

GÅTEBO



Design and Quality
IKEA of Sweden



ENGLISH

Please visit www.IKEA.com for the full list of IKEA appointed After Sales Service Providers and their phone numbers.

-  Please attach your sales receipt here for future reference.



FRANÇAIS

Veuillez consulter www.IKEA.com pour obtenir la liste complète des prestataires de service après-vente désignés par IKEA et les numéros de téléphone correspondants.

 Veuillez brocher votre reçu ici pour vous y référer ultérieurement.



ESPAÑOL

Por favor, visite www.IKEA.com para obtener la lista completa de proveedores de servicios posventa designados por IKEA y sus números de teléfono.

 Por favor, adjunte su recibo de compra aquí para futuras consultas.

ENGLISH	6
FRANÇAIS	32
ESPAÑOL	62

CONTENTS

Important safety instructions.....	6	Operation.....	21
Grounding instructions.....	16	Cleaning and maintenance.....	27
Radio interference	16	Troubleshooting.....	27
What's in the box.....	17	Before contacting the service center	28
Product description	18	Technical specifications.....	29
Control panel.....	19	IKEA limited guarantee.....	30
Installation	19		

Note

Before operating this product, read, understand, and follow these instructions. Be sure to save this booklet for future reference

Important safety instructions

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy:

- 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.
- Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes 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.
- The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

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.

WARNING

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING: To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

- Read all instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific “Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy” on page 6.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See “Grounding instructions” on page 16.
- 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.
- Hot contents can cause severe burns. Do not allow children to use the microwave. Use caution when removing hot items.
- 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. 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 surface.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergent applied with a sponge or soft cloth.
- Do not mount over a sink.
- Do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.
- 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 for a short time before removing the container.
- Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces off the pad can touch electrical parts involving risk of electric shock.
- Suitable for use above both gas and electric cooking equipment.

Save these instructions

WARNING

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

- Oversized food or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave/toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not use paper products when appliance is operated in the toaster mode.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

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 gold-rimmed 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:

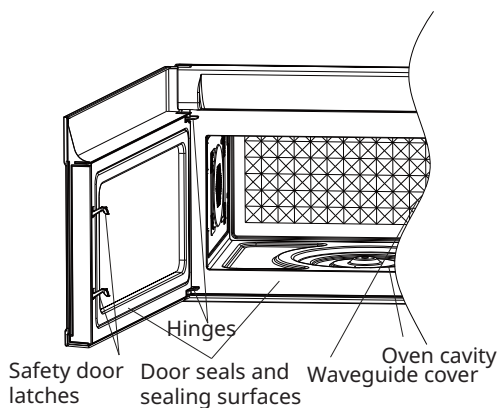
- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and the receiver are on different branch circuits.

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.

Examining your microwave oven

- Remove the feature sticker from the outside of the door, if there is one.

- Do not remove the waveguide cover, which is located on the ceiling in the microwave oven cavity. Check to see that there are Assembly Instructions,
- Wall template, top template and filter, which is used when recirculating is chosen.
- It is suitable for IKEA ranges and hobs.
- Read enclosures and save the User Manual.
- 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.



Utensils

⚠ CAUTION

Personal injury hazard

Tightly-closed utensils could explode.

Closed containers should be opened and plastic pouches should be pierced before cooking.

See the instructions on "Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven."

There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

Utensil test

- Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250 ml) and place the utensil in the container.
- Cook on maximum power for 1 minute.
- Carefully feel the utensil. If it is warm, do not use it for microwave cooking.
- Do not exceed 1 minute cooking time.

Electrical requirements

Check Assembly Instructions for proper location for the appliance.

Make sure your electricity supply matches that shown on the rating label of the appliance. The appliance must only be used as rated.

Make sure the electrical outlet you will use is not used by other appliances.

The microwave oven is equipped with a 3-prong grounding plug. It must be inserted into a wall outlet that is properly installed and grounded. Do not under any circumstances cut or remove the grounding prong from the plug. Do not use an extension cord.

If the power supply cord is too short, relocate the appliance or 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 VAC, 60 Hz, 15 A, or more branch circuit, single grounded outlet. The outlet should be located inside the cabinet directly above the appliance mounting location as shown in Figure 1.

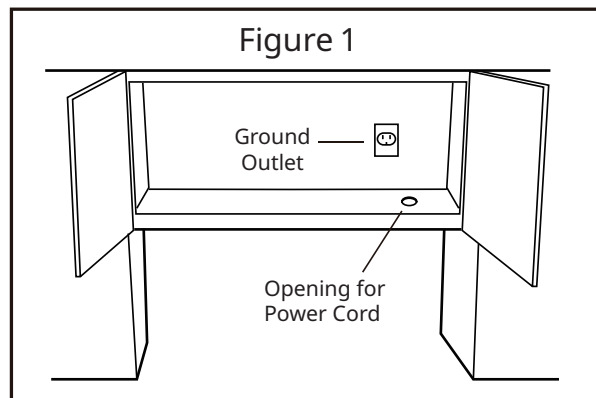
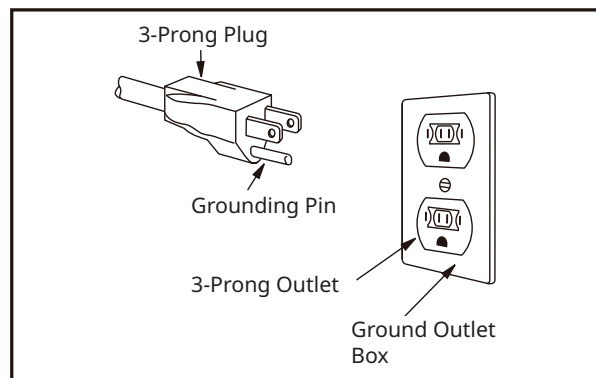
Notes

1. If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or serviceperson.
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.

This device complies with part 18 of the FCC rules.

This device complies with Industry Canada licence-exempt RSS standard(s). Operation is subject to the following two conditions:

- this device may not cause interference, and
- this device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device. The device has been tested and compliance with SAR limits, users can obtain Canadian information on RF exposure and compliance.



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.

Materials you can use in microwave oven

UTENSILS	REMARKS
Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

Materials to be avoided in microwave oven

UTENSILS	REMARKS
Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metal trimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper bags	May cause a fire in the oven.
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

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.

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

- 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.
- 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.
- Stir foods from outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.

About food

FOOD	DO	DON'T
Eggs, sausages, nuts, seeds, fruits & vegetables	• Puncture egg yolks before cooking to prevent "explosion". • Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs and sausages so that steam escapes.	• Cook eggs in shells. • Reheat whole eggs. • Dry nuts or seeds in shells.
Popcorn	• Use specially bagged popcorn for microwave cooking. • Listen while popping corn for the popping to slow to 1 or 2 seconds or use special popcorn pad.	• Pop popcorn in regular brown bags or glass bowls. • Exceed maximum time on popcorn package.
Baby food	• Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check temperature before serving. • Put nipples on bottles after heating and shake thoroughly. "Wrist" test before feeding.	• Heat disposable bottles. • Heat bottles with nipples on. • Heat baby food in original jars.
General	• Cut baked goods with filling after heating to release steam and avoid burns. • Stir liquids briskly before and after heating to avoid "eruption". • Use deep bowl, when cooking liquids or cereals, to prevent boilovers.	• Heat or cook in closed glass jars or air tight containers. • Can in the microwave as harmful bacteria may not be destroyed. • Deep fat fry. • Dry wood, gourds, herbs or wet papers.

About children and the microwave

Hot contents can cause severe burns. Do not allow children to use the microwave. Use caution when removing hot items. Children need to learn that the microwave oven is not a toy. See page 26 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

Note

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.

What you need to know about safety instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in the Use & Care Guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining or operating a microwave.

Always contact your dealer, distributor, service agent or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Grounding instructions

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

WARNING

Improper use of the grounding can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounded plug, and 3-slot outlet that will accept the plug on the appliance.

The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

DANGER

Electric shock hazard

Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

The plug should always be accessible to disconnect.

WARNING

Electric shock hazard

Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a long cord or extension cord is used:
 - The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
 - The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. The plug should always be accessible to disconnect.

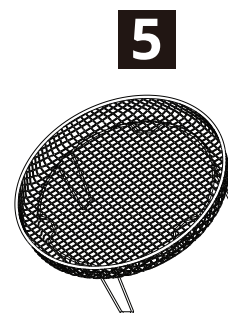
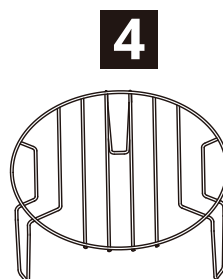
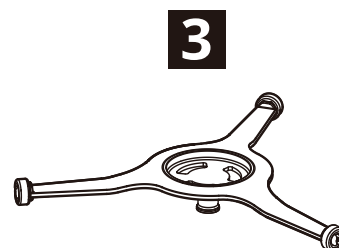
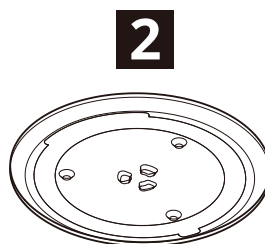
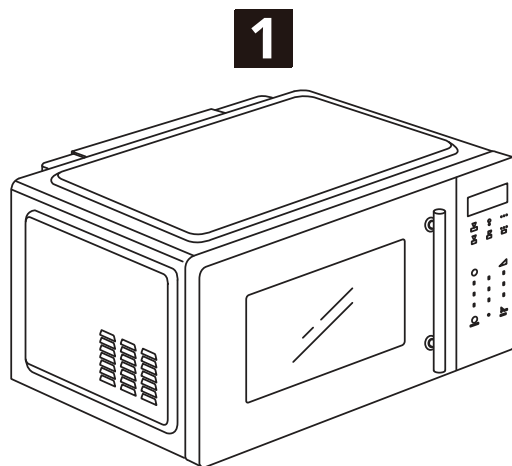
Radio interference

1. Operation of the microwave oven may cause interference to your radio, TV or similar equipment.
2. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
 - Clean door and sealing surface of the oven.
 - Reorient the receiving antenna of radio or television.
 - Relocate the microwave oven with respect to the receiver.

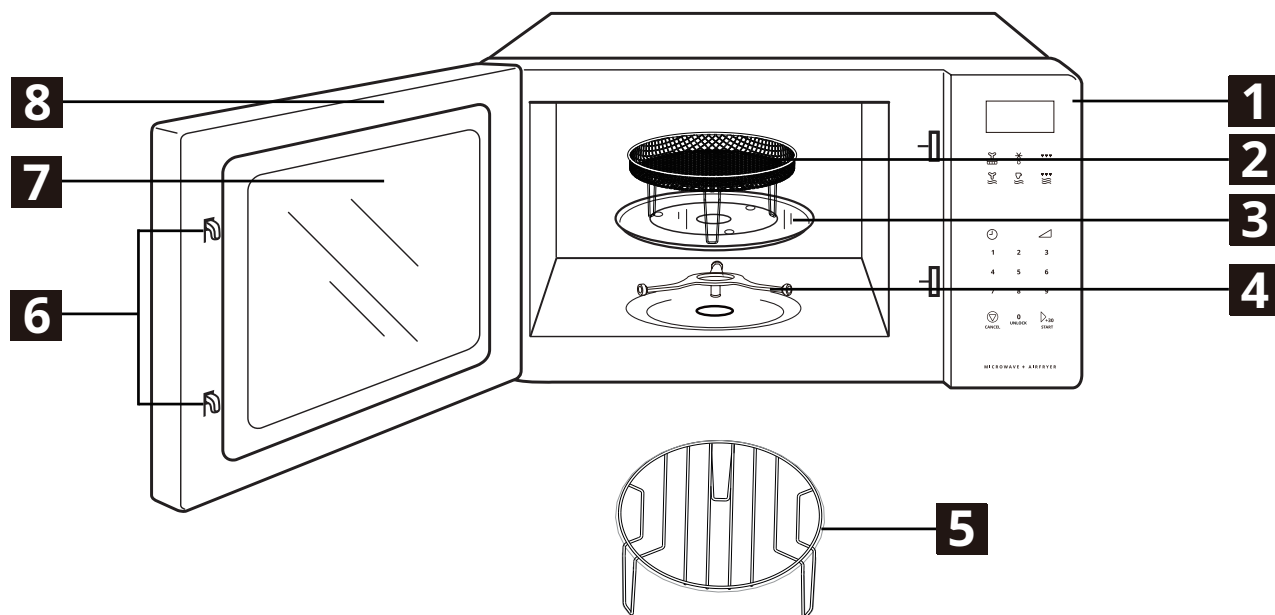
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.

What's in the box

- 1** Microwave oven
- 2** Glass tray
- 3** Turntable ring assembly
- 4** Grill tray
- 5** Air fry basket
- 6** User manual



Product description



- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 1 Control panel | 5 Grill tray |
| 2 Air fry basket | 6 Safety interlock system |
| 3 Glass tray | 7 Observation window |
| 4 Turntable ring assembly | 8 Door assembly |

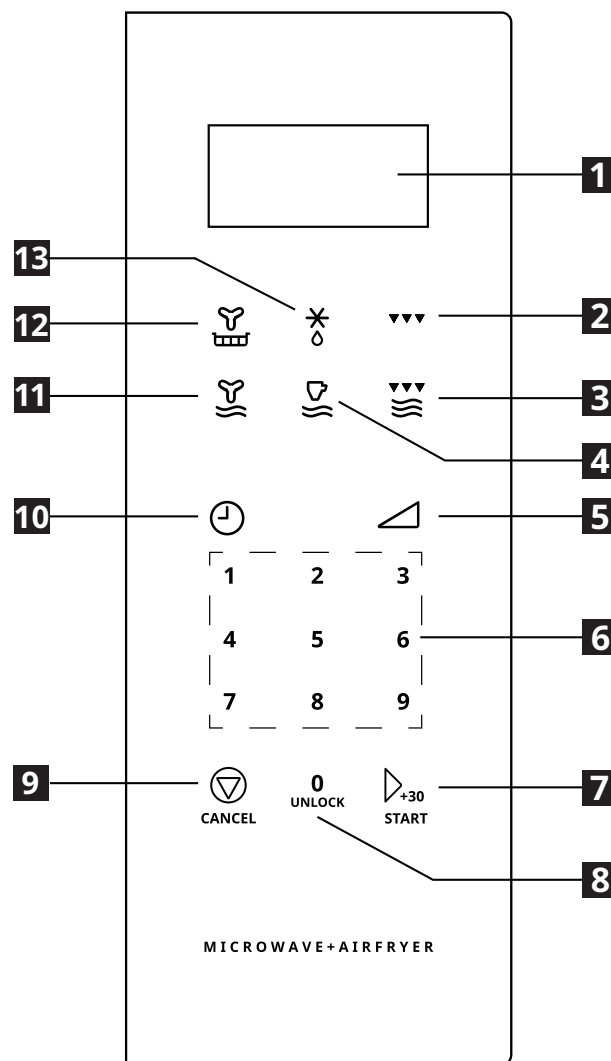
Notes:

- Do not place the air fry basket or grill tray inside the oven when the heating mode is microwave only. Refer to the following table for more details.
- When using the air fry basket or grill tray for cooking, always place it on the glass tray.

Heating mode		Grill tray 	Air fry basket 
Microwave only		No	No
Grill only		Yes	Yes
Convection only		Yes	Yes
Combination	C-1 (Microwave+Convection)	Yes	Yes
	C-2 (Microwave+Grill)	Yes	Yes

Control panel

- 1** LED screen
- 2** Grill button
- 3** Microwave+Grill button
- 4** Tea/Coffee heating button
- 5** Microwave power button
- 6** Numeric buttons
- 7** Start or Quick heating button
- 8** 0 or Unlock button
- 9** Stop or Cancel button
- 10** Clock or Timer button
- 11** Microwave+Convection button
- 12** Convection button
- 13** Defrost button



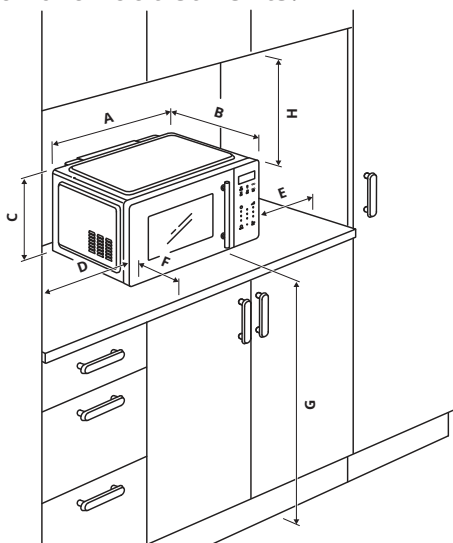
Installation

Before you start

- Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install the oven if it is damaged.
- Remove all protective film from the oven surface.
- Do not remove the light brown mica cover that is attached to the oven cavity to protect the magnetron.

Countertop installation

1. Select a level surface that provides enough open space for the intake and/or outlet vents.



A	19.5	in.	49.5	cm
B	17.2	in.	43.6	cm
C	11.5	in.	29.2	cm
D	min. 8	in.	min. 20	cm
E	min. 8	in.	min. 20	cm
F	min. 8	in.	min. 20	cm
G	min. 36	in.	min. 91.4	cm
H	min. 11.8	in.	min. 30	cm

- The minimum installation height is 36 in. (91.4 cm).
- The rear surface of appliance shall be placed against a wall.
- Leave a minimum clearance of 11.8 in. (30 cm) above the oven.
- A minimum clearance of 8 in. (20 cm) is required between the oven and any adjacent wall.
- A minimum distance of 8 in. (20 cm) from oven front to the edge of the countertop is required.
- Do not remove the feet from the bottom of the oven.
- Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
- Place the oven as far away from radios and TVs as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.

2. Plug your oven into a wall outlet.

Note: Before plugging in the oven, make sure the voltage and frequency of your mains electricity match those shown on the oven's rating label.

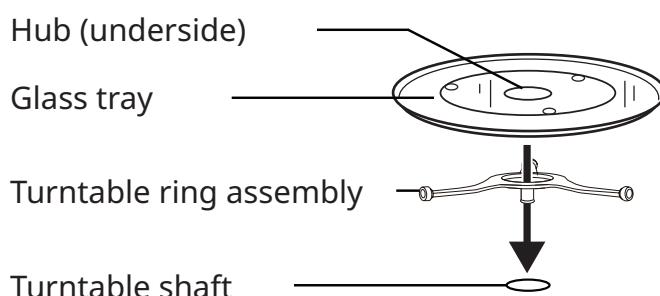
WARNING: Do not install the oven into a cabinet or other similar structures.

WARNING: Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void.



The accessible surface may be hot during operation.

Turntable installation



Notes:

- a) Never place the glass tray upside down.
- b) Ensure the glass tray can turn freely.
- c) Always use both the glass tray and turntable ring assembly during cooking.
- d) Always place food and food containers on the glass tray before cooking.
- e) If the glass tray or turntable ring assembly cracks or breaks, contact your nearest authorized service center.

Operation

General guidelines

- Before using any of the heating (including defrosting) functions, make sure the glass tray is correctly installed, then place your food on the center of the glass tray and close the door. The oven will start heating only when the door is completely closed.
- If you are an inexperienced user and don't know how much heating time is needed, start with a short heating time and then add more time if needed. Overheating food not only wastes electricity, but also poses safety hazards.
- The colder the food and the more water it contains, the longer the required heating time.
- Before using the control panel, make sure it's unlocked.
- By default, you will hear a beep when you tab any control panel button.
- You can start heating only when the oven is in standby mode. To put the oven back into standby mode at any time, tab .
- After the heating ends, the oven beeps 5 times, displays "End" on the screen and then returns to standby mode.
- After the heating ends, if you don't open the door, the oven will beep every 2 minutes to remind you.
- To end the heating earlier, tab .
- You cannot change the power level during heating.
- During heating, the oven may beep to remind you to turn the food over. When you hear the beeping, open the door, turn the food over, close the door, and then tab  to continue heating. If you take no action, the oven will continue heating.
- During all heating modes except defrosting by weight, you can tab  to increase the heating time in 30-second increments.

- If you set the oven to heat for more than 20 minutes at 100% microwave power level, then after the first 20 minutes, the oven will automatically reduce the power level to 80% to protect the magnetron.

Powering on the oven

After you plug in the oven, it beeps once, turns on the screen and enters standby mode.

Powering off the oven

To power off the oven, pull its power plug out of the wall outlet.

Using the door lock function

The door lock function is an extra safety mechanism designed to prevent children from opening the door.

- The door lock function is enabled by default. You can manually disable or enable it.
- If you unplug the oven or in case of a power failure, the oven will remember the status of the door lock function, whether it is enabled or disabled.
- When the door lock function is enabled, the oven automatically locks the door once heating starts. After heating ends, the oven will keep the door locked for 30 minutes. You can manually unlock the door at any time.

Unlocking the door

- To unlock the door during heating, tab . The door will then stay unlocked for 10 seconds. If you don't open the door within this period, the oven will lock it again. If you open it within this period and then close it, it will stay unlocked until heating starts.
- To unlock the door after heating ends, tab  or wait 30 minutes.

Disabling the door lock function

1. Tab and hold **0** UNLOCK for two seconds.
The screen displays "Loc".
2. Tab **7** and then **9** within 10 seconds.
The screen displays "ULoc", indicating the door lock function is disabled.

Enabling the door lock function

1. Tab and hold **0** UNLOCK for two seconds.
The screen displays "ULoc".
2. Tab **7** and then **9** within 10 seconds.
The screen displays "Loc", indicating the door lock function is enabled.

Setting the clock

You can use the oven without setting the clock. To set the clock, follow these steps:

1. When the oven is in standby mode, tab  to enter clock setting mode. "00:00" starts blinking on the screen.
2. Tab the numeric buttons (0-9) to enter the current time. For example, to set the clock to 12:10, tab **1**, **2**, **1**, and **0** in turn.
Note: If you enter an invalid time such as 24:60, you won't be able to complete the next step.
3. Tab  to save the time and exit clock setting mode. The screen constantly displays the time.

Notes:

- To change the time later, repeat the preceding steps.
- To exit clock setting mode at any time, tab  CANCEL.
- The oven always displays the 24-hour clock.
- If you don't set the clock, the oven will always display "00:00" as the time.
- If you unplug the oven or in case of a power failure, you will need to set the clock again.

Using the timer

You can use the timer to track time when cooking or doing other things. When the timer is running, the oven does nothing but display the remaining time.

To set the timer, follow these steps:

1. When the oven is in standby mode, double-tab  to enter timer setting mode. "0:00" starts blinking on the screen.
2. Tab the numeric buttons (0-9) to enter an amount of time between 1 second, and 99 minutes and 99 seconds. For example, to enter 20 minutes, tab **2**, **0**, **0**, and **0** in turn.
3. Tab  START to start the timer. The screen starts displaying the remaining time.

Notes:

- When the timer ends, the oven beeps 5 times and returns to standby mode.
- To end the timer earlier, tab  CANCEL.
- You cannot use other functions of the oven when timer is running.

Heating using microwave only

When heating using microwave only, you can select any of the following 10 power levels. The higher the power level, the shorter the required heating time.

Power level	Screen display	Output power
100%	P100	900 W
90%	P90	810 W
80%	P80	720 W
70%	P70	630 W
60%	P60	540 W
50%	P50	450 W
40%	P40	360 W
30%	P30	270 W
20%	P20	180 W
10%	P10	90 W

To start heating using microwave only, follow these steps:

1. Tab . The screen displays "P100", meaning the power level is 100%.

2. If you want to lower the power level, tab  one or more times to select a lower power level.
3. Tab  to confirm the selected power level.
4. Tab the numeric buttons (0-9) to enter an amount of time between 1 second, and 99 minutes and 99 seconds. For example, to enter 1 minute and 30 seconds, tab **1**, **3**, and **0** in turn.
5. Tab  to start heating.

Defrosting

You can use the oven to defrost frozen food just removed from the freezer. The oven will automatically adjust the power level to defrost food.

Defrosting by weight

To start defrosting food by weight, follow these steps:

1. Tab . The screen displays "dEF1".
2. Tab the numeric buttons (0-9) to enter a food weight between 100 g and 2000 g. For example, to enter 300 g, tab **3**, **0**, and **0** in turn. **Notes:** If you enter an invalid weight, you won't be able to complete the next step. The oven will determine the required defrosting time based on the given weight.
3. Tab  to start defrosting.

Defrosting by time

To start defrosting food by time, follow these steps:

1. Double-tab . The screen displays "dEF2".
2. Tab the numeric buttons (0-9) to enter an amount of time between 1 second, and 99 minutes and 99 seconds. For example, to enter 1 minute and 30 seconds, tab **1**, **3**, and **0** in turn.
3. Tab  to start defrosting.

Heating using the grill only

To start heating using the grill only, follow these steps:

1. Tab . The screen displays "G".
2. Tab the numeric buttons (0-9) to enter an amount of time between 1 second, and 99 minutes and 99 seconds. For example, to enter 10 minutes, tab **1**, **0**, and **0** in turn.
3. Tab  to start heating.

Heating using convection (air frying) only

To start heating using convection only, follow these steps:

1. Tab . The screen displays "100°F" as the heating temperature.
2. If you want to change the heating temperature, tab  one or more times until your desired temperature appears. These 10 temperatures are available: 100°F, 150°F, 250°F, 275°F, 300°F, 325°F, 350°F, 375°F, 400°F, and 425°F.
3. Tab  to confirm the heating temperature.
4. If you want to preheat the oven to the chosen temperature, tab  again to start preheating. When preheating ends, the oven will beep twice. When you hear the beeping, open the door, place the food in the oven and then close the door.
5. Tab the numeric buttons (0-9) to enter an amount of time between 1 second, and 99 minutes and 99 seconds. For example, to enter 10 minutes, tab **1**, **0**, **0**, and **0** in turn.
6. Tab  to start heating.

How to cook some common frozen foods using air fry only

Food	Weight	Time (min.)	Mode	Cooking tips
Frozen French Fries	300 g	25:00	Air Fry 425°F	Shake or flip over after 2/3 cooking time to prevent the unevenness between top and bottom surface. Note: The results of different sizes of French fries are different, and 9mm*9mm size French fries are used in this experiment.
Frozen Potato Wedges	450 g	17:00	Air Fry 425°F	Shake or flip over after 2/3 cooking time to prevent the unevenness between top and bottom surface.
Frozen Chicken nuggets	350 g	22:00	Air Fry 425°F	Shake or flip over after 2/3 cooking time to prevent the unevenness between top and bottom surface.
Frozen Fried Squid	250 g	27:00	Air Fry 425°F	Shake or flip over after 2/3 cooking time to prevent the unevenness between top and bottom surface.
Frozen Onion Ring	250 g	17:00	Air Fry 425°F	Shake or flip over after 2/3 cooking time to prevent the unevenness between top and bottom surface.
Frozen Breaded Prawns	250 g	15:00	Air Fry 425°F	Shake or flip over after 1/2 cooking time to prevent the unevenness between top and bottom surface.
Frozen Fried Chicken Cutlet	400 g	16:00	Air Fry 425°F	Shake or flip over after 1/2 cooking time to prevent the unevenness between top and bottom surface.
Grilled Fresh Fish Fillets	300 g	18:00	Air Fry 425°F	/
Frozen Buffalo Chicken wings	420 g	20:00	Air Fry 425°F	Shake or flip over after 1/2 cooking time to prevent the unevenness between top and bottom surface.
Frozen Fried Chicken Wings	500 g	21:00	Air Fry 425°F	Shake or flip over after 1/2 cooking time to prevent the unevenness between top and bottom surface.

Note: The settings for the above recipes are only recommendations. Please follow the instructions on the packages of your frozen foods.

Using combination heating (microwave+convection)

To start heating using both microwave and convection, follow these steps:

1. Tab . The screen displays "C-1".
2. Tab  to confirm.
3. Tab the numeric buttons (0-9) to enter an amount of time between 1 second, and 99 minutes and 99 seconds. For example, to enter 10 minutes, tab **1**, **0**, **0**, and **0** in turn.
4. Tab  to start heating.

Using combination heating (microwave+grill)

To start heating using both microwave and the grill, follow these steps:

1. Tab . The screen displays "C-2".
2. Tab  to confirm.
3. Tab the numeric buttons (0-9) to enter an amount of time between 1 second, and 99 minutes and 99 seconds. For example, to enter 10 minutes, tab **1**, **0**, **0**, and **0** in turn.
4. Tab  to start heating.

Using two-stage heating

Notes:

- You can use this feature to let the oven cook your food in two stages. The heating methods for the two stages must be different.
- If either stage's heating method is defrosting, the oven will always defrost your food in the first stage.
- If either heating method is convection, you cannot use preheating.

As an example, to defrost your food for 5 minutes and then grill it for 7 minutes, follow these steps:

1. Double-tab . The screen displays dEF2.
2. Tab **5**, **0**, and **0** to set the defrosting time to 5 minutes.
3. Tab . The screen displays "G".

4. Tab **7**, **0**, and **0** to set the heating time to 7 minutes.

5. Tab  to start heating.

Using quick heating

You can use quick heating to start heating at 100% microwave power level by tabbing a single button.

Method 1:

1. Tab  to start heating for 30 seconds.
2. If you want a longer heating time, tab  again to increase the heating time in 30-second increments. The longest time you can set is 99 minutes and 99 seconds.

Method 2:

1. Tab one of the numeric buttons (1-6) to set the heating time to 1, 2, 3, 4, 5, or 6 minutes. For example, tabbing **3** will set the heating time to 3 minutes.
2. Tab  to start heating.
3. If you want a longer heating time, tab  again to increase the heating time in 30-second increments. The longest time you can set is 99 minutes and 99 seconds.

Heating tea or coffee

To quickly start heating drink such as tea and coffee at 100% microwave power level, follow these steps:

1. Tab . The screen displays "1", meaning 1 cup of drink.
2. If you need to heat 2 or 3 cups of drink, continue tabbing  to change the displayed number to "2" or "3".
3. Tab  to start heating.

Heating time table:

Cups of drink	Heating time
1	2'00"
2	3'40"
3	5'00"

Using the child lock function

The child lock function is designed to prevent small children from operating the oven using the control panel. When the child lock is activated, the screen displays the child lock symbol and all control panel buttons are disabled.

To activate or deactivate the child lock, tab and hold  for 3 seconds when the oven is in standby mode. The oven will emit a beep before changing the child lock status.

Muting or unmuting the buttons

By default, you will hear a beep when you tab any control panel button. You can choose to mute or unmute all the buttons.

- To mute all the buttons, tab and hold **8** for 3 seconds when the oven is in standby mode. The oven will briefly display "OFF".
- To unmute all the buttons, tab and hold **8** for 3 seconds when the oven is in standby mode. The oven will emit a beep and briefly display "On".

Using power-saving mode

Power-saving mode is designed to save power by keeping the screen off.

- To activate power-saving mode and turn off the screen, tab  when the oven is in standby mode.
- To deactivate power-saving mode and turn on the screen, tab any control panel button, or open or close the door.

Checking information during heating

The oven allows you to check some types of information during heating.

- If you have set the clock, tab  to check the current time. The screen will display the time for 3 seconds.
- When the oven is heating using microwave only, tab  to check the power level. The screen will display the power level for 3 seconds.
- When the oven is heating using the grill or convection only, or using combination heating, tab the corresponding button such as **▼▼▼** to check the heating temperature or heating mode. The screen will display the information for 3 seconds.

Cleaning and maintenance

Note: Always disconnect the oven from the power supply before any cleaning or maintenance operation.

Cleaning

- Clean the cavity of the oven using a slightly damp cloth.
- Clean the accessories in the usual way in soapy water.
- The door frame and seal and neighboring parts must be cleaned carefully with a damp cloth when they are dirty.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Cleaning tip

For easier cleaning of the cavity walls with stubborn dirt:

1. Place half a lemon in a bowl and add 300 ml (1/2 pint) water.
2. Heat the mixture on 100% microwave power for 3 minutes.
3. Wipe the oven clean using a soft, dry cloth.

⚠ CAUTION

Personal Injury Hazard!

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

Troubleshooting

If you encounter a problem, try to resolve the problem using the following table. If the problem persists, contact the nearest authorized service center.

Problem	Possible cause	Possible solution
The oven won't start.	a. You haven't plugged in the oven. b. The door is open. c. You didn't tab the correct buttons.	a. Plug in the oven. b. Close the door. c. Check and follow the preceding instructions.
Arcing or sparking occurs.	a. You placed non-microwave-safe items into the oven. b. You start heating without placing food into the oven.	a. Use microwave-safe cookware only. b. Do not start heating before placing food inside.
The food is unevenly cooked.	a. You placed non-microwave-safe items into the oven. b. You didn't defrost the food completely first. c. You chose the wrong cooking time or power level. d. You didn't turn over or stir the food.	a. Use microwave-safe cookware only. b. Completely defrost the food first. c. Choose the correct cooking time or power level. d. Turn over or stir the food halfway through.

Problem	Possible cause	Possible solution
The food is overcooked.	You chose the wrong cooking time or power level.	Choose the correct cooking time or power level.
The food is undercooked.	a. You placed non-microwave-safe items into the oven. b. You didn't defrost the food completely first. c. The air vents are partly blocked. d. You chose the wrong cooking time or power level.	a. Use microwave-safe cookware only. b. Completely defrost the food first. c. Remove anything blocking the air vents. d. Choose the correct cooking time or power level.
The food isn't defrosted completely or evenly.	a. You placed non-microwave-safe items into the oven. b. You chose the wrong weight or time for defrosting. c. You didn't turn over the food.	a. Use microwave-safe cookware only. b. Choose the correct weight or time for defrosting. c. Turn over the food when you hear the beeping.

Before contacting the service center

Please do the following before contacting the service center.

1. Place a glass containing 300 ml (1/2 pint) cold water in the oven. Then close the door securely.
2. Heat the water for one minute at 100% microwave power level.
3. Answer the following questions:

Question	Answer (Yes/No)
Did the oven light turn on?	
Did the cooling fan work? (Put your hand on the louver above the Control Panel.)	
Did the turntable rotate? (It is normal for the turntable to turn in either direction.)	
Is the water in the glass warm?	

If "No" is the answer to any of the preceding questions, please check electrical outlet, fuse and/or circuit breaker.

WARNING: A microwave oven should never be serviced by a "do-it-yourself" repairperson.

Technical specifications

Rated power supply	120 VAC, 60 Hz
Rated input power (microwave)	1350 W
Rated output power (microwave)*	900 W
Grill:	1000 W
Convection:	1350 W
Oven capacity**	0.94 cu.ft. (26.67 L)
Turntable diameter	11.3 in. (288 mm)
External dimensions	19.5×17.2×11.5 in. (495.0×436.0×292.0 mm)
Net weight	35 lb (15.9 kg)

* The International Electrotechnical Commission's standardized method for measuring output wattage was used. This test method is widely recognized.

** 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.



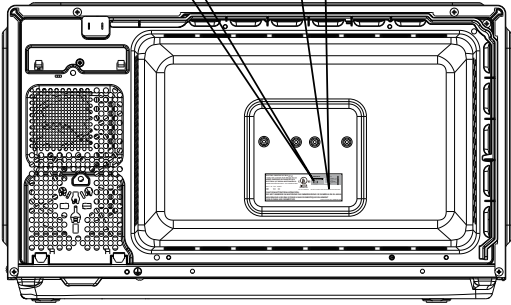
- This symbol on the nameplate means the product is listed by Underwriters Laboratories, Inc. for use in USA or Canada.

i The article number and serial number are shown on the rating label attached to the back of the appliance.

Serial number (22-digit code)

Serial number: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Article number (8-digit code)



Picture for reference only

IKEA limited guarantee

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 electro- chemical 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.



You can find phone numbers of the IKEA appointed After Sales Service Providers at the end of this manual.

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 our nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

SOMMAIRE

Consignes importantes en matière de sécurité.....	32	Installation	46
Directives de mise à la terre	43	Fonctionnement.....	48
Interférences radio	43	Nettoyage et entretien	55
Contenu de la boîte	44	Dépannage	55
Description du produit.....	45	Avant de contacter le centre de service	57
Panneau de commande	46	Spécifications techniques	58
		Garantie limitée IKEA.....	59

Remarque

Avant d'utiliser ce produit, lisez, comprenez et suivez ces instructions. Veuillez conserver ce livret pour vous y référer ultérieurement

Consignes importantes en matière de sécurité

Précautions à prendre pour éviter une éventuelle exposition à une énergie micro-onde excessive :

- N'essayez pas de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte. Cela pourrait entraîner une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas neutraliser ou altérer les verrouillages de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez pas de saleté ou de résidus de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'il ne se produise aucun dommage : (1) à la porte (pliée), (2) aux charnières et verrous (brisés ou lâches), (3) aux joints de porte et surfaces d'étanchéité.
- Le four ne doit pas être réglé ou réparé par quiconque, sauf par un technicien de service dûment qualifié.

Définitions

Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Il est utilisé pour vous avertir des risques potentiels de blessures corporelles. Respectez tous les messages de sécurité qui comportent ce symbole pour éviter des blessures ou la mort.

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

ATTENTION indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérées.

AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques de brûlures, d'électrocution, d'incendie, de blessures ou d'exposition à une énergie micro-ondes excessive :

- Lisez toutes les directives avant d'utiliser l'appareil.
- Lisez et suivez les « Précautions à prendre pour éviter une éventuelle exposition à une énergie micro-onde excessive » à la page 32.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Branchez-le uniquement sur une prise adéquatement mise à la terre. Voir « Directives de mise à la terre » à la page 43.
- N'installez ou ne placez cet appareil que conformément aux instructions d'assemblage fournies.
- Certains produits, comme les œufs entiers et les récipients hermétiques — les bocaux en verre fermés, par exemple — peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
- N'utilisez cet appareil qu'en respectant l'usage décrit au manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four à micro-ondes est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments.
Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire.
- Le contenu chaud peut provoquer de graves brûlures. Ne laissez pas les enfants utiliser le micro-ondes. Faites preuve de prudence lorsque vous retirez des objets chauds.
- N'utilisez pas cet appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé.
- Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel qualifié. Pour examen, réparation ou ajustement.
- Ne couvrez ni n'obstruez aucune ouverture de l'appareil.

Ne pas entreposer ou utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit à proximité de l'eau — par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans un endroit semblable.

- Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Gardez le cordon loin de toute surface chauffée.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'un comptoir ou d'une table.
- N'utilisez que des savons ou des détergents doux et non abrasifs appliqués à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux pour nettoyer les surfaces de la porte et du four qui se rejoignent lors de la fermeture de la porte.
- Ne pas monter au-dessus d'un évier.
- Ne posez rien directement sur la surface de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement.
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four à micro-ondes :
 - Ne cuisez pas excessivement les aliments. Prêtez attention à la cuisson lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four micro-ondes.
 - Retirez les attaches en fil de fer des sacs en papier ou en plastique avant de placer les sacs dans le four.
 - Si des matériaux à l'intérieur du four à micro-ondes s'enflamment, garder la porte du four à micro-ondes fermée, éteindre le four à micro-ondes et débrancher le cordon d'alimentation ou couper l'alimentation au niveau du panneau des fusibles ou des disjoncteurs.
 - N'utilisez pas l'intérieur du four comme espace de rangement. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.

- Les liquides, comme l'eau, le café ou le thé, peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans avoir l'air de bouillir. Des bulles d'ébullition ne sont pas toujours visibles au moment de retirer le contenant du four à micro-ondes. Cela peut entraîner l'ébullition soudaine de liquides très chauds lorsqu'une cuillère ou un autre ustensile est inséré dans le liquide.
Pour réduire les risques de blessures aux personnes :
 - Ne surchauffez pas les liquides.
 - Remuez les liquides avant et à mi-temps de la cuisson.
 - N'utilisez pas de récipients à bords droits et à cols étroits. Utiliser un récipient à large ouverture.
 - Après l'avoir réchauffé, laissez le récipient reposer dans le four à micro-ondes pendant une courte période avant de le retirer.
 - Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Les morceaux du tampon peuvent toucher des pièces électriques, ce qui entraîne un risque d'électrocution.
- Convient pour une utilisation au-dessus des appareils de cuisson au gaz et électriques.

Conserver ces directives

AVERTISSEMENT

Si vous voyez des arcs électriques, appuyez sur le bouton « Cancel » et corrigez le problème.

- Les aliments ou ustensiles métalliques surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans un four à micro-ondes/grille-pain, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque d'électrocution.

- Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Les morceaux peuvent brûler le tampon et toucher des pièces électriques, ce qui entraîne un risque d'électrocution.
- Ne pas utiliser de produits en papier lorsque l'appareil fonctionne en mode grille-pain.
- Ne rangez aucun matériel, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne recouvrez pas les grilles ou toute autre partie du four d'une feuille métallique. Cela entraînerait une surchauffe du four.

Arc électrique

L'arc électrique est le terme utilisé dans les micro-ondes pour désigner les étincelles dans le four. L'arc électrique est causé par :

- Le métal ou le papier d'aluminium touche aux parois du four.
- Le papier d'aluminium n'est pas bien moulé aux aliments (les bords retournés agissent comme des antennes).
- Les produits en métal, tels que les ficelles, les épingles à volaille ou les plats à bords dorés, peuvent être passés au four à micro-ondes.
- Des serviettes en papier recyclé contenant de petits morceaux de métal sont utilisées dans le four à micro-ondes.

Déclaration de la Commission fédérale des communications sur les interférences radioélectriques (États-Unis seulement)

Cet équipement génère et utilise des fréquences ISM et, s'il n'est pas installé et utilisé correctement, c'est-à-dire en stricte conformité avec les instructions du fabricant, il peut provoquer des interférences avec la réception de la radio et de la télévision. Il a fait l'objet d'essais de type et s'est avéré conforme aux limites imposées aux équipements ISM conformément à la partie 18 des règles de la FCC, qui sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre de telles interférences dans le cadre d'une installation résidentielle.

Toutefois, rien ne garantit que de telles interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement provoque effectivement des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qu'on peut déterminer en éteignant et rallumant l'équipement, l'utilisateur est invité à essayer de corriger l'interférence à l'aide des mesures suivantes :

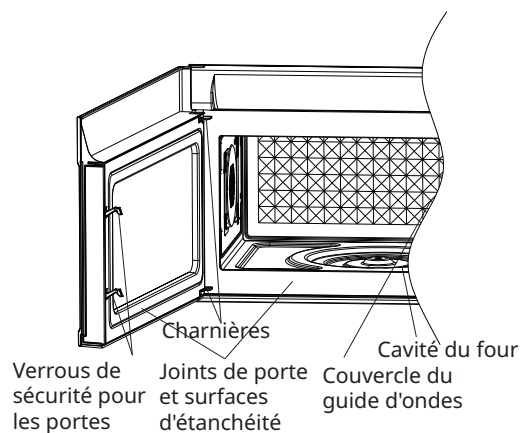
- Réorienter l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- Déplacez le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
- Branchez le four à micro-ondes sur une autre prise de manière à ce que le four à micro-ondes et le récepteur se trouvent sur des circuits différents.

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

Examen du four à micro-ondes

- Retirez l'autocollant de caractéristiques situé à 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. Vérifiez qu'il existe des instructions d'assemblage,
- Le modèle mural, le modèle supérieur et le filtre, qui est utilisé lorsque la recirculation est choisie.
- Il convient aux cuisinières et aux tables de cuisson IKEA.
- Lire les annexes et conserver le manuel de l'utilisateur.
- Vérifiez que le four à micro-ondes n'est pas endommagé : porte mal alignée ou déformée, joints de porte et surfaces d'étanchéité endommagés, charnières et loquets de porte cassés ou desserrés, bosses à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. En cas de dommage, ne pas utiliser le four à micro-ondes et contacter un magasin IKEA.
- Voir les instructions d'assemblage pour plus de détails.



Ustensiles

ATTENTION

Danger de blessure corporelle

Les contenants fermés hermétiquement peuvent exploser. Les récipients fermés doivent être ouverts et les sachets en plastique doivent être percés avant la cuisson.

Voir les instructions des sections

« Matériaux que vous pouvez utiliser dans le four à micro-ondes » et « Matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ».

Il peut y avoir certains ustensiles non métalliques qui ne sont pas sécuritaires à utiliser pour le micro-ondes. En cas de doute, vous pouvez tester l'ustensile en question en suivant la procédure ci-dessous.

Test d'ustensile

- Remplissez un récipient allant au micro-ondes avec 250 ml (1 tasse) d'eau froide et placez-y l'ustensile en question.
- Faites cuire à puissance maximale pendant 1 minute.
- Vérifiez soigneusement si l'ustensile est chaud. S'il est chaud, ne l'utilisez pas pour la cuisson au micro-ondes.
- Ne dépassez pas 1 minute de temps de cuisson.

Exigences en matière d'électricité

Consultez les instructions d'assemblage pour connaître l'emplacement approprié de l'appareil.

Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle indiquée sur l'étiquette de l'appareil. L'appareil ne doit être utilisé que conformément à ses spécifications.

Assurez-vous que la prise électrique utilisée n'alimente pas d'autres appareils.

Le four à micro-ondes est équipé d'une fiche de mise à la terre à 3 broches. Elle doit être insérée dans une prise murale correctement installée et mise à la terre. Ne coupez ou ne retirez en aucun cas la broche de mise à la terre de la fiche. Ne pas utiliser de rallonge.

Si le cordon d'alimentation est trop court, déplacez l'appareil ou faites appel à un électricien qualifié pour installer une prise près de l'appareil.

Le cordon d'alimentation et la fiche doivent être connectés à une prise de 120 VCA, 60 Hz, 15 A ou plus, avec mise à la terre. La prise doit être située à l'intérieur de l'armoire, directement au-dessus de l'emplacement de montage de l'appareil, comme illustré à la figure 1.

Remarques

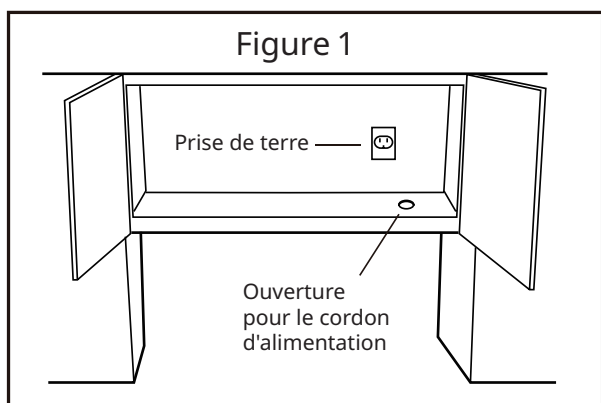
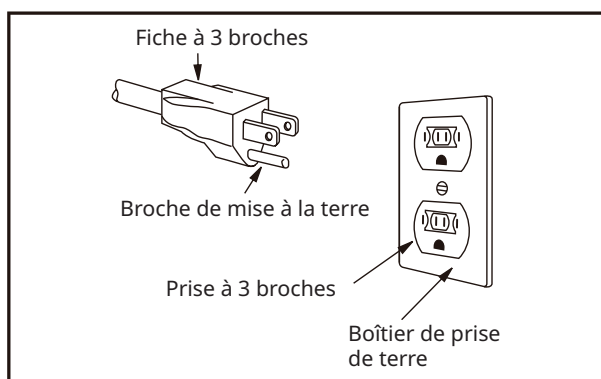
1. Si vous avez des questions concernant la mise à la terre ou les instructions électriques, consultez un électricien ou un technicien qualifié.
2. Ni IKEA ni le revendeur ne peuvent être tenus responsables des dommages causés au four à micro-ondes ou des blessures corporelles résultant du non-respect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

Cet appareil est conforme à la partie 18 des règles de la FCC.

Cet appareil est conforme à la (aux) norme(s) RSS exemptée(s) de licence d'Industrie Canada. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

- cet appareil ne doit pas causer d'interférences, et

- cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences susceptibles d'entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil. L'appareil a été testé et est conforme aux limites SAR. Les utilisateurs peuvent obtenir des informations canadiennes sur l'exposition aux radiofréquences et la conformité.



Concernant les ustensiles et les couvercles

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

Matériaux que vous pouvez utiliser dans le four à micro-ondes

USTENSILES	REMARQUES
Plat à brunir	Suivez les directives du fabricant. Le fond du plat à brunir doit être au moins à 5 mm (3/16 po) au-dessus du plateau tournant. Une utilisation incorrecte peut provoquer la rupture du plateau tournant.
Vaisselle	Vaisselle adaptée au four à micro-ondes uniquement. Suivez les directives du fabricant. N'utilisez pas de vaisselle craquée ou ébréchée.
Pots de verre	Retirez toujours le couvercle. Utiliser seulement pour réchauffer la nourriture jusqu'à ce qu'elle soit à peine chaude. La plupart des pots de verre ne sont pas à l'épreuve de la chaleur et peuvent se briser.
Verrerie	Verrerie de four résistant à la chaleur uniquement. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de garniture métallique. N'utilisez pas de vaisselle craquée ou ébréchée.
Sacs pour cuisson au four	Suivez les directives du fabricant. Ne pas fermer avec une attache métallique. Pratiquez des fentes pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes et gobelets en papier	Uniquement pour une cuisson et un réchauffage de courte durée. Ne laissez pas le four sans surveillance pendant la cuisson.
Serviettes en papier	Utilisez-les pour couvrir les aliments pour réchauffer et pour absorber les graisses. Uniquement pour une cuisson de courte durée et sous surveillance.
Papier parchemin	Utilisez-le comme couverture pour éviter les éclaboussures ou comme emballage pour la cuisson à la vapeur.
Plastique	Vaisselle adaptée au four à micro-ondes uniquement. Suivez les directives du fabricant. Doit être marqué « Allant au micro-ondes ». Certains récipients en plastique se ramollissent, car les aliments à l'intérieur deviennent chauds. Les sacs à bouillir et les sacs en plastique hermétiquement fermés doivent être fendus, percés ou aérés selon les directives de l'emballage.
Pellicule de plastique	Vaisselle adaptée au four à micro-ondes uniquement. Utilisez-la pour couvrir les aliments pendant la cuisson pour conserver l'humidité. Ne laissez pas la pellicule de plastique toucher les aliments.
Thermomètres	Thermomètres adaptés au four à micro-ondes uniquement (thermomètres à viande et à bonbons).
Papier ciré	Utilisez-le comme couverture pour éviter les éclaboussures et retenir l'humidité.

Matériaux à éviter dans le four à micro-ondes

USTENSILES	REMARQUES
Plateau d'aluminium	Peut provoquer un arc électrique. Transférez les aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Carton alimentaire avec poignée en métal	Peut provoquer un arc électrique. Transférez les aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Ustensiles en métal ou à garniture métallique	Le métal empêche les aliments de recevoir l'énergie des micro-ondes. Les garnitures métalliques peuvent provoquer un arc.
Liens torsadés en métal	Peuvent provoquer un arc et pourraient provoquer un incendie dans le four.
Sacs en papier	Peuvent provoquer un incendie dans le four.
Mousse plastique	La mousse plastique (styromousse) peut fondre ou contaminer le liquide à l'intérieur lorsqu'elle est exposée à des températures élevées.
Bois	Le bois sèche lorsqu'il est utilisé dans le four à micro-ondes et peut se fendre ou se fissurer.

Les couvertures suivantes sont idéales :

- Les serviettes en papier permettent de couvrir les aliments à réchauffer et d'absorber les graisses lors de la cuisson du bacon.
- Le papier ciré peut être utilisé pour la cuisson et le réchauffage.
- Les films plastiques spécialement marqués pour le micro-ondes peuvent être utilisés pour la cuisson et le réchauffage. Ne laissez pas la pellicule de plastique toucher les aliments. Aérer pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Les couvercles compatibles avec les micro-ondes sont un bon choix, car la chaleur est maintenue à proximité des aliments pour accélérer la cuisson.
- Les sacs de cuisson pour four à micro-ondes conviennent pour les grosses viandes ou les aliments qui doivent être attendris. Ne pas utiliser d'attaches métalliques. N'oubliez pas de fendre le sac pour que la vapeur puisse s'échapper.

Si vous avez des questions concernant les ustensiles ou les couvertures, consultez un bon livre de cuisine pour micro-ondes ou suivez les suggestions de recettes.

Accessoires

De nombreux accessoires pour micro-ondes sont disponibles à l'achat. Évaluez-les soigneusement avant de les acheter afin de vous assurer qu'ils répondent à vos besoins. Un thermomètre adapté aux micro-ondes vous aidera à déterminer la cuisson correcte et vous assurera que les aliments ont été cuits à des températures sûres. IKEA n'est pas responsable des dommages causés au four à micro-ondes par l'utilisation d'accessoires.

À propos de votre four à micro-ondes

Ces conseils et instructions sont précieux : lisez-les attentivement et conservez-les pour référence.

Un bon livre de cuisine pour micro-ondes est un atout précieux. Vous y trouverez les principes, les techniques, les conseils et les recettes de la cuisson au four à micro-ondes. N'utilisez jamais le four à micro-ondes sans le plateau tournant et le support et ne retournez pas le plateau tournant pour pouvoir placer un grand plat dans le four à micro-ondes. Le plateau tournant tourne à la fois dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Placez toujours les aliments dans le four à micro-ondes lorsqu'il est en marche afin d'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 s'allumer et s'éteindre. 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 un phénomène normal de la cuisson au micro-ondes. L'humidité ambiante et l'humidité des aliments influencent la quantité d'humidité qui se condense dans le four à micro-ondes. En général, les aliments couverts ne provoquent pas autant de condensation que les aliments non couverts. Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être obstruées. Le four à micro-ondes sert uniquement à la préparation des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour sécher des vêtements ou des journaux. Votre four à micro-ondes a une puissance nominale de 1000 watts selon la procédure d'essai de la CEI. Lors de l'utilisation de recettes ou de modes d'emploi, vérifiez les aliments une minute ou deux avant le temps minimum et ajoutez le temps en conséquence.

À propos de la cuisson au micro-ondes

- Disposer les aliments avec soin. Placer les parties les plus épaisses vers l'extérieur du plat.
- Surveiller le temps de cuisson. Cuire le moins longtemps possible et ajouter des quantités supplémentaires si nécessaire. Les aliments trop cuits peuvent fumer ou s'enflammer.
- Couvrez les aliments pendant la cuisson. Consultez la recette ou le livre de cuisine pour des suggestions : serviettes en papier, papier ciré, film plastique pour micro-ondes ou couvercle. Les couvercles empêchent les éclaboussures et aident les aliments à cuire uniformément.
- Remuer les aliments de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson, si possible.
- Retournez les aliments une fois pendant le passage au four à micro-ondes pour accélérer la cuisson d'aliments tels que le poulet et les hamburgers. Les grosses pièces, comme les rôtis, doivent être retournées au moins une fois.
- À mi-cuisson, réorganisez les aliments tels que les boulettes de viande, à la fois de haut en bas et du centre vers l'extérieur du plat.
- Ajouter le temps d'attente. Retirer les aliments du four à micro-ondes et les remuer, si possible. Couvrir pendant le temps de repos qui permet aux aliments de finir de cuire sans être trop cuits.
- Vérifier la cuisson. Recherchez les signes indiquant que les températures de cuisson ont été atteintes. Les signes de cuisson sont les suivants :
 - Les aliments cuisent à la vapeur sur toute la surface, et pas seulement sur les bords.
 - Le fond du plat est très chaud au toucher.
 - Les articulations des cuisses de volaille se déplacent facilement.
 - La viande et la volaille ne sont pas rosées.
 - Le poisson est opaque et se détache facilement à la fourchette.

À propos des aliments

ALIMENTS	À FAIRE	À NE PAS FAIRE
Œufs, saucisses, noix, graines, fruits et légumes	• Percez les jaunes d'œufs avant la cuisson pour éviter des « explosions ». • Percez la peau des pommes de terre, des pommes, des courges, des hot-dogs et des saucisses pour que la vapeur s'échappe.	• Cuire les œufs dans leur coquille. • Réchauffer les œufs entiers. • Sécher les noix ou les graines dans leur coquille.
Maïs soufflé	• Utilisez du maïs soufflé en sachet spécialement conçu pour la cuisson au micro-ondes. • Écoutez pendant l'éclatement du maïs pour que l'éclatement ralentisse à 1 ou 2 secondes ou utilisez un tampon spécial pour le maïs soufflé.	• Faites éclater le maïs soufflé dans des sacs bruns ordinaires ou des bols en verre. • Dépassez le temps maximum sur le paquet de maïs soufflé.
Aliments pour bébés	• Transférer les aliments pour bébés dans un petit plat et faire chauffer avec précaution, en remuant souvent. Vérifier la température avant de servir. • Mettre les tétines sur les biberons après avoir chauffé et agiter soigneusement. Tester la température sur le poignet avant d'offrir le biberon.	• Chauffer les bouteilles jetables. • Chauffer les biberons avec les tétines. • Réchauffer les aliments pour bébés dans les pots d'origine.
Généralités	• Entailler les produits de boulangerie avec garniture après les avoir chauffés pour libérer la vapeur et éviter les brûlures. • Remuer vigoureusement les liquides avant et après le chauffage pour éviter les « éruptions ». • Utilisez un bol profond pour la cuisson des liquides ou des céréales, afin d'éviter les débordements.	• Chauffer ou cuire dans des bocaux en verre fermés ou des récipients hermétiques. • Ne pas mettre la boîte au micro-ondes, car les bactéries nocives peuvent ne pas être détruites. • Friture à l'huile. • Bois séché, Calebasses, herbes ou papiers humides.

Les enfants et le four à micro-ondes

Le contenu chaud peut provoquer de graves brûlures. Ne laissez pas les enfants utiliser le micro-ondes.

Faites preuve de prudence lorsque vous retirez des objets chauds.

Les enfants doivent apprendre que le four à micro-ondes n'est pas un jouet. Voir la page 54 pour la fonction de Verrouillage de sécurité pour les 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 découpés en steaks, côtelettes ou rôtis, le poisson
160 °F (71 °C)	- Pour le porc frais, la viande hachée, les fruits de mer, les plats à base d'œufs, les plats préparés surgelés et le bœuf, l'agneau ou le veau découpés en steaks, côtelettes ou rôtis
165 °F (74 °C)	- Pour les restes, les aliments réfrigérés prêts à réchauffer, les charcuteries et les aliments « frais » à emporter, le poulet ou la dinde entiers, les blancs de poulet ou de dinde et la volaille hachée utilisée dans les hamburgers au poulet ou à la dinde

Remarque

Ne pas cuire les volailles entières et farcies. Cuire la farce séparément jusqu'à ce qu'elle atteigne 165 °F.

Pour vérifier 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 l'aliment pendant la cuisson, sauf s'il est homologué pour une utilisation au four à micro-ondes.

- Utilisez toujours des poignées pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez des ustensiles en contact avec des aliments chauds. La chaleur des aliments peut être transférée à travers les ustensiles et provoquer des brûlures cutanées.
- Évitez les brûlures de vapeur en éloignant la vapeur du visage et des mains. Soulevez lentement le bord le plus éloigné du couvercle d'un plat et ouvrez avec précaution les sacs de maïs soufflé et de cuisson au four en les tenant à l'écart du visage.

- Restez à proximité du four à micro-ondes lorsqu'il est utilisé et vérifiez fréquemment la progression de la cuisson afin d'éviter tout risque de surcuisson des aliments.
- N'utilisez jamais la cavité pour ranger des livres de cuisine ou d'autres objets.
- Sélectionnez, entreposez et manipulez les aliments avec soin afin de préserver leur qualité et de minimiser la propagation des bactéries d'origine alimentaire.
- Maintenir le couvercle du guide d'ondes propre. Les résidus alimentaires peuvent provoquer des arcs électriques et/ou des flammes.
- Soyez prudent lorsque vous retirez des objets du four à micro-ondes afin que l'ustensile, vos vêtements ou vos accessoires ne touchent pas les loquets de sécurité de la porte.
- Le papier d'aluminium utilisé pour le blindage doit être éloigné d'au moins 1 pouce des murs, du plafond et de la porte.

Ce qu'il faut savoir sur les consignes de sécurité

Les avertissements et les consignes importantes figurant dans ce guide ne visent pas à couvrir toutes les conditions et situations possibles qui peuvent se produire. Il convient de faire preuve de bon sens, de prudence et d'attention lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation d'un four à micro-ondes. Contactez toujours votre revendeur, distributeur, agent de service ou fabricant en cas de problèmes que vous ne comprenez pas.

Directives de mise à la terre

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil d'échappement pour le courant électrique. Cet appareil est muni d'un cordon avec un fil de mise à la terre et une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre.

AVERTISSEMENT

Une mauvaise utilisation de la mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution. Consultez un électricien ou un technicien qualifié si vous n'avez pas bien compris les instructions de mise à la terre ou si vous avez des doutes quant à la mise à la terre de l'appareil. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, n'utilisez qu'une rallonge à 3 fils avec une fiche à 3 lames reliée à la terre et une prise à 3 fentes acceptant la fiche de l'appareil. Le calibre inscrit sur la rallonge doit être égal ou supérieur au calibre électrique de l'appareil.

DANGER

Risque d'électrocution

Toucher certains composants internes peut entraîner des blessures graves ou la mort. Ne démontez pas cet appareil.

La prise doit toujours être accessible pour être déconnectée.

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

Un usage inadéquat de la mise à la terre peut entraîner une électrocution. Ne branchez pas l'appareil à une prise tant qu'il n'est pas installé de façon stable et avec mise à la terre.

1. Un cordon d'alimentation court est prévu pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
2. Des jeux de cordons ou des rallonges plus longs sont disponibles et peuvent être utilisés avec prudence.
3. En cas d'utilisation d'un long cordon ou d'une rallonge :
 - Le calibre électrique indiqué du cordon ou de la rallonge doit être au moins aussi élevé que le calibre électrique de l'appareil.
 - La rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre.
 - Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ce qu'il ne dépasse pas du plan de travail ou de la table et que les enfants ne puissent pas le tirer ou trébucher dessus par inadvertance.

AVERTISSEMENT

Une mauvaise utilisation de la mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution.

La prise doit toujours être accessible pour être déconnectée.

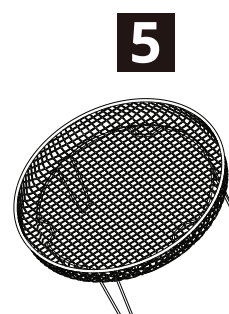
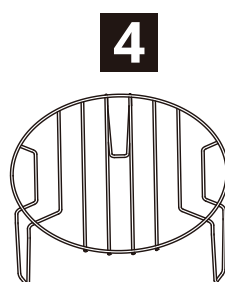
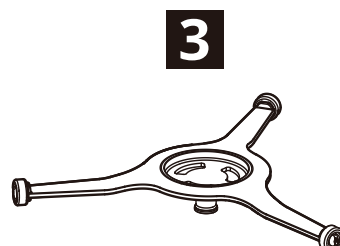
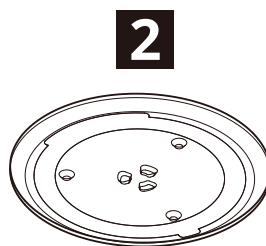
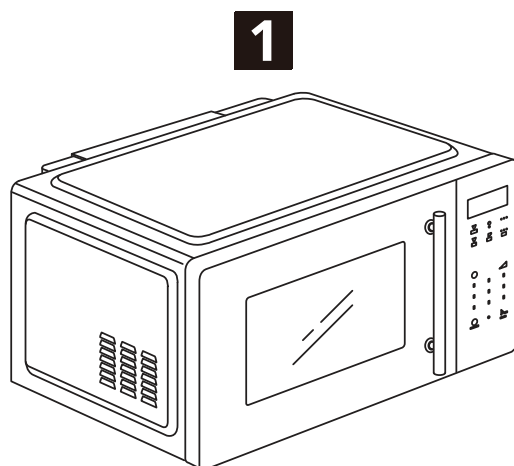
Interférences radio

1. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut provoquer des interférences avec votre radio, votre téléviseur ou un équipement semblable.
2. Lors d'interférences, celles-ci peuvent être atténuées ou éliminées en prenant les mesures suivantes :
 - Nettoyez la porte et la surface d'étanchéité du four.
 - Réorientez l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
 - Déplacez le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
 - Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.

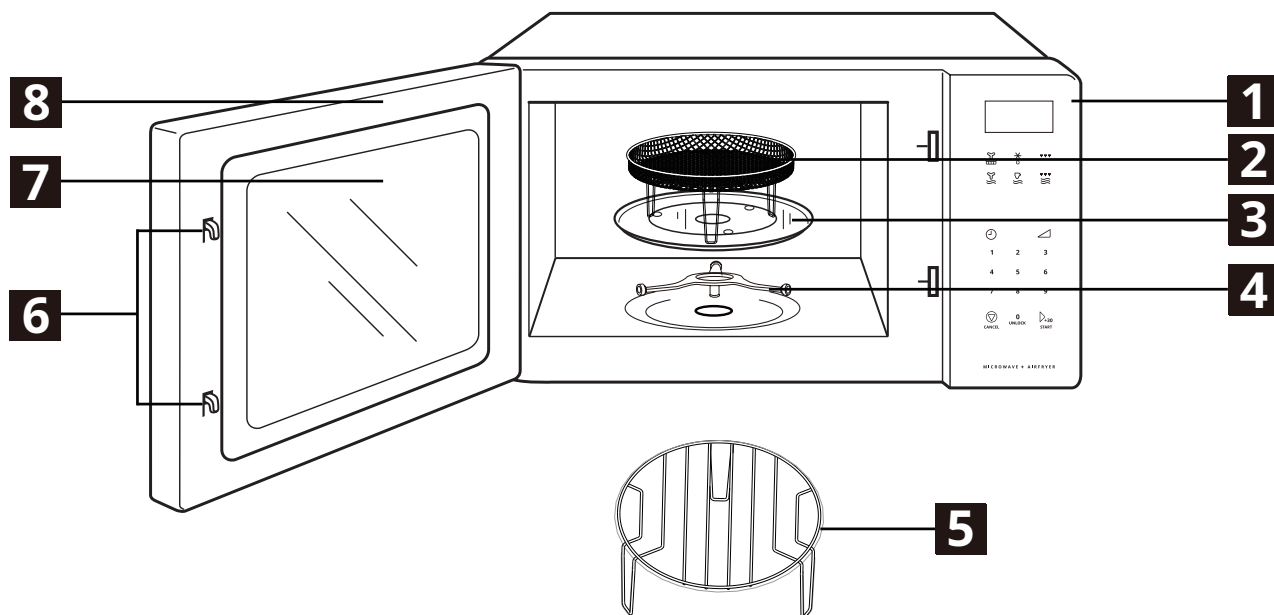
- Branchez le four à micro-ondes dans une prise différente de sorte que le four à micro-ondes et le récepteur soient sur des circuits de dérivation différents.

Contenu de la boîte

- 1 Four à micro-ondes
- 2 Plateau en verre
- 3 Installation de l'anneau du plateau tournant
- 4 Plateau du gril
- 5 Panier de friture à air chaud
- 6 Mode d'emploi



Description du produit



- | | |
|---|--|
| 1 Panneau de commande | 5 Plateau du gril |
| 2 Panier de friture à air chaud | 6 Système de verrouillage de sécurité |
| 3 Plateau en verre | 7 Fenêtre d'observation |
| 4 Installation de l'anneau du plateau tournant | 8 Assemblage de la porte |

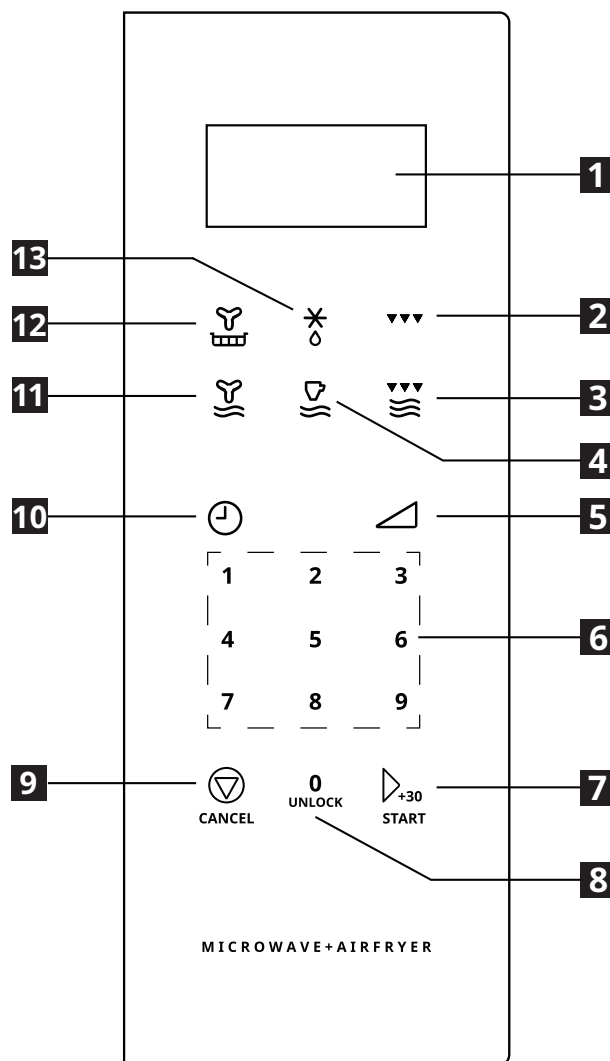
Remarques :

- Ne placez pas le panier de friture à air chaud ou le plateau du gril à l'intérieur du four lorsque le mode de chauffage utilisé est micro-ondes uniquement. Reportez-vous au tableau suivant pour plus de détails.
- Lorsque vous utilisez le panier de friture à air chaud ou le plateau du gril pour la cuisson, placez-le toujours sur le plateau en verre.

Mode de chauffage		Plateau du gril 	Panier de friture à air chaud 
Micro-ondes uniquement		Non	Non
Gril uniquement		Oui	Oui
Convection uniquement		Oui	Oui
Cuisson combinée	C-1 (Micro-ondes+Convection)	Oui	Oui
	C-2 (Micro-ondes+Gril)	Oui	Oui

Panneau de commande

- 1** Écran DEL
- 2** Bouton Gril
- 3** Bouton Micro-ondes+Gril
- 4** Bouton de chauffage thé/café
- 5** Bouton de puissance micro-ondes
- 6** Boutons numériques
- 7** Boutons Démarrer ou Réchauffage rapide
- 8** Bouton 0 ou Déverrouiller
- 9** Bouton Arrêter ou Annuler
- 10** Bouton Horloge ou Minuterie
- 11** Bouton Micro-ondes+Convection
- 12** Bouton Convection
- 13** Bouton Décongélation



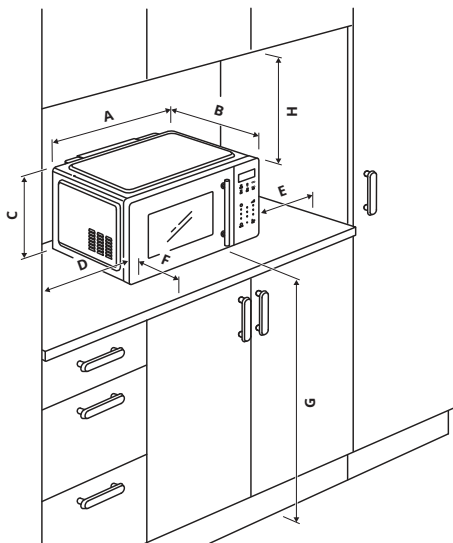
Installation

Avant de commencer

- Retirez tous les matériaux d'emballage et accessoires. Inspectez le four pour tout dommage tel que des bosses ou une porte cassée. N'installez pas le four s'il est endommagé.
- Retirez tous les films de protection de la surface du four.
- Ne retirez pas le couvercle de mica marron clair fixé à la cavité du four, celui-ci protège le magnétron.

Installation sur comptoir

1. Choisissez une surface plane offrant suffisamment d'espace libre pour les événements d'entrée et de sortie.



A	19,5	po	49,5	cm
B	17,2	po	43,6	cm
C	11,5	po	29,2	cm
D	min. 8	po	min. 20	cm
E	min. 8	po	min. 20	cm
F	min. 8	po	min. 20	cm
G	min. 36	po	min. 91,4	cm
H	min. 11,8	po	min. 30	cm

- Hauteur d'installation minimale : 91,4 cm (36 po).
- La surface arrière de l'appareil doit être placée contre un mur.
- Dégagement minimal au-dessus du four : 30 cm (11,8 po).
- Distance minimale entre le four et un mur adjacent : 20 cm (8 po).
- Distance minimale entre l'avant du four et le bord du plan de travail : 20 cm (8 po).
- Ne retirez pas les pieds au bas du four.
- Le blocage des ouvertures d'admission et/ou de sortie peut endommager le four.
- Placez le four aussi loin que possible des radios et de la télévision. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut provoquer des interférences avec la réception de votre radio ou de votre télévision.

2. Branchez votre four sur une prise murale. **Remarque** : Avant de brancher le four, assurez-vous que la tension et la fréquence de votre alimentation électrique correspondent à celles indiquées sur l'étiquette signalétique du four.

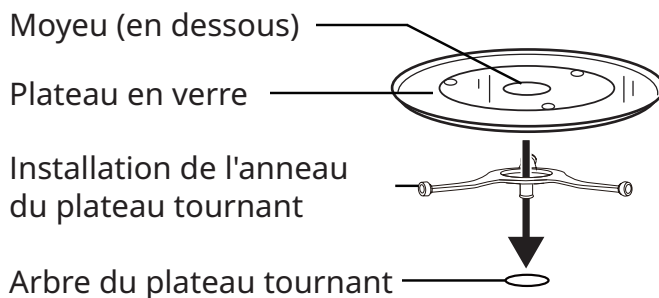
AVERTISSEMENT : N'installez pas le four dans une armoire ou une structure similaire.

AVERTISSEMENT : N'installez pas le four au-dessus d'une table de cuisson ou tout autre appareil produisant de la chaleur. S'il est installé à proximité ou au-dessus d'une source de chaleur, le four pourrait être endommagé et la garantie serait annulée.



La surface accessible peut être chaude pendant le fonctionnement.

Installation du plateau tournant



Remarques :

- a) Ne placez jamais le plateau en verre à l'envers.
- b) Assurez-vous que le plateau en verre peut tourner librement.
- c) Utilisez toujours le plateau en verre et le plateau tournant pendant la cuisson.
- d) Placez toujours les aliments et leurs récipients sur le plateau en verre avant la cuisson.
- e) Si le plateau en verre ou le plateau tournant se fissure ou brise, contactez le centre de service agréé le plus proche.

Fonctionnement

Consignes générales

- Avant d'utiliser une fonction de chauffage (y compris la décongélation), assurez-vous que le plateau en verre est bien installé, placez vos aliments au centre du plateau et fermez la porte. Le four ne commencera à chauffer que si la porte est complètement fermée.
- Si vous ne savez pas combien de temps de chauffage est nécessaire, commencez par une durée courte, puis ajoutez du temps si besoin. Une surchauffe des aliments entraîne une surconsommation d'électricité et des risques pour la sécurité.
- Plus un aliment est froid et riche en eau, plus son temps de chauffage sera long.
- Avant d'utiliser le panneau de commande, assurez-vous qu'il est déverrouillé.
- Par défaut, un bip sonore se fait entendre à chaque pression sur un bouton du panneau de commande.
- Le four ne peut chauffer que lorsqu'il est en mode veille. Pour remettre le four en mode veille à tout moment, appuyez sur . CANCEL.
- À la fin du chauffage, le four émet 5 bips, affiche « End » à l'écran, puis repasse en mode veille.
- Si vous n'ouvrez pas la porte, le four émettra un bip toutes les 2 minutes pour vous le rappeler.
- Pour arrêter le chauffage plus tôt, appuyez sur . CANCEL.
- Le niveau de puissance ne peut pas être modifié une fois le chauffage lancé.
- Le four peut émettre un bip pour vous rappeler de retourner les aliments. Lorsque vous entendez le bip, ouvrez la porte, retournez les aliments, refermez la porte, puis appuyez sur  pour reprendre le chauffage. Si aucune action n'est effectuée, le four continuera de chauffer.
- Dans tous les modes de chauffage sauf la décongélation par poids, vous pouvez ajouter du temps de cuisson par incréments de 30 secondes en appuyant sur .
- Si vous programmez un chauffage de plus de 20 minutes à 100 % de puissance, le four réduira automatiquement la puissance à 80 % après 20 minutes afin de protéger le magnétron.

Mise sous tension du four

Une fois branché, le four émet un bip, allume l'écran et passe en mode veille.

Mise hors tension du four

Pour éteindre complètement le four, débranchez la fiche de la prise murale.

Utilisation de la fonction de verrouillage de la porte

La fonction de verrouillage de la porte est un mécanisme de sécurité supplémentaire conçu pour empêcher les enfants d'ouvrir la porte.

- Elle est activée par défaut et peut être désactivée ou réactivée manuellement.
- Si vous débranchez le four ou en cas de panne de courant, le four mémorisera l'état de la fonction de verrouillage de la porte, qu'elle soit activée ou désactivée.

- Lorsque la fonction de verrouillage de la porte est activée, le four verrouille automatiquement la porte dès le début du chauffage. Après la fin du chauffage, la porte reste verrouillée pendant 30 minutes. Vous pouvez déverrouiller manuellement la porte à tout moment.

Déverrouillage de la porte

- Pour déverrouiller la porte pendant le chauffage, appuyez sur . La porte restera déverrouillée pendant 10 secondes. Si vous ne l'ouvrez pas dans ce délai, elle se reverrouillera automatiquement. Si vous ouvrez et refermez la porte, elle restera déverrouillée jusqu'au prochain chauffage.
- Pour déverrouiller la porte après la fin du chauffage, appuyez sur  ou attendez 30 minutes.

Désactivation de la fonction de verrouillage de la porte

1. Maintenez le bouton  enfoncé pendant deux secondes. L'écran affiche « Loc ».
2. Appuyez sur **7**, puis sur **9** dans les 10 secondes. L'écran affiche « ULoc », indiquant que la fonction de verrouillage de la porte est désactivée.

Activation de la fonction de verrouillage de la porte

1. Maintenez le bouton  enfoncé pendant deux secondes. L'écran affiche « ULoc ».
2. Appuyez sur **7**, puis sur **9** dans les 10 secondes. L'écran affiche « Loc », indiquant que la fonction de verrouillage de la porte est activée.

Réglage de l'horloge

Vous pouvez utiliser le four sans régler l'horloge. Si vous souhaitez régler l'horloge, suivez ces étapes :

1. Lorsque le four est en mode veille, appuyez sur  pour accéder au mode de réglage de l'horloge. Les chiffres « 00:00 » se mettent à clignoter à l'écran.
2. Utilisez les touches numériques (0-9) pour saisir l'heure actuelle. Par exemple, pour régler l'horloge sur 12:10, appuyez successivement sur **1**, **2**, **1**, et **0**.
Remarque : Si vous saisissez une heure invalide (ex. : 24:60), vous ne pourrez pas passer à l'étape suivante.
3. Appuyez sur  pour enregistrer l'heure et quitter le mode réglage. L'heure s'affiche en permanence sur l'écran.

Remarques :

- Pour modifier l'heure ultérieurement, répétez les étapes précédentes.
- Pour quitter le mode de réglage de l'horloge à tout moment, appuyez sur .
- L'horloge est toujours affichée au format 24 heures.
- Si l'horloge n'est pas réglée, l'écran affichera « 00:00 ».
- Si vous débranchez le four ou en cas de panne de courant, vous devrez régler l'horloge à nouveau.

Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie pour suivre le temps de cuisson ou d'autres activités. Lorsque la minuterie est en marche, le four ne fait rien d'autre qu'afficher le temps restant.

Pour régler la minuterie, suivez les étapes suivantes :

1. Lorsque le four est en mode veille, appuyez deux fois sur  pour accéder au mode de réglage de la minuterie. Les chiffres « 0:00 » se mettent à clignoter à l'écran.
2. Utilisez les touches numériques (0-9) pour saisir une durée comprise entre 1 seconde et 99 minutes et 99 secondes. Par exemple, pour saisir 20 minutes, appuyez successivement sur **2**, **0**, **0**, et **0**.
3. Appuyez sur  pour démarrer la minuterie. L'écran affiche alors le temps restant.

Remarques :

- À la fin du compte à rebours, le four émet 5 bips et repasse en mode veille.
- Pour arrêter la minuterie avant la fin, appuyez sur .
- Lorsque la minuterie est activée, vous ne pouvez pas utiliser d'autres fonctions du four.

Chauffage par micro-ondes uniquement

Lorsque vous utilisez le chauffage par micro-ondes uniquement, vous pouvez sélectionner l'un des 10 niveaux de puissance suivants. Plus le niveau de puissance est élevé, plus le temps de chauffage requis est court.

Niveau de puissance	Affichage de l'écran	Puissance de sortie
100 %	P100	900 W
90 %	P90	810 W
80 %	P80	720 W
70 %	P70	630 W
60 %	P60	540 W
50 %	P50	450 W
40 %	P40	360 W
30 %	P30	270 W
20 %	P20	180 W
10 %	P10	90 W

Pour démarrer le chauffage par micro-ondes uniquement, suivez les étapes suivantes :

1. Appuyez sur . L'écran affiche « P100 », indiquant un niveau de puissance de 100 %.
2. Si vous souhaitez réduire le niveau de puissance, appuyez sur  à plusieurs reprises.
3. Appuyez sur  pour confirmer le niveau de puissance sélectionné.
4. Utilisez les touches numériques (0-9) pour saisir une durée comprise entre 1 seconde et 99 minutes et 99 secondes. Par exemple, pour saisir 1 minute et 30 secondes, appuyez successivement sur **1**, **3**, et **0**.
5. Appuyez sur  pour démarrer le chauffage.

Décongélation

Le four permet de décongeler les aliments congelés fraîchement sortis du congélateur. Il ajuste automatiquement la puissance pour une décongélation optimale.

Décongélation par poids

Pour commencer à décongeler des aliments par poids, suivez les étapes suivantes :

1. Appuyez sur . L'écran affiche « dEF1 ».
2. Utilisez les touches numériques (0-9) pour saisir un poids compris entre 100 g et 2000 g. Par exemple, pour saisir 300 g, appuyez successivement sur **3**, **0**, et **0**. **Remarques** : Si un poids non valide est saisi, vous ne pourrez pas passer à l'étape suivante. Le four déterminera automatiquement la durée de décongélation en fonction du poids.
3. Appuyez sur  pour démarrer la décongélation.

Décongélation par temps

Pour commencer à décongeler des aliments par temps, suivez les étapes suivantes :

1. Appuyez deux fois sur . L'écran affiche « dEF2 ».
2. Utilisez les touches numériques (0-9) pour saisir une durée comprise entre 1 seconde et 99 minutes et 99 secondes. Par exemple, pour saisir 1 minute et 30 secondes, appuyez successivement sur **1**, **3**, et **0**.
3. Appuyez sur  pour démarrer la décongélation.

Chauffage à l'aide du gril uniquement

Pour démarrer le chauffage à l'aide du gril uniquement, suivez les étapes suivantes :

1. Appuyez sur . L'écran affiche « G ».
2. Utilisez les touches numériques (0-9) pour saisir une durée comprise entre 1 seconde et 99 minutes et 99 secondes. Par exemple, pour saisir 10 minutes, appuyez successivement sur **1**, **0**, **0**, et **0**.
3. Appuyez sur  pour démarrer le chauffage.

Chauffage par convection (friture à air) uniquement

Pour démarrer le chauffage par convection uniquement, suivez les étapes suivantes :

1. Appuyez sur . L'écran affiche « 100°F » comme température de chauffage.
2. Si vous souhaitez modifier la température, appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à obtenir la température souhaitée. Les 10 températures suivantes sont disponibles : 100 °F, 150 °F, 250 °F, 275 °F, 300 °F, 325 °F, 350 °F, 375 °F, 400 °F, et 425 °F.
3. Appuyez sur  pour confirmer la température de chauffage.
4. Pour préchauffer le four à la température sélectionnée, appuyez à nouveau sur . Lorsque le préchauffage est terminé, le four émet deux bips. Ouvrez alors la porte, placez les aliments à l'intérieur, puis refermez la porte.
5. Utilisez les touches numériques (0-9) pour saisir une durée comprise entre 1 seconde et 99 minutes et 99 secondes. Par exemple, pour saisir 10 minutes, appuyez successivement sur **1**, **0**, **0**, et **0**.
6. Appuyez sur  pour démarrer le chauffage.

Comment cuire certains aliments surgelés courants en utilisant uniquement la air fry

Aliments	Poids	Temps (min.)	Mode	Conseils de cuisson
Frites surgelées	300 g	25:00	Air Fry 425 °F	Secouer ou retourner après 2/3 du temps de cuisson pour uniformiser la cuisson. Remarque : Les résultats varient selon la taille des frites (expérience réalisée avec des frites de 9 mm × 9 mm).
Quartiers de pommes de terre surgelés	450 g	17:00	Air Fry 425 °F	Secouer ou retourner après 2/3 du temps de cuisson pour uniformiser la cuisson.
Croquettes de poulet surgelées	350 g	22:00	Air Fry 425 °F	Secouer ou retourner après 2/3 du temps de cuisson pour uniformiser la cuisson.
Calmars frits surgelés	250 g	27:00	Air Fry 425 °F	Secouer ou retourner après 2/3 du temps de cuisson pour uniformiser la cuisson.
Rondelles d'oignon surgelées	250 g	17:00	Air Fry 425 °F	Secouer ou retourner après 2/3 du temps de cuisson pour uniformiser la cuisson.
Crevettes panées surgelées	250 g	15:00	Air Fry 425 °F	Secouer ou retourner après 1/2 du temps de cuisson pour uniformiser la cuisson.
Escalope de poulet frite surgelée	400 g	16:00	Air Fry 425 °F	Secouer ou retourner après 1/2 du temps de cuisson pour uniformiser la cuisson.
Filets de poisson frais grillés	300 g	18:00	Air Fry 425 °F	/
Ailes de poulet Buffalo surgelées	420 g	20:00	Air Fry 425 °F	Secouer ou retourner après 1/2 du temps de cuisson pour uniformiser la cuisson.
Ailes de poulet frites surgelées	500 g	21:00	Air Fry 425 °F	Secouer ou retourner après 1/2 du temps de cuisson pour uniformiser la cuisson.

Remarque : Les paramètres pour les recettes ci-dessus sont des recommandations générales. Suivez toujours les instructions sur l'emballage de vos aliments surgelés.

Utilisation du chauffage combiné (micro-ondes + convection)

Pour démarrer le chauffage par micro-ondes et convection, suivez les étapes suivantes :

1. Appuyez sur . L'écran affiche « C-1 ».
2. Appuyez sur  pour confirmer.
3. Utilisez les touches numériques (0-9) pour saisir une durée comprise entre 1 seconde et 99 minutes et 99 secondes. Par exemple, pour saisir 10 minutes, appuyez successivement sur **1**, **0**, **0**, et **0**.
4. Appuyez sur  pour démarrer le chauffage.

Utilisation du chauffage combiné (micro-ondes + gril)

Pour démarrer le chauffage par micro-ondes et gril, suivez les étapes suivantes :

1. Appuyez sur . L'écran affiche « C-2 ».
2. Appuyez sur  pour confirmer.
3. Utilisez les touches numériques (0-9) pour saisir une durée comprise entre 1 seconde et 99 minutes et 99 secondes. Par exemple, pour saisir 10 minutes, appuyez successivement sur **1**, **0**, **0**, et **0**.
4. Appuyez sur  pour démarrer le chauffage.

Utilisation du chauffage en deux étapes

Remarques :

- Cette fonction permet de programmer deux méthodes de chauffage successives. Les méthodes de chauffage des deux étapes doivent être différentes.
- Si l'une des étapes est une décongélation, celle-ci sera toujours effectuée en premier.
- Si l'une des étapes est en mode convection, le préchauffage ne peut pas être utilisé.

Par exemple, pour décongeler pendant 5 minutes puis griller pendant 7 minutes, suivez les étapes suivantes :

1. Appuyez deux fois sur . L'écran affiche dEF2.
2. Appuyez sur **5**, **0**, et **0** pour régler la durée de décongélation sur 5 minutes.
3. Appuyez sur . L'écran affiche « G ».
4. Appuyez sur **7**, **0**, et **0** pour régler la durée de chauffage sur 7 minutes.
5. Appuyez sur  pour démarrer le chauffage.

Utilisation du chauffage rapide

Le mode chauffage rapide permet de démarrer immédiatement la cuisson à 100 % de puissance micro-ondes.

Méthode 1 :

1. Appuyez sur  pour commencer à chauffer 30 secondes.
2. Si vous souhaitez une durée de chauffage plus longue, appuyez à nouveau sur  pour augmenter la durée de chauffage par incréments de 30 secondes. La durée maximale réglable est de 99 minutes et 99 secondes.

Méthode 2 :

1. Appuyez sur l'une des touches numériques (1-6) pour définir une durée de chauffage rapide de 1, 2, 3, 4, 5 ou 6 minutes. Par exemple, appuyez sur **3** pour régler la durée de chauffage sur 3 minutes.
2. Appuyez sur  pour démarrer le chauffage.
3. Si vous souhaitez une durée de chauffage plus longue, appuyez à nouveau sur  pour augmenter la durée de chauffage par incréments de 30 secondes. La durée maximale réglable est de 99 minutes et 99 secondes.

Chauffage de thé ou de café

Pour commencer rapidement à chauffer une boisson comme du thé ou du café à une puissance de micro-ondes de 100 %, suivez les étapes suivantes :

1. Appuyez sur . L'écran affiche « 1 », indiquant 1 tasse.
2. Appuyez plusieurs fois sur  pour sélectionner 2 ou 3 tasses et l'écran affiche « 2 » ou « 3 ».
3. Appuyez sur  pour démarrer le chauffage.

Tableau de durée de chauffage :

Nombre de tasses	Durée de chauffage
1	2'00"
2	3'40"
3	5'00"

Utilisation de la fonction de sécurité enfants

La fonction de sécurité enfants empêche les jeunes enfants d'utiliser le panneau de commande du four. Lorsque la sécurité enfants est activée, l'écran affiche un symbole de verrouillage et tous les boutons du panneau de commande sont désactivés.

Pour activer ou désactiver la sécurité enfants, maintenez le bouton  enfoncé pendant 3 secondes lorsque le four est en mode veille. Le four émettra un bip avant d'activer ou de désactiver la fonction de sécurité enfants.

Activer ou désactiver le son des boutons

Par défaut, un bip sonore se fait entendre à chaque pression sur un bouton du panneau de commande. Vous pouvez choisir d'activer ou de désactiver le son de tous les boutons.

- Pour couper le son des boutons, maintenez la touche **8** enfoncée pendant 3 secondes lorsque le four est en mode veille. L'écran affichera brièvement « OFF ».
- Pour rétablir le son des boutons, maintenez la touche **8** enfoncée pendant 3 secondes lorsque le four est en mode veille. Le four émettra un bip et affichera brièvement « On ».

Utilisation du mode économie d'énergie

Le mode économie d'énergie réduit la consommation électrique en éteignant l'écran.

- Pour activer le mode économie d'énergie et éteindre l'écran, appuyez sur  lorsque le four est en mode veille.
- Pour désactiver ce mode et rallumer l'écran, appuyez sur n'importe quel bouton du panneau de commande ou ouvrez/fermez la porte.

Vérification des informations pendant la cuisson

Le four permet d'afficher certaines informations en cours de fonctionnement.

- Si l'horloge est réglée, appuyez sur  pour afficher l'heure actuelle. L'écran affichera l'heure pendant 3 secondes.
- En mode micro-ondes uniquement, appuyez sur  pour afficher le niveau de puissance. L'écran affichera le niveau de puissance pendant 3 secondes.
- En mode gril, convection ou cuisson combinée, appuyez sur le bouton correspondant tel que ▼▼▼ pour afficher la température ou le mode de cuisson. L'écran affichera les informations pendant 3 secondes.

Nettoyage et entretien

Remarque : Débranchez toujours le four de l'alimentation électrique avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.

Nettoyage

- Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon légèrement humide.
- Nettoyez les accessoires comme à l'habitude à l'eau savonneuse.
- Le cadre et le joint de la porte ainsi que les pièces voisines doivent être soigneusement nettoyés à l'aide d'un chiffon humide lorsqu'ils sont sales.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser la vitre.

Conseil de nettoyage

Pour faciliter le nettoyage des parois internes en cas de saleté tenace :

1. Placez un demi-citron dans un bol et ajoutez 300 ml (1/2 pinte) d'eau.
2. Chauffez à 100 % de puissance micro-ondes pendant 3 minutes.
3. Essuyez le four à l'aide d'un chiffon doux sec.

⚠ ATTENTION

Danger de blessure corporelle !

Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation impliquant le retrait d'un boîtier assurant une protection contre l'exposition à l'énergie micro-ondes.

Dépannage

Si vous rencontrez un problème, essayez de le résoudre à l'aide du tableau ci-dessous. Si le problème persiste, contactez le centre de service agréé le plus proche.

Problème	Cause possible	Solution possible
Le four ne démarre pas.	a. Vous n'avez pas branché le four. b. La porte est ouverte. c. Vous n'avez pas appuyé sur les bons boutons.	a. Branchez le four. b. Fermez la porte. c. Suivez les instructions qui précèdent.
Des arcs électriques ou des étincelles se produisent.	a. Vous avez placé des éléments non adaptés au micro-ondes dans le four. b. Vous avez démarré le chauffage sans mettre d'aliment dans le four.	a. N'utilisez que des ustensiles de cuisine adaptés aux micro-ondes. b. Ne démarrez jamais un cycle sans aliment dans le four.

Problème	Cause possible	Solution possible
Les aliments sont cuits de manière inégale.	a. Vous avez placé des éléments non adaptés au micro-ondes dans le four. b. Vous n'avez pas complètement décongelé les aliments avant la cuisson. c. Vous avez sélectionné un temps de cuisson ou un niveau de puissance incorrect. d. Vous n'avez pas retourné ou remué les aliments.	a. N'utilisez que des ustensiles de cuisine adaptés aux micro-ondes. b. Décongelez complètement les aliments avant de les cuire. c. Ajustez le temps et la puissance de cuisson selon les besoins. d. Retournez ou remuez les aliments à mi-cuisson.
Les aliments sont trop cuits.	Vous avez sélectionné un temps de cuisson ou un niveau de puissance incorrect.	Ajustez le temps et la puissance de cuisson selon les besoins.
Les aliments sont insuffisamment cuits.	a. Vous avez placé des éléments non adaptés au micro-ondes dans le four. b. Vous n'avez pas complètement décongelé les aliments avant la cuisson. c. Les ouvertures de ventilation sont partiellement obstruées. d. Vous avez sélectionné un temps de cuisson ou un niveau de puissance incorrect.	a. N'utilisez que des ustensiles de cuisine adaptés aux micro-ondes. b. Décongelez complètement les aliments avant de les cuire. c. Retirez tout objet obstruant les ouvertures de ventilation. d. Ajustez le temps et la puissance de cuisson selon les besoins.
Les aliments ne sont pas décongelés complètement ou uniformément.	a. Vous avez placé des éléments non adaptés au micro-ondes dans le four. b. Vous avez sélectionné un poids ou un temps de décongélation incorrect. c. Vous n'avez pas retourné les aliments.	a. N'utilisez que des ustensiles de cuisine adaptés aux micro-ondes. b. Sélectionnez le bon poids ou le bon temps de décongélation. c. Retournez les aliments lorsque vous entendez le bip.

Avant de contacter le centre de service

Veuillez procéder comme suit avant de contacter le centre de service.

1. Placez un verre d'eau froide (300 ml/1/2 pinte) dans le four. Fermez bien la porte.
2. Chauffez à 100 % de puissance pendant 1 minute.
3. Répondez aux questions suivantes :

Question	Réponse (oui/non)
La lumière du four s'est-elle allumée ?	
Le ventilateur de refroidissement a-t-il fonctionné ? (Mettez votre main sur la persienne au-dessus du panneau de contrôle.)	
Le plateau tournant a-t-il tourné ? (Il est normal que le plateau tourne dans les deux sens.)	
L'eau dans le verre est-elle chaude ?	

Si la réponse à l'une des questions ci-dessus est « Non », veuillez vérifier la prise électrique, le fusible et/ou le disjoncteur.

AVERTISSEMENT : Un four à micro-ondes ne doit jamais être réparé par un bricoleur.

Spécifications techniques

Puissance nominale	120 VAC, 60 Hz
Puissance d'entrée nominale (micro-ondes)	1350 W
Puissance de sortie nominale (micro-ondes)*	900 W
Gril :	1000 W
Convection :	1350 W
Capacité du four**	26,67 L (0,94 pi³)
Diamètre du plateau tournant	288 mm (11,3 po)
Dimensions extérieures	495,0 × 436,0 × 292,0 mm (19,5 × 17,2 × 11,5 po)
Poids net	15,9 kg (35 lb)

* Méthode normalisée de la Commission électrotechnique internationale pour mesurer la puissance de sortie en watts. Cette méthode d'essai est largement reconnue.

** La capacité interne est calculée en mesurant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La capacité réelle de conservation des aliments est moindre. Conformément aux normes établies par :

FCC

- Federal Communications Commission Authorized.

DHHS

- Conforme aux règles du Department of Health and Human Services (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 une utilisation aux États-Unis ou au Canada.

i Le numéro d'article et le numéro de série sont indiqués sur la plaque signalétique fixée à l'arrière de l'appareil.

Numéro de série (code à 22 chiffres)

Numéro de série :
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Numéro d'article (code à 8 chiffres)

XXX.XXX.XX
IKEA
Design and Quality
IKEA of Sweden

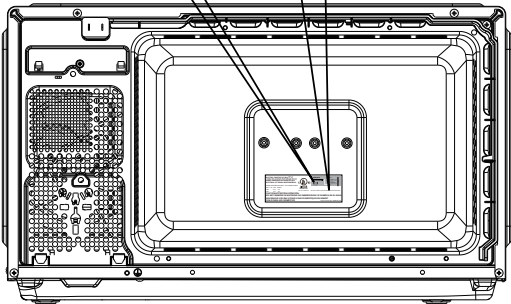


Image pour référence seulement

Garantie limitée IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA ?

Cette garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat de votre appareil chez IKEA, à moins qu'il ne s'agisse d'un appareil LAGAN ou TILLREDA, appareil qui possède une garantie de deux (2) ans. La preuve d'achat originale est requise. Les réparations effectuées sous garantie ne prolongent pas la période de garantie de l'appareil.

Qui effectuera la réparation ?

Un prestataire de services d'IKEA fournira le service par le biais de ses propres opérations de service ou d'un réseau de partenaires de service autorisé.

Que couvre la garantie ?

La garantie couvre les défauts de l'appareil, dus à des vices de matière ou de fabrication, à partir de la date d'achat chez IKEA. Cette garantie ne s'applique que dans le cas d'un usage domestique. Certaines exceptions non garanties sont précisées sous le titre « Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie ? »

Pendant la période de garantie, les coûts engagés pour remédier au problème, par exemple les réparations, les pièces, la main-d'œuvre et les déplacements sont pris en charge à condition que l'appareil soit accessible à des fins de réparation sans dépenses particulières. À ces conditions, les réglementations locales sont applicables.

Les pièces remplacées deviendront la propriété d'IKEA.

Que fera IKEA pour régler le problème ?

Le prestataire de services désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, s'il est couvert en vertu de cette garantie. Si l'appareil est considéré comme couvert par la garantie, le prestataire de services IKEA ou son partenaire de service agréé réparera alors, par le biais de ses propres opérations de service et à sa seule discrétion, le produit défectueux ou le remplacera par un produit identique ou comparable.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie ?

- L'usure normale.
- Les dommages occasionnés sciemment ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation inadéquate ou d'une alimentation électrique inadéquate, les dommages causés par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion ou un dégât d'eau, y compris, notamment, les dommages causés par un excès de calcaire dans l'eau, les dommages causés par des conditions environnementales anormales.
- Les consommables, y compris les ampoules et les piles.
- Les éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, y compris les rayures et les éventuelles différences de couleur.
- Les dommages accidentels causés par des corps étrangers ou des substances, et le nettoyage et le débouchage des filtres, systèmes de vidange ou compartiments à savon.

- Les dommages occasionnés aux éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, boutons, revêtements et parties de revêtements. Sauf s'il est prouvé que ces dommages sont dus à des vices de fabrication.
- Les cas où aucune défectuosité n'a été trouvée lors de la visite d'un technicien.
- Les réparations qui ne sont pas effectuées par nos réparateurs désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ou en cas d'utilisation antérieure de pièces non d'origine.
- Les réparations consécutives à une installation inadéquate ou non conforme aux spécifications.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique, (p. ex. professionnel).
- Les dommages occasionnés par ou durant le transport. IKEA décline toute responsabilité en cas de dommages pendant le transport si un client transporte personnellement le produit jusqu'à son domicile ou une autre adresse.
Si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison indiquée par le client, les éventuels dommages subis par le produit lors de cette livraison seront couverts par IKEA.
- Les frais liés à l'installation initiale de l'appareil IKEA. Si un prestataire de service IKEA ou un partenaire contractuel autorisé répare ou remplace l'appareil conformément à la présente garantie, le prestataire de services ou le partenaire agréé autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de remplacement, le cas échéant.

Comment s'applique la loi nationale

La garantie IKEA vous donne des droits légaux précis, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre ou d'une compétence à l'autre. Cependant, ces conditions ne limitent en aucun cas les droits des consommateurs décrits dans la législation locale.

Zone de validité

Pour les appareils achetés aux États-Unis ou au Canada, ou importés dans l'un des pays mentionnés, les services seront fournis dans le cadre des conditions de garantie normales dans le pays précisé.

L'obligation de réparation dans le cadre de la garantie n'est effective que si l'appareil est conforme et installé conformément aux :

- spécifications techniques du pays dans lequel la demande d'intervention sous garantie est introduite ;
- aux instructions de montage et aux informations relatives aux consignes de sécurité figurant dans le manuel d'utilisation.

Le service après-vente dédié des appareils IKEA

N'hésitez pas à contacter le prestataire de service après-vente désigné par IKEA pour :

- lancer une demande d'intervention sous garantie ;
- demander des précisions sur l'installation de l'appareil IKEA dans le meuble de cuisine IKEA dédié ;
- demander des précisions au sujet des fonctions des appareils IKEA.



Vous trouverez les numéros de téléphone des prestataires de service après-vente désignés par IKEA à la fin de ce manuel.

Afin de vous garantir la meilleure assistance possible, nous vous prions de lire attentivement les instructions d'assemblage et le mode d'emploi avant de nous contacter.

Comment nous joindre en cas de besoin

Afin de vous fournir un service plus rapide, nous vous recommandons d'utiliser les numéros de téléphone spécifiques répertoriés dans ce manuel. Reportez-vous toujours aux numéros indiqués dans le livret de l'appareil spécifique pour lequel vous avez besoin d'aide.

Veuillez également toujours vous référer au numéro d'article IKEA (code à 8 chiffres) placé sur la plaque signalétique de votre appareil.

Conservez votre preuve d'achat !

La preuve de votre achat est nécessaire pour l'application de la garantie. Le nom et le numéro d'article (code à 8 chiffres) IKEA de chaque appareil acheté figurent également sur la preuve d'achat.

Besoin d'une assistance supplémentaire ?

Pour toute question supplémentaire non liée au service après-vente de vos appareils, veuillez contacter le centre d'appels du magasin IKEA le plus proche. Nous vous recommandons de lire attentivement toute la documentation fournie avec l'appareil avant de nous contacter.

ÍNDICE

Instrucciones importantes de seguridad..	62	Operación	77
Instrucciones de conexión a tierra	72	Limpieza y mantenimiento	84
Interferencia de radio.....	72	Solución de problemas.....	84
Contenido de la caja	73	Antes de comunicarse con el centro de	
Descripción del aparato	74	servicio	86
Panel de control	75	Especificaciones técnicas	86
Instalación.....	75	Garantía limitada de IKEA	88

Nota

Antes de utilizar este producto, lea, entienda y siga estas instrucciones. Asegúrese de guardar este manual para futuras referencias

Instrucciones importantes de seguridad

Precauciones para evitar una posible exposición a exceso de energía de microondas:

- No intente utilizar este horno con la puerta abierta, ya que el uso con la puerta abierta puede resultar en una exposición nociva a la energía de microondas. Es importante no anular ni manipular los bloqueos de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, ni permita que se acumulen suciedad o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.
- No opere el horno si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no hayan daños en: (1) puerta (doblada), (2) bisagras y pestillos (rotos o sueltos), (3) sellos de puerta y superficies de sellado.
- El horno solo debe ser ajustado o reparado por personal de servicio debidamente calificado.

Definiciones

Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se utiliza para alertarle sobre posibles riesgos de lesiones personales. Obedezca todos los mensajes de seguridad junto a este símbolo para evitar posibles lesiones o la muerte.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA indica una situación de peligro potencial que, si no se evita, podría ocasionar la muerte o lesiones graves.

PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN indica una situación de peligro potencial que, si no se evita, podría ocasionar lesiones menores o moderadas.

ADVERTENCIA

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio, lesiones a personas o exposición a exceso de energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
- Lea y siga las "Precauciones para evitar una posible exposición a exceso de energía de microondas" específicas de la página 62.
- Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Conéctelo solo a un tomacorriente debidamente conectado a tierra. Consulte "Instrucciones de conexión a tierra" en la página 72.
- Instale o ubique este electrodoméstico siguiendo estrictamente las instrucciones de montaje proporcionadas.
- Algunos productos, como los huevos enteros y los recipientes sellados (por ejemplo, los frascos de vidrio cerrados), pueden explotar y no deben calentarse en este horno microondas.
- Utilice este aparato únicamente para el uso previsto, tal como se describe en este manual. No utilice vapores ni productos químicos corrosivos en este aparato. Este tipo de horno microondas está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Contenidos calientes pueden causar quemaduras graves. No permita que los niños utilicen el microondas. Tenga cuidado al retirar elementos calientes.
- No utilice este aparato si tiene el cable o el enchufe dañados, si no funciona correctamente o si se ha dañado o caído.
- Este aparato debe ser reparado únicamente por personal de servicio calificado. Para evaluación, reparación o ajuste.
- No cubra ni bloquee ninguna abertura del aparato.
No almacene ni utilice este aparato al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca de un fregadero de cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o lugares similares.
- No sumerja el cable ni el enchufe en agua.
- Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o repisa.
- Cuando limpie las superficies entre la puerta y el horno, que se juntan cuando se cierra la puerta, utilice solo jabones suaves y no abrasivos, o detergente aplicado con una esponja o paño suave.
- No lo monte sobre un fregadero.
- No guarde nada directamente sobre la superficie del aparato cuando éste esté en funcionamiento.
- Para reducir el riesgo de incendio en el interior del horno microondas:
 - No cocine demasiado los alimentos. Ponga mucho cuidado cuando, con el objetivo de facilitar la cocción, coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno microondas.
 - Retire los alambres para amarrar bolsas de papel o plástico antes de introducirlas en el horno microondas.
 - Si los materiales dentro del horno microondas se encienden, mantenga la puerta del horno microondas cerrada, apáguelo y desconecte el cable de alimentación o corte la energía en el panel de fusibles o disyuntor.
 - No utilice el interior del horno con fines de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el interior del horno cuando no lo esté utilizando.
- Los líquidos, como el agua, el café o el té, pueden sobrecalentarse por encima del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. No siempre hay burbujas o ebullición visibles cuando se retira el recipiente del horno microondas. Esto podría provocar que líquidos muy calientes hiervan repentinamente al insertar una cuchara u otro utensilio en el líquido.
Para reducir el riesgo de lesiones a las personas:
 - No sobrecaliente el líquido.
 - Revuelva el líquido antes de calentarlo y a la mitad del proceso.

- No utilice recipientes de lados rectos y cuello estrecho. Utilice un recipiente de boca ancha.
- Después de calentarlo, deje reposar el recipiente en el horno microondas durante un breve periodo de tiempo antes de retirarlo.
- Tenga mucho cuidado al introducir una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
- No limpie con almohadillas metálicas. Los trozos desprendidos de la almohadilla pueden entrar en contacto con piezas eléctricas, con el consiguiente riesgo de descarga eléctrica.
- Adecuado para usar encima de equipos de cocina tanto a gas como eléctricos.
- Metal o papel de aluminio que toca los lados del horno.
- Papel de aluminio que no ha sido bien plegado en los alimentos (los bordes hacia arriba actúan como antenas).
- Metales, como alambres para amarrar, alfileres para aves o platos con borde dorado, en el microondas.
- Toallas de papel reciclado que contienen pequeños trozos de metal y se utilizan en el microondas.

Guarde estas instrucciones

ADVERTENCIA

Si observa arcos eléctricos, presione el botón "Cancel" para solucionar el problema.

- No se deben introducir alimentos ni utensilios de metal de gran tamaño en un horno microondas o tostador, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
- No limpie con almohadillas metálicas. Los trozos de la almohadilla pueden desprenderse o quemarse y entrar en contacto con piezas eléctricas, con el consiguiente riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice productos de papel cuando el aparato esté funcionando en modo tostador.
- No guarde ningún material, que no sean los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no esté en uso.
- No cubra las rejillas ni ninguna otra parte del horno con papel metálico. Esto provocará un sobrecalentamiento del horno.

Arco eléctrico

Arco eléctrico es el término en microondas que se utiliza para referirse a las chispas que se producen en el horno. Los arcos eléctricos son causados por:

Declaración de la comisión federal de comunicaciones sobre interferencias de radiofrecuencia (solo en EE. UU.)

Este equipo genera y utiliza energía de frecuencia ISM y, si no se instala y utiliza correctamente, es decir, en estricta conformidad con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencias en la recepción de radio y televisión. Ha sido sometido a pruebas de homologación y se ha comprobado que cumple con los límites para Equipos ISM de conformidad con la parte 18 de las normas de la FCC, que están diseñadas para proporcionar una protección razonable contra dichas interferencias en una instalación residencial.

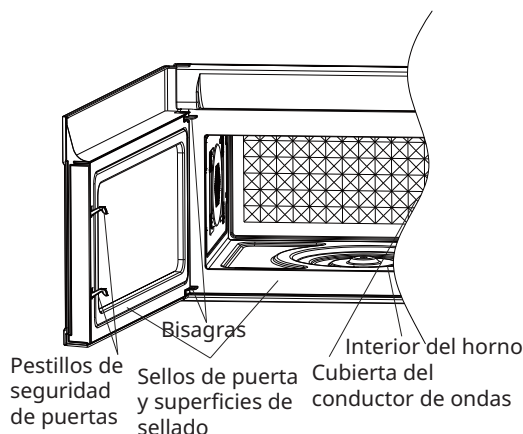
Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencia en la recepción de radio o televisión, la cual puede determinarse encendiendo y apagando el equipo, el usuario debe tratar de corregir dicha interferencia aplicando una o más de las siguientes medidas:

- Reoriente la antena receptora de la radio o televisión.
- Cambie la ubicación del horno microondas con respecto al receptor.
- Aleje el horno microondas del receptor.
- Enchufe el horno microondas en un tomacorriente diferente para que el horno microondas y el receptor estén en circuitos derivados diferentes.

El fabricante no es responsable de las interferencias de radio o televisión causadas por modificaciones no autorizadas en este horno microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dichas interferencias.

Examine su horno microondas

- Retire el adhesivo con características del exterior de la puerta, si existe.
- No retire la cubierta del conductor de ondas, que se encuentra en el techo del interior del horno microondas. Verifique que viene con las instrucciones de montaje,
- La plantilla de pared, la plantilla superior y el filtro, que se utiliza cuando se elige la recirculación.
- Es adecuado para estufas y placas de cocción IKEA.
- Lea los documentos y guarde el Manual del usuario.
- Revise si el horno microondas presenta daños, como la puerta desalineada o doblada, sellos y superficies de sellado de la puerta dañados, bisagras y pestillos de la puerta rotos o flojos y abolladuras en el interior o en la puerta. Si hay algún daño, no utilice el horno microondas y comuníquese con cualquier tienda IKEA.
- Consulte las instrucciones de montaje para obtener más detalles.



Utensilios

⚠ PRECAUCIÓN

Riesgo de lesiones personales

Los utensilios de cocina que estén cerrados herméticamente podrían explotar. Los recipientes cerrados deben abrirse y las bolsas de plástico deben perforarse antes de cocinar.

Consulte las instrucciones sobre

"Materiales que se pueden utilizar en el horno microondas o materiales que no debe usar en el horno microondas".

Puede haber ciertos utensilios no metálicos no seguros para usar en el microondas. En caso de duda, puede probar el utensilio en cuestión siguiendo el procedimiento a continuación.

Prueba del utensilio

- Llene un recipiente apto para microondas con 1 taza de agua fría (250 ml) y coloque el utensilio en el recipiente.
- Cocine a máxima potencia durante 1 minuto.
- Sienta con cuidado el utensilio. Si está caliente, no lo use para cocinar en el microondas.
- No exceda el tiempo de cocción de 1 minuto.

Requisitos eléctricos

Consulte las instrucciones de montaje para saber cuál es la ubicación adecuada para el electrodoméstico.

Asegúrese de que su suministro eléctrico coincide con el indicado en la etiqueta de especificaciones del aparato. El aparato solo debe utilizarse de acuerdo a sus especificaciones.

Asegúrese de que el tomacorriente que va a utilizar no esté utilizado por otros electrodomésticos.

El horno microondas está equipado con un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas. Debe insertarse en un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra. Bajo ninguna circunstancia corte ni retire la clavija de conexión a tierra del enchufe. No use un cable de extensión. Si el cable de alimentación es demasiado corto, cambie la ubicación del aparato o solicite a un electricista o técnico calificado que instale un tomacorriente cerca del aparato.

El cable de alimentación y el enchufe deben conectarse a un circuito derivado independiente de 120 V CA, 60 Hz, 15 A o más, con un único tomacorriente con conexión a tierra. El tomacorriente debe estar ubicado dentro del gabinete directamente encima de la ubicación de montaje del horno microondas, como se muestra en la Figura 1.

Notas

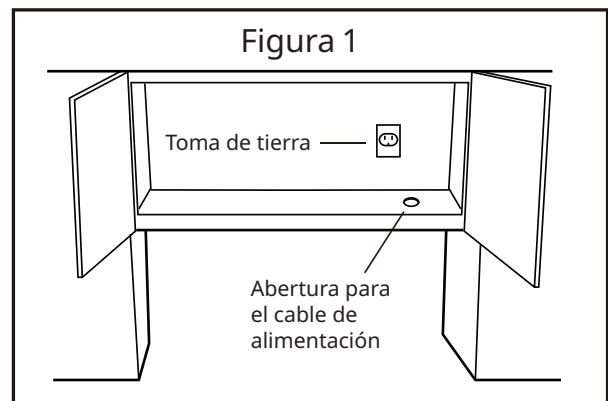
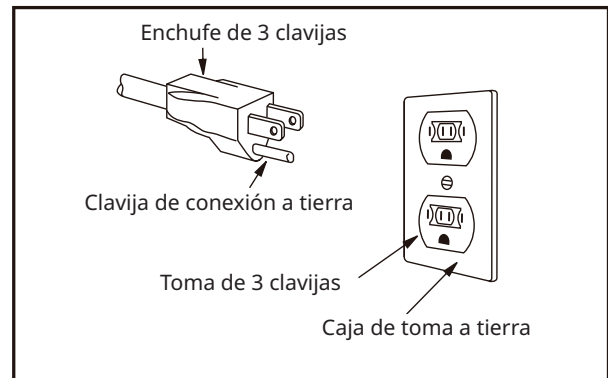
1. Si tiene alguna duda sobre las instrucciones de conexión a tierra o eléctricas, consulte a un electricista o técnico calificado.
2. Ni IKEA ni el distribuidor pueden aceptar ninguna responsabilidad por daños en el horno microondas o lesiones personales derivadas del incumplimiento de los procedimientos correctos de conexión eléctrica.

Este dispositivo cumple con la parte 18 de las normas de la FCC.

Este dispositivo cumple con los estándares RSS exentos de licencia de Industry Canadá. El funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes:

- este dispositivo no puede causar interferencias, y

- este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluyendo interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado del dispositivo. El dispositivo ha sido probado y cumple con los límites SAR, los usuarios pueden obtener información canadiense sobre la exposición a RF y su cumplimiento.



Acerca de utensilios y recubrimientos

No es necesario comprar utensilios de cocina nuevos. Muchas piezas que ya tiene en su cocina se pueden utilizar correctamente con su nuevo horno microondas. Asegúrese de que el utensilio no toque las paredes interiores durante la cocción.

Materiales que se pueden utilizar en el horno microondas

UTENSILIOS	OBSERVACIONES
Plato para dorar	Siga las instrucciones del fabricante. El fondo del plato para dorar debe estar al menos 3/16 pulgadas (5 mm) por encima del plato giratorio. El uso incorrecto puede ocasionar que el plato giratorio se rompa.
Vajilla	Solo apto para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No use platos rotos o astillados.
Jarras de vidrio	Retire la tapa siempre. Úsela solo para calentar alimentos hasta que estén tibios. La mayoría de los frascos de vidrio no son resistentes al calor y pueden romperse.
Cristalería	Solo cristalería apta para el calor del horno. Asegúrese de que no haya molduras metálicas. No use platos rotos o astillados.
Bolsas para cocinar en el horno	Siga las instrucciones del fabricante. No use cierres de metal. Haga ranuras para permitir que escape el vapor.
Platos y vasos de papel	Úselos solo para cocinar / calentar por poco tiempo. No deje el horno desatendido mientras cocina.
Toallas de papel	Úselas para cubrir alimentos al recalentarlos para que absorban la grasa. Úselas con supervisión solo para una cocción de corta duración.
Papel pergamino	Úselo como cubierta para evitar salpicaduras o como envoltorio para cocinar al vapor.
Plástico	Solo apto para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. Debe estar etiquetado como "Apto para microondas". Algunos recipientes de plástico se ablandan a medida que la comida del interior se calienta. Las "bolsas de cocción" y las bolsas de plástico bien cerradas deben cortarse, perforarse o ventilarse según las instrucciones del paquete.
Envoltura de plástico	Solo apto para microondas. Úsela para cubrir los alimentos durante la cocción para retener la humedad. No permita que la envoltura de plástico toque los alimentos.
Termómetros	Solo aptos para microondas (termómetros para carnes y dulces).
Papel encerado	Úselo como cubierta para evitar salpicaduras y retener la humedad.

Materiales que no debe usar en el horno microondas

UTENSILIOS	OBSERVACIONES
Bandeja de aluminio	Puede causar arcos eléctricos. Transfiera la comida a un plato apto para microondas.
Caja de comida con asa de metal	Puede causar arcos eléctricos. Transfiera la comida a un plato apto para microondas.
Utensilios metálicos o con adornos metálicos	El metal bloquea los alimentos contra la energía de microondas. Las molduras metálicas pueden provocar arcos eléctricos.
Alambres para amarrar	Puede provocar arcos eléctricos e incendio en el horno.
Bolsas de papel	Puede provocar un incendio en el horno.
Espuma de plástico	La espuma plástica puede derretirse o contaminar el líquido del interior cuando se expone a altas temperaturas.
Madera	La madera se seca en el horno microondas y puede partirse o rajarse.

Los siguientes recubrimientos son ideales:

- Las toallas de papel son buenas para cubrir los alimentos para recalentarlos y absorber la grasa mientras se cocina el tocino.
- El papel encerado puede utilizarse para cocinar y recalentar.
- Se puede utilizar un envoltorio de plástico especialmente marcado para su uso en microondas para cocinar y recalentar. No permita que la envoltura de plástico toque los alimentos. Deje ventilar para que el vapor pueda salir.
- Las tapas aptas para microondas son una buena elección porque el calor se mantiene cerca de los alimentos para acelerar la cocción.
- Las bolsas de cocción para horno microondas son buenas para carnes grandes o alimentos que necesitan ablandarse. No utilice lazos metálicos para amarrar. Recuerde cortar la bolsa para que pueda salir el vapor.

Si tiene dudas sobre utensilios o recubrimientos, consulte un buen libro de cocina para microondas o siga las sugerencias de las recetas.

Accesorios

Hay muchos accesorios para microondas disponibles para su compra. Evalúelos detenidamente antes de comprarlos para que se ajusten a sus necesidades. Un termómetro apto para microondas le ayudará a determinar el punto de cocción correcto y le garantizará que los alimentos se han cocinado a temperaturas seguras. IKEA no se hace responsable de los daños que pueda sufrir el horno microondas al utilizar accesorios.

Acerca de su horno microondas

Estos consejos e instrucciones son valiosos: léalos atentamente y consérvelos siempre como referencia.

Un buen libro de cocina para microondas es un recurso valioso. Consúltelo para conocer los principios, técnicas, consejos y recetas de cocina en microondas. Nunca utilice el horno microondas sin el plato giratorio y el soporte, ni voltee el plato giratorio para poder introducir un plato grande en el horno microondas. El plato giratorio girará tanto en el sentido de las manecillas del reloj como en sentido contrario. Mantenga siempre los alimentos dentro del horno microondas cuando esté encendido para que absorban la energía de las microondas.

Cuando utilice el horno microondas a niveles de potencia inferiores al 100%, es posible que escuche cómo se enciende y se apaga el magnetrón. Es normal que el exterior del horno microondas esté caliente al tacto al cocinar o recalentar.

La condensación es una parte normal de la cocción con microondas. La humedad de la habitación y la humedad de los alimentos influirán en la cantidad de humedad que se condense en el horno microondas. Por lo general, los alimentos cubiertos no provocan tanta condensación como los que se dejan descubiertos. Las aberturas de ventilación no deben bloquearse. El horno microondas es solo para la preparación de alimentos. No debe utilizarse para secar ropa o periódicos. Su horno microondas tiene una potencia nominal de 1000 vatios según el Procedimiento de Prueba de IEC. Al utilizar recetas o instrucciones de paquetes, compruebe los alimentos uno o dos minutos antes del tiempo mínimo y agregue el tiempo correspondiente.

Acerca de la cocción con microondas

- Disponga los alimentos cuidadosamente. Coloque las partes más gruesas hacia el exterior del plato.
- Supervise el tiempo de cocción. Cocine durante el menor tiempo indicado y agregue más si es necesario. Los alimentos demasiado cocidos pueden producir humo o incendiarse.

- Cubra los alimentos mientras se cocinan. Consulte la receta o el libro de cocina para ver las sugerencias: toallas de papel, papel encerado, envoltorio de plástico para microondas o una tapa. Las tapas evitan las salpicaduras y ayudan a que los alimentos se cocinen uniformemente.
- Revuelva los alimentos desde el exterior hacia el centro del plato una o dos veces durante la cocción, si es posible.
- Dé la vuelta a los alimentos una vez durante la cocción en el microondas para acelerar la cocción de alimentos como el pollo y las hamburguesas. Los alimentos grandes, como los asados, deben voltearse al menos una vez.
- Reorganice los alimentos, como las albóndigas, a mitad de la cocción, tanto de arriba hacia abajo como desde el centro del plato hacia afuera.
- Agregue tiempo de reposo. Retire los alimentos del horno microondas y revuélvalos, si es posible. Cúbralos durante el tiempo de reposo, lo cual permite que los alimentos terminen de cocinarse pero no demasiado.
- Verifique que estén bien cocinados. Busque señales que indiquen que se han alcanzado las temperaturas de cocción. Los signos de que están bien cocinados incluyen:
 - La comida desprende vapor por todas partes, no solo en los bordes.
 - La parte central del fondo del plato está muy caliente al tacto.
 - Las articulaciones de muslos de pollo se mueven con facilidad.
 - La carne y el pollo no presentan coloración rosada.
 - El pescado está opaco y se desmenuza fácilmente con un tenedor.

Acerca de los alimentos

ALIMENTO	QUÉ HACER	QUÉ NO HACER
Huevos, salchichas, frutos secos, semillas, frutas y verduras	• Perforar las yemas de los huevos antes de cocinarlas para evitar que "exploten". • Perforar la piel de las papas, las manzanas, la calabaza, los perros calientes y las salchichas para que salga el vapor.	• Cocinar los huevos con cáscara. • Recalentar huevos enteros. • Secar nueces o semillas con la cáscara.
Palomitas de maíz	• Utilice palomitas en bolsa especiales para cocinar en el microondas. • Escuchar mientras hace las palomitas para ver si el estallido disminuye a 1 o 2 segundos o usar una almohadilla especial para palomitas de maíz.	• Preparar palomitas de maíz en bolsas marrones normales o en recipientes de vidrio. • Exceder el tiempo máximo indicado en el paquete de las palomitas.
Comida para bebés	• Transferir la comida para bebés a un plato pequeño y calentarla con cuidado, revolviendo con frecuencia. Comprobar la temperatura antes de servir. • Colocar los chupos en los biberones después de calentarlos y agitarlos bien. Realizar la prueba de "muñeca" antes de alimentarlos.	• Calentar botellas desechables. • Calentar los biberones con chupos puestos. • Calentar la comida para bebés en los frascos en que viene.
Generales	• Hacer un corte a los productos horneados que tienen relleno, después de calentarlos para liberar el vapor y evitar quemaduras. • Revolver los líquidos vigorosamente antes y después de calentarlos para evitar "erupciones". • Utilizar un recipiente hondo cuando cocine líquidos o cereales para evitar derrames por ebullición.	• Calentar o cocinar en frascos de vidrio cerrados o en recipientes herméticos. • Poner en una lata en el microondas ya que las bacterias dañinas puede que no se eliminen. • Freír en abundante aceite. • Secar madera, calabazas, hierbas o papeles húmedos.

Acerca de los niños y el microondas

Contenidos calientes pueden causar quemaduras graves. No permita que los niños utilicen el microondas. Tenga cuidado al retirar elementos calientes. Los niños deben aprender que el horno microondas no es un juguete. Consulte la página 83 para conocer la función de Bloqueo para niños.

Acerca de la seguridad

- Compruebe que los alimentos se cocinan a las temperaturas recomendadas por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos.

TEMPERATURA	ALIMENTO
145°F (63°C)	- Para carne de res, cordero o ternera cortada en filetes, chuletas o asados, pescado.
160°F (71°C)	- Para carne de cerdo fresca, carne molida, mariscos, platos a base de huevo, alimentos preparados congelados y carne de res, cordero o ternera cortada en filetes, chuletas o asados.
165°F (74°C)	- Para las sobras de alimentos refrigerados, listos para calentar, delicatessen y comida "fresca" para llevar, pollo o pavo enteros, pechugas de pollo o pavo y carne molida de ave utilizada en hamburguesas de pollo o pavo.

Nota

No cocine aves enteras y rellenas. Cocine el relleno por separado a 165°F (74°C).

Para comprobar el punto de cocción, inserte un termómetro para carne en una zona gruesa o densa, aparte de la grasa o el hueso. Nunca deje el termómetro en la comida durante la cocción, a menos que esté aprobado para uso en horno microondas.

- Utilice siempre agarraderas para evitar quemaduras al manipular utensilios que estén en contacto con alimentos calientes. El calor de los alimentos puede transmitirse a través de los utensilios y provocar quemaduras en la piel.

- Evite las quemaduras por vapor dirigiendo el vapor lejos de la cara y las manos. Levante lentamente el borde más alejado al rostro de la tapa de un plato y abra con cuidado las bolsas de palomitas de maíz y de cocción al horno, lejos del rostro.
- Permanezca cerca del horno microondas mientras esté en uso y compruebe con frecuencia el progreso de la cocción para que no haya posibilidad que los alimentos se cocinen demasiado.
- No utilice nunca el interior del horno para guardar libros de cocina u otros objetos.
- Seleccione, almacene y manipule los alimentos con cuidado para preservar su alta calidad y minimizar la propagación de bacterias transmitidas por los alimentos.
- Mantenga limpia la cubierta del conductor de ondas. Los residuos de alimentos pueden provocar arcos eléctricos y/o incendios.
- Tenga cuidado al retirar artículos del horno microondas para que el utensilio, su ropa o accesorios no toquen los pestillos de seguridad de la puerta.
- Mantenga el papel de aluminio utilizado para cubrir los alimentos al menos a 1 pulgada de distancia de las paredes, el techo y la puerta.

Lo que debe saber acerca de las instrucciones de seguridad

Las advertencias e Instrucciones De Seguridad Importantes que aparecen en esta Guía de Uso y Cuidado no pretenden abarcar todas las posibles condiciones y situaciones que pueden producirse. Se debe tener sentido común, precaución y cuidado al instalar, realizar mantenimiento o utilizar un microondas.

Póngase siempre en contacto con el establecimiento de compra, distribuidor, agente de servicio o fabricante en caso de problemas o condiciones que no entienda.

Instrucciones de conexión a tierra

Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. En caso de un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable que tiene un conducto de conexión y un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe estar conectado a un tomacorriente correctamente instalado y conectado a tierra.

ADVERTENCIA

El uso inadecuado de la conexión a tierra puede provocar un riesgo de descarga eléctrica. Consulte a un electricista o técnico calificado si no comprende completamente las instrucciones de conexión a tierra, o si tiene dudas sobre si el aparato está correctamente conectado a tierra. Si es necesario utilizar un cable de extensión, utilice únicamente un cable de extensión de 3 cables que tenga un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra y un tomacorriente de 3 ranuras que acepte el enchufe del electrodoméstico. La clasificación marcada del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación eléctrica del aparato.

PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica

Tocar algunos de los componentes internos puede causar lesiones personales graves o la muerte.

No debe desarmar este aparato.

El enchufe debe estar siempre accesible para desconectarlo.

ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

El uso inadecuado de la conexión a tierra puede provocar una descarga eléctrica. No lo enchufe en un tomacorriente hasta que el electrodoméstico esté correctamente instalado y conectado a tierra.

1. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
2. Hay cables más largos o cables de extensión disponibles y pueden usarse si se tiene cuidado en su uso.
3. Si se utiliza un cable largo o una extensión:
 - La clasificación eléctrica marcada en el cable largo o en el cable de extensión debe ser al menos tan buena como la clasificación eléctrica del aparato.
 - El cable de extensión debe ser un cable de tres conductores con conexión a tierra.
 - El cable más largo debe disponerse de manera que no cuelgue sobre el mesón o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezarse sin querer.

ADVERTENCIA

El uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede provocar un riesgo de descarga eléctrica.

El enchufe debe estar siempre accesible para desconectarlo.

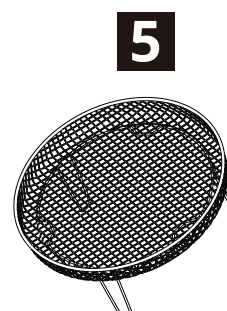
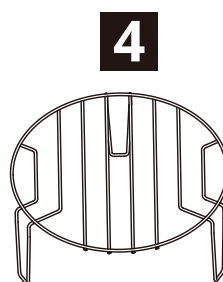
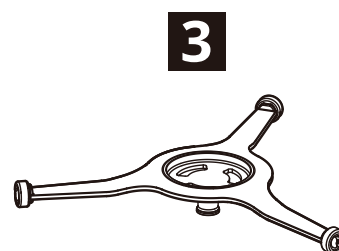
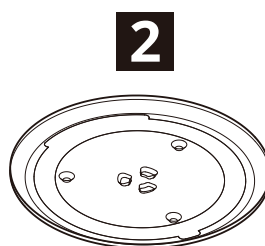
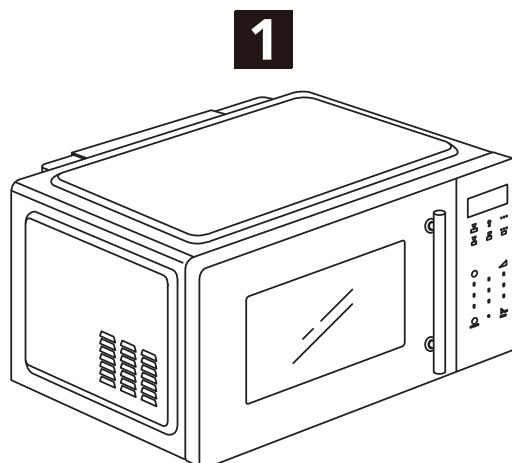
Interferencia de radio

1. El funcionamiento del horno microondas puede causar interferencias en su radio, televisor o equipos similares.
2. Si hay interferencia, se la puede reducir o eliminar tomando las siguientes medidas:
 - Limpiar la puerta y la superficie de sellado del horno.
 - Reoriente la antena receptora de radio o televisión.

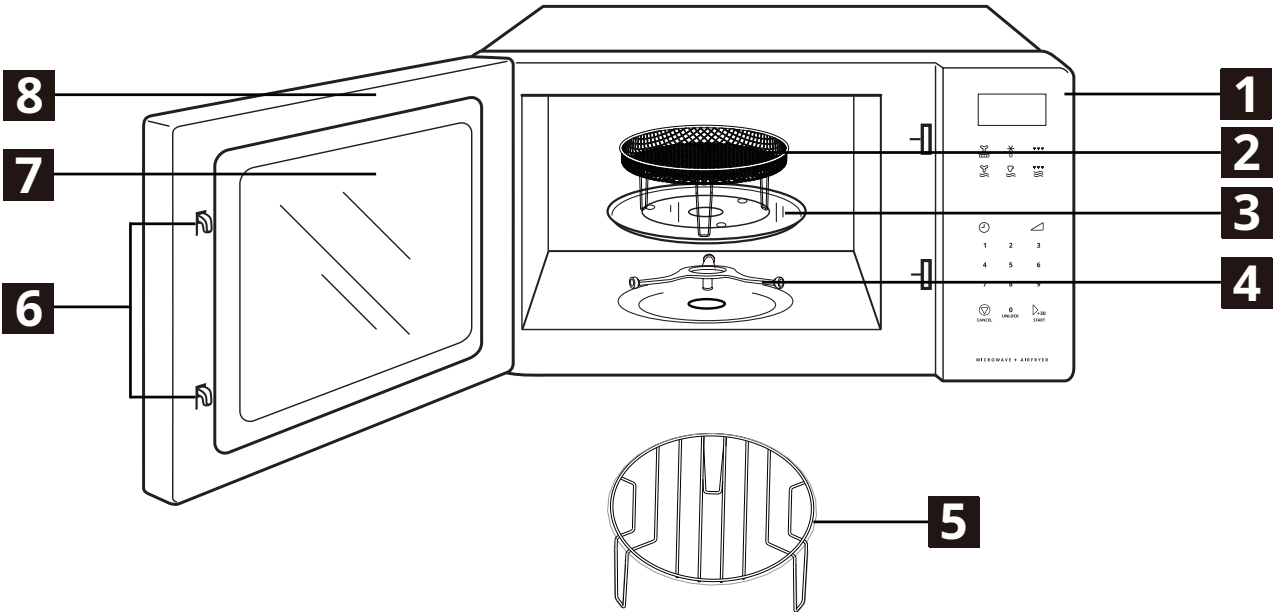
- Cambie la ubicación del horno microondas con respecto al receptor.
- Aleje el horno microondas del receptor.
- Enchufe el horno microondas en un tomacorriente diferente para que el horno microondas y el receptor estén en circuitos derivados diferentes.

Contenido de la caja

- 1** Horno microondas
- 2** Plato giratorio de vidrio
- 3** Conjunto de anillo del plato giratorio
- 4** Bandeja para asar
- 5** Canasta para freír con aire
- 6** Manual de usuario



Descripción del aparato



- 1

Panel de control
- 2

Canasta para freír con aire
- 3

Plato giratorio de vidrio
- 4

Conjunto de anillo del plato giratorio
- 5

Bandeja para asar
- 6

Sistema de interbloqueo de seguridad
- 7

Ventana de observación
- 8

Montaje de la puerta

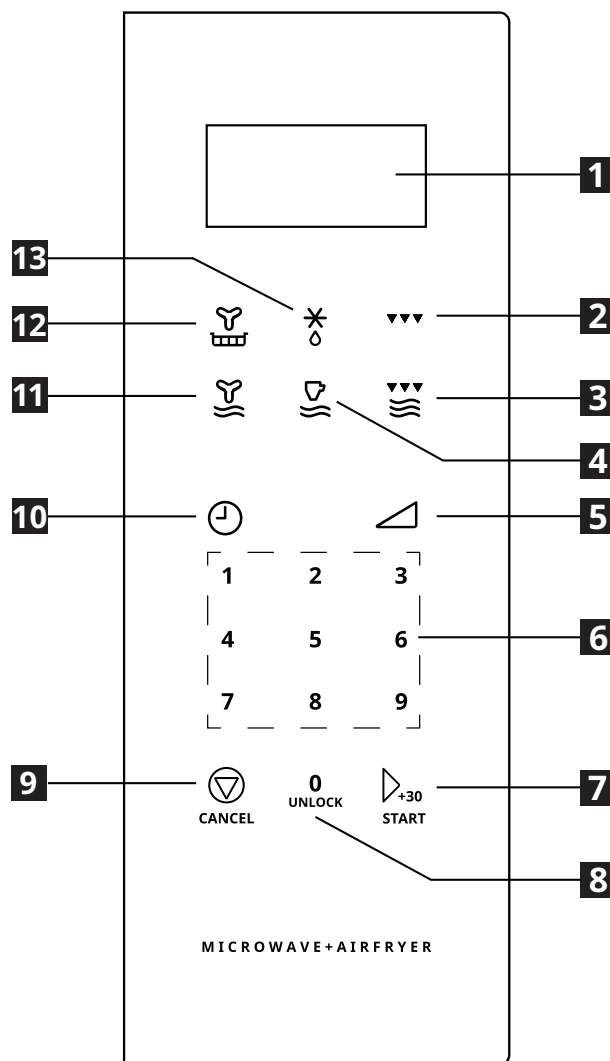
Notas:

- No coloque la canasta para freír con aire ni la bandeja para asar dentro del horno cuando el modo de calentamiento sea solo de microondas. Consulte la siguiente tabla para obtener más detalles.
- Cuando utilice la canasta para freír con aire o la bandeja para asar, colóquelas siempre sobre la bandeja de vidrio.

Modo de calentamiento		Bandeja para asar	Canasta para freír con aire
			
Solo microondas		No	No
Solo asador		Sí	Sí
Solo convección		Sí	Sí
Combinada	C-1 (Microondas + Convección)	Sí	Sí
	C-2 (Microondas + Asador)	Sí	Sí

Panel de control

- 1** Pantalla LED
- 2** Botón de asador
- 3** Botón de Microondas + Asador
- 4** Botón de calentamiento de té/café
- 5** Botón de encendido del microondas
- 6** Botones numéricos
- 7** Botón de inicio o calentamiento rápido
- 8** Botón 0 o Desbloquear
- 9** Botón Detener o Cancelar
- 10** Botón de reloj o temporizador
- 11** Botón de Microondas + Convección
- 12** Botón de convección
- 13** Botón de descongelación



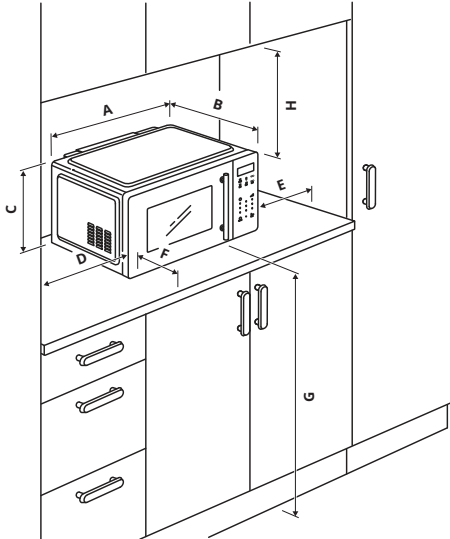
Instalación

Antes de comenzar

- Retire todo el material de embalaje y los accesorios. Examine el horno en busca de daños, como abolladuras o puerta rota. No instale el horno si está dañado.
- Retire toda la película protectora de la superficie del horno.
- No retire la cubierta de mica de color café claro pegada al interior del horno, la cual es para proteger el magnetrón.

Instalación en el mesón

1. Seleccione una superficie nivelada que proporcione suficiente espacio abierto para las rejillas de entrada y/o salida.



A	19.5	pulg.	49.5	cm
B	17.2	pulg.	43.6	cm
C	11.5	pulg.	29.2	cm
D	mín. 8	pulg.	mín. 20	cm
E	mín. 8	pulg.	mín. 20	cm
F	mín. 8	pulg.	mín. 20	cm
G	mín. 36	pulg.	mín. 91.4	cm
H	mín. 11.8	pulg.	mín. 30	cm

- La altura mínima de instalación es de 36 pulg. (91.4 cm).
- La superficie posterior del electrodoméstico debe colocarse contra una pared.
- Deje un espacio libre mínimo de 11.8 pulg. (30 cm) por encima del horno.
- Se requiere un espacio libre mínimo de 8 pulg. (20 cm) entre el horno y cualquier pared adyacente.
- Se requiere una distancia mínima de 8 pulg. (20 cm) desde el frente del horno hasta el borde del mesón.
- No retire las patas de la parte inferior del horno.
- La obstrucción de las aberturas de entrada y/o salida puede dañar el horno.
- Coloque el horno lo más lejos posible de radios y televisores. El funcionamiento del horno microondas puede causar interferencias en la recepción de radio o televisión.

2. Enchufe el horno en un tomacorriente.

Nota: Antes de enchufar el horno, asegúrese de que el voltaje y la frecuencia de su red eléctrica coinciden con los indicados en la etiqueta de especificaciones del horno.

ADVERTENCIA: No instale el horno dentro de un gabinete ni de otras estructuras similares.

ADVERTENCIA: No instale el horno sobre una estufa u otro aparato que produzca calor. Si se instala cerca o sobre una fuente de calor, el horno podría dañarse y la garantía quedaría anulada.



La superficie accesible puede estar caliente durante el funcionamiento.

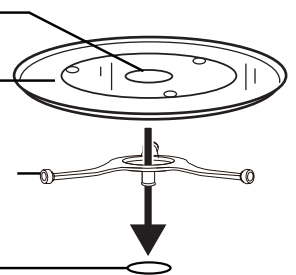
Instalación del plato giratorio

Eje (parte inferior)

Plato giratorio de vidrio

Conjunto de anillo del plato giratorio

Eje del plato giratorio



Notas:

- a) Nunca coloque el plato giratorio de vidrio boca abajo.
- b) Asegúrese de que la bandeja de vidrio pueda girar libremente.
- c) Utilice siempre tanto la bandeja de vidrio como el conjunto de anillo del plato giratorio durante la cocción.
- d) Coloque siempre los alimentos y sus recipientes en la bandeja de vidrio antes de cocinar.
- e) Si el plato giratorio de vidrio o el conjunto de anillo del plato giratorio se agrietan o rompen, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano.

Operación

Indicaciones generales

- Antes de utilizar cualquiera de las funciones de calentamiento (incluyendo la descongelación), asegúrese de que la bandeja de vidrio esté correctamente instalada, después coloque sus alimentos en el centro de la bandeja de vidrio y cierre la puerta. El horno comenzará a calentar solo cuando la puerta esté completamente cerrada.
- Si usted es un usuario inexperto y no sabe cuánto tiempo de calentamiento es necesario, comience con un tiempo de calentamiento corto y luego añada más tiempo si es necesario. El sobrecalentamiento de los alimentos no solo desperdicia electricidad, sino que también plantea riesgos de seguridad.
- Cuanto más frío esté el alimento y más agua contenga, mayor será el tiempo de calentamiento necesario.
- Antes de utilizar el panel de control, asegúrese de que esté desbloqueado.
- De forma predeterminada, escuchará un pitido cuando presione cualquier botón del panel de control.
- Puede comenzar a calentar solo cuando el horno esté en modo en reposo. Para volver a poner el horno en modo en reposo en cualquier momento, presione . CANCEL
- Una vez finalizado el calentamiento, el horno emite 5 pitidos, muestra "End" en la pantalla y luego vuelve al modo en reposo.
- Una vez finalizado el calentamiento, si no abre la puerta, el horno emitirá un pitido cada 2 minutos para recordárselo.
- Para finalizar el calentamiento antes, presione . CANCEL
- No se puede cambiar el nivel de potencia durante el calentamiento.

- Durante el calentamiento, el horno puede emitir un pitido para recordarle que debe dar vuelta los alimentos. Cuando oiga el pitido, abra la puerta, dé la vuelta a los alimentos, cierre la puerta y presione  para seguir calentando. Si no realiza ninguna acción, el horno continuará calentando.
- Durante todos los modos de calentamiento, excepto la descongelación por peso, puede presionar  para aumentar el tiempo de calentamiento en incrementos de 30 segundos.
- Si configura el horno para calentar durante más de 20 minutos al 100% de potencia del microondas, luego de los primeros 20 minutos, el horno reducirá automáticamente el nivel de potencia al 80% para proteger el magnetrón.

Encendido del horno

Después de enchufar el horno, emite un pitido, enciende la pantalla y entra en modo en reposo.

Apagado del horno

Para apagar el horno, desenchúfelo del tomacorriente.

Uso de la función de bloqueo de la puerta

La función de bloqueo de la puerta es un mecanismo de seguridad adicional diseñado para evitar que los niños abran la puerta.

- La función de bloqueo de la puerta está activada de forma predeterminada. Puede desactivarla o activarla manualmente.
- Si desenchufa el horno o en caso de un corte de energía, el horno recordará el estado de la función de bloqueo de la puerta, ya sea que esté activada o desactivada.

- Cuando la función de bloqueo de la puerta está activada, el horno bloquea automáticamente la puerta una vez que se inicia el calentamiento. Una vez finalizado el calentamiento, el horno mantendrá la puerta bloqueada durante 30 minutos. Puede desbloquear la puerta manualmente en cualquier momento.

Desbloqueo de la puerta

- Para desbloquear la puerta durante el calentamiento, presione . La puerta permanecerá desbloqueada durante 10 segundos. Si no abre la puerta dentro de este periodo, el horno volverá a bloquearla. Si la abre dentro de este periodo y luego la cierra, permanecerá desbloqueada hasta que se inicie el calentamiento.
- Para desbloquear la puerta una vez finalizado el calentamiento, presione  o espere 30 minutos.

Desactivación de la función de bloqueo de la puerta

1. Mantenga presionada  durante dos segundos. La pantalla muestra "Loc".
2. Presione **7** y luego **9** en un lapso de 10 segundos. La pantalla muestra "ULoc", indicando que la función de bloqueo de la puerta está desactivada.

Activación de la función de bloqueo de la puerta

1. Mantenga presionada  durante dos segundos. La pantalla muestra "ULoc".
2. Presione **7** y luego **9** en un lapso de 10 segundos. La pantalla muestra "Loc", indicando que la función de bloqueo de la puerta está activada.

Configuración del reloj

Puede utilizar el horno sin configurar el reloj. Para configurar el reloj, siga estos pasos:

1. Cuando el horno esté en modo en reposo, presione  para ingresar al modo de configuración del reloj. "00:00" comienza a parpadear en la pantalla.
2. Presione los botones numéricos (0-9) para introducir la hora actual. Por ejemplo, para ajustar el reloj a las 12:10, presione **1**, **2**, **1** y **0** sucesivamente.
Nota: Si ingresa una hora no válida, como 24:60, no podrá completar el siguiente paso.
3. Presione  para guardar la hora y salir del modo de configuración del reloj. La pantalla muestra constantemente la hora.

Notas:

- Para cambiar la hora después, repita los pasos anteriores.
- Para salir del modo de configuración del reloj en cualquier momento, presione .
- El horno siempre muestra el reloj de 24 horas.
- Si no configura el reloj, el horno siempre mostrará "00:00" como hora.
- Si desenchufa el horno o en caso de corte de energía, deberá configurar nuevamente el reloj.

Uso del temporizador

Puede utilizar el temporizador para controlar el tiempo mientras cocina o hace otras cosas. Cuando el temporizador está en funcionamiento, el horno no hace nada, solo muestra el tiempo restante.

Para configurar el temporizador, siga estos pasos:

1. Cuando el horno esté en modo de espera, presione dos veces  para ingresar al modo de configuración del temporizador. "0:00" comienza a parpadear en la pantalla.

2. Presione los botones numéricos (0-9) para introducir un tiempo entre 1 segundo y 99 minutos y 99 segundos. Por ejemplo, para introducir 20 minutos, presione **2, 0, 0 y 0** sucesivamente.
3. Presione  para iniciar el temporizador. La pantalla comienza a mostrar el tiempo restante.

Notas:

- Cuando el temporizador termina, el horno emite 5 pitidos y vuelve al modo en reposo.
- Para finalizar el temporizador antes, presione .
- No se pueden utilizar otras funciones del horno cuando el temporizador está funcionando.

Calentar usando solo microondas

Al calentar usando solo microondas, puede seleccionar cualquiera de los siguientes 10 niveles de potencia. Cuanto mayor sea el nivel de potencia, menor será el tiempo de calentamiento necesario.

Nivel de potencia	La pantalla muestra	Potencia de salida
100%	P100	900 W
90%	P90	810 W
80%	P80	720 W
70%	P70	630 W
60%	P60	540 W
50%	P50	450 W
40%	P40	360 W
30%	P30	270 W
20%	P20	180 W
10%	P10	90 W

Para empezar a calentar usando solo microondas, siga estos pasos:

1. Presione . La pantalla muestra "P100", lo que significa que el nivel de potencia es del 100%.
2. Si desea reducir el nivel de potencia, presione  una o más veces para seleccionar un nivel de potencia más bajo.
3. Presione  para confirmar el nivel de potencia seleccionado.
4. Presione los botones numéricos (0-9) para introducir un tiempo entre 1 segundo y 99 minutos y 99 segundos. Por ejemplo, para ingresar 1 minuto y 30 segundos, presione **1, 3, y 0** sucesivamente.
5. Presione  para comenzar el calentamiento.

Descongelación

Puede utilizar el horno para descongelar alimentos congelados recién sacados del congelador. El horno ajustará automáticamente el nivel de potencia para descongelar los alimentos.

Descongelación por peso

Para comenzar a descongelar alimentos por peso, siga estos pasos:

1. Presione . La pantalla muestra "dEF1".
2. Presione los botones numéricos (0-9) para introducir un peso de alimento entre 100 g y 2000 g. Por ejemplo, para introducir 300 g, presione **3, 0, y 0** sucesivamente. **Notas:** Si ingresa un peso no válido, no podrá completar el siguiente paso. El horno determinará el tiempo de descongelación necesario en función del peso indicado.
3. Presione  para comenzar la descongelación.

Descongelación por tiempo

Para comenzar a descongelar alimentos por tiempo, siga estos pasos:

1. Presione dos veces . La pantalla muestra "dEF2".
2. Presione los botones numéricos (0-9) para introducir un tiempo entre 1 segundo y 99 minutos y 99 segundos. Por ejemplo, para ingresar 1 minuto y 30 segundos, presione **1**, **3**, y **0** sucesivamente.
3. Presione  para comenzar la descongelación.

Calentar usando solo el asador

Para empezar a calentar utilizando solo el asador, siga estos pasos:

1. Presione . La pantalla muestra "G".
2. Presione los botones numéricos (0-9) para introducir un tiempo entre 1 segundo y 99 minutos y 99 segundos. Por ejemplo, para introducir 10 minutos, tabule **1**, **0**, **0**, y **0** sucesivamente.
3. Presione  para comenzar el calentamiento.

Calentar usando solo convección (freír con aire)

Para empezar a calentar usando solo convección, siga estos pasos:

1. Presione . La pantalla muestra "100°F" como temperatura de calentamiento.
2. Si desea cambiar la temperatura de calentamiento, presione  una o más veces hasta que aparezca la temperatura deseada. Estas 10 temperaturas están disponibles: 100°F, 150°F, 250°F, 275°F, 300°F, 325°F, 350°F, 375°F, 400°F y 425°F.
3. Presione  para confirmar la temperatura de calentamiento.
4. Si desea precalentar el horno a la temperatura elegida, presione  nuevamente para iniciar el precalentamiento. Cuando el precalentamiento finaliza, el horno emitirá dos pitidos. Cuando escuche el pitido, abra la puerta, coloque la comida en el horno y luego cierre la puerta.
5. Presione los botones numéricos (0-9) para introducir un tiempo entre 1 segundo y 99 minutos y 99 segundos. Por ejemplo, para introducir 10 minutos, tabule **1**, **0**, **0**, y **0** sucesivamente.
6. Presione  para comenzar el calentamiento.

Cómo cocinar algunos alimentos congelados comunes usando solo air fry

Alimento	Peso	Tiempo (min.)	Modo	Sugerencias de cocción
Papas fritas congeladas	300 g	25:00	Air Fry 425°F	Sacúdalas o deles la vuelta después de 2/3 del tiempo de cocción para que se cocinen por igual por la superficie superior e inferior. Nota: Los resultados de diferentes tamaños de papas fritas son diferentes, y en este experimento se utilizan papas fritas de tamaño 9 mm x 9 mm.
Gajos de papas congelados	450 g	17:00	Air Fry 425°F	Sacúdalos o deles la vuelta después de 2/3 del tiempo de cocción para que se cocinen por igual por la superficie superior e inferior.
Nuggets de pollo congelados	350 g	22:00	Air Fry 425°F	Sacúdalos o deles la vuelta después de 2/3 del tiempo de cocción para que se cocinen por igual por la superficie superior e inferior.
Calamares fritos congelados	250 g	27:00	Air Fry 425°F	Sacúdalos o deles la vuelta después de 2/3 del tiempo de cocción para que se cocinen por igual por la superficie superior e inferior.
Anillos de cebolla congelados	250 g	17:00	Air Fry 425°F	Sacúdalos o deles la vuelta después de 2/3 del tiempo de cocción para que se cocinen por igual por la superficie superior e inferior.
Langostinos apanados congelados	250 g	15:00	Air Fry 425°F	Sacúdalos o deles la vuelta después de la 1/2 del tiempo de cocción para que se cocinen por igual por la superficie superior e inferior.
Chuleta de pollo frita congelada	400 g	16:00	Air Fry 425°F	Sacúdalos o deles la vuelta después de la 1/2 del tiempo de cocción para que se cocinen por igual por la superficie superior e inferior.
Filetes de pescado fresco asados	300 g	18:00	Air Fry 425°F	/
Alitas de pollo (búfalo) congeladas	420 g	20:00	Air Fry 425°F	Sacúdalos o deles la vuelta después de la 1/2 del tiempo de cocción para que se cocinen por igual por la superficie superior e inferior.
Alitas de pollo fritas congeladas	500 g	21:00	Air Fry 425°F	Sacúdalos o deles la vuelta después de la 1/2 del tiempo de cocción para que se cocinen por igual por la superficie superior e inferior.

Nota: Los ajustes para las recetas anteriores son solo recomendaciones. Por favor, siga las instrucciones en los empaques de sus alimentos congelados.

Uso de calentamiento combinado (microondas + convección)

Para empezar a calentar utilizando tanto microondas como convección, siga estos pasos:

1. Presione . La pantalla muestra "C-1".
2. Presione  para confirmar.
3. Presione los botones numéricos (0-9) para introducir un tiempo entre 1 segundo y 99 minutos y 99 segundos. Por ejemplo, para introducir 10 minutos, tabule **1, 0, 0, y 0** sucesivamente.
4. Presione  para comenzar el calentamiento.

Uso de calentamiento combinado (microondas + asador)

Para empezar a calentar utilizando tanto microondas como asador, siga estos pasos:

1. Presione . La pantalla muestra "C-2".
2. Presione  para confirmar.
3. Presione los botones numéricos (0-9) para introducir un tiempo entre 1 segundo y 99 minutos y 99 segundos. Por ejemplo, para introducir 10 minutos, tabule **1, 0, 0, y 0** sucesivamente.
4. Presione  para comenzar el calentamiento.

Uso de calentamiento en dos etapas

Notas:

- Puede utilizar esta función para que el horno cocine los alimentos en dos etapas. Los métodos de calentamiento para las dos etapas deben ser diferentes.
- Si el método de calentamiento de alguna de las etapas es descongelación, el horno siempre descongelará los alimentos en la primera etapa.
- Si alguno de los métodos de calentamiento es por convección, no se puede utilizar el precalentamiento.

Por ejemplo, para descongelar sus alimentos durante 5 minutos y luego asarlos durante 7 minutos, sigue estos pasos:

1. Presione dos veces . La pantalla muestra "dEF2".
2. Presione **5, 0, y 0** para establecer el tiempo de descongelación en 5 minutos.
3. Presione . La pantalla muestra "G".
4. Presione **7, 0, y 0** para establecer el tiempo de calentamiento en 7 minutos.
5. Presione  para comenzar el calentamiento.

Uso de calentamiento rápido

Puede utilizar el calentamiento rápido para comenzar a calentar al 100% del nivel de potencia del microondas presionando un solo botón.

Método 1:

1. Presione  para iniciar el calentamiento durante 30 segundos.
2. Si desea un tiempo de calentamiento más largo, vuelva a presionar  para aumentar el tiempo de calentamiento en incrementos de 30 segundos. El tiempo máximo que puede programar es de 99 minutos y 99 segundos.

Método 2:

1. Presione uno de los botones numéricos (1-6) para configurar el tiempo de calentamiento en 1, 2, 3, 4, 5 o 6 minutos. Por ejemplo, al presionar **3** el tiempo de calentamiento será de 3 minutos.
2. Presione  para comenzar el calentamiento.
3. Si desea un tiempo de calentamiento más largo, vuelva a presionar  para aumentar el tiempo de calentamiento en incrementos de 30 segundos. El tiempo máximo que puede programar es de 99 minutos y 99 segundos.

Calentar té o café

Para empezar a calentar rápidamente bebidas como té y café al 100% del nivel de potencia del microondas, siga estos pasos:

1. Presione . La pantalla muestra "1", lo que significa 1 taza de bebida.
2. Si necesita calentar 2 o 3 tazas de bebida, continúe presionando  para cambiar el número mostrado a "2" o "3".
3. Presione  para comenzar el calentamiento.

Tabla de tiempos de calentamiento:

Tazas de bebida	Tiempo de calentamiento
1	2'00"
2	3'40"
3	5'00"

Uso de la función de bloqueo para niños

La función de bloqueo para niños está diseñada para evitar que los niños pequeños usen el horno mediante el panel de control. Cuando el bloqueo para niños está activado, la pantalla muestra el símbolo de bloqueo para niños y todos los botones del panel de control quedan desactivados.

Para activar o desactivar el bloqueo para niños, mantenga presionado  durante 3 segundos cuando el horno esté en modo en reposo. El horno emitirá un pitido antes de cambiar el estado de bloqueo para niños.

Activar o desactivar el sonido de los botones

De forma predeterminada, escuchará un pitido cuando presione cualquier botón del panel de control. Puede elegir activar o desactivar el sonido de todos los botones.

- Para desactivar el sonido de todos los botones, mantenga presionado **8** durante 3 segundos cuando el horno esté en modo en reposo. El horno mostrará brevemente "OFF".

- Para activar de nuevo el sonido de todos los botones, mantenga presionado **8** durante 3 segundos cuando el horno esté en modo en reposo. El horno emitirá un pitido y mostrará brevemente "On".

Uso del modo de ahorro de energía

El modo de ahorro de energía está diseñado para ahorrar energía manteniendo la pantalla apagada.

- Para activar el modo de ahorro de energía y apagar la pantalla, presione  cuando el horno esté en modo en reposo.
- Para desactivar el modo de ahorro de energía y encender la pantalla, presione cualquier botón del panel de control o abra o cierre la puerta.

Comprobación de la información durante el calentamiento

El horno permite comprobar algunos tipos de información durante el calentamiento.

- Si ha configurado el reloj, presione  para verificar la hora actual. La pantalla mostrará el tiempo durante 3 segundos.
- Cuando el horno esté calentando solo con microondas, presione  para verificar el nivel de potencia. La pantalla mostrará el nivel de potencia durante 3 segundos.
- Cuando el horno esté calentando usando solo asador o convección, o calentamiento combinado, presione el botón correspondiente  para verificar la temperatura de calentamiento o el modo de calentamiento. La pantalla mostrará la información durante 3 segundos.

Limpieza y mantenimiento

Nota: Desconecte siempre el horno de la fuente de alimentación antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento.

Limpieza

- Limpie el interior del horno con un paño ligeramente humedecido.
- Limpie los accesorios de la forma habitual con agua y jabón.
- El marco de la puerta, el sello y las partes adyacentes deben limpiarse cuidadosamente con un paño húmedo cuando estén sucios.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.

Consejo de limpieza

Para una limpieza más fácil de las paredes del interior del horno con suciedad persistente:

1. Coloque medio limón en un tazón y añada 300 ml de agua.
2. Caliente la mezcla al 100% de potencia en el microondas durante 3 minutos.
3. Limpie el horno con un paño suave y seco.

⚠ PRECAUCIÓN

¡Riesgo de lesiones personales!

Es peligroso para cualquier persona no debidamente capacitada realizar cualquier operación de mantenimiento o reparación que implique la extracción de la cubierta que brinda protección contra la exposición a la energía de microondas.

Solución de problemas

Si encuentra algún problema, intente resolverlo utilizando la siguiente tabla. Si el problema persiste, comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano.

Problema	Causa posible	Posible solución
El horno no inicia su funcionamiento.	a. No ha enchufado el horno. b. La puerta está abierta. c. No se presionaron los botones correctos.	a. Enchufe el horno. b. Cierre la puerta. c. Verifique y siga las instrucciones anteriores.
Se producen arcos eléctricos o chispas.	a. Se colocaron elementos no aptos para microondas en el horno. b. Ha comenzado a calentar sin introducir los alimentos en el horno.	a. Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas. b. No comience a calentar antes de colocar los alimentos en su interior.

Problema	Causa posible	Posible solución
La comida se cocina de forma desigual.	a. Se colocaron elementos no aptos para microondas en el horno. b. No se descongeló completamente la comida primero. c. Seleccionó el tiempo de cocción o el nivel de potencia incorrectos. d. No se volteó o no se revolvió la comida.	a. Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas. b. Primero descongele completamente los alimentos. c. Elija el tiempo de cocción o el nivel de potencia correctos. d. Dele la vuelta o revuelva la comida en la mitad de la cocción.
La comida está demasiado cocida.	Seleccionó el tiempo de cocción o el nivel de potencia incorrectos.	Elija el tiempo de cocción o el nivel de potencia correctos.
La comida no está bien cocida.	a. Se colocaron elementos no aptos para microondas en el horno. b. No se descongeló completamente la comida primero. c. Las rejillas de ventilación están parcialmente bloqueadas. d. Seleccionó el tiempo de cocción o el nivel de potencia incorrectos.	a. Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas. b. Primero descongele completamente los alimentos. c. Retire todo lo que esté bloqueando las rejillas de ventilación. d. Elija el tiempo de cocción o el nivel de potencia correctos.
La comida no se descongela completamente ni de manera uniforme.	a. Se colocaron elementos no aptos para microondas en el horno. b. Se eligió el peso o el tiempo de descongelación incorrecto. c. No se volteó la comida.	a. Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas. b. Elija el peso o el tiempo de descongelación correcto. c. Dé la vuelta a los alimentos cuando oiga el pitido.

Antes de comunicarse con el centro de servicio

Por favor, haga lo siguiente antes de comunicarse con el centro de servicio.

1. Coloque un vaso con 300 ml de agua fría en el horno. Luego cierre bien la puerta.
2. Caliente el agua durante un minuto al 100% de potencia del microondas.
3. Conteste las siguientes preguntas:

Pregunta	Respuesta (Sí/No)
¿Se encendió la luz del horno?	
¿Funcionó el ventilador? (Ponga la mano en la rejilla situada encima del panel de control).	
¿Giró el plato giratorio? (Es normal que el plato gire en ambos sentidos).	
¿Está caliente el agua en el vaso?	

Si la respuesta a cualquiera de las preguntas anteriores es "No", por favor verifique el tomacorriente, el fusible y/o el disyuntor.

ADVERTENCIA: Un horno microondas nunca debe ser reparado por una persona que acostumbra "hacerlo por sí mismo (DIY)".

Especificaciones técnicas

Fuente de alimentación nominal	120 V CA, 60 Hz
Potencia de entrada nominal (microondas)	1350 W
Potencia de salida nominal (microondas)*	900 W
Asador:	1000 W
Convección:	1350 W
Capacidad del horno**	0.94 pies cúbicos (26.67 L)
Diámetro del plato giratorio	11.3 pulg. (288 mm)
Dimensiones externas	19.5 × 17.2 × 11.5 pulg. (495.0 × 436.0 × 292.0 mm)
Peso neto	35 lb (15.9 kg)

* Se utilizó el método estandarizado de la Comisión Electrotécnica Internacional para medir la potencia de salida. Este método de prueba es ampliamente reconocido.

** La capacidad interna se calcula midiendo el ancho, la profundidad y la altura máximas. La capacidad real para contener alimentos es menor. En cumplimiento de las normas establecidas por:

FCC

- Autorizado por la Comisión Federal de Comunicaciones.

DHHS

- Cumple con la norma del Departamento de Salud y Servicios Humanos (DHHS), CFR, Título 21, Capítulo I, Subcapítulo J.



- Este símbolo en la placa de identificación significa que el producto está homologado por Underwriters Laboratories, Inc.



- Este símbolo en la placa de identificación significa que el producto está homologado por Underwriters Laboratories, Inc. para su uso en EE.UU. o Canadá.

- ❶ El número del artículo y el número de serie se encuentran en la etiqueta de especificaciones en la parte posterior del electrodoméstico.

Número de serie (código de 22 dígitos)

Número de serie:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Número de artículo
(código de 8 dígitos)

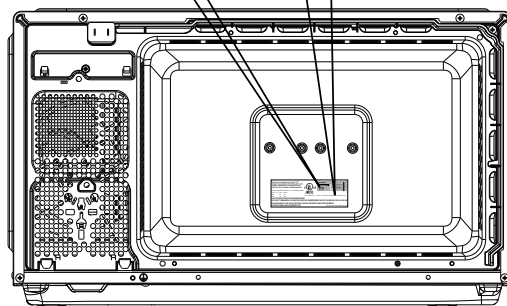


Ilustración solo de referencia

Garantía limitada de IKEA

¿Qué período de validez tiene la garantía de IKEA?

Esta garantía es válida durante cinco (5) años a partir de la fecha original de compra de su electrodoméstico en IKEA, a menos que el electrodoméstico se denomine LAGAN o TILLREDA, en cuyo caso se aplicarán dos (2) años de garantía. Como prueba de la compra, necesitará la factura o recibo de compra original. Si se realizan reparaciones en el período de garantía, no se ampliará el período de garantía del electrodoméstico.

¿Quién llevará a cabo el servicio?

El "Proveedor de servicio" IKEA prestará el servicio a través de sus propios centros de servicio o de una red de socios autorizados.

¿Qué cubre esta garantía?

La garantía cubre defectos del aparato, que pueden haber sido causados por defectos de fabricación o de materiales defectuosos, a partir de la fecha de compra en IKEA. Esta garantía aplica únicamente para un uso doméstico. Algunas excepciones no garantizadas están especificadas bajo el titular "¿Qué no cubre esta garantía?" Dentro del período de garantía, los costos para reparar las fallas, por ejemplo reparaciones, repuestos, mano de obra y desplazamientos quedarán cubiertos, siempre que la reparación del aparato no requiera gastos especiales. Bajo estas condiciones se aplican las regulaciones locales.

Las piezas remplazadas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Qué hará IKEA para solucionar el problema?

El Proveedor de servicios designado por IKEA revisará el producto y decidirá, a su entera discreción, si está cubierto por esta garantía. Si se considera que está cubierto, el Proveedor de servicios de IKEA o su socio de servicio autorizado a través de su propio centro de servicio, a su entera discreción, reparará el producto defectuoso o lo remplazará por otro similar.

¿Qué no cubre esta garantía?

- Desgaste normal por el uso.
- Daños deliberados o causados por negligencia, daños causados por no observar las instrucciones de operación, instalación incorrecta, conexión a un voltaje inadecuado, daños causados por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños causados por agua incluyendo pero sin limitarse a daños causados por exceso de cal en el suministro de agua, daños causados por condiciones ambientales anormales.
- Piezas consumibles, incluyendo baterías y focos.
- Piezas no funcionales y decorativas, que no afecten el uso normal del electrodoméstico, incluido cualquier posible arañazo y las diferencias de color.
- Daños accidentales provocados por sustancias u objetos extraños, por la limpieza o por el desbloqueo de los filtros, los sistemas de vaciado o los cajetines para el jabón.

- Daños provocados en las siguientes piezas: vidrio cerámico, accesorios, canastillas para la vajilla y los cubiertos, tuberías de llenado o vaciado, juntas, lámparas o sus cubiertas, pantallas, perillas, revestimientos y partes de los revestimientos protectores. Salvo que se demuestre que tales daños hayan sido provocados por fallos en la producción.
- Casos en los que el técnico no encontró fallas durante su visita.
- Reparaciones no realizadas por nuestros proveedores de servicios y/o un servicio autorizado por IKEA, o cuando se utilizaron repuestos no originales.
- Reparaciones provocadas por una instalación defectuosa o que no cumplió con las especificaciones de instalación.
- Uso no doméstico del electrodoméstico, por ejemplo en aplicaciones profesionales.
- Daños de transporte. Si un cliente decide transportar el producto a su domicilio o a otra dirección, IKEA no se hace responsable de los daños que puedan producirse durante el transporte. Sin embargo, si IKEA entrega el producto en la dirección indicada por el cliente, los daños en el producto producidos por el transporte serán cubiertos por IKEA.
- Costo de la instalación inicial del electrodoméstico IKEA. Sin embargo, si un Proveedor de servicios designado por IKEA o su servicio autorizado repara o reemplaza el electrodoméstico bajo los términos de esta garantía, el Proveedor de servicios o su servicio autorizado volverán a instalar el electrodoméstico arreglado o nuevo, si es necesario.

Cómo aplica la ley de acuerdo a cada país

La garantía de IKEA le otorga derechos legales específicos, y usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro, o de una jurisdicción a otra. Sin embargo, estas condiciones no limitan de ningún modo los derechos de los consumidores descritos en la legislación local.

Área de validez

En el caso de electrodomésticos adquiridos en Estados Unidos o Canadá, o trasladados a uno de los países mencionados, los servicios se prestarán en el marco de las condiciones de garantía normales en el país especificado.

Solo existe la obligación de proporcionar los servicios en el marco de la garantía si el electrodoméstico cumple y se instala de acuerdo con:

- las especificaciones técnicas del país en el que se realiza el reclamo;
- las Instrucciones de Montaje y la Información de Seguridad en el Manual del Usuario.

Servicio posventa especializado en electrodomésticos IKEA

No dude en ponerse en contacto con el Proveedor de servicios posventa designado por IKEA para:

- solicitar un servicio contemplado por esta garantía;
- solicitar aclaraciones sobre la instalación del electrodoméstico IKEA en los muebles de cocina dedicados de IKEA;
- solicitar aclaraciones sobre las funciones de los electrodomésticos IKEA.



En la parte final de este manual encontrará los números de teléfono de los Proveedores de Servicios Posventa designados por IKEA.

Para asegurar de que le proporcionaremos la mejor asistencia, por favor, lea atentamente las Instrucciones de Montaje y/o el Manual de Instrucciones antes de contactarse con nosotros.

Cómo comunicarse con nosotros si necesita nuestros servicios

Para proporcionarle un servicio rápido, le recomendamos llamar a los números de teléfono especificados en este manual. Siempre consulte los números en la lista del folleto del electrodoméstico para el que necesita asistencia.

Por favor siempre refiérase al número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) que aparece en la placa informativa en su refrigerador.

¡Guarde la factura o recibo de compra!

Es la prueba de la compra y la necesitará para reclamar la garantía. El recibo también incluye el nombre y el número del producto (8 dígitos) de IKEA, para cada uno de los electrodomésticos que compre.

¿Necesita ayuda adicional?

Para cualquier pregunta adicional no relacionada con la posventa de sus electrodomésticos, por favor comuníquese con el centro de atención telefónica de nuestra tienda IKEA más cercana. Le recomendamos que lea atentamente la documentación del aparato antes de contactarse con nosotros.



USA - É.-U. - EE.UU.

Phone number

Numéro de téléphone 1-888-888-4532

Teléfono :

Website

Website [IKEA.us/appliancesupport](https://www.IKEA.us/appliancesupport)

Sitio web :

CANADA - CANADA - CANADÁ

Phone number

Numéro de téléphone 1-866-866-4532

Teléfono :

Website [IKEA.ca/appliancesupport](https://www.IKEA.ca/appliancesupport)

Website fr.IKEA.ca/soutienelectromenagers

Sitio web :

PUERTO RICO - PUERTO RICO - PUERTO RICO

Website - Website - Sitio web : [IKEA.pr](https://www.IKEA.pr)

DOMINICAN REPUBLIC - RÉPUBLIQUE

DOMINICAINE - REPÚBLICA DOMINICANA

Website - Website - Sitio web : [IKEA.com.do](https://www.IKEA.com.do)

