

FINSMAKARE



Design and Quality
IKEA of Sweden



NEDERLANDS

Op de laatste pagina van deze handleiding vindt u de volledige lijst van door IKEA erkende servicebedrijven voor aftersales met de bijbehorende nationale telefoonnummers.

Inhoudsopgave

Veiligheidsinformatie	4	Gebruik van de accessoires	21
Veiligheidsvoorschriften	6	Extra functies	23
Montage	10	Aanwijzingen en tips	25
Beschrijving van het product	11	Onderhoud en reiniging	29
Bedieningspaneel	11	Probleemoplossing	34
Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt	13	Technische gegevens	36
Dagelijks gebruik	14	Energiezuinigheid	36
Klokfuncties	20	Milieubescherming	38
Automatische programma's	21	IKEA GARANTIE	38

Wijzigingen voorbehouden.

Veiligheidsinformatie

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen..

- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus kan dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet voordat je het in de ingebouwde constructie installeert.

- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- Haal, vóór pyrolytische reiniging, alle accessoires en overmatige afzettingen/morsingen uit de ovenruimte van het apparaat.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik alleen de voedselsensor (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.

Veiligheidsvoorschriften

Installatie



WAARSCHUWING! Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.

- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer voordat u het apparaat monteert of de ovendeur onbelemmerd monteert.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	580 (600) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	589 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	571 mm

Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	569 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	548 mm
Diepte met open deur	1022 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	4x25 mm

Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING! Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.

- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet voorzien zijn van een isolatieapparaat waarmee u het apparaat met alle polen van het stroomnet kunt loskoppelen. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben van minimaal 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

Gebruik



WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het

apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.

- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

 **WAARSCHUWING!** Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
 - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of

de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

Bereiding met stoom

 **WAARSCHUWING!** Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

- Vrijgekomen stoom kan brandwonden veroorzaken:
 - De deur van het apparaat niet openen tijdens de bereiding met stoom.
 - De deur van het apparaat voorzichtig openen na de bereiding met stoom.

Reiniging en onderhoud

 **WAARSCHUWING!** Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. De glazen panelen kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand veroorzaken.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.

Pyrolytische reiniging

 **WAARSCHUWING!** Risico op letsel / Brand / Chemische uitstoot (dampen) in pyrolytische modus.

- Tijdens pyrolytische reiniging komen dampen vrij die niet schadelijk zijn voor

mensen, waaronder zuigelingen of personen met medische aandoeningen.

- In tegenstelling tot alle mensen kunnen sommige vogels en reptielen zeer gevoelig zijn voor mogelijke dampen die vrijkomen tijdens het reinigingsproces van alle pyrolytische ovens. Kleine huisdieren kunnen ook zeer gevoelig zijn voor de plaatselijke temperatuurveranderingen in de buurt van alle pyrolytische ovens wanneer het pyrolytische zelfreinigingsprogramma in werking is.
- Voordat je een pyrolytische zelfreinigingsfunctie of de functie voor het eerste gebruik uitvoert, dien je het volgende uit de ovenruimte te verwijderen:
 - overtollig voedselresten, olie- of vetresten/afzettingen.
 - eventuele verwijderbare voorwerpen (inclusief legplanken, zijrails, enz. die bij het product zijn geleverd), met name pannen met antiaanbaklaag, pannen, bakgerei, enz.
- Antiaanbaklagen in potten, pannen, bakplaten, bakgerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van de pyrolytische reiniging van alle pyrolytische ovens. Ook kunnen ze een bron zijn voor schadelijke dampen op laag niveau.
- Lees zorgvuldig alle instructies voor pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de pyrolytische reiniging in werking is. Het apparaat wordt zeer heet en er komt hete lucht uit de koelopeningen aan de voorkant.
- Pyrolytische reiniging en het eerste maximale temperatuurgebruik zijn activiteiten bij hoge temperaturen die dampen van kookresten en bouwmaterialen kunnen afgeven, aangezien dergelijke consumenten het dringende advies krijgen om:
 - te zorgen voor goede ventilatie tijdens en na elke pyrolytische reiniging.

- te zorgen voor goede ventilatie tijdens en na het eerste gebruik op de maximale temperatuur.
- ervoor te zorgen dat huisdieren (vooral vogels) zo ver mogelijk van de locatie van het apparaat verwijderd zijn tijdens en na de pyrolytische reiniging en gebruik eerst de bediening bij de maximale temperatuur. Het bewaren ervan in een andere ruimte is de voorkeursoptie tijdens de pyrolytische cyclus en totdat het apparaat weer is afgekoeld tot aan de kamertemperatuur. Er moet goede ventilatie worden geleverd tijdens en na (koelen van het koeltoestel) werking van de pyrolytische cyclus en de eerste gebruikscyclus met maximale temperatuur.

Binnenverlichting



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

Verwijdering

⚠ WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurgreep om te voorkomen dat kinderen en huisdieren opgesloten raken in het apparaat.

• Verpakkingsmateriaal:

Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar. Kunststofonderdelen worden aangeduid met internationale afkortingen, zoals PE, PS, enz. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de daarvoor bestemde containers van uw vuilnisophaaldienst.

Montage

⚠ WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Assemblage

i Raadpleeg de montage-instructies voor de installatie.

Elektrische installatie

⚠ WAARSCHUWING! De elektrische installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd persoon.

i De fabrikant is niet verantwoordelijk indien u deze veiligheidsmaatregelen uit hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie' niet opvolgt.

Deze oven wordt geleverd met een netsnoer.

Kabel

Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging:

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

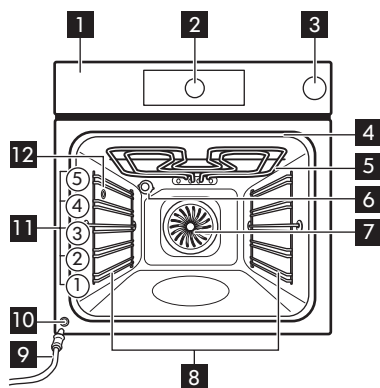
Raadpleeg voor het gedeelte van de kabel het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

Totaal vermogen (W)	Sectie van de kabel (mm ²)
maximaal 1380	3 x 0.75
maximaal 2300	3 x 1
maximaal 3680	3 x 1.5

De aardendraad (groen/gele draad) moet 2 cm langer zijn dan de bruine fase- en blauwe neutrale draden.

Beschrijving van het product

Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Elektronische tijdschakelklok
- 3 Waterreservoir
- 4 Opening voor kerntemperatuursensor
- 5 Grillen
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Verwijderbare inschuifrail
- 9 Afvoerpijp
- 10 Waterafvoerklep
- 11 Roosterhoogtes
- 12 Stoomtoevoer

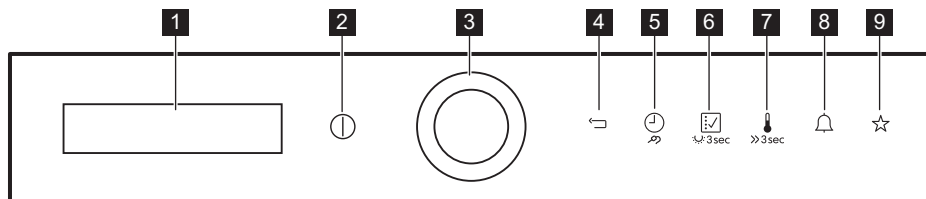
Accessoires

- **Bakrooster** x 2
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat** x 1
Voor gebak en koekjes.
- **Grill-/braadpan** x 1
Voor braden en roosteren of als schaal om vet op te vangen.

- **Vleesthermometer** x 1
Voor het vaststellen van het gaarpunt van het gerecht
- **Telescopische geleiders** x 2 sets
Voor roosters en bakplaten.

Bedieningspaneel

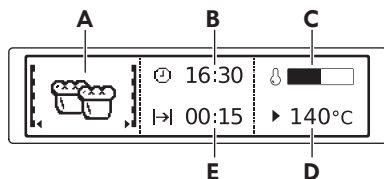
Elektronische tijdschakelklok



Gebruik de tiptoetsen om de oven te bedienen.

	Tip-toets	-functie	Beschrijving
1	-	Display	Toont de huidige instellingen van de oven.
2		AAN/UIT	De oven in- en uitschakelen.
3	OK	OK en knop	De selectie of instelling bevestigen. Draai de shuttle om te navigeren.
4		Toets op de achterkant	Om één niveau terug te gaan in het menu. 3 seconden indrukken om het hoofdmenu te tonen.
5		Tijd en overige functies	Verschillende functies instellen. Als een verwarm-functie in werking is, drukt u op de tiptoets om de ti-mer of de functies in te stellen: Toetsblokkering, Fa-vorieten, Heat + Hold, Set + Go. U kunt ook de instel-lingen van de vleesthermometer wijzigen.
6		Verwarmingsfuncties of Kook- En Bakassistent	Druk eenmaal om in het Verwarmingsfuncties-menu te komen. Druk nogmaals om te schakelen naar Kook- En Bakassistent. Raak om de verlichting te ac-tiveren of deactiveren 3 seconden aan.
7		Temperatuurkeuze	Om de temperatuur in te stellen of om de huidige temperatuur in de oven te tonen. Druk 3 seconden in om de functie aan of uit te zetten: Snel opwar-men.
8		Kookwekker	Om de volgende functie in te stellen: Kookwekker.
9		Favorieten	Voor opslag van en toegang tot uw favoriete pro-gramma's.

Display



- A. Verwarmingsfunctie
- B. Instellen dagtijd
- C. Indicatielampje bij voorverwarmen
- D. Huishoudelijk
- E. Duur of eindtijd van een functie

Andere indicaties op het display:

Symbool	-functie	
	Kookwekker	De functie werkt.
	Instellen dagtijd	Het display geeft de huidige tijd aan.
	Duur	Het display geeft de benodigde kooktijd weer.
	Eindtijd	Het display geeft aan wanneer de kooktijd voorbij is.
	Huishoudelijk	Het display toont de temperatuur.
	Tijdisindicatie	Er wordt weergegeven hoe lang een verwarmingsfunctie in werking is.
	Berekening	De oven berekent de bereidingsduur.
	Controlelampje bij voorverwarmen	Het display geeft de temperatuur in de oven aan.
	Snel opwarmen	De functie werkt. Het verkort de opwarmtijd.
	Per gewicht	Het display geeft weer dat het automatische weegsysteem actief is of dat het gewicht kan worden gewijzigd.
	Heat + Hold	De functie werkt.

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Eerste reiniging

Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.

Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig de oven en accessoires voor het eerste gebruik.

Zet de accessoires en verwijderbare inschuifrails terug in de beginstand.

Eerste aansluiting

Wanneer u de oven op het stopcontact aansluit of na een stroomstoring moet u de taal, het contrast, de helderheid en de tijd instellen.

1. Gebruik de knop om de waarden in te stellen.
2. Druk op OK om te bevestigen.

Voorverwarmen

Verwarm voor het eerste gebruik de oven voor met alleen de bakroosters en bakplaten.

1. Stel de functie in: Boven + onderwarmte  en de maximumtemperatuur.

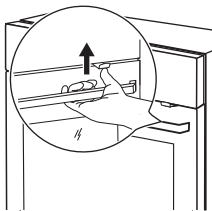
- 2. Laat het apparaat een uur werken.
 - 3. Stel de functie in: Hetelucht (☼) en de maximumtemperatuur.
 - 4. Laat de oven 15 minuten werken.
- Accessoires kunnen heter worden dan normaal. De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens voorverwarmen. Zorg dat er voldoende luchtcirculatie in de ruimte is.

Gebruik van het mechanische kinderslot

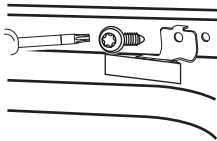
Het kinderslot is geïnstalleerd op de oven. Het zit rechts op de oven onder het bedieningspaneel.

Openen van de ovendeur met het kinderslot:

- 1. Trek aan de kinderslothendel en houd deze vast zoals getoond in de afbeelding.



- 2. Open de deur.
- Sluit de ovendeur zonder aan het kinderslot te trekken.
- Om het kinderslot te verwijderen, opent u de ovendeur en verwijdert u het kinderslot met de torsiesleutel. De torsiesleutel zit in het zakje dat is meegeleverd bij de oven.



Draai de schroef terug in het gat nadat u het kinderslot heeft verwijderd.

⚠ WAARSCHUWING! Zorg ervoor dat het bedieningspaneel niet wordt bekrast.

Dagelijks gebruik

⚠ WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Door de menu's navigeren

- 1. Oven inschakelen.
 - 2. Draai de knop naar rechts of naar links om de menu-optie te selecteren.
 - 3. Druk op OK om naar het submenu te gaan of de instelling te accepteren.
- i** U kunt te allen tijde terugkeren naar het hoofdmenu met ↩.

Een overzicht van de menu's

Hoofdmenu

Symbool / Menu-item	Applicatie
 Verwarmingsfuncties	Bestaat uit een lijst met verwarmingsfuncties.
 Recepten	Bestaat uit een lijst met automatische programma's. De recepten voor deze programma's vindt u in het receptenboek.

Symbool / Menu-item	Applicatie
 Favorieten	Bestaat uit een lijst met favoriete bereidingsprogramma's die door de gebruiker zijn gemaakt.
 Reinigen	Pyrolyse-reiniging.
 Basisinstellingen	Wordt gebruikt voor het instellen van de apparaatconfiguratie.
 Speciaal	Bestaat uit een lijst met extra verwarmingsfuncties.
 Kook- En Bakasistent	Bevat aanbevolen oveninstellingen voor een groot aantal gerechten. Selecteer een gerecht en start het bereidingsproces. De temperatuur en tijden zijn slechts richtlijnen voor een beter resultaat en kunnen aangepast worden. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit van de gebruikte ingrediënten. In het receptenboek vindt u het submenu voor: Kook- En Bakasistent.

Submenu voor: Basisinstellingen

Symbool / Menu-item	Beschrijving
 Instellen dagtijd	Stel de dagtijd in.

Symbool / Menu-item	Beschrijving
 Tijdsindicatie	Als het apparaat AAN staat, geeft het display de huidige tijd weer wanneer u het apparaat uitschakelt.
 Snel opwarmen	Indien AAN verkort de functie de opwarmtijd.
 Set + Go	Om een functie in te stellen en later te activeren door op een symbool op het bedieningspaneel te drukken.
 Heat + Hold	Houdt het bereide voedsel warm gedurende 30 minuten nadat de kookcyclus voltooid is.
 Tijd verlenging	Schakelt de functie Tijd verlengen in en uit.
 Contrast Display	Pas het contrast van het display in stappen aan.
 Helderheid display	Pas de helderheid van het display in stappen aan.
 Taal instellen	Stelt de taal voor het display in.
 Geluidsvolume	Pas het volume van de druktonen en signalen stapsgewijs aan.
 Toetsvolume	Schakelt de toon van de aanraakvelden aan en uit. Het geluid van de tiptoets AAN/UIT kan niet worden uitgeschakeld.

Symbool / Menu-item	Beschrijving
 Alarmsignalen	Schakelt de alarmtoon in en uit.
 Reinigingsherinnering	Herinnert u eraan dat u het apparaat moet schoonmaken.
 Demo Modus	Alleen voor retailgebruik.
 Service	Toont de softwareversie en -configuratie.
 Fabrieksinstellingen	Zet alle instellingen terug op de fabrieksinstelling.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een knapperige bodem. Selecteer de functie en stel de temperatuur in tussen 130 °C en 230 °C.
 Lage temperatuur garen	Voor het bereiden van mals en sappig braadvlees.
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.

Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Hetelucht	Om op max. 3 rekstanden tegelijk te bakken en voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
 Hete lucht + Stoom	Om gerechten te stomen. Gebruik deze functie om de duur van de kooktijd te verminderen en om de vitaminen en voedingsstoffen te conserveren. Selecteer de functie en stel de temperatuur in tussen 130 °C en 230 °C.
 Boven + onderwarmte	Voor het bakken en braden op een ovenniveau.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Warmelucht (vochtig)	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Zie 'Hints and tips' hoofdstuk Warmelucht (vochtig) voor bereidingsinstructies. De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en om ervoor te zorgen dat de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Zie voor algemene energiebesparingsaanbevelingen 'Energie-efficiëntie' hoofdstuk Energiebesparing. Deze functie werd gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse volgens EN 60350-1. Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.
 Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
 Grillen	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.
 Intens grillen	Voor het roosteren van plat voedsel in grote hoeveelheden en voor het maken van toast.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Circulatiegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 Regenereren	Het opwarmen van voedsel met stoom voorkomt dat het oppervlak uitdroogt. De warmte wordt op behoeftzaam en gelijkmatig verdeeld en geeft het voedsel de smaak en het aroma alsof het net is bereid. Deze functie kan gebruikt worden om eten direct op een bord te verwarmen. Met verschillende roosterhoogtes kunt u meerdere borden tegelijkertijd opwarmen.

Speciaal

Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Brood bakken	Om brood te bakken.
 Gratineren	Voor maaltijden als lasagne of aardappelgratin. Voor gratineren en bruinen.
 Deeg laten rijzen	Om het deeg te laten rijzen voor het bakken. Als u deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.
 Borden warmen	Om borden voor het serveren op te warmen.

Verwarmings-functie	Applicatie
 Inmaken	Voor het inmaken van groenten (bijv. augurken).
 Drogen	Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.
 Warm houden	Om het voedsel warm te houden.
 Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel. Als u deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.

Een verwarmingsfunctie instellen

1. Oven inschakelen.
2. Selecteer het menu: Verwarmingsfuncties.
3. Druk op **OK** om te bevestigen.
4. Selecteer een ovenfunctie.
5. Druk op **OK** om te bevestigen.
6. Stel de temperatuur in.
7. Druk op **OK** om te bevestigen.

Een stoomfunctie instellen

De klep van de waterlade bevindt zich in het bedieningspaneel.



WAARSCHUWING! Gebruik uitsluitend koud leidingwater. Gebruik geen gefilterd (gedemineraliseerd) of gedistilleerd water. Gebruik geen andere vloeistoffen. Schenk geen ontvlambare of alcoholische vloeistoffen in het waterreservoir.

1. Druk op het deksel van het waterreservoir om het reservoir te openen.
 2. Vul de waterlade met 900 ml water. De watertoevoer is voldoende voor ca. 55 - 60 minuten.
 3. Plaats het waterreservoir terug op zijn oorspronkelijke plaats.
 4. Oven inschakelen.
 5. Stel de stoomverwarmingsfunctie en de temperatuur in.
 6. Stel zo nodig de functie in: Duur  of: Eindtijd .
-  Als de stoomgenerator leeg is, klinkt het geluidssignaal.

Aan het einde van de kooktijd klinkt er een geluidssignaal.

7. Oven uitschakelen.
8. Leeg het waterreservoir wanneer u klaar bent met stomen. Raadpleeg de reinigingsfunctie: Reservoir ledigen.



Let op! De oven is heet. Gevaar voor brandwonden. Wees voorzichtig als u het waterreservoir ledigt.

9. Na bereiding met stoom kan er stoom op de bodem van de ruimte condenseren. Droog de bodem van de ruimte altijd als de oven koud is.
- Laat de oven volledig uitdrogen met de deur geopend.



WAARSCHUWING! Wacht minimaal 60 minuten na elke bereiding met stoom om te voorkomen dat er heet water uit de waterafvoerkliep komt.

Indicatielampje m.b.t. leeg reservoir

Op het display verschijnt: Water nodig en een signaal klinkt als het reservoir leeg is en bijgevolg moet worden.

Raadpleeg voor meer informatie "Dagelijks gebruik", hoofdstuk "Instellen van een stoomfunctie".

Indicatielampje m.b.t. vol reservoir

Op het display verschijnt: Watertank vol, u kunt nu de stomer gebruiken.

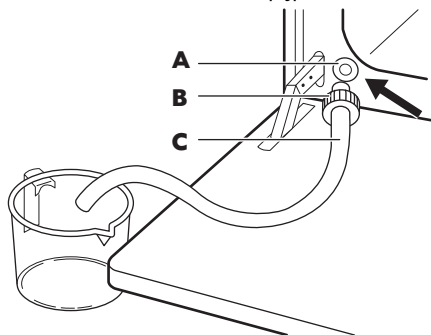
Er klinkt een signaal wanneer het reservoir vol is.

-  Als u teveel water in het reservoir giet, zal de beveiligingsafvoer het onderin de oven laten lopen. Verwijder het water met een spons of een doek.

Het waterreservoir leeg maken

-  **Let op!** Zorg dat de oven is afgekoeld voordat u begint met het legen van het waterreservoir.

1. Bereid de afvoerpijp (C) voor die in hetzelfde pakket als de gebruikershandleiding is meegeleverd. Plaats connector (B) op een van de uiteinden van de afvoerpijp.



2. Plaats het tweede uiteinde van de afvoerpijp (C) in een container. Plaats deze container op een lagere plek dan de afvoerklep (A).
3. Open de ovendeur en bevestig de connector (B) op de afvoerklep (A).
4. Druk bij het legen van het waterreservoir herhaaldelijk op de connector.

-  Het kan zijn dat we water in het reservoir zit wanneer het display het volgende weergeeft: Water nodig. Wacht tot er geen water meer uit de waterafvoerklep komt.

5. Als er geen water meer stroomt, haalt u de connector van de klep.

-  Gebruik het afvoerwater niet om het stoomreservoir weer te vullen.

Indicatielampje bij voorverwarmen

Wanneer u een verwarmingsfunctie inschakelt, gaat het balkje op het display branden. Het balkje geeft aan dat de oventemperatuur toeneemt. Als de temperatuur bereikt is, zoemt de zoemer 3 maal en knippert de balk om vervolgens te verdwijnen.

Snel opwarmen

Deze functie verkort de opwarmtijd.

-  Leg geen voedsel in de oven wanneer de functie Snel opwarmen is ingeschakeld.

Als u de functie wilt activeren, houdt u  3 seconden ingedrukt. Het indicatielampje voorverwarmen wisselt.

Deze functie is niet beschikbaar voor sommige ovenfuncties.

Restwarmte

Wanneer u de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt de warmte gebruiken om het eten warm te houden.

Klokfuncties

Tabel met klokfuncties

Klokfunctie	Applicatie
 Kookwekker	Om een afteltijd in te stellen (max. 2 uur en 30 minuten). Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Druk op  om de functie in te schakelen. Gebruik de draaiknop om de minuten in te stellen en OK om te starten.
 Duur	Om de werkingsduur van de oven in te stellen (max. 23 uur 59 min.).
 Eindtijd	Voor het instellen van de uitschakeltijd van een verwarmingsfunctie (max. 23 uur en 59 min.).

Als u de tijd voor een klokfunctie instelt, begint het aftellen van de tijd na 5 seconden.



Als u de klokfuncties: Duur, Eindtijd gebruikt, schakelt de oven de warmte-elementen na 90% van de ingestelde tijd uit. De oven gebruikt de restwarmte om het kookproces voor te zetten totdat de tijd is verstreken (3 - 20 minuten).

De klokfuncties instellen



Alvorens u de functies: Duur, Eindtijd gebruikt, moet u een verwarmingsfunctie en temperatuur instellen. De oven wordt automatisch uitgeschakeld. U kunt de functies: Duur en Eindtijd tegelijkertijd gebruiken als u wilt dat de oven op een later tijdstip wordt geactiveerd of juist uitgezet. De functies: Duur en Eindtijd werken niet als u de vleesthermometer gebruikt.

1. Stel de verwarmingsfunctie in.
2. Druk herhaaldelijk op  totdat het display de benodigde klokfunctie en het bijhorende symbool weergeeft.
3. Stel de benodigde tijd in met de knop.
4. Druk op **OK** om te bevestigen. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. De oven gaat uit. Op het display verschijnt een melding.
5. Druk op een symbool om het signaal uit te zetten.

Heat + Hold

Voorwaarden voor de functie:

- De ingestelde temperatuur is hoger dan 80 °C.
- De functie: Duur wordt ingesteld.

De functie: Heat + Hold houdt het voorbereide gerecht gedurende 30 minuten warm op 80 °C. Deze functie wordt ingeschakeld wanneer de bak- of braadprocedure is geëindigd.

U kunt in het menu de functie in- of uitschakelen: Basisinstellingen.

1. Oven inschakelen.
2. Selecteer de verwarmingsfunctie.
3. Stel de temperatuur boven 80 °C in.
4. Druk herhaaldelijk op  tot het display toont: Heat + Hold.

5. Druk op **OK** om te bevestigen.
Wanneer de functie beëindigt, klinkt er een geluidssignaal.

Tijd verlenging

De functie: Tijd verlenging zorgt dat de verwarmingsfunctie door blijft gaan als de Duur is geëindigd.

-  Van toepassing op alle verwarmingsfuncties met Duur of Per gewicht.
Niet van toepassing op verwarmingsfuncties met de vleesthermometer.

1. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een willekeurig symbool.

Op het display wordt het bericht weergegeven.

2. Druk op  om te activeren of  om te annuleren.
3. Stel de lengte van de functie in.
4. Druk op **OK**.

Automatische programma's

-  **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Online recepten

-  U vindt de recepten voor de automatische programma's die voor deze oven zijn gespecificeerd op de website www.ikea.com. Om het juiste receptenboek te vinden, controleer het artikelnummer op het classificatieplaatje op de voorzijde van het frame van de binnenkant van de oven.

Recepten

Deze oven bevat een serie recepten die u kunt gebruiken. De recepten kunnen niet worden gewijzigd.

1. Oven inschakelen.
2. Selecteer het menu: Recepten. Druk op **OK** om te bevestigen.
3. Selecteer de categorie en het gerecht. Druk op **OK** om te bevestigen.
4. Een recept selecteren. Druk op **OK** om te bevestigen.

Gebruik van de accessoires

-  **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

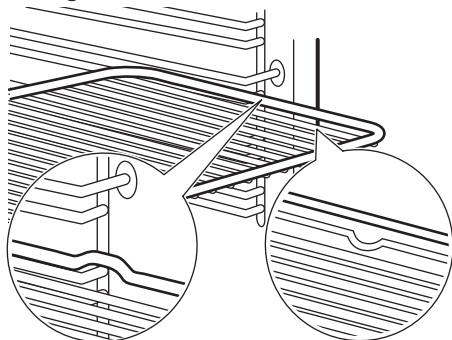
Plaats het rooster tussen de geleiders van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes

Accessoires plaatsen

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmechanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

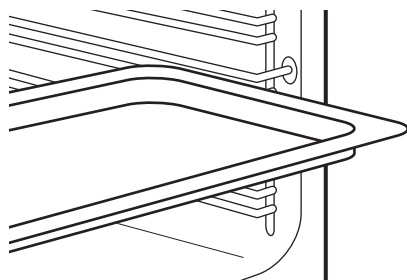
Draadrooster:

omlaag staan.



Bakplaat / Diepe schaal:

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



Voedselsensor

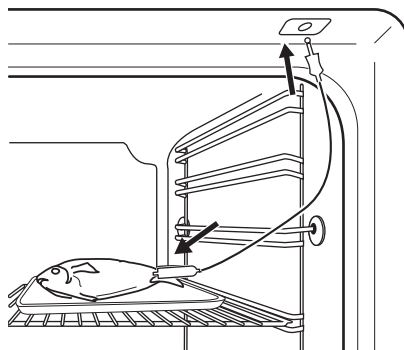
Er zijn twee temperaturen die ingesteld moeten worden: de temperatuur van de oven en de temperatuur van de vleesthermometer.

De voedselsensor meet de kerntemperatuur van het vlees. Wanneer het vlees de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt de oven uitgeschakeld.

⚠ **Let op!** Gebruik alleen de meegeleverde voedselsensor of de originele vervangende onderdelen.

i De voedselsensor moet gedurende de bereiding in het vlees blijven en de stekker moet in het stopcontact blijven.

1. Steek de punt van de voedselsensor in het midden van het vlees.
2. Steek de stekker van de temperatuursensor in de aansluiting op de voorkant van de oven.



3. Schakel de oven in. Het display geeft het symbool van de voedingssensor weer.
4. Gebruik in minder dan 5 seconden de draaiknop om de kerntemperatuur in te stellen.
5. Stel de verwarmingsfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur in. De oven berekent een geschatte eindtijd. De eindtijd is verschillend voor de verschillende hoeveelheden voedsel, de ingestelde oventemperaturen (minimaal 120°C) en de bedrijfsmodi. De oven berekent de eindtijd in ongeveer 30 minuten.
6. Om de temperatuur van de vleesthermometer te wijzigen druk op .

Wanneer het vlees de ingestelde kerntemperatuur heeft bereikt, hoort u het signaal. De oven wordt automatisch uitgeschakeld.

7. Druk op een symbool om het signaal uit te zetten.
8. Haal de stekker van de voedselsensor uit het stopcontact en haal het vlees uit de oven.
9. Druk op  om de oven aan te zetten.

⚠ WAARSCHUWING! De voedselsensor is heet. Er bestaat gevaar voor brandwonden.

De telescopische geleiders gebruiken

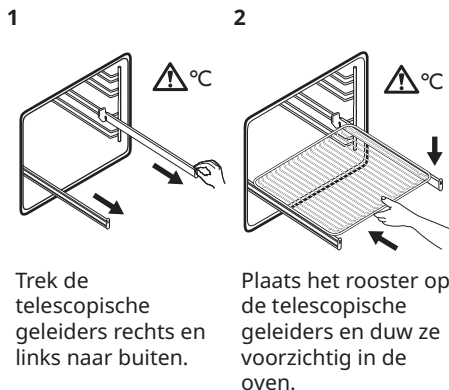
-  Bewaar de montage-instructies voor de telescopische geleiders om later terug te kunnen lezen.

Met de telescopische geleiders kunt u de roosters en bakplaten eenvoudig plaatsen en verwijderen.

-  **Let op!** Reinig de telescopische geleiders niet in de afwasautomaat. Maak de telescopische geleiders niet vet.

Zorg dat u de telescopische geleiders helemaal in de oven schuift voordat u de ovendeur sluit.

-  **WAARSCHUWING!** Zie het hoofdstuk 'Beschrijving van het product'.



Extra functies

Favorieten

U kunt uw favoriete instellingen als duur, temperatuur of verwarmingsfunctie opslaan. De instellingen zijn beschikbaar in het menu: Favorieten. U kunt 20 programma's opslaan.

Een programma opslaan

1. Oven inschakelen.
2. Stel een verwarmingsfunctie of een automatisch programma in.
3. Druk herhaaldelijk op  tot het display toont: OPSLAAN.
4. Druk op **OK** om te bevestigen. Het display geeft de eerste vrije geheugenpositie weer.

5. Druk op **OK** om te bevestigen.
6. Voer de naam van het programma in. De eerste letter knippert.
7. Gebruik de draaiknop om de letter te wijzigen.
8. Druk op **OK**. De volgende letter knippert.
9. Herhaal stap 7 indien nodig.
10. Druk op **OK** en houdt de knop ingedrukt om op te slaan. U kunt een geheugenpositie overschrijven. Wanneer het display de eerste vrije geheugenpositie aangeeft, gebruik de draaiknop en druk op **OK** om een bestaand programma te overschrijven.

U kunt de naam van een programma wijzigen in het menu: Wijzig programmaam.

Het programma inschakelen

1. Oven inschakelen.
2. Selecteer het menu: Favorieten.
3. Druk op **OK** om te bevestigen.
4. Selecteer de naam van uw favoriete programma.
5. Druk op **OK** om te bevestigen.

U kunt op ☆ drukken om rechtstreeks naar het menu te gaan: Favorieten.

Gebruik van het Kinderslot

Als het Kinderslot aanstaat, kan de oven niet per ongeluk worden geactiveerd.

-  Als de pyrolysefunctie actief is, wordt de deur automatisch vergrendeld. Er verschijnt een melding op het display als u een willekeurig symbool indrukt.

1. Druk op  om het display aan te zetten.
2. Druk tegelijkertijd op  en ☆ totdat het display een bericht .

Herhaal stap 2 om het kinderslot uit te schakelen.

Toetsblokkering

Deze functie voorkomt dat een verwarmingsfunctie per ongeluk wordt ingeschakeld. U kunt deze alleen inschakelen als de oven in werking is.

1. Oven inschakelen.
2. Stel de verwarmingsfunctie of -instelling in.
3. Druk herhaaldelijk op  tot het display toont: Toetsblokkering.
4. Druk op **OK** om te bevestigen.

-  Als de pyrolysefunctie werkt, is de deur vergrendeld en verschijnt het sleutelsymbool in het display.

Druk op  om de functie uit te schakelen. Op het display verschijnt een melding. Druk herhaaldelijk op  en vervolgens op **OK** om te bevestigen.

-  Als u de oven uitzet, schakelt de functie ook uit.

Set + Go

Met deze functie kunt u een verwarmingsfunctie (of programma) instellen en later met een aanraking van een symbool gebruiken.

1. Oven inschakelen.
2. Stel de verwarmingsfunctie in.
3. Druk herhaaldelijk op  tot het display toont: Duur.
4. Stel de tijd in.
5. Druk herhaaldelijk op  tot het display toont: Set + Go.
6. Druk op **OK** om te bevestigen.

Druk op een symbool (behalve voor ) om de functie te starten: Set + Go. De ingestelde verwarmingsfunctie start.

Wanneer de verwarmingsfunctie is voltooid, klinkt er een signaal.

-  • Toetsblokkering is aan wanneer de verwarmingsfunctie actief is.
- Het menu: Basisinstellingen laat u de functie: Set + Go in- en uitschakelen.

Automatische uitschakeling

Om veiligheidsredenen schakelt de oven na bepaalde tijd automatisch uit als er een ovenfunctie in werking is en u geen instellingen wijzigt.

 (°C)	 (u)
30 - 115	12,5

 (°C)	 (u)
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - maximum	3

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Voedselsensor, Duur, Eindtijd.

Helderheid van het display

Er zijn twee standen voor de helderheid van het display:

- Helderheid 's nachts - wanneer de oven uitstaat, is de helderheid van het display tussen 22.00 uur en 06.00 uur lager.
- Helderheid overdag:
 - als de oven wordt ingeschakeld;
 - als u tijdens helderheid 's nachts een symbool aanraakt (behalve AAN/UIT),

keert het display gedurende 10 seconden terug naar helderheid voor overdag.

Koelventilator

Als de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van de oven koel te houden. Na het uitschakelen van de oven blijft de ventilatie doorgaan totdat de oven is afgekoeld.

Veiligheidsthermostaat

Een onjuiste bediening van de oven of defecte componenten kunnen gevaarlijke oververhitting veroorzaken. Om dit te voorkomen is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

Aanwijzingen en tips

Kookadviezen

Verwijder bij het voorverwarmen de draadroosters en bakblikken uit de ovenruimte om de snelste resultaten te bereiken.

De oven heeft vijf inzetniveaus. Tel de inzetniveaus vanaf de bodem van de ovenruimte.

De oven heeft een speciaal systeem dat de lucht circuleert en voor doorlopende recycling van stoom zorgt. Dankzij dit systeem is het mogelijk om voedsel te bereiden in een atmosfeer met stoom en worden de gerechten zacht van binnen en knapperig van buiten. Bovendien worden de bereidingstijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt.

Tijdens de bereiding kan vocht in de oven of op de glazen deurpanelen condenseren. Ga altijd iets terug staan van de oven als u de deur van de oven opent.

Maak de ovenruimte van de afgekoelde oven schoon met een zachte doek.

Voor de bereiding van gebak

De ovendeur mag pas worden geopend als driekwart van de baktijd is verstreken.

Als u twee bakplaten tegelijkertijd gebruikt, dient u één niveau ertussen leeg te laten.

Voor de bereiding van vlees en vis

Gebruik een diepe bak voor erg vet voedsel om te oven te behoeden voor blijvende vetvlekken.

Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleessap er niet uit stroomt.

Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje water in de lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.

Warmelucht (vochtig)

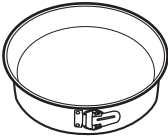
 Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.

Gerecht	Accessoires	Temperatuur (°C)	Rooster-hoogte	Tijd (min)
Zoete broodjes, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Broodjes, 9 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	30 - 40
Pizza, bevroren, 0,35 kg	bakrooster	220	2	10 - 15
Koninginnen-brood (opgerolde cake met jam)	bakplaat of lekschaal	170	2	25 - 35
Brownie	bakplaat of lekschaal	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 stuks	keramieken vormpjes op rooster	200	3	25 - 30
Luchtige flanbodem	flanvorm op rooster	180	2	15 - 25
Victoriataart met jamvulling	ovenschaal op rooster	170	2	40 - 50
Gepocheerde vis, 0,3 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	20 - 25
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	25 - 35
Visfilets 0,3 kg	pizzavorm op rooster	180	3	25 - 30
Gepocheerd vlees, 0,25 kg	bakplaat of lekschaal	200	3	35 - 45
Sjasliëk, 0,5 kg	bakplaat of lekschaal	200	3	25 - 30
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Makronen, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	30 - 40

Gerecht	Accessoires	Temperatuur (°C)	Rooster-hoogte	Tijd (min)
Hartige pastei-tjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	25 - 30
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	150	2	25 - 35
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	20 - 30
Gepocheerde groenten, 0,4 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	35 - 45
Vegetarische omelet	pizzavorm op rooster	200	3	25 - 30
Groenten, medi-terraans 0,7 kg	bakplaat of lekschaal	180	4	25 - 30

Warmelucht (vochtig) - aanbevolen
accessoires

Gebruik de donkere en niet-reflecterende bakjes en schalen. Ze nemen de warmte beter op dan licht en reflecterend servies.

Accessoires	Grootte	Afbeelding
Pizzapan, donker, niet-re-flecterend	Diameter van 28 cm	
Bakschaal, donker, niet-re-flecterend	Diameter van 26 cm	
Bakjes, keramiek	8 cm diameter, 5 cm hoog	
Flanvorm, donker, niet-re-flecterend	Diameter van 28 cm	

Aanwijzingen voor testinstituten

Testen volgens IEC 60350-1.

Gerecht	-functie	Accessoi-res	Roos-ter-hoogte	Tempe-ratuur (°C)	Tijd (min)	Opmerkingen
Kleine ca-ke	Boven + on-derwarmte	Bakplaat	3	170	20 - 30	Plaats per bak-plaat 20 kleine cakjes.
Kleine ca-ke	Hetelucht	Bakplaat	3	150 - 160	20 - 35	Plaats per bak-plaat 20 kleine cakjes.
Kleine ca-ke	Hetelucht	Bakplaat	2 en 4	150 - 160	20 - 35	Plaats per bak-plaat 20 kleine cakjes.
Appel-taart	Boven + on-derwarmte	Bakroos-ter	2	180	70 - 90	Gebruik 2 vormen (20 cm diameter), diagonaal ge-plaatst.
Appel-taart	Hetelucht	Bakroos-ter	2	160	70 - 90	Gebruik 2 vormen (20 cm diameter), diagonaal ge-plaatst.
Vetvrije cake	Boven + on-derwarmte	Bakroos-ter	2	170	40 - 50	Gebruik een cake-vorm (26 cm dia-meter). Verwarm de oven 10 minuten voor.
Vetvrije cake	Hetelucht	Bakroos-ter	2	160	40 - 50	Gebruik een cake-vorm (26 cm dia-meter). Verwarm de oven 10 minuten voor.
Vetvrije cake	Hetelucht	Bakroos-ter	2 en 4	160	40 - 60	Gebruik een cake-vorm (26 cm dia-meter). Diagonaal geplaatst. Verwarm de oven 10 minuten voor.
Zand-taartdeeg	Hetelucht	Bakplaat	3	140 - 150	20 - 40	-

Gerecht	-functie	Accessoi- res	Roos- ter- hoogte	Tempe- ratuur (°C)	Tijd (min)	Opmerkingen
Zand- taartdeeg	Hetelucht	Bakplaat	2 en 4	140 - 150	25 - 45	-
Zand- taartdeeg	Boven + on- derwarmte	Bakplaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Geroo- sterd brood 4 - 6 stuks	Grillen	Bakroos- ter	4	max.	2 - 3 minuten eerste kant; 2 - 3 minuten tweede kant	Verwarm de oven 3 minuten voor.
Runder- burger 6 stuks, 0,6 kg	Grillen	Rooster en lekbak	4	max.	20 - 30	Plaats het rooster op het vierde ni- veau en de lekbak op het derde ni- veau in de oven. Draai het voedsel halverwege de be- reidingstijd om. Verwarm de oven 3 minuten voor.

Bereidingstabel

Raadpleeg voor extra kooktabellen het receptenboek dat u kunt vinden op de website www.ikea.com. Bekijk voor het juiste

receptenboek het artikelnummer van het typeplaatje op het voorkant van de ovenruimte.

Onderhoud en reiniging

 **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Opmerkingen over schoonmaken

 Reinigings- middelen	Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
	Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
	Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

 Dagelijks gebruik	Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken. Vocht kan in de oven of op de glazen deurpanelen condenseren. Om de condens te verminderen, dient u de oven 10 minuten te laten werken voordat u er iets in plaatst. Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven. Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.
 Accessoires	Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen. Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

Ovens van roestvrij staal of aluminium

Maak de ovendeur alleen met een vochtige doek of natte spons schoon. Droog maken met een zachte doek.

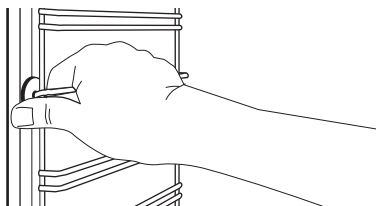
Vermijd het gebruik van staalwol, zure of schurende producten, deze kunnen de oppervlakken van de oven beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon

Verwijderbare inschuifrails

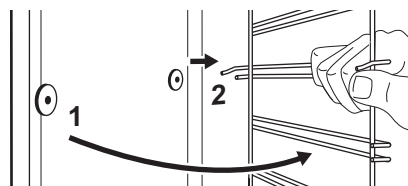
Als u de binnenkant van de oven wilt reinigen, verwijderd u de inschuifrails.

⚠ Let op! Wees voorzichtig bij het verwijderen van de inschuifrails.

1. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.



2. Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.



Installeer de verwijderde accessoires in de omgekeerde volgorde.

i De pinnetjes op de telescopische geleiders moeten naar voren wijzen.

Reinigen

⚠ Let op! Zorg dat het waterreservoir leeg is voordat u met de reiniging start. Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik', Lege van het waterreservoir.

⚠ WAARSCHUWING! Zorg ervoor dat huisdieren (vooral vogels) zo ver mogelijk van de locatie van het apparaat verwijderd zijn tijdens en na de pyrolytische reiniging. Gebruik ook eerst de bediening bij de maximale temperatuur. Het bewaren ervan in een andere ruimte is de voorkeursoptie tijdens de pyrolytische cyclus en totdat het apparaat weer is afgekoeld tot aan de kamertemperatuur. Er moet goede ventilatie worden geleverd tijdens en na (koelen van het koeltoestel) werking van de pyrolytische cyclus en de eerste gebruikscyclus met maximale temperatuur.

⚠ WAARSCHUWING! Voordat je een pyrolytische zelfreinigingsfunctie of de functie voor het eerste gebruik uitvoert, dien je het volgende uit de ovenruimte te verwijderen:

- overtollig voedselresten, olie- of vetresten/afzettingen.
- eventuele verwijderbare voorwerpen (inclusief legplanken, zijrails, enz. die bij het product zijn geleverd), met name pannen met antiaanbaklaag, pannen, bakgerei, enz.

⚠ Let op! Als er andere apparaten in dezelfde kast zijn geïnstalleerd, gebruik deze dan niet tijdens de functie. Reinigen. Dit kan het apparaat beschadigen.

De reiniging kan niet worden gestart:

- als de vleesthermometer niet wordt verwijderd.
 - als de oven deur niet gesloten is.
1. Verwijder alle accessoires uit de oven en de verwijderbare inschuifrails.
 2. Reinig de ovenholte met warm water en een mild reinigingsmiddel. Maak de

binnenruit van de deur schoon met lauw water en een zachte doek.

3. Zet de oven aan.
4. Ga naar het menu en selecteer de functie: Reinigen. Druk op OK.
5. Stel de duur in voor de reiniging:

Optie	Beschrijving
Kort	Voor een lichte reiniging: 1 h.
Nor-maal	Voor een standaard reiniging: 1 h 30 min.
Inten-sief	Voor een grondige reiniging: 2 h 30 min.

6. Druk op OK.

Als de reiniging start, wordt de deur van het oven vergrendeld en werkt de verlichting niet.

Schakel de oven uit om het reinigen te stoppen voordat dit is voltooid.

⚠ WAARSCHUWING! Nadat de functie voltooid is, is de oven erg heet. Er bestaat gevaar voor brandwonden.

De deur blijft vergrendeld en sommige ovenfuncties zijn niet beschikbaar nadat de reiniging is voltooid totdat de temperatuur in de oven afneemt.

Het waterreservoir reinigen

⚠ WAARSCHUWING! Schenk geen water in het waterreservoir tijdens de reinigingscyclus.

i Tijdens de reinigingsprocedure kan er water uit de stoomtoevoer in de ovenruimte druppelen. Plaats een lekbak op het niveau direct onder de stoomtoevoer om te voorkomen dat het water op de bodem van de oven terechtkomt.

U kunt na een tijd last krijgen van kalkaanslag in uw oven. Om dit te

voorkomen, dient u de onderdelen van de oven die de stoom genereren schoon te maken. Maak het waterreservoir na elke bereiding met stoom leeg.

Soorten water

- **Zacht water met weinig kalk** - de fabrikant beveelt dit aan, omdat de hoeveelheid schoonmaakprocedures hiermee afneemt.

- **Kraanwater** - u kunt dit gebruiken als uw waterleiding een zuiveringsinstallatie of een waterontharder heeft.
- **Hard water met veel kalk** - heeft geen invloed op de prestaties van de oven, maar de reinigingscycli moeten vaker worden uitgevoerd.

HOEEVEELHEID CALCIUM AANGEGEVEN DOOR W.G.O. (Wereldgezondheidsorganisatie)

Kalkaanslag	Waterhardheid		Waterclassificatie	Ontkalken om de
	(Franse hardheid)	(Duitse hardheid)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Zoet of zacht	75 cycli - 2,5 maand
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Middelmatig hard	50 cycli - 2 maand
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Hard of kalkhoudend	40 cycli - 1,5 maand
meer dan 180 mg/l	meer dan 18	meer dan 10	Zeer hard	30 cycli - 1 maand

1. Vul het waterreservoir met 850 ml water en 50 ml citroenzuur (vijf theelepels). Schakel de oven uit en wacht ongeveer 60 minuten.
2. Schakel de oven in en stel de functie in: Hete lucht + Stoom. Stel de temperatuur in op 230 °C. Schakel de oven na 25 minuten uit en laat hem 15 minuten afkoelen.
3. Schakel de oven in en stel de functie in: Hete lucht + Stoom. Stel de temperatuur in tussen de 130 °C en 230 °C. Schakel het uit na 10 minuten.

Laat de oven afkoelen en laat de inhoud van het reservoir verder wegllopen. Zie 'Het waterreservoir leegmaken'.

4. Spoel het waterreservoir om en veeg de kalkresten aan de binnenkant van de oven met een doek weg.
5. Maak de afvoerslang met de hand schoon in een warm sopje. Om schade te voorkomen, kunt u beter geen zuren, spuitbussen of gelijksoortige schoonmaakmiddelen gebruiken.

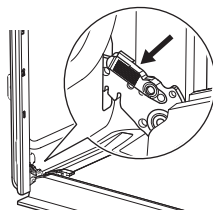
De deur verwijderen en installeren

De ovendeur beschikt over vier glasplaten. Je kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om het schoon te maken. Lees de volledige instructie 'Verwijderen van installatiedeur' voordat u de glasplaten verwijderd.

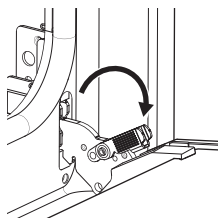


Let op! Gebruik de oven nooit zonder de glasplaten.

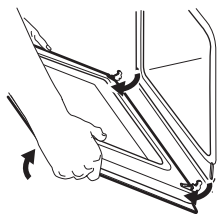
1. Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.



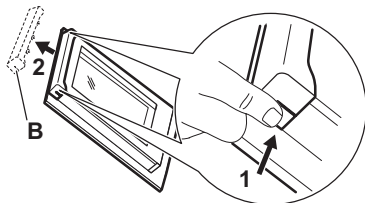
2. Til de vergrendelingen op en trek eraan totdat ze klikken.



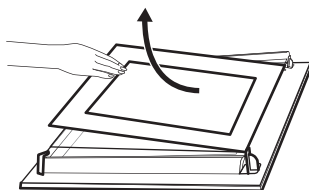
3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren, verwijder hem dan van zijn plek.



4. Plaats de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.
5. Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.



6. Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.
7. Houd de glasplaten van de deur bij de bovenkant vast en trek ze er voorzichtig een voor een uit. Begin bij de bovenste plaat. Zorg dat het glas volledig uit de geleiders schuift.



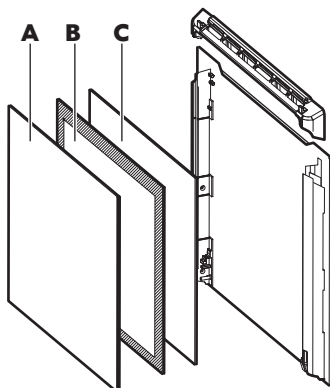
8. Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glazen panelen zorgvuldig. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.
9. na het reinigen de glasplaten, de deurafdekking en de ovendeur en sluit de vergrendelingen op beide scharnieren.

Als de deur correct is geïnstalleerd, hoor je een klik bij het sluiten van de vergrendelingen.

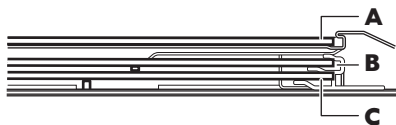
Zorg ervoor dat je de glasplaten (A, B en C) weer in de juiste volgorde terugplaatst. Controleer het symbool/de print op de zijkant van de glasplaat. Iedere glasplaat is anders om het uit elkaar halen en in elkaar zetten eenvoudiger te maken.

De zeefdrukzone moet naar de binnenkant van de deur gericht zijn. Zorg ervoor dat het oppervlak van de glasplaat op de bedrukte zijde na de installatie niet ruw aanvoelt.

Als de deur correct wordt geïnstalleerd, klikt de rand van de deur.



Zorg ervoor dat je de middelste glasplaat correct in de zittingen plaatst.



Het lampje vervangen

Leg een doek op de bodem van de binnenkant van de oven. Dit voorkomt schade aan het afdekglas en de ovenruimte.

⚠ WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrocutie! Maak de zekering los voordat u de lamp vervangt. De lamp en het afdekglas kunnen heet zijn.

⚠ Let op! Houd de halogeenlamp altijd met een doek vast om te voorkomen dat er vetrestjes op de ovenlamp verbranden.

1. Oven uitschakelen.
2. Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast, of schakel de stroomonderbreker uit.
3. Draai het afdekglas van de lamp naar links en verwijder het.
4. Reinig de glasafdekking.
5. Vervang het ovenlampje door een hittebestendig ovenlampje van 40 W, 230 V (50 Hz), 350 °C (type: G9).
6. Plaats het afdekglas terug.

Probleemoplossing

⚠ WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
De oven wordt niet warm.	De oven staat uit.	Oven inschakelen.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
De oven wordt niet warm.	Automatische uitschakeling is actief.	Raadpleeg 'Automatisch uitschakelen'.
De oven wordt niet warm.	Het kinderslot is geactiveerd.	Raadpleeg 'Gebruik van het Kinderslot'.
De oven wordt niet warm.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur volledig.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
Er bevindt zich water in de oven.	Er zit te veel water in het reservoir.	Zet de oven uit en neem het water op met een doek of een spons.
De bereiding met stoom werkt niet.	Er is geen water in het reservoir.	Vul het waterreservoir.
De bereiding met stoom werkt niet.	Het gat wordt verstopt door kalk	Controleer de stoomtoevoeropening. Verwijder de kalk.
Het legen van het waterreservoir neemt meer dan drie minuten in beslag of er lekt water uit de opening van de stoomtoevoer.	Er bevindt zich kalkaanslag in de oven.	Maak het waterreservoir schoon. Zie 'Het waterreservoir reinigen'.
Op het display verschijnt F11.	De stekker van de vleesthermometer is niet goed in de aansluiting gestoken.	Steek de stekker van de vleesthermometer zo ver mogelijk in het stopcontact.
Het display toont een foutcode die niet in deze tabel staat.	Er is een elektrische fout.	• Zet de oven uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in. • Neem contact op met het servicecentrum als de foutcode op het display blijft terugkomen.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.
De lamp is uit.	De functie Warmelucht (vochtig) is aan.	Normaal gedrag van de Warmelucht (vochtig)-functie. Raadpleeg 'Dagelijks gebruik' in het hoofdstuk 'Verwarmingsfuncties'.
De deur blijft vergrendeld.	Er is een stroomstoring geweest.	Controleer de stroomtoevoer.

Onderhoudsgegevens

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met een erkende serviceafdeling.

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje

bevindt zich aan de voorkant van de binnenkant van de oven. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:	
Model (MOD.)	
Productnummer (PNC)	
Serienummer (S.N.)	

Technische gegevens

Technische gegevens

Afmetingen (binnenkant)	Breedte In hoogte Diepte	480 mm 361 mm 416 mm
Gebied van bakplaat	1438 cm ²	
Bovenste verwarmingselement	2300 W	
Onderwarmte-element	1000 W	
Grillen	2300 W	
Ring	1900 W	
Totaal vermogen	3390 W	
Spanning	220 - 240 V	
Frequentie	50 - 60 Hz	
Aantal functies	20	

Energiezuinigheid

Productinformatie en productinformatieblad*

Naam leverancier	IKEA
Modelidentificatie	FINSMAKARE 504.117.30

Energie-efficiëntie-index	81.2
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0.93 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hettelucht	0.69 kWh/cyclus
Aantal ruimten	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	72 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	38.0 kg

* Voor de Europese Unie overeenkomstig EU-verordeningen 65/2014 en 66/2014.
 Voor de Republiek Belarus overeenkomstig STB 2478-2017, aanhangsel G; STB 2477-2017, bijlagen A en B.
 Voor Oekraïne overeenkomstig 568/32020.

De energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing op Rusland.

EN 60350-1 - Elektrische huishoudelijke kookapparaten - Deel 1: Range-ovens, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor prestatiemeting.

Energiebesparing



Deze oven bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Algemene tips

Zorg ervoor dat de ovendeur goed gesloten is als u de oven in werking stelt. De deur niet openen tijdens de bereiding met stoom. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen schalen om meer energie te besparen.

Indien mogelijk de oven niet voorverwarmen voordat u er voedsel in plaatst.

Verlaag bij een bereidingsduur langer dan 30 minuten de oventemperatuur met minimaal 3 - 10 minuten, afhankelijk van de bereidingsduur voordat de kooktijd

verstrykt. De restwarmte in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.

U kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.

Houd de onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als u een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

Bereiding met hete lucht

Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

Restwarmte

Bij sommige ovenfuncties worden, als een programma met tijdselectie (Duur of Einde) in werking is en de bereidingsduur langer is dan 30 minuten, de verwarmingselementen automatisch eerder uitgeschakeld.

De lamp en ventilator blijven wel werken.

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

Koken met de verlichting uitgeschakeld

Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als u het nodig heeft.

Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Als u deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit. U kunt de verlichting weer inschakelen maar deze handeling vermindert de verwachte energiebesparingen.

Milieubescherming

Recycleer de materialen met het symbool

 Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische

apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

IKEA GARANTIE

Hoe lang is de garantie van IKEA geldig?

Deze garantie is geldig voor 5 jaar vanaf de originele datum van aankoop van Uw apparaat bij IKEA. De originele verkoopbon is benodigd als bewijs van aankoop. Indien onderhoudswerk is uitgevoerd onder de garantie, zal dit de garantie periode voor het apparaat niet verlengen.

Wie zal de service uitvoeren?

De IKEA servicedienst zal de service uitvoeren via het eigen bedrijf of het erkende servicepartnernetwerk.

Wat valt er onder de garantie?

De garantie dekt storingen van het apparaat, die veroorzaakt zijn door verkeerde constructie of materiaalfouten vanaf de aankoopdatum bij IKEA. Deze garantie is uitsluitend van toepassing bij huishoudelijk gebruik. De uitzonderingen worden onder de hoofding "Wat valt er niet onder deze garantie?" gespecificeerd. Binnen de garantieperiode worden er geen kosten om de storing te verhelpen aangerekend, d.w.z.

reparaties, onderdelen, arbeidsloon en transport, op voorwaarde dat het apparaat toegankelijk is voor reparatie zonder speciale kosten en dat het defect betrekking heeft op verkeerde constructie of materiaalfouten die onder de garantie vallen. Op deze voorwaarden zijn de EG-richtlijnen (Nr. 99/44/EG) en de respectievelijke plaatselijke voorschriften van toepassing. Vervangen onderdelen worden het eigendom van IKEA.

Wat zal IKEA doen om het probleem op te lossen?

De door IKEA aangestelde servicedienst zal het product onderzoeken en bepalen, dit uitsluitend ter eigen beoordeling, of het gedekt wordt door deze garantie. Als het gedekt blijkt te zijn, zal de IKEA servicedienst of de erkende servicepartner dan via het eigen bedrijf, uitsluitend ter eigen beoordeling, ofwel het defecte product repareren of het vervangen door hetzelfde of een vergelijkbaar product.

Wat valt er niet onder deze garantie?

- Normale slijtage.
- Opzettelijk aangebrachte schade of schade door verwaarlozing, schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de bedieningshandleiding, onjuiste installatie of aansluiting op een verkeerd voltage, schade veroorzaakt door chemische of elektro-chemische reactie, roest, corrosie of waterschade, maar niet beperkt tot schade veroorzaakt door overmatig kalkgehalte van de watertoevoer, schade veroorzaakt door abnormale omgevingsomstandigheden.
- Verbruiksonderdelen, met inbegrip van batterijen en lampjes.
- Niet-functionele en decoratieve onderdelen die niet van invloed zijn op het normale gebruik van het apparaat, inclusief eventuele krassen en mogelijke kleurverschillen.
- Onvoorziene schade veroorzaakt door vreemde voorwerpen of stoffen en het reinigen of deblokken van filters, afvoersystemen of wasmiddellades.
- Schade aan de volgende onderdelen: glaskeramiek, accessoires, serviesgoed en bestekmandjes, toevoer- en afvoerpijpen, afdichtingen, lampen en lampenkajes, schermen, knoppen, behuizingen en gedeeltes van behuizingen, tenzij kan worden aangetoond dat deze veroorzaakt zijn door fabricagefouten.
- Gevallen waarbij geen storing geconstateerd kon worden tijdens het bezoek van een technicus.
- Reparaties die niet zijn uitgevoerd door onze aange-stelde servicediensten en/of een erkende contractuele servicepartner of wanneer er niet-originele onderdelen gebruikt zijn.
- Reparaties die veroorzaakt zijn door installatie die verkeerd of niet in overeenstemming met de specificatie is uitgevoerd.
- Gebruik van het apparaat in niet-huishoudelijke omgeving d.w.z. professioneel gebruik.
- Transportschade. Indien het apparaat door een klant naar zijn huis of een ander adres vervoert, kan IKEA niet

aansprakelijk gesteld worden voor eventuele transportschade. Indien IKEA het apparaat aflevert op het door de klant aangegeven adres, dan is eventuele schade die ontstaan is tijdens de aflevering gedekt door de garantie.

- Kosten voor de uitvoering van de installatie van het IKEA-apparaat. Indien de IKEA servicedienst of de erkende servicepartner het apparaat, binnen de voorwaarden van deze garantie, repareert of vervangt, zal de servicedienst of de erkende servicepartner, indien nodig, het gerepareerde apparaat of het vervangende apparaat installeren.

Deze beperking is niet van toepassing op foutloze werkzaamheden uitgevoerd door een gekwalificeerd specialist met gebruik van onze originele onderdelen teneinde het apparaat aan te passen aan de technische veiligheidsspecificaties van een ander EU-land.

Hoe zijn de landelijke wetten van toepassing

De garantie van IKEA geeft u specifieke wettelijke rechten, die op zijn minst voldoen aan alle plaatselijke wettelijke eisen die per land verschillend zijn.

Gebied van geldigheid

Voor apparaten die in een EU-land zijn aangeschaft en meegenomen worden naar een ander EU-land, zal de dienstverlening uitgevoerd worden in het kader van de garantievoorraarden die in het nieuwe land gebruikelijk zijn. Een verplichting om diensten te verlenen in het kader van de garantie bestaat uitsluitend als:

- het apparaat en de installatie ervan voldoen aan de technische specificaties van het land waarin aanspraak gemaakt wordt op de garantie;
- het apparaat en de installatie ervan in overeenstemming zijn met de montage-instructies en de veiligheidsinformatie die in de gebruikershandleiding staan.

De speciale Klantenservice voor apparaten van IKEA:

Aarzel alstublieft niet om contact op te nemen met de speciale IKEA Klantenservice om:

1. een beroep te doen op deze garantie;
2. uitleg te vragen over de installatie van het IKEA apparaat in het daarvoor bedoelde keukenmeubel van IKEA. De service geeft u geen uitleg met betrekking tot:
 - de volledige installatie van uw IKEA keuken;
 - aansluitingen op het elektriciteitsnet (als het apparaat geleverd wordt zonder stekker en kabel), op de water- en gasleiding, want dit moet gedaan worden door een erkend installateur.
3. uitleg te vragen over de gebruikershandleiding en de specificaties van het IKEA apparaat.

Om ervoor te zorgen dat wij u de beste service verlenen, verzoeken wij u de montage-instructies en/of de gebruikershandleiding in dit boekje zorgvuldig te lezen voordat u contact met ons opneemt.

Hoe kunt u ons bereiken als u hulp nodig hebt



Op de laatste pagina van deze handleiding vindt u de volledige lijst van door IKEA erkende servicebedrijven met de bijbehorende nationale telefoonnummers.

i Om u sneller van dienst te kunnen zijn, adviseren wij u de specifieke telefoonnummers te bellen die aan het eind van deze handleiding vermeld zijn. Gebruik altijd de telefoonnummers die in het boekje staan van het apparaat waarvoor u assistentie nodig heeft. Voordat u ons belt, zorg ervoor dat u het IKEA-artikelnummer (8 cijfers) en het serienummer (8 cijfers die op het typeplaatje staan) bij de hand hebt voor het apparaat waarvoor u onze hulp nodig hebt.

i **BEWAAR DE KASSABON!**
Dit is uw aankoopbewijs en nodig om de garantie te doen gelden. Op de kassabon staat ook de naam van het IKEA artikel en het nummer (8 cijfers) voor elk apparaat dat u gekocht heeft.

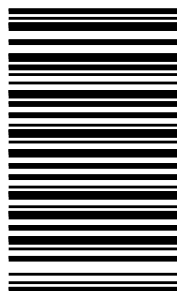
Hebt u meer hulp nodig?

Neem, voor alle andere vragen die geen betrekking hebben op de service voor apparaten, contact op met het call center van de dichtstbijzijnde vestiging van IKEA. Wij raden u aan de documentatie van het apparaat zorgvuldig te lezen voordat u contact met ons opneemt.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
България	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Fest- netz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00; 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00; 12:45 - 15:45
Luxembourg	35242431301	Tarif des appels nationaux	Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznapi 8.00 és 17.00 óra között
Nederland	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8:00 – 18:30 zat: 9:00 – 13:00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 and +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werkstage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vred- nost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 – 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	pvm/mpm	Ma - To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Ukraina		www.ikea.com	



867368285-D-252023



© Inter IKEA Systems B.V. 2023

21552

AA-2288041-4