

Inhoudsopgave

Veiligheidsinformatie	394	Aanwijzingen en tips	414
Veiligheidsvoorschriften	397	Onderhoud en reiniging	418
Montage	400	Probleemoplossing	419
Beschrijving van het product	401	Technische gegevens	421
Bedieningspaneel	402	Energiezuinigheid	421
Voorafgaand aan het eerste gebruik	402	Menustructuur	422
Dagelijks gebruik	403	Milieubescherming	423
Klokfuncties	410	IKEA GARANTIE	423
Gebruik van de accessoires	412		
Extra functies	413		

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

- 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.

- Schakel het apparaat niet in als het leeg is. Metalen onderdelen in de ruimte kunnen elektrische vonken veroorzaken.
- Om de inschuifrails te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Als de deur of deurafdichtingen beschadigd zijn, mag het apparaat niet worden gebruikt totdat het is gerepareerd door een bekwame installatietechnicus.
- Alleen een erkende installatietechnicus kan service- of reparatiewerkzaamheden uitvoeren waarbij een afdekking wordt verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan magnetronenergie.
- Warm geen vloeistoffen en ander voedsel in afgesloten verpakkingen op. Ze kunnen exploderen.
- Tijdens bereiding in de magnetron zijn geen metalen voedselbakjes en drinkbekers toegestaan. Deze vereiste is niet van toepassing als de fabrikant heeft aangegeven dat het formaat en de vorm van het metalen voorwerp geschikt is voor bereiding in de magnetron.
- Gebruik alleen voorwerpen die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.
- Houd bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren verpakkingen het apparaat in de gaten, vanwege de mogelijkheid tot zelfontbranding.
- Het apparaat is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het opwarmen van warmhoudkussentjes, slippers, sponzen, vochtige doeken enzovoort kunnen leiden tot letsel, vonkontsteking of brand.

- Als rook wordt uitgestoten, schakelt u het apparaat uit of trekt u de stekker uit het stopcontact en houdt u de deur gesloten om vlammen te kunnen doven.
- Het opwarmen van dranken in de magnetron kan tot kookvertraging leiden. Wees voorzichtig bij het hanteren van de verpakking.
- De inhoud van zuigflesjes en babyvoedingspotjes moet worden geroerd of geschud en de temperatuur vóór het gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in hun schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in het apparaat worden opgewarmd omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de opwarming in de magnetron is beëindigd.
- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en alle voedselresten moeten worden verwijderd.
- Als het apparaat niet in een schone toestand wordt onderhouden, kan dit leiden tot een verslechtering van het oppervlak. Dit kan de levensduur van het apparaat negatief beïnvloeden en mogelijk een gevaarlijke situatie opleveren.

Veiligheidsvoorschriften

Installatie



WAARSCHUWING! Alleen een erkende installatietechnicus mag het 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 opent.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	444 (460) mm
---	--------------

Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	455 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	440 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	882 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	3.5x25 mm

- 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.

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

 **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.
- Gebruik de magnetronfunctie niet om het apparaat voor te verwarmen.

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

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - 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.

Reiniging en onderhoud

 **WAARSCHUWING!** Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u 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.
- Zorg ervoor dat de ovenruimte en de deur na elk gebruik worden afgeveegd. Stoom geproduceerd tijdens de werking van het apparaat condenseert op de wanden en kan roest veroorzaken.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand en elektrische vonken veroorzaken wanneer de magnetronfunctie werkt.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.

Hanteren van glaswerk

Als u uw glaswerk niet met passende zorg behandelt, kan dit leiden tot breuken, afsplintering, barsten of aanzienlijke krassen:

- Mors geen koud water of andere vloeistoffen op het glaswerk omdat een plotselinge daling van de temperatuur ertoe kan leiden dat het glas onmiddellijk breekt. Stukjes gebroken glas kunnen zeer scherp zijn en moeilijk te vinden.

- Plaats heet glaswerk niet op een nat of koel oppervlak, direct op het aanrecht of een metalen oppervlak of in de gootsteen of hanteer heet glaswerk niet met een vochtige doek.
- Gebruik of repareer geen glaswerk dat is afgesplinterd, gebarsten of zwaar bekrast.
- Laat heet glaswerk niet op of tegen een hard voorwerp stoten en sla er niet met keukengerei tegen.
- Verwarm leeg of bijna leeg glaswerk niet in de magnetron, of oververhit olie of boter niet in de magnetron (neem de minimale kooktijd in acht).

Laat heet glaswerk afkoelen op een koelrek, pannenlap of droge doek. Zorg ervoor dat het glaswerk genoeg is afgekoeld voordat het wordt gewassen of in de koelkast of diepvries wordt gezet.

Vermijd het hanteren van heet glaswerk (waaronder items met silicone grijpvlakken) zonder droge pannenlappen.

Vermijd misbruik van de magnetron (bijv. de oven aanzetten zonder iets erin te zetten of met een zeer kleine belasting).

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

 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

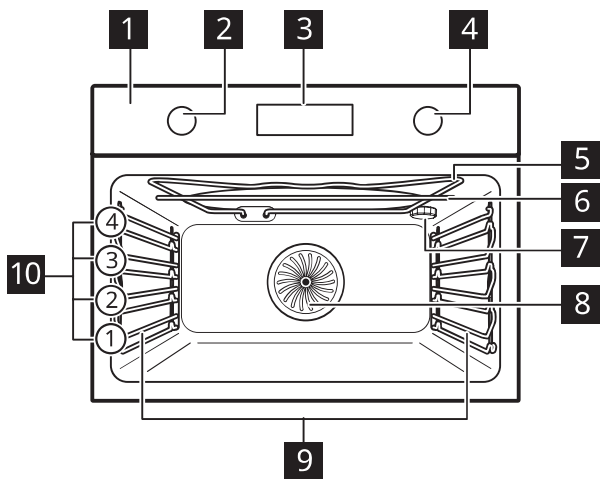
Voor het deel van de kabel raadpleegt u het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

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

De aardekabel (groene/gele kabel) moet 2 cm langer zijn dan de fase- en neutrale kabels (blauwe en bruine kabels).

Beschrijving van het product

Algemeen overzicht



- 1** Bedieningspaneel
- 2** Knop voor verwarmingsfuncties
- 3** Display
- 4** Bedieningsknop
- 5** Verwarmingselement
- 6** Magnetrongenerator
- 7** Lamp
- 8** Ventilator
- 9** Inschuifrails, verwijderbaar
- 10** Inzetniveaus







Accessoires

- **Bakrooster** x 1
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat** x 1
Voor gebak en koekjes.

- **Glazen bodemplaat van de magnetron** x 1
Voor ondersteuning van de magnetronstand.

Bedieningspaneel

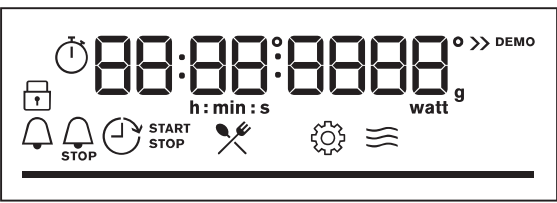
Overzicht bedieningspaneel

				OK		
Timer	Snel opwarmen	Binnenverlichting	Magnetronvermogen	Instelling bevestigen	Druk op	Draai aan de knop










Selecteer een verwarmingsfunctie om het apparaat in te schakelen.

Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen.

Display

	Display met toetsfuncties.
---	----------------------------

Indicatielampjes op de display

Basisindicatoren			
 Blokking	 Kook- En Bakassistent	 Instellingen	 Indicatielampje magnetronfunctie
Indicatielampjes timer			
 Kookwekker	 Eindtijd	 Uitsteltijd	 Uptimer
Voortgangsbalk – voor temperatuur of tijd. De balk is volledig rood wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.			





Voorafgaand aan het eerste gebruik

 **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Eerste reiniging

Reinig vóór het eerste gebruik het lege apparaat en stel de tijd in:			
			 00:00 Stel de tijd in. Druk op OK.


Eerste voorverwarming

 Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.	
Stap 1	Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.
Stap 2	Stel de maximale temperatuur in voor de functie:  . Laat de oven één uur werken.
Stap 3	Stel de maximale temperatuur in voor de functie:  . Laat de oven 15 minuten werken.
<p> De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer wordt verlucht.</p>	





Dagelijks gebruik

 **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Instellen: Verwarmingsfuncties


Stap 1	Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
Stap 2	Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen. Druk op OK.
<p> - houd ingedrukt om de functie in te schakelen: Snel opwarmen. Deze functie is beschikbaar voor sommige ovenfuncties.</p>	

Instellen: Magnetronfuncties





Stap 1	Verwijder alle accessoires uit de oven. Plaats de glazen bodemplaat van de magnetron. Plaats het voedsel op de glazen bodemplaat van de magnetron.
Stap 2	Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties en selecteer de functie Magnetron:    .
Stap 3	Druk op: OK om te beginnen met de standaardinstellingen. Het display toont: duur en magnetronvermogen.
Stap 4	Draai aan de regelknop om de duur aan te passen. Druk op: OK .
Stap 5	Druk op:  . Draai aan de regelknop om het magnetronvermogen te wijzigen. Druk op: OK
Stap 6	Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen.
Je kunt de instellingen tijdens het koken aanpassen.	

De maximale tijd van de magnetronfuncties is afhankelijk van het door jou ingestelde magnetronvermogen:

MAGNETRONVERMOGEN W	MAXIMUMTIJD min
100 - 600	59:55
>600	7









 Als je de deur opent, stopt de functie. Om de functie opnieuw te starten, sluit de deur. Druk op **OK**.



Instellen: Combimagnetronfuncties

Stap 1	Verwijder alle accessoires uit de oven. Plaats de glazen bodemplaat van de magnetron. Plaats het voedsel op de glazen bodemplaat van de magnetron.
Stap 2	Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties en selecteer de functie:    . Op het display verschijnt: temperatuur en magnetronvermogen.
Stap 3	Draai aan de regelknop om de temperatuur aan te passen.
Stap 4	Druk op:  .
Stap 5	Draai aan de regelknop om het magnetronvermogen te wijzigen. Druk op: OK .

Stap 6	Druk op: OK om de functie te starten.
Stap 7	Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen.
<p>Je kunt de instellingen tijdens het koken aanpassen. Draai aan de regelknop om de duur aan te passen en druk op: OK.</p>	

Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Hetelucht	Bakken op maximaal twee rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
 Boven + onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
 Circulatiegrill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
 Circulatiegrill + magnetron	Om grote stukken vlees op één niveau te braden. Om gratins te maken en te bruinen. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.
 Hetelucht + magnetron	Bakken op één rekstand. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.
 Ontdooien	Vlees, vis, gebak ontdooien, vermogensbereik: 100 - 200 W
 Opwarmen	Opwarmen van vooraf bereide maaltijden en delicate gerechten, vermogensbereik: 300 - 700 W







Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Magnetron	Opwarmen, koken, vermogensbereik: 100 - 1000 W
 Menu	Om het menu te openen: Kook- En Bakassistent, Instellingen.

Instellen:Kook- En Bakassistent





Het submenu Kook- En Bakassistent bestaat uit een reeks extra functies en gerechten met aanbevolen verwarmingsfuncties, temperaturen en tijden. Gebruik de functie om snel een gerecht met standaardinstellingen te bereiden. U kunt ook de tijd en temperatuur tijdens het koken aanpassen.

Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is.

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met:	• Per gewicht
--	---------------

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Open het menu.	Selecteer Kook- En Bakassistent. Druk op OK .	Selecteer de schaal. Druk op OK .	Plaats de schaal in de oven. Instelling bevestigen.

Kook- En Bakassistent







Legenda	
	Per gewicht beschikbaar.
	Functie met magnetronvermogen. Gebruik een magnetronbestendig accessoire.
	Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken.
	Lagerniveau.












Het display toont **F** en een **nummer** van de instelling die u in de tabel kunt controleren.

	Verwarmingsfunctie	Toepassing
1	Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
2	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
3	Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappel-partjes of loempia's) krokant te maken.
4	Boven- en onderwarmte + magnetron	Bakken en braden van voedsel op één rek. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.
5	Grill + magnetron	Om gerechten korter te bereiden en tegelijkertijd een bruin korstje te geven. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.

Het display toont **P** en een **nummer** van het gerecht dat u in de tabel kunt controleren.

Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is.

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
1	Biefstuk, rauw	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	 1; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
2	Biefstuk: medium		
3	Biefstuk, gaar		
4	Biefstuk, medium	180 - 220 g per stuk; 3 cm dikke plakken	  2 braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
5	Rundvlees ge-roosterd/ gestoofd (prime rib, bovenste ronde, dikke flank)	1.5 - 2 kg	  1 braadschaal op bakrooster
6	Biefstuk, rauw (langzaam koken)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	 1; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
7	Biefstuk, medium (langzaam koken)		
8	Biefstuk, gaar (langzaam koken)		

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
9	Filet, rauw (langzaam koken)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	 1; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
10	Filet, gemiddeld (lage temperatuur garen)		
11	Filet, gereed (lage temperatuur garen)		
12	Geroosterd kalfsvlees (bijv. schouder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm dikke stukken	  1 braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat.
13	Geroosterde varkenshals of schouder	1.5 kg	  1; keramische of glazen braadpan op rooster , geschikt voor MW Gebruik je favoriete kruiden. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
14	Aangetrokken varkensvlees (lage temperatuur garen)	1.5 - 2 kg	 1; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden. Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.
15	Lende, vers	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	 1; braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden.
16	Spare ribs	2 - 3 kg; gebruik rauwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs	 2; diepe pan Voeg vloeistof toe om de bodem van een schaal te bedekken. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
17	Lambeen met botten	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm dikke stukken	 1; braadschaal op bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
18	Hele kip	1 - 1.5kg; vers	  1; keramische of glazen braadpan op bakrooster , geschikt voor MW Gebruik je favoriete kruiden. Leg de kip met de borst naar beneden en draai deze na de helft van de bereidingstijd om.
19	Halve kip	0.5 - 0.8 kg	 2; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden.




	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
20	Kippenborst	180 - 200 g per stuk	☞☞ 1 stoofschotel op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan.
21	Kippenpoten, vers	250 - 400 g	☞ 2; bakplaat Als u eerst kippenpoten hebt gemarineerd, stel dan een lagere temperatuur in en kook ze langer.
22	Hele eend	1.5 - 2.5 kg	☞☞ 1 braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. Leg het vlees op de braadschaal. Draai halverwege de bereidingstijd de eend om.
23	Gans, borststuk	1kg	☞☞ 1 braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. Draai halverwege de bereidingstijd de gans om.
24	Vleesbrood	1 kg	☞ 1; bakrooster Gebruik je favoriete kruiden.
25	Hele vis, gegrild	0.5 - 1 kg per vis	☞ 1; bakplaat Vul de vis met boter en gebruik je favoriete kruiden en specerijen.
26	Visfilet	-	☞☞ 2 stoofschotel op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden.
27	Cheesecake	-	☞ 1; ∅ springvorm van 28 cm op bakrooster
28	Appelcake	-	☞ 2; bakplaat
29	Appeltaart	-	☞ 1; taartvorm op bakrooster
30	Appeltaart	-	☞ 1; ∅ 22 cm taartvorm op bakrooster
31	Brownies	2 kg van deeg	☞ 2; diepe pan
32	Chocolade muffins	-	☞ 2 muffinbakplaat op bakrooster
33	Broodcake	-	☞ 1; broodvorm op bakrooster
34	Gebakken aardappelen	1 kg	☞ 1; bakplaat Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat.

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
35	Aardappelpar-tjes	1 kg	2; bakplaat bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd aardappe-len in stukken.
36	Gegrilde ge-mengde groen-ten	1 - 1.5 kg	2; bakplaat bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd de groen-ten in stukken.
37	Kroketten, be-vroren	0.5 kg	2; bakplaat
38	Patat, bevroren	0.75 kg	2; bakplaat
39	Vlees-/groentela-sagne met droge noedelplaten	1 - 1.5 kg	; 1; keramische of glazen braadpan op bakrooster, geschikt voor MW
40	Aardappelgratin (ruwe aardappe-len)	1.1 kg	; 2; keramische of glazen braadpan op bakrooster, geschikt voor MW Draai het gerecht na de helft van de berei-dingstijd.
41	Verse pizza, dun	-	1; bakplaat bedekt met bakpapier
42	Verse pizza, dik	-	1; bakplaat bedekt met bakpapier
43	Quiche	-	1; bakblik op bakrooster
44	Stokbrood / cia-batta / witbrood	0.8 kg	1; bakplaat bedekt met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood.
45	Volledig graan / rogge / bruin brood volledig graan in brood-pan	1 kg	1; bakplaat bedekt met bakpapier / bakrooster

Klokfuncties




Klokfuncties







Klokfunctie	Toepassing
 Kookwekker	Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.







Klokfunctie	Toepassing
 Kooktijd	Wanneer de timer stopt, klinkt het signaal en stopt de verwarmingsfunctie.
 Uitsteltijd	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
 Uptimer	Maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Om de Uptimer in en uit te schakelen, selecteer: Menu, Instellingen.








Klokfuncties zijn alleen beschikbaar voor: Hetelucht, Boven + onderwarmte, Circulatiegrill, Pizza-functie, Circulatiegrill + magnetron, Hetelucht + magnetron.

Instellen: Klokfuncties

Instellen: Dagtijd		
Stap 1	Stap 2	Stap 3
		
Om de tijd van de dag te wijzigen, opent u het menu en selecteert u Instellingen, Dagtijd. Raadpleeg het hoofdstuk "Menustructuur".	Stel de klok in.	Druk op: OK.

Instellen: Kookwekker			
Stap 1	Op het display verschijnt: 0:00 	Stap 2	Stap 3
			
Druk op:  .		Stel de Kookwekker in	Druk op: OK.
 De timer begint onmiddellijk af te tellen.			

Instellen: Kooktijd				
Stap 1	Stap 2	Op het display verschijnt: 0:00  STOP	Stap 3	Stap 4
			Kies een verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.	
	Druk herhaaldelijk:  .		Stel de bereidingstijd in.	Druk op: OK.
 De timer begint onmiddellijk af te tellen.				

Instellen: Uitsteltijd							
Stap 1	Stap 2	Het display toont: de dag-tijd  STAR-TEN	Stap 3	Stap 4	Op het display verschijnt: --:--  STOP	Stap 5	Stap 6
			Selec-teer de verwar-mings-functie.				
	Druk herhaaldelijk:  .		Stel de starttijd in.	Druk op: OK.		Stel de eindtijd in.	Druk op: OK.
 De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.							

Gebruik van de accessoires

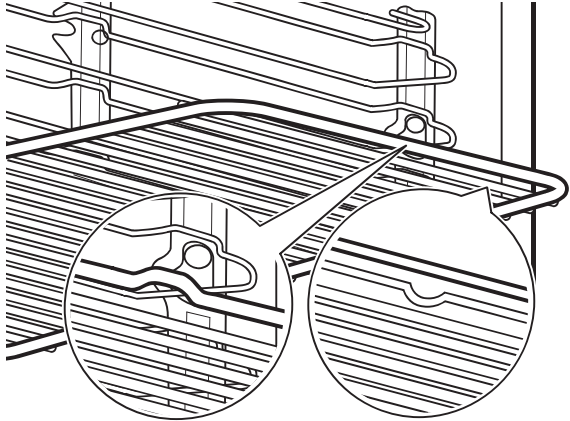
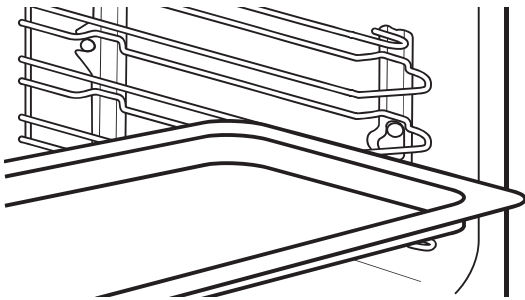
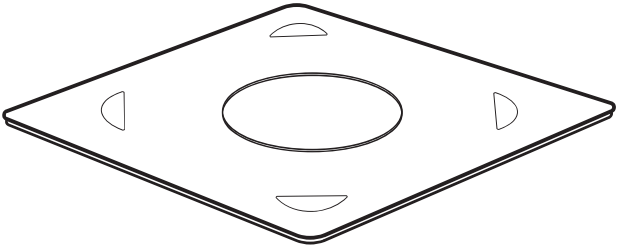
 **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Accessoires plaatsen

Gebruik uitsluitend geschikt kookgerei en materiaal. Raadpleeg hoofdstuk 'Hints en

tips', kookgerei en materiaal geschikt voor de magnetron.

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.

<p>Bakrooster: Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan.</p>	
<p>Bakplaat: Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.</p>	
<p>Glazen bodemplaat van de magnetron: Gebruik de glazen bodemplaat van de magnetron alleen met de magnetronfunctie. Het is niet geschikt voor de gecombineerde magnetronfunctie (bijv. grillen met de magnetron). Plaats het accessoire op de bodem van de uitsparing. Je kunt het voedsel direct op de glazen bodemplaat van de magnetron plaatsen.</p>	






Extra functies

Blokkering

Deze functie voorkomt dat de functie van het apparaat per ongeluk wordt gewijzigd.

Schakel het in als het apparaat werkt – de ingestelde bereiding gaat door, het bedieningspaneel wordt vergrendeld.



Schakel het in als het apparaat is uitgeschakeld – het kan niet worden ingeschakeld, het bedieningspaneel is vergrendeld.

Deze functie voorkomt dat de functie van het apparaat per ongeluk wordt gewijzigd.		
	 OK – houd ingedrukt om de functie in te schakelen. een geluidssignaal.	 OK – houd ingedrukt om het uit te schakelen.
 3 x  – knippert wanneer de vergrendeling wordt ingeschakeld.		

Automatische uitschakeling

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

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Uitsteltijd.


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

Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als je het apparaat uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat het apparaat is afgekoeld.

Aanwijzingen en tips

Kookadviezen


<p>De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten. Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel. Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.</p>

Magnetronaanbevelingen

Plaats het voedsel op de glazen bodemplaat die zich onderin de magnetronruimte bevindt.

Draai het voedsel halverwege de ontdooi- en bereidingstijd om of roer het door.

Roer vloeibare gerechten zo nu en dan door.

Roer het voedsel voor het opdienen door.

Dek het voedsel voor bereiding en opwarming af.

Zet tijdens het opwarmen van dranken de lepel in de fles of het glas om de warmte beter te verdelen.

Plaats het voedsel uit de verpakking in het apparaat. Verpakte kant-en-klaar-maaltijden kunnen alleen in het apparaat worden verwarmd als de verpakking

magnetronveilig is (raadpleeg de informatie op de verpakking).

Koken in de magnetron

Bereid voedsel afgedekt. Bereid voedsel slechts zonder het te bedekken als je een korst wilt behouden.

Kook de gerechten niet te lang door het vermogen en de tijd te hoog instellen. Het voedsel kan uitdrogen, aanbranden of brand veroorzaken.

Gebruik het apparaat niet om eieren in de schaal en slakken in hun huis te bereiden, omdat deze kunnen barsten. Prik het eigeel van gebakken eieren door voordat ze worden opgewarmd.

Prik voedsel met huid of schil diverse malen door voordat je het bereidt.

Snij groenten in stukjes van gelijke grootte.

Schakel het apparaat uit, neem het voedsel uit het apparaat en laat een paar minuten rusten om de warmte gelijkmatig te verdelen.

Ontdooien in de magnetron

Plaats het bevroren, uitgepakte voedsel op een klein omgekeerd bord met een bakje eronder of op een ontdooirek of plastic zeef, zodat de dooivloeistof kan weglopen.




Verwijder telkens de stukken die zijn ontdooid.


Je kunt een hoger magnetronvermogen gebruiken om fruit en groenten te bereiden zonder ze eerst te ontdooien.

Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron

Gebruik alleen kookgerei en materiaal in de magnetron dat hier geschikt voor is. Gebruik onderstaande tabel als referentie.



Controleer de specificaties van het kookgerei/materiaal voor gebruik.






Kookgerei/materiaal			
Ovenvast glas en porselein zonder metalen onderdelen, bijv. hittebestendig glas	✓	✓	✓
Niet-ovenbestendig glas en porselein zonder zilveren, gouden, platina of andere metalen versieringen	✓	X	X
Glas en glaskeramiek van ovenbestendig / diepvriesbestendig materiaal	✓	✓	✓
Ovenvaste keramiek en aardewerk zonder kwarts of metalen onderdelen en metaalhoudend glazuur	✓	✓	✓

Kookgerei/materiaal			
Keramiek, porselein en aardewerk met ongeglazuurde onderkant of met kleine gaatjes, bijv. op handvaten	X	X	X
Tot 200 °C hittebestendige kunststof	✓	✓	X
Karton, papier	✓	X	X
Huishoudfolie	✓	X	X
Magnetronfolie	✓	✓	X
Braadschalen gemaakt van metaal, bijv. email, gietijzer	X	X	X
Bakblikken, zwarte lak of met siliconen coating	X	X	X
Bakplaat	X	X	X
Bakrooster	X	X	✓
Glazen bodemplaat magnetron	✓	✓	X
Kookgerei voor gebruik in magnetron, bijv. pan voor knapperige gerechten	X	✓	X





Aanbevolen vermogensinstellingen voor verschillende soorten voedsel

De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

700 - 1000 W	
 Aanbakken aan het begin van het kookproces	 Vloeistoffen opwarmen

500 - 600 W				
 Groenten koken	 Eiergerechten bereiden	 Hutspot laten sudderen	 Eenpansgerechten opwarmen	 Ontdooien en opwarmen van bevroren maaltijden

300 - 400 W				
 Smelten van kaas, chocolade, boter	 Rijst sudderen	 Babyvoeding opwarmen	 Koken/opwarmen van delicaat voedsel	 Doorgaan met koken

100 - 200 W			
 Ontdooien van brood	 Ontdooien van fruit en gebak	 Ontdooien van kaas, room, boter	 Ontdooien van vlees, vis

Kooktafels voor testinstituten

Informatie voor testinstituten

Tests volgens IEC 60705.

Magnetronfunctie

Gebruik het bakrooster, tenzij anders aangegeven.

Voedsel	Power W	Aantal kg	Inzetniveau	Tijd min	Opmerkingen
Cake, zacht	600	0.475	Bottom	8 - 9	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Vleesbrood	400	0.9	1	25 - 27	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Bouillon met stukjes ei	500	1	2	30 - 33	-
Ontdooien van vlees	100	0.5	1	15	Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

Combimagnetronfunctie




Gebruik het ovenrek.

Voedsel	Functie	Power W	Temperatuur °C	Inzetniveau	Tijd min	Opmerkingen
Cake, 0,7 kg	Boven- en onderwarmte + magnetron	100	200	2	23 - 27	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Aardappelgratin, 1,1 kg	Hetelucht + magnetron	300	180	2	38 - 42	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Kip, 1,1 kg	Circulatiegrill + magnetron	400	230	1	35 - 40	Doe het vlees in een ronde glazen kom en draai het halverwege de bereidingstijd om.

Onderhoud en reiniging

⚠ WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Opmerkingen over de reiniging

 <p>Reinigingsmiddelen</p>	Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
	Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
	Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.
 <p>Dagelijks gebruik</p>	Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken. Reinig voorzichtig de bovenkant van het apparaat om resten en vet te verwijderen.
	Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend met een microvezeldoek.
 <p>Accessoires</p>	Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in een afwasmachine reinigen.
	Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

Stap 1	Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	
Stap 2	Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.	
Stap 3	Trek de voorkant van de inschuifrails weg van de zijwand.	
Stap 4	Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.	
Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.		

Hoe te vervangen: Lamp

⚠ WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken. Het lampje kan heet zijn.

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

Voordat u de lamp vervangt:		
Stap 1	Stap 2	Stap 3
Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.	Trek de oven uit het stopcontact.	Plaats een doek op de bodem van de holte.

Bovenlamp


Stap 1	Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.
Stap 2	Reinig de glasafdekking.
Stap 3	Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
Stap 4	Installeer het glazen deksel.


Probleemoplossing


⚠ WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Wat te doen als...

Neem in alle gevallen die niet in deze tabel zijn opgenomen contact op met een erkend servicecentrum.

 Het apparaat gaat niet aan of warmt niet op	
Probleem	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
Het apparaat warmt niet op.	De automatische uitschakeling is gedeactiveerd.
Het apparaat warmt niet op.	De zekering is niet doorgeslagen.
Het apparaat warmt niet op.	Het slot is uitgeschakeld.

 Onderdelen	
Probleem	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
De verlichting werkt niet.	De lamp is opgebrand.

 Foutcodes	
Op het display verschijnt...	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
00:00	Er was een stroomstoring. Stel het tijdstip van de dag in.
---°C	De deur van het apparaat is gesloten. Zet de oven uit en aan en stel de magnetronfunctie opnieuw in.
Als het display een foutcode weergeeft die niet in deze tabel staat, schakelt u de zekering van het huis uit en weer in om de oven opnieuw te starten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.	

Service-informatie

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

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van de apparaatruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de apparaatruimte.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)
Productnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

Technische gegevens

Technische gegevens

Afmetingen (intern)	Breedte Hoogte Diepte	480 mm 217 mm 411 mm
Bruikbare volumes	43 l	
Gebied van de bakplaat	1438 cm ²	
Bovenste verwarmingselement	- W	
Onderste verwarmingselement	1000 W	
Grillen	1900 W	
Ring	1650 W	
Totale beoordeling	3000 W	
Spanning	220 - 240 V	
Frequentie	50 Hz	
Aantal functies	9	

Energiezuinigheid

Energiebesparing

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen (alleen als u geen magnetronfunctie gebruikt).

Verwarm het apparaat niet voor alvorens te koken als dat niet hoeft.

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

Koken met hete lucht

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

Restwarmte

De ventilator en lamp blijven werken. Wanneer je de oven uitschakelt, geeft het

display de restwarmte aan. U kunt die warmte gebruiken om het eten warm te houden.

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

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

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 je het nodig hebt.

Menustructuur


Menu


Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 5
				
☰ - selecteer om de Menu.	Selecteer de optie in de Menu structuur en druk op OK.	Selecteer de instelling.	OK - druk op om de instelling te bevestigen.	Pas de waarde aan en druk op OK.
Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om Menu af te sluiten.				

Menu-structuur te betreden	
Kook- En Bakassistent 	Instellingen 

Instellingen					
01	Dagtijd	Wijzigen	02	Helderheid display	1 - 5
03	Toetstonen	1 - Piep 2 - Klik 3 - Geluid uit	04	Geluidsvolume	1 - 4
05	Uptimer	Aan/uit	06	Binnenverlichting	Aan/uit
07	Demofunctie	Activeringscode: 2468	08	Softwareversie	Controleren
09	Terug naar fabrieksinstellingen	Ja / Nee			

Milieubescherming

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. 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