

# MATÄLSKARE MATTRADITION



Design and Quality  
IKEA of Sweden

## Table of contents

Safety information	4	Technical data	14
Product description	7	Installation	14
Control panel	8	Electrical connection	15
Daily use	8	Environmental concerns	16
What to do if ...	13	IKEA GUARANTEE	17

## Safety Information

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

### SAFETY WARNINGS

**⚠** Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised.

Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

**⚠ WARNING!:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

**⚠ WARNING!:** Avoid touching heating elements or interior surface during and after use - risk of burns.

**⚠ WARNING!:** Never leave the appliance unattended during food drying. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

**⚠** Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire.

Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution: allowing hot air or steam to exit gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

**⚠** Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door.

**⚠ WARNING!** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired – risk of injury.

**⚠ WARNING!** Liquids and foods must not be heated in sealed containers – risk of explosion, heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, care must be taken when handling the container – risk of burn.

**⚠** Do not dry food or cloathing or heat warming pads, slippers, sponges and similar - risk of fire. When heating food in plastic or paper containers, remains vigilant on the oven - risk of fire.

**⚠** Contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and temperature checked - risk of burn. Do not heat eggs in their shell and shole hard-boiled eggs - risk of explosion

**⚠** Only use utensils suitable for microwave oven. Do not use metallic containers - risk of injury

**⚠** Only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

**⚠** If smoke is emitted switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

**⚠** If appliance is installed above 850 cm heigh from floor, care should be taken not to displace

turntable while removing container - risk of injury.

**⚠** Do not use your microwave oven for deep-frying, because the oil temperature cannot be controlled.

## PERMITTED USE

**⚠** This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; Farm houses; By clients in hotels, motels and other residential environments; Bed and breakfast type environments.

**⚠ CAUTION:** the appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

**⚠** This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

**⚠** Do not install the appliance behind a decorative door - risk o fire.

**⚠** This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors. No other use is permitted (e.g. heating rooms).

**⚠** Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

## INSTALLATION

**⚠** The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

**⚠** Installation, including water supply (if any) and electrical connections, and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electrical shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electrical shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

**⚠** This appliance is intended to be used built-in. Do not use it freestanding or place into a cabinet.

After unpacking the appliance, make sure that the appliance door closes properly.

In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service.

**⚠** Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and remove all wood chips and sawdust.

Do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven - risk of burn.

Do not remove the oven from its polystyrene foam base until the time of installation.

**⚠** After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible - risk of burn.

## ELECTRICAL WARNINGS

**⚠** The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

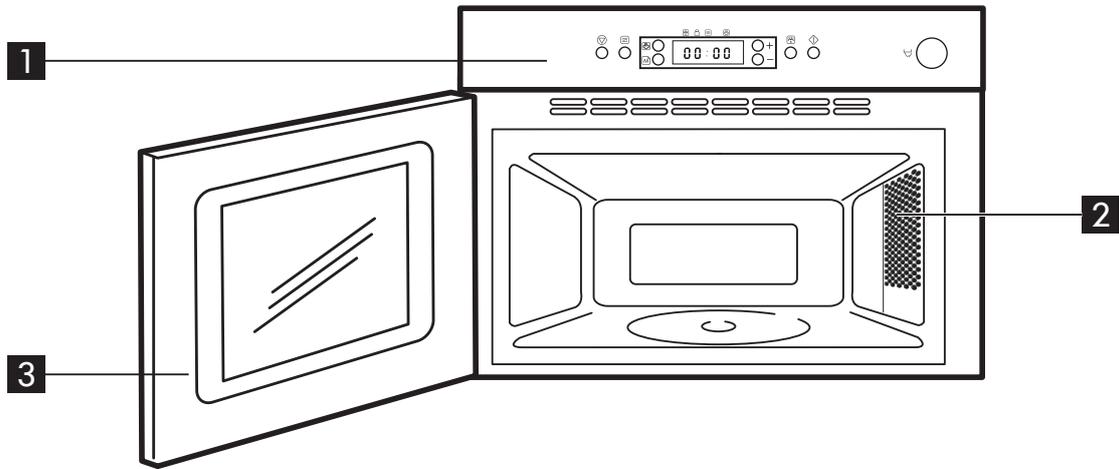
**⚠** It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multipole switch installed upstream of the socket and the appliance must be earthed, in conformity with national electrical safety standards.

**⚠** Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

**⚠** If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electrical shock.

**⚠** In case of replacement of power cable, contact an authorized service center.

**Product description**



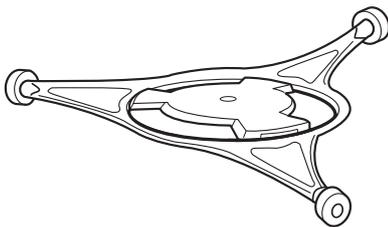
**1** Control Panel

**2** Cavity Lamp

**3** Door

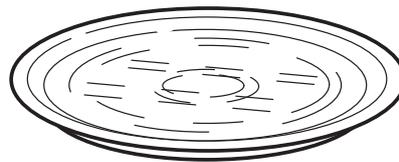
**Accessories**

Turntable support



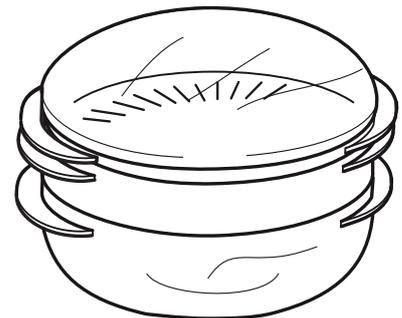
x1

Glass turntable



x1

Steamer



x1

**General**

There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use.

Ensure that the utensils you use are oven proof and allow microwaves to pass through them before cooking.

When you put food and accessories in the microwave oven, ensure that they do not come in contact with the interior of the oven. This is especially important with accessories made of metal or metal parts.

If accessories containing metal comes in contact with the oven interior, while the oven is in operation, sparking can occur and the oven could be damaged.

Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven.

**Turntable support**

Use the turntable support under the Glass turntable. Never put any other utensils on the turntable support.

- Fit the turntable support in the oven.

**Glass turntable**

Use the Glass turntable with all cooking methods. It collects the dripping juices and food particles that otherwise would stain and soil the interior of the oven.

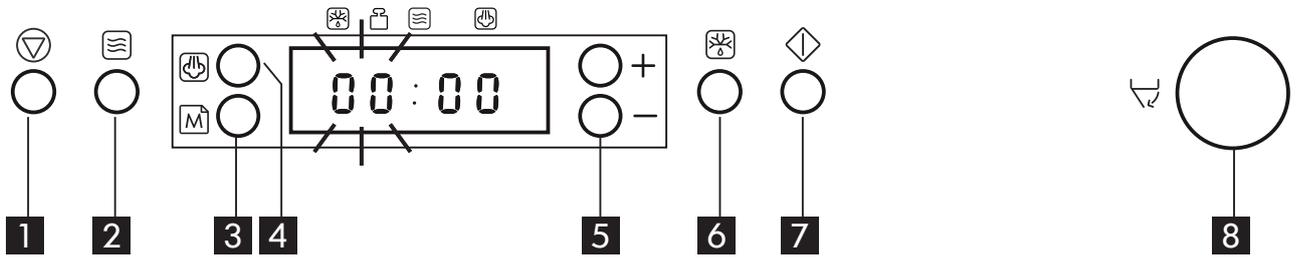
- Place the Glass turntable on the turntable support.

**Steamer**

Use the steamer with the strainer in place for such foods as fish, vegetables and potatoes.

Always place the steamer on the Glass Turntable.

**Control panel**



- 1** Stop button
- 2** Power button
- 3** Memo button
- 4** Steam button
- 5** + /- button  
(use this button to set time or weight)
- 6** Jet Defrost button
- 7** Start button
- 8** Door button  
(use this button to open the door)

**Daily use**

**Start protection / Key lock**

This automatic safety function is activated one minute after the oven has returned to “stand by mode“. (The oven is in “stand by” when the 24-hour clock is displayed or if the clock has not been set, when the display is showing the two small dots between the digits.

The door must be opened and closed e.g. putting food into it, before the safety lock is released. Else the display will show “DOOR“.

**To pause or stop cooking**

To pause cooking:

The cooking can be paused to check, turn or stir the food by opening the door. The setting will be maintained for 10 minutes.

To continue cooking:

Close the door and press the Start button ONCE. The cooking is resumed from where it was paused.

Pressing the Start button TWICE will increase the time by 30 seconds.

If you don't want to continue cooking:

Remove the food, close the door and press the Stop button

A beep will signal once a minute for 10 minutes when the cooking is finished.

Press the Stop button or open the door to cancel the signal.

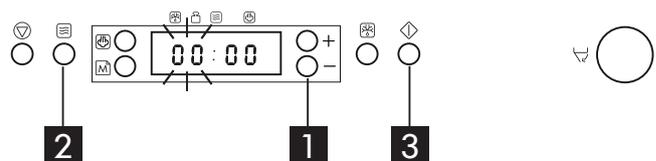
**NOTE:** The oven will only hold the settings for 60 seconds if the door is opened and then closed after the cooking is finished.

**Cooling down**

When a function is finished, the oven carries out a cooling procedure. This is normal. After this procedure the oven switches off automatically.

**Kitchen timer**

Use this function when you need a kitchen timer to measure exact time for various purposes such as cooking eggs or letting the dough rise before baking etc.

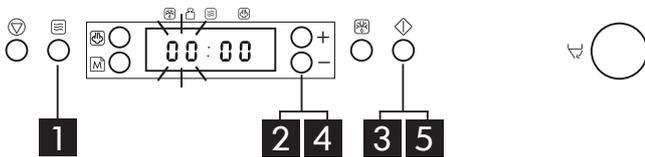


1. Press the +/- buttons to set the desired length of the timer.
2. Press the power button repeatedly to set the power to 0 W.
3. Press the Start button.

An acoustic signal will be heard when the timer has finished to count down.

**Clock** 

Keep the door open while setting the Clock. This gives you 5 minutes to complete the setting of the Clock. Otherwise, each step must be accomplished within 60 seconds.



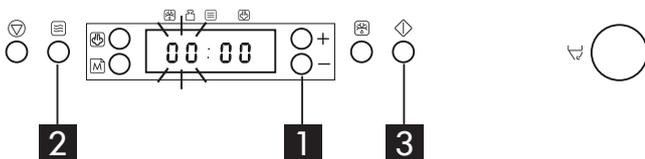
1. Press the Stop button (3 seconds) until the left-hand digit (hour's) flicker.
2. Press the +/- buttons to set the hours.
3. Press the Start button. (The two right hand digits (minutes) blink).
4. Press the +/- buttons to set the minutes.
5. Press the Start button again.

The Clock is set and in operation.

**NOTE:** When the appliance is first plugged in or after a power failure, the display is blank. If the clock is not set, the display will remain blank until the cooking time is set. If you wish to remove the Clock from the display once it has been set, simply press the Stop button again for 3 seconds and then press the Stop button once more. To reinstate the Clock, follow the above procedure.

**Cook and reheat with microwaves** 

Use this function for normal cooking and reheating, such as vegetables, fish, potatoes and meat.



1. Press the +/- buttons to set the time.
2. Press the power button repeatedly to set the power.
3. Press the Start button.

Once the cooking process has been started: The time can easily be increased in 30-second steps by pressing the Start

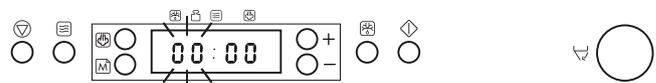
button. Each press increases the time with 30 seconds. You may also alter the time by pressing the +/- buttons to increase or decrease the time.

Pressing the power button may also change the power level. The first press will show you the current power level. Press the power button repeatedly to change power level. All settings can be changed during cooking if you so desire.

**Power level**

Microwaves only	
Power	Suggested use:
750 W	Reheating of beverages, water, clear soups, coffee, tea or other food with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power. Cooking of fish, vegetables, meat etc.
500 W	More careful cooking e.g. high protein sauces, cheese and egg dishes and to finish cooking casseroles.
350 W	Simmering stews, melting butter.
160 W	Defrosting. Softening butter, cheeses. Softening Ice cream.
0 W	When using the Timer only.

**Jet start** 



This function is used for quick reheating of foods with a high water content such as; clear soups, coffee or tea.

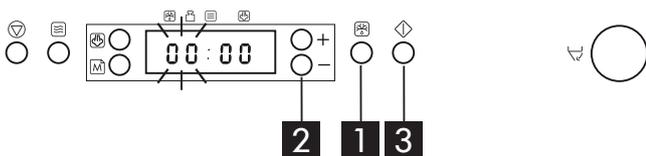
Press to automatically start with full microwave power level and the cooking time set to 30 seconds. Each additional press increases the time with 30 seconds. You may also alter the time by pressing the +/- buttons to increase or decrease the time after the function has started.

**Manual defrost** 

Follow the procedure for “Cook and reheat with microwaves” and choose power level 160 W when defrosting manually. Check and inspect the food regularly. Experience will give you the times needed for various amounts. Frozen food in plastic bags, plastic films or cardboard packages can be placed directly in the oven as long as the package has no metal parts (e.g. metal twist ties). The shape of the package alters the defrosting time. Shallow packets defrost more quickly than a deep block. Separate pieces as they begin to defrost. Individual slices defrost more easily. Shield areas of food with small pieces of aluminum foil if they start to become warm (e.g. chicken legs and wing tips). Turn large joints halfway through the defrosting process. Boiled food, stews and meat sauces defrost better if stirred during defrosting time. When defrosting it is better to under-thaw the food slightly and allow the process to finish during standing time. Standing time after defrosting always improves the result since the temperature will then be evenly distributed throughout the food.

**Jet defrost** 

Use this function for defrosting Meat, Fish & Poultry ONLY. Jet Defrost should only be used if the net weight is between 100 - 2Kg.



1. Press the Jet Defrost button.
2. Press the + / - buttons to set the weight of the food.
3. Press the Start button.

Midway through the defrosting process the oven stops and prompts you to TURN

FOOD.

- Open the door.
- Turn the food.
- Close the door and restart by pressing the Start button.

**NOTE:** The oven continues automatically after 2 min. if the food hasn't been turned. The defrosting time will be longer in this case.

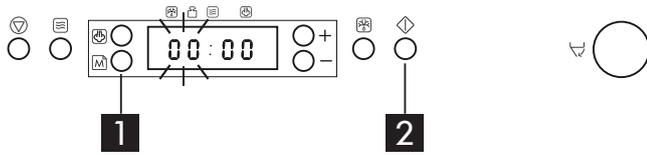
This function needs to know the net weight of the food. The oven will then automatically calculate the needed time to finish the procedure.

- Frozen foods:  
If the food is warmer than deep-freeze temperature (-18°C), choose lower weight of the food.  
If the food is colder than deep-freeze temperature (-18°C), choose higher weight of the food.

Food	Hints
Meat  (100 g - 2.0 Kg)	Minced meat, cutlets, steaks or roasts.
Poultry  (100 g - 2.0 Kg)	Chicken whole, pieces or fillets.
Fish  (100 g - 1.5 Kg)	Whole, steaks or fillets.

For food not listed in this table and if the weight is lesser or greater than recommended weight, you should follow the procedure for “Cook and reheat with microwaves” and choose 160 W when defrosting.

**Memory** 



The Memory function provides you with an easy way to quickly recall a preferred setting.

The principle of the Memory function is to store whatever setting that is currently displayed.

How to activate a stored memory:

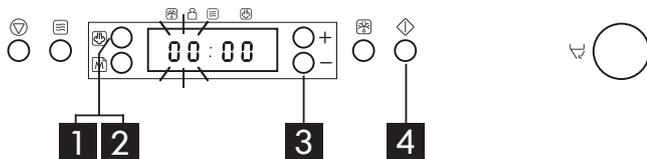
1. Press the Memo button.
2. Press the Start button.

How to store a setting:

1. Select any function
2. Make the necessary settings
3. Press and keep the Memo button pressed for 3 seconds until an acoustic signal is heard. The setting is now stored. You may reprogram the memory as many times as you wish.

When the appliance is plugged in or after a power failure, your Memo function will have stored - 1 minutes and 750 W as default setting.

**Steam** 

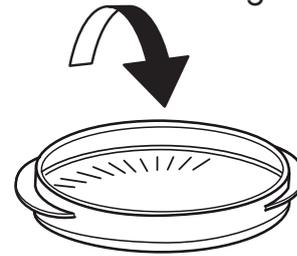


Use this function for such food as vegetables & fish.

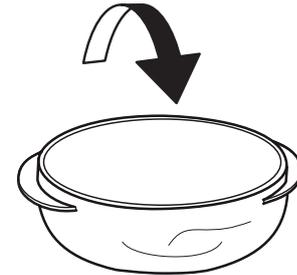
Always use the supplied Steamer when using this function.

1. Press the Steam button.
2. Continue to repeatedly press the Steam button to set the food class.
3. Press the +/- buttons to set the weight of the food.
4. Press the Start button.

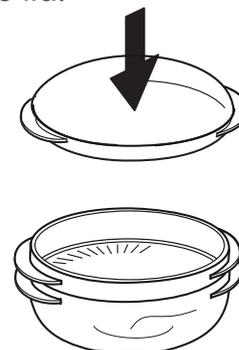
Place the food on the steam grid.



Add 100 ml (1dl) water in the bottom part of the steamer.



Cover with the lid.



**⚠ WARNING!** The Steamer is designed to be used with microwaves only! Never use it with any other function at all. Using the steamer in any other function may cause damage.

Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven. Always place the steamer on the Glass Turntable.

**Cooking vegetables**

Place the vegetables into the strainer.  
 Pour 100 ml water into the bottom part.  
 Cover with the lid and set the time.  
 Soft vegetables such as broccoli and leek require 2-3 minutes cooking time.  
 Harder vegetables such as carrots and potatoes require 4-5 minutes cooking time.

Food	Hints
Potatoes / Root vegetables  (150 g - 200 g)	Use even sizes. Cut the vegetables into even pieces. Allow to stand for 1 - 2 minutes, after cooking.
Vegetables (Cauliflower and Broccoli) (150 g - 500 g)	
Frozen vegetables  (150 g - 500 g)	Allow to stand for 1 - 2 minutes after cooking.
Fish filets  (150 g - 500 g)	Distribute fillets evenly on the steamgrid. Interlace thin parts. Allow to stand for 1 - 2 minutes, after cooking.

**⚠ WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Young children should be kept away.

During and after use, do not touch the heating elements or interior surface of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come in contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled down completely.

**WARNING:** Do not heat or cook with sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause them to explode, damaging the appliance.

**WARNING:** If the appliance is operated in the combination mode, children should only use the appliance under adult supervision due to the temperatures generated.

**WARNING :** Overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken :

1. Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
2. Stir the liquid before placing the container in the appliance and let the teaspoon remain in the container.
3. After heating, allow standing for a short time, stirring again before carefully removing the container from the appliance.

**WARNING:** After heating baby food of liquids in a baby bottle or in a baby food jar, always stir and check the temperature before serving.

**What to do if ...**

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
The appliance does not work.	The mains power supply or the appliance is not connected.	Check your fuses and ensure that there is power available.
	The door isn't closed.	Open and then close the door before you try again.
A message is displayed such as: F2, F3C, F7 or Err2, Err3, Err5.	The oven has recognized that a fault has occurred in one of its sensors or similar.	Disconnect and wait 10 minutes before reconnecting, then try to operate the oven once more. If the problem persists: call service.
The food is unevenly heated.	Very thin parts such as chicken wingtips and such are not shielded.	Shield the thinner parts with aluminum foil.
	The food was heated at a power level too high.	Choose a lower power level.
	The turntable has stopped.	Check that the turntable and turntable support is in place and the food is well centered, not touching the cavity walls.
Food isn't turning.	The turntable has stopped.	Check that the turntable and turntable support is in place and the cavity bottom is clean.

**Authorized Service Centre**

Before calling the Authorized Service Centre:

1. See if you can solve the problem on your own (see the "What to do if ..." table).
2. Switch the appliance off and on again to see if the problem has disappeared.

If the fault persists after the above checks, contact IKEA Authorized Service Centre.

Always specify:

- the type of fault;
- exact type and model of appliance;
- the Authorized Service Centre number (the number given after the word "Service" on the rating plate) located on the inside edge of the oven cavity (visible when the door is open);
- your full address;
- your telephone number.



If any repairs are required, please contact IKEA Authorized Service Centre (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

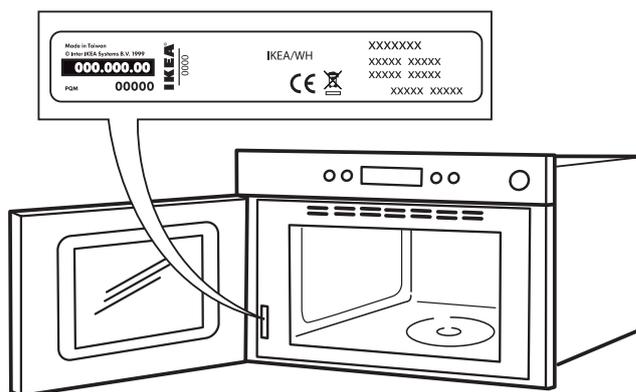
### Technical data

Supply Voltage	220-240 V/50 Hz
Rated Power Input	1300 W
Fuse	10 A (UK 13 A)
MW output power	750 W
Outer dimensions (HxWxD)	394 x 595 x 320
Cavity inner dimensions (HxWxD)	187 x 370 x 290

The technical informations are situated in the rating plate inside the appliance.

#### Data for test heating performance in accordance with IEC 60705.

The International Electrotechnical Commission, SC. 59H, has developed a standard for comparative testing of heating performance of different microwave ovens. We recommend the following for this oven:



Test	Amount	Approx. time	Power level	Container
12.3.1	750 g	10 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 ½ min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min	750 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	2 min 40 sec	Jet Defrost	

**NOTE:** this information is only for the qualified technician.

### Installation

#### Mounting the appliance

Follow the supplied separate mounting instructions when installing the appliance. Children should not perform installation operations. Keep children away during installation of the appliance. Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children, during and after the installation of the appliance. Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations. The appliance must be handled and installed by two or more persons. The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.

After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service.

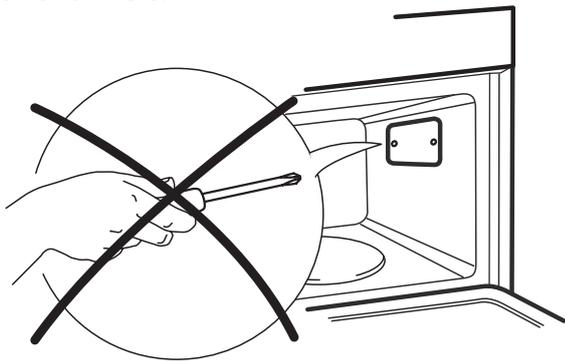
After unpacking the appliance, make sure that the appliance door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

During installation, make sure the appliance does not damage the power cable.

## Electrical connection

### Prior to connecting

Check that the voltage on the rating plate corresponds to the voltage in your home. The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open). Do not remove the microwave inlet protection plates located on the side of the oven cavity walls. They prevent grease and food particles from entering the microwave inlet channels.



Ensure the oven cavity is empty before mounting. Ensure that the appliance is not damaged. Check that the oven door closes firmly against the door support and that the internal door seal is not damaged. Empty the oven and clean the interior with a soft, damp cloth. Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces. Electrical shock, fire or other hazards may result.

### After connecting

The oven can be operated only if the oven door is firmly closed. Regulation require that the appliance is earthed. The manufacturer will accept no responsibility for injury to persons, animals or damage to objects arising from the non-observance of this requirement.

The manufacturers are not liable for any problems caused by the user's failure to observe these instructions.

Failure to observe these instructions may lead to risks. The Manufacturer declines any liability for injury to persons or animals or damage to property if these advices and precautions are not respected.

**CAUTION:** The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

After installation, the electrical components must not be accessible to the user. For installation to comply with current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.

**WARNING :** The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply.

Do not pull the power supply cable. If the power cable is damaged it must be replaced with an identical one. The power cable must only be replaced by a qualified technician in compliance with the manufacturer instruction and current safety regulations. Contact an authorized service center.

Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces.

Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.

For appliances with fitted plug, if the plug is not suitable for you socket outlet, contact a qualified technician.

Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. Do not connect the appliance to a socket which can be operated by remote control.

## Environmental concerns

**⚠ WARNING!:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which give protection against exposure to microwave energy.

**⚠ WARNING!:** Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

**⚠ WARNING!:** The oven shall be cleaned regularly and any food deposits removed.

**⚠ WARNING!:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation - risk of electrical shock. Never use steam cleaning equipment.

**⚠ WARNING!:** Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

**⚠** Ensure the appliance is cooled down before any cleaning or maintenance. - risk of burn

**⚠ WARNING!:** Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electrical shock.

## DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol. 

The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

## SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.



The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

## ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

## DECLARATIONS OF CONFORMITY

This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n.65/2014 and 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.



## Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	17	Technische Daten	28
Produktbeschreibung	21	Aufstellung	29
Bedienfeld	22	Anschluss an das Stromnetz	30
Täglicher Gebrauch	22	Hinweise zum Umweltschutz	31
Störung - Was tun?	27	IKEA GARANTIE	32

## Sicherheitshinweise

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren.

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

### SICHERHEITSHINWEISE

⚠️ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung

durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

⚠️ **WARNUNG!:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß.

⚠️ **WARNUNG!:** Die Heizelemente oder Innenflächen während und nach dem Gebrauch nicht berühren - Verbrennungsgefahr.

⚠️ **WARNUNG!:** Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt. Eignet sich das Gerät für die Verwendung von Sonden, ausschließlich für diesen Ofen empfohlene Temperatursonden verwenden - Brandgefahr.

⚠️ Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr.

Beim Garen von fett- oder ölhaltigen Speisen oder bei Zugabe von alkoholischen Getränken besonders wachsam sein - Brandgefahr. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Zubehörteile zu entnehmen.

Die Tür am Ende des Garprozesses vorsichtig öffnen: Dies ermöglicht den gleichmäßigen Austritt von heißer Luft oder Dampf vor Zugriff auf den Ofen - Verbrennungsgefahr. Die Warmluftklappen an der Vorderseite des Ofens nicht abdecken - Brandgefahr.

⚠ Vorsichtig vorgehen, wenn die Ofentür geöffnet oder heruntergeklappt ist, um zu vermeiden, dass sie daran stoßen.

⚠ **WARNUNG!:** Wenn die Tür oder die Türdichtung beschädigt sind, darf das Gerät erst nach einer Reparatur wieder verwendet werden - Verletzungsgefahr.

⚠ **WARNUNG!:** Flüssigkeiten und Speisen sollten nicht in geschlossenen Behältern erwärmt werden - Explosionsgefahr. Das Erwärmen von Getränken kann zu verzögertem plötzlichem Überkochen führen, bei Verwendung des Behälters muss besonders vorsichtig vorgegangen werden – Verbrennungsgefahr.

⚠ Keine Kleidungsstücke trocknen oder Wärmekissen, Hausschuhe, Schwämme und ähnliches aufwärmen - Brandgefahr. Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern, wachsam am Backofen bleiben - Brandgefahr.

⚠ Inhalte von Babyflaschen und Babynahrungsgläsern müssen gerührt oder geschüttelt und deren Temperatur geprüft werden - Verbrennungsgefahr. Keine Eier in ihrer Schale und ganze hart gekochte Eier erwärmen -

## Explosionsgefahr

⚠ Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden. Keine Metallbehälter verwenden - Verletzungsgefahr ⚠ Verwenden Sie nur einen für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler - Brandgefahr.

⚠ Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker heraus. Halten Sie die Tür geschlossen, damit sich die Flammen nicht ausbreiten können.

⚠ Wenn das Gerät in einer Höhe über 850 cm vom Boden entfernt installiert wird, muss darauf geachtet werden, den Drehteller bei Entfernen des Behälters nicht zu verschieben - Verletzungsgefahr.

⚠ Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des Frittieröls nicht kontrolliert werden kann.

## ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel:

Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gutshäuser; Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen; Bed and Breakfast ähnliche Umgebungen.

⚠ **VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem

externen Schalter, wie Timer, oder separatem Fernbedienungssystem konstruiert.

⚠ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gasthäuser; für Gäste in Hotels, Motels, Bed-and-Breakfast-Anwendungen und anderen Wohnumgebungen.

⚠ Das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür installieren – Brandgefahr.

⚠ Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Gebrauch ausgelegt. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

Jegliche andere Art der Nutzung (z.B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.

⚠ Keine explosiven oder entzündbaren Stoffe (z.B. Benzin oder Sprühdosen) in dem oder in der Nähe des Gerätes lagern - Brandgefahr.

## INSTALLATION

⚠ Das Gerät muss von zwei oder mehr Personen gehandhabt und aufgestellt werden – Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation des Geräts verwenden – Schnittgefahr.

⚠ Die Installation, einschließlich Wasseranschluss (falls vorhanden) sowie der elektrische Anschluss und eventuelle Reparaturen dürfen nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort

fern halten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporsteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr. Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

⚠ Dieses Gerät ist für den Einbau vorgesehen. Das Gerät nicht freistehend oder in einem Schrank mit Tür verwenden.

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass die Tür richtig schließt.

Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice.

⚠ Den Unterbauschränk vor dem Einschleiben des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden und alle Sägespäne und Schnittreste entfernen.

Den Mindestabstand zwischen der Arbeitsfläche und der oberen Kante des Ofens nicht abdecken - Verbrennungsgefahr.

Das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

⚠ Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein - Verbrennungsgefahr.

## HINWEISE ZUR ELEKTRIK

⚠ Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).

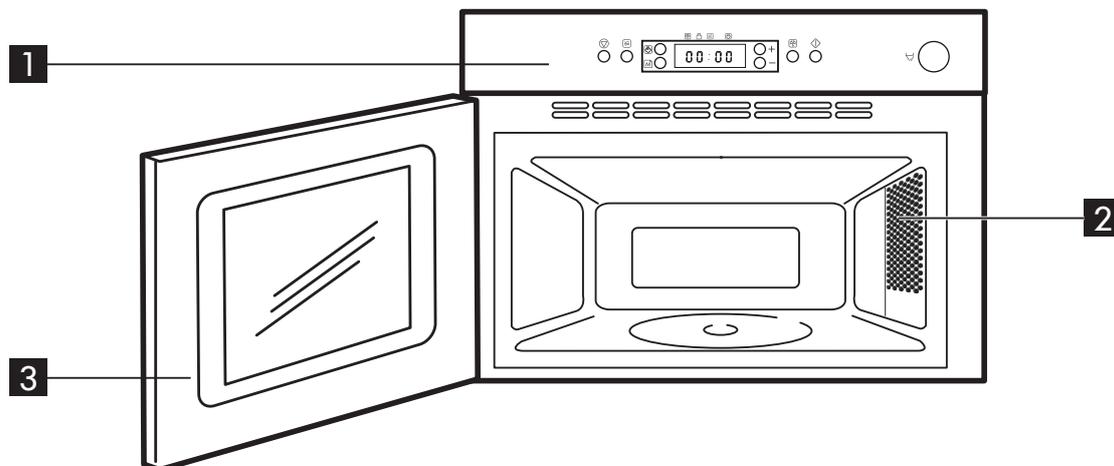
⚠ Es muss im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Gerät muss geerdet sein.

⚠ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht in nassem Zustand oder barfuß verwenden. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft durch ein identisches Kabel ersetzt werden – Stromschlaggefahr.

⚠ Zum Austausch des Stromkabels kontaktieren Sie bitte einen autorisierten Kundendienst.

## Produktbeschreibung



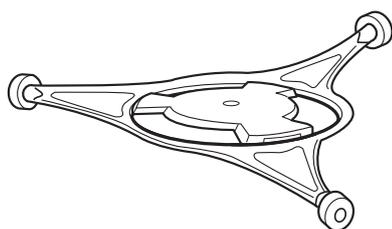
**1** Bedienfeld

**2** Beleuchtung

**3** Tür

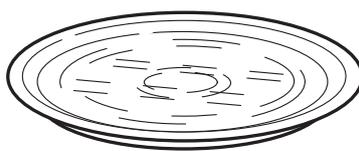
### Zubehörteile

Drehtellerauflage



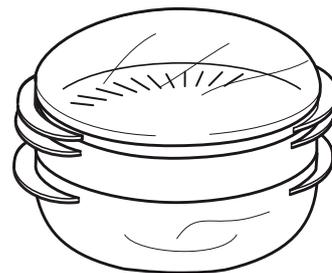
x1

Glasdrehteller



x1

Dampfeinsatz



x1

### Allgemeines

Eine Reihe von Zubehörteilen kann käuflich erworben werden. Prüfen Sie vor dem Kauf, ob sie für das Mikrowellengerät geeignet sind.

Verwenden Sie bitte nur hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Kochgeschirr. Stellen Sie Speisen und Zubehör so in das Mikrowellengerät, dass diese keinesfalls mit dessen Innenwänden in Berührung kommen. Das gilt besonders dann, wenn die Zubehörteile aus Metall oder Metallteilen bestehen.

Wenn solche Teile mit den Innenwänden des Garraums in Berührung kommen, während die Mikrowelle in Betrieb ist, können Funken entstehen und das Gerät kann beschädigt werden.

Bevor Sie den Ofen einschalten, prüfen Sie stets, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann.

### Drehtellerauflage

Die Drehtellerauflage muss immer unter dem Glasdrehteller eingesetzt werden. Legen Sie keine anderen Gegenstände auf die Drehtellerauflage.

- Setzen Sie die Drehtellerauflage in das Gerät ein.

### Glasdrehteller

Benutzen Sie den Glasdrehteller bei allen Zubereitungsarten. Er fängt herunter tropfende Flüssigkeiten und Speiseteilchen auf, so dass eine unnötige Verschmutzung des Innenraums vermieden wird.

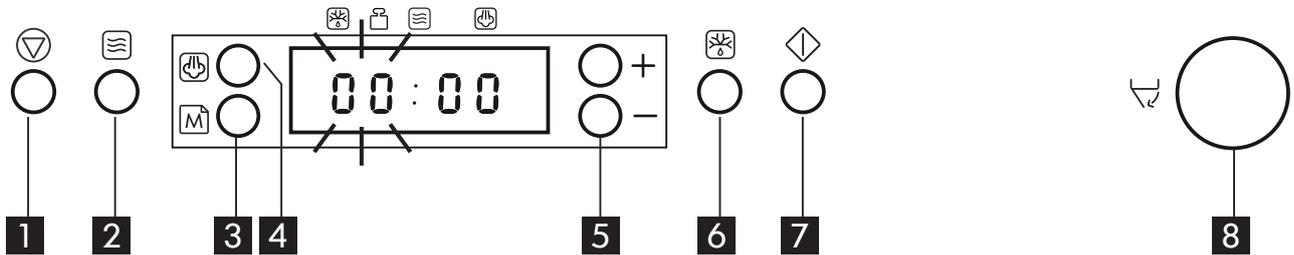
- Stellen Sie den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage.

### Dampfeinsatz

Verwenden Sie den Dampfeinsatz mit Sieb für Nahrungsmittel wie Fisch, Gemüse und Kartoffeln.

Platzieren Sie den Dampfeinsatz immer auf dem Glasdrehteller.

## Bedienfeld



- |  |   |
|--|---|
| <p><b>1</b> Stopp-Taste</p> <p><b>2</b> Leistungstaste</p> <p><b>3</b> Speichertaste</p> <p><b>4</b> Dämpfen-Taste</p> <p><b>5</b> + /- Taste (stellen Sie mit dieser Taste Zeit oder Gewicht ein)</p> | <p><b>6</b> Schnellauftau-Taste</p> <p><b>7</b> Start-Taste</p> <p><b>8</b> Tür-Taste<br/>(öffnen Sie mit dieser Taste die Tür)</p> |
|--|---|

## Täglicher Gebrauch

### Startschutz / Kindersicherung

Diese automatische Sicherheitsfunktion wird eine Minute, nachdem das Gerät in den „Bereitschaftsmodus“ zurückgekehrt ist, aktiviert. (Das Gerät befindet sich im Standby-Modus (Bereitschaftsmodus), wenn die 24-Stunden-Uhr angezeigt wird, oder, falls die Uhr nicht eingestellt wurde, wenn das Display die zwei kleinen Punkte zwischen den Ziffern anzeigt.).

Die Sicherheitsverriegelung wird erst dann freigegeben, wenn die Tür geöffnet oder geschlossen wird, z. B. wenn Speisen in die Mikrowelle gestellt werden. Andernfalls wird im Display die Meldung „DOOR“ (Tür) angezeigt.

### Unterbrechung oder Abbruch des Garvorgangs

Unterbrechen des Garvorgangs:

Der Garvorgang kann durch Öffnen der Gerätetür unterbrochen werden, um die Speisen zu kontrollieren, zu wenden oder umzurühren. Die Einstellungen werden 10 Minuten lang beibehalten.

Fortsetzen des Garvorgangs:

Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Start-Taste EINMAL. Der Garvorgang wird an der Stelle fortgesetzt, an der er

unterbrochen wurde.

Durch ZWEIMALIGES Drücken der Start-Taste wird die Garzeit um weitere 30 Sekunden verlängert.

Abbruch des Garvorgangs:

Nehmen Sie das Gargut heraus, schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie die Stopp-Taste.

Ein Signalton signalisiert, dass der Garvorgang beendet ist. Er ertönt nach Ablauf der Garzeit 10 Minuten lang einmal pro Minute. Um den Signalton abzuschalten, drücken Sie die Stopp-Taste oder öffnen Sie die Gerätetür.

**HINWEIS:** Der Ofen speichert die Einstellungen nur für 60 Sekunden, wenn die Tür nach Beendigung des Garvorgangs geöffnet und anschließend wieder geschlossen wird.

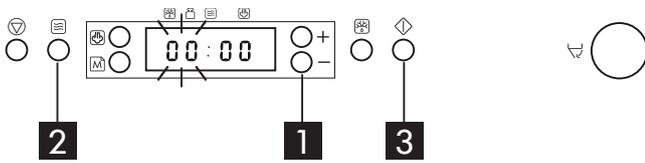
### Abkühlen

Nach Beenden einer Funktion kühlt das Gerät selbsttätig ab. Das ist normal. Danach schaltet sich das Gerät automatisch ab.

### Kurzzeitmesser (Timer)

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie eine Zeitschaltuhr zur genauen Messung der

Zeit für verschiedene Vorgänge benötigen, z. B. zum Kochen von Eiern oder zum Gehenlassen von Teig vor dem Backen usw.

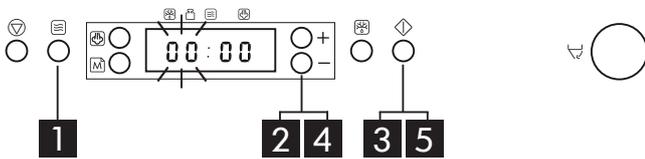


1. Mit den Tasten +/- die gewünschte Garzeit (Zeitschaltuhr) einstellen.
2. Drücken Sie die Leistungstaste mehrmals, um die Leistung auf 0 W einzustellen.
3. Drücken Sie die Start-Taste.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.

**Uhr**

Lassen Sie beim Einstellen der Uhr die Tür geöffnet. Dann bleiben 5 Minuten Zeit, um die Uhr einzustellen. Ansonsten muss jeder Schritt innerhalb von 60 Sekunden ausgeführt werden.



1. Drücken Sie die Stopp-Taste (3 Sekunden), bis die linke Ziffer (für die Stunden) blinkt.
2. Stellen Sie mit den Tasten +/- die Stunden ein.
3. Drücken Sie die Start-Taste. (Die beiden rechten Ziffern (Minutenangabe) blinken).
4. Stellen Sie mit den Tasten +/- die Minuten ein.
5. Drücken Sie erneut die Start-Taste.

Die Uhr ist nun eingestellt und in Betrieb.

**HINWEIS:** Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen oder nach einem Stromausfall eingeschaltet wird, bleibt das Display dunkel. Wenn die Uhr nicht eingestellt wird, bleibt das Display

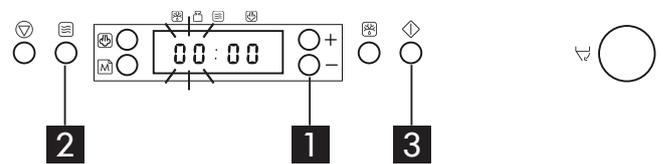
dunkel, bis die Garzeit eingestellt wird. Wenn nach der Einstellung der Uhr die Zeitanzeige auf dem Display nicht mehr gewünscht wird, drücken Sie die Stopp-Taste erneut drei Sekunden lang und anschließend noch einmal.

Um die Uhr neu einzustellen, wie vorstehend beschrieben vorgehen.

**Garen und Aufwärmen mit Mikrowellen**



Diese Funktion dient zum normalen Garen und Aufwärmen von Gemüse, Fisch, Kartoffeln und Fleisch.



1. Stellen Sie mit den Tasten +/- die gewünschte Garzeit ein.
2. Drücken Sie die Leistungstaste mehrmals, um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen.
3. Drücken Sie die Start-Taste.

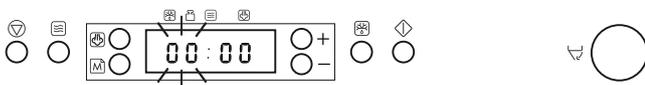
Nach dem Beginn des Garvorgangs: Sie können die Zeit durch Drücken der Start-Taste problemlos in 30-Sekunden-Schritten verlängern. Mit jedem Tastendruck wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert. Die Garzeit lässt sich auch durch Drücken der Tasten +/- verlängern oder verkürzen. Durch Drücken der Leistungstaste können Sie auch die Leistungsstufe ändern. Bei der ersten Betätigung wird die aktuelle Leistungsstufe angezeigt. Drücken Sie die Leistungstaste mehrmals, um eine andere Leistungsstufe zu wählen.

Alle Einstellungen können bei Bedarf während des Garvorgangs geändert werden.

**Leistungsstufe**

Nur Mikrowelle	
Leistungsstufe	Gebrauchsempfehlung:
750 W	Zum Aufwärmen von Getränken, Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder anderen Speisen mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält. Garen von Fisch, Gemüse, Fleisch etc.
500 W	Schonendere Zubereitung, z. B. bei Saucen mit hohem Eiweißgehalt, Käse und Eierspeisen, sowie zum Fertigkochen von Eintopfgerichten.
350 W	Zum Köcheln von Eintopfgerichten und zum Schmelzen von Butter.
160 W	Auftauen. Leichtes Erwärmen von Butter und Käse. Weichermachen von Eiskrem.
0 W	Wenn nur der Kurzzeitmesser verwendet werden soll.

**Schnellstart (Jet Start)** 



Diese Funktion dient zum schnellen Aufwärmen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt, z. B. klare Suppen, Kaffee oder Tee.

Drücken Sie die Schnellstarttaste drücken, um automatisch mit der vollen Mikrowellenleistung und einer Garzeit von 30 Sekunden zu beginnen. Mit jedem weiteren Tastendruck wird die Zeit um 30 Sekunden verlängert. Die Garzeit lässt sich auch durch Drücken der Tasten +/- verlängern bzw. verkürzen, wenn das Gerät bereits in Betrieb ist.

**Manuelles Auftauen** 

Beim manuellen Auftauen entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit Mikrowellen" vorgehen und die Leistung auf 160 W einstellen.

Überprüfen Sie den Auftaugrad der Speisen in regelmäßigen Abständen. Mit der Zeit wissen Sie aus Erfahrung, welche Einstellungen die unterschiedlichen Mengen benötigen.

Tiefkühlkost in Plastikbeuteln, Klarsichtfolie oder Kartons können Sie direkt mit der Verpackung auftauen, solange diese Verpackungen keine Metallteile (z. B. Drahtverschlüsse) enthalten.

Die Auftauzeit hängt auch von der Verpackungsform ab. Speisen in flachen Verpackungen tauen schneller auf als dicke Blöcke.

Trennen Sie einzelne Speisestücke, sobald diese antauen.

Einzelne Scheiben tauen schneller auf. Decken Sie bestimmte Speisebereiche (z. B. Hähnchenschenkel oder -flügel) mit Alufolie-Stücken ab, sobald diese warm werden. Wenden Sie große Speisestücke nach halber Auftauzeit.

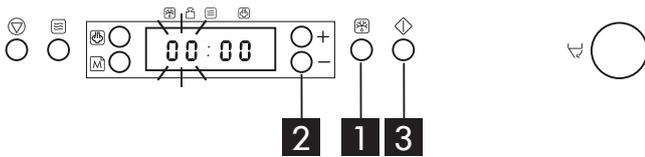
Gekochtes, Geschmortes und Fleischsoßen tauen besser auf, wenn sie während des Auftauprozesses umgerührt werden.

Die Auftauzeit sollte lieber etwas geringer bemessen und der Auftauprozess während der Stehzeit abgeschlossen werden.

Bei einer Stehzeit von einigen Minuten ergibt sich immer ein besseres Auftauergebnis, da sich die Temperatur gleichmäßiger im Lebensmittel verteilen kann.

**Schnellauftauen** 

Benutzen Sie diese Funktion NUR zum Auftauen von Fleisch, Fisch und Geflügel. Die Funktion Schnellauftauen sollte nur für Speisen mit einem Nettogewicht von 100 g bis 2 kg genutzt werden.



1. Drücken Sie die Schnellauftau-Taste.
2. Stellen Sie mit den Tasten +/- das Gewicht der Speise ein.
3. Drücken Sie die Start-Taste.

Nach der Hälfte der Auftauzeit hält das Gerät an und es erscheint die Meldung "TURN FOOD" (Speise wenden).

- Öffnen Sie die Tür.
- Wenden Sie die Speise.
- Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Start-Taste, um das Garprogramm fortzusetzen.

**HINWEIS:** Das Gerät setzt sich automatisch nach 2 Minuten wieder in Gang, wenn die Speise nicht gewendet wurde. Das Auftauen dauert in diesem Fall länger.

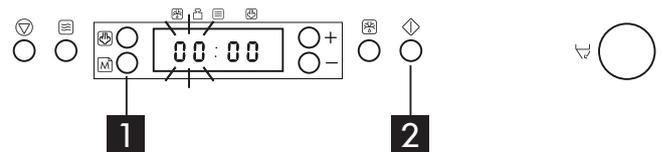
Bei dieser Funktion muss das Nettogewicht der Speise bekannt sein. Das Gerät berechnet anschließend automatisch die Zeit bis zur Beendigung des Vorgangs.

- Tiefgekühlte Speisen:  
Wählen Sie ein niedrigeres Gewicht, falls die Speisen wärmer als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind.  
Wählen Sie ein höheres Gewicht, wenn die Speisen kälter als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind.

Lebensmittel	Tipps
 Fleisch (100 g - 2.0 Kg)	Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten.
 Geflügel (100 g - 2.0 Kg)	Ganze Hähnchen, Hähnchenstücke oder Hähnchenfilets.
 Fisch (100 g - 1.5 Kg)	Ganze Fische, Fischsteaks oder Fischfilets.

Bei Lebensmitteln, die nicht in nachstehender Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, verfahren Sie entsprechend dem Kapitel „Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle“ und wählen Sie zum Auftauen 160 W.

**Speicher** M



Mit der Speicher-Funktion können Sie einfach und schnell eine bevorzugte Einstellung aufrufen.

Mit dieser Speicher-Funktion können Sie jede aktuell angezeigte Funktion und Einstellung speichern.

Aktivierung eines abgelegten Speichers:

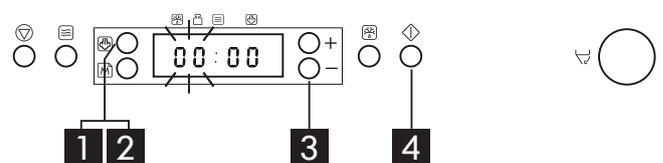
1. Drücken Sie die Speichertaste Memo.
2. Drücken Sie die Start-Taste.

So speichern Sie eine Einstellung:

1. Wählen Sie eine beliebige Funktion
2. So führen Sie erforderliche Einstellungen durch
3. Halten Sie die Speichertaste Memo 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein Signalton ertönt. Die Einstellung ist nun gespeichert. Sie können den Speicher beliebig oft neu programmieren.

Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen oder nach einem Stromausfall eingeschaltet wird, enthält der Speicher die Einstellung 1 Minute und 750 W als Standardeinstellung.

**Legen Sie das Gargut auf den Dampfrost.**



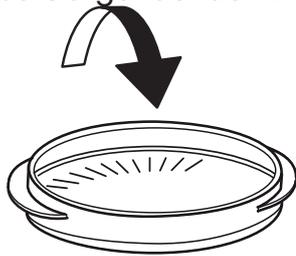
Nutzen Sie diese Funktion z. B. für Gemüse und Fisch.

Verwenden Sie immer den im Lieferumfang

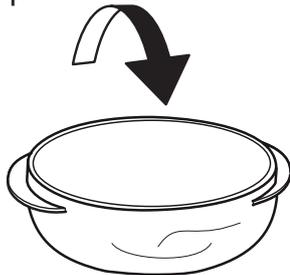
enthaltenen Dampfeinsatz, wenn Sie diese Funktion benutzen.

1. Drücken Sie die Dämpfen-Taste.
2. Drücken Sie die Dämpfen-Taste mehrmals, um die Lebensmittelkategorie auszuwählen.
3. Stellen Sie mit den Tasten +/- das Gewicht der Speise ein.
4. Drücken Sie die Start-Taste.

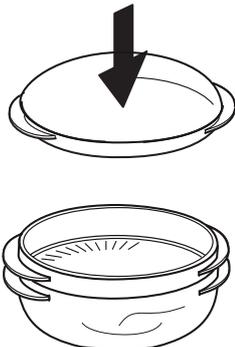
Legen Sie das Gargut auf den Dampfrost.



Geben Sie 100 ml Wasser in den unteren Teil des Dampfeinsatzes.



Decken Sie ihn mit dem Deckel ab.



**! WARNUNG:** Der Dampfeinsatz darf nur bei Mikrowellenbetrieb verwendet werden! Verwenden Sie ihn niemals zusammen mit anderen Funktionen. Wird der Dampfeinsatz für andere Funktionen verwendet, kann er beschädigt werden. Bevor Sie den Ofen einschalten, prüfen Sie stets, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann. Platzieren Sie den Dampfeinsatz immer auf dem Glasdrehteller.

**Garen von Gemüse**

Geben Sie das Gemüse in das Sieb des Dampfeinsatzes.

100 ml Wasser in den unteren Teil geben. Abdecken und die Zeit einstellen.

Weiches Gemüse wie Brokkoli und Porree benötigt eine Garzeit von 2-3 Minuten.

Festeres Gemüse wie Möhren und Kartoffeln benötigt eine Garzeit von 4 bis 5 Minuten.

Lebensmittel	Tipps
Kartoffeln / Wurzelgemüse  (150 g - 200 g)	Verwenden Sie gleich große Stücke. Schneiden Sie das Gemüse in gleich große Stücke.
Gemüse (Blumenkohl und Brokkoli) (150 g - 500 g)	Lassen Sie es nach dem Garen 1 - 2 Minuten stehen.
Tiefkühlgemüse  (150 g - 500 g)	Lassen Sie es nach dem Garen 1-2 Minuten stehen.
Fischfilets  (150 g - 500 g)	Verteilen Sie die Filets gleichmäßig auf dem Dampfrost. Legen Sie dünne Teile übereinander. Lassen Sie es nach dem Garen 1 - 2 Minuten stehen.

**! WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren heißer Teile ist unbedingt zu vermeiden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern.

Berühren Sie die Heizelemente sowie die Geräteinnenflächen während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht, es besteht Verbrennungsgefahr. Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen entflammaren Materialien, solange das Gerät nicht vollständig abgekühlt ist..

**! WARNUNG:** Erhitzen Sie keine geschlossenen Gefäße oder Behälter in diesem Gerät.

Andernfalls kommt es zu einem Druckanstieg im Gefäß, so dass dieses explodieren und das Gerät beschädigen könnte.

**WARNUNG:** Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, dürfen Kinder das Gerät wegen der entstehenden hohen Temperaturen nur unter Aufsicht Erwachsener benutzen.

**WARNUNG:** Flüssigkeiten können über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass es zu einer sichtbaren Blasenbildung kommt. Das kann dazu führen, dass die heiße Flüssigkeit plötzlich überkocht. Um dies zu vermeiden, ergreifen Sie folgende

Vorsichtsmaßnahmen:

1. Verwenden Sie möglichst keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
2. Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie das Gefäß in den Garraum stellen, und lassen Sie einen Teelöffel im Gefäß.
3. Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erhitzen kurz stehen und rühren Sie sie nochmals um. Nehmen Sie das Gefäß dann vorsichtig aus dem Gerät.

**WARNUNG:** Babynahrung in Gläsern oder Getränke in Babyfläschchen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden.

### Störung - Was tun?

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker steckt nicht in der Steckdose, oder das Gerät ist nicht angeschlossen.	Sind die Sicherungen in Ordnung und ist Strom vorhanden?
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Vor einem erneuten Versuch die Tür öffnen und wieder schließen.
Eine der folgenden Meldungen wird angezeigt: F2, F3C, F7 oder Err2, Err3, Err5.	Das Gerät hat eine Störung einer seiner Sensoren erfasst oder eine ähnliche Störung.	Den Netzstecker des Geräts ziehen und 10 Minuten warten. Danach das Gerät anschließen und erneut versuchen, es in Betrieb zu nehmen. Bleibt das Problem bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.
Die Speisen sind ungleichmäßig erhitzt.	Sehr dünne Teile wie Hähnchenflügelspitzen o. ä. wurden nicht abgedeckt.	Decken Sie dünnere Teile mit Alufolie ab.
	Die Speise wurde mit einer zu hohen Leistungsstufe erhitzt.	Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe.
	Der Drehteller dreht sich nicht mehr.	Check that the turntable and Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt? Die Speisen müssen genau in der Mitte liegen und dürfen die Wände des Garraums nicht berühren.
Die Speise dreht sich nicht.	Der Drehteller dreht sich nicht mehr.	Check that the turntable and Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt? Ist der Boden des Garraums sauber?

**Autorisierter Kundendienst**

Bevor Sie den autorisierten Kundendienst kontaktieren:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der (in "Störung - was tun?") beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Ist die Störung behoben?

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, kontaktieren Sie bitte den autorisierten IKEA Kundendienst.

Sie benötigen dabei folgende Angaben:

- the type of fault;
- die Art der Störung;
- den genauen Gerätetyp und die Modellnummer des Geräts;
- die Nummer des autorisierten Kundendienstes (diese Servicenummer ist die Zahl nach dem Wort "Service" auf dem Typenschild) befindet sich an der Innenkante des Backofeninnenraums (bei offener Backofentür sichtbar);
- Ihre vollständige Anschrift;
- Ihre Telefonnummer.

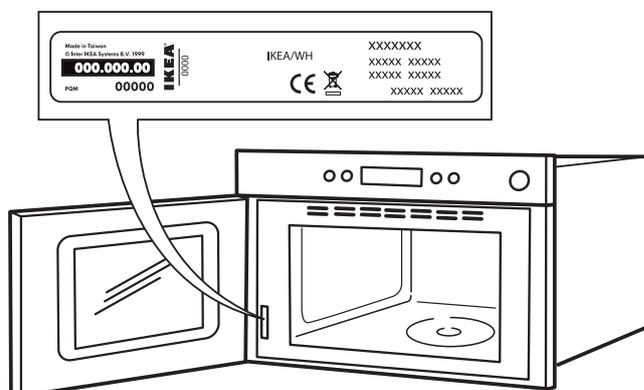


Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an einen autorisierten IKEA Kundendienst (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

**Technische Daten**

Netzspannung	220-240 V/50 Hz
Eingangsnennleistung	1300 W
Sicherung	10 A (UK 13 A)
Ausgangsleistung MW	750 W
Außenabmessungen (H x B x T)	394 x 595 x 320
Garraum-Innenabmessungen (H x B x T)	187 x 370 x 290

Die technischen Informationen stehen auf dem Typenschild im Gerät.



**Daten zum Testen der Heizleistung in Übereinstimmung mit IEC 60705.**

Die Internationale Elektrotechnische Kommission (IEC), SC 59H, hat einen Standard für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Mikrowellengeräte entwickelt. Für dieses Gerät empfehlen wir Folgendes:

Test	Menge	Ungefähre Dauer	Leistungsstufe	Behälter/Gefäß
12.3.1	750 g	10 Min.	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 ½ Min.	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 Min.	750 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	2 Min. 40 Sek.	Schnellauftauen	

**HINWEIS:** diese Information ist nur für einen qualifizierten Techniker.

## Aufstellung

### Montage des Geräts

Befolgen Sie zum Installieren des Geräts die mitgelieferte separate Montageanleitung.

Kinder dürfen keine Aufstell- und Installationsvorgänge durchführen.

Halten Sie Kinder bei der Aufstellung und Installation von diesem Gerät fern.

Bewahren Sie das Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Polystyrol usw.) während und nach der Aufstellung und Installation des Geräts nicht in der Reichweite von Kindern auf, da es eine mögliche Gefahrenquelle darstellt.

Verwenden Sie beim Auspacken und Aufstellen des Geräts immer Schutzhandschuhe.

Zum Transport und zur Installation des Geräts sind mindestens Personen erforderlich. Halten Sie das Gerät während des Einbaus von der Stromversorgung getrennt.

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder rufen die nächste Kundendienststelle an.

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass die Tür richtig schließt.

Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder rufen die nächste Kundendienststelle an. Um eventuellen Schäden vorzubeugen, sollten Sie das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

Achten Sie bei der Installation darauf, dass das Gerät nicht das Netzkabel beschädigt.

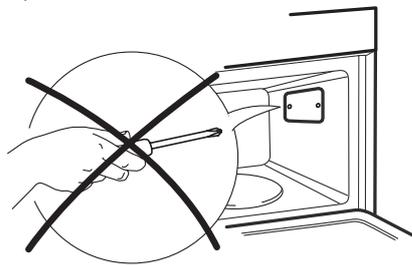
## Anschluss an das Stromnetz

### Vor dem Anschließen

Die Spannung auf dem Typenschild muss der Spannungsversorgung in Ihrem Haus entsprechen.

Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).

Entfernen Sie nicht die Platten zum Schutz der Mikrowellenluftkanäle an der Seite des Garraums. Sie verhindern, dass Fett und Speiseteilchen in die Mikrowellenluftkanäle gelangen.



Vor der Montage muss der Garraum des Geräts leer sein.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist.

Die Tür muss dicht mit dem Rahmen abschließen und die innen liegende Türdichtung darf nicht beschädigt sein.

Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Gerät und reinigen Sie die Innenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Tauchen Sie das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser. Halten Sie das Kabel von heißen Flächen fern. Es besteht Stromschlag-, Brand- oder Verletzungsgefahr.

### Nach dem Anschließen

Das Gerät kann nur in Betrieb genommen werden, wenn die Tür fest geschlossen ist. Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.

Der Hersteller ist von jeder Haftung für Personen-, Tier- und Sachschäden freigestellt, die sich aus der Missachtung dieser Vorschrift ergeben.

Der Hersteller haftet nicht für Probleme,

die durch Fehler des Benutzers infolge der Missachtung der genannten Anweisungen entstehen.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Risiken führen. Der Hersteller lehnt jede Haftung für eventuelle Schäden an Personen oder Sachen ab, die infolge Nichtbeachtung dieser Hinweise und Vorschriften entstehen.

**VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem konstruiert.

Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.

Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, ist installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm erforderlich.

**WARNUNG:** Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Gerät nach der Montage im Küchenmöbel an die Hauptstromversorgung anzuschließen.

Ziehen Sie nicht am Netzkabel.

Ein beschädigtes Netzkabel muss durch ein identisches ersetzt werden. Der Austausch des Netzkabels muss von einem qualifizierten Techniker gemäß den Herstellerangaben und den gültigen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Wenden Sie sich bitte an eine autorisierte Kundendienststelle.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Tauchen Sie das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser. Halten Sie das Kabel von heißen Flächen fern. Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und benutzen Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.

Passt der mitgelieferte Stecker nicht zur Steckdose, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Steckdose an, die mit Fernbedienung betrieben werden kann.

## Hinweise zum Umweltschutz

**⚠️ WARNUNG!**: Laien bringen sich durch Wartungs- oder Reparaturversuche in Gefahr, bei denen die zum Schutz vor Mikrowellenstrahlung am Gerät angebrachten Abdeckungen oder Gehäuseteile entfernt werden müssen.

**⚠️ WARNUNG!**: Wird das Gerät nicht laufend sauber gehalten, kann dies zur Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Gerätes verringern und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann.

**⚠️ WARNUNG!**: Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt werden; alle Lebensmittelreste und Ablagerungen müssen dabei entfernt werden.

**⚠️ WARNUNG!**: Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist - Stromschlaggefahr. Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte.

**⚠️ WARNUNG!**: Keine Scheuermittel oder Metallschaber verwenden, um die Glasoberfläche in der Tür zu reinigen. Hierbei kann die

Oberfläche verkratzt werden, was zu Glasbruch führen kann.

**⚠️** Vor der Reinigung oder Wartung sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist. - Verbrennungsgefahr

**⚠️ WARNUNG!**: Das Gerät vor dem Austausch der Lampe ausschalten - Stromschlaggefahr.

## ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol .

Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

## ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten sind bei der örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler erhältlich, bei dem das Gerät gekauft wurde. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

## ENERGIESPARTIPPS

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist. Verwenden Sie dunkel lackierte oder emaillierte Backbleche, da diese die Hitze besser aufnehmen. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese auch bei abgeschaltetem Backofen weiter.

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht den Öko-Konstruktionsanforderungen der europäischen Richtlinien Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit der europäischen Norm EN 60350-1.



## IKEA GARANTIE

### Wie lange ist die IKEA Garantie gültig?

Die Garantie gilt 5 Jahre ab dem Kauf- / Auslieferungsdatum für die bei IKEA gekauften Geräte. Als Kaufnachweis ist das Original des Einkaufsbeleges erforderlich. Werden im Rahmen der Garantie Arbeiten ausgeführt, verlängert sich dadurch nicht die Garantiezeit für das Gerät.

### Wer übernimmt den Service?

IKEA führt die Serviceleistungen über seinen eigenen Kundendienst oder einen beauftragten Servicepartner aus.

### Was deckt diese Garantie ab?

Die Garantie deckt Gerätefehler ab, die aufgrund einer fehlerhaften Konstruktion oder aufgrund von Materialfehlern nach dem Datum bei/durch IKEA entstanden sind. Die Garantie gilt nur für den Hausgebrauch des betreffenden Gerätes. Ausnahmen sind unter der Überschrift "Was deckt die Garantie nicht ab?" erläutert. Innerhalb der Garantiefrist werden die Kosten für Reparatur, Ersatzteile sowie die Arbeits- und Fahrtkosten übernommen, vorausgesetzt, das Gerät ist ohne besonderen Aufwand für eine Reparatur zugänglich. Die jeweiligen örtlichen Bestimmungen oder die für die Schweiz gültigen Rechtsvorschriften gelten unter diesen Bedingungen. Ersetzte Teile gehen in das Eigentum von IKEA über.

### Was wird von IKEA unternommen, um das Problem zu beheben?

Der Kundendienst begutachtet das Produkt und entscheidet nach eigenem Ermessen,

ob ein Garantieanspruch besteht. Wenn die Garantie geltend gemacht werden kann, wird IKEA durch seinen eigenen Kundendienst oder einen autorisierten Servicepartner nach eigenem Ermessen das schadhafte Produkt entweder reparieren oder durch ein gleiches oder vergleichbares Produkt ersetzen.

### Was deckt diese Garantie nicht ab?

- Normale Abnutzungen und Beschädigungen.
- Vorsätzlich oder fahrlässig herbeigeführte Schäden, Beschädigungen infolge Missachtung der Bedienungsanleitung, unsachgemässer Installation, falschen Spannungsanschlusses, Beschädigung durch chemische oder elektrochemische Reaktionen, Korrosions- oder Wasserschäden, einschliesslich Schäden durch ungewöhnlich hohen Kalkgehalt im Wasser oder anormale Umweltbedingungen.
- Verbrauchs- und Verschleissteile wie z.B. Batterien und Glühlampen.
- Nichtfunktionelle und dekorative Teile, die den normalen Gebrauch nicht beeinflussen, sowie Kratzer oder mögliche Farbveränderungen.
- Schäden verursacht durch Fremdkörper, Substanzen oder Reinigungsarbeiten/ Beseitigung von Verstopfungen an Filtern, Abflüssen oder Spülmittelfächern.
- Schäden an folgenden Teilen: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr- und

Besteckkörbe, Zu- und Ablaufschläuche, Dichtungen, Glühlampen und deren Abdeckungen, Siebe, Knöpfe, Gehäuse und Gehäuseteile. Soweit nicht nachgewiesen wird, dass solche Schäden auf Herstellungsmängel zurückzuführen sind.

- Bei Fällen, in welchen der Servicetechniker keinen Fehler finden konnte.
- Reparaturen, die nicht von unserem eigenen Kundendienst oder einem Servicevertragspartner ausgeführt oder bei denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Durch fehlerhafte oder unvorschriftsmässige Installation erforderliche Reparaturen.
- Fehlbedienung und/oder Verwendung des Gerätes in einer nicht privaten sondern gewerblichen Umgebung.
- Transportschäden. Wenn der Kunde das Produkt selbst nach Hause oder zu einer anderen Adresse transportiert, ist IKEA von der Haftung für Transportschäden jeder Art freigestellt. Liefert IKEA das Produkt direkt an die Kundenadresse, werden eventuelle Transportschäden durch IKEA gedeckt.
- Kosten für die Installation des IKEA Gerätes.
- Wenn jedoch der IKEA Kundendienst oder ein Servicevertragspartner im Rahmen der Garantie Reparaturen ausführt oder das Gerät ersetzt, installiert der Kundendienst oder der Servicevertragspartner das ausgebesserte Gerät oder das Ersatzgerät, falls dies erforderlich sein sollte.

Als Ausnahme gilt die fehlerfreie Installation durch qualifizierte Fachleute unter Verwendung von Originalteilen, um das Gerät den technischen Sicherheitsvorschriften eines anderen EU-Landes anzupassen.

### **Gültigkeit der länderspezifischen Bestimmungen**

IKEA räumt Ihnen eine spezielle Garantie ein, die die gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die von Land zu Land unterschiedlich sein können, mindestens abdeckt, evt. erweitert. Allerdings schränken diese Bedingungen in keiner Weise die landesweit geltenden Verbraucherrechte ein.

### **Gültigkeitsbereich**

Für Geräte, die in einem EU-Land gekauft und in ein anderes Land mitgenommen werden, wird der Kundendienst gemäss den Garantierichtlinien im neuen Land übernommen. Eine Verpflichtung zur Durchführung von Leistungen im Rahmen der Garantie besteht nur dann, wenn das Gerät gemäß der Montageanleitung und gemäß der Sicherheitshinweise im Benutzerhandbuch aufgestellt und installiert wurde gemäß:

- den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch erfolgt;
- den Montageanweisungen und Informationen im Benutzerhandbuch.

### **Der autorisierte Kundendienst für IKEA Geräte**

Der autorisierte Kundendienst für IKEA Geräte steht Ihnen für Fragen oder Probleme wie folgt zur Verfügung:

- Wenn Sie einen Kundendienst im Rahmen der Garantie benötigen
- Bei Fragen zur Installation Ihres IKEA-Gerätes in den IKEA-Möbelkörper (Hinweis: Die Gasinstallation wird von einem autorisierten Gasfachmann durchgeführt).
- Wenn Sie Fragen zu den Funktionen Ihres IKEA-Gerätes haben.

Um Ihnen möglichst schnell und kompetent weiterhelfen zu können, bitten wir Sie, vorher die Montage und Gebrauchsanweisung Ihres Gerätes genauestens durchzulesen.

### So erreichen Sie unseren Service



Gehen Sie dazu auf die letzte Seite dieser Broschüre. Dort finden Sie eine Übersicht mit den entsprechenden Telefonnummern und Kontaktdaten unserer autorisierten Kundendienste.

**i** Damit wir Ihnen im Falle einer Störung jederzeit schnell und kompetent helfen können, bitten wir Sie, sich an die in diesem Handbuch angegebene Service-Rufnummer zu wenden. Halten Sie dazu bitte die (8-stellige) IKEA Artikelnummer und die 12-stellige Servicenummer (auf dem Geräte-Typschild vermerkt) Ihres IKEA Gerätes bereit.

**i** **KAUF-/AUSLIEFERUNGSBELEG AUF!**  
Unser Service kann einen Garantieanspruch nur unter Vorlage dieses Beleges akzeptieren. Auf dem Beleg sind auch die Bezeichnung und (8-stellige) IKEA Artikelnummer des von Ihnen erworbenen Geräts vermerkt.

### Benötigen Sie weiteren Rat und Unterstützung?

Bei allen anderen, nicht kundendienstspezifischen Fragen bitten wir Sie, sich an den Kundenservice im nächstgelegenen IKEA-Einrichtungshaus zu wenden. Wir empfehlen Ihnen, vorher die dem Gerät beigefügten Unterlagen genauestens durchzulesen.