer automatisch berechnet. Dazu muss das Gewicht des Garguts eingegeben werden.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü Koch-Assistent. Mit Δ_{+30} bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Mit Δ_{+30} bestätigen.

4. Stellen Sie das Gewicht der Lebensmittel mit dem Drehschalter ein. Mit Δ_{+30} bestätigen.
Das Automatikprogramm startet.
5. Sie können das Gewicht jederzeit ändern. Ändern Sie das Gewicht mit dem Drehschalter.
6. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal abzustellen.

- i** Bei einigen Programmen muss das Gargut nach 30 Minuten gewendet werden. Im Display wird eine Erinnerungsmeldung angezeigt.

Verwendung des Zubehörs

- ⚠** **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Einsetzen des Zubehörs

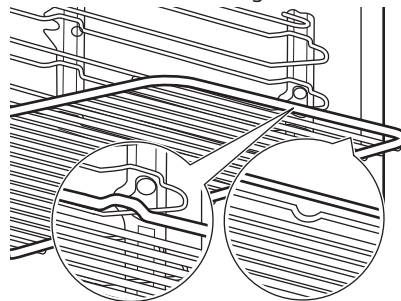
Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material. Siehe Kapitel „Ratschläge und Tipps“, geeignetes Kochgeschirr und Materialien für die Mikrowelle.

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Kombirost:

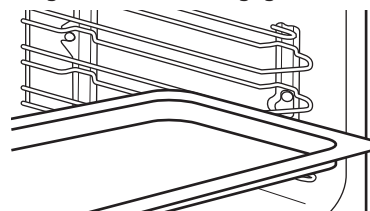
Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter mit

den Füßen nach unten zeigend.



Backblech:

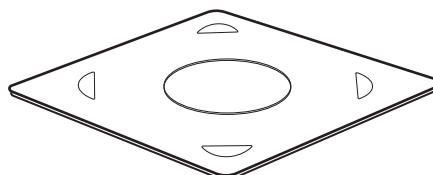
Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas:

Verwenden Sie die untere Glasplatte der Mikrowelle nur zusammen mit der Mikrowellenfunktion. Sie ist nicht für die kombinierte Mikrowellenfunktion geeignet (z. B. Grillen mit der Mikrowelle). Stellen Sie das Zubehörteil auf den Boden des Garraums. Sie können die Lebensmittel direkt auf die untere Glasplatte der

Mikrowelle legen.



Zusatzfunktionen

Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie Dauer, Temperatur oder Ofenfunktion speichern. Diese können Sie über das folgende Menü abrufen: Favoriten. Sie können 20 Programme speichern.

- i** Sie können Mikrowelle und Mikrowellen-Kombi-Funktionen nicht als bevorzugte Programme speichern.

Speichern eines Programms

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm ein:
3. Drücken Sie wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: SPEICHERN.
4. Mit bestätigen.
Im Display wird der erste freie Speicherplatz angezeigt.
5. Mit bestätigen.
6. Geben Sie den Namen für das Programm ein.
Der erste Buchstabe blinkt.
7. Ändern Sie den Buchstaben mit dem Drehschalter.
8. Drücken Sie .
- Der nächste Buchstabe blinkt.
9. Wiederholen Sie bei Bedarf Schritt 7.
10. Zum Speichern halten Sie gedrückt.
Sie können einen Speicherplatz auch überschreiben. Wenn das Display den ersten freien Speicherplatz anzeigt, benutzen Sie

den Drehschalter und drücken Sie , um ein bestehendes Programm zu überschreiben.

Den Namen des Programms können Sie in folgendem Menü ändern: Programm umbenennen.

Einschalten des Programms

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü Favoriten.
3. Drücken Sie zur Bestätigung.
4. Wählen Sie den Namen Ihres bevorzugten Programms.
5. Drücken Sie zur Bestätigung.

Verwenden der Kindersicherung

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

1. Drücken Sie , um das Display einzuschalten.
2. Halten Sie und gleichzeitig gedrückt, bis auf dem Display eine Meldung .

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion. Sie lässt sich nur bei eingeschaltetem Backofen einschalten.

1. Schalten Sie den Backofen ein.

2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein oder nehmen Sie eine Einstellung vor.
 3. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Tastensperre.
 4. Mit  bestätigen.
- Drücken Sie  zum Ausschalten der Funktion. Im Display erscheint eine Meldung. Drücken Sie  erneut und dann  zur Bestätigung.

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

Set + Go

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

1. Schalten Sie den Backofen ein.
 2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
 3. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Dauer.
 4. Stellen Sie die Dauer ein.
 5. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Set + Go.
 6. Mit  bestätigen.
- Berühren Sie ein beliebiges Symbol (außer ) zum Starten der Funktion Set + Go. Die eingestellte Ofenfunktion wird gestartet.
- Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal.

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

Abschaltautomatik

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

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

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

Helligkeit des Displays

Die Helligkeit des Displays ändert sich in zwei Stufen:

- Nachthelligkeit - Ist der Ofen ausgeschaltet, verringert sich die Helligkeit des Displays zwischen 22:00 and 06:00 Uhr.
- Tageshelligkeit:
 - Wenn der Backofen eingeschaltet ist.
 - Wenn Sie eines der Symbole während der Nachthelligkeit berühren (außer EIN/AUS), schaltet das Display für die nächsten 10 Sekunden auf Tageshelligkeit um.

Kühlgebläse

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

Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Ofens oder defekte Bestandteile können zu einer gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung des Backofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

Tipps und Hinweise

Garempfehlungen

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

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

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

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

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

Backen von Kuchen

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

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

Garen von Fleisch und Fisch

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

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

Mikrowellenempfehlungen

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

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

Decken Sie das Gericht zum Garen und Aufwärmen ab.

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

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

Speisezubereitung in der Mikrowelle

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

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

Der Ofen eignet sich nicht zum Kochen von Eiern in der Schale oder zum Zubereiten von Schnecken im Schneckenhaus, da diese platzen können. Stechen Sie das Eigelb oder Spiegelei an, bevor sie es erwärmen.

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

Gemüse in gleich große Stücke schneiden.

Flüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Rühren Sie das Gericht vor den Servieren um.

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

Auftauen in der Mikrowelle

Tiefgekühlte Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und auf einen kleinen umgedrehten Teller geben, der auf einem Behälter steht, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann. Alternativ kann auch ein Abtaugitter oder ein Plastiksieb verwendet werden.

Bereits angetaute Stücke nacheinander herausnehmen.

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

Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien

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

Kochgeschirr/Material	Mikrowellenfunktion		Mikrowellen-Kombi-funktion
	Auftauen	Erwärmen, Garen	
Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓
Nicht feuerfestes Glas und Porzellan ohne Verzierung aus Silber, Gold, Platin oder Metall	✓	X	X
Glas- und Glaskeramik aus hitze-/frostbeständigem Material	✓	✓	✓
Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltiger Glasur	✓	✓	X
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z.B. auf den Griffen	X	X	X
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C (überprüfen Sie die Angaben auf dem Kunststoffbehälter vor der Verwendung)	✓	✓	X
Pappe, Papier	✓	X	X
Frischhaltefolie	✓	X	X
Bratfolie mit mikrowellengeeignetem Verschluss (überprüfen Sie die Angaben auf der Verpackung der Folie vor der Verwendung)	✓	✓	X
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	X	X	✓

Kochgeschirr/Material	Mikrowellenfunktion		Mikrowellen-Kombi-funktion
	Auftauen	Erwärmen, Garen	
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet (überprüfen Sie die Angaben auf der Form vor der Verwendung)	X	X	✓
Backblech	X	X	X
Kombirost	X	X	✓
Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas	✓	✓	X
Kochgeschirr für die Mikrowelle, z.B. Crisp-Platte	X	✓	X

Auftauen in der Mikrowelle

Speise	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)
Steak (0,2 kg)	100	5 - 7	5 - 10
Hackfleisch (0,5 kg)	200	8 - 12	5 - 10
Hähnchen (1 kg)	100	30 - 35	10 - 20
Hähnchenbrust (0,15 kg)	100	5 - 9	10 - 15
Hähnchenschenkel (0,15 kg)	100	5 - 9	10 - 15
Fisch (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10
Fischfilets (0,5 kg)	100	12 - 15	5 - 10
Butter (0,25 kg)	100	4 - 6	5 - 10
Geriebener Käse (0,2 kg)	100	2 - 4	10 - 15
Hefekuchen (1 Stück)	200	2 - 3	15 - 20
Käsekuchen (1 Stück)	100	2 - 4	15 - 20
Trockener Kuchen (z. B. Rührkuchen) (1 Stück)	200	2 - 4	15 - 20
Brot (1 kg)	200	15 - 18	5 - 10
Geschnittenes Brot (0,2 kg)	200	3 - 5	5 - 10

Speise	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)
Brötchen (4 Stück)	200	2 - 4	2 - 5
Obst (0,25 kg)	100	5 - 10	10 - 15

Aufwärmen

Speise	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)
Babynahrung in Gläsern (0,2 kg); rühren und Temperatur prüfen	300	1 - 2	-
Babymilch (180 ml); geben Sie den Löffen in die Flasche, rühren Sie um und prüfen Sie die Temperatur	600	0:20 - 0:40	-
Fertiggericht (0,5 kg)	600	6 - 9	2 - 5
Tiefgefrorene Fertiggerichte (0,5 kg)	400	10 - 15	2 - 5
Milch (200 ml)	1000	1 - 1:30	-
Wasser (200 ml)	1000	1:30 - 2	-
Soße (200 ml)	600	1 - 3	-
Suppe (300 ml)	600	3 - 5	-

Auftauen

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

Speisezubereitung in der Mikrowelle**Garen**

Speise	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)
Fisch (0,5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Fischfilets (0,5 kg)	400	4 - 7	2 - 5
Gemüse, frisch (0,5 kg + 50 ml Wasser)	600	5 - 15	-

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

Mikrowellen-Kombifunktion

Dient dem schnelleren Garen und gleichzeitigen Bräunen.

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

Tipps für die Mikrowelle

Gar-/Auftauergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Speise ist zu trocken.	Die Leistung war zu hoch. Die Dauer war zu lang.	Wählen Sie das nächste Mal eine niedrigere Leistung und längere Zeit.

Gar-/Auftauergebnis- se	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Speise ist nach Ablauf der Gardauer immer noch nicht aufgetaut, heiß oder gegart.	Die Dauer war zu kurz.	Stellen Sie eine längere Dauer ein. Erhöhen Sie nicht die Mikrowellen-Leistung.
Die Speise ist an den Rändern überhitzt, aber in der Mitte noch nicht gar.	Die Leistung war zu hoch.	Wählen Sie das nächste Mal eine niedrigere Leistung und längere Zeit.

Anwendungsbeispiele für die Leistungseinstellungen beim Kochen

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

Leistungsstufe	Anwendung
• 1000 Watt • 900 Watt • 800 Watt • 700 Watt	Erhitzen von Flüssigkeiten Ankochen zu Beginn eines Garvorgangs Garen von Gemüse
• 600 Watt • 500 Watt	Auftauen und Erwärmen von Tiefkühlgerichten Erwärmen von Tellergerichten Köcheln von Eintopfgerichten Garen von Eierspeisen
• 400 Watt • 300 Watt	Weitergaren von Speisen Garen empfindlicher Lebensmittel Erwärmen von Babynahrung Köcheln von Reis Erwärmen von empfindlichen Speisen Käse, Schokolade, Butter schmelzen
• 200 Watt • 100 Watt	Auftauen von Fleisch, Fisch Auftauen von Käse, Sahne, Butter Auftauen von Obst und Kuchen Brot auftauen

Informationen für Prüfinstitute

Schnelles Grillen

Heizen Sie den leeren Backofen 3 Min. vor.

Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

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

Mikrowellenfunktion

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

Tests gemäß IEC 60705.

Speise	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Einschubebene ¹⁾	Dauer (Min.)	Bemerkungen
Biskuit	600	0.475	Unterhitze	7 - 9	Drehen Sie den Behälter nach der Hälfte der Gardauer um eine 1/4 Umdrehung.
Hackbraten	400	0.9	2	25 - 32	Drehen Sie den Behälter nach der Hälfte der Gardauer um eine 1/4 Umdrehung.
Eierstich	500	1	Unterhitze	18	-
Fleisch auftauen	200	0.5	Unterhitze	8 - 12	Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.

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

Mikrowellen-Kombifunktion

Tests gemäß IEC 60705.

Speise	Funktion	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Einschubebene ¹⁾	Dauer (Min.)	Bemerkungen
Kuchen (0,7 kg)	Heißluft + MW	100	180	2	29 - 31	Drehen Sie den Behälter nach der Hälfte der Gardauer um eine 1/4 Umdrehung.
Kartoffelgratin (1,1 kg)	Heißluftgrillen + MW	400	180	1	40 - 45	Drehen Sie den Behälter nach der Hälfte der Gardauer um eine 1/4 Umdrehung.

Speise	Funktion	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Ein-schub-ebene 1)	Dauer (Min.)	Bemerkungen
Hähnchen (1,1 kg)	Heißluftgrillen + MW	200	200	1	45 - 55	Geben Sie das Fleisch in den runden Glasbehälter und wenden Sie es nach 20 Min. der Gardauer.

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

Kochtabellen

Weitere Kochtabellen finden Sie im Rezeptbuch auf der Webseite www.ikea.com. Prüfen Sie die Artikelnummer auf dem

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

Reinigung und Pflege

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Hinweise zur Reinigung

 Reinigungs- mittel	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.
 Täglicher Ge- brauch	Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen. Entfernen Sie Speise- und Fettreste vorsichtig von der Garraumdecke.
	Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.

 Zubehör	Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
	Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

Öfen mit Edelstahl- oder Aluminiumfront

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

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

Reinigen der Türdichtung

Die Türdichtung muss regelmäßig überprüft werden. Die Türdichtung ist im Rahmen des Garraums angebracht. Nehmen Sie den Ofen nicht in Betrieb, wenn die Türdichtung beschädigt ist. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

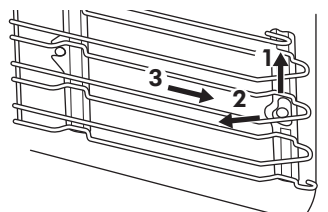
Lesen Sie in den allgemeinen Informationen zur Reinigung nach, was bei der Reinigung der Türdichtung beachtet werden muss.

Entfernen von Einhängegittern

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

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Eihängegitter.

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



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

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

Austauschen der Lampe

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



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



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

1. Schalten Sie den Backofen aus.
2. Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

3. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen.
4. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
5. Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine 25 W, 230 V (50 Hz), 300 °C hitzebeständige Backofenlampe (Sockel: G9).
6. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Fehlersuche



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Was tun, wenn ...

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

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	- Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. - Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.

Servicedaten

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

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

Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Das Typenschild darf nicht vom Garraum entfernt werden.

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

Technische Daten**Technische Daten**

Abmessungen (innen)	Breite Höhe Tiefe	480 mm 217 mm 411 mm
Nutzbares Volumen	43 l	
Backblechbereich	1424 cm ²	
Heizelement für Oberhitze	1900 W	

Heizelement für Unterhitze	1000 W
Grillelement	1900 W
Ring	1650 W
Gesamtleistung	3000 W
Spannung	220 - 240 V
Frequenz	50 Hz
Anzahl der Funktionen	17

Energieeffizienz

Energie sparen



Der Backofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Allgemeine Tipps

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

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen, aber nur, wenn Sie keine Mikrowellenfunktion einschalten.

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

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

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

Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet.

Warmhalten von Speisen

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

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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