

# LAGAN MEDELNIVÅ

EN

FR





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

Veillez vous reporter à la dernière page de ce manuel pour obtenir la liste complète des fournisseurs de services après-vente désignés par IKEA et les numéros de téléphone nationaux correspondants.

**English**

**3**

**Français**

**24**

Please record your model and serial numbers below for reference.

Veillez enregistrer vos numéros de modèle et de série ci-dessous pour référence.

\_\_\_\_\_

Purchase Date / Date d'achat

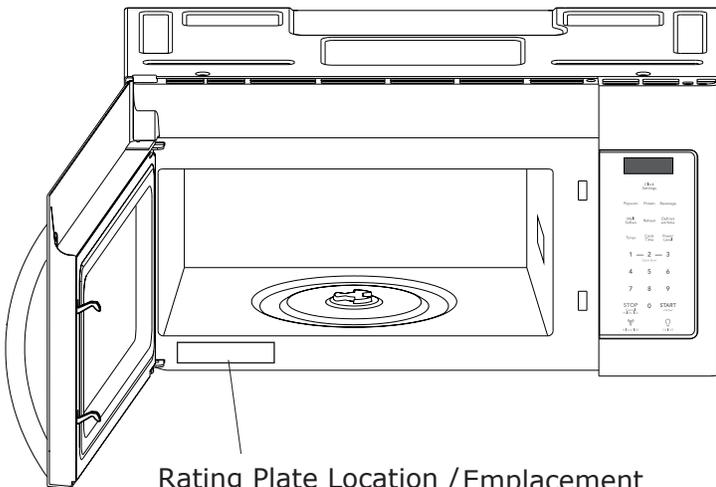
\_\_\_\_\_

Model Number / Numéro de modèle

\_\_\_\_\_

Serial Number / Numéro de série

## Rating Plate Location / Emplacement de la plaque signalétique



Rating Plate Location / Emplacement de la plaque signalétique

### **i** NOTE

Please attach sales receipt here for future reference.

Veillez joindre le reçu de vente ici pour référence future.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS . . . . .	3	COOKING CHARTS . . . . .	15
PART NAMES . . . . .	8	CONVENIENT FEATURES . . . . .	16
CONTROL PANEL . . . . .	9	CLEANING AND CARE . . . . .	17
BEFORE OPERATING . . . . .	10	BEFORE YOU CALL . . . . .	21
MANUAL COOKING . . . . .	11	SPECIFICATIONS . . . . .	21
AUTO COOKING . . . . .	14	IKEA LIMITED GUARANTEE . . . . .	22

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

EN

For your safety the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion or to prevent property damage, personal injury or loss of life.

## Definitions

 This is the safety alert symbol. It is used to alert you to potential personal injury hazards. Obey all safety messages that follow this symbol to avoid possible injury or death.

### WARNING

WARNING indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

### CAUTION

CAUTION indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

## READ ALL INFORMATION BEFORE USING

### WARNING

To reduce the risk of fire, burns, electric shock, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy when using your appliance, follow basic **precautions, including the following sections.**

- Read all instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific **"PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY"** on page 3.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See **"GROUNDING INSTRUCTIONS"** on page 5.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided assembly instructions.
- Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed glass jars—are able to explode and should not be heated in this microwave oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of microwave oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact (833) 337-4006 for examination, repair or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, near a kitchen sink, in a wet basement or near a swimming pool, or similar locations.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- See door surface cleaning instructions on page 17.
- To reduce the risk of fire in the microwave oven cavity:
  - **Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the microwave oven to facilitate cooking.**
  - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in microwave oven.
  - **If materials inside the microwave oven ignite, keep microwave oven door closed, turn microwave oven off and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.**
  - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
- Liquids, such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**
- To reduce the risk of injury to persons:
  - Do not overheat the liquid.
  - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
  - Do not use straight-sided containers with narrow necks. Use a wide-mouthed container.
  - After heating, allow the container to stand in the microwave oven at least for 20 seconds before removing the container.
  - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Clean ventilation openings and grease filters frequently. Grease should not be allowed to accumulate on ventilation openings, louver or grease filters.
- Use care when cleaning the louver and the grease filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the louver and the grease filters.
- When flaming food under the hood, turn the fan on.
- This appliance is suitable for use above both gas and electric cooking equipment 30" wide.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

- Do not clean with metal scouring pads. Pieces off the pad can touch electrical parts involving risk of electric shock.

## **⚠ WARNING**

If you see arcing, press the Cancel button and correct the problem.

### **ARCING**

Arcing is the microwave term for sparks in the oven.

Arcing is caused by:

- Metal or foil touching the side of the oven.
- Foil not molded to food (upturned edges act like antennas).
- Metal, such as twist-ties, poultry pins, or goldrimmed dishes, in the microwave.
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the microwave.

### **Federal Communications Commission Radio Frequency Interference Statement (U.S.A. Only)**

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and the receiver are on different branch circuits.

**The manufacturer** is not responsible for any radio or television interference caused by **unauthorized modification** to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

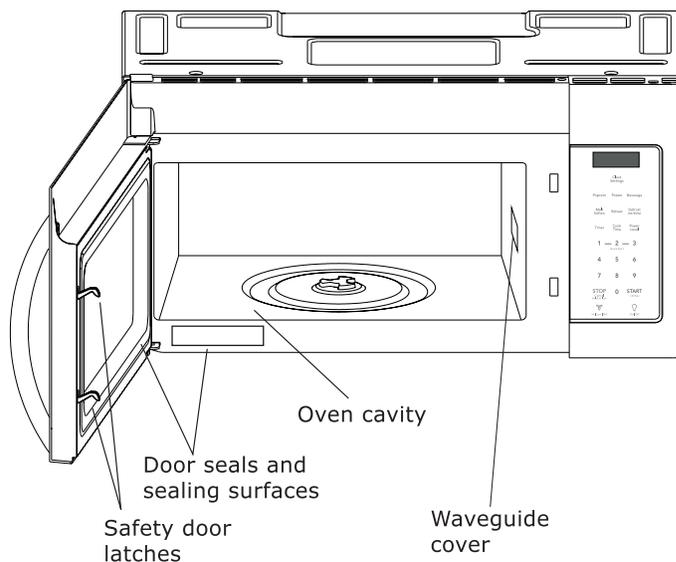
### **UNPACKING AND EXAMINING YOUR MICROWAVE OVEN**

Open the bottom of the carton, bend the carton flaps back and tilt the microwave oven over to rest on plastic foam pad. Lift carton off microwave oven and remove all packing materials, Assembly Instructions, Wall Template, Top Template, Turntable and Turntable Support. **SAVE THE CARTON AS IT MAY MAKE INSTALLATION EASIER.**

- Remove the feature sticker from the outside of the door, if there is one.
- DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER.** Check to see that there are Assembly Instructions, Wall Template, Top Template, Advice & Instruction. Read enclosures and **SAVE** the Advice & Instruction.

Check the microwave oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surfaces, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the microwave oven and contact any IKEA Store.

See Assembly Instructions for more details.



### **GROUNDING INSTRUCTIONS**

This appliance must be grounded. This microwave oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded in accordance with the National Electrical Code and local codes and ordinances. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

## **⚠ WARNING**

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

EN

## Electrical Requirements

Check Assembly Instructions for proper location for the power supply.

The electrical requirements are a 120 volt 60 Hz, AC only, 15 amp. or more protected electrical supply. It is recommended that a separate circuit serving only the microwave oven be provided.

The microwave oven is equipped with a 3-prong grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded. **DO NOT**

**UNDER ANY CIRCUMSTANCES CUT OR REMOVE THE GROUNDING PIN FROM THE PLUG. DO NOT USE AN EXTENSION CORD.**

If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

The Power Supply Cord and plug must be connected to a separate 120 Volt AC, 60 Hz, 15 Amp, or more branch circuit, single grounded receptacle. The receptacle should be located inside the cabinet directly above the Microwave Oven mounting location as shown in Figure 1.

## NOTES

1. If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.
2. Neither IKEA nor the dealer can accept any liability for damage to the microwave oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedures.

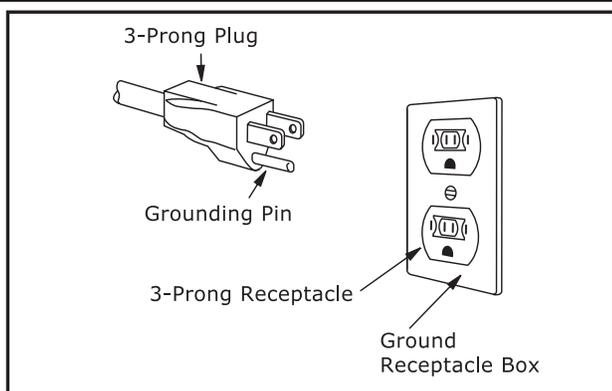
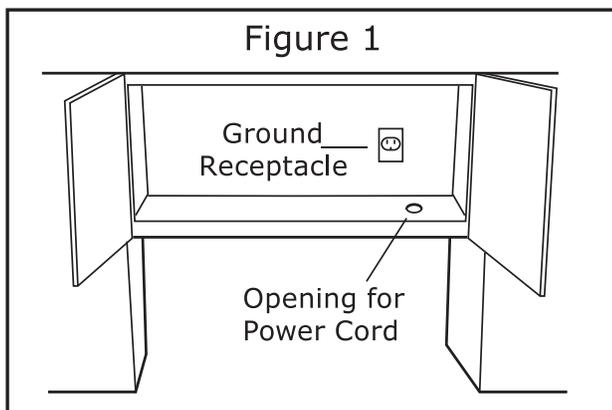


Figure 1



## ABOUT UTENSILS AND COVERINGS

It is not necessary to buy all new cookware. Many pieces already in your kitchen can be used successfully in your new microwave oven. Make sure the utensil does not touch the interior walls during cooking.

### Use these utensils for safe microwave cooking and reheating:

- glass ceramic (Pyroceram®), such as Corningware®.
- heat-resistant glass (Pyrex®)
- microwave-safe plastics
- paper plates
- microwave-safe pottery, stoneware and porcelain
- browning dish (Do not exceed recommended preheating time. Follow manufacturer's directions.)

### These items can be used for short time reheating of foods that have little fat or sugar in them:

- wood, straw, wicker

## DO NOT USE

- metal pans and bakeware
- dishes with metallic trim
- non-heat-resistant glass
- non-microwave-safe plastics (margarine tubs)
- recycled paper products
- brown paper bags
- food storage bags
- metal twist-ties

Should you wish to check if a dish is safe for microwaving, place the empty dish in the microwave oven and microwave on HIGH for 30 seconds. A dish which becomes very hot should not be used.

### The following coverings are ideal:

- Paper towels are good for covering foods for reheating and absorbing fat while cooking bacon.
- Wax paper can be used for cooking and reheating.
- Plastic wrap that is specially marked for microwave use can be used for cooking and reheating. **DO NOT** allow plastic wrap to touch food. Vent so steam can escape.
- Lids that are microwave-safe are a good choice because heat is kept near the food to hasten cooking.
- Microwave oven cooking bags are good for large meats or foods that need tenderizing. **DO NOT** use metal twist ties. Remember to slit bag so steam can escape.

### How to use aluminum foil in your microwave oven:

- Small flat pieces of aluminum foil placed smoothly on the food can be used to shield areas that are either defrosting or cooking too quickly.
- Foil should not come closer than one inch to any surface of the microwave oven.

Should you have questions about utensils or coverings, check a good microwave cookbook or follow recipe suggestions.

**ACCESSORIES** There are many microwave accessories available for purchase. Evaluate carefully before you purchase so that they meet your needs. A microwave-safe thermometer will assist you in determining correct doneness and assure you that foods have been cooked to safe temperatures. IKEA is not responsible for any damage to the microwave oven when accessories are used.

## ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN

This Advice & Instructions is valuable: read it carefully and always save it for reference.

A good microwave cookbook is a valuable asset. Check it for microwave cooking principles, techniques, hints and recipes.

**NEVER** use the microwave oven without the turntable and support nor turn the turntable over so that a large dish could be placed in the microwave oven. The turntable will turn both clockwise and counterclockwise.

**ALWAYS** have food in the microwave oven when it is on to absorb the microwave energy.

When using the microwave oven at power levels below 100%, you may hear the magnetron cycling on and off. It is normal for the exterior of the microwave oven to be warm to the touch when cooking or reheating.

Condensation is a normal part of microwave cooking. Room humidity and the moisture in food will influence the amount of moisture that condenses in the microwave oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered ones. Ventilation openings must not be blocked.

The microwave oven is for food preparation only. It should not be used to dry clothes or newspapers. Your microwave oven is rated 1000 watts by using the IEC

Test Procedure. In using recipes or package directions, check food a minute or two before the minimum time and add time accordingly.

## ABOUT MICROWAVE COOKING

- Arrange food carefully. Place thickest areas towards outside of dish.
- Watch cooking time. Cook for the shortest amount of time indicated and add more as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
- Cover foods while cooking. Check recipe or cookbook for suggestions: paper towels, wax paper, microwave plastic wrap or a lid. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly.
- Shield with small flat pieces of aluminum foil any thin areas of meat or poultry to prevent overcooking before dense, thick areas are cooked thoroughly.
- Stir foods from outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.
- Turn foods over once during microwaving to speed cooking of such foods as chicken and hamburgers. Large items like roasts must be turned over at least once.
- Rearrange foods such as meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.
- Add standing time. Remove food from microwave oven and stir, if possible. Cover for standing time which allows the food to finish cooking without overcooking.
- Check for doneness. Look for signs indicating that cooking temperatures have been reached.

### Doneness signs include:

- Food steams throughout, not just at edge.
- Center bottom of dish is very hot to the touch.
- Poultry thigh joints move easily.
- Meat and poultry show no pinkness.
- Fish is opaque and flakes easily with a fork.

## ABOUT FOOD

FOOD	DO	DON'T
Eggs, sausages, nuts, seeds, fruits & vegetables	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puncture egg yolks before cooking to prevent "explosion".</li> <li>• Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs and sausages so that steam escapes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cook eggs in shells.</li> <li>• Reheat whole eggs.</li> <li>• Dry nuts or seeds in shells.</li> </ul>
Popcorn	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use specially bagged popcorn for microwave cooking.</li> <li>• Listen while popping corn for the popping to slow to 1 or 2 seconds or use special popcorn pad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pop popcorn in regular brown bags or glass bowls.</li> <li>• Exceed maximum time on popcorn package.</li> </ul>
Baby food	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check temperature before serving.</li> <li>• Put nipples on bottles after heating and shake thoroughly. "Wrist" test before feeding.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heat disposable bottles.</li> <li>• Heat bottles with nipples on.</li> <li>• Heat baby food in original jars.</li> </ul>
General	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cut baked goods with filling after heating to release steam and avoid burns.</li> <li>• Stir liquids briskly before and after heating to avoid "eruption".</li> <li>• Use deep bowl, when cooking liquids or cereals, to prevent boilovers.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heat or cook in closed glass jars or air tight containers.</li> <li>• Can in the microwave as harmful bacteria may not be destroyed.</li> <li>• Deep fat fry.</li> <li>• Dry wood, gourds, herbs or wet papers.</li> </ul>

## ABOUT CHILDREN AND THE MICROWAVE

Children below the age of 7 should use the microwave oven with a supervising person very near to them. Between the ages of 7 and 12, the supervising person should be in the same room.

As with any appliance, close supervision by an adult is necessary when used by children.

At no time should anyone be allowed to lean or swing on the microwave oven door.

Children should be taught all safety precautions: use potholders, remove coverings carefully, pay special attention to packages that crisp food because they may be extra hot.

Don't assume that because a child has mastered one cooking skill he/she can cook everything.

Children need to learn that the microwave oven is not a toy. See page 10 for Child Lock feature.

## ABOUT SAFETY

- Check foods to see that they are cooked to the United States Department of Agriculture's recommended temperatures.

TEMP	FOOD
145°F (63°C)	- For beef, lamb or veal cut into steaks, chops or roasts, fish
160°F (71°C)	- For fresh pork, ground meat, seafood, egg dishes, frozen prepared food and beef, lamb or veal cut into steaks, chops or roasts
165°F (74°C)	- For leftover, ready-to-reheat refrigerated, deli and carry out "fresh" food, whole chicken or turkey, chicken or turkey breasts and ground poultry used in chicken or turkey burgers

### **i** NOTES

Do not cook whole, stuffed poultry. Cook stuffing separately to 165°F.

To test for doneness, insert a meat thermometer in a thick or dense area away from fat or bone. NEVER leave the thermometer in the food during cooking, unless it is approved for microwave oven use.

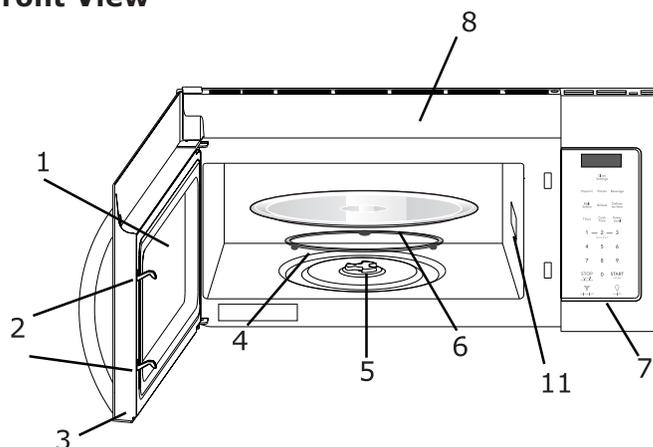
- ALWAYS use potholders to prevent burns when handling utensils that are in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.
- Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands. Slowly lift the farthest edge of a dish's covering and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
- Stay near the microwave oven while it's in use and check cooking progress frequently so that there is no chance of overcooking food.
- NEVER use the cavity for storing cookbooks or other items.

- Select, store and handle food carefully to preserve its high quality and minimize the spread of foodborne bacteria.
- Keep waveguide cover clean. Food residue can cause arcing and/or fires.
- Use care when removing items from the microwave oven so that the utensil, your clothes or accessories do not touch the safety door latches.
- Keep aluminum foil used for shielding at least 1 inch away from walls, ceiling and door.

## PART NAMES

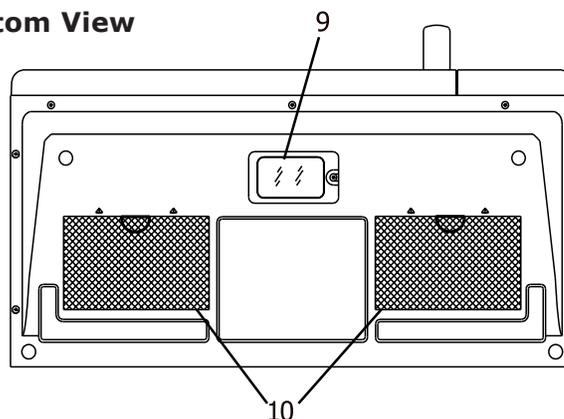
### Microwave features

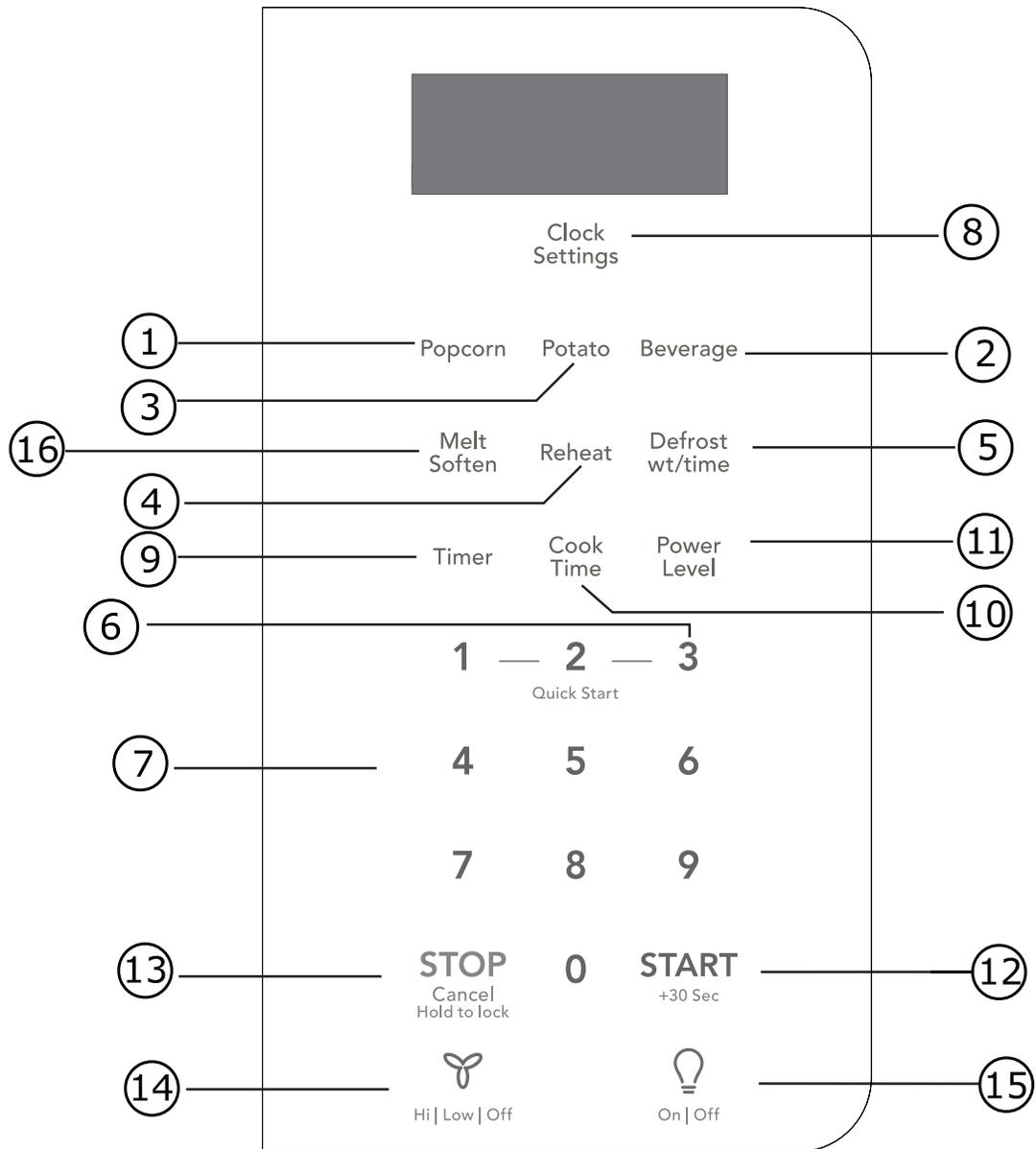
#### Front View



- |                           |                                   |
|---------------------------|-----------------------------------|
| 1 Window                  | 7 Control panel                   |
| 2 Interlock system        | 8 Ventilation openings (on top)   |
| 3 Door assembly           | 9 Surface lights                  |
| 4 Turntable ring assembly | 10 Grease filters                 |
| 5 Turntable Shaft         | 11 Waveguide cover: Do NOT REMOVE |
| 6 Turntable glass tray    |                                   |

#### Bottom View





- |   |  |
|---|--|
| (1) Popcorn (P14)                                 | (9) Timer (P10)  |
| (2) Beverage (P14)                                | (10) Cook Time (P11)   |
| (3) Potato (1-4 potatoes) (P14)                   | (11) Power Level (10 power levels available) (P13)   |
| (4) Reheat (3 different settings) (P13)           | (12) START +30 sec (P11)   |
| (5) Defrost (by time or weight) (P12)             | (13) Stop/Cancel (P11)   |
| (6) Quick Start<br>(3 instant key settings) (P10) | (14) Exhaust (High/Low/Off) ~ Use to turn the exhaust fan on, off, or to adjust fan speed. (P10) |
| (7) Numeric pads (0 thru 9)                       | (15) Surface Light ~ Press this pad to turn the surface lights on or off. (P10)                  |
| (8) Clock Settings (P10)                          | (16) Melt Soften (P13)   |

Note: For detailed information, please go to relative page listed above.

## Clock Settings

The microwave oven has settings that allow you to customize the operation for your convenience. Below is the table showing the various settings. Touch the Clock & Settings key multiple times to scroll to the desired setting function.

Key press	Option
Clock Settings x1	Clock
Clock Settings x2	Sound Low/nor/Hi/Off(nor=Normal)
Clock Settings x3	Weight lb/kg
Clock Settings x4	Power Save
Clock Settings x5	Demo

## Setting the clock

### Example: setting clock display for 9:00:

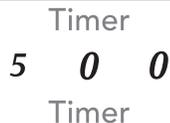
1. Touch **Clock Settings** pad once.
2. Enter time using number pads.
3. Touch **START+30 sec** pad again.



## Setting the timer

### Example: setting timer for 5 minutes:

1. Touch **Timer** pad once.
2. Enter desired time using number pads.
3. Touch **Timer** pad.



Timer count down does not stop even if the door is opened. To stop/cancel the timer, press the **Timer** key once. When the timer has reached the end of set time, you will hear beep alerts indicating the timer has run out.

## Exhaust High / Low / Off

The exhaust ventilation removes steam and other cooking vapors from the cooking surface of the range below the microwave oven.

To operate the exhaust vent, Touch the **Exhaust High/Low/Off** pad once for the highest speed setting. Touch the pad again to choose the Low speed setting and a 3rd time to turn the exhaust ventilation off.



Note: If the temperature gets too hot around the microwave oven, the fan in the exhaust vent hood will automatically turn on at the LOW setting to cool the oven. The fan will automatically turn off when the internal parts are cool. When this occurs, the vent cannot be turned off.

## Surface Light / On / Off

Touch the **Surface Light/On/Off** pad once for a cooking surface light. Press the pad again to turn the light off.



## Control Lock

You may lock the control panel to prevent the microwave from being accidentally started or used by children.

The control lock feature is very useful when cleaning the control panel. The lock will prevent accidental programming when wiping the control panel clean.

### Example: to set the control lock ON:

Touch and hold the **Stop/Cancel** pad for more than 3 seconds. The Lock icon will appear in the display window along with 2 beeps.



### Example: to change the control lock from ON to OFF:

Touch and hold the **Stop/Cancel** pad for more than 3 seconds. The Lock icon will disappear in the display window.



## MANUAL COOKING

### Using Ready Set



Microwave heating or cooking may be quickly set at 100% power level for 1, 2 or 3 minutes. Use the number keys 1, 2 or 3 to choose the desired minutes of cook time (this option will only work using the 1, 2 or 3 numeric pads):

### Example: to quickly heat for 2 minutes at 100% power:

Touch number pads 1, 2 or 3 for desired minutes of cook time.



**Note:** the **Ready Set** function cannot be set when using the **Defrost** (by weight) feature.

### NOTES

"Food" will be displayed if a quick start cooking cycle or +30 sec key is not selected within 5 minutes of placing food in the microwave. You must open then close the door again to clear "Food" from the display.

## Heating with high power level

**Example: to heat for 5 minutes at 100% power:**

- |  |                  |       |
|--|------------------|-------|
| 1. Press <b>Cook Time</b> pad.   | Cook<br>Time     |       |
| 2. Use the number pads to enter desired heating time (cook time may be set up to 99 minutes and 99 seconds). |                  | 5 0 0 |
| 3. Touch <b>START+30 sec</b> pad again.  | START<br>+30 Sec |       |

When heating has finished you will hear beeps and "End" will display.

## Heating with lower power levels

Using the highest power level to heat foods with does not always give the best results when some types of food need slower cooking, such as roasts, baked goods or custards.

Your oven has nine other power levels you may choose.

**Example: to heat for 4 minutes at 70% power:**

- |  |                  |       |
|--|------------------|-------|
| 1. Press <b>Cook Time</b> .  | Cook<br>Time     |       |
| 2. Use the number pads to enter desired heating time (cook time may be set up to 99 minutes and 99 seconds). |                  | 4 0 0 |
| 3. Press <b>Power Level</b> pad once for power level 10 (100% power).  | Power<br>Level   |       |
| 4. Use the number key to change the power level to 7. P-70 appears in the display (70 % power).              |                  | 7     |
| 5. Press <b>START+30 sec</b> pad.  | START<br>+30 Sec |       |

When heating has finished you will hear beeps and "End" will display.

## Heating with multiple cooking stages

For best results, some microwave recipes call for different power levels or different lengths of time for cooking. Your microwave may be set to change from one stage to another automatically (2 stages maximum).

**Example: to cook food for 3 minutes at 80% power and then 50% power for 6 minutes 30 seconds:**

- |  |                |       |
|--|----------------|-------|
| 1. Press <b>Cook Time</b> .  | Cook<br>Time   |       |
| 2. Use the number pads to enter heating time for the 1st stage (cook time may be set up to 99 minutes and 99 seconds). |                | 3 0 0 |
| 3. Press <b>Power Level</b> pad once.  | Power<br>Level |       |
| 4. Use the number keys to enter power level for the 1st stage. P-80 appears in the display (80 % power).               |                | 8     |
| 5. Press <b>Cook Time</b> pad for 2nd stage.   | Cook<br>Time   |       |

- |  |                  |
|--|------------------|
| 6. Use the number pads to enter heating time for the 2nd stage (cook time may be set up to 99 minutes and 99 seconds). | 6 3 0            |
| 7. Press <b>Power Level</b> pad for 2nd stage.   | Power<br>Level   |
| 8. Use the number key to enter power level for the 2nd stage. P-50 appears in the display (50 % power).                | 5                |
| 9. Press <b>START+30 sec</b> pad.  | START<br>+30 Sec |

When heating has finished you will hear beeps and "End" will display.

### Note:

Power level must always be programmed for first stage.

## Using the Stop/Cancel key

**This feature will let you quickly stop or cancel the cooking process.**

- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| Touch the <b>Stop/Cancel</b> pad to :  | STOP<br>Cancel<br>Hold to lock |
| 1. Erase if you have entered wrong information.  |                                |
| 2. Cancel timer setting process.   |                                |
| 3. Press pad once to pause the oven temporarily during cooking. (Touch <b>START+30 sec</b> pad again to resume cooking.) | START<br>+30 Sec               |
| 4. Return the time of day (clock) to the display after cooking cycle is completed.                                       |                                |
| 5. Cancel a program during cooking, touch twice.   |                                |

## Using the Start/+ 30 sec. key

**This feature will let you quickly start or add 30 seconds**

- |   |                  |
|---|------------------|
| Touch the <b>START+30 sec</b> pad to :  | START<br>+30 Sec |
| 1. Start programmed cooking.  |                  |
| 2. Start cooking for 30 seconds at 100% power level.  |                  |
| 3. Extend cooking time in multiples of 30 seconds each time this pad is touched during microwave cooking. |                  |

**Example: to add 1 minute of cook time during 80% microwave cooking :**

- |                                     |                  |
|-------------------------------------|------------------|
| Press <b>START+30 sec</b> pad twice | START<br>+30 Sec |
|-------------------------------------|------------------|

### NOTES

"Food" will be displayed if a quick start cooking cycle or +30 sec key is not selected within 5 minutes of placing food in the microwave. You must open then close the door again to clear "Food" from the display.

### Setting Defrost (by Weight)

**Example: to defrost 1lb. of food with the default power level and cook time determined automatically:**

1. Press **Defrost** pad once. 0.0 will appear in the display. Defrost wt/time
2. Use the numeric pads to input weight of food to defrost in pounds (10 = 1.0lb.) You may enter any weight from 0.1 to 6.0lbs. 1 0
3. Touch **START+30 sec** pad. START  
+30 Sec

When defrosting has finished you will hear beeps and "End" will display.

**Note:** The weight amount must be a valid entry for this feature to start. A valid weight entry is 0.1 to 6.0 pounds.

### Setting Defrost (by Time)

**Example: to defrost food with the default 30% power level for 5 minutes:**

1. Press **Defrost** pad twice. 0:00 will appear in the display. Defrost wt/time
2. Use the number pads to enter desired defrost time (defrost time may be set up to 99 minutes and 99 seconds). 5 0 0
3. Press **START+30 sec** pad. START  
+30 Sec

When heating has finished you will hear beeps and "End" will display.

### Defrosting suggestions for meats

For best results, please read these suggestions when defrosting meats.

Meat	Normal amount	Suggestions
• Roast beef or pork	2.5 to 6 lbs. (40 to 96 oz.)	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered for 15-30 minutes.
• Steaks, chops or fish	0.5 to 3 lbs. (8 to 48 oz.)	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered for about 5 to 10 minutes.
• Ground meat	0.5 to 3 lbs. (8 to 48 oz.)	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil for 5 to 10 minutes.
• Whole chicken	2.5 to 6 lbs. (40 to 96 oz.)	Remove giblets before freezing poultry. Start defrosting with the breast side down. After the 1st stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the 2nd stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 30 to 60 minutes in the refrigerator.
• Chicken pieces	0.5 to 3 lbs. (8 to 48 oz.)	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes.

**Note:** Power levels cannot be changed for both defrost (by weight) or defrost (by time) because the defrost performance will be adversely affected.

### Special notes for defrosting by time

- After pressing **START+30 sec** key, the display will count down remaining defrost time. The oven will beep during the defrost cycle. At this time open the door and turn the food if needed and remove any portions that have already thawed. Touch the **START+30 sec** key to resume the defrost cycle.
- When heating has finished you will hear beeps.

### Defrosting tips

- When using the **defrost weight** feature, the weight entered should always be pounds (valid entries are from 0.1 to 6.0 pounds).
- Use both **defrost weight** and **defrost time** features for raw food items only. Defrosting gives best results when food to be thawed is a minimum of 0°F (taken directly from a true freezer). If the food has been stored in a refrigerator-freezer that does not maintain a temperature of 5° F or below, always program a lower food weight or lower cook time to prevent cooking the food.
- If the frozen food is stored outside the freezer for up to 20 minutes, enter a reduced cook time or weight.
- The shape of the package will alter the defrosting time. Shallow rectangular food packets defrost more quickly than a deep frozen block of food.
- Separate pieces as they begin to defrost. Separated frozen pieces of food defrost better.
- Shield warm areas of food with small pieces of foil if they start to become warm.
- You may use small pieces of aluminum foil to shield food items like chicken wings, leg tips and fish tails, but do not allow the foil to touch the oven cavity walls when defrosting.

## Reheat

The reheat feature provides 3 quick preset settings based on serving size to reheat food for your cooking convenience.

### Example: to reheat 24 ounces of food.

1. Press **Reheat** pad 3 times (see reheat category table) to reheat 24oz. of food. 24oz will appear in the display. Reheat
2. Press **START+30 sec** pad. START  
+30 Sec

Reheat Category	Press	Display
8 ounces of food	once	8 oz
16 ounces of food	twice	16 oz
24 ounces of food	3 times	24 oz

## Melt/Soften

The oven uses low power to melt and soften items. See the following table.

### Example: to melt 8 oz of Cream Cheese.

1. Press **Melt/Soften** pad 4 times to reheat 8oz. of food. So-4 will appear in the display (see Melt/Soften category table). Melt  
Soften  
Then press 2 number pad, cook time will appear in the display.
2. Press **START+30 sec** pad. START  
+30 Sec

### MELT / SOFTEN CATEGORY

PRESS	DISPLAY	CATEGORY	AMOUNT	KEY
Melt Soften x 1	So-1	BUTTER	1 stick	1
			2 sticks	2
Melt Soften x 2	So-2	CHOCOLATE	2 oz.	1
			4 oz.	2
			8 oz.	3
Melt Soften x 3	So-3	ICE CREAM	1 Pint	1
			1.5 Quart	2
Melt Soften x 4	So-4	CREAM CHEESE	3 oz.	1
			8 oz.	2

### Suggested power levels for cooking

The 10 power levels available with this microwave will help you to adjust to the power output best suited for the food type you are preparing. As with any food preparation in the microwave, it is best to follow the microwave instructions that are printed on food packaging.

The table below provides suggested power levels for various types of food that you can be prepare in the microwave.

Power level	Microwave output	Use to prepare when:
10 High	100 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boiling water.</li> <li>• Cooking ground beef.</li> <li>• Making candy.</li> <li>• Cooking fresh fruits &amp; vegetables</li> <li>• Cooking fish &amp; poultry.</li> <li>• Preheating browning dish.</li> <li>• Reheating beverages.</li> <li>• Cooking bacon slices.</li> </ul>
9	90 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reheating meat slices quickly.</li> <li>• Saute onions, celery &amp; green peppers.</li> </ul>
8	80 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>• All reheating.</li> <li>• Cooking scrambled eggs.</li> </ul>
7	70 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking breads &amp; cereal products.</li> <li>• Cooking cheese dishes &amp; veal.</li> <li>• Cakes, muffins, brownies &amp; cupcakes.</li> </ul>
6	60 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking pasta.</li> </ul>
5	50 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking meats &amp; whole poultry.</li> <li>• Cooking custard.</li> <li>• Cooking spare ribs, rib roast &amp; sirloin roast.</li> </ul>
4	40 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking less tender cuts of meat.</li> <li>• Reheating frozen packaged foods.</li> </ul>
3	30 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thawing meat, poultry &amp; seafood.</li> <li>• Cooking small quantities of food.</li> <li>• Finish cooking casseroles, stew &amp; some sauces.</li> </ul>
2	20 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Softening butter &amp; cream cheese.</li> <li>• Heating small amounts of food.</li> </ul>
1	10 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Softening ice cream.</li> <li>• Raise yeast dough.</li> </ul>

## Suggestions for getting the best results

To help you achieve the best possible results from your microwave oven, read the following suggestions below;

- **Storage temperature**

Foods taken from the freezer or refrigerator take longer to cook than the same foods would at room temperature.

- **Size**

Small pieces of food cook faster than large ones. Pieces similar in size and shape will cook more evenly when cooked together. For more even results, reduce the power levels when cooking large pieces of food.

- **Natural moisture**

Very moist foods cook more evenly because microwave energy heats water molecules very efficiently.

- **Stirring**

Stir foods such as casseroles and vegetable from the outside to the center to distribute the heat more evenly.

This will allow the food to cook faster. Constant stirring is not necessary.

- **Turn over items**

Turn over foods such as pork chops, roasts or whole cauliflower halfway through the cook time. This will help to expose all sides equally to microwave energy.

- **Food placement**

Place delicate areas of food items, such as asparagus tips, toward the center of the turntable tray.

- **Food arrangement**

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or salmon, with the thicker or meatier parts toward the outside of the turntable tray.

- **Let the food stand**

After removing the food from the microwave, cover the food with foil or a casserole lid and let it stand to finish cooking. This will help the food finish in the center and avoids overcooking the out edges, The length of stand time depends on the density and surface area of the food items.

- **Wrapping in paper towels or waxed paper**

Sandwiches and many other food types containing prebaked bread should be wrapped prior to placing in the microwave to help prevent the food items from drying out while heating.

## AUTO COOKING

### Popcorn

#### CAUTION

- **DO NOT** leave microwave oven unattended while popping corn.

The popcorn feature lets you pop 3 different commercially packaged microwave popcorn sized bags. Use the table below to determine the setting to use.

Amount	Press popcorn pad
3.3 oz. (default setting)	once
3.0 oz.	2 times
1.75 oz.	3 times

#### Example: to pop a 3.0 oz. bag of popcorn automatically.

1. Press **Popcorn** pad 2 times. Reheat
2. Press **START+30 sec** pad. START  
+30 Sec

The microwave will beep when finished.

### Potato

The potato feature cooks 1, 2, 3 or 4 (cooking times based on 8 to 36 oz.) potatoes automatically. Use the table below to determine the setting to use.

Amount	Press potato pad
1 potato (default setting)	once
2 potatoes	2 times
3 potatoes	3 times
4 potatoes	4 times

#### Example: to cook 1 potato automatically.

1. Press **Potato** pad once. Potato
2. Press **START+30 sec** pad. START  
+30 Sec

The microwave will beep when finished.

#### Notes:

- Before cooking, pierce potatoes with fork several times.
- After cooking, let potatoes stand for 5 minutes.

### Beverage

The beverage feature heats 1 or 2 cups of beverage. Use the table below to determine the setting to use.

Amount	Press beverage pad
1 cup ( about 8 oz.)	once (default setting)
2 cups (about 16 oz.)	2 times

#### Example: to heat 1 cup of a beverage.

1. Press **Beverage** pad once. Beverage
2. Press **START+30 sec** pad. START  
+30 Sec

The microwave will beep when finished.

## Convenience cooking suggestions

Convenience category	Amount	Suggestions
Popcorn	1.75,3.0, 3.3 oz. 1 pkg.	Cook a single "microwave-only" bag of popcorn at a time. Use caution when removing and opening the hot popcorn bag from the oven. Let microwave oven cool down at least 5 minutes before using again.
Potato	1,2,3,4 potatoes 8,16,24,36 oz	Pierce each potato several times using a fork. Place on turntable in spoke-like fashion. After cooking, let stand for 3-5 minutes. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use the <b>START+30sec</b> pad to increase cook time for larger potatoes.
Beverage	1,2 cups (8 oz,16 oz)	Use a microwave-safe measuring cup or mug; do not cover. Place the beverage in the microwave. After heating, stir well. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Beverages heated with the beverage category may be very hot. Remove the container with care.

## COOKING CHARTS

### Cooking meat in your microwave

Be sure to place prepared meats on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish. Start cooking the meat fat side down and if necessary, use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas. After cooking, check the temperature

in several places before letting the meat stand the recommended time. Please note that the temperatures in the following charts are temperatures at removal time; the temperature will rise during the standing period.

Meat	Power level	Cook time	Directions
• Roast beef boneless (up to 4 lbs.)	High (10) for first 5 minutes, then medium (5)	12-17 min./lb. for 160° F (Medium)	Place roast beef fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Let stand* 10-15 minutes.
		14-19 min./lb. for 170° F (Well Done)	
• Roast pork boneless or bone-in (up to 4 lbs.)	High (10) for first 5 minutes, then medium (5)	15-20 min./lb. for 170° F (Well Done)	Place roast pork fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Let stand* 10-15 minutes.

\* Expect a 10° F rise in the temperature during the standing period.

Meat	Doneness	Remove from oven
• Beef	Medium	150° F
	Well Done	160° F
• Pork	Medium	150° F
	Well Done	160° F
• Poultry	Dark meat	170° F
	Light meat	160° F

### Cooking poultry in your microwave

Be sure to place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish. Cover poultry with wax paper to prevent splattering. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas, or areas that start to overcook. After cooking, check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.

Poultry	Cook time/ power level	Directions
• Whole chicken (up to 4 lbs.)	Cook time: 7-10 min. /lb. 180° F dark meat 170° F dark meat Power level: medium high (7)	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Cook until juices run clear and meat near bone is no longer pink. Let stand for 5-10 min.
• Chicken pieces (up to 4 lbs.)	Cook time: 7-10 min. /lb. 180° F dark meat 170° F dark meat Power level: medium high (7)	Place chicken bone-side down on dish, with thickest portions toward the inside of dish. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Cook until juices run clear and meat near bone is no longer pink. Let stand for 5-10 min.

## Cooking eggs in your microwave

- Never cook eggs in the shell and never warm hardcooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they will become tough if overcooked.

## Cooking vegetables in your microwave

- Vegetables should be washed just before cooking.  
Rarely is extra water needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and greens are being cooked, add about ¼ cup of water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger vegetables.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. The will cook more evenly if turned over halfway through cooking.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several locations before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cook time.
- Most of the time, the denser the food the longer the required standing time. For example, a baked potato should stand for 5 minutes before serving, while a dish of peas may be served immediately.

## Cooking seafood in your microwave

Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish. Be sure to always cook fish until it flakes easily with a fork. Use a tight cover to steam fish; a lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming. And be sure not to overcook fish; check it for doneness at a minimum cooking time before cooking longer.

Seafood	Cook time/ power level	Directions
<b>Fish steaks</b> Up to 1½ lbs.	Cook time: 7-11 min./lb. Power level: med-high (7)	Arrange fish on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange halfway through cook time. Cook until fish flakes easily with fork. Let stand 3-5 mins.
<b>Fish fillets</b> Up to 1½ lbs.	Cook time: 4-8 min./lb. Power level: med-high (7)	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under. Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange halfway through cook time. Cook until fish flakes easily with fork. Let stand 2-3 mins.
<b>Shrimp</b> Up to 1½ lbs.	Cook time: 4-6½ min./lb. Power level: med-high (7)	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 mins.

## CONVENIENT FEATURES

### Setting the Sound

#### Turning Sound Low/nor/Hi/Off

Audible signals are available to guide you when setting and using your oven.

- **A programming tone** will sound each time you touch a pad.
- **Three tones** signal the end of a Kitchen Timer count down.
- **Three tones** signal the end of a cooking cycle.

#### Example: setting audible signal off:

1. Touch **Clock Settings** pad twice . Clock Settings
2. Op-2 will display and the **START+30 sec** needs to be pressed to select. **START**  
+30 Sec
3. **Lo/ nor/ HI /OFF** auto scrolls every 2 seconds through each selection.
4. Touch **START+30 sec** pad to confirm when the LED shows **OFF**. **START**  
+30 Sec

### NOTES

When the cooking cycle is completed END will be displayed and the audible signal will sound if the sound is turned on.

## Setting Weight lb/Kg

**Example: setting weight between pounds & kilograms:**

1. Touch **Clock Settings** pad 3 times. Clock  
Settings
2. Op-3 will display and the **START+30 sec** needs to be pressed to select. **START**  
+30 Sec
3. lb/kg auto scrolls every 2 seconds through each selection.
4. Touch **START+30 sec** pad to confirm your selection. **START**  
+30 Sec

### NOTES

If the display shows kg, pressing the **START+30 sec** button will reset the oven controls to lbs. To return to kg, you will have to again press **Clock Settings** three times and then press **START+30 sec**.

## Setting Power Save Mode

**Example: setting the demo mode on:**

Suppose you want to enter Demo mode. When Demo mode is ON programming functions will work in a rapid countdown mode with no cooking power.

1. Touch **Clock Settings** pad 4 times. Clock  
Settings
2. Op-4 will display and the **START+30 sec** needs to be pressed to select. **START**  
+30 Sec
3. **on / off** auto scrolls every 2 seconds through each selection.
4. Touch **START+30 sec** pad to confirm when the display shows **on**. **START**  
+30 Sec

## Setting Demo Mode

**Example: setting the power save mode on:  
Turning On power save turns off the time of day clock display.**

1. Touch **Clock Settings** pad 5 times. Clock  
Settings
2. Op-5 will display and the **START+30 sec** needs to be pressed to select. **START**  
+30 Sec
3. **on / off** auto scrolls every 2 seconds through each selection.
4. Touch **START+30 sec** pad to confirm the LED shows **no**. **START**  
+30 Sec

### NOTES

When **START+30 Sec** is pressed and the previous setting was OFF then it will be set to ON. If you want to turn the demo mode back OFF you will have to again press **Clock Settings** seven times and then press **START+30 Sec**.

## CLEANING AND CARE

**Disconnect the power cord or leave the door open to deactivate the oven during cleaning. Disconnect the power cord before replacing filters and lights.**

### EXTERIOR

The outside surface is precoated steel and plastic. Clean the outside with mild soap and water; rinse and dry with a soft cloth. Do not use any type of household or abrasive cleaner.

### DOOR

Wipe the window on both sides with a soft cloth to remove any spills or spatters. Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a soft cloth. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.

### STAINLESS STEEL

#### BLACK STAINLESS STEEL(SOME MODELS)

Your microwave oven (some models) may have a Stainless Steel finish or coating. Clean the stainless with warm soapy water using a clean sponge or cloth. Rinse with clean water and dry with a soft clean cloth. DO NOT use ANY store bought cleaners like Stainless Steel cleaners or any other types of cleaners containing any abrasive, chlorides, chlorines or ammonia. It is recommended to use mild dish soap and water or a 50/50 solution of water and vinegar.

### TOUCH CONTROL PANEL

Care should be taken in cleaning the touch control panel. If the control panel becomes soiled, open the microwave oven door before cleaning. Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only. Dry with a soft cloth. Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Close door and touch **STOP/CLEAR**.

### INTERIOR

Cleaning is easy because little heat is generated to the interior surfaces. To clean the interior surfaces, wipe with a soft cloth and warm water. DO NOT USE ABRASIVE OR HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS. For heavier soil, use baking soda or a mild soap; rinse thoroughly with hot water. The round wire rack and shelf can be cleaned with hot soapy water, rinsed and dried.

### WAVEGUIDE COVER

The waveguide cover is located on the right side in the microwave oven cavity. It is made from mica so requires special care. Keep the waveguide cover clean to assure good microwave oven performance. Carefully wipe with a damp cloth any food spatters from the surface of the cover immediately after they occur. Built-up splashes may overheat and cause smoke or possibly catch fire. DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER.

### ODOR REMOVAL

Occasionally, a cooking odor may remain in the microwave oven. To remove, combine 1 cup water, grated peel and juice of 1 lemon in a 2-cup glass measuring cup.

Boil for several minutes using 100% power. Allow to set in microwave oven until cool. Wipe interior with a soft cloth.

### TURNTABLE/TURNTABLE SUPPORT

The turntable and turntable support can be removed for easy cleaning. Wash them in mild, sudsy water; for stubborn stains use a mild cleanser and non-abrasive scouring sponge. They are also dishwasher-proof. Use upper wire rack of dishwasher. The turntable motor shaft is not sealed, so excess water or spills should be wiped up immediately.

### Cleaning the grease filters

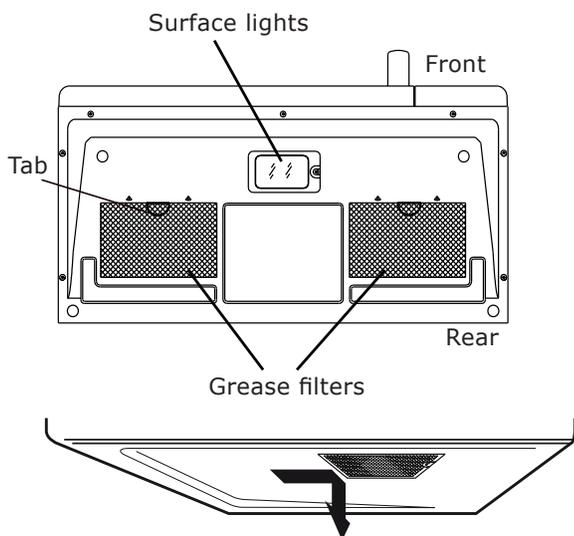
The grease filters should be removed and cleaned often; generally at least once every month.

**Grease filter part number 5304478913**

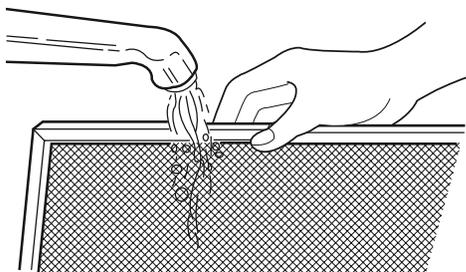
**To order parts call (833) 337-4006**

### ⚠ CAUTION

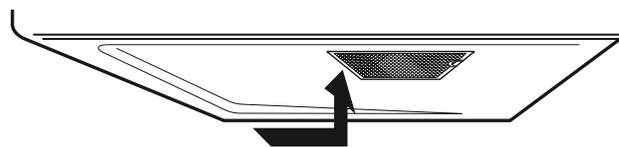
To avoid risk of personal injury or property damage, wear gloves when replacing the light bulbs.



1. To remove the grease filters, slide the filter to the rear. Then pull filter downward and push to the other side. The filter will drop out. Repeat for the 2nd filter.



2. Soak the grease filters in hot water using a mild detergent. Rinse well and shake to dry or wash in **Do not use ammonia. The aluminum on the filter will corrode and darken.**



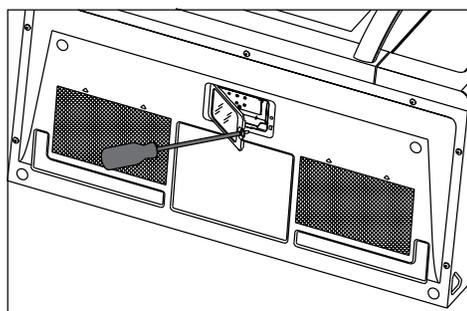
3. To reinstall the grease filter, slide it into the side slot, then push up and toward oven to lock. Reinstall the 2nd filter using the same procedure.

### Surface light replacement

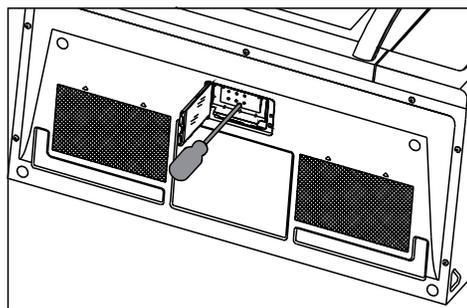
### ⚠ CAUTION

To avoid risk of personal injury or property damage, wear gloves when replacing the light bulbs.

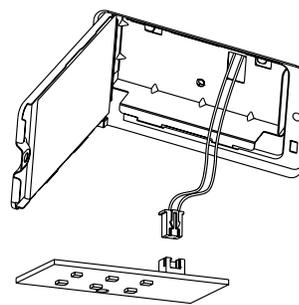
1. Unplug the microwave oven or turn off power at the main circuit breaker.
2. Remove the LED light cover mounting screw under the microwave.



3. Remove the LED light mounting screw.



4. Unplug the LED light from the harness, replace with part 5304499540. To order parts call (833)337-4006. Then reconnect the harness.



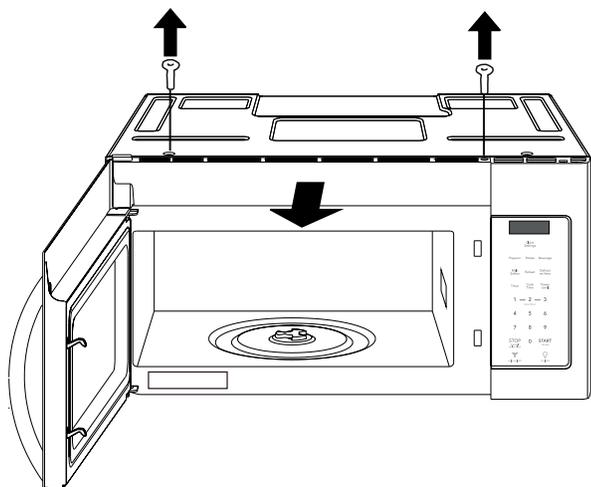
5. Re-install LED light and mounting screw. When re-installing mounting screw be careful not to damage the LED light.
6. Re-install LED light cover and mounting screw.
7. Plug the microwave back into the power supply or turn the power back on at the main circuit breaker.

## Charcoal filter replacement

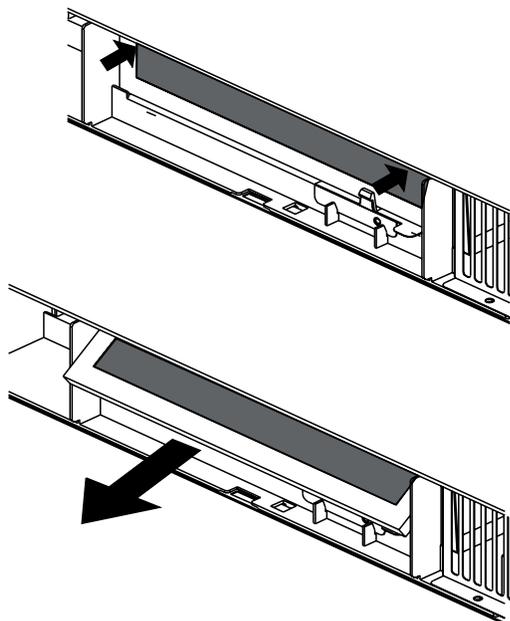
**Charcoal filter part number 5304464577 To order parts call (833) 337-4006**

Charcoal Filter when installed in your microwave oven, is used for nonvented, recirculated Installation. The filter should be changed every 6 to 12 months depending on use.

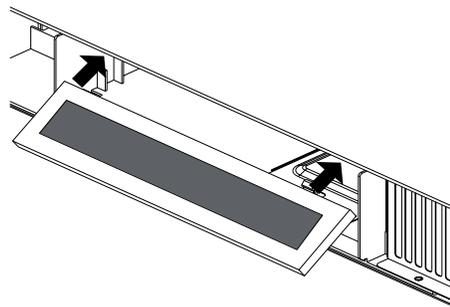
1. Disconnect power to the microwave oven at the circuit breaker panel or by unplugging.
2. Remove the vent grill mounting screws.
3. Pull the vent grill away from the unit.



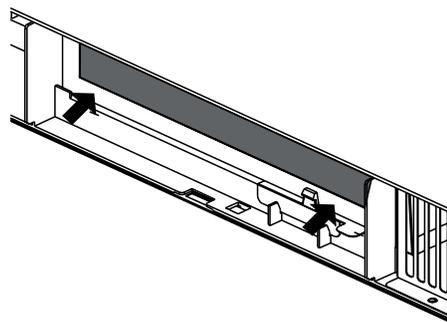
4. Remove the charcoal filter by pushing the top of the filter inwards, then pull it forward out from the unit.



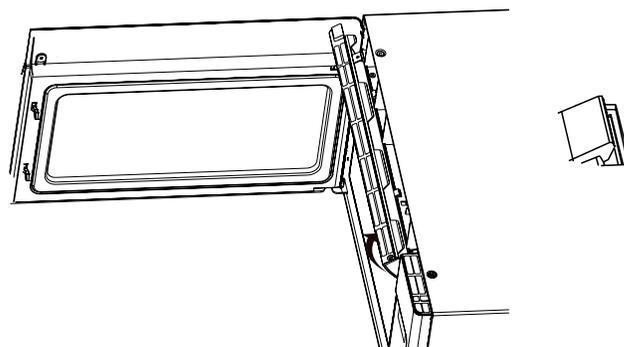
5. Slide the top of the new charcoal filter into the top area of the filter cavity.



6. Press the bottom of charcoal filter to place it into the correct position.



7. Put the vent grille bottom tabs into the slots then push the top of the vent grille into place.

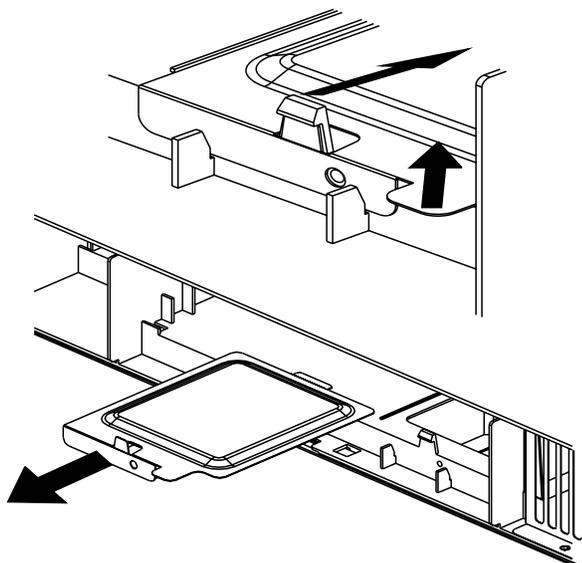


8. Reinstall the vent grille screws.

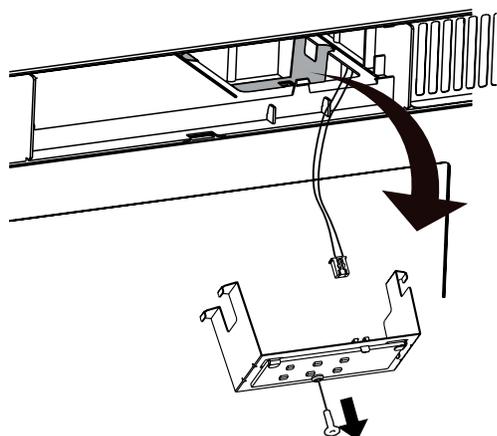
## Oven light replacement

Remove the vent grill (see steps 1-4 in charcoal filter replacement section).

1. Remove the light cover by carefully pulling up on the front edge and pulling the cover forward.

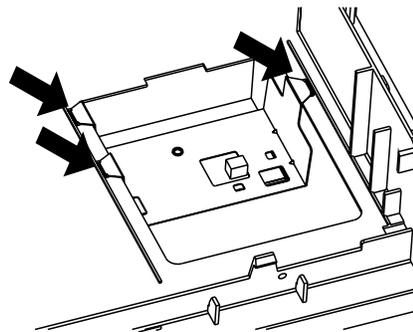


2. Remove the LED bracket and light assembly. Remove the LED light from the bracket by removing the mounting screw and replace only with part 5304499540. To order parts call (833)337-4006.

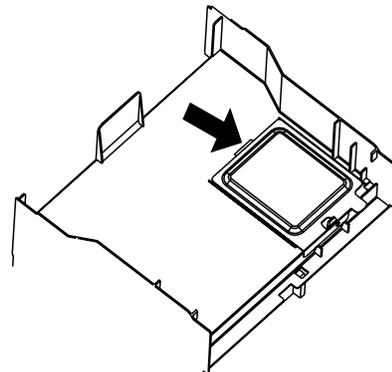


3. Re-install LED light to the bracket with mounting screw. When re-installing mounting screw be careful not to damage the LED light.

4. Reconnect LED light to the harness and place the LED light assembly back into the plastic housing.



5. Replace the microwave oven light cover by carefully pushing into place (make sure the light cover rear tab is inserted into slot at rear).



6. Replace the charcoal filter (if installed). Push the vent grill back into place (engaging both the bottom and top tabs) and replace the vent grill mounting screws.

**Before You Call**

Please check the following before calling for service:

Place one cup of water in a glass measuring cup in the microwave oven and close the door securely. Operate the microwave oven for one minute at HIGH 100%.

- A Does the microwave oven light come on?
- B Does the cooling fan work? (Put your hand at top above Display.)
- C Does the turntable rotate? (It is normal for the turntable to turn in either direction.)
- D Is the water in the microwave oven warm?

YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_  
 YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_  
 YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_  
 YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

**If "NO" is the answer to any of the above questions, please check electrical outlet, fuse and/or circuit breaker. If they are functioning properly, CONTACT (833)337-4006.**

**A microwave oven should never be serviced by a "do-it-yourself" repair person.**

**i NOTES**

1. If time appearing in the display is counting down very rapidly, check Demo Mode on page 17.
2. If the oven is set for more than 30 minutes at 90 or 100 percent power level, after the first 30 minutes the power level will automatically adjust itself to 80 percent power to avoid overcooking.

**SPECIFICATIONS**

AC Line Voltage:	Single phase 120V, 60Hz, AC only
AC Power Required:	1500W 14.0 amps.
Output Power :	1000 W
Frequency:	2450 MHz (Class B/Group2)
Outside Dimensions (including handle):	29 .88 "(W) x 17.31 "(D) x 15.75 "(H)
Cavity Dimensions:	20.24 "(W) x 9.25 "(D) x 14.43 "(H)
Microwave oven Capacity :	1.6 Cu.Ft.
Cooking Uniformity:	Turntable
Weight:	Approx. (net) 52 lbs, (gross) 61 lbs
Work/Night Light:	1*1.2W LED, the part number is 5304499540.
Oven Light:	1*1.2W LED, the part number is 5304499540.

\* The International Electrotechnical Commission's standardized method for measuring output wattage. This test method is widely recognized.  
 \*\* This is the classification of ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment described in the International Standard CISPR11.  
 \*\*\* Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.

In compliance with standards set by:  
**FCC** - Federal Communications Commission Authorized.  
**DHHS** - Complies with Department of Health and Human Services (DHHS) rule, CFR, Title 21, Chapter I, Subchapter J.  
 - This symbol on the nameplate means the product is listed by Underwriters Laboratories, Inc.  
 - This symbol on the nameplate means the product is listed by Underwriters Laboratories, Inc. for use in USA or Canada.

## **How long is the IKEA guarantee valid?**

This guarantee is valid for five (5) years from the original date of purchase of Your appliance at IKEA, unless the appliance is named LAGAN or TILLREDA in which case two (2) years of guarantee apply. The original sales receipt is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance.

## **Who will execute the service?**

IKEA "Service Provider" will provide the service through its own service operations or authorized service partner network.

## **What does this guarantee cover?**

The guarantee covers faults of the appliance which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. Some exceptions not guaranteed are specified under the headline "What is not covered under this guarantee?" Within the guarantee period, the costs to remedy the fault (e.g., repairs, parts, labour and travel) will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

## **What will IKEA do to correct the problem?**

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

## **What is not covered under this guarantee?**

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electrochemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible colour differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to his home or another address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by IKEA.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA appointed Service Provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the appointed Service Provider or its authorized service partner will reinstall the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

### How country law applies

The IKEA guarantee gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or jurisdiction to jurisdiction. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation.

### Area of validity

For appliances which are purchased in United States or Canada, or moved to one of the mentioned countries, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the specified country.

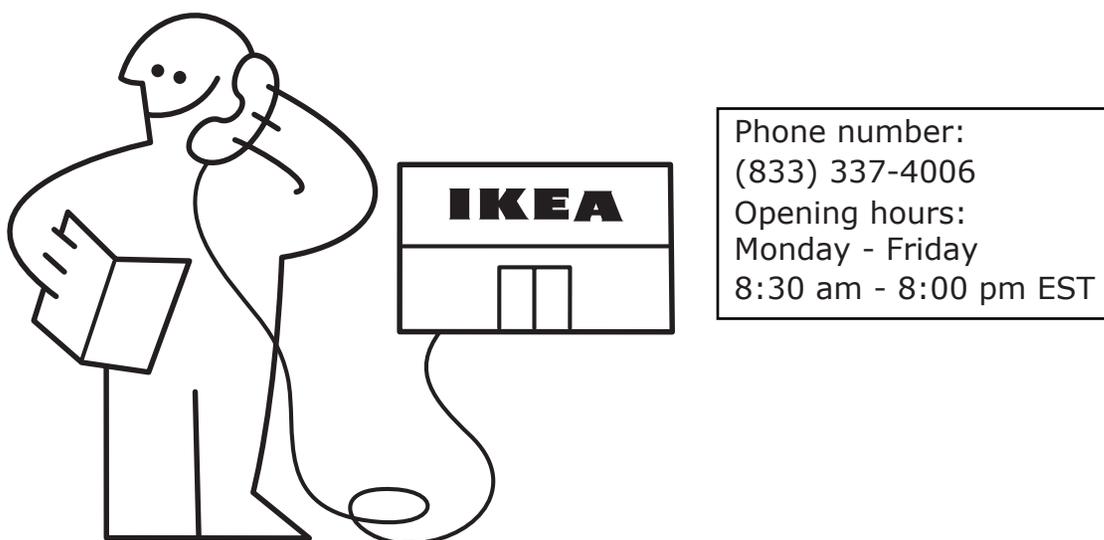
An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

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

### The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

Please don't hesitate to contact IKEA appointed After Sales Service Provider to:

- make a service request under this guarantee;
- ask for clarifications on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture;
- ask for clarification on functions of IKEA appliances.



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

### How to reach us if you need our service

In order to provide you a quicker service, we recommend to use the specific phone numbers listed on this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance you need an assistance for.

Please also always refer to the IKEA article number (8 digit code) placed on the rating plate of your appliance.

### SAVE THE SALES RECEIPT!

It is your proof of purchase and required for the guarantee to apply. The sales receipt also reports the IKEA name and article number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

### Do you need extra help?

For any additional questions not related to After Sales of your appliances please contact your nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES . . . . .	24	FONCTIONS PRATIQUES . . . . .	38
PANNEAU DE CONTRÔLE . . . . .	30	CLEANING AND CARE . . . . .	39
AVANT UTILISATION . . . . .	31	NETTOYAGE ET ENTRETIEN . . . . .	40
CUISINE MANUELLE . . . . .	32	SERVICE CALL CHECK . . . . .	42
CUISSON AUTOMATIQUE . . . . .	36	CARACTÉRISTIQUES . . . . .	43
TABLEAUX CUISINE . . . . .	37	GARANTIE LIMITÉE IKEA . . . . .	44

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

### **PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE**

- (a) N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte car le fonctionnement de la porte ouverte peut exposer à l'énergie micro-ondes. Il est important de ne pas annuler ou altérer les verrouillages de sécurité.
- (b) Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez pas de saleté ou de résidus de s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'y a aucun dommage aux éléments suivants: (1) porte (pliée), (2) charnières et loquets (cassés ou desserrés), (3) joints de porte et surfaces d'étanchéité.
- (D) Le four ne doit pas être réglé ou réparé par quiconque, sauf par un personnel de service qualifié.

## Définitions



C'est le symbole d'alerte de sécurité. Il est utilisé pour vous alerter sur les risques de blessures corporelles.

Respectez tous les messages de sécurité qui suivent ce symbole pour éviter tout risque de blessure ou de mort.

### AVERTISSEMENT

**AVERTISSEMENT** indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

### MISE EN GARDE

**MISE EN GARDE** indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

## LIRE TOUTES LES INFORMATIONS AVANT UTILISATION

### AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques de feu, de brûlures, de chocs électriques, de blessures corporelles ou d'exposition à une énergie excessive des micro-ondes lors de l'utilisation de votre appareil, suivez les **précautions de base, y compris les sections suivantes.**

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Lisez et suivez les instructions spécifiques «**PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE DE MICRO-ONDES EXCESSIVE**» à la page 24.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Connectez uniquement à une prise de courant correctement mise à la terre. Voir «**INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE**» à la page 27.
- Installez ou placez cet appareil uniquement conformément aux instructions de montage fournies.
- Certains produits tels que des œufs entiers et des contenants scellés - par exemple des pots de verre fermés - peuvent exploser et ne devraient pas être chauffés dans ce four à micro-ondes.
- N'utilisez cet appareil uniquement pour l'usage prévu tel que décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs ou de vapeurs dans cet appareil. Ce type de four à micro-ondes est spécifiquement conçu pour chauffer, cuisiner ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
- Comme pour tout appareil, une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'elle est utilisée par des enfants.
- Ne pas utiliser cet appareil s'il présente un cordon ou une fiche endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou tombé.
- Cet appareil ne doit être entretenu que par du personnel qualifié. Contacter (833) 337-4006 le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- Ne pas couvrir ou bloquer les ouvertures de l'appareil.
- Ne pas entreposer ou utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit à proximité d'une source d'eau, par exemple à proximité d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine ou dans des endroits similaires.
- N'immergez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Éloignez le cordon des surfaces chauffées.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir.
- Voir les instructions de nettoyage des surfaces de porte à la page 39.
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four à micro-ondes:
  - **Ne pas trop cuire les aliments. Assistez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matières combustibles sont placés à l'intérieur du four à micro-ondes pour faciliter la cuisson.**
  - Retirez les attaches de torsion de fil de sacs de papier ou de plastique avant de placer le sac dans le four à micro-ondes.
  - **Si les matériaux à l'intérieur du four à micro-ondes s'enflamment, gardez la porte du four à micro-ondes fermée, mettez le four à micro-ondes hors tension et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au fusible ou au panneau du disjoncteur.**
  - Ne pas utiliser la cavité à des fins de stockage. Ne laissez pas les produits en papier, les ustensiles de cuisine ou les aliments dans la cavité lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans paraître bouillir. Le bouillonnement ou l'ébullition visible lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes n'est pas toujours présent. **CELA POURRAIT ENGENDRER DES LIQUIDES TRÈS CHAUDES LORSQU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE UTENSIL EST DANS LE LIQUIDE.**
  - Pour réduire le risque de blessures:
    - Ne pas surchauffer le liquide.
    - Remuer le liquide à la fois avant et à mi-chemin en le chauffant.
    - Ne pas utiliser de récipients rectilignes à col étroit. Utiliser un récipient à bouche large.
    - Après la cuisson, laisser reposer le récipient dans le four à micro-ondes pendant au moins 20 secondes avant de retirer le récipient.
    - Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- Nettoyez fréquemment les ouvertures de ventilation et les graisseurs.
  - La graisse ne doit pas être autorisée à s'accumuler sur les ouvertures d'aération, les déflecteurs ou les filtres à graisse.

- Faites attention lorsque vous nettoyez le déflecteur et les filtres à graisse. Des produits de nettoyage corrosifs, tels que des nettoyeurs à four à base de produits de nettoyage corrosifs, peuvent endommager le déflecteur et les filtres à graisse.
- En cas de flambage de nourriture sous le capot, allumez le ventilateur.
- Cet appareil peut être utilisé au-dessus des appareils de cuisson à gaz et électriques de 30" largeur ou moins.
- Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Les pièces détachées de la plaquette peuvent toucher des pièces électriques comportant un risque de choc électrique.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

Si vous voyez un arc, appuyez sur le bouton et corrigez le problème.

## ARC ÉLECTRIQUE

Arc électrique est le terme micro-ondes pour les étincelles dans le four.

L'arc est causé par :

- Métal ou film touchant le côté du four.
- Film non moulé à la nourriture (les bords retournés agissent comme des antennes).
- Métal, comme les torsions, les broches de volaille, ou les plats dorés, au micro-ondes.
- Serviettes en papier recyclé contenant de petites pièces métalliques utilisées au micro-ondes.

### **Déclaration d'interférence radioélectrique de la Commission fédérale des communications (États-Unis uniquement)**

Cet équipement génère et utilise de l'énergie de fréquence ISM et, s'il n'est pas installé et utilisé correctement, conformément aux instructions du fabricant, il peut causer des interférences à la réception de la radio et de la télévision. Il a fait l'objet d'un essai de type et a été jugé conforme aux limites imposées aux équipements ISM conformément à la partie 18 des règles de la FCC, qui sont conçues pour fournir une protection contre ces interférences dans une installation résidentielle.

Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement cause des interférences à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'appareil, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger les interférences en effectuant une ou plusieurs des opérations suivantes :

- Réorienter l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
- Replacer le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.

- Branchez le four à micro-ondes dans une prise différente de sorte que le four à micro-ondes et le récepteur soient sur des circuits de dérivation différents.

**Le fabricant** n'est pas responsable des interférences radio ou télévision causées par une modification non autorisée de ce four à micro-ondes. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de corriger ces interférences.

## DÉBALLAGE ET EXAMEN DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Ouvrez le fond du carton, repliez les rabats du carton et inclinez le four à micro-ondes pour le reposer sur du plastique avec rembourrage de mousse. Soulevez le carton du four à micro-ondes et retirez tous les matériaux d'emballage, instructions de montage, gabarit du mur, gabarit supérieur, plateau tournant et support de plateau tournant.

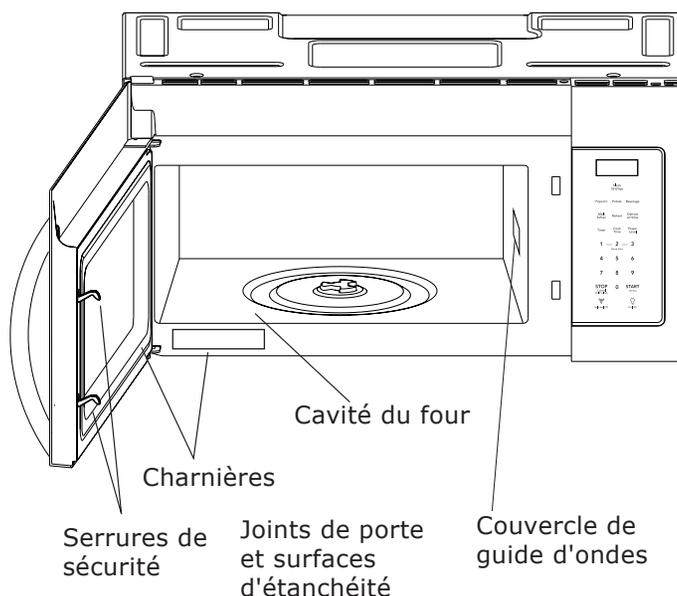
**SAUVEGARDEZ LA CARTOUCHE, CAR IL PEUT FACILITER L'INSTALLATION.**

- Retirez l'autocollant de l'extérieur de la porte, s'il y en a un.
- **NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES**, qui se trouve au plafond dans la cavité du four à micro-ondes.

Assurez-vous qu'il existe des instructions de montage, un gabarit de mur, un gabarit supérieur.

Lire les coffrets et **SAUVEGARDER** le manuel d'utilisation et d'entretien.

Vérifiez que le four à micro-ondes n'est pas endommagé, comme une porte mal alignée ou pliée, des joints d'étanchéité de porte et des surfaces d'étanchéité endommagés, des charnières ou des loquets cassés ou desserrés dans la cavité ou sur la porte. En cas de dommages, ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes et contacter (833) 337-4006. Voir les instructions de montage, pour plus de détails.



## INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Ce four à micro-ondes est équipé d'un cordon ayant un fil de mise à la terre avec une fiche de mise à la terre. Il doit être branché dans une prise murale qui est correctement installé et mis à la terre conformément au Code national de l'électricité et aux codes et ordonnances locaux. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution en fournissant un fil d'échappement pour le courant électrique.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Une mauvaise utilisation de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique.

### Exigences électriques

Vérifiez les instructions de montage pour connaître l'emplacement correct de l'alimentation.

Les exigences électriques sont de 120 volts 60 Hz, AC seulement, 15 ampères. Ou une alimentation électrique plus protégée. Il est recommandé qu'un circuit séparé servant uniquement le four à micro-ondes soit fourni.

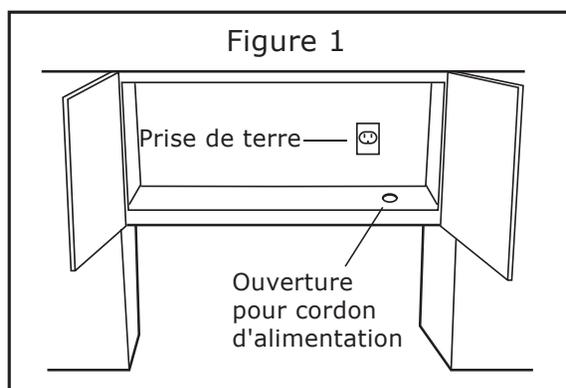
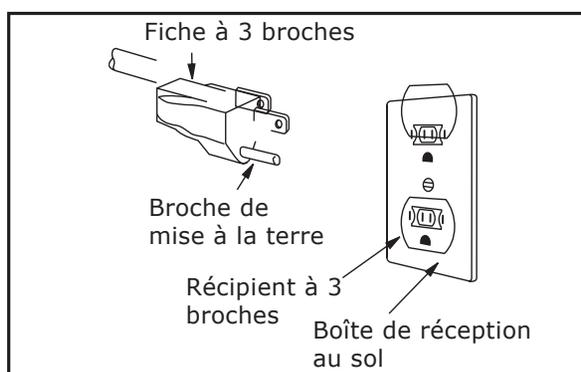
Le four à micro-ondes est équipé d'une fiche de mise à la terre à trois broches. Il doit être branché dans une prise murale correctement installée et mise à la terre. **NE PAS FAIRE DE COUPER OU RETIRER LA FICHE DE MISE À LA TERRE SOUS N'IMPORTE QUELLE CIRCONSTANCE. N'UTILISEZ PAS DE CORDON D'EXTENSION.**

Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien ou à un technicien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.

Le cordon d'alimentation et la fiche doivent être connectés à une prise murale séparée de 120 volts AC, 60 Hz, 15 ampères ou plus. Le réceptacle doit être placé à l'intérieur de l'armoire directement au - dessus de l'emplacement de montage du four à micro - ondes comme illustré sur la figure 1.

### i REMARQUES

1. Si vous avez des questions sur la mise à la terre ou les instructions électriques, consultez un électricien qualifié ou un technicien qualifié.
2. IKEA et le vendeur ne peuvent être tenus pour responsables des dommages causés au four à micro-ondes ou des blessures corporelles résultant du non-respect des procédures de connexion électrique.



### À PROPOS DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Ce manuel d'utilisation et d'entretien est précieux : lisez-le attentivement et conservez-le toujours pour référence.

Un bon livre de cuisine micro-ondes est un atout précieux. Consultez-le pour les principes de cuisson au micro-ondes, des techniques, des conseils et des recettes.

N'utilisez **JAMAIS** le four à micro - ondes sans la table tournante et ne soulevez ni tournez le plateau tournant pour qu'un grand plat puisse être placé dans le four à micro - ondes.

**TOUJOURS** avoir de la nourriture dans le four à micro-ondes lorsqu'il est allumé pour absorber l'énergie des micro-ondes.

Lorsque vous utilisez le four à micro-ondes à des niveaux de puissance inférieurs à 100%, vous pouvez entendre le magnétron cyclé activé et hors tension. Il est normal que l'extérieur du four à micro-ondes soit chaud au toucher lors de la cuisson ou du réchauffage.

La condensation est une partie normale de la cuisson aux micro-ondes. L'humidité de la pièce et l'humidité dans les aliments influent sur la quantité d'humidité qui se condense dans le four à micro-ondes. Généralement, les aliments recouverts ne causeront pas autant de condensation que ceux qui sont découverts. Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être bloquées.

Le four à micro-ondes ne sert qu'à la préparation des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour sécher les vêtements ou les journaux.

Votre four à micro-ondes est évalué à 1000 watts en utilisant la procédure d'essai IEC. En utilisant des recettes ou des instructions d'emballage, vérifiez la nourriture une minute ou deux avant le temps minimum et ajoutez du temps en conséquence.

### À PROPOS DE LA CUISINE AU MICRO-ONDES

- Disposer les aliments soigneusement. Placer les zones les plus épaisses vers l'extérieur du plat.
- Surveillez le temps de cuisson. Faites cuire pendant la plus courte période de temps indiquée et ajoutez-en plus si nécessaire. Les aliments sévèrement cuits peuvent s'enflammer ou engendrer de la fumée.
- Couvrez les aliments pendant la cuisson. Consultez la recette ou le livre de recettes pour obtenir des suggestions : serviettes en papier, papier ciré, film plastique micro-ondes ou couvercle. Les couvertures empêchent les éclaboussures et aident les aliments à cuire uniformément.

- Bouchez avec de petits morceaux de papier aluminium sur toutes les zones minces de viande ou de volaille pour éviter la cuisson excessive avant que les zones denses et épaisses ne soient bien cuites.
- Remuer les aliments de l'extérieur au centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson, si possible.
- Retournez les aliments une fois pendant la cuisson pour accélérer la cuisson des aliments tels que le poulet et les hamburgers. Les gros articles comme les rôtis doivent être retournés au moins une fois.
- Réorganiser les aliments tels que les boulettes de viande à mi-cuisson à la fois de haut en bas et du centre du plat vers l'extérieur.
- Ajouter le temps d'attente. Retirez les aliments du four à micro-ondes et remuez, si possible. Couvrir le temps du repos qui permet aux aliments de terminer la cuisson sans trop cuire.
- Vérifier que la cuisson est terminée. Rechercher des signes indiquant que les températures de cuisson ont été atteints.

### Les signes que la cuisson est terminée incluent:

- Vapeurs tout au long de la nourriture, pas seulement au bord.
- Le fond du plat est très chaud au toucher.
- Les articulations des cuisses de volaille peuvent être déplacées facilement.
- La viande et la volaille ne montrent pas de côté rose.

## À PROPOS DES ALIMENTS

ALIMENTS	FAIRE	NE PAS FAIRE
Oeufs, saucisses, noix, graines, fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poncer les jaunes d'oeufs avant la cuisson pour "explosion".</li> <li>• Percer les peaux de pommes de terre, pommes, courges, hot-dogs et des saucisses pour que la vapeur s'échappe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire cuire les oeufs dans les coquilles.</li> <li>• Réchauffez les oeufs entiers.</li> <li>• Sécher les noix ou les graines dans les coquilles.</li> </ul>
Pop corn	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisez du pop-corn spécialement emballé pour la cuisson au micro-ondes.</li> <li>• Écoutez tout en faisant sauter le maïs pour que la cuisson ralentisse à 1 ou 2 secondes ou utilisez le bloc spécial de <b>popcorn</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuire le pop corn dans des sacs marrons ordinaires ou des bols en verre.</li> <li>• Exceedez le temps maximum sur le paquet de pop-corn.</li> </ul>
Nourriture pour bébés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transférer la nourriture pour bébé dans un petit plat et chauffer soigneusement, en remuant souvent. Vérifier la température avant de servir.</li> <li>• Mettez les mamelons sur les bouteilles après le chauffage et secouez bien. Essai «poignet» avant l'alimentation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffer les bouteilles jetables.</li> <li>• Chauffer les bouteilles avec les mamelons.</li> <li>• Chauffer les aliments pour bébés dans des pots d'origine.</li> </ul>
Général	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Couper les produits de boulangerie après le chauffage pour libérer de la vapeur et éviter les brûlures.</li> <li>• Mélangez rapidement les liquides avant et après la cuisson pour éviter une «éruption».</li> <li>• Utilisez un bol profond, lorsque vous faites cuire des liquides ou des céréales, pour éviter les bouillons.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffer ou faire cuire dans des bocaux de verre fermés ou des récipients hermétiques.</li> <li>• Les bactéries nocives ne peuvent pas être détruites.</li> <li>• Friture à haute température.</li> <li>• Bois sec, gourdes, herbes ou papiers humides.</li> </ul>

## A PROPOS DES UTENSILES ET DES COUVERCLES

Il n'est pas nécessaire d'acheter des ustensiles de cuisine neufs. De nombreuses pièces déjà dans votre cuisine peuvent être utilisées avec succès dans votre nouveau four à micro-ondes. Assurez-vous que l'ustensile ne touche pas les parois intérieures pendant la cuisson.

### Utilisez ces ustensiles pour une cuisson ou réchauffage à la micro-onde sécurisée:

- vitrocéramique (Pyroceram®), tel que Corningware®.
- verre résistant à la chaleur (Pyrex®)
- Plastiques résistant aux micro-ondes
- assiettes en papier
- poterie, grès et porcelaine pour micro-ondes
- Assiette de brunissage (Ne pas dépasser le temps de préchauffage recommandé. Suivez les instructions du fabricant.)

### Ces articles peuvent être utilisés pour le réchauffement de courte durée d'aliments qui ont peu de graisse ou de sucre en eux:

- bois, paille, osier.

### NE PAS UTILISER

- casseroles et ustensiles en métal
- vaisselle métallique
- verre non résistant à la chaleur
- des emballages non sécuritaires pour la cuisson aux micro-ondes (bacs à margarine)
- produits en papier recyclé
- sacs en papier marron
- sacs à provisions
- attaches métalliques

Si vous souhaitez vérifier si un plat est sûr pour la cuisson au micro-ondes, placez le plat vide dans le four à micro-ondes et chauffer sur HIGH pendant 30 secondes. Un plat qui devient très chaud ne devrait pas être utilisé.

### Les revêtements suivants sont idéaux:

- Les serviettes en papier sont bonnes pour couvrir les aliments pour réchauffer et absorber la graisse pendant la cuisson du bacon.
- Le papier ciré peut être utilisé pour la cuisson et le réchauffage.
- Une enveloppe en plastique spécialement marquée pour l'utilisation des micro-ondes peut être utilisée pour la cuisson et le réchauffage. NE PAS laisser l'emballage plastique toucher les aliments. Ventiliter afin que la vapeur puisse s'échapper.
- Les couvercles qui conviennent aux micro-ondes sont un bon choix parce que la chaleur est maintenue près de la nourriture pour hâter la cuisson.
- Les sacs de cuisson sont bons pour les grandes viandes ou des aliments qui ont besoin d'attendrir. NE PAS utiliser de rondelles métalliques. N'oubliez pas de fendre le sac pour que la vapeur puisse s'échapper.

### Comment utiliser du papier aluminium dans votre four à micro-ondes:

- Des petits morceaux de papier aluminium placés en douceur sur les aliments peuvent être utilisés pour protéger les zones qui décongèlent ou cuisent trop rapidement.
- La feuille ne doit pas se rapprocher d'un pouce de toute surface du four à micro-ondes.

Si vous avez des questions sur les ustensiles ou les revêtements, vérifiez un bon livre de recettes micro-ondes ou suivez les suggestions de recettes.

**ACCESSOIRES** Il existe de nombreux accessoires micro-ondes disponibles pour achat. Évaluez attentivement avant d'acheter afin qu'ils répondent à vos besoins. Un thermomètre à micro-ondes vous aidera à déterminer le degré de cuisson correct et à vous assurer que les aliments ont été cuits à des températures sûres. IKEA n'est pas responsable des dommages au four à micro-ondes lorsque des accessoires sont utilisés.

### A PROPOS DES ENFANTS ET DU MICRO-ONDES

Les enfants de moins de 7 ans doivent utiliser le four à micro-ondes avec un superviseur près d'eux. Entre 7 et 12 ans, le superviseur doit être dans la même pièce.

Comme avec tout appareil, une surveillance étroite par un adulte est nécessaire quand l'appareil est utilisé par des enfants.

À aucun moment personne ne devrait être autorisé à se pencher ou à basculer sur la porte du four à micro-ondes.

Les enfants doivent être informés de toutes les précautions de sécurité: utiliser les poignées, enlever soigneusement les revêtements, porter une attention particulière aux emballages avec la nourriture croustillante parce qu'ils peuvent être plus chaud.

Ne supposez pas que parce qu'un enfant a maîtrisé une compétence de cuisine, qu'il/ elle peut cuire tout.

Les enfants doivent apprendre que le four à micro-ondes n'est pas un jouet. Voir page 31 pour la fonction Verrouillage enfants.

### À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

- Vérifiez que les aliments sont cuits aux températures recommandées par le ministère de l'Agriculture des États-Unis.

TEMP	ALIMENTS
145°F (63°C)	- Pour le bœuf, l'agneau ou le veau coupé en steaks, côtelettes ou rôtis, poisson
160°F (71°C)	- Pour le porc frais, la viande hachée, les fruits de mer, les plats à base d'oeufs, les aliments préparés surgelés et le bœuf, l'agneau ou le veau coupé en steaks, côtelettes ou rôtis
165°F (74°C)	- Pour les restes, prêts à réchauffer réfrigérés, de la charcuterie et aliments "frais", poulet entier ou dinde, poitrines de poulet ou de dinde et de la volaille utilisée dans les hamburgers de poulet ou de dinde.

### REMARQUES

Ne pas faire cuire des volailles farcies entières. Faire cuire la farce séparément à 165 ° F.

Pour tester la cuisson, insérez un thermomètre à viande dans une zone

épaisse ou dense loin de la graisse ou de l'os. Ne laissez JAMAIS le

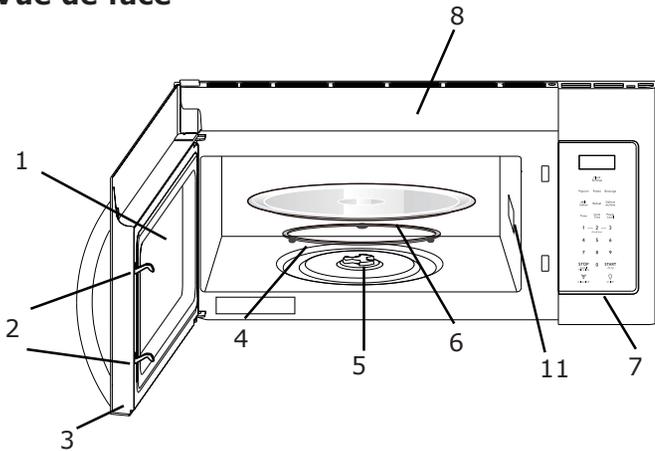
thermomètre dans les aliments pendant la cuisson, à moins qu'il ne soit

approuvé pour utilisation au four à micro-ondes.

- TOUJOURS utiliser des poignées pour éviter les brûlures lors de la manipulation des ustensiles qui sont en contact avec les aliments chauds. Assez de chaleur de la nourriture peut transférer à travers les ustensiles pour causer des brûlures de la peau.
- Évitez les brûlures de vapeur en éloignant la vapeur du visage et des mains. Soulevez lentement le bord le plus loin du couvercle d'un plat et ouvrez soigneusement le pop-corn et les sacs de cuisson du four loin du visage.
- Restez près du four à micro-ondes pendant qu'il est en cours d'utilisation et vérifiez fréquemment la cuisson afin qu'il n'y ait aucune possibilité de sur-cuisson des aliments.
- N'utilisez JAMAIS la cavité pour stocker des livres de cuisine ou d'autres articles.
- Sélectionner, entreposer et manipuler les aliments soigneusement afin de préserver leur haute qualité et réduire au minimum la propagation des bactéries d'origine alimentaire.
- Gardez le capot du guide d'ondes propre. Les résidus de nourriture peuvent causer des arcs et / ou des incendies.
- Faites attention lorsque vous retirez des articles du four à micro-ondes afin que l'ustensile, vos vêtements ou accessoires ne touchent pas les verrous de la porte de sécurité.
- Gardez le papier d'aluminium utilisé pour la protection à au moins 1 pouce des murs, du plafond et de la porte.

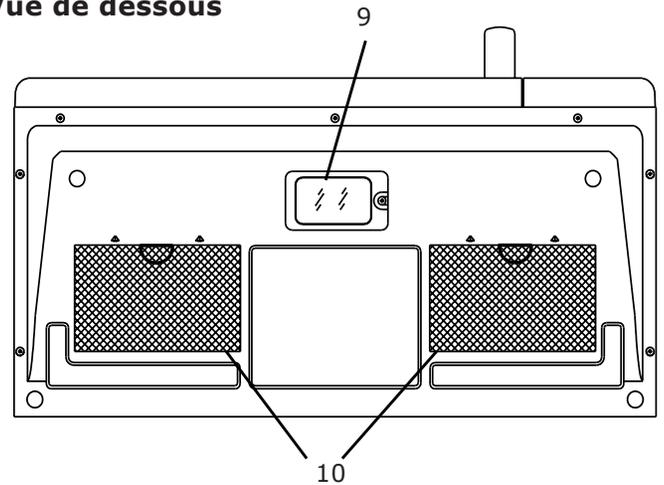
## Micro-ondes

### Vue de face



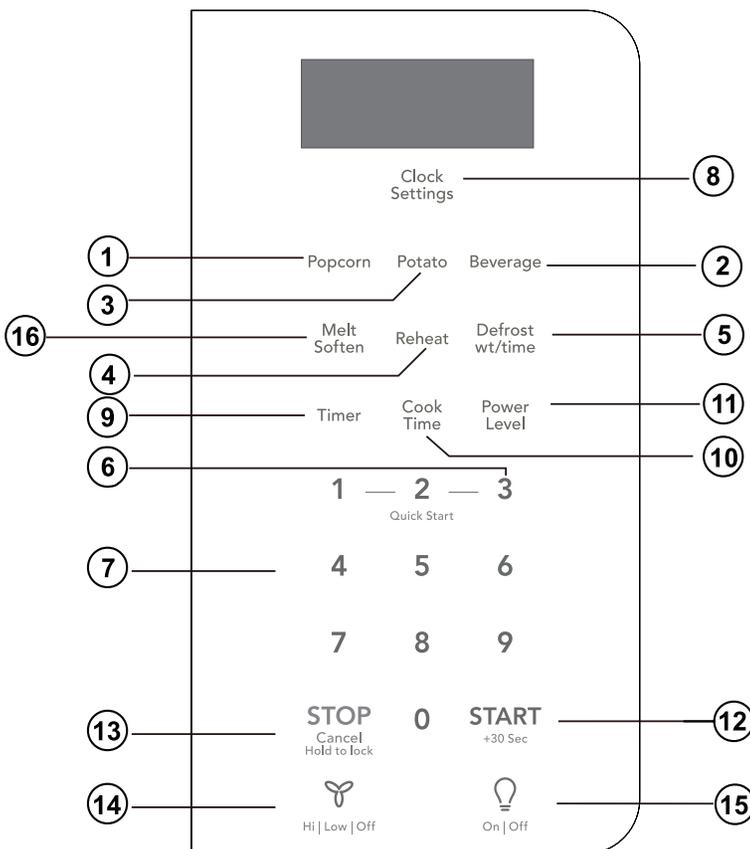
- 1 Fenêtre
- 2 Système de verrouillage
- 3 Assemblage de porte
- 4 Assemblage de bague plaque tournante
- 5 Arbre de la plaque tournante
- 6 Plateau en verre pour plaque tournante

### Vue de dessous



- 7 Panneau de commande
- 8 Ouvertures ventilation (en haut)
- 9 Lumières de surface
- 10 Filtre à graisse
- 11 Couvercle du guide d'ondes: NE PAS RETIRER

## PANNEAU DE CONTRÔLE



- 1. **Popcorn (P36)**
- 2. **Boisson (P36)**
- 3. **Pomme de terre (1-4 pommes de terre) (P36)**
- 4. **Réchauffage (3 réglages différents) (P34)**
- 5. **Décongélation (par temps ou en poids) (P33)**
- 6. **Démarrage rapide (réglage des touches instantanées) (P32)**
- 7. **Touches numériques (0 à 9)**
- 8. **Réglages de l'horloge (P31)**
- 9. **Minuterie (P31)**
- 10. **Temps de cuisson (P32)**
- 11. **Niveau de puissance (10 niveaux de puissance disponibles) (P35)**
- 12. **START +30 sec (P33)**
- 13. **Arrêt / Annulation (P33)**
- 14. **Échappement (Haut / Bas / Désactivé) ~**  
Utilisez pour allumer, éteindre ou pour régler la vitesse du ventilateur. (P31)
- 15. **Lumière de surface (On / Désactivé)**  
~Appuyez sur cette touche pour allumer les lumières de surface (P31)
- 16. **Ramollir fondre (P34)**

Remarque: Pour plus d'informations détaillées, veuillez consulter la page relative ci-dessus.

## Paramètres de l'h orloge

Le four à micro-ondes dispose de réglages qui vous permettent de personnaliser l'opération selon votre commodité. Le tableau ci-dessous présente les différents paramètres. Appuyez plusieurs fois sur la touche **Clock & Settings** pour accéder à la fonction de réglage souhaitée.

Appuyez sur la touche	Option
Clock Settings x1	Horloge
Clock Settings x2	Son Bas / nor / Fort / Désactivé (nor = Normal)
Clock Settings x3	Poids lb/kg
Clock Settings x4	Économie d'énergie
Clock Settings x5	Démo

## Réglage de l'horloge

**Exemple: réglage de l'affichage de l'horloge pour 9:00:**

- Appuyez une fois sur le bouton **Clock Settings**. 
- Entrez l'heure en utilisant les touches numériques. **9 0 0**
- Appuyez de nouveau sur **START / + 30 sec.** 

## Réglage de la minuterie

**Exemple: réglage de la minuterie pendant 5 minutes:**

- Appuyez une fois sur la touche **Timer**. 
- Entrez l'heure désirée en utilisant les touches numériques. **5 0 0**
- Touchez **Timer** pad. 

Le compte à rebours de la minuterie ne s'arrête pas même si la porte est ouverte.

Pour arrêter / annuler la minuterie, appuyez une fois sur la touche **Timer**.

Lorsque la minuterie a atteint la fin du temps réglé, vous entendez des alertes sonores indiquant que la minuterie est épuisée.

## Échappement haute / basse / désactivée

La ventilation évacue la vapeur et les autres vapeurs de cuisson de la surface de cuisson de la cuisinière sous le four à micro-ondes.

Pour faire fonctionner le ventilateur d'échappement, appuyez une fois sur le bouton **Exhaust High/Low/Off** pour le sélectionner la vitesse la plus élevée.

Touchez à nouveau le bouton pour sélectionner la vitesse faible et une troisième fois pour désactiver la ventilation d'échappement.



Remarque: Si la température devient trop chaude autour du four à micro-ondes, le ventilateur de la hotte d'évacuation s'allume automatiquement à la position BAS pour refroidir le four. Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les pièces internes sont froides. Lorsque cela se produit, le ventilateur ne peut pas être éteint.

## Lumière de surface / On/ Désactivé

Appuyez une fois sur le bouton Lumière de Surface / On / Off pour une lumière de surface de cuisson. Appuyer sur le bouton encore 2 fois pour éteindre l'éclairage.



## Verrouillage de commande

Vous pouvez verrouiller le panneau de commande pour éviter que le micro-ondes ne démarre accidentellement ou ne soit utilisé par des enfants.

La fonction de verrouillage de commande est très utile lors du nettoyage du panneau de commande. La serrure empêchera la programmation accidentelle lors de l'essuyage du panneau de commande propre.

**Exemple: pour activer le verrouillage de commande:**

Appuyez et maintenez enfoncé le bouton **Stop / Cancel** pendant plus de 3 secondes. L'icône de verrouillage apparaît dans la fenêtre d'affichage avec 2 bips sonores.



**Exemple: pour changer le verrouillage de commande d'ACTIVE à DESACTIVE:**

Appuyez et maintenez enfoncé le bouton **Stop / Cancel** pendant plus de 3 secondes. L'icône de verrouillage disparaît dans la fenêtre d'affichage.



## Utilisation de la fonction prédéfinie

1 — 2 — 3  
Quick Start

Le chauffage par micro-ondes ou la cuisson peut être réglé rapidement à un niveau de puissance de 100% pendant 1 à 3 minutes. Utilisez les touches numériques 1 à 3 pour choisir les minutes de cuisson souhaitées (cette option ne fonctionnera qu'avec les touches numériques de 1 à 3):

### Exemple: pour chauffer rapidement pendant 2 minutes à 100% de puissance:

Appuyez sur les touches numériques 1-3 pour les minutes désirées de cuisson. **2**

**Remarque:** la fonction prédéfinie réglable ne peut pas être réglée lorsque vous utilisez la fonction **Décongélation** (en poids).

### REMARQUE

«Aliments» s'affiche si un cycle de cuisson rapide ou une touche de +30 sec n'est pas sélectionné dans les 5 minutes qui suivent la mise en place des aliments dans le four à micro-ondes. Vous devez ouvrir puis fermer la porte à nouveau pour effacer "Aliments" de l'écran.

## Chauffage à haut niveau de puissance

### Exemple: pour chauffer pendant 5 minutes à 100% de puissance:

1. Appuyez sur la touche **Cook Time**. Cook Time
2. Utilisez les touches numériques pour entrer le temps de cuisson désiré (le temps de cuisson peut être réglé à 99 minutes et 99 secondes). 5 0 0
3. Appuyez sur **START / + 30 sec.** START  
+30 Sec

Lorsque le chauffage est terminé, vous entendez des bips et "End" s'affiche.

## Chauffer avec des niveaux de puissance inférieurs

Utiliser le niveau de puissance le plus élevé pour chauffer les aliments ne donne pas toujours les meilleurs résultats lorsque certains types d'aliments nécessitent une cuisson plus lente, comme des rôtis, des produits de boulangerie ou des crèmes anglaises.

Votre four dispose de neuf autres niveaux de puissance que vous pouvez choisir.

### Exemple: à chauffer pendant 4 minutes à 70% de puissance:

1. Appuyez sur **Cook Time**. Cook Time
2. Utilisez les touches numériques pour entrer le temps de cuisson désiré (le temps de cuisson peut être réglé sur 99 minutes et 99 secondes). 4 0 0
3. Appuyez une fois sur le **Power Level** pour le niveau de puissance 10 (puissance 100%). Power Level
4. Utilisez la touche numérique pour changer le niveau de puissance à 7. **P-70** apparaît sur l'écran (70% de puissance). 7
5. Appuyez sur **START / + 30 sec.** START  
+30 Sec

Lorsque la cuisson est terminée, vous entendez des bips et "End" s'affiche.

## Chauffage avec plusieurs étages de cuisson

Pour obtenir de meilleurs résultats, certaines recettes à micro-ondes demandent des niveaux de puissance différents ou des durées de cuisson différentes. Votre micro-ondes peut être réglé pour passer d'un étage à un autre automatiquement (2 étages maximum).

### Exemple: cuire les aliments pendant 3 minutes à 80% de puissance puis 50% de puissance pendant 6 minutes 30 secondes:

1. Appuyez sur **Cook Time**. Cook Time
2. Utilisez les touches numériques pour entrer le temps de chauffage pour la 1ère étape (le temps de cuisson peut être réglé à 99 minutes et 99 secondes). 3 0 0
3. Appuyez une fois sur **Power Level**. Power Level
4. Utilisez les touches numériques pour entrer le niveau de puissance pour la 1ère étape. **P-80** apparaît sur l'afficheur (80% de puissance). 8
5. Appuyez sur le bouton **Cook Time** pour la 2ème étape. Cook Time
6. Utilisez les touches numériques pour entrer le temps de chauffage pour la 2ème étape (le temps de cuisson peut être réglé à 99 minutes et 99 secondes). 6 3 0
7. Appuyez sur la touche **Power Level** pour la 2ème étape. Power Level
8. Utilisez la touche numérique pour entrer le niveau de puissance pour la 2ème étape. **P-50** s'affiche (50% d'alimentation). 5
9. Appuyez sur la touche **START / + 30 sec.** START  
+30 Sec

Lorsque le chauffage est terminé, vous entendez des bips et "End" s'affiche.

### Remarque:

Le niveau de puissance doit toujours être programmé pour la première étape.

## Utilisation de la touche Arrêt / Annuler

Cette fonction vous permet d'arrêter ou d'annuler rapidement le processus de cuisson.

Appuyez sur le bouton **Stop / Cancel** pour:

1. Effacer si vous avez entré des informations erronées.
2. Annuler le processus de réglage de la minuterie.
3. Appuyez une fois sur le bouton pour mettre le four en pause pendant la cuisson. **STOP** Cancel Hold to lock  
(Appuyez de nouveau sur **START / + 30 sec** +30 Sec pour reprendre la cuisson.)
4. Rétablir l'heure à l'affichage après la fin du cycle de cuisson.
5. Annulez un programme pendant la cuisson, appuyez deux fois sur.

## Utilisation du menu Démarrer / + 30 sec.

Cette fonction vous permet de démarrer ou d'ajouter rapidement 30 secondes

Appuyez sur la touche **START / + 30 sec** pour: **START** +30 Sec

1. Démarrer la cuisson programmée.
2. Commencer la cuisson pendant 30 secondes à un niveau de puissance de 100%.
3. Augmentez le temps de cuisson en multiples de 30 secondes chaque fois que ce pad est touché pendant la cuisson au micro-ondes.

**Exemple: ajouter 1 minute de cuisson pendant 80% Cuisson micro-ondes:**

Appuyez deux fois sur **START / + 30 sec.** **START** +30 Sec

### **i** REMARQUE

«Aliment» s'affiche si un cycle de cuisson rapide ou une touche de +30 sec n'est pas sélectionné dans les 5 minutes qui suivent la mise en place des aliments dans le four à micro-ondes. Vous devez ouvrir puis fermer la porte à nouveau pour effacer "Aliment" de l'écran.

## Réglage Décongélation (en poids)

**Exemple: pour décongeler 1lb. de nourriture avec le niveau de puissance par défaut et le temps de cuisson déterminé automatiquement:**

1. Appuyez une fois sur le bouton **Defrost**. 0.0 apparaît sur l'afficheur. Defrost wt/time
2. Utilisez les touches numériques pour introduire le poids des aliments à décongeler en livres (10 = 1,0 lb). Vous pouvez entrer n'importe quel poids de 0,1 à 6,0 livres. 1 0
3. Appuyez sur **START / + 30 sec.** **START** +30 Sec

Lorsque la décongélation est terminée, vous entendrez des bips et "End" s'affiche.

**Remarque:** Le poids doit être une entrée valide pour démarrer cette fonction. Un poids valide est compris entre 0,1 et 6,0 livres.

## Réglage Décongélation (par heure)

**Exemple: pour décongeler des aliments avec le niveau de puissance par défaut de 30% pendant 5 minutes:**

1. Appuyez deux fois sur le bouton **Defrost**. 0:00 apparaît sur l'afficheur. Defrost wt/time
2. Utilisez les touches numériques pour saisir le temps de décongélation souhaité. (Le temps de décongélation peut être réglé à 99 minutes et 99 secondes). 5 0 0
3. Appuyez sur **START / + 30 sec.** **START** +30 Sec

Lorsque la cuisson est terminée, vous entendez des bips et "End" s'affiche.

**Remarque:** Les niveaux de puissance ne peuvent pas être modifiés tant pour la décongélation (en poids) que pour la décongélation (par temps), car les performances de décongélation seront affectées négativement.

## Remarques spéciales pour la décongélation par heure

- Après avoir appuyé sur la touche **START/+30 sec**, l'affichage comptera le temps de décongélation restant. Le four émet un bip pendant le cycle de décongélation. À ce moment ouvrez la porte et tournez la nourriture si nécessaire et enlevez toutes les portions qui sont déjà décongelé. Appuyez sur la touche **START / + 30 sec** pour reprendre le cycle de dégivrage.
- Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez des bips sonores.

## Conseils de décongélation

- Lorsque vous utilisez la fonction décongélation en poids, le poids entré doit toujours être en livres (entre 0,1 à 6,0 livres).
- Utiliser à la fois la fonction décongélation par poids et la fonction décongélation par temps pour les aliments crus uniquement. La décongélation donne les meilleurs résultats lorsque les aliments à décongeler sont d'au moins 0°F (pris directement dans un congélateur). Si la nourriture a été entreposée dans un réfrigérateur-congélateur qui ne maintient pas une température de 5°F ou moins, toujours programmer un poids alimentaire plus faible ou un temps de cuisson plus faible pour empêcher la cuisson des aliments.
- Si les aliments congelés sont conservés à l'extérieur du congélateur pendant 20 minutes, entrez un temps de cuisson ou un poids réduit.
- La forme de l'emballage modifie le temps de décongélation. Les paquets de nourriture rectangulaires peu profonds décongèlent plus rapidement qu'un bloc de nourriture congelé.
- Séparer les morceaux au moment de la décongélation. Séparer les morceaux congelés de pour une meilleure décongélation.
- Bouchez les zones chaudes de nourriture avec de petits morceaux de papier d'aluminium si elles commencent à devenir chaudes.
- Vous pouvez utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les aliments comme les

ailles de poulet, les extrémités des jambes et les queues de poisson, mais ne laissez pas le papier d'aluminium toucher les parois de la cavité du four lors de la décongélation.

## Suggestions de dégivrage pour les viandes

Pour de meilleurs résultats, veuillez lire ces suggestions lors de la décongélation des viandes.

Viandes	Montant normal	Suggestions
• Rôti de boeuf ou de porc	2.5 à 6 lbs. (40 à 96 oz.)	Commencez avec la nourriture placée côté grasse vers le bas. Après chaque étape, retournez les aliments et protégez les portions chaudes avec des bandes étroites de papier d'aluminium. Laisser reposer, couvert pendant 15-30 minutes.
• Steaks, côtelettes ou poissons	0.5 à 3 lbs. (8 à 48 oz.)	Après chaque étape, réarranger la nourriture. S'il y a des portions chaudes ou décongelées de nourriture, les protéger avec des morceaux étroits et plats de papier d'aluminium. Retirez tous les morceaux de nourriture qui sont presque décongelés. Laisser reposer, couvert pendant environ 5 à 10 minutes.
• Viande hachée	0.5 à 3 lbs. (8 à 48 oz.)	Après chaque étape, retirez tous les morceaux de nourriture qui sont presque décongelés. Laisser reposer, recouvert de papier d'aluminium pendant 5 à 10 minutes.
• Poulet entier	2.5 à 6 lbs. (40 à 96 oz.)	Retirer les abats avant de congeler la volaille. Démarrer la décongélation avec le côté du poitrail vers le bas. Après la 1ère étape, retournez le poulet et protégez les portions chaudes avec des bandes étroites de papier d'aluminium. Après le 2ème étape, protégez de nouveau les portions chaudes avec des bandes étroites de papier d'aluminium. Laisser reposer, recouvert, pendant 30 à 60 minutes au réfrigérateur.
• Morceaux de poulet	0.5 à 3 lbs. (8 à 48 oz.)	Après chaque étape, réarranger ou enlever tous les morceaux de nourriture qui sont presque décongelés. Laisser reposer pendant 10-20 minutes.

## Réchauffer

La fonction de réchauffage offre 3 paramètres pré-réglés rapides basés sur la taille de la portion pour réchauffer les aliments pour votre commodité de cuisson.

### Exemple: pour réchauffer 24 onces de nourriture.

- Appuyez trois fois sur le bouton **Reheat** (voir la table des catégories de réchauffage) pour réchauffer **24 onces** de nourriture. 24 onces apparaîtront dans l'affichage.
- Appuyez sur la touche **START / + 30 sec.**

Reheat

START  
+30 Sec

Réchauffage catégorie	Appuyer	Afficher
8 onces de nourriture	une fois	8 oz
16 onces de nourriture	deux fois	16 oz
24 onces de nourriture	3 fois	24 oz

## Fondre / Ramollir

Le four utilise une faible puissance pour fondre et ramollir les articles. Voir le tableau suivant.

### Exemple: faire fondre 8 oz de fromage à la crème.

- Appuyez 4 fois sur la touche **Melt / Soften** pour réchauffer 8 oz. de nourriture. So-4 apparaîtra à l'écran (voir la table des catégories Fondre/Ramollir). Appuyez ensuite sur 2 touches numériques, le temps de cuisson s'affiche.
- Appuyez sur la touche **START / + 30 sec.**

Melt  
SoftenSTART  
+30 Sec

## CATÉGORIE FONDRE / RAMOLLIR

APPUYE	AFFICHER	CATÉGORIE	MONTANT	CLÉ
Melt Soften x1	So-1	BEURR	1 bâton 2 bâtons	1 2
Melt Soften x2	So-2	CHOCOLAT	2 oz. 4 oz. 8 oz.	1 2 3
Melt Soften x3	So-3	CRÈME GLACÉE	1 pinte 1,5 Quart	1 2
Melt Soften x4	So-4	FROMAGE À LA CRÈME	3 oz. 8 oz.	1 2

## Niveaux de puissance suggérés pour la cuisson

Les 10 niveaux de puissance disponibles avec ce micro-ondes vous aideront à s'adapter à la puissance la plus adaptée au type de nourriture que vous préparez.

Comme pour toute préparation de nourriture au micro-ondes, il est préférable de suivre les instructions de micro-ondes qui sont imprimées sur l'emballage des aliments.

Le tableau ci-dessous fournit des niveaux de puissance suggérés pour différents types d'aliments que vous pouvez préparer au micro-ondes.

Niveau d'énergie	Sortie micro-ondes	Utiliser pour préparer lorsque:
10 Haut	100 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eau bouillante.</li> <li>Cuisiner du boeuf haché.</li> <li>Faire des bonbons.</li> <li>Cuisine de fruits et légumes frais</li> <li>Cuisson du poisson et de la volaille.</li> <li>Préchauffage du plat de brunissage.</li> <li>Réchauffage des boissons.</li> <li>Cuisson de tranches de bacon.</li> </ul>
9	90 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réchauffer rapidement les tranches de viande.</li> <li>Faire revenir les oignons, le céleri et les poivrons verts.</li> </ul>
8	80 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tout réchauffement.</li> <li>Faire cuire des oeufs brouillés.</li> </ul>
7	70 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pains de cuisson et produits céréaliers.</li> <li>Cuisson de fromages et de veau.</li> <li>Gâteaux, muffins, brownies et petits gâteaux.</li> </ul>
6	60 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisson des pâtes.</li> </ul>
5	50 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>Viandes et volailles entières.</li> <li>Crème à cuire.</li> <li>Faire cuire les côtes, le rôti de côte et le rôti de surlonge.</li> </ul>
4	40 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>cuisiner des viandes moins tendres.</li> <li>Réchauffage des aliments congelés emballés.</li> </ul>
3	30 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>Décongélation de la viande, de la volaille et des fruits de mer.</li> <li>Cuisiner de petites quantités de nourriture.</li> <li>Terminer les casseroles de cuisson, le ragoût et quelques sauces.</li> </ul>
2	20 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ramollir le beurre et le fromage à la crème.</li> <li>Chauffage de petites quantités d'aliments.</li> </ul>
1	10 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adoucissement de la crème glacée.</li> <li>Faire lever la pâte de levure.</li> </ul>

## Suggestions pour obtenir les meilleurs résultats

Pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats possibles de votre four à micro-ondes, lisez les suggestions suivantes ci-dessous:

### ● Température de stockage

Les aliments pris au congélateur ou au réfrigérateur prennent plus de temps à cuire que les mêmes aliments à la température ambiante.

### ● Taille

Les petits morceaux de nourriture cuisent plus rapidement que les grands. Des morceaux de taille et de forme similaires vont cuire plus uniformément quand ils sont cuits ensemble. Pour obtenir des résultats plus homogènes, réduisez les niveaux de puissance lors de la cuisson de gros morceaux de nourriture.

### ● Humidité naturelle

Les aliments très humides cuisent plus uniformément parce que l'énergie des micro-ondes chauffe les molécules d'eau très efficacement.

### ● Agitation

Remuer les aliments tels que les casseroles et les légumes de l'extérieur vers le centre pour distribuer la chaleur plus uniformément.

Cela permettra aux aliments de cuire plus rapidement. Une agitation constante n'est pas nécessaire.

### ● Retourner les aliments

Retournez les aliments tels que côtelettes de porc, rôtis ou chou-fleur entier à mi-chemin à travers le temps de cuisson. Cela permettra d'exposer tous les côtés de manière égale à l'énergie des micro-ondes.

### ● Placement des aliments

Placez les zones délicates de produits alimentaires, tels que des asperges, vers le centre du plateau tournant.

### ● Arrangement des aliments

Disposer les aliments de forme irrégulière, tels que les morceaux de poulet ou de saumon, avec les parties plus épaisses ou plus méticuleuses vers l'extérieur de la plaque tournante.

### ● Laisser reposer la nourriture

Après avoir retiré les aliments du four à micro-ondes, couvrir les aliments avec du papier d'aluminium ou un couvercle de casserole et laisser reposer pour terminer la cuisson. Cela aidera la finition alimentaire dans le centre et évite de trop cuire les bords sortants, La durée dépend de la densité et la surface des aliments.

### ● Emballage en serviettes en papier ou papier ciré

Les sandwiches et de nombreux autres types d'aliments contenant du pain précuit doivent être emballés avant de les placer dans le four à micro-ondes pour aider à empêcher les aliments de sécher pendant le chauffage.

## Popcorn

### MISE EN GARDE

- **NE PAS** laisser le four à micro - ondes sans surveillance tout en faisant sauter le maïs.

La fonction de pop-corn vous permet d'éclater 3 différentes tailles de sacs de popcorn emballés commercialement micro-ondes. Utilisez le tableau ci-dessous pour déterminer le paramètre à utiliser.

Montant	Appuyez sur la touche pop-corn
3.3 oz. (Paramètres par défaut)	une fois
3.0 oz.	2 fois
1.75 oz.	3 fois

**Exemple: pour faire éclater 3,0 oz. Sac de popcorn automatiquement.**

1. Appuyez deux fois sur la touche **Popcorn**.
  2. Appuyez sur la touche **START / + 30 sec.**
- Le micro-ondes émettra un bip sonore une fois terminé.

## Pomme de terre

La fonction Pomme de terre cuit 1, 2, 3 ou 4 (temps de cuisson basé sur 8 à 36 oz) pommes de terre automatiquement. Utilisez le tableau ci-dessous pour déterminer le paramètre à utiliser.

Montant	Touche pomme de terre
1 pomme de terre (réglage par défaut)	une fois
2 pommes de terre	2 fois
3 pommes de terre	3 fois
4 pommes de terre	4 fois

**Exemple: cuire 1 pomme de terre automatiquement.**

1. Appuyez une fois sur la touche **Potato**.
  2. Appuyez sur la touche **START / + 30 sec.**
- Le micro-ondes émettra un bip sonore une fois terminé.

### Remarques:

- Avant la cuisson, percer les pommes de terre à la fourchette plusieurs fois.
- Après la cuisson, laissez reposer les pommes de terre pendant 5 minutes.

## Boisson

La boisson chauffe 1 ou 2 tasses de boisson. Utilisez le tableau ci-dessous pour déterminer le paramètre à utiliser.

Montant	Touche Boisson
1 tasse (environ 8 onces)	Une fois (réglage par défaut)
2 tasses (environ 16 onces)	2 fois

**Exemple: pour chauffer 1 tasse d'une boisson.**

1. Appuyez une fois sur la touche **Beverage**.
  2. Appuyez sur la touche **START / + 30 sec.**
- Le micro-ondes émettra un bip sonore une fois terminé.

## Suggestions pour une cuisson convenable

Catégorie de commodité	Montant	Suggestions
Pop corn	1.75, 3.0, 3.3 oz. 1 pkg.	Faire cuire un seul sachet de pop-corn "à micro-ondes" à la fois. Soyez prudent lorsque vous retirez et ouvrez le sac de pop-corn chaud du four. Laisser refroidir le four à micro-ondes au moins 5 minutes avant de le réutiliser.
Pomme de terre	1,2,3,4 pommes de terre 8,16,24, 36 oz	Percer chaque pomme de terre plusieurs fois en utilisant une fourchette. Placer sur la plaque tournante en forme de rayon. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3-5 minutes. Laisser refroidir au four pendant au moins 5 minutes avant d'utiliser à nouveau. Utilisez le bouton <b>START / + 30 sec</b> pour augmenter le temps de cuisson des grosses pommes de terre.
Boisson	1,2 tasses (8 oz, 16 oz)	Utilisez une tasse à mesurer ou une tasse à micro-ondes; ne pas couvrir. Placez la boisson au micro-ondes. Après la cuisson, remuez bien. Laissez refroidir le four pendant au moins 5 minutes avant de le réutiliser. Les boissons chauffées avec la catégorie boissons peuvent être très chaudes. Enlever le récipient avec précaution.

## Cuire la viande dans votre four à micro-ondes

Assurez-vous de placer les viandes préparées sur une grille de torréfaction pour micro-ondes dans un plat allant au micro-ondes. Commencez à cuire le côté gras de la viande vers le bas et si nécessaire, utilisez des bandes étroites de papier d'aluminium pour protéger les extrémités des os ou les zones de viande mince. Après la cuisson,

Vérifier la température à plusieurs endroits avant de laisser la viande se tenir le temps recommandé. Veuillez noter que les températures dans les tableaux suivants sont des températures au moment du retrait; La température augmentera pendant la période de repos.

Viandes	Niveau d'énergie	Temps de cuisson	Instructions
● <b>Rôti de boeuf désossé</b> (jusqu'à 4 lb)	Haute (10) pendant les 5 premières minutes, puis le milieu (5)	12-17 min./lb. Pour 160 ° F ( <b>Moyen</b> )	Placez le rôti de boeuf côté gras sur le grillage.
		14-19 min./lb. Pour 170 ° F ( <b>bien fait</b> )	Couvrir avec du papier ciré. Retourner à mi-cuisson. Laisser reposer * 10-15 minutes.
● <b>Porc rôti désossé ou avec os</b> (jusqu'à 4 lbs.)	Haute (10) pendant les 5 premières minutes, puis le milieu (5)	15-20 min./lb. Pour 170 ° F ( <b>bien fait</b> )	Placez le porc rôti côté gras sur une grille de torréfaction. Couvrir avec du papier ciré. Retourner à mi-cuisson. Laisser reposer * 10-15 minutes.

\* Attendez-vous à une élévation de 10°F de la température pendant la période debout.

Viande	Cuisson effectuée	Retirer du four
● Boeuf	Moyen Bien	150° F 160° F
● Porc	Moyen Bien	150° F 160° F
● Volaille	Viande sombre Viande légère	170° F 160° F

## Cuire la volaille au four à micro-ondes

Assurez-vous de placer la volaille sur une grille de torréfaction pour micro-ondes dans un plat allant au micro-ondes.

Couvrir la volaille avec du papier ciré pour éviter les éclaboussures. Utilisez des bandes étroites de papier d'aluminium pour protéger les extrémités des os ou les zones de viande mince, ou les zones qui commencent à être trop cuits. Après la cuisson, vérifier la température à plusieurs endroits avant de laisser la viande reposer le temps recommandé.

Volaille	Temps de cuisson / niveau de puissance	Instructions
● <b>Poulet entier</b> (jusqu'à 4 lb)	Temps de cuisson: 7-10 min. / kg. 180 ° F de chair foncée 170 ° F de chair foncée Niveau de puissance: moyenne (7)	Placer la poitrine de poulet vers le bas sur une grille de torréfaction. Couvrir avec du papier ciré. Retourner à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que les jus soient purs et que la viande près de l'os ne soit plus rose. Laisser reposer pendant 5-10 min.

Volaille	Temps de cuisson / niveau de puissance	Instructions
● <b>Morceaux de poulet</b> (jusqu'à 4 lbs.)	Temps de cuisson: 7-10 min. / kg. 180 ° F de chair foncée 170 ° F de chair foncée Niveau de puissance: moyenne (7)	Placer le poulet sur le plat avec les portions les plus épaisses vers l'intérieur du plat. Couvrir avec du papier ciré. Retourner à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que les jus soient purs et que la viande près de l'os ne soit plus rose. Laisser reposer pendant 5-10 min.

## Cuisson des oeufs au four à micro-ondes

- Ne faites jamais cuire les oeufs dans la coquille et ne chauffez jamais d'oeufs durs dans la coquille; Ils peuvent exploser.
- Toujours percer des oeufs entiers pour les empêcher d'éclater.
- Faire cuire les oeufs juste jusqu'à ce qu'ils soient cuits; Ils deviendront durs s'ils sont trop cuits.

## Cuisson des légumes dans votre four à micro-ondes

- Les légumes doivent être lavés juste avant la cuisson. De l'eau supplémentaire est rarement nécessaire. Si ce sont des légumes denses comme les pommes de terre, les carottes et les légumes verts sont cuits, ajouter environ ¼ tasse d'eau.
- Les petits légumes (tranches de carottes, pois, haricots de Lima, etc.) cuisent plus rapidement que les plus gros légumes.
- Les légumes entiers, comme les pommes de terre, la courge ou le maïs, doivent être disposés en cercle sur la table tournante avant la cuisson. La cuisson sera plus uniforme si elle est retournée à mi-cuisson.
- Toujours placer les légumes comme les asperges et le brocoli avec les extrémités de la tige pointant vers le bord du plat et les pointes vers le centre.

- Lors de la cuisson de légumes coupés, couvrez toujours le plat avec un couvercle ou une pellicule de plastique ventilée au micro-ondes.
- Les légumes entiers non pelés tels que les pommes de terre, les courges, les aubergines, etc., devraient avoir leur peau piquée à plusieurs endroits avant la cuisson pour les empêcher d'éclater.
- Pour obtenir une cuisson plus homogène, remuer ou réorganiser les légumes entiers à mi-cuisson.
- La plupart du temps, plus la nourriture est dense, plus le temps de repos requis est important. Par exemple, une pomme de terre au four doit reposer pendant 5 minutes avant d'être servi, tandis qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

### Cuisiner des fruits de mer au micro-ondes

Placez le poisson sur une grille de torréfaction pour micro-ondes dans un plat allant au micro-ondes. Assurez-vous de toujours cuire le poisson jusqu'à ce qu'il se décolle facilement avec une fourchette. Utilisez un couvercle étanche pour les poissons à la vapeur; Une couverture plus légère de papier ciré ou serviette de papier fournit moins de vapeur. Et n'oubliez pas de trop cuire le poisson; Contrôlez-le pour un temps de cuisson minimum avant de cuire plus longtemps.

Fruit de mer	Temps de cuisson / niveau de puissance	Instructions
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Steaks de poisson</b> Jusqu'à 1 ½ lbs.</li> </ul>	Temps de cuisson: 7-11 min./lb. Niveau de puissance: moyen-élevé (7)	Disposer le poisson sur la grille de torréfaction avec des portions de viande vers l'extérieur du rack. Couvrir avec du papier ciré. Retournez et réorganisez à mi-cuisson temps. Cuire jusqu'à ce que le poisson se décolle facilement à la fourchette. Laisser reposer 3-5 minutes.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Filets de poisson</b> Jusqu'à 1 ½ lbs.</li> </ul>	Temps de cuisson: 4-8 min./lb. Niveau de puissance: moyen-élevé (7)	Disposer les filets dans un plat de cuisson, en tournant toutes les pièces minces en dessous. Couvrir avec du papier ciré. Si plus de ½ pouce d'épaisseur, retourner et réarranger à mi-chemin à travers le temps de cuisson. Cuire jusqu'à ce que le poisson se décolle facilement à la fourchette. Laisser reposer 2-3 min.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Crevette</b> Jusqu'à 1 ½ lbs.</li> </ul>	Temps de cuisson: 4-6½ min./lb. Niveau de puissance: moyen-élevé (7)	Disposer les crevettes dans un plat allant au four sans chevauchement ou stratification. Couvrir avec du papier ciré. Cuire jusqu'à ce que le mélange soit ferme et opaque, en remuant 2 ou 3 fois. Laisser reposer 5 minutes.

## FONCTIONS PRATIQUES

### Réglage du son

#### Réglage du son Bas / normal / Fort / Désactivé

Des signaux sonores sont disponibles pour vous guider lors du réglage et de l'utilisation de votre four.

- **Une tonalité de programmation** retentit chaque fois que vous touchez un pad.
- **Trois tonalités** signalent la fin d'un compte à rebours de la minuterie de cuisine.
- **Trois signaux** signalent la fin d'un cycle de cuisson.

#### Exemple: réglage du signal sonore désactivé:

1. Appuyez deux fois sur le bouton **Clock Settings**. Clock Settings
2. Op-2 s'affiche et le **START / + 30 sec** doit être pressé pour sélectionner. START  
+30 Sec
3. **Bas / normal / Fort / Désactivé** défile automatiquement toutes les 2 secondes dans chaque sélection.
4. Appuyez sur la touche **START / + 30 sec** pour confirmer que le voyant LED affiche **désactivé**. START  
+30 Sec

### REMARQUE

Lorsque le cycle de cuisson est terminé, FIN est affiché et le signal sonore retentit si le son est activé.

### Réglage Poids lb / kg

#### Exemple: réglage du poids entre livres et kilogrammes:

1. Touchez le bouton **Clock Settings** 3 fois. Clock Settings
2. Op-3 s'affiche et le **START / + 30 sec** doit être pressé pour sélectionner. START  
+30 Sec
3. **Ib / kg** défile automatique toutes les 2 secondes à chaque sélection.
4. Appuyez sur **START / +30sec** pour confirmer votre sélection. START  
+30 Sec

### REMARQUE

Si l'affichage indique kg, en appuyant sur le bouton **START +30 sec**, les commandes du four seront réglées sur lbs. Pour revenir sur kg, vous devrez de nouveau appuyer sur **Clock Settings**, puis appuyer sur **START +30 sec**.

## Réglage mode économie d'énergie

**Exemple: activation du mode d'économie d'énergie:**

**L'activation de l'économie d'énergie désactive l'affichage de l'heure.**

1. Touchez le bouton **Clock Settings** 4 fois. 
2. Op-4 s'affiche et le **START+30sec** doit être appuyé afin de sélectionner. 
3. Activé/Désactivé auto défile toutes les 2 secondes dans chaque sélection.
4. Appuyez sur la touche **START + 30 sec** pour confirmer que la LED est allumée. 

## Configuration du mode Démo

**Exemple: activation du mode de démonstration:**

Supposez que vous voulez entrer en mode Démo. Lorsque le mode Démo est activé, les fonctions de programmation fonctionnent en mode de compte à rebours rapide sans puissance de cuisson.

1. Touchez **Clock Settings** 5 fois. 
2. Op-5 s'affiche et le **START/+30 sec** doit être pressé pour sélectionner. 
3. **Activé/Désactivé** défilement automatique toutes les 2 secondes Chaque sélection.
4. Appuyez sur la touche **START/+30sec** pour confirmer l'affichage. 

### REMARQUE

Lorsque **START/+30sec** est pressé et que le réglage précédent était DESACTIVE, il sera réglé sur ACTIVE. Si vous souhaitez DESACTIVER le mode de démonstration, vous devrez appuyer à nouveau sur **Paramètres horloge** sept fois, puis appuyer sur **START / + 30 sec**.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Débranchez le cordon d'alimentation ou laissez la porte ouverte pour désactiver le four pendant le nettoyage.**

**Débranchez le cordon d'alimentation avant de remplacer les filtres et les lampes.**

### EXTÉRIEUR

La surface extérieure est en acier préenduit et en plastique.

Nettoyez l'extérieur avec du savon doux et de l'eau; Rincer et sécher avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant ménager ou abrasif.

### PORTE

Essuyez la fenêtre des deux côtés avec un chiffon doux pour enlever tout déversement ou éclaboussures. Les pièces métalliques seront plus faciles à entretenir si elles sont essuyées fréquemment avec un chiffon doux. Évitez l'utilisation de pulvérisateur et d'autres produits de nettoyage rudes car ils peuvent tacher, stries ou ternir la surface de la porte.

### ACIER INOXYDABLE / NOIR ACIER INOXYDABLE (QUELQUES MODÈLES)

Votre four à micro-ondes (certains modèles) peut avoir une finition ou un revêtement en acier inoxydable. Nettoyez l'inox avec de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre. Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux et propre. N'UTILISEZ PAS de produits nettoyants comme les nettoyants en acier inoxydable ou tout autre type de nettoyant contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniac. Il est recommandé d'utiliser du savon plat et de l'eau ou une solution d'eau et de vinaigre 50/50.

### PANNEAU DE COMMANDE TACTILE

Il faut prendre soin de nettoyer le panneau de commande tactile.

Si le panneau de commande devient sale, ouvrir la porte du four à micro-ondes avant de le nettoyer. Essuyez le panneau avec un chiffon humecté légèrement avec de l'eau seulement. Séchez avec un chiffon doux.

Ne pas frotter ou utiliser des nettoyants chimiques. Fermer la porte et appuyer sur

### ARRETER/ EFFACER

### INTÉRIEUR

Le nettoyage est facile car peu de chaleur est générée sur les surfaces intérieures. Pour nettoyer les surfaces intérieures, essuyer avec un chiffon doux et de l'eau tiède. N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS ABRASIFS NI DE DETERGENT. Pour un sol plus lourd, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux; Rincer abondamment à l'eau chaude. Le grillage et l'étagère ronds peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse, rincés et séchés.

### COUVERCLE DU GUIDE D'ONDE

Le couvercle du guide d'ondes est situé sur le côté droit dans la cavité du four à micro-ondes. Il est fabriqué à partir de mica et nécessite donc un soin particulier. Gardez le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer un bon fonctionnement du four à micro-ondes. Essuyez soigneusement avec un chiffon humide les éclaboussures de nourriture de la surface de la couverture immédiatement après leur apparition. Les éclaboussures encastrées peuvent surchauffer et provoquer de la fumée ou éventuellement prendre feu.

**NE PAS RETIRER LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES.**

## ÉLIMINATION DES ODEURS

Parfois, une odeur de cuisson peut rester dans le four à micro-ondes. Pour enlever, mélanger 1 tasse d'eau, le zeste râpé et le jus de 1 citron dans une tasse à mesurer en verre de 2 tasses.

Faire bouillir pendant plusieurs minutes en utilisant une puissance de 100%.

Laisser refroidir au four à micro-ondes. Essuyez l'intérieur avec un chiffon doux.

## PLAQUE TOURNANTE/SUPPORT TOURNANT

Le plateau tournant et le support tournant peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Lavez-les dans de l'eau douce et savonneuse; Pour les taches tenaces utiliser un nettoyant doux et non-abrasive éponge à récurer. Ils sont également lave-vaisselle. Utiliser le haut du grille du lave-vaisselle. L'arbre du moteur du tourne-disque n'est pas étanche, donc l'eau en excès ou les déversements doivent être essuyés immédiatement.

### Nettoyage des filtres à graisses

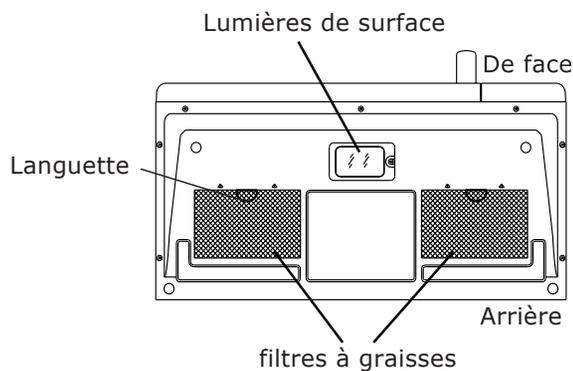
Les filtres à graisses du four doivent être enlevés et nettoyés souvent; Généralement au moins une fois par mois.

**filtres à graisses numéro de pièce 5304478913**

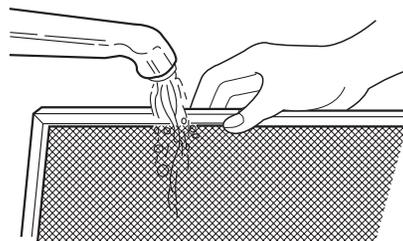
**Pour commander des pièces, composez le (833) 337-4006**

### ⚠ MISE EN GARDE

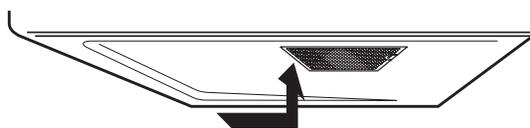
Pour éviter tout risque de blessures corporelles ou de dommages matériels, ne pas utiliser la hotte du four sans les filtres correctement installés.



1. Pour retirer les filtres à graisses, faites glisser le filtre vers l'arrière. Ensuite, tirez le filtre vers le bas et poussez vers l'autre côté. Le filtre tombera. Répéter pour le 2ème filtre.



2. Faire tremper les filtres à graisses dans de l'eau chaude à l'aide d'un détergent doux. Bien rincer et secouer pour sécher ou laver au lave-vaisselle. Ne pas utiliser d'ammoniaque. **L'aluminium sur le filtre se corrodera et s'assombrit.**



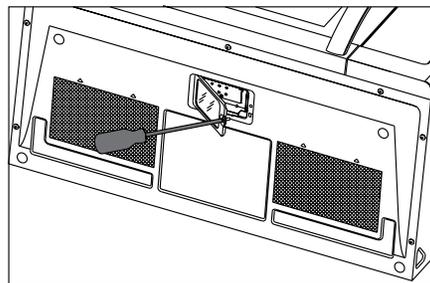
3. Pour réinstaller les filtres à graisses, glissez-le dans la fente latérale, puis poussez vers le haut et vers le four pour le verrouiller. Réinstallez le 2ème filtre en utilisant la même procédure.

### Remplacement de la lumière de surface

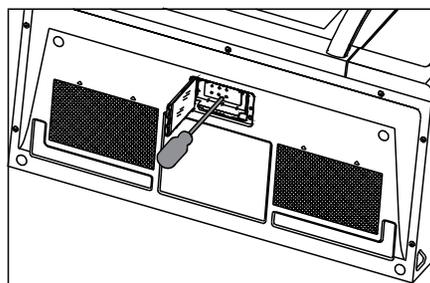
#### ⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de blessure ou de dommages matériels, porter des gants lors du remplacement des ampoules.

1. Débrancher le four à micro-ondes ou couper l'alimentation du disjoncteur principal.
2. Retirez les vis de montage du couvercle de la lampe à LED aux deux positions de lumière sous le micro-ondes.

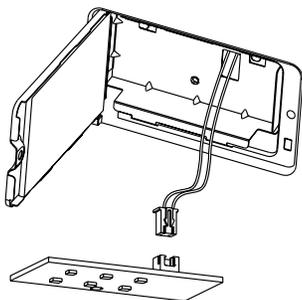


3. Retirez la vis de montage de la LED.



4. Débrancher la lumière LED du harnais, le remplacer par la lumière LED de la pièce # 5304499540. Pour

commander des pièces appelez (833)337-4006.  
Rebranchez ensuite le harnais.



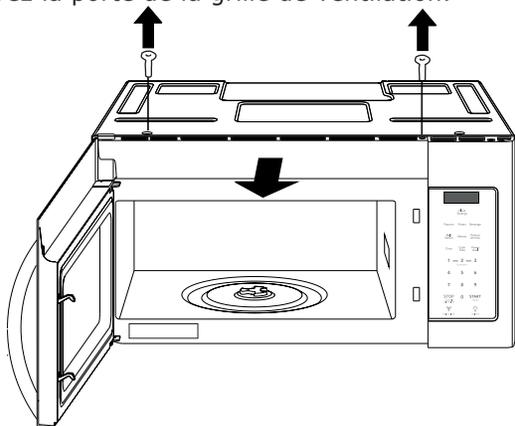
- Réinstallez la lumière LED et la vis de montage.  
Lors de la réinstallation de la vis de montage, veiller à ne pas endommager le voyant DEL.
- Réinstallez le couvercle de la lampe à DEL et la vis de montage.
- Branchez le micro-ondes dans l'alimentation ou rallumez le disjoncteur principal.

### Remplacement du filtre à charbon

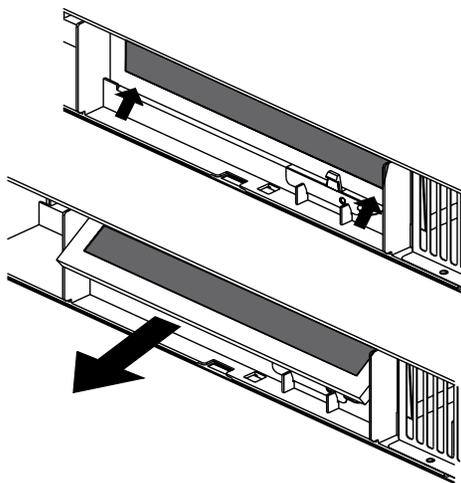
**Filtre à charbon, référence 5304464577 Pour commander des pièces, composez (833)337-4006**

Le Filtre à charbon lorsque installé dans votre four à micro-ondes, est utilisé pour installation non ventilée, recyclé. Le filtre doit être changé tous les 6 à 12 mois selon l'utilisation.

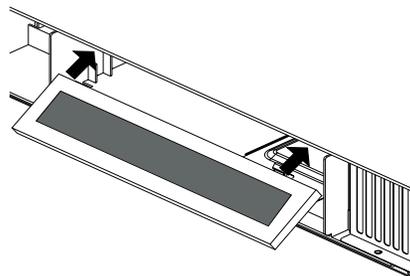
- Débranchez l'alimentation du four à micro-ondes au panneau du disjoncteur ou en débranchant.
- Retirez la vis de fixation du couvercle de la grille de ventilation.
- Ouvrez la porte de la grille de ventilation.



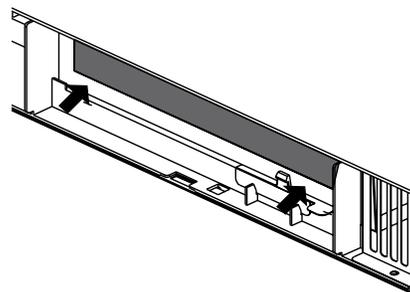
- Retirez le filtre à charbon en poussant le haut du filtre vers l'intérieur, puis tirez-le vers l'avant hors de l'unité.



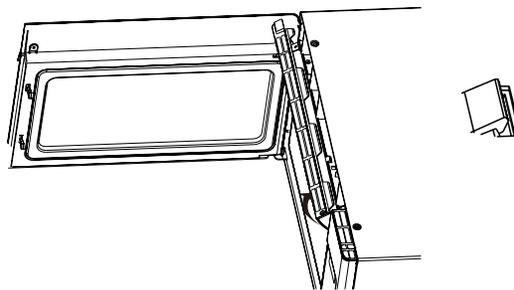
- Faites glisser le haut du nouveau filtre à charbon dans la partie supérieure de la cavité du filtre.



- Appuyez sur le bas du filtre à charbon pour le placer dans la bonne position.



- Placez les bouts inférieurs de la grille de ventilation dans les fentes puis poussez le haut de la grille de ventilation en place.

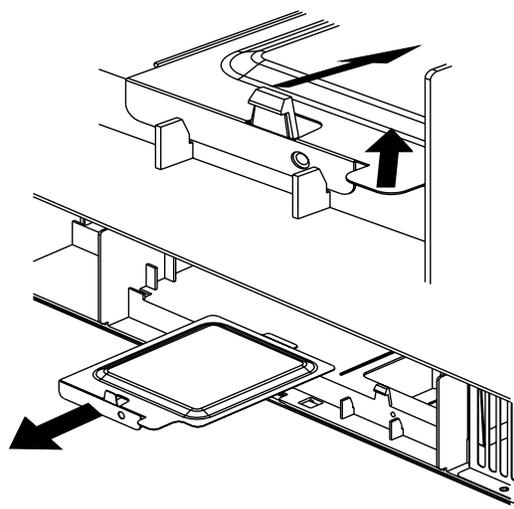


- Réinstallez les vis de la grille de ventilation.

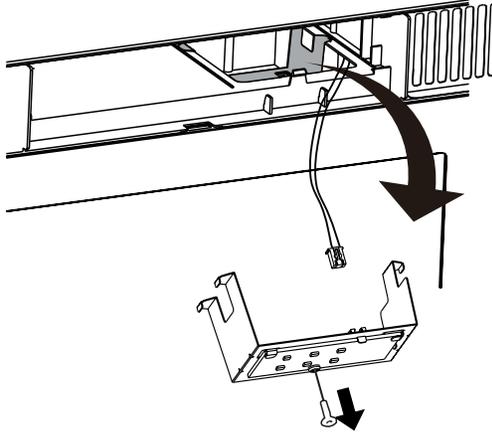
### Remplacement de la lampe du four

Retirez la grille de ventilation (voir les étapes 1 à 4 dans la section de remplacement du filtre à charbon.

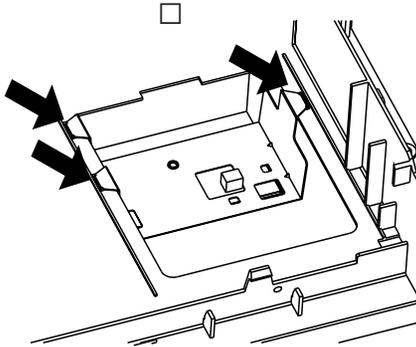
- Retirez le couvercle de la lampe en tirant soigneusement sur le bord avant et en tirant vers l'avant.



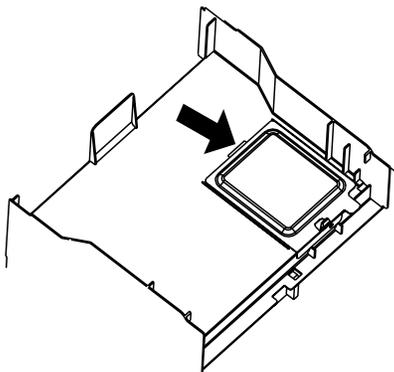
2. Retirez le support LED et l'ensemble de lumière. Retirez la lumière LED du support en enlevant la vis de montage et remplacez uniquement par la pièce 5304499540. Pour commander des pièces, composez le (833)337-4006.



3. Réinstallez la LED sur le support avec la vis de montage. Lors de la réinstallation de la vis de montage, veiller à ne pas endommager le voyant DEL.
4. Reconnectez la lumière LED au harnais et remplacez l'ensemble de l'ampoule LED dans le boîtier en plastique.



5. Remettez le couvercle de la lumière du four à micro-ondes en le poussant délicatement en place (assurez-vous que la languette arrière du capot est insérée dans la fente à l'arrière).



6. Remplacez le filtre à charbon (si installé). Pousser la grille de ventilation en place (en engageant les languettes inférieure et supérieure) et remplacez les vis de montage de la grille de ventilation.

## APPEL DE SERVICE

Veuillez vérifier les points suivants avant d'appeler le service:

Placez une tasse d'eau dans une tasse de mesure en verre dans le four à micro-ondes et refermez fermement la porte.

Faire fonctionner le four à micro-ondes pendant une minute à une puissance de 100%.

- A Le voyant du four à micro-ondes s'allume-t-il?  
 B Le ventilateur fonctionne-t-il? (Mettez votre main sur le volet au-dessus du Panneau de configuration.)  
 C Le plateau tourne-t-il? (Il est normal que le plateau tourne dans les deux sens.)  
 D L'eau du four à micro-ondes est-elle chaude?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_  
 OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_  
 OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_  
 OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

**Si la réponse est «NON» à l'une des questions ci-dessus, veuillez vérifier la prise électrique, le fusible et/ou le disjoncteur. S'ils fonctionnent correctement, CONTACTER (833)337-4006 IKEA.**

**Un four à micro-ondes ne doit jamais être entretenu par un réparateur «bricoleur».**

### **i** REMARQUES

Si le temps affiché sur l'afficheur descend rapidement, consultez le mode de démonstration à la page 39.

AC Tension de ligne:	Monophasé 120V, 60Hz, AC seulement
Alimentation secteur requise:	1500 W 14.0 ampères.
Puissance de sortie *:	1000 W
Fréquence:	2450 MHz (Classe B / Groupe 2) **
Dimensions extérieures:	29 .88 "(W) x 17.31"(D) x 15.75 " (H)
Dimensions de la cavité:	20.24 "(W) x 9.25 "(D) x 14.43 " (H)
Four à micro-ondes Capacité ***:	1.6 Cu.Ft.
Uniformité de cuisson:	Platine
Poids:	Approx. (Net) 52 lbs, (brut) 61 lbs
Travail/ Lumière de nuit:	1*1.2W LED, le numéro de référence est 5304499540.
Lumière du four:	1*1.2W LED, le numéro de pièce est 5304499540.

- \* La méthode standardisée de la Commission Electrotechnique Internationale pour mesurer la puissance de sortie.  
Cette méthode d'essai est largement reconnue.
- \*\* Il s'agit de la classification des équipements ISM (industriels, scientifiques et médicaux) décrite dans la norme internationale CISPR11.
- \*\*\* La capacité interne est calculée en mesurant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La capacité réelle de rétention des aliments est moindre.

Conformément aux normes fixées par:

- FCC** - Commission fédérale des communications autorisée.
- DHHS** - Conforme à la règle du Département de la santé et des services sociaux (DHHS), CFR, titre 21, chapitre I, sous-chapitre J.
-  - Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est répertorié par Underwriters Laboratories, Inc.
-  - Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est répertorié par Underwriters Laboratories, Inc. pour utilisation aux États-Unis ou au Canada.

## Combien de temps la garantie IKEA est-elle valable?

La présente garantie est valable pendant une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat de votre appareil chez IKEA, sauf pour les appareils de marque LAGAN ou TILLREDA dont la période de garantie est de deux (2) ans. Le reçu de vente d'origine est requis comme preuve d'achat. Si des réparations sont effectuées en vertu de la garantie, ceci n'a pas pour effet de prolonger la période de garantie de l'appareil.

## Qui effectuera les réparations?

Un fournisseur de services IKEA fera effectuer les réparations par sa propre entreprise ou par le réseau de partenaires de service autorisés.

## Qu'est-ce qui est couvert par la présente garantie?

La garantie couvre, à compter de la date d'achat d'IKEA, les défaillances de l'appareil causées par un défaut de construction ou de matériaux. La présente garantie ne s'applique qu'à un usage domestique. Certaines exceptions à la garantie sont spécifiées sous la rubrique « Qu'est-ce qui n'est pas couvert en vertu de la présente garantie? » Durant la période de garantie, les coûts pour corriger le défaut (p. ex. réparations, pièces, main-d'œuvre et déplacement) seront couverts, à condition qu'il soit possible d'accéder à l'appareil sans dépenses spéciales. En pareilles circonstances les règlements locaux s'appliquent. Toute pièce remplacée devient la propriété d'IKEA.

## Que fera IKEA pour résoudre le problème?

Le fournisseur de service après-vente désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, si le problème est couvert par la présente garantie. Si le problème est couvert, le fournisseur de service après-vente IKEA ou son partenaire de service autorisé agissant dans le cadre de ses opérations procédera, à son entière discrétion, soit à la réparation du produit défectueux ou à son remplacement par un produit identique ou comparable.

## Qu'est-ce qui n'est pas couvert en vertu de la présente garantie?

- L'usure normale.
- Les dommages délibérés ou causés par la négligence, par le non-respect des instructions d'utilisation, par une installation incorrecte ou le raccordement à la mauvaise tension, par une réaction chimique ou électrochimique, par la rouille, la corrosion ou des dégâts d'eau, y compris, sans s'y limiter, les dommages causés par une eau excessivement calcaire et les dommages attribuables à des conditions environnementales anormales.
- Les pièces consommables, notamment les batteries et les ampoules.
- Les pièces décoratives et non fonctionnelles qui n'ont pas d'incidence sur l'utilisation normale de l'appareil, notamment les égratignures et différences de couleurs possibles.
- Les dommages accidentels causés par des substances ou des corps étrangers, par le nettoyage ou le déblocage des filtres, du système de drainage ou des tiroirs à savon.
- Les dommages aux pièces suivantes : vitrocéramique, accessoires, paniers à ustensiles et vaisselle, tuyaux d'alimentation et de drainage, joints d'étanchéité, ampoules et couvre-ampoules, grillages, boutons, boîtiers et pièces de boîtier, à moins qu'il ne soit démontré que ces dommages ont été causés par des défauts de production.
- Les cas où aucune défaillance n'est trouvée lors de la visite d'un technicien.
- Les réparations n'ayant pas été effectuées par nos fournisseurs de services désignés et/ou un partenaire de service autorisé ou pour lesquelles des pièces non d'origine ont été utilisées.
- Les réparations requises à cause d'une installation déficiente ou non conforme aux spécifications.
- L'utilisation non domestique de l'appareil, c.-à-d. son utilisation en contexte professionnel.
- Les dommages durant le transport. Si un client transporte le produit à son domicile ou à une autre adresse, IKEA n'est pas responsable des dommages pouvant survenir durant le transport. Toutefois, si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison du client, tout dommage au produit survenant en cours de livraison est couvert par IKEA.
- Le coût de l'installation initiale de l'appareil IKEA. Toutefois, si un fournisseur de service après-vente désigné par IKEA ou son partenaire de service autorisé répare ou remplace l'appareil en vertu de la présente garantie, le fournisseur de service après-vente désigné ou son partenaire de service autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera son remplacement si nécessaire.

**Application des lois en vigueur**

La garantie IKEA vous confère des droits spécifiques reconnus par la loi. Vous pourriez également avoir d'autres droits, lesquels varient d'une province à l'autre ou d'une juridiction à l'autre. Toutefois, ces conditions ne limitent d'aucune façon les droits des consommateurs décrits dans les lois locales.

**Zone de validité**

Pour les appareils électroménagers achetés au Canada ou aux États-Unis ou déménagés dans l'un de ces pays, les services seront fournis dans le cadre des conditions de garantie normales dans le pays en question. Il n'y a obligation de fournir des services dans le cadre de la garantie que si l'appareil est conforme et est installé selon :

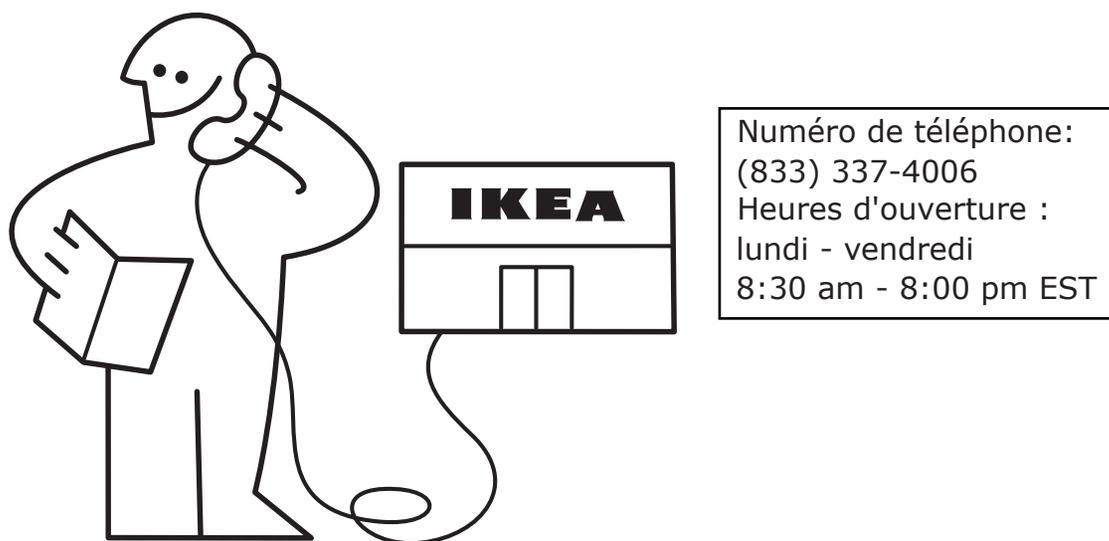
- les spécifications techniques du pays où la demande en vertu de la garantie est faite;
- Les instructions de montage et l'information concernant la sécurité fournie dans le guide d'utilisation.

**Le service après-vente destiné aux électroménagers d'IKEA**

N'hésitez pas à communiquer avec un fournisseur de service après-vente désigné par IKEA pour :

- faire une demande de service en vertu de la présente garantie;
- demander des précisions sur l'installation de l'appareil électroménager IKEA dans les meubles de cuisine dédiés IKEA;
- poser des questions sur les fonctions des appareils électroménagers IKEA.

Afin que nous puissions vous fournir la meilleure assistance possible, veuillez lire attentivement les instructions de montage et/ou le guide d'utilisation avant de communiquer avec nous.



Numéro de téléphone:  
(833) 337-4006  
Heures d'ouverture :  
lundi - vendredi  
8:30 am - 8:00 pm EST

**Comment nous joindre si vous avez besoin de nos services**

Afin que nous puissions vous offrir un service plus rapide, nous vous recommandons d'utiliser les numéros de téléphone indiqués dans ce manuel. Référez-vous toujours aux numéros que vous trouverez dans le livret de l'appareil spécifique pour lequel vous avez besoin d'assistance. Référez-vous aussi au numéro d'article IKEA (un code de 8 chiffres) figurant sur la plaque de classification de votre appareil.

**CONSERVEZ LE REÇU D'ACHAT!**

C'est votre preuve d'achat et elle est requise pour vous prévaloir de la garantie. Le reçu de vente comporte aussi le nom et le numéro d'article IKEA (un code de 8 chiffres) pour chaque électroménager acheté.

**Avez-vous besoin d'aide supplémentaire?**

Pour toute question supplémentaire non liée au service après-vente d'appareils électroménagers, communiquez avec votre centre d'appel IKEA le plus proche. Nous vous recommandons de lire attentivement la documentation accompagnant votre appareil avant de communiquer avec nous.





