

YGSBO



Design and Quality
IKEA of Sweden



ENGLISH

Please refer to the www.IKEA.com for the full list of IKEA appointed After Sales Service Provider and relative national phone numbers.

Please record your model and serial numbers below for reference.

For S/N please go to TECHNICAL DATA chapter.

Purchase Date

Model Number

Serial Number

 Please attach sales receipt here for future reference.



FRANÇAIS

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

Veuillez enregistrer vos numéros de modèle et de série ci-dessous à titre informatif. Pour le numéro de série, veuillez vous reporter au chapitre DONNÉES TECHNIQUES.

Date d'achat

Numéro de modèle

Numéro de série

 Veuillez brocher votre reçu ici pour vous y référer ultérieurement.



ESPAÑOL

Por favor, consulte www.IKEA.com para obtener la lista completa de proveedores de servicios posventa designados por IKEA y los números de teléfono nacionales correspondientes.

Por favor, registre su modelo y los números de serie que aparecen debajo para referencia. Para conocer el número de serie, consulte el capítulo DATOS TÉCNICOS.

Fecha de compra

Número del modelo

Número de serie

 Por favor, adjunte su recibo de compra aquí para futura referencia.

ENGLISH	6
FRANÇAIS	50
ESPAÑOL	97

CONTENT

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	4	MAINTENANCE	37
GROUNDING INSTRUCTIONS	14	CLEANING AND CARE	38
RADIO INTERFERENCE	15	CHARCOAL FILTER REPLACEMENT	41
PART NAMES	16	SPECIFICATIONS	43
CONTROL PANEL	17	SERVICE CALL CHECK.....	44
OPERATION	18	IKEA LIMITED GUARANTEE.....	45

Note

Before operating this product, read, understand, and follow these instructions. Be sure to save this booklist 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 close properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.
- 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.

Read all information before using

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 specially 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.
- See door surface cleaning instructions on page 40.
- 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.
- Clean ventilation hoods frequently - grease should not be allowed to accumulate on hood or filter. See "cleaning and care" on page 40.
- Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.
- 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, press 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:

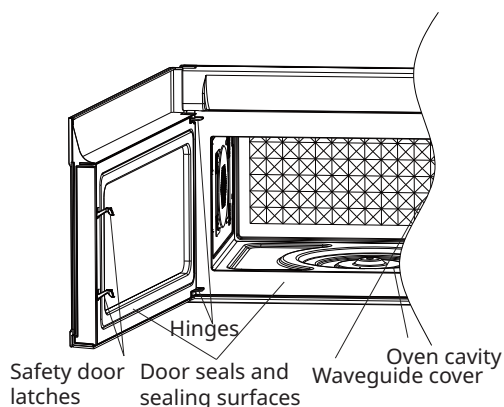
- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the microwave oven with respect to the receiver.

- 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

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

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

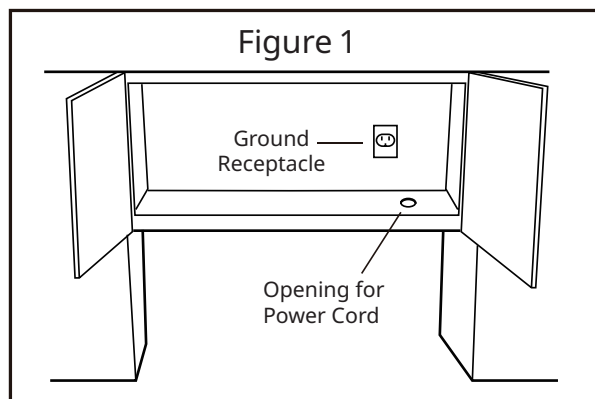
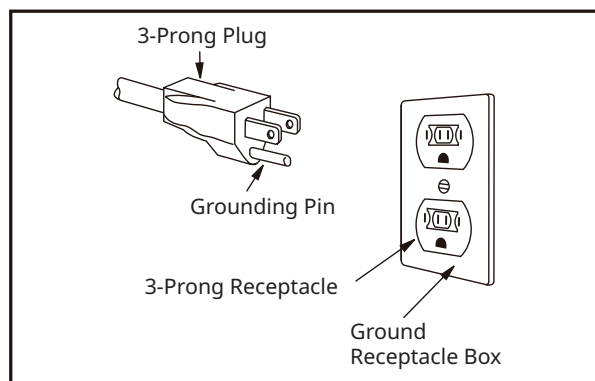
UTENSILS	REMARKS
Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metal trimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	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.

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

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

Notes

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



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.

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

About microwave cooking

- Arrange food carefully. Place thickest areas towards outside of dish.

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

Doneness signs include:

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

About food

FOOD	DO	DON'T
Eggs, sausages, nuts, seeds, fruits & vegetables	• 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 utensils and coverings

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

Use or do not use these utensils for safe microwave cooking and reheating refer to page 12.

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

- Wood, straw, wicker

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

The following coverings are ideal:

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

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 children and the microwave

Hot contents can cause severe burns. Do not allow children to use the microwave. Use caution when removing hot items. At no time should anyone be allowed to lean or swing on the microwave oven door. Children need to learn that the microwave oven is not a toy. See page 38 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.

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 receptacle 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.

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.

The plug should always be accessible to disconnect.

Electrical requirements

Check Assembly Instructions for proper location for the power supply.

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

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

A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

RADIO INTERFERENCE

1. Operation of the microwave oven may cause inter-ference 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.

This device complies with part 18 of the FCC Rules.

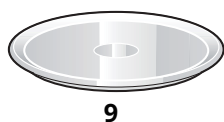
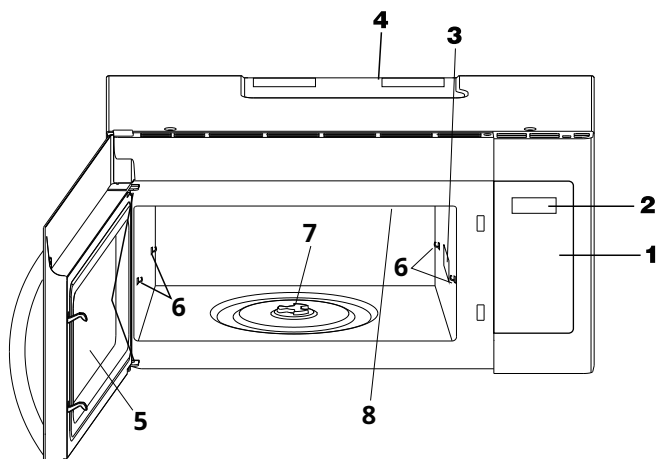
This device complies with Industry Canada licence-exempt RSS standard(s). Operation is subject to the following two conditions:

- 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.

PART NAMES

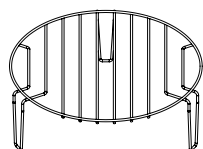
FRONT VIEW



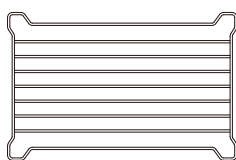
9



10



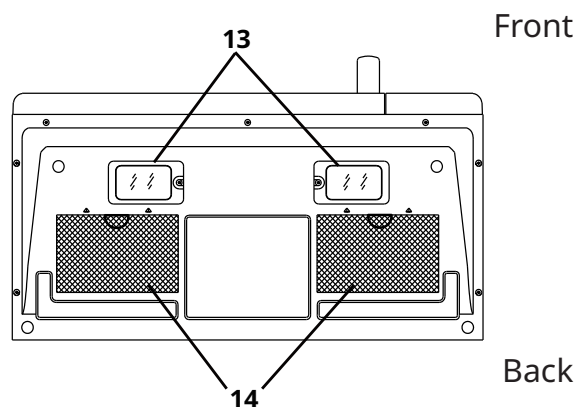
11



12

- 1 Control panel
- 2 Display
- 3 Waveguide cover: DO NOT REMOVE.
- 4 Ventilation openings
- 5 Door assembly
- 6 Rack holders
- 7 Turntable motor shaft
- 8 Microwave oven light
It will light when microwave oven is operating or door is open.
- 9 Turntable glass tray
The turntable will rotate clock wise or counter-clockwise. Only remove for cleaning.

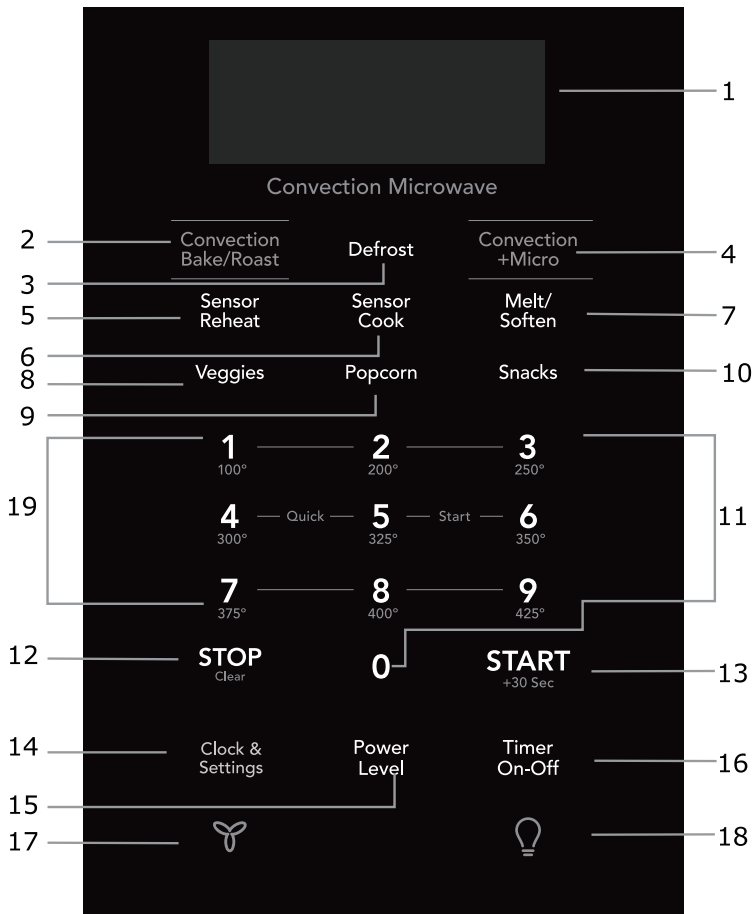
BOTTOM VIEW



- 10 Turntable ring
First, carefully place the turntable support on the motor shaft in the center of the microwave oven floor. Place the support ring on the microwave oven floor. Then, place the turntable on the turntable ring securely.
- 11 Rack for 2-level cooking/ reheating
- 12 Baking rack
Do not leave rack in microwave oven unless cooking on rack.
- 13 Hood lights
- 14 Grease filters

CONTROL PANEL

The 7-digit Interactive Display spells out operating steps and shows cooking hints.



1 Display:

The display includes a clock and indicators that show the time of day, cooking time settings, cook powers, sensor, quantities, weights and cooking functions selected.

- 2 Convection Bake/Roast** (refer to P29)
- 3 Defrost** (3 type of food selections, refer to P33)
- 4 Convection+Micro** (bake or roast, refer to P28)
- 5 Sensor Reheat** (4 different settings, refer to P23)
- 6 Sensor Cook** (5 different settings, refer to P22)

- 7 Melt Soften** (4 different settings, refer to P25)
- 8 Veggies** (4 different settings, refer to P26)
- 9 Popcorn** (3 different amount settings, refer to P24)
- 10 Snacks** (6 different settings, refer to P26)
- 11 Numeric pads** (0 thru 9)
- 12 Stop/Clear** (Before cooking starts, press to clear all previous settings; during cooking, press once to stop oven; press twice to stop oven and clear all settings; press and hold "STOP/Clear" for three seconds to lock for children.)
- 13 START +30 sec** (Begin cooking time or add time to cooking)
- 14 Clock & Settings** (5 different settings, refer to P36)
- 15 Power Level** (11 power levels available)
- 16 Timer** (On-Off)
- 17 Vent Fan (High/Low/Off)** ~ Use to turn the exhaust fan off, or to adjust fan speed.
- 18 Hood Light** (High/Low/Off)
Press this pad to adjust the brightness of Hood lights.
- 19 Quick Start** (1 thru 9, 9 instant key settings)

Note

For detailed information, please go to relative page.

OPERATION

- Before operating your new oven make sure you read and understand this operation instruction completely.
- When powered on, the buzzer beeps once, "12:00 press clock enter time" flashes on the display, and counting begins. After 5 minutes of inactivity, the display turns off, and the microwave oven enters standby mode.

To set the clock

- Suppose you want to enter the correct time of day 10:59.

Press:	Display Shows:
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. (1) (0) (5) (9)	PRESS START 10:59
3. START +30 Sec	10:59

Note

1. If the numbers entered are not within the range of 1:00--12:59, the combination cook Chart--Bakee setting will be invalid until valid numbers are input.
2. During the setting of clock, if "START/+30 SEC" is not pressed or if there is no operation within 5 minutes, the setting is invalid.

Stop clear

"STOP/Cancel" applies in the following situations:

1. Erase if you make a mistake during programming.
2. Cancel timer setting and the signal after cooking.
3. Stop the oven temporarily during cooking.
4. Return the time of day to the display.
5. Cancel a program during cooking, press twice.

Using the rack

The rack allows several foods to be cooked or reheated at one time. However, for the best cooking and reheating, use Turntable ON function (default by factory setting) and cook with AUTO COOKING without the rack. When the rack is used, set time and power level manually. Allow plenty of space around and between the dishes. Pay close attention to the cooking and reheating progress. Reposition the foods and reverse them from the rack to turntable and/or stir them at least once during any cooking or reheating time. After cooking or reheating, stir if possible. Using a lower power level will assist in better cooking and reheating uniformity.

Avoid:

- Storing the rack in the microwave oven when not in use.
- Popping popcorn with the rack in the microwave oven.
- Using any browning dish on the rack.
- Using AUTO COOKING with the rack.
- Cooking directly on the rack—use microwave-safe cookware.

Quick start

In standby mode, press "START/+30 SEC" to cook food with 100% power level for 30 seconds. Each press on the same key can increase 30 seconds and the maximum time value is "99:99".

- Suppose you want to cook for 30 seconds.

Press:	Display Shows:
1. START +30 Sec	:30 COOK

Press number keys 1-9 to start cooking with correspond time for 100% power level directly.

Suppose you want to cook for 2 minutes.

Press:	Display Shows:
1. 2	:2 PRESS START
After 2 seconds	2:00 COOK

Note

"Food" will display if a quick start cooking cycle or +30 sec key is not selected within 5 minutes of placing food in the microwave. You must open then close the door again to clear "Food" from the display. You can press +30 sec key to add the time to 30 seconds during cooking(except auto menu and defrost).

Time cook

This feature lets you program a specific cook time and power. For best results, there are 11 power levels refer to P22. Using lower power levels increases the cooking time which is recommended for foods such as cheese, milk and long slow cooking of meats. Consult cookbook or recipes for specific recommendations.

- Suppose you want to cook for 5 minutes, 30 seconds at 80% power.

Press:	Display Shows:
1. 5 3 0	5:30 PRESS START
2. Power Level x 3	PL-80 PRESS START
3. START +30 Sec	5:30 COOK (The time starts counting down)

Note

If you do not select a power level, the oven will automatically cook at PL-HI (100%) power.

- (1) After the cooking countdown ends, the buzzer beeps twice, and the display shows "END", indicating cooking is complete. Afterwards, the buzzer beeps at 30 seconds and 60 seconds before the microwave oven returns to standby mode or clock display.
- (2) Opening the door or pressing the "Cancel" pad during beeping will stop the buzzer and return the microwave oven to standby mode, displaying the standby interface;
- (3) Pressing any pad during beeping will stop the buzzer and enter the corresponding working mode. The "POWER LEVEL" and numeric "0" pads only cancel the current beep.

PRESS POWER LEVEL PAD NUMBER OF TIMES FOR DESIRED POWER	APPROXIMATE PERCENTAGE OF POWER
POWER LEVEL x 1	100% (PL-HI)
POWER LEVEL x 2	90%(PL-90)
POWER LEVEL x 3	80%(PL-80)
POWER LEVEL x 4	70%(PL-70)
POWER LEVEL x 5	60%(PL-60)
POWER LEVEL x 6	50%(PL-50)
POWER LEVEL x 7	40%(PL-40)

POWER LEVEL x 8	30%(PL-30)
POWER LEVEL x 9	20%(PL-20)
POWER LEVEL x 10	10%(PL-10)
POWER LEVEL x 11	0%(PL-0)

Setting kitchen timer

Your microwave oven can be used as a kitchen timer. You can set up to 99 minutes, 99 seconds. The kitchen timer can be used while the microwave oven is running.

- Suppose you want to set for three minutes.

Press:	Display Shows:
1. Timer On-Off	TIMER ENTER TIME
2. (3) (0) (0)	TIMER 3:00
3. Timer On-Off	TIMER 3:00 (The timer starts counting down)

Note

Timer count down does not stop even if the door is open. When timer and cooking both are working, press 'Timer/On-Off' once, the display would show the remaining timer; to cancel the timer, press "Timer/On-Off" once again. When only timer working, press "Timer/On-Off" once to cancel the timer.

Two-stage cooking

For best results, some recipes call for different power levels during a cook cycle. You can program your oven for two power level stages during the cooking cycle.

- Suppose you want to set a 2-stage cook cycle. The first stage is a 3 minutes cook time at 80% cook power then a 7 minutes cook time at 50% cook power.

Press:	Display Shows:
1. (3) (0) (0) To set a 3 minutes cook time	3:00 PRESS START
2. Power Level x 3	PL-80 PRESS START
3. (7) (0) (0) To set a 7 minutes cook power for the second stage.	7:00 PRESS START
4. Power Level x 6	PL-50 PRESS START
5. START +30 Sec	3:00 COOK (The time starts counting down)

Note

- You can program a "0" power second stage for standing time inside the oven.
- The microwave cooking must be set in the first stage.
- Auto menu and defrost cannot be set as one of the multi-stage.

Sensor cook

The Sensor Cook feature has 5 settings to choose from based on ingredient types. You can only set the amount in Bacon mode. For other ingredient modes, refer to the amounts in the Sensor Cook chart for cooking. If humidity reaches the upper limit during humidity menu cooking, the buzzer beeps 5 times for 3 cycles, and the display shows the remaining cooking time (see Humidity Sensing Menu table) until cooking is complete. (This feature is not available in non-humidity menus.)

Press Sensor Cook pad	Display Shows:
x 1	Bacon
x 2	Frozen Dinner
x 3	Rice
x 4	Frozen Breakfast
x 5	Frozen Pizza (Convection with preheat)

Sensor cook chart

FOOD	AMOUNT
1. Bacon	1-3 slices Press sensor cook pad once, and then press "START/+30 SEC" once, "ENTER 1-3 SLE" will display, press 1-3 to choose the amount, press "START/+30 SEC" to start cooking.
2. Frozen Dinner	10 oz./ 20 oz.
3. Rice	1-2 cup Use medium or long grain rice. Cook instant rice according to directions on the package.
4. Frozen Breakfast	8- 12 oz.
5. Frozen Pizza (Convection with preheat)	12 oz.

- In standby mode, suppose you want to cook frozen breakfast for 12 Oz.

Press:	Display Shows:
1. Sensor Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BACON
2. Sensor Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN DINNER SENSOR
3. Sensor Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START RICE SENSOR
4. Sensor Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN BREAKFAST SENSOR
5. START +30 Sec	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN BREAKFAST SENSOR COOK

Sensor reheat

The Sensor Reheat feature has 4 settings to choose from based on ingredient types. You can only set the amount in BEVERAGE mode. For other ingredient modes, refer to the amounts in the Sensor Reheat chart for cooking.

Press Sensor Reheat pad	Display Shows:
x 1	Beverage
x 2	Pizza
x 3	Soup/Sauce
x 4	Casserole/ Lasagna

Sensor reheat chart

FOOD	AMOUNT
Beverage	1 - 2 cups Press sensor reheat pad once, and then press "START/+30 SEC" once, "ENTER 1-2 CUP" will display, press 1-2 to choose the amount, press "START/+30 SEC" to start cooking.
Pizza (MW)	8 Oz
Soup/Sauce	1 Cup
Casserole/ Lasagna	10.5 Oz

- In standby mode, suppose you want to reheat Casserole/Lasagna with sensor reheat.

Press:	Display Shows:
1. Sensor Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BEVERAGE
2. Sensor Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PIZZA SENSOR
3. Sensor Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SOUP SAUCE
4. Sensor Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CASSEROLE
5. START +30 Sec	CASSEROLE COOK (2 seconds later, the time starts counting down)

Popcorn

The Popcorn quick press pad lets you pop 3.3, 3.0, 1.75 ounce bags of commercially packaged microwave popcorn. Pop only one package at a time.
If you are using a microwave popcorn popper, follow manufacturer's instructions.

Press popcorn pad	Amount
x 1	3.30 oz.
x 2	3.00 oz.
x 3	1.75 oz.

- In standby or timer state, suppose you want to pop a 3.3 oz. popcorn.

Press:	Display Shows:
1. Popcorn	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START 3.3 oz
2. START +30 Sec	POPCORN COOK (The time starts counting down)

Melt/soften

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

Press Melt/soften pad	Display Shows:
x 1	MELT BUTTER
x 2	MELT CHOCOLATE
x 3	SOFTEN ICE CREAM
x 4	SOFTEN CREAM CHEESE

Melt/soften chart

CATEGORY	AMOUNT	KEY
MELT BUTTER	1 stick	1
	2 sticks	2
MELT CHOCOLATE	2 oz.	2
	4 oz.	4
	8 oz.	8
SOFTEN ICE CREAM	Pint	1
	1.5 Quart.	2
SOFTEN CREAM CHEESE	3 oz.	3
	8 oz.	8

- In standby or timer state, suppose you want to melt 2 sticks of Butter.

Press:	Display Shows:
1. Melt/ Soften	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MELT BUTTER
2. START +30 Sec	ENTER 1-2 STK
3. ②	PRESS START 2 STICK
4. START +30 Sec	MELT BUTTER COOK (The time starts counting down)

Vegetable

There are 3 options (Potato, Fresh Veggies, Frozen Veggies) under the Veggies.

Press Vegetable pad	Display Shows:
x 1	POTATO
x 2	FRESH VEGGIES
x 3	FROZEN VEGGIES

Vegetables chart

FOOD (Initial temperature)	AMOUNT	PROCEDURE
Potato	1 - 4	Press Veggies pad once to choose potato, and then press "START/+30 SEC" to start cooking.
Fresh Veggies (5 °C) Broccoli Brussels sprouts Cabbage Cauliflower (flowerets) Cauliflower (whole) Spinach Zucchini	2 cups	Wash and place in casserole. Add no water if veggies have just been washed. Cover with lid for tender veggies. Use plastic wrap for tender-crisp veggies. Press the veggies pad twice for fresh veggies. After cooking, stir, if possible. Let stand, covered, for 2 to 5 minutes.
Carrots, sliced Corn on cob Green beans Winter squash - diced - halves		Place in casserole. Add 1-4 tbsp. water. Cover with lid for tender veggies. Use plastic wrap cover for tender-crisp veggies. Press the veggies pad twice for fresh veggies. After cooking stir, if possible. Let stand, covered, for 2 to 5 minutes.
Frozen Veggies (-18 oc)	2 cups	Add no water. Cover with lid or plastic wrap. Press the veggies pad three times for Frozen Veggies . After cooking, stir and let stand, covered, for 3 minutes.

- In standby or timer state, suppose you want to cook two cups of frozen veggies.

Press:	Display Shows:
1. Veggies	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POTATO SENSOR
2. Veggies	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FRESH VEGGIES
3. Veggies	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN VEGGIES
4. START +30 Sec	FROZEN VEGGIES COOK (The time starts counting down)

Snack menu

Snack Menu is for cooking/heating foods that take a short amount of time!

Press Snack Menu pad	Display Shows:
x 1	CHOCOLATE CHIP COOKIES
x 2	FROZEN PIZZA
x 3	HOT DOGS
x 4	FROZEN KIDS MEAL
x 5	MEAL IN A CUP
x 6	SOUP

Snack menu chart

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
1. CHOCOLATE CHIP COOKIES	12 cookies	To reheat chocolate chip cookies. Follow package directions for use of package and/or silver crisping disk. Press the Snacks pad once for chocolate chip cookies. Then press "START/+30 SEC" start \0 preheat the food to 350 F. At this time, put the food into the oven, then press "START/+30 SEC" to start cooking. After cooking, stir, if possible. Let stand, covered, for 2 to 5 minutes.
2. FROZEN PIZZA	6-8 oz(170-225g)	Use for frozen microwave pizza. Remove from package and unwrap. Follow package directions for use of package and/or silver crisping disk. Press the Snacks pad twice for frozen Microwave Pizza.
3. HOT DOGS	1 - 6 pieces	Place hot dog in bun. Wrap each with paper towel or napkin. Press the Snacks pad three times for hot dogs. Press "START/+30 SEC" to confirm the menu. Press numerical pads to choose the portions. Press "START/+30 SEC" to start cooking.
4. FROZEN KIDS MEAL	8.8 oz	Press the Snacks pad four times for frozen kids meal. Use this pad for frozen, convenience foods. It will give satisfactory results for most brands. You may wish to try several and choose your favorite. Remove package from outer wrapping and follow package directions for covering. After cooking, let stand, covered for 1 to 3 minutes.
5. MEAL IN A CUP	2.39 oz	Press the Snacks pad five times for meal in a cup. This setting is ideal for individual portions of canned food packed in a small microwaveable container, usually 6 to 8 ounces. Remove inner metal lid and replace outer microwaveable lid. After cooking, stir food and allow to stand 1 or 2 minutes.
6. SOUP	1 cup	To reheat Soup. Press the Snacks pad six times for soup. Stir liquid briskly before and after heating to avoid "eruption".

- In standby mode, suppose you want to reheat hot dogs.

Press:	Display Shows:
1. SnacksX3	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START HOT 1005
2. START +30 Sec	1-6
3. (2)	PRESS START 2
4. START +30 Sec	HOT 1005 COOK (The time starts counting down)

Convection cooking

There are nine temperatures of convection: 100°F, 200°F, 250°F, 300°F, 325°F, 350°F, 375°F, 400°F, 425°F.

Convection cooking uses a heating element to raise the temperature of the air inside the oven. Any oven temperature from 100°F to 425°F may be set. A fan gently circulates this heated air throughout the oven, over and around the food, producing golden brown exteriors and rich, moist interiors. Because the heated air is kept constantly moving, not permitting a layer of cooler air to develop around the food, some foods cook faster than in regular oven cooking. For Best Results...

Always use the round wire rack when convection cooking. Reduce package/ recipe temperature 25°F for baked goods. The round wire rack is required for good air circulation and even browning.

See the Cookware Tips section (P23) for information on suggested cookware.

Convection with preheating

See the recipes on page 30 to determine if preheating is needed based on the recommended ingredient and baking temperature.

- Suppose you want to cook food for 5 minutes at 400°F using convection without preheating.

Press:	Display Shows:
1. Convection Bake/Roast	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PREHEAT ENTER TEMP CONVECT
2. (8) (set the temperature)	PRESS START 400F
3. START +30 Sec (The oven is preheated, it will signal.)	PREHEAT CONVECT COOK
4. When preheating is completed, the temperature will display.	400F CONVECT
After 12 seconds, if there is no operation, the oven will beep once to remind you preheating is completed.	400F PREHEAT END CONVECT COOK
5. Open the door and place food in the oven in 30 minutes.	ENTER TIME
6. (5) (0) (0) (set the cooking time)	PRESS START 5:00
7. START +30 Sec (The time starts counting down)	5:00 CONVECT COOK

Convection without preheating

See the recipes on page 21 to determine if preheating is needed based on the recommended ingredient and baking temperature.

- Suppose you want to cook food for 5 minutes at 400°F using convection without preheating.

Press:	Display Shows:
1. Convection Bake/Roast	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PREHEAT ENTER TEMP CONVECT
2. Convection Bake/Roast	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BAKE / ROAST CONVECT ENTER TEMP
3. 8 (set the temperature)	PRESS START 400F CONVECT
4. START +30 Sec	ENTER TIME CONVECT
5. 5 0 0 (set the cooking time)	PRESS START 5:00 CONVECT
6. START +30 Sec	5:00 CONVECT COOK (The time starts counting down)

Combination

Combination Cook uses heated air and microwave together for cooking. See the tips on page 31 to select the desired feature and baking temperature based on the recommended ingredient amount and baking time.

Bake

Combination cook chart--bake

Bake (Degrees F)	Key	Microwave Setting
325	Default	PL-10
250	3	PL-10
300	4	PL-10
325	5	PL-10
350	6	PL-10
375	7	PL-10
400	8	PL-10

- In standby mode, suppose you want to cook food for 5 minutes using bake 400°F of combination cooking.

Press:	Display Shows:
1. +Micro	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BAKE 325 F MICRO+CONVECT
2. 8 (set the temperature)	PRESS START 400F MICRO+CONVECT
3. START +30 Sec	ENTER TIME MICRO+CONVECT
4. 5 0 0 (set the cooking time)	PRESS START 5:00 MICRO+CONVECT
5. START +30 Sec	5:00 MICRO+CONVECT COOK (The time starts counting down)

Roast

Combination cook chart--roast

Roast (Degrees F)	Key	Microwave Setting
300	Default	PL-30
325	5	PL-30
350	6	PL-30
375	7	PL-30
400	8	PL-30
425	9	PL-30

- In standby mode, suppose you want to cook food for 5 minutes using roast 400°F of combination cooking.

Press:	Display Shows:
1. Convection +Micro	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BAKE 325 F MICRO+CONVECT
2. Convection +Micro	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START ROAST 300 F MICRO+CONVECT
3. 8 (set the temperature)	PRESS START 400 F MICRO+CONVECT
4. START +30 Sec	ENTER TIME MICRO+CONVECT
5. 5 0 0 (set the cooking time)	PRESS START 5:00 MICRO+CONVECT
6. START +30 Sec	5:00 MICRO+CONVECT COOK (The time starts counting down)

Note

1. Check the Cookware Tips section for correct cookware when Combination Cooking.
2. Do not use metal cookware when Combination Cooking.
3. For best roasting and browning results, whole roasts should be cooked in a glass dish placed directly on the oven shelf.
4. For foods that are too tall to fit in the oven, you may take out the round wire rack and place the dish directly on the turntable.

Convection cooking

- Use the round wire rack during convection baking.
- Always pre-heat the oven before convection baking.
- Avoid opening the oven door during cooking - each time the door is opened, the oven loses heat and this can cause uneven baking.

Biscuits and bread

TYPE	TEMPERATURE	TIME	NOTES
Biscuits	400°F	20-30 minutes	Canned refrigerated biscuits take 2 to 4 minutes less time.
Muffins	350°F	15-20 minutes	Remove from tin straight away and place on cooling rack.
Nut bread or fruit bread	350°F	55-70 minutes	
Bread	350°F	55-65 minutes	
Plain or sweet rolls	350°F	40-50 minutes	Lightly grease baking sheet.

Cakes

TYPE	TEMPERATURE	TIME	NOTES
Cheese-cake	350°F	65-75 minutes	After baking ORen oven door slightly and leave cheesecake to stand in oven for 30 minutes.
Coffee cake	350°F	30-40 minutes	
Cup cakes	350°F	15-20 minutes	
Fruit cake	300°F	85-95 minutes	
Ginger-bread	300°F	40-45 minutes	

Combination cooking

Combination cooking helps to brown and crisp foods.

TYPE	AMOUNT	TIME	NOTES
Beef burgers	4oz	16-19 minutes for two	Place on microwave-proof plate, drain fat and turn halfway through cooking.
Beef rump roast	1.0kg	Rare: 15-20 minutes Medium: 21-25 minutes Well done: 26-30 minutes	Place fat side down on low rack, season, shield if necessary. After cooking, leave to stand for 15 minutes.
Lamb roast, rolled, boneless	1.0kg	Rare: 15-20 minutes Medium: 21-25 minutes Well done: 26-30 minutes	Place fat side down on low rack, brush with marinade and season, shield if necessary. After cooking, leave to stand for 15 minutes.
Pork	2 chops	Rare: 13-17 minutes Medium: 18-23 minutes Well done: 24-29 minutes	Place on high rack, brush with marinade and season. Cook until no longer pink or internal temperature reaches 170°F. Turn halfway through cooking. After cooking, cover with foil and leave to stand for 5 minutes.
Pork	4 chops	Rare: 15-19 minutes Medium: 20-25 minutes Well done: 26-32 minutes	Place on high rack, brush with marinade and season. Cook until no longer pink or internal temperature reaches 170°F. Turn halfway through cooking. After cooking, cover with foil and leave to stand for 5 minutes.
Pork loin roast, rolled, boneless	1.0kg	Rare: 20-25 minutes Medium: 26-30 minutes Well done: 30-35 minutes	Place fat side down on low rack, season, shield if necessary. After cooking, cover with foil and leave to stand for 15 minutes.
Chicken breasts	1 lb.	16-26 minutes	Wash and dry meat, remove skin, place thickest portion to outside on high rack.
Chicken boneless portions	1 lb.	13-24 minutes	Place on high rack, brush with butter and season as required. Turn halfway through cooking. Cook until no longer pink and juices run clear. After cooking, cover with foil and leave to stand for 3-5 minutes.
Chicken, whole	1.3kg	25-40 minutes	Wash and dry bird, place breast down on low rack, brush with butter and season as required. Turn and drain halfway through cooking. Cook until no longer pink and juices run clear. After cooking, cover with foil and leave to stand for 10 minutes. Temperature in thigh should be approx 185°F.

Cookware tips

Convection cooking

Metal Pans are recommended for all types of baked products, but especially where browning or crusting is important.

Dark or dull finish metal pans are best for breads and pies because they absorb heat and produce crisper crust.

Shiny aluminum pans are better for cakes, cookies or muffins because these pans reflect heat and help produce a light tender crust.

Glass or Glass-Ceramic casserole or baking dishes are best suited for egg and cheese recipes due to the cleanability of glass.

Combination cooking

Glass or Glass-Ceramic baking containers are recommended. Be sure not to use items with metal trim as it may cause arcing (sparking) with oven wall or oven shelf, damaging the cookware, the shelf or the oven.

Heat-Resistant Plastic microwave cookware (safe to 450T) may be used, but it is not recommended for foods requiring crusting or all-around browning, because the plastic is a poor conductor of heat.

COOKWARE	MICROWAVE	CONVECTION	COMBINATION
Heat-Resistant Glass, Glass-Ceramic (Pyrex ®, Fire King ®, Corning Ware ®, etc.)	Yes	Yes	Yes
Metal	No	Yes	No
Non Heat-Resistant Glass	No	No	No
Microwave-Safe Plastics	Yes	No	Yes
Plastic Films and Wraps	Yes	No	No
Paper Products	Yes	No	No
Straw, Wicker and Wood	Yes	No	No

*Use only microwave cookware that is safe to 450 °F.

Auto defrost

The auto defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods. The cooking guide will show you which defrost sequence is recommended for the food you are defrosting. For added convenience, the Auto Defrost includes a built- in beep mechanism that reminds you to check, turn over, separate, or rearrange the food in order to get the best defrost results.

This table shows food type selections and the weights you can set for each type. For best results, loosen or remove covering on food.

Defrost chart

KEY PRESS	Category	WEIGHTS YOU CAN SET
Defrost x 1	Meat	0.1 to 6.0 lbs
Defrost x 2	Poultry	0.1 to 6.0 lbs
Defrost x 3	Fish	0.1 to 6.0 lbs

- In standby mode, suppose you want to defrost 1.2 lbs of fish.

Press:	Display Shows:
1. Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEFR. MEAT
2. Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEFR. POULTRY
3. Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEFR. FISH
4. START +30 Sec	DEFR. ENTER WEIGHT
5. ① and ② To enter weight.	PRESS START DEFR. 1.2
6. START +30 Sec	DEFR. FISH COOK (The time starts counting down)

Note

The oven will beep during the Defrost cycle. At this time, open the door and turn, separate, or rearrange the food. Remove any portions that have thawed. Return frozen portions to the oven and press "START/+30 SEC" to resume the defrost cycle.

Weight conversion table

You are probably used to measuring food in pounds and ounces that are fractions of a pound (for example, 4 ounces equals 1/4 pound). However, in order to enter food weight in Auto Defrost, you must specify pounds and tenths of a pound. If the weight on the food package is in fractions of a pound, you can use the following table to convert the weight to decimals.

Equivalent Weight	
OUNCES	Pound (DECIMAL WEIGHT)
1.6	0.10
3.2	0.20
4.0	0.25 One-Quarter Pound
4.8	0.30
6.4	0.40
8.0	0.50 One-Half Pound
9.6	0.60
11.2	0.70
12.0	0.75 Three-Quarters Pound
12.8	0.80
14.4	0.90
16.0	1.0 One Pound

Note

If between two decimal weights, choose the lower weight for the best defrosting results.

Defrosting tips

- When using Auto Defrost, the weight to be entered is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).
- Before starting, make sure to remove any and all metal twist-ties that often come with frozen food bags, and replace them with strings or elastic bands.
- Open containers, such as cartons, before placing in the oven.
- Always slit or pierce plastic pouches or packaging.
- If food is foil wrapped, remove foil and place food in a suitable container.
- Slit the skin of skinned food, such as sausage.
- Bend plastic pouches of food to ensure even defrosting.
- Always underestimate defrosting time. If defrosted food is still icy in the center, return it to the microwave oven for more defrosting.
- The length of defrosting time varies according to how solidly the food is frozen.
- The shape of the package affects how quickly food will defrost. Shallow packages will defrost more quickly than a deep block.
- As food begins to defrost, separate the pieces. Separated pieces defrost more easily.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, fish tails, or areas that start to get warm. Make sure the foil does not touch the sides, top, or bottom of the oven. The foil can damage the oven lining.
- For better results, let food stand after defrosting.
- Turn over food during defrosting or standing time. Break apart and remove food as required.
- From its original closed paper or plastic package (wrapper). Otherwise, the wrap will hold steam and juice close to the foods, which can cause the outer surface of the foods to cook.
- For best results, roll your ground meat into a ball before freezing. During the DEFROST cycle, the microwave will beep when it is time to turn the meat over. Scrape off any excess frost from the meat and continue defrosting.
- Place foods in a shallow container or on a microwave roasting rack to catch drippings.

Auto defrost table**Note**

Meat of irregular shape and large, fatty cuts of meat should have the narrow or fatty areas shielded with foil at the beginning of the defrost sequence.

Meat settings

FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
Round steak Tenderloin steak Rib roast Rolled rump roast Lamb cubes for stew Spareribs country-style ribs loin roast, boneless	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Beef Ground beef, bulk	MEAT	Remove thawed portions with fork. Turn over. Return remainder to oven.	Do not defrost less than 1/4 lb. Freeze in ball shape.
Ground beef, patties	MEAT	Separate and rearrange.	Do not defrost less than 2 oz. patties. Depress center when freezing.
Stew beef	MEAT	Remove thawed portions with fork. Separate remainder.	Place in a microwave safe dish.
Pot roast, chuck roast	MEAT	Return remainder to oven.	
Chops (1 inch thick) sausage, bulk	MEAT	Remove thawed portions with fork. Return remainder to oven.	
Pork chops (1/2 inch thick) hot dogs Sausage, links	MEAT	Separate and rearrange.	

Manual defrost

If the food that you wish to defrost is not listed on the Defrost chart (P24) or is above or below the limits in the amount column on the Defrost chart, you need to defrost manually.

You can defrost any frozen food, either raw or previously cooked.

For either raw or previously cooked frozen food, the rule of thumb is approximately 4 minutes per pound. For example, defrost 4 minutes for 1 pound of frozen spaghetti sauce.

Always stop the oven periodically to remove or separate the portions that are defrosted. If food is not defrosted at the end of the estimated defrosting time, program the oven in 1 minute until totally defrosted.

When using plastic containers from the freezer, defrost only long enough to remove from the plastic in order to place in a microwave-safe dish.

Clock & settings

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

Press:	Option
Clock & Settings x1	Clock
Clock & Settings x2	Turntable ON/OFF
Clock & Settings x3	Weight lb/kg
Clock & Settings x4	Volume Low/Med/Hi/OFF
Clock & Settings x5	Demo

(1). Setting clock

- Please refer to TO SET THE CLOCK section.

(2). Setting turntable on/off

In Default state, the turntable setting is "on".

- To set the "Turntable Off" state:
(In standby mode, when the turntable setting is "on".)

Press:	Display Shows:
Clock & Settings 1. Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
Clock & Settings 2. Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURN TABLE ON
START +30 Sec 3.	TT OFF

Note

If you start cooking(except auto menu and defrost) in 5 minutes, the turntable will work as your setting, otherwise the turntable will return to "on" state.

- To set the "Turntable On" state:
(In standby mode, when the turntable setting is "off".)

Press:	Display Shows:
Clock & Settings 1. Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
Clock & Settings 2. Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURN TABLE OFF
START +30 Sec 3.	TT ON

Note

If there is not operation in 3 seconds, the oven will return to standby mode.

(3). Setting weight lb/kg

In Default state, the oven setting is "Lb".

- Suppose you want to toggle weight between pounds & kilograms.

Press:	Display Shows:
1. Clock & Settings	12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURN TABLE ON
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START Lb / Kg
4. START +30 Sec	Kg

Note

If the display shows kg, pressing the "START/+30 SEC" button will reset the oven controls to lb. To return to kg, you will have to again press "Clock & Settings" three times and then press "START/+30 SEC".

(4). Setting volume low/med/hi/off

In the standby mode, press the "CLOCK & Settings" pad 4 times to enter user setting mode (volume setting). The LED display will cycle through "VOLUME LOW→VOLUME MED→VOLUME HI→VOLUME OFF" (switching every 3 seconds during inactivity). Press the "START +30 sec" pad to choose the volume when the desired volume is displayed.

- Suppose you set to volume low.

Press:	Display Shows:
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURN TABLE ON
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START Lb / Kg
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW
5. START +30 Sec	LOW

(5). Setting demo mode on/off

- Suppose you want to enter Demo mode. When Demo mode is ON programming functions will work in a rapid countdown mode (about 4 sec.) with no cooking power.

Press:	Display Shows:
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURN TABLE ON
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START Lb / Kg
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW
5. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEMO OFF
6. START +30 Sec	ON

Note

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

Light

The pad controls the cooktop light. If the light is OFF the first press of the light pad will turn the light ON, second press low and third press OFF.

- Suppose you want to set the light for HIGH from the OFF position.

Press:	Display Shows:
1. 	HIGH
2. 	LOW
3. 	OFF

Lock function for children

You can use this function to prevent children from accidentally turning the oven on.

To activate the lock:

Press:	Display Shows:
STOP 1. Clear (Hold 3 seconds.)	LOCKED
LOCK Time of day (After 2 seconds, if time of day was set.)	

To activate the lock:

Press:	Display Shows:
STOP 1. Clear (Hold 3 seconds.)	UNLOCK

Vent fan

The pad controls the 2-speed vent fan. If the vent fan is OFF the first press of the Vent fan pad will turn the Vent fan on HIGH second press LOW and third press OFF.

- Suppose you want to set the vent fan speed to LOW from the OFF position.

Touch	Display Shows:
1. 	HIGH
2. 	LOW

Note

If the temperature from the range or cooktop below the oven gets too hot, the vent fan will automatically turn on to protect the oven. It may stay on up to an hour to cool the oven. When this occurs, the Vent pad will not turn the fan off.

Inquiring function Clock

In the cooking state, the clock has been set.

Press:	Display Shows:
Clock & Settings	The current time

Kitchen timer

in the cooking state, the kitchen timer has been set.

Press:	Display Shows:
Timer On-Off	The remaining time

Power level

In the microwave cooking state.

Press:	Display Shows:
Power Level	The current power level

MAINTENANCE

Troubleshooting

Check your problem by using the chart below and try the solutions for each problem. If the microwave oven still does not work properly, contact the nearest authorized service center.

Trouble	Possible Cause	Possible Remedy
Oven will not start	a. Electrical cord for oven is not plugged in. b. Door is open. c. Wrong operation is set.	a. Plug into the outlet. b. Close the door and try again. c. Check instructions.
Arcing or sparking	a. Materials to be avoided in microwave oven were used. b. The oven is operated when empty. c. Spilled food remains in the cavity.	a. Use microwave-safe cookware only. b. Do not operate with oven empty. c. Clean cavity with wet towel.
Unevenly cooked foods	a. Materials to be avoided in microwave oven were used. b. Food is not defrosted completely. c. Cooking time, power level is not suitable. d. Food is not turned or stirred.	a. Use microwave-safe cookware only. b. Completely defrost food. c. Use correct cooking time, power level. d. Turn or stir food.
Overcooked foods	Cooking time, power level is not suitable.	Use correct cooking time, power level.
Undercooked foods	a. Materials to be avoided in microwave oven were used. b. Food is not defrosted completely. c. Oven ventilation ports are restricted. d. Cooking time, power level is not suitable.	a. Use microwave-safe cookware only. b. Completely defrost food. c. Check to see that oven ventilation ports are not restricted. d. Use correct cooking time, power level.
Improper defrosting	a. Materials to be avoided in microwave oven were used. b. Cooking time, power level is not suitable. c. Food is not turned or stirred.	a. Use microwave-safe cookware only. b. Use correct cooking time, power level. c. Turn or stir food.
Oven program ends in a rapid speed	The microwave oven may be set to Demo mode.	See "Setting Demo Mode On/Off" on page ss for instructions.

CLEANING AND CARE

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

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

Exterior

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

Door

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

Stainless steel black stainless steel (some models)

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

Touch control panel

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

Interior

Cleaning is easy because little heat is generated to the interior surfaces. To clean the interior surfaces, wipe with a soft cloth and warm water. Do not use abrasive or harsh cleaners or scouring pads. For heavier soil, use baking soda or a mild soap; rinse thoroughly with hot water. The round wire rack and shelf can be cleaned with hot soapy water, rinsed and dried.

Waveguide cover

The waveguide cover is located on the right side in the microwave oven cavity. It is made from mica so requires special care. Keep the waveguide cover clean to assure good microwave oven performance. Carefully wipe with a damp cloth any food spatters from the surface of the cover immediately after they occur. Built-up splashes may overheat and cause smoke or possibly catch fire. Do not remove the waveguide cover. Always unplug your product before cleaning.

Odor removal

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

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

Turntable/turntable support

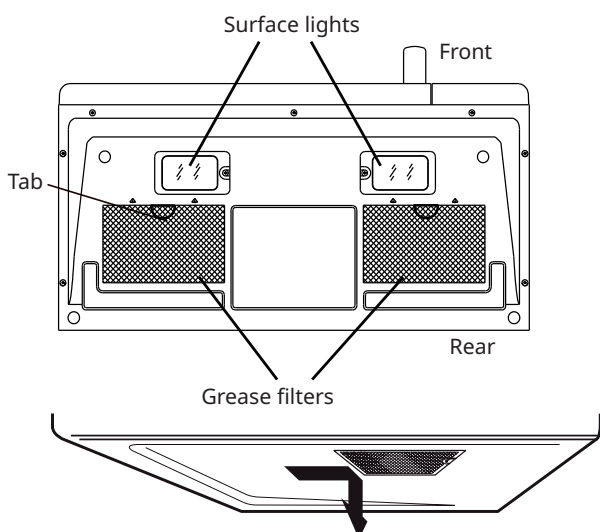
The turntable and turntable support can be removed for easy cleaning. Wash them in mild, sudsy water; for stubborn stains use a mild cleanser and non-abrasive scouring sponge. They are also dishwasher-proof. Use upper wicker of dishwasher. The turntable motor shaft is not sealed, so excess water or spills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

Ventilation hoods: - including otr

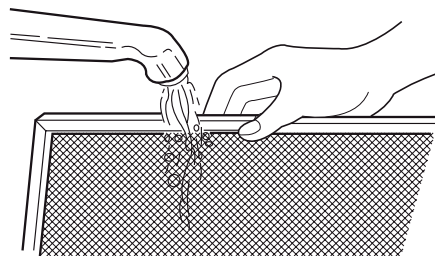
1. Clean ventilation hoods frequently
- grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
2. When flaming foods under the hood, turn the fan on.
3. Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filter
4. Suitable for use above both gas and electric cooking equipment.

Cleaning the grease filters

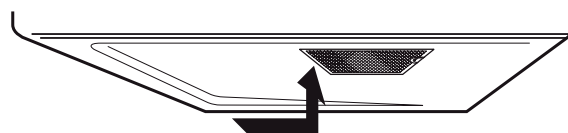
The grease filters should be removed and cleaned often; generally at least once every month.



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



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

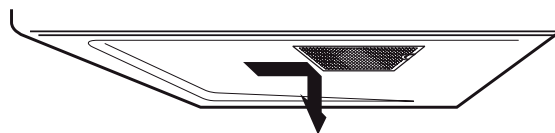


3. To reinstall the grease filter, slide it into the side slot, then push up and toward oven to lock.

Reinstall the 2nd filter using the same procedure.

Grease filters replacement

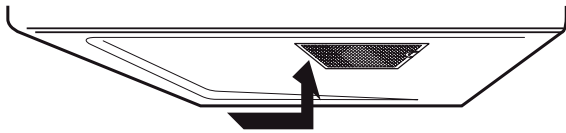
1. Order grease filters (Service part number: 12270000008300) call 1-866-866-4532.
2. Unplug the microwave oven or turn off power at the main circuit breaker.
3. To remove the grease filters, slide the filter to the rear. Then pull filter downward and push to the other side. The filter will drop out. Repeat for the 2nd filter.



4. Replace with new grease filters.

- To reinstall the grease filter, slide it into the side slot, then push up and toward oven to lock.

Reinstall the 2nd filter using the same procedure.

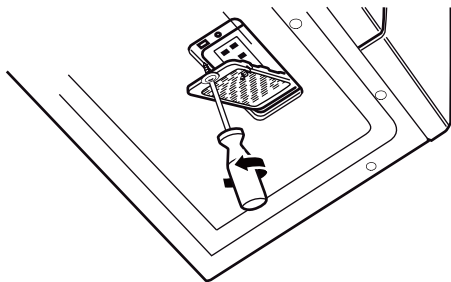


Hood light replacement

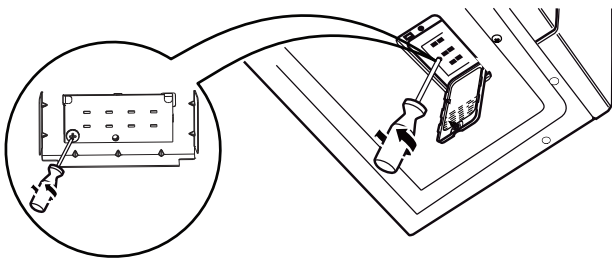
⚠ CAUTION

To avoid risk of personal injury or property damage, wear gloves when replacing the light bulbs. Ask a qualified electrician to replace the hood light.

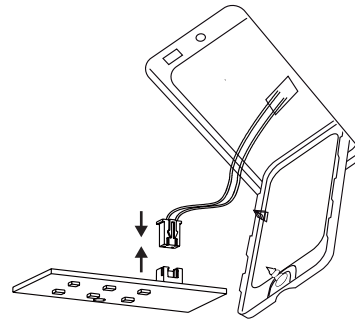
- Order hood light (Service part number: 17170000021534) call 1-866-866-4532.
- Unplug the microwave oven or turn off power at the main circuit breaker.
- Remove the LED light cover mounting screws at both light positions under the microwave.



- Remove the LED light mounting screw.



- Unplug the LED light from the harness, replace with new LED light. Then reconnect the harness.

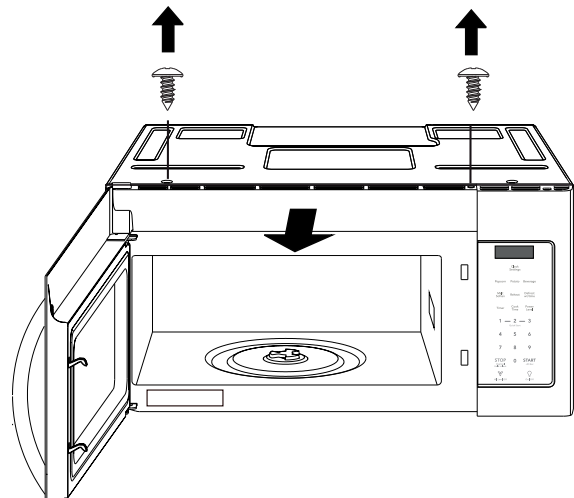


- Re-install LED light and mounting screw. When re-installing mounting screw be careful not to damage the LED light.
- Re-install LED light cover and mounting screw.
- Plug the microwave back into the power supply or turn the power back on at the main circuit breaker.

Charcoal filter replacement

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

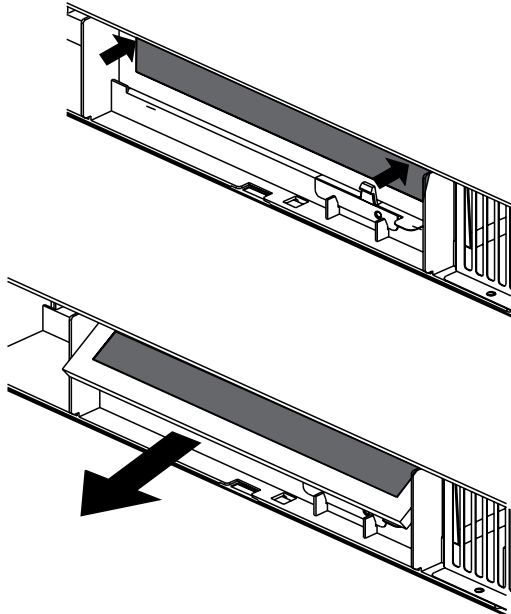
- Order Charcoal Filter (Service part number: 12270000008304) call 1-866-866-4532.
- Disconnect power to the microwave oven at the circuit breaker panel or by unplugging.
- Remove the vent grill mounting screw
- Pull the vent grill away from the unit



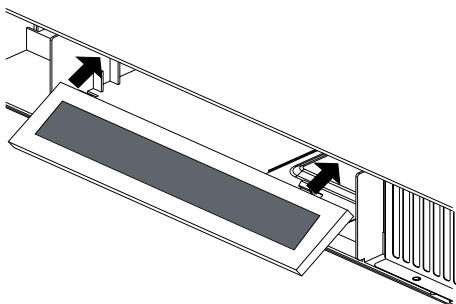
CHARCOAL FILTER REPLACEMENT

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

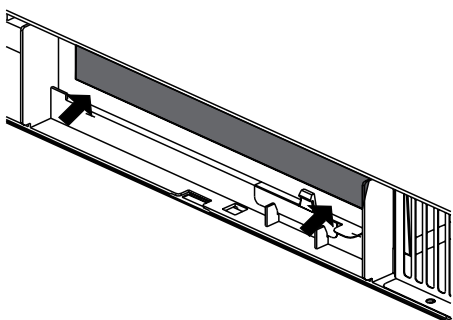
5. Remove the charcoal filter by pushing the top of the filter inwards, then pull it forward out from the unit.



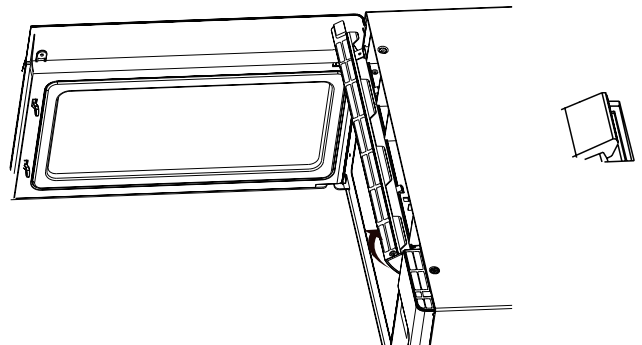
6. Slide the top of the new charcoal filter into the top area the filter cavity.



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



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



9. Reinstall the vent grille screws.

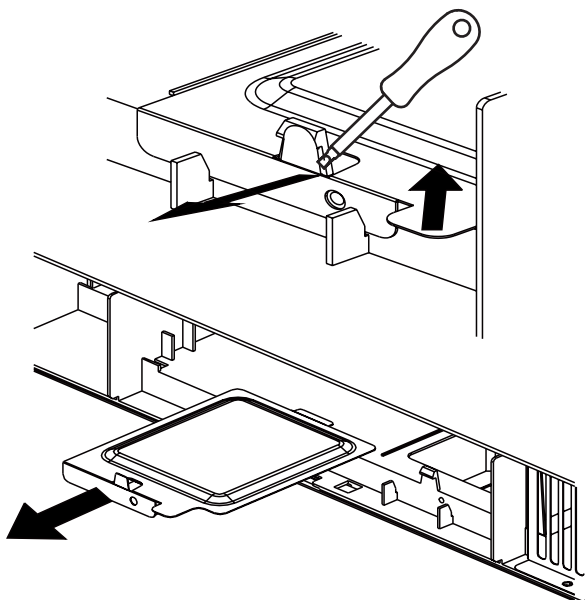
Oven light replacement

To access the light cover remove the Carbon Filter per instructions 1-4 above in the Carbon Filter re-placement section.

⚠ CAUTION

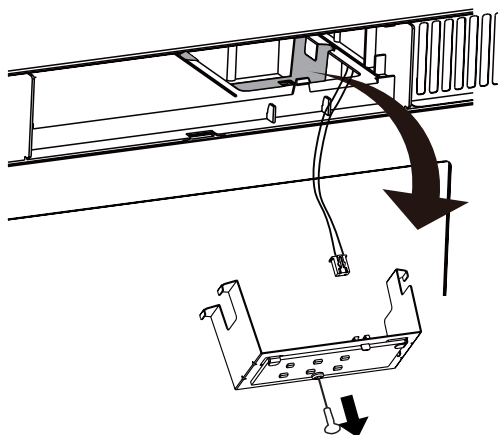
To avoid risk of personal injury or property damage, wear gloves when replacing the light bulbs. Ask a qualified electrician to replace the oven light.

1. Order oven light (Service part number: 17170000021534) call 1-866-866-4532.
2. Open light cover located behind Carbon Filter by carefully pulling up on the front edge.



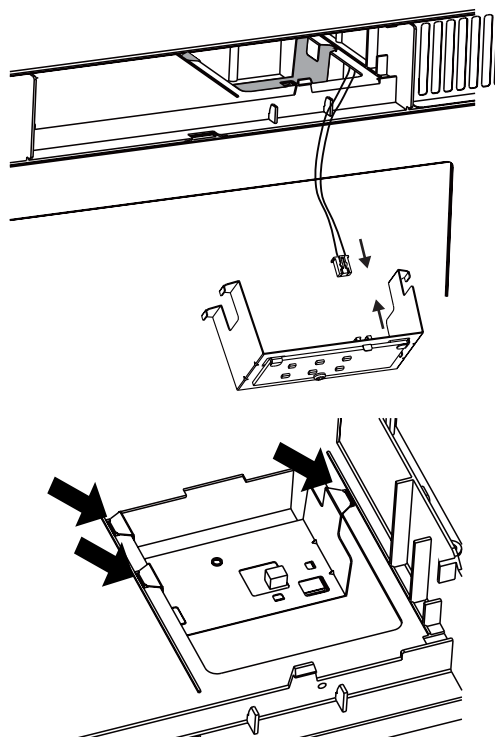
3. Remove the LED bracket and light assembly.

Remove the LED light from the bracket by removing the mounting screw and replace with new light.

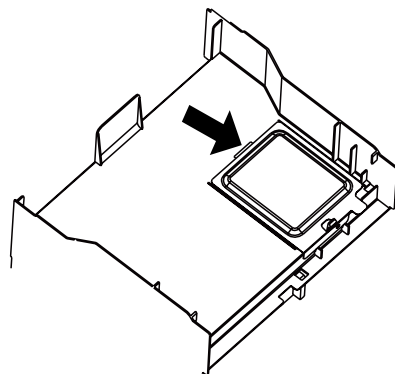


4. Re-install LED light to the bracket with mounting screw. When re-installing mounting screw be careful not to damage the LED light.

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



6. Carefully push the oven light cover back into place (make sure the light cover rear tab is inserted into slot at rear).



7. Reinstall the Carbon Filter. Close the vent grille and tighten the vent grille mounting screw.

SERVICE CALL CHECK

Please check the following before calling for service: Place one cup of water in a glass measuring cup in the microwave oven and close the door securely. Operate the microwave oven for one minute at HIGH 100%.

A Does the microwave oven light come on?

B Does the cooling fan work? (Put your hand on the louver above the Control Panel.)

C Does the turntable rotate? (It is normal for the turntable to turn in either direction.)

D Is the water in the microwave oven warm?

YES _____

YES _____

YES _____

YES _____

NO _____

NO _____

NO _____

NO _____

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

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

Note

If time appearing in the display is counting down very rapidly, check Demonstration Mode on page 30.

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.

CONTENU

CONSIGNES IMPORTANTES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ.....	50	ENTRETIEN	85
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE	61	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	86
INTERFÉRENCE RADIO	62	REMPLACEMENT DU FILTRE À CHARBON	90
NOMS DE PIÈCES.....	63	SPÉCIFICATIONS	92
PANNEAU DE COMMANDE	64	VÉRIFICATION À EFFECTUER AVANT L'APPEL DE SERVICE.....	93
FONCTIONNEMENT	65	GARANTIE LIMITÉE IKEA	94

Remarque

Avant d'utiliser ce produit, lisez, comprenez et suivez ces instructions. Conservez ce manuel pour toute référence ultérieure.

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.

Lire toutes les informations avant d'utiliser l'appareil

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 l'exposition à une énergie micro-onde excessive » à la page 50.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Branchez-le uniquement sur une prise adéquatement mise à la terre. Voir « Instructions de mise à la terre » à la page 61.
- 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 les 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.
- Voir les instructions de nettoyage de la surface de la porte à la page 86.
- 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.
- Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation - la graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre. Voir « Nettoyage et entretien » à la page 86.
- Nettoyez le filtre de la hotte avec précaution. Les produits de nettoyage corrosifs, tels que les nettoyeurs pour four à base de soude, peuvent endommager le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.
- 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 :

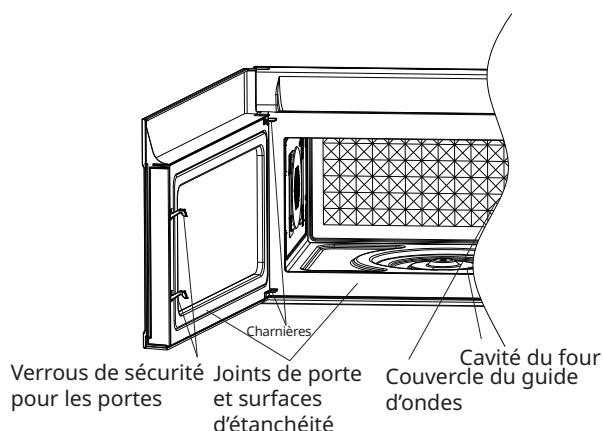
- Réorienter l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- Déplacez le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
- Branchez le four à micro-ondes sur une autre prise de manière à ce que le four à micro-ondes et le récepteur se trouvent

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

1. Remplissez un récipient allant au micro-ondes avec 1 tasse d'eau froide (250 ml) accompagnée de l'ustensile en question.
2. Faites cuire à puissance maximale pendant 1 minute.
3. Vérifiez soigneusement si l'ustensile est chaud. Si tel est le cas, ne l'utilisez pas pour la cuisson au micro-ondes.
4. Ne dépassez pas 1 minute de temps de 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

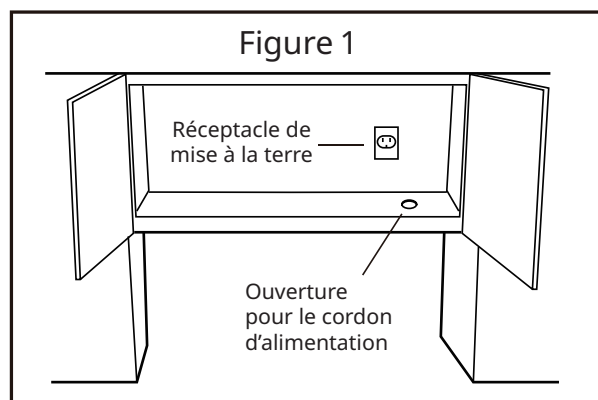
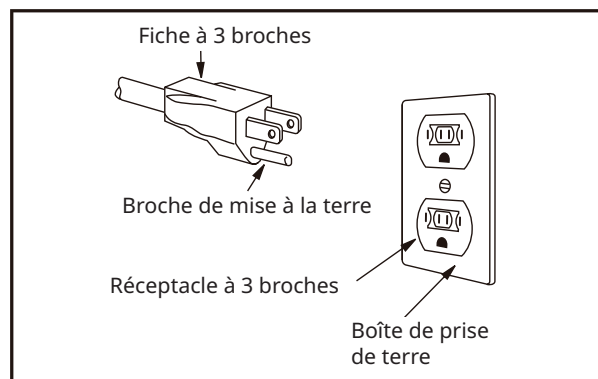
USTENSILES	REMARQUES
Plateau d'aluminium	Peut provoquer un arc électrique. Transférez les aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Carton alimentaire avec poignée en métal	Peut provoquer un arc électrique. Transférez les aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Ustensiles en métal ou à garniture 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.

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

Le cordon d'alimentation et la fiche doivent être raccordés à une prise de courant séparée de 120 V c.a., 60 Hz, 15 ampères 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 du four à micro-ondes, comme le montre 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.



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.

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 900 watts selon la procédure d'essai de la CEI. Lors de l'utilisation de recettes ou de modes d'emploi, vérifier les aliments une minute ou deux avant le temps minimum et ajouter 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.

Concernant les ustensiles et les couvercles

Il n'est pas nécessaire d'acheter de nouveaux ustensiles de cuisine. De nombreuses pièces déjà présentes dans

vos ustensiles de 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.

Utiliser ou ne pas utiliser ces ustensiles pour une cuisson et un réchauffage sûrs au micro-ondes, voir page 57.

Ces articles peuvent être utilisés pour réchauffer brièvement des aliments contenant peu de matières grasses ou de sucre :

- Bois, paille, osier

Si vous souhaitez vérifier si un plat peut être passé au micro-ondes, placez le plat vide dans le four à micro-ondes et mettez-le au micro-ondes à puissance maximale pendant 30 secondes. Un plat qui devient très chaud ne doit pas être utilisé.

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.

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.

Personne ne doit jamais s'appuyer ou se balancer sur la porte du four à micro-ondes.

Les enfants doivent apprendre que le four à micro-ondes n'est pas un jouet. Voir la page 84 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 éloignant 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.

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.

INSTRUCTIONS 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.

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.

La prise doit toujours être accessible pour être déconnectée.

Exigences en matière d'électricité

Consultez les instructions d'assemblage pour connaître l'emplacement correct de l'alimentation électrique.

Les exigences électriques sont une alimentation électrique protégée de 120 V c.a, 60 Hz, 15 ampères ou plus. Il est recommandé de prévoir un circuit séparé desservant uniquement le four à micro-ondes.

Le four à micro-ondes est équipé d'une fiche de mise à la terre à 3 broches. Il doit être branché sur 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.

Un cordon d'alimentation court est prévu pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long.

INTERFÉRENCE RADIO

1. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut provoquer des interférences avec votre radio, votre télévision ou tout autre équipement similaire.
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.

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

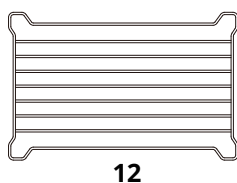
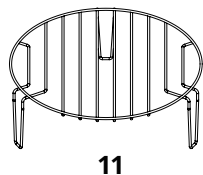
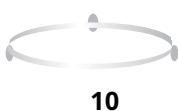
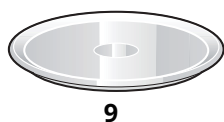
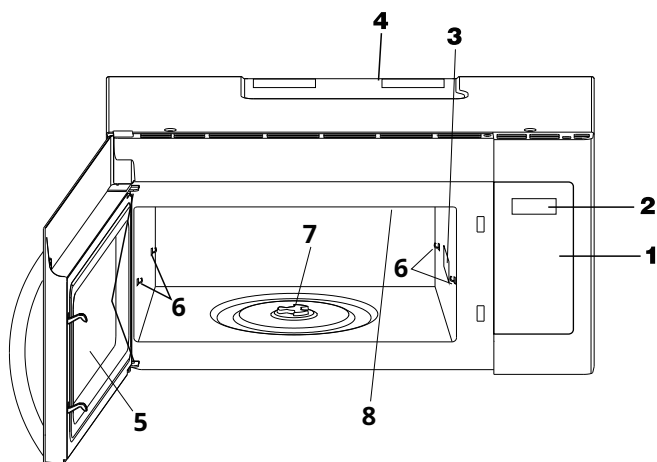
Conditions suivantes :

- 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.

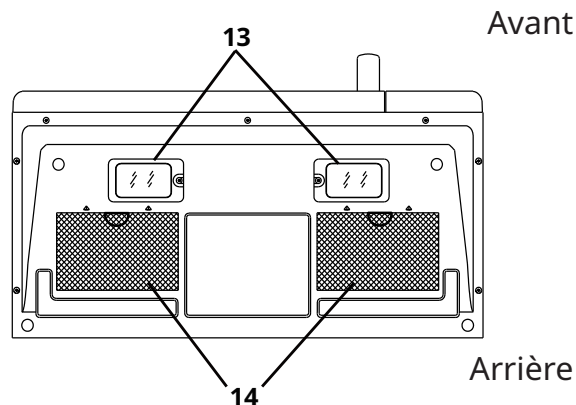
L'appareil a été testé et est conforme aux limites SAR. Les utilisateurs peuvent obtenir des informations canadiennes sur l'exposition aux radiofréquences et la conformité.

NOMS DE PIÈCES

VUE AVANT



VUE DU BAS

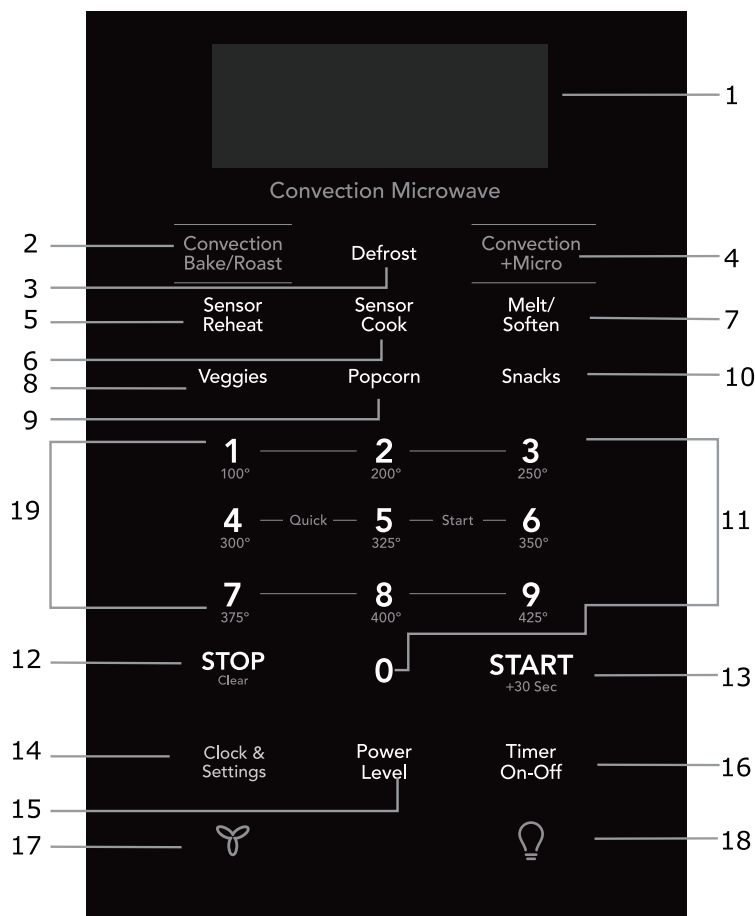


- 1 Panneau de commande
- 2 Écran
- 3 Couvercle du guide d'ondes : NE PAS RETIRER.
- 4 Fentes d'aération
- 5 Assemblage de la porte
- 6 Supports de grille
- 7 Arbre du moteur du plateau tournant
- 8 Lumière du four à micro-ondes
Il s'allume lorsque le four à micro-ondes fonctionne ou que la porte est ouverte.
- 9 Plateau en verre du plateau tournant
Le plateau tournant tourne dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ne l'enlever que pour le nettoyer.

- 10 Anneau du plateau tournant
Tout d'abord, placez soigneusement le support du plateau tournant sur l'arbre du moteur au centre de la sole du four à micro-ondes. Placez l'anneau de support sur la sole du four à micro-ondes. Ensuite, placez la platine sur l'anneau de la platine en toute sécurité.
- 11 Grille pour la cuisson/le réchauffage à 2 niveaux
- 12 Grille de cuisson
Ne laissez pas la grille dans le four à micro-ondes si vous ne cuisinez pas sur la grille.
- 13 Éclairage de la hotte
- 14 Filtres à graisse

PANNEAU DE COMMANDE

L'écran interactif à 7 chiffres énonce les étapes d'utilisation et donne des conseils de cuisson.



1 Écran :

L'écran comprend une horloge et des indicateurs qui affichent l'heure, les réglages du temps de cuisson, les puissances de cuisson, le capteur, les quantités, les poids et les fonctions de cuisson sélectionnées.

2 Cuisson/rôtissage par convection (voir P74)

3 Décongélation (3 types de sélections alimentaires, voir P79)

4 Convection+Micro (cuisson ou rôti, voir P73)

5 Réchauffer avec capteur (4 réglages différents, voir P69)

6 Réchauffer avec capteur (5 réglages différents, voir P68)

7 Fondre et ramollir (4 réglages différents, voir P70)

8 Légumes (4 réglages différents, voir P70)

9 Maïs soufflé (3 réglages différents, voir P69)

10 Grignotines (6 réglages différents, voir P71)

11 Pavés numériques (0 à 9)

12 Arrêter/Effacer (Avant le début de la cuisson, appuyez sur cette touche pour effacer tous les réglages précédents ; pendant la cuisson, appuyez une fois sur cette touche pour arrêter le four ; appuyez deux fois sur cette touche pour arrêter le four et effacer tous les réglages ; appuyez sur la touche « STOP/Clear » pendant trois secondes pour verrouiller le four pour les enfants).

13 DÉMARRAGE/+30 sec (Démarrer le temps de cuisson ou ajouter du temps à la cuisson)

14 Horloge et paramètres (5 réglages différents, voir P81)

15 Niveau de puissance (11 niveaux de puissance disponibles)

16 Minuterie (marche et arrêt)

17 Ventilateur (élevée/basse/éteint) ~ Permet d'éteindre le ventilateur d'extraction ou de régler la vitesse du ventilateur.

18 Éclairage de la hotte (élevée/basse/éteint)

Appuyez sur cette touche pour régler la luminosité de l'éclairage de la hotte.

19 Démarrage rapide (1 à 9, 9 réglages instantanés des touches)

Remarque

Pour plus d'informations, veuillez consulter la page en question.

FONCTIONNEMENT

- Avant d'utiliser votre nouveau four, assurez-vous d'avoir lu et compris ce mode d'emploi dans son intégralité.
- Lors de la mise sous tension, l'avertisseur émet un bip, « 12:00 press clock enter time » clignote sur l'écran et le décompte commence. Après 5 minutes d'inactivité, l'écran s'éteint et le four à micro-ondes passe en mode veille.

Pour régler l'horloge

- Supposons que vous souhaitiez saisir l'heure exacte de 10:59.

Presse :	L'écran affiche :
1. Clock & Settings	12:00 ENTER TIME PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
2. (1) (0) (5) (9)	10:59 PRESS START
3. START +30 Sec	10:59

Remarque

1. Si les chiffres saisis ne sont pas compris entre 1:00 et 12:59, le réglage du tableau de cuisson combiné sera invalidé jusqu'à ce que des chiffres valides soient saisis.
2. Pendant le réglage de l'horloge, si vous n'appuyez pas sur « START/+30 SEC » ou si vous n'effectuez aucune opération dans les 5 minutes, le réglage n'est pas valide.

Arrêt/annuler

La fonction « STOP/Cancel » s'applique dans les situations suivantes :

1. Effacer en cas d'erreur de programmation.
2. Annuler le réglage de la minuterie et le signal après la cuisson.
3. Arrêter temporairement le four pendant la cuisson.
4. Remettre l'heure du jour à l'écran.
5. Pour annuler un programme en cours de cuisson, appuyez deux fois sur la touche .

Utilisation du support

La grille permet de cuire ou de réchauffer plusieurs aliments à la fois. Cependant, pour une cuisson et un réchauffage optimaux, utilisez la fonction Turntable ON (plateau tournant actif, réglage par défaut en usine) et cuisinez avec AUTO COOKING sans grille. Lorsque la grille est utilisée, régler manuellement l'heure et le niveau de puissance. Laissez beaucoup d'espace autour et entre les plats. Observez attentivement l'évolution de la cuisson et du réchauffage. Repositionnez les aliments et inversez-les de la grille au plateau tournant et/ou remuez-les au moins une fois pendant toute la durée de la cuisson ou du réchauffage. Après la cuisson ou le réchauffage, remuer si possible. L'utilisation d'un niveau de puissance inférieur permet d'obtenir une meilleure uniformité de cuisson et de réchauffage.

Éviter :

- Ranger la grille dans le four à micro-ondes lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Faire éclater du maïs soufflé avec la grille du four à micro-ondes.
- Utiliser n'importe quel plat à brunir sur la grille.
- Utiliser la fonction AUTO COOKING avec la grille.

- Cuisiner directement sur le support - utilisez des ustensiles de cuisine adaptés aux micro-ondes.

Démarrage rapide

En mode veille, appuyez sur « START/+30 SEC » pour cuire des aliments avec un niveau de puissance de 100 % pendant 30 secondes. Chaque pression sur la même touche peut augmenter de 30 secondes et la valeur maximale du temps est « 99:99 ».

- Supposons que vous souhaitiez cuire pendant 30 secondes.

Presse :	L'écran affiche :
1. START +30 Sec	:30 COOK

Appuyer sur les touches 1-9 pour démarrer la cuisson avec le temps correspondant au niveau de puissance 100 % directement. Supposons que vous souhaitiez cuire pendant 2 minutes.

Presse :	L'écran affiche :
1. (2)	PRESS START :2
Après 2 secondes	2:00 COOK

Remarque

Le message « Food » s'affiche si un cycle de cuisson à démarrage rapide ou la touche +30 sec n'est pas sélectionné dans les 5 minutes suivant la mise en place des aliments dans le micro-ondes. Vous devez ouvrir puis refermer la porte pour effacer « Food » de l'écran.

Vous pouvez appuyer sur la touche +30 sec pour ajouter le temps à 30 secondes pendant la cuisson (à l'exception du menu automatique et de la décongélation).

Temps de cuisson

Cette fonction vous permet de programmer un temps de cuisson et une puissance spécifiques. Pour obtenir les meilleurs résultats, il existe 11 niveaux de puissance, voir P67.

L'utilisation de niveaux de puissance inférieurs augmente le temps de cuisson, ce qui est recommandé pour les aliments tels que le fromage, le lait et les viandes à cuisson longue et lente. Consulter le livre de cuisine ou les recettes pour des recommandations spécifiques.

- Supposons que vous souhaitiez cuire pendant 5 minutes et 30 secondes à une puissance de 80 %.

Presse :	L'écran affiche :
1. (5) (3) (0)	PRESS START 5:30
2. Power Level x 3	PRESS START PL-80
3. START +30 Sec	5:30 COOK (Le temps commence à s'écouler)

Remarque

Si vous ne sélectionnez pas de niveau de puissance, l'appareil cuindra automatiquement à la puissance PL-HI (100 %).

- (1) Une fois le compte à rebours terminé, l'avertisseur sonore émet deux bips et l'écran affiche « END », ce qui indique que la cuisson est terminée. Ensuite, l'avertisseur sonore émet un bip à 30 secondes et à 60 secondes avant que le four à micro-ondes ne revienne en mode veille ou à l'affichage de l'horloge.
- (2) L'ouverture de la porte ou l'appui sur la touche « Cancel » pendant l'émission d'un signal sonore arrête le signal sonore et remet le four à micro-ondes

en mode veille, en affichant l'interface de veille ;

- (3) Le fait d'appuyer sur n'importe quelle touche pendant le bip arrête l'avertisseur et permet d'entrer dans le mode de fonctionnement correspondant.

Les touches « POWER LEVEL » et « 0 » ne font qu'annuler le bip en cours.

APPUYER SUR LA TOUCHE DE NIVEAU DE PUISSANCE PLUSIEURS FOIS POUR OBTENIR LA PUISSANCE DÉSIRÉE	POURCENTAGE APPROXIMATIF DE LA PUISSANCE
POWER LEVEL x 1	100 % (PL-HI)
POWER LEVEL x 2	90 % (PL-90)
POWER LEVEL x 3	80 % (PL-80)
POWER LEVEL x 4	70 % (PL-70)
POWER LEVEL x 5	60 % (PL-60)
POWER LEVEL x 6	50 % (PL-50)
POWER LEVEL x 7	40 % (PL-40)
POWER LEVEL x 8	30 % (PL-30)
POWER LEVEL x 9	20 % (PL-20)
POWER LEVEL x 10	10 % (PL-10)
POWER LEVEL x 11	0 % (PL-0)

Réglage de la minuterie de la cuisine

Votre four à micro-ondes peut être utilisé comme minuteur de cuisine. Vous pouvez régler jusqu'à 99 minutes et 99 secondes. La minuterie de cuisine peut être utilisée lorsque le four à micro-ondes est en marche.

- Supposons que vous souhaitiez programmer une durée de trois minutes.

Presse : **L'écran affiche :**

1. Timer
On-Off TIMER ENTER TIME

2. (3) (0) (0) TIMER 3:00

Timer
3. On-Off

TIMER 3:00
(Le compte à rebours commence)

Remarque

Le compte à rebours de la minuterie ne s'arrête pas même si la porte est ouverte. Lorsque la minuterie et la cuisson fonctionnent, appuyez une fois sur « Timer/ On-Off », l'écran affiche la durée restante de la minuterie ; pour annuler la minuterie, appuyez une nouvelle fois sur « Timer/ On-Off ». Lorsque seule la minuterie fonctionne, appuyez une fois sur « Timer/ On-Off » pour annuler la minuterie.

Cuisson en deux étapes

Pour de meilleurs résultats, certaines recettes nécessitent différents niveaux de puissance au cours d'un cycle de cuisson. Vous pouvez programmer votre four pour deux niveaux de puissance pendant le cycle de cuisson.

- Supposons que vous souhaitiez programmer un cycle de cuisson en deux étapes. La première étape consiste en un temps de cuisson de 3 minutes à une puissance de cuisson de 80 %, puis en un temps de cuisson de 7 minutes à une puissance de cuisson de 50 %.

Presse : **L'écran affiche :**

1. (3) (0) (0) PRESS START
3:00
Pour régler un temps de cuisson de 3 minutes

Power x 3
2. Level PRESS START
PL-80

3. (7) (0) (0) PRESS START
7:00
Pour régler une puissance de cuisson de 7 minutes pour la deuxième étape.

Power
4. Level x 6

PRESS START
PL-50

5. START
+30 Sec

3:00
COOK

(Le temps commence à s'écouler)

Remarque

1. Vous pouvez programmer une deuxième phase de puissance « 0 » pour le temps d'attente à l'intérieur du four.
2. La cuisson au micro-ondes doit être réglée dans la première phase.
3. Le menu automatique et le dégivrage ne peuvent pas être réglés en tant qu'étapes multiples.

Cuisson avec capteur

La fonction Sensor Cook propose 5 réglages en fonction des types d'ingrédients. Vous ne pouvez régler la quantité qu'en mode Bacon. Pour les autres modes d'ingrédients, reportez-vous aux quantités indiquées dans le tableau de cuisson par capteur pour la cuisson. Si l'humidité atteint la limite supérieure pendant la cuisson du menu d'humidité, l'avertisseur sonore émet 5 bips pendant 3 cycles et l'écran affiche le temps de cuisson restant (voir le tableau du menu de détection de l'humidité) jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. (Cette fonction n'est pas disponible dans les menus sans humidité).

Appuyer sur la
touche Sensor Cook

L'écran affiche :

x 1	Bacon
x 2	Frozen Dinner
x 3	Rice
x 4	Frozen Breakfast
x 5	Frozen Pizza (Convection avec préchauffage)

Tableau de cuisson pour la fonction Sensor Cook

ALIMENTS	QUANTITÉ
1. Bacon	Entre 1 et 3 pointe(s) Appuyez une fois sur la touche de cuisson avec capteur, puis appuyez une fois sur « START/+30 SEC », « ENTER 1-3 SLE » s'affiche, appuyez sur 1-3 pour choisir la quantité, appuyez sur « START/+30 SEC » pour démarrer la cuisson.
2. Dîner congelé	Entre 10 oz et 20 oz.
3. Riz	Entre 1 et 2 tasse(s) Utilisez du riz à grain moyen ou long. Faites cuire le riz instantané selon les instructions figurant sur l'emballage.
4. Déjeuner congelé	Entre 8 oz et 12 oz.
5. Pizza congelée (Convection avec préchauffage)	12 oz.
• En mode veille, supposons que vous souhaitiez faire cuire un petit-déjeuner surgelé pour 12 oz.	

Presse :

L'écran affiche :

1. Sensor Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BACON
2. Sensor Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN DINNER SENSOR
3. Sensor Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START RICE SENSOR

4. Sensor Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN BREAKFAST SENSOR
5. START +30 Sec	FROZEN BREAKFAST SENSOR COOK

Réchauffer avec capteur

La fonction Sensor Reheat permet de choisir entre 4 réglages en fonction des types d'ingrédients. Vous ne pouvez régler la quantité qu'en mode BEVERAGE. Pour les autres modes d'ingrédients, reportez-vous aux quantités indiquées dans le tableau de réchauffage par capteur pour la cuisson.

Appuyer sur la touche Sensor Reheat	L'écran affiche :
x 1	Beverage
x 2	Pizza
x 3	Soup/Sauce
x 4	Casserole/ Lasagna

Tableau de réchauffage pour la fonction Sensor Reheat

ALIMENTS	QUANTITÉ
Boisson	Entre 1 et 2 tasses Appuyez une fois sur la touche réchauffer avec capteur, puis appuyez une fois sur « START/+30 SEC », « ENTER 1-2 CUP » s'affiche, appuyez sur 1-2 pour choisir la quantité, appuyez sur « START/+30 SEC » pour démarrer la cuisson.
Pizza (MW)	8 oz
Soupe/Sauce	1 tasse
Casserole/ Lasagne	10,5 oz

- En mode veille, supposons que vous souhaitiez réchauffer une casserole ou des lasagnes à l'aide de la fonction de réchauffage par sonde.

Presse : L'écran affiche :

Sensor 1. Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BEVERAGE
Sensor 2. Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PIZZA SENSOR
Sensor 3. Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SOUP SAUCE
Sensor 4. Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CASSEROLE COOK
5. START +30 Sec	(2 secondes plus tard, le temps commence à s'écouler)

Maïs Soufflé

La touche de pression rapide Popcorn vous permet de faire éclater des sacs de 3,3, 3,0 et 1,75 once de maïs à éclater emballé commercialement dans le four à micro-ondes. N'éclatez qu'un seul paquet à la fois. Si vous utilisez une machine à maïs soufflé à micro-ondes, suivez les instructions du fabricant.

Appuyez sur la touche Popcorn	Quantité
x 1	3,30 oz.
x 2	3,00 oz.
x 3	1,75 oz.

- En mode veille ou minuterie, supposons que vous souhaitiez faire éclater un maïs soufflé de 3,3 oz.

Presse : L'écran affiche :

1. Popcorn	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START 3.3 oz
------------	--

2. **START**
+30 SecPOPCORN
COOK

(Le temps commence à s'écouler)

Fondre/Ramollir

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

Appuyez sur le bouton Melt/soften**L'écran affiche :**

x 1	MELT BUTTER
x 2	MELT CHOCOLATE
x 3	SOFTEN ICE CREAM
x 4	SOFTEN CREAM CHEESE

Tableau Melt/Soften

CATÉGORIE	QUANTITÉ	TOUCHE
FONDRE DU BEURRE	1 bâtonnet	1
	2 bâtonnets	2
FONDRE DU CHOCOLAT	2 oz.	2
	4 oz.	4
	8 oz.	8
RAMOLLIR DE LA CRÈME GLACÉE	Pinte	1
	1,5 quart.	2
RAMOLLIR DU FROMAGE À LA CRÈME	3 oz.	3
	8 oz.	8

- En mode veille ou minuterie, supposons que vous souhaitiez faire fondre 2 bâtonnets de beurre.

Presse :**L'écran affiche :**

1. Melt/ Soften

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
MELT BUTTER2. **START**
+30 Sec

ENTER 1-2 STK

3. ②

PRESS START
2 STICK4. **START**
+30 SecMELT BUTTER
COOK
(Le temps commence à s'écouler)**Légumes**

Il y a 3 options (Pommes de terre, Légumes frais, Légumes surgelés) sous la fonction légumes.

Touche Press Vegetable**L'écran affiche :**

x 1	POTATO
x 2	FRESH VEGGIES
x 3	FROZEN VEGGIES

Tableau des légumes

ALIMENT (température initiale)	QUANTITÉ	PROCÉDURE
Pommes de terre	1 - 4	Appuyez une fois sur la touche Veggies pour choisir la pomme de terre, puis appuyez sur « START/+30 SEC » pour démarrer la cuisson.
Légumes frais (5 °C) Broccoli Choux de Bruxelles Choux Chou-fleur (fleurettes) Chou-fleur (entier) Épinards Courgette	2 tasses	Lavez et placez dans une casserole. Ne pas ajouter d'eau si les légumes viennent d'être lavés. Couvrez pour obtenir des légumes tendres. Utilisez un film plastique pour obtenir des légumes tendres et croquants. Appuyez deux fois sur la touche veggies pour obtenir des légumes frais. Après la cuisson, remuez si possible. Laissez reposer, à couvert, pendant 2 à 5 minutes.
Carottes, en tranches Maïs en épi Haricots verts Courge d'hiver - en dés - en demi		Placer dans la cocotte. Ajouter 1 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrez pour obtenir des légumes tendres. Pour des légumes tendres et croquants, utilisez un film plastique. Appuyez deux fois sur la touche veggies pour obtenir des légumes frais. Après la cuisson, remuer si possible. Laissez reposer, à couvert, pendant 2 à 5 minutes.
Légumes Congelés (-18 oc)	2 tasses	Ne pas ajouter d'eau. Couvrez avec un couvercle ou un film plastique. Appuyez trois fois sur la touche légumes pour obtenir Légumes Congelés. Après la cuisson, remuer et laisser reposer, à couvert, pendant 3 minutes.

- En mode veille ou minuterie, supposons que vous souhaitiez cuire deux tasses de légumes surgelés.

Presse :	L'écran affiche :
1. Veggies	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POTATO SENSOR
2. Veggies	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FRESH VEGGIES
3. Veggies	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN VEGGIES
4. START +30 Sec	FROZEN VEGGIES COOK (Le temps commence à s'écouler)

Grignotines

Snack Menu est destiné à la cuisson/au réchauffage d'aliments qui prennent peu de temps!

Appuyez sur le pavé Snack Menu	L'écran affiche :
x 1	CHOCOLATE CHIP COOKIES
x 2	FROZEN PIZZA
x 3	HOT DOGS
x 4	FROZEN KIDS MEAL
x 5	MEAL IN A CUP
x 6	SOUP

Tableau Snack Menu

ALIMENTS	QUANTITÉ	PROCÉDURE
1. BISCUITS AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	12 biscuits	Pour réchauffer des biscuits aux pépites de chocolat. Suivez les instructions de l'emballage pour l'utilisation de l'emballage et/ou du disque croustillant argenté. Appuyez une fois sur la touche Snacks pour obtenir des biscuits aux pépites de chocolat. Puis appuyez sur « START/+30 SEC » pour démarrer la cuisson. Préchauffez les aliments à 350 °F. À ce moment-là, mettez les aliments dans le four, puis appuyez sur « START/+30 SEC » pour démarrer la cuisson. Après la cuisson, remuez si possible. Laissez reposer, à couvert, pendant 2 à 5 minutes.
2. PIZZA SURGELÉE	Entre 6 oz et 8 oz (entre 170 g et 225 g)	À utiliser pour les pizzas surgelées au micro-ondes. Retirez de l'emballage et déballez. Suivez les instructions de l'emballage pour l'utilisation de l'emballage et/ou du disque croustillant argenté. Appuyez deux fois sur la touche Snacks pour obtenir une pizza surgelée au micro-ondes.
3. HOT DOGS	Entre 1 et 6	Placez le hot dog dans le petit pain. Enveloppez chacun d'eux dans une serviette en papier ou une serviette de table. Appuyez trois fois sur la touche Snacks pour les hot dogs. Appuyez sur « START/+30 SEC » pour confirmer le menu. Appuyez sur les pavés numériques pour choisir les portions. Appuyez sur « START/+30 SEC » pour démarrer la cuisson.
4. REPAS SURGELÉS POUR ENFANTS	8,8 oz	Appuyez quatre fois sur la touche Snacks pour obtenir un repas surgelé pour enfants. Utilisez ce disque pour les aliments surgelés et les plats préparés. Il donnera des résultats satisfaisants pour la plupart des marques. Vous pouvez en essayer plusieurs et choisir votre préféré. Retirez le plat de l'emballage extérieur et suivre les instructions de l'emballage pour le couvrir. Après la cuisson, laissez reposer à couvert pendant 1 à 3 minutes.

ALIMENTS	QUANTITÉ	PROCÉDURE
5. REPAS DANS UNE TASSE	2,39 oz	Appuyez cinq fois sur la touche Snacks pour obtenir un repas dans une tasse. Ce réglage est idéal pour les portions individuelles d'aliments en conserve emballés dans un petit récipient allant au four à micro-ondes, généralement de 6 à 8 onces. Retirez le couvercle métallique intérieur et remplacez le couvercle extérieur micro-onable. Après la cuisson, remuer les aliments et les laisser reposer 1 ou 2 minutes.
6. SOUPE	1 tasse	Pour réchauffer la soupe. Appuyez six fois sur la touche Snacks pour une soupe. Remuez vigoureusement le liquide avant et après le chauffage pour éviter l'« éruption ».

- En mode veille, supposons que vous souhaitiez réchauffer des hot dogs.

Presse :	L'écran affiche :
1. Snacks x 3	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START HOT 3005
2. START +30 Sec	1-6
3. ②	PRESS START 2
4. START +30 Sec	COOK HOT 3005 (Le temps commence à s'écouler)

Cuisson par convection

Il existe neuf températures de convection : 100 °F, 200 °F, 250 °F, 300 °F, 325 °F, 350 °F, 375 °F, 400 °F, 425 °F.

La cuisson par convection utilise un élément chauffant pour augmenter la température de l'air à l'intérieur du four. La température du four peut être réglée entre 100 °F et 425 °F. Un ventilateur fait circuler l'air chauffé dans tout le four, sur et autour des aliments, ce qui permet d'obtenir des surfaces dorées et des intérieurs riches et humides. Comme l'air chauffé est constamment en mouvement,

ne permettant pas à une couche d'air plus froid de se former autour des aliments, certains aliments cuisent plus rapidement que dans un four ordinaire.

Pour de meilleurs résultats...

Utilisez toujours la grille ronde pour la cuisson par convection. Réduisez la température du plat/de la recette de 25 °F pour les produits de boulangerie. La grille ronde est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air et un brunissement uniforme.

Voir la section Conseils pour les ustensiles de cuisine (P23) pour des informations sur les ustensiles de cuisine recommandés.

Convection avec préchauffage

Voir les recettes sur la page 76 pour déterminer si un préchauffage est nécessaire en fonction de l'ingrédient recommandé et de la température de cuisson.

- Supposons que vous souhaitiez cuire des aliments pendant 5 minutes à 400 °F en utilisant la convection sans préchauffage.

Presse : **L'écran affiche :**

- Convection Bake/Roast PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
PREHEAT ENTER TEMP
CONVECT
- 8** (réglage de la température) PRESS START
400F
CONVECT
- START** +30 Sec
(Le four est préchauffé, il émet un signal).
PREHEAT
CONVECT COOK
- Lorsque le préchauffage est terminé, la température s'affiche.
400F
CONVECT
Au bout de 12 secondes, si aucune opération n'est effectuée, le four émet un bip pour vous rappeler que le préchauffage est terminé.
- Ouvrez la porte et mettez les aliments au four dans 30 minutes.
ENTER TIME
- 5 0 0** (réglage le temps de cuisson) PRESS START
5:00
CONVECT
- START** +30 Sec
(Le temps commence à s'écouler)
5:00
CONVECT COOK

Convection sans préchauffage

Voir les recettes à la page 21 pour déterminer si un préchauffage est nécessaire en fonction de l'ingrédient recommandé et de la température de cuisson.

- Supposons que vous souhaitiez cuire des aliments pendant 5 minutes à 400 °F en utilisant la convection sans préchauffage.

Presse : **L'écran affiche :**

- Convection Bake/Roast PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
PREHEAT ENTER TEMP
CONVECT
- Convection Bake/Roast PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
BAKE / ROAST
CONVECT
ENTER TEMP
- 8** (réglage de la température) PRESS START
400F
CONVECT
- START** +30 Sec
ENTER TIME
CONVECT
- 5 0 0** (réglage le temps de cuisson) PRESS START
5:00
CONVECT
- START** +30 Sec
(Le temps commence à s'écouler)
5:00
CONVECT COOK

Cuisson combinée

La cuisson combinée utilise l'air chaud et les micro-ondes pour la cuisson. Voir les conseils à la page 76 pour sélectionner la fonction et la température de cuisson souhaitées en fonction de la quantité d'ingrédients et du temps de cuisson recommandés.

Cuisson

Tableau de cuisson combinée -- Cuisson

Cuisson (Degrés F)	Touche	Réglage du four à micro-ondes
325	Par défaut	PL-10
250	3	PL-10
300	4	PL-10
325	5	PL-10
350	6	PL-10
375	7	PL-10
400	8	PL-10

- En mode veille, supposons que vous souhaitiez cuire des aliments pendant 5 minutes en utilisant la fonction de cuisson combinée à 400 °F.

Presse :	L'écran affiche :
1. Convection 1. +Micro	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BAKE 325 F MICRO+CONVECT
2. ⑧ (réglage de la température)	PRESS START 400F MICRO+CONVECT
3. START +30 Sec	ENTER TIME MICRO+CONVECT
4. ⑤ ① ① (régler le temps de cuisson)	PRESS START 5:00 MICRO+CONVECT
5. START +30 Sec	5:00 MICRO+CONVECT COOK (Le temps commence à s'écouler)

Rôtir

Tableau de cuisson combinée - rôtir

Rôtir (degrés F)	Touche	Réglage du four à micro-ondes
300	Par défaut	PL-30
325	5	PL-30
350	6	PL-30
375	7	PL-30
400	8	PL-30
425	9	PL-30

- En mode veille, supposons que vous souhaitiez cuire des aliments pendant 5 minutes en utilisant le mode rôti 400 °F de la fonction de cuisson combinée.

Presse :	L'écran affiche :
1. Convection 1. +Micro	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BAKE 325 F MICRO+CONVECT
2. Convection 2. +Micro	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START ROAST 300 F MICRO+CONVECT

- ⑧ (réglage de la température)

PRESS START
400F
MICRO+CONVECT

- START**
+30 Sec

ENTER TIME
MICRO+CONVECT

- ⑤ ① ①
(régler le temps de cuisson)

PRESS START
5:00
MICRO+CONVECT

- START**
+30 Sec

5:00
MICRO+CONVECT COOK
(Le temps commence à s'écouler)

Remarque

- Consultez la section Conseils pour les ustensiles de cuisine pour savoir quels sont les ustensiles de cuisine appropriés pour la cuisson combinée.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal pour la cuisson combinée.
- Pour obtenir les meilleurs résultats en matière de rôtissage et de brunissement, les rôtis entiers doivent être cuits dans un plat en verre placé directement sur la grille du four.
- Pour les aliments trop grands pour entrer dans le four, vous pouvez retirer la grille ronde et placer le plat directement sur le plateau tournant.

Cuisson par convection

- Utilisez la grille ronde pour la cuisson par convection.
- Il faut toujours préchauffer le four avant de procéder à une cuisson par convection.
- Évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson. Chaque fois que la porte est ouverte, le four perd de la chaleur, ce qui peut entraîner une cuisson inégale.

Biscuit et pain

TYPE	QUANTITÉ	DURÉE	REMARQUES
Biscuits	400 °F	Entre 20 et 30 minutes	Les biscuits réfrigérés en boîte prennent 2 à 4 minutes de moins de cuisson.
Muffins	350 °F	Entre 15 et 20 minutes	Démoulez immédiatement et placez sur une grille de refroidissement.
Pain aux noix ou aux fruits	350 °F	Entre 55 et 70 minutes	
Pain	350 °F	Entre 55 et 65 minutes	
Petits pains nature ou sucrés	350 °F	Entre 40 et 50 minutes	Graissez légèrement la plaque à pâtisserie.

Gâteaux

TYPE	TEMPÉRA-TURE	DURÉE	REMARQUES
Gâteau au fromage	350 °F	Entre 65 et 75 minutes	Après la cuisson, ouvrez légèrement la porte du four et laissez le gâteau au fromage reposer dans le four pendant 30 minutes.
Gâteau danois	350 °F	Entre 30 et 40 minutes	
Petit gâteau	350 °F	Entre 15 et 20 minutes	
Gâteau aux fruits	300 °F	Entre 85 et 95 minutes	
Pain d'épices	300 °F	Entre 40 et 45 minutes	

Cuisson combinée

La cuisson combinée permet de faire dorer et croustiller les aliments.

TYPE	TEMPÉRATURE	DURÉE	REMARQUES
Galettes de bœuf	4 oz	Entre 16 et 19 minutes pour deux	Placez sur une assiette résistante aux micro-ondes, égouttez la graisse et retournez à mi-cuisson.
Rôti de rums-teck de bœuf	1,0 kg	Saignant : Entre 15 et 20 minutes Moyen : Entre 21 et 25 minutes Bien cuit : Entre 26 et 30 minutes	Placez le côté gras vers le bas sur la grille basse, assaisonnez, blindez si nécessaire. Après la cuisson, laissez reposer pendant 15 minutes.
Rôti d'agneau, roulé, désossé	1,0 kg	Saignant : Entre 15 et 20 minutes Moyen : Entre 21 et 25 minutes Bien cuit : Entre 26 et 30 minutes	Placez le côté gras vers le bas sur une grille basse, badigeonnez de marinade et assaisonnez, blindez si nécessaire. Après la cuisson, laissez reposer pendant 15 minutes.
Porc	2 côtelettes	Saignant : Entre 13 et 17 minutes Moyen : Entre 18 et 23 minutes Bien cuit : Entre 24 et 29 minutes	Placez sur une grille haute, badigeonnez de marinade et assaisonnez. Cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de rose ou que la température interne atteigne 170 °F. Retournez à mi-cuisson. Après la cuisson, couvrez avec du papier d'aluminium et laissez reposer pendant 5 minutes.
Porc	4 côtelettes	Saignant : Entre 15 et 19 minutes Moyen : Entre 20 et 25 minutes Bien cuit : Entre 26 et 32 minutes	Placez sur une grille haute, badigeonnez de marinade et assaisonnez. Cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de rose ou que la température interne atteigne 170 °F. Retournez à mi-cuisson. Après la cuisson, couvrez avec du papier d'aluminium et laissez reposer pendant 5 minutes.
Rôti de longe de porc, roulé, désossé	1,0 kg	Saignant : Entre 20 et 25 minutes Moyen : Entre 26 et 30 minutes Bien cuit : Entre 30 et 35 minutes	Placez le côté gras vers le bas sur une grille basse, assaisonnez, blindez si nécessaire. Après la cuisson, couvrez avec du papier d'aluminium et laissez reposer pendant 15 minutes.
Poitrines de poulet	1 lb	Entre 16 et 26 minutes	Lavez et séchez la viande, enlevez la peau, placez la partie la plus épaisse à l'extérieur sur une grille haute.
Portions de poulet désossées	1 lb	Entre 13 et 24 minutes	Placez sur une grille haute, badigeonnez de beurre et assaisonnez selon les besoins. Retournez à mi-cuisson. Cuire jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose et que le jus soit clair. Après la cuisson, couvrir d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 3 à 5 minutes.

Poulet entier

1,3 kg

Entre 25 et
40 minutes

Lavez et séchez la volaille, placer la poitrine vers le bas sur une grille basse, badigeonnez de beurre et assaisonnez selon les besoins. Retournez et égouttez à mi-cuisson. Cuire jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose et que le jus soit clair. Après la cuisson, couvrez avec du papier d'aluminium et laissez reposer pendant 10 minutes.

La température de la cuisse doit être d'environ 185 °F.

Conseils pour les ustensiles de cuisine

Cuisson par convection

Les moules en métal sont recommandés pour tous les types de produits de boulangerie, mais surtout lorsque le brunissement ou la formation de croûtes sont importants.

Les moules en métal de couleur foncée ou terne conviennent mieux aux pains et aux tartes, car ils absorbent la chaleur et produisent une croûte plus croustillante. Les moules en aluminium brillant sont meilleurs pour les gâteaux, les biscuits ou les muffins, car ils réfléchissent la chaleur et permettent d'obtenir une croûte légère et tendre.

Les plats à gratin en verre ou en vitrocéramique conviennent mieux aux recettes à base d'œufs et de fromage en raison de la facilité de nettoyage du verre.

Cuisson combinée

Il est recommandé d'utiliser des récipients de cuisson en verre ou en vitrocéramique. Veillez à ne pas utiliser d'articles dotés de garnitures métalliques, car cela pourrait provoquer des arcs électriques (étincelles) avec la paroi ou l'étagère du four et endommager les ustensiles de cuisine, l'étagère ou le four.

Les ustensiles de cuisine pour micro-ondes en plastique résistant à la chaleur (jusqu'à 450T) peuvent être utilisés, mais ils ne sont pas recommandés pour les aliments nécessitant une croûte ou un brunissement complet, car le plastique est un mauvais conducteur de chaleur.

ARTICLES DE CUISINE	MICRO-ONDES	CONVECTION	CUISSON COMBINÉE
Verre résistant à la chaleur, vitrocéramique (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)	Oui	Oui	Oui
Métal	Non	Oui	Non
Verre non résistant à la chaleur	Non	Non	Non
Plastiques résistants aux micro-ondes	Oui	Non	Oui
Films et emballages en plastique	Oui	Non	Non
Produits en papier	Oui	Non	Non
Paille, osier et bois	Oui	Non	Non

*N'utilisez que des ustensiles de cuisine pour micro-ondes pouvant supporter une température de 450 °F.

Décongélation automatique

La fonction de décongélation automatique vous offre la meilleure méthode de décongélation pour les aliments surgelés. Le guide de cuisson vous indique la séquence de décongélation recommandée pour l'aliment que vous décongelez. Pour plus de commodité, la décongélation automatique comprend un mécanisme de signal sonore intégré qui vous rappelle de vérifier, de retourner, de séparer ou de réarranger les aliments afin d'obtenir les meilleurs résultats de décongélation.

Ce tableau présente les sélections de types d'aliments et les poids que vous pouvez définir pour chaque type. Pour de meilleurs résultats, desserrez ou enlevez le couvercle sur les aliments.

Tableau de décongélation

TOUCHE	Catégorie	LES POIDS QUE VOUS POUVEZ RÉGLER
Décongélation x 1	Viande	Entre 0,1 et 6,0 lb
Décongélation x 2	Volaille	Entre 0,1 et 6,0 lb
Décongélation x 3	Poisson	Entre 0,1 et 6,0 lb

- En mode veille, supposons que vous souhaitiez décongeler 1,2 lb de poisson.

Presse :	L'écran affiche :
1. Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEFR. MEAT
2. Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEFR. POULTRY
3. Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEFR. FISH
4. START +30 Sec	DEFR. ENTER WEIGHT

5. ① et ②
Pour saisir le poids.

DEFR. 1.2
lb

6. **START**
+30 Sec

DEFR. FISH
COOK
(Le temps commence à s'écouler)

Remarque

Le four émet un signal sonore pendant le cycle de décongélation. À ce moment-là, ouvrez la porte et retournez, séparez ou réorganisez les aliments. Retirez les parties décongelées. Remettez les portions congelées dans le four et appuyez sur « START/+30 SEC » pour reprendre le cycle de décongélation.

Tableau de conversion des poids

Vous avez probablement l'habitude de mesurer les aliments en livres et en onces qui sont des fractions de livre (par exemple, 4 onces équivalent à 1/4 de livre). Cependant, pour entrer le poids des aliments dans la fonction de décongélation automatique, vous devez spécifier les livres et les dixièmes de livres. Si le poids indiqué sur l'emballage est exprimé en fractions de livre, vous pouvez utiliser le tableau suivant pour convertir le poids en décimales.

Poids équivalent	
ONCES	Poids (DECIMAL WEIGHT)
1,6	0,10
3,2	0,20
4,0	0,25 Un quart de livre
4,8	0,30
6,4	0,40
8,0	0,50 Une demi-livre
9,6	0,60
11,2	0,70
12,0	0,75 Trois quarts de livre
12,8	0,80
14,4	0,90
16,0	1,0 Une livre

Remarque

Si la valeur est comprise entre deux poids décimaux, choisissez le poids le plus faible pour obtenir les meilleurs résultats de décongélation.

Conseils de décongélation

- En cas de Auto Defrost, le poids à entrer est le poids net en livres et dixièmes de livres (le poids des aliments moins le récipient).
- Avant de commencer, veillez à retirer toutes les attaches métalliques qui accompagnent souvent les sacs de produits surgelés et remplacez-les par des ficelles ou des bandes élastiques.
- Ouvrez les récipients, tels que les cartons, avant de les placer dans le four.
- Toujours entailler ou percer les sachets ou emballages en plastique.
- Si les aliments sont emballés dans du papier d'aluminium, retirez-les et placez-les dans un récipient approprié.
- Découpez la peau des aliments dépouillés, tels que les saucisses.
- Pliez les sachets en plastique des aliments pour assurer une décongélation uniforme.
- Il faut toujours sous-estimer le temps de décongélation. Si les aliments décongelés sont encore glacés au centre, remettez-les au four à micro-ondes pour les décongeler davantage.
- La durée de décongélation varie en fonction de la solidité des aliments congelés.
- La forme du plat influe sur la vitesse de décongélation des aliments. Les plats peu profonds se décongèlent plus rapidement qu'un bloc profond.
- Lorsque les aliments commencent à décongeler, séparez les morceaux. Les morceaux séparés se décongèlent plus facilement.
- Utilisez de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les parties des aliments telles que les ailes de poulet, les extrémités des cuisses, les queues de poisson ou les zones qui commencent à être chaudes. Veillez à ce que le papier d'aluminium ne touche pas les côtés, le haut ou le bas du four. Le papier d'aluminium peut endommager le revêtement du four.
- Pour de meilleurs résultats, laissez reposer les aliments après la décongélation.
- Retourner les aliments pendant la décongélation ou le temps de repos. Décomposer et retirer les aliments si nécessaire.
- De son emballage d'origine en papier ou en plastique fermé. Sinon, la pellicule retiendra la vapeur et le jus près des aliments, ce qui risque de faire cuire la surface extérieure des aliments.
- Pour de meilleurs résultats, roulez votre viande hachée en boule avant de la congeler. Pendant le cycle DEFROST, le four à micro-ondes émet un signal sonore lorsqu'il est temps de retourner la viande. Grattez l'excédent de givre sur la viande et poursuivez la décongélation.
- Placez les aliments dans un récipient peu profond ou sur une grille de rôtissage pour micro-ondes afin de récupérer les gouttes.

Tableau de décongélation automatique**Remarque**

Les viandes de forme irrégulière et les grosses pièces de viande grasse doivent être protégées par une feuille d'aluminium au début de la séquence de décongélation.

Églages pour la viande

ALIMENTS	RÉGLAGE	AU BIP	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
Intérieur de ronde Steak d'entrecôte Rôti de côte Rumsteck roulé Cubes d'agneau pour ragoût Côtes levées Côtes levées « country style » Rôti de longe, désossé	VIANDE	Retourner. Couvrir les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Boeuf Bœuf haché, en vrac	VIANDE	Retirer les parties décongelées à l'aide d'une fourchette. Retourner. Remettre le reste au four.	Ne pas décongeler moins de 1/4 lb. Congeler en forme de boule.
Bœuf haché, galettes	VIANDE	Séparer et réorganiser.	Ne pas décongeler les galettes de moins de 2 oz. Appuyer sur le centre lors de la congélation.
Bœuf à ragoût	VIANDE	Retirer les parties décongelées à l'aide d'une fourchette. Séparer les restes.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Rôti de pot-au-feu, rôti de bœuf	VIANDE	Remettre le reste au four.	
Côtelettes (1 pouce d'épaisseur) Saucisse, en vrac	VIANDE	Retirer les parties décongelées à l'aide d'une fourchette. Remettre le reste au four.	
Porc Côtelettes (1/2 pouce d'épaisseur) Hot dogs Saucisses	VIANDE	Séparer et réorganiser.	

Décongélation manuelle

Si l'aliment que vous souhaitez décongeler ne figure pas dans le tableau de décongélation (P24) ou est supérieur

ou inférieur aux limites indiquées dans la colonne Quantité du tableau de décongélation, vous devez procéder à une décongélation manuelle.

Vous pouvez décongeler n'importe quel aliment congelé, qu'il soit cru ou déjà cuit.

Pour les aliments crus ou congelés déjà cuits, la règle empirique est d'environ 4 minutes par livre. Par exemple, la décongélation dure 4 minutes pour une livre de sauce spaghetti surgelée.

Arrêtez toujours le four périodiquement pour retirer ou séparer les parties décongelées. Si les aliments ne sont pas décongelés à la fin du temps de décongélation estimé, programmez le four sur 1 minute jusqu'à décongélation complète.

Si vous utilisez des récipients en plastique provenant du congélateur, ne les décongelez que le temps de les retirer du plastique pour les placer dans un plat allant au micro-ondes.

Horloge et paramètres

Le four à micro-ondes dispose de réglages qui vous permettent de personnaliser le fonctionnement pour votre confort. Le tableau ci-dessous présente les différents réglages. Appuyez plusieurs fois sur la touche Clock & Settings pour passer à la fonction de réglage souhaitée.

Presse :	Option
Clock & Settings x1	Horloge
Clock & Settings x2	Plateau tournant Marche/Arrêt
Clock & Settings x3	Poids lb/kg
Clock & Settings x4	Volume Bas/Moy/Élevé/Arrêt
Clock & Settings x5	Démonstration

(1). Réglage de l'horloge

- Veuillez vous reporter à la section RÉGLAGE DE L'HORLOGE.

(2). Réglage de l'activation et de la désactivation du plateau tournant

Dans l'état par défaut, le réglage du tableau est « on ».

- Pour régler l'état « Turntable Off » :
(En mode veille, lorsque le réglage du plateau est « on »).

Presse :	L'écran affiche :
Clock & Settings 1.	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
Clock & Settings 2.	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURN TABLE ON
START 3. +30 Sec	TT OFF

Remarque

Si vous commencez à cuisiner (à l'exception du menu automatique et de la décongélation) dans les 5 minutes, le plateau tournant fonctionnera comme vous l'avez réglé, sinon le plateau tournant reviendra à l'état « on ».

- Pour régler l'état « Turntable On » :
(En mode veille, lorsque le réglage de la table est sur « off »).

Presse :	L'écran affiche :
Clock & Settings 1.	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
Clock & Settings 2.	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURN TABLE OFF
START 3. +30 Sec	TT ON

Remarque

Si aucune opération n'est effectuée dans les 3 secondes, le four repasse en mode veille.

(3). Réglage du poids lb/kg

Par défaut, le réglage du four est « Lb ».

- Supposons que vous souhaitiez faire basculer le poids entre les livres et les kilogrammes.

Presse :	L'écran affiche :
1. Clock & Settings	12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURN TABLE ON
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START Lb / Kg
4. START +30 Sec	Kg

Remarque

Si l'écran affiche kg, une pression sur la touche « START/+30 SEC » réinitialisera les commandes du four à lb. Pour revenir à kg, vous devrez à nouveau appuyer trois fois sur « Clock & Settings », puis sur « START/+30 SEC ».

(4). Réglage du volume Low/Med/Hi/Off

En mode veille, appuyez 4 fois sur la touche « CLOCK & Settings » pour accéder au mode de réglage utilisateur (réglage du volume). L'affichage à DEL passe de « VOLUME LOW → VOLUME MED → VOLUME HI → VOLUME OFF » (changement toutes les 3 secondes en cas d'inactivité). Appuyez sur la touche « START +30 sec » pour choisir le volume lorsque le volume souhaité est affiché.

- Supposons que vous mettiez le volume à un niveau bas.

Presse :	L'écran affiche :
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURN TABLE ON
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START Lb / Kg
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW
5. START +30 Sec	LOW

(5). Activation/désactivation du mode démo

- Supposons que vous souhaitiez passer en mode démo. Lorsque le mode Demo est « on », les fonctions de programmation fonctionnent en mode compte à rebours rapide (environ 4 secondes) sans puissance de cuisson.

Presse :	L'écran affiche :
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURN TABLE ON
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START Lb / Kg
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW
5. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEMO OFF
6. START +30 Sec	ON

Remarque

Lorsque l'on appuie sur « START/+30 SEC » et que le réglage précédent était sur OFF, il est mis sur ON. Si vous souhaitez désactiver le mode démo, vous devez à nouveau appuyer quatre fois sur « Clock & Settings », puis sur « START/+30 SEC ».

Éclairage

La touche contrôle l'éclairage de la table de cuisson. Si la lumière est éteinte (OFF), la première pression sur le pavé lumineux allume la lumière (ON), la deuxième pression baisse la luminosité et la troisième pression éteint la lumière.

- Supposons que vous souhaitiez faire passer la lumière de la position OFF à la position HIGH.

Presse :	L'écran affiche :
1. 	HIGH
2. 	LOW
3. 	OFF

Fonction de sécurité enfants

Vous pouvez utiliser cette fonction pour empêcher les enfants d'allumer accidentellement le four.

Pour activer le verrouillage :

Presse :	L'écran affiche :
STOP 1. Clear (Maintenir 3 secondes.)	LOCKED
LOCK Heure de la journée (Après 2 secondes, si l'heure a été réglée).	

Pour activer le verrouillage :

Presse :	L'écran affiche :
STOP 1. Clear (Maintenir 3 secondes.)	UNLOCK

Ventilateur d'évacuation

Le pavé commande le ventilateur d'aération à deux vitesses. Si le ventilateur est éteint, la première pression sur la touche du ventilateur allume le ventilateur en mode HIGH, la deuxième pression en mode LOW et la troisième pression en mode OFF.

- Supposons que vous souhaitiez régler la vitesse du ventilateur de ventilation sur LOW à partir de la position OFF.

Écran tactile	L'écran affiche :
1. 	HIGH
2. 	LOW

Remarque

Si la température de la cuisinière ou de la table de cuisson située sous le four devient trop élevée, le ventilateur se met automatiquement en marche pour protéger le four. Il peut rester allumé jusqu'à une heure pour refroidir le four. Dans ce cas, la touche vent n'éteint pas le ventilateur.

Fonction d'interrogation Horloge

En cours de cuisson, l'horloge est réglée.

Presse :	L'écran affiche :
Clock & Settings	L'heure actuelle

Minuterie de cuisine

En cours de cuisson, la minuterie est réglée.

Presse :	L'écran affiche :
Timer On-Off	Le temps restant

Niveau de puissance

Dans l'état de cuisson au micro-ondes.

Presse :	L'écran affiche :
Power Level	Le niveau de puissance actuel

ENTRETIEN

Dépannage

Vérifiez si votre problème se trouve dans le tableau ci-dessous et essayez la solution proposée qui s'applique. Si le four à micro-ondes ne fonctionne toujours pas correctement, contactez le centre de service agréé le plus proche.

Problème	Cause possible	Solution possible
Le four ne se met pas en marche	a. Le cordon électrique du four n'est pas branché. b. La porte est ouverte. c. Une mauvaise commande a été saisie.	a. Branchez à la prise de courant. b. Fermez la porte et réessayez. c. Vérifiez les instructions.
Arc électrique ou étincelles	a. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés. b. Le four est utilisé lorsqu'il est vide. c. Des résidus d'aliments renversés sont restés dans la cavité du four.	a. N'utilisez que des ustensiles de cuisine adaptés aux micro-ondes. b. Ne faites pas fonctionner le four lorsqu'il est vide. c. Nettoyez l'intérieur avec une serviette humide.
Aliments cuits de façon inégale	a. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés. b. Les aliments ne sont pas complètement décongelés. c. La durée de cuisson et le niveau de puissance ne sont pas adaptés. d. Les aliments n'ont pas été retournés ou mélangés.	a. N'utilisez que des ustensiles de cuisine adaptés aux micro-ondes. b. Décongelez complètement les aliments. c. Utilisez la bonne durée de cuisson et le bon niveau de puissance. d. Retournez ou mélangez les aliments.
Aliments trop cuits	La durée de cuisson et le niveau de puissance ne sont pas adaptés.	Utilisez la bonne durée de cuisson et le bon niveau de puissance.
Aliments insuffisamment cuits	a. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés. b. Les aliments ne sont pas complètement décongelés. c. Les fentes de ventilation du four sont obstruées. d. La durée de cuisson et le niveau de puissance ne sont pas adaptés.	a. N'utilisez que des ustensiles de cuisine adaptés aux micro-ondes. b. Décongelez complètement les aliments. c. Vérifier que les fentes de ventilation du four ne sont pas obstruées. d. Utilisez la bonne durée de cuisson et le bon niveau de puissance.
Décongélation incorrecte	a. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés. b. La durée de cuisson et le niveau de puissance ne sont pas adaptés. c. Les aliments n'ont pas été retournés ou mélangés.	a. N'utilisez que des ustensiles de cuisine adaptés aux micro-ondes. b. Utilisez la bonne durée de cuisson et le bon niveau de puissance. c. Retournez ou mélangez les aliments.
Le programme du four se termine en vitesse rapide	Le four à micro-ondes peut être réglé sur le mode Demo.	Voir « Activation/désactivation du mode Demo » à la page ss pour les instructions.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez le cordon d'alimentation ou laissez la porte ouverte pour désactiver le four pendant le nettoyage. Débranchez le cordon d'alimentation avant de remplacer les filtres et les lampes.

Débranchez le cordon d'alimentation ou laissez la porte ouverte pour désactiver le four pendant le nettoyage. Débranchez le cordon d'alimentation avant de remplacer les filtres et les lampes.

Extérieur

La surface extérieure est un revêtement pré-appliqué en acier et en plastique. Nettoyez l'extérieur avec de l'eau et du savon doux ; rincez et séchez avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyeurs ménagers ou abrasifs.

Porte

Essuyez les deux côtés de la fenêtre avec un chiffon doux pour éliminer toute trace ou éclaboussure. Les pièces métalliques seront plus faciles à entretenir si elles sont nettoyées fréquemment avec un chiffon doux. Évitez d'utiliser des vaporisateurs ou d'autres nettoyeurs agressifs, car ils risquent de tacher, de laisser des traces ou de ternir la surface de la porte.

Acier inoxydable noir (certains modèles)

Votre four à micro-ondes (certains modèles) peut avoir une finition ou un revêtement en acier inoxydable. Nettoyez l'inox avec de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de nettoyeurs achetés dans le commerce comme les nettoyeurs pour acier inoxydable ou tout autre type de nettoyeur contenant des abrasifs, des chlorures, des chlore ou de l'ammoniaque. Il est recommandé d'utiliser du savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 d'eau et de vinaigre.

Panneau de commande tactile

Le nettoyage du panneau de commande tactile doit être effectué avec précaution. Si le panneau de commande est sale, ouvrez la porte du four à micro-ondes avant de le nettoyer. Essuyez le panneau avec un chiffon légèrement imbibé d'eau uniquement. Sécher avec un chiffon doux. Ne pas frotter ni utiliser de nettoyeurs chimiques. Fermer la porte et toucher STOP/CLEAR

Intérieur

Le nettoyage est facile car les surfaces intérieures ne dégagent que peu de chaleur. Pour nettoyer les surfaces intérieures, utilisez un chiffon doux et de l'eau chaude. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou agressif, ni de tampons à récurer. Pour les salissures plus importantes, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux ; rincez abondamment à l'eau chaude. La grille ronde et l'étagère peuvent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse, puis rincées et séchées.

Couvercle du guide d'ondes

Le couvercle de guide d'ondes est situé sur le côté droit de la cavité du four à micro-ondes. Il est fabriqué à partir de mica et doit donc faire l'objet d'une attention particulière. Maintenez le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer une bonne performance du four à micro-ondes. Essuyez soigneusement avec un chiffon humide toute éclaboussure de nourriture sur la surface du couvercle. Immédiatement après qu'elle se soit produite. Les éclaboussures accumulées peuvent surchauffer et provoquer de la fumée, voire un incendie. Ne pas retirer le couvercle du guide d'ondes. Débranchez toujours votre produit avant de le nettoyer.

Élimination des odeurs

Parfois, une odeur de cuisson peut subsister dans le four à micro-ondes. Pour démouler, mélanger 1 tasse d'eau, le zeste râpé et le jus d'un citron dans une tasse à mesurer en verre de 2 tasses. Faire bouillir pendant plusieurs minutes en utilisant une puissance de 100 %. Laisser reposer au four à micro-ondes jusqu'à refroidissement. Essuyer l'intérieur avec un chiffon doux.

Plateau tournant/support du plateau tournant

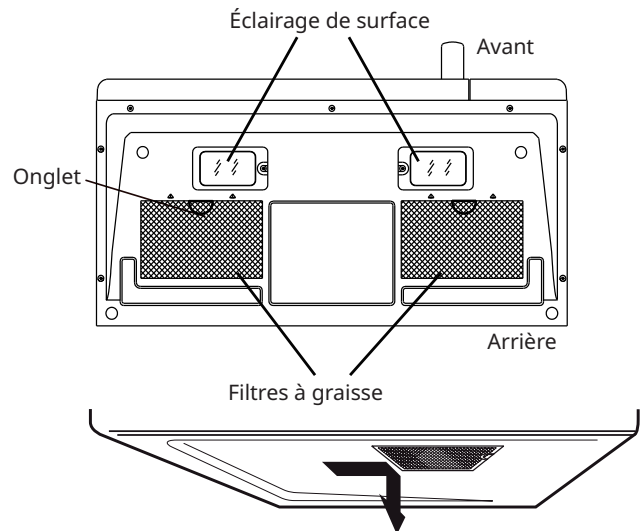
Le plateau et le support du plateau peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Lavez-les à l'eau douce et humide. Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant doux et une éponge à récurer non abrasive. Ils peuvent également être lavés au lave-vaisselle. Utilisez la grille supérieure du lave-vaisselle. L'arbre du moteur du plateau tournant n'est pas étanche, il faut donc essuyer immédiatement tout excès d'eau ou toute éclaboussure.

Hottes de ventilation : - y compris pour les modèles au-dessus de la cuisinière

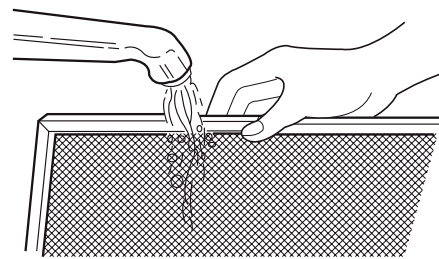
1. Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation - La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
2. Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.
3. Nettoyez le filtre de la hotte avec précaution. Les produits de nettoyage corrosifs, tels que les nettoyants pour four à base de soude, peuvent endommager le filtre.
4. Convient pour une utilisation au-dessus des appareils de cuisson au gaz et électriques.

Nettoyage des filtres à graisse

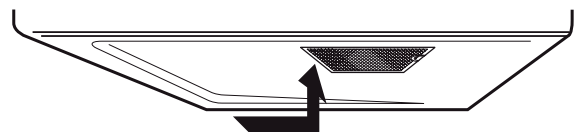
Les filtres à graisse doivent être retirés et nettoyés fréquemment, généralement au moins une fois par mois.



1. Pour retirer les filtres à graisse, faites glisser le filtre vers l'arrière. Tirer ensuite le filtre vers le bas et le pousser de l'autre côté. Le filtre tombera. Répéter l'opération pour le deuxième filtre.



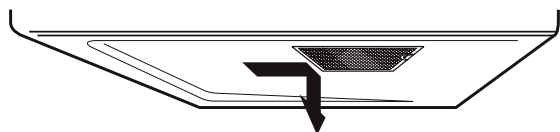
2. Faites tremper les filtres à graisse dans de l'eau chaude avec un détergent doux. Rincez bien et secouez pour sécher ou lavez. Ne pas utiliser d'ammoniaque. L'aluminium du filtre se corrompt et s'assombrit.



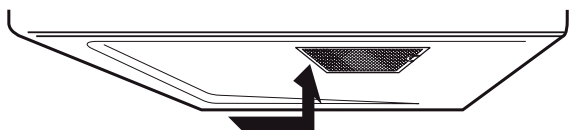
3. Pour réinstaller le filtre à graisse, faites-le glisser dans la fente latérale, puis poussez-le vers le haut et vers le four pour le verrouiller. Réinstaller le deuxième filtre en suivant la même procédure.

Remplacement des filtres à graisse

1. Commander des filtres à graisse (numéro de pièce de service : 12270000008300) en appelant le 1-866-866-4532.
2. Débranchez le four à micro-ondes ou coupez l'alimentation au niveau du disjoncteur principal.
3. Pour retirer les filtres à graisse, faites glisser le filtre vers l'arrière. Tirer ensuite le filtre vers le bas et le pousser de l'autre côté. Le filtre tombera. Répéter l'opération pour le deuxième filtre.



4. Remplacer les filtres à graisse par de nouveaux.
5. Pour réinstaller le filtre à graisse, faites-le glisser dans la fente latérale, puis poussez-le vers le haut et vers le four pour le verrouiller. Réinstaller le deuxième filtre en suivant la même procédure.



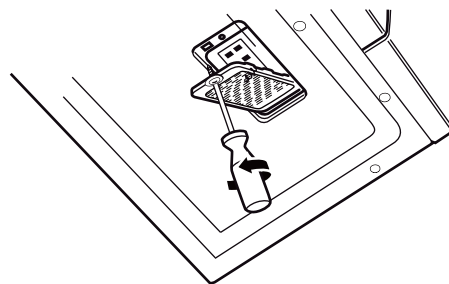
Remplacement de l'éclairage de la hotte

⚠ ATTENTION

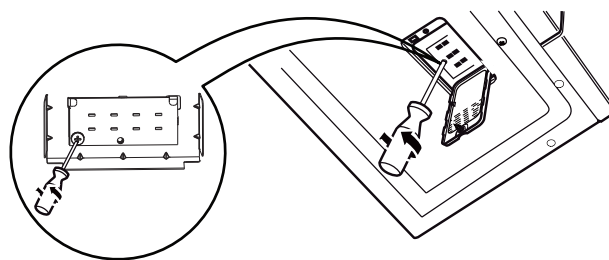
Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel, portez des gants lorsque vous remplacez les ampoules. Demandez à un électricien qualifié de remplacer la lampe de la hotte.

1. Commander l'éclairage de la hotte (numéro de pièce de service : 17170000021534) en appelant le 1-866-866-4532.
2. Débranchez le four à micro-ondes ou coupez l'alimentation au niveau du disjoncteur principal.

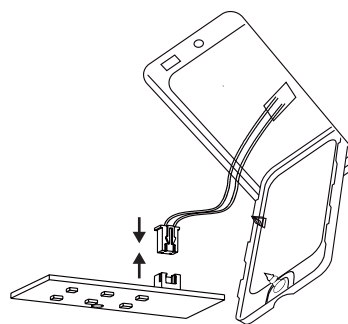
3. Retirer les vis de montage du couvercle de l'éclairage à DEL aux deux emplacements de l'éclairage sous le four à micro-ondes.



4. Retirer la vis de fixation de la lampe à DEL.



5. Débrancher la lampe à DEL du faisceau, la remplacer par une nouvelle lampe à DEL. Reconnecter ensuite le faisceau.

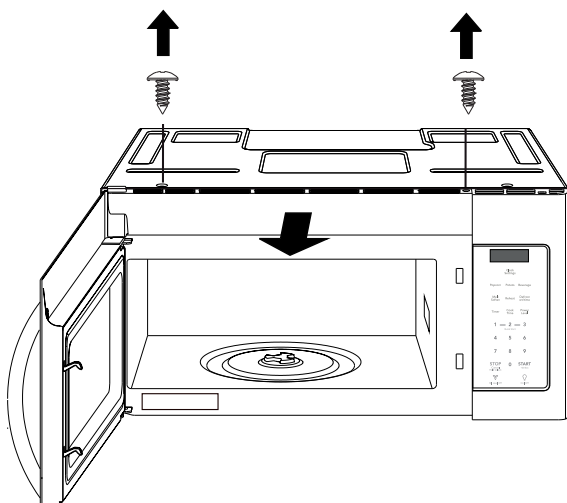


6. Réinstaller la lampe à DEL et la vis de montage.
Lors de la réinstallation de la vis de montage, veillez à ne pas endommager l'éclairage à DEL.
7. Réinstaller le couvercle de l'éclairage à DEL et la vis de montage.
8. Rebranchez le four à micro-ondes sur le secteur ou remettez l'appareil sous tension à l'aide du disjoncteur principal.

Remplacement du filtre à charbon

Le filtre à charbon, lorsqu'il est installé dans votre four à micro-ondes, est utilisé pour les installations sans ventilation et à recirculation. Le filtre doit être remplacé tous les 6 à 12 mois en fonction de l'utilisation.

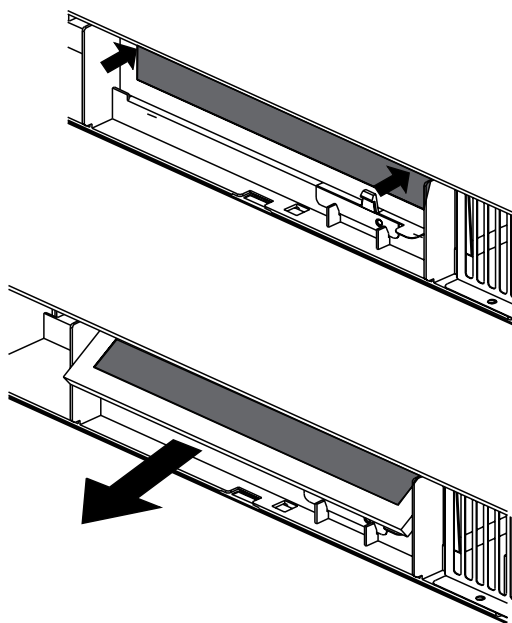
1. Commander le filtre à charbon (numéro de pièce de service : 12270000008304) en appelant le 1-866-866-4532.
2. Coupez l'alimentation du four à micro-ondes au niveau du panneau de disjonction ou en le débranchant.
3. Retirez la vis de fixation de la grille d'aération
4. Tirez la grille d'aération pour l'éloigner de l'unité.



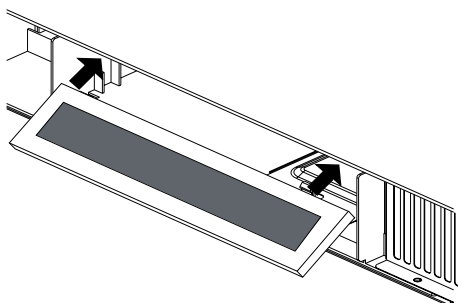
REEMPLACEMENT DU FILTRE À CHARBON

Débranchez le cordon d'alimentation ou laissez la porte ouverte pour désactiver le four pendant le nettoyage. Débranchez le cordon d'alimentation avant de remplacer les filtres et les lampes.

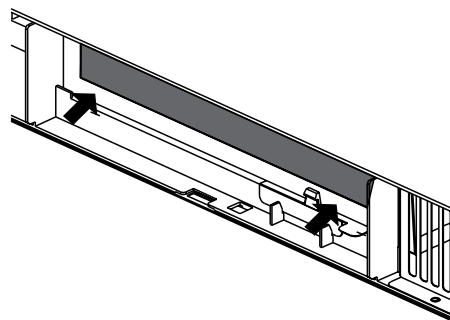
5. Retirez le filtre à charbon en poussant le haut du filtre vers l'intérieur, puis en le tirant vers l'avant pour le sortir de l'appareil.



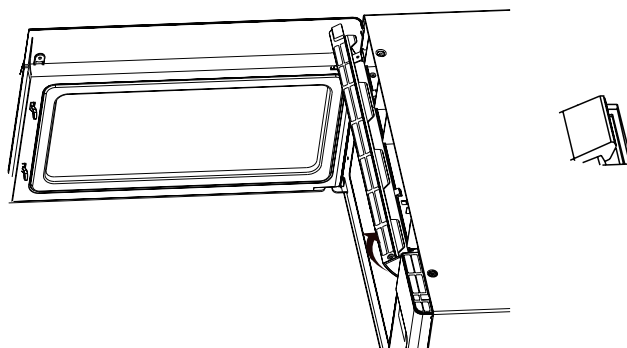
6. Faites glisser la partie supérieure du nouveau filtre à charbon dans la zone supérieure de la cavité du filtre.



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



8. Placez les languettes inférieures de la grille d'aération dans les fentes, puis pousser le haut de la grille d'aération en place.



9. Réinstallez les vis de la grille d'aération.

Remplacement de la lampe du four

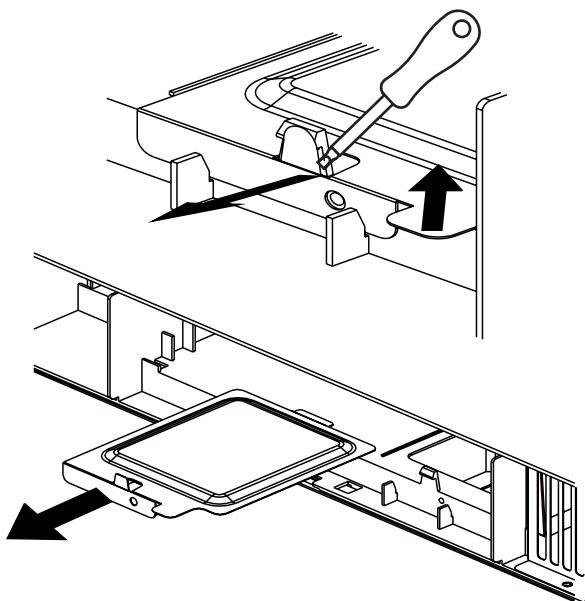
Pour accéder au couvercle de l'éclairage, retirez le filtre à charbon en suivant les instructions 1 à 4 ci-dessus dans la section relative au remplacement du filtre à charbon.

⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel, portez des gants lorsque vous remplacez les ampoules. Demandez à un électricien qualifié de remplacer la lampe du four.

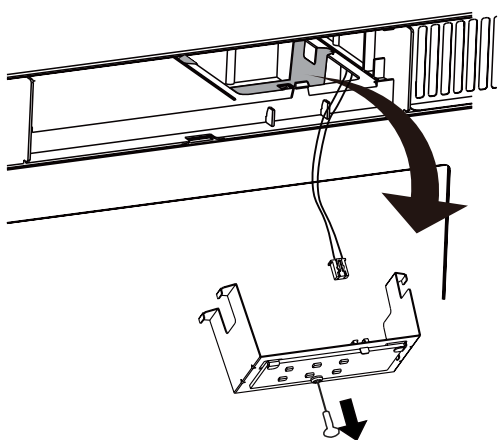
1. Commander la lampe du four (numéro de pièce de service : 17170000021534) en appelant le 1-866-866-4532.

2. Ouvrez le couvercle de l'éclairage situé derrière le filtre à charbon en tirant avec précaution sur le bord avant.

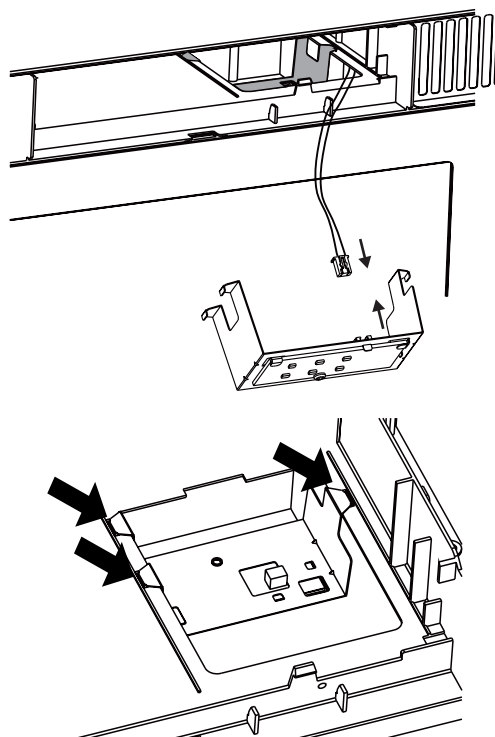


3. Retirez le support de la DEL et l'ensemble de la lumière.

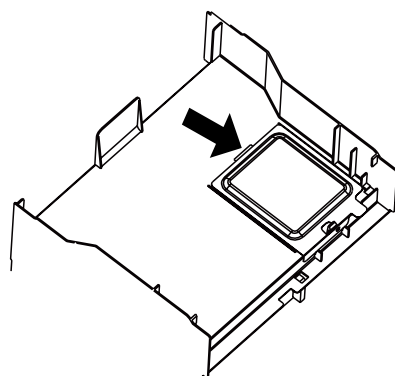
Retirez la lampe à DEL du support en enlevant la vis de fixation et remplacez-la par une nouvelle lampe.



4. Réinstaller l'éclairage à DEL sur le support à l'aide de la vis de montage. Lors de la réinstallation de la vis de montage, veillez à ne pas endommager l'éclairage à DEL.
5. Reconnectez la lampe à DEL au faisceau et remplacez l'ensemble de la lampe à DEL dans le boîtier en plastique.



6. Remettez délicatement le couvercle de la lampe du four en place (assurez-vous que la languette arrière du couvercle de la lampe est insérée dans la fente située à l'arrière).



7. Réinstallez le filtre à charbon. Fermez la grille d'aération et serrez la vis de fixation de la grille d'aération.

VÉRIFICATION À EFFECTUER AVANT L'APPEL DE SERVICE

Veuillez vérifier les points suivants avant d'appeler le service après-vente : Placez une tasse d'eau dans un verre gradué dans le four à micro-ondes et fermez bien la porte. Faites fonctionner le four à micro-ondes pendant une minute à élevée 100 %.

A Le voyant du four à micro-ondes s'allume-t-il?

B Le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il? (Mettez votre main sur la persienne au-dessus du panneau de contrôle.)

C Le plateau tourne-t-il? (Il est normal que le plateau tourne dans les deux sens).

D L'eau du four à micro-ondes est-elle chaude?

OUI _____

OUI _____

OUI _____

OUI _____

NON _____

NON _____

NON _____

NON _____

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

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

Remarque

Si le temps qui s'affiche à l'écran se décompte très rapidement, vérifiez le mode Demo à la page 76.

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.

Le reçu original est exigé comme preuve d'achat. 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	97	MANTENIMIENTO.....	132
INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA	107	LIMPIEZA Y CUIDADOS	134
INTERFERENCIA DE RADIO	108	REEMPLAZO DEL FILTRO DE CARBÓN	138
NOMBRES DE LAS PIEZAS	109	ESPECIFICACIONES.....	140
PANEL DE CONTROL	110	COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO	141
OPERACIÓN	111	GARANTÍA LIMITADA DE IKEA	142

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 la: (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.

Lea toda la información antes de utilizarlo

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" especificadas en la página 97.
- 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 107.
- 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.
- Consulte las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la página 134.
- 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.
- Limpie las campanas extractoras con frecuencia - no debe permitir que la grasa se acumule en la campana o el filtro. Consulte "Limpieza y cuidados" en la página 134.
- Tenga cuidado al limpiar el filtro de la campana extractora. Los productos de limpieza corrosivos, como los limpiadores de hornos a base de lejía, pueden dañar el filtro.
- Cuando flamee alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.
- 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.

Guarde estas instrucciones

ADVERTENCIA

Si observa arcos eléctricos, presione el botón "Cancel" y corrija 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:

- 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.

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:

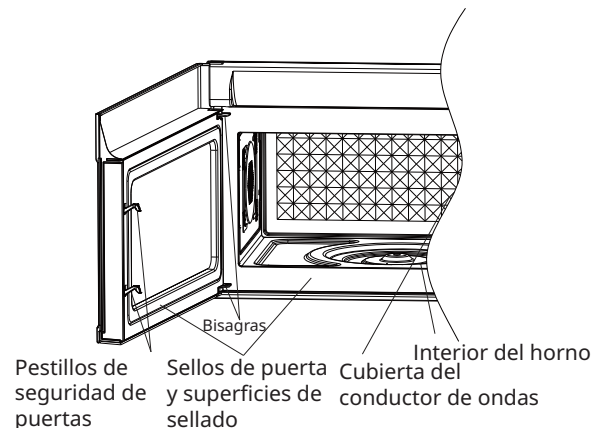
- Reoriente la antena receptora de la radio o televisión.
- Cambie la ubicación del horno microondas con respecto al receptor.
- Aleje el horno microondas del receptor.
- Enchufe el horno microondas en un tomacorriente diferente para que el horno microondas y el receptor estén en circuitos derivados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

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

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 para hervir" 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

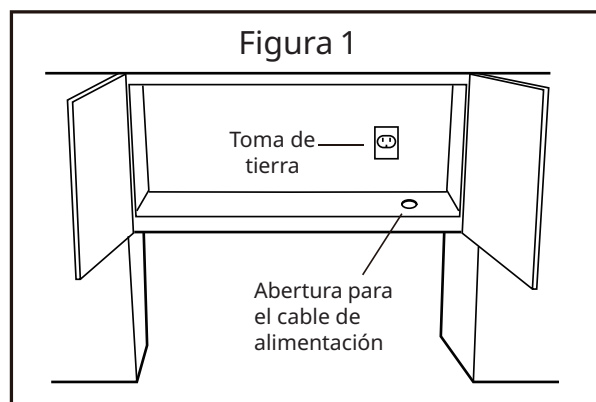
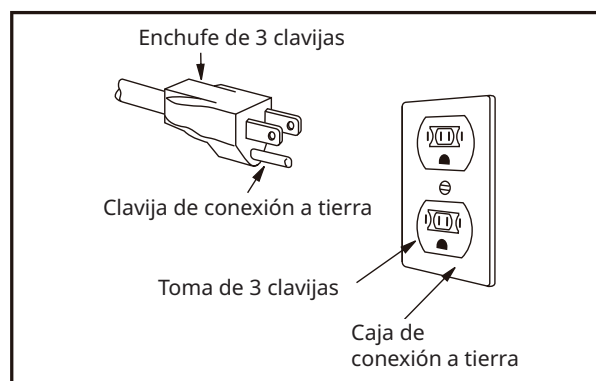
UTENSILIOS	OBSERVACIONES
Bandeja de aluminio	Puede causar arcos eléctricos. Transfiera la comida a un plato apto para microondas.
Caja de comida con asa de metal	Puede causar arcos eléctricos. Transfiera la comida a un plato apto para microondas.
Utensilios metálicos o con adornos metálicos	El metal bloquea los alimentos contra la energía de microondas. Las molduras metálicas pueden provocar arcos eléctricos.
Lazos metálicos 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.

Si el cable de alimentación es demasiado corto, 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 receptáculo único con conexión a tierra. El receptáculo 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 eléctricas o de conexión a tierra, 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.



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.

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 900 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 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.

Utilice o no utilice estos utensilios para cocinar y recalentar de forma segura en el microondas, consulte la página 103.

Estos artículos pueden utilizarse para recalentar durante poco tiempo alimentos que contengan poca grasa o azúcar:

- Madera, paja, mimbre

Si desea comprobar si un plato es apto para microondas, coloque el plato vacío en el horno microondas y caliéntelo en temperatura ALTA durante 30 segundos. No se debe utilizar un plato que se caliente mucho.

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 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. En ningún momento se debe permitir que nadie se apoye o se balancee sobre la puerta del horno microondas. Los niños deben aprender que el horno microondas no es un juguete. Consulte la página 130 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 de la tapa de un plato y abra con cuidado las bolsas de palomitas de

maíz y de cocción al horno alejándolas de la cara.

- Permanezca cerca del horno microondas mientras esté en uso y cerciórese del progreso de la cocción con frecuencia para que no haya posibilidad de 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.

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 entiende plenamente las instrucciones de conexión a tierra o si tiene dudas de si el aparato está correctamente conectado a tierra. Si es necesario utilizar un cable de extensión, utilice únicamente un cable de extensión de 3 conductores que tenga un enchufe de 3 clavijas con toma de tierra y un receptáculo de 3 ranuras que acepte el enchufe del aparato. 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 aparato 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.

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. El enchufe debe estar siempre accesible para desconectarlo.

Requisitos eléctricos

Consulte las instrucciones de montaje para conocer la ubicación adecuada de la fuente de alimentación.

Los requisitos eléctricos consisten en suministro eléctrico protegido de 120 V CA, 60 Hz, 15 amperios o más. Se recomienda proporcionar un circuito separado que alimente únicamente al horno microondas. El horno microondas está equipado con un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas. Debe enchufarse a un receptáculo de pared que esté correctamente instalado y conectado a tierra. No corte ni retire en ningún caso la clavija de toma de tierra del enchufe. No use cable de extensión. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos que puede resultar de enredarse o tropezar con un cable largo.

INTERFERENCIA DE RADIO

1. El funcionamiento del horno microondas puede causar interferencias en su radio, TV 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.
 - Reorientar la antena receptora de radio o televisión.
 - Cambiar la ubicación del horno microondas con respecto al receptor.
 - Alejar el horno microondas del receptor.
 - Enchufar el horno de microondas en un tomacorriente diferente para que el horno de microondas y el receptor estén en circuitos derivados diferentes.

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

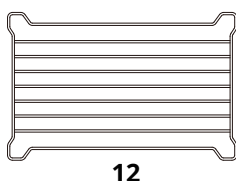
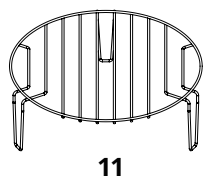
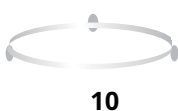
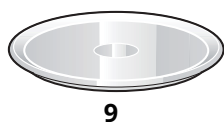
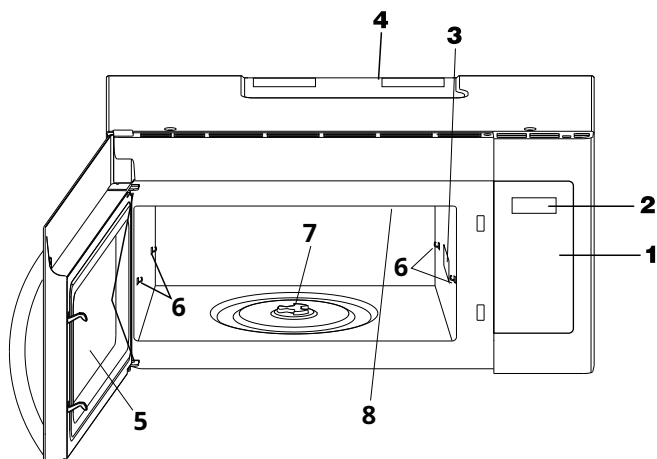
Este dispositivo cumple con los estándares RSS exentos de licencia de Industry Canadá. El funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes:

- este dispositivo no puede causar interferencias, y
- este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluyendo interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

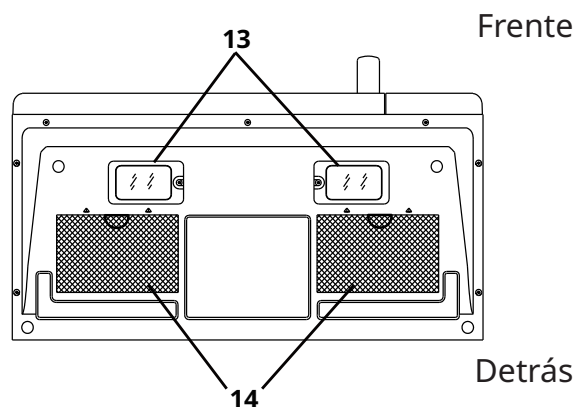
El dispositivo ha sido probado y cumple con los límites SAR, los usuarios pueden obtener información canadiense sobre la exposición a RF y su cumplimiento.

NOMBRES DE LAS PIEZAS

VISTA FRONTAL



VISTA INFERIOR

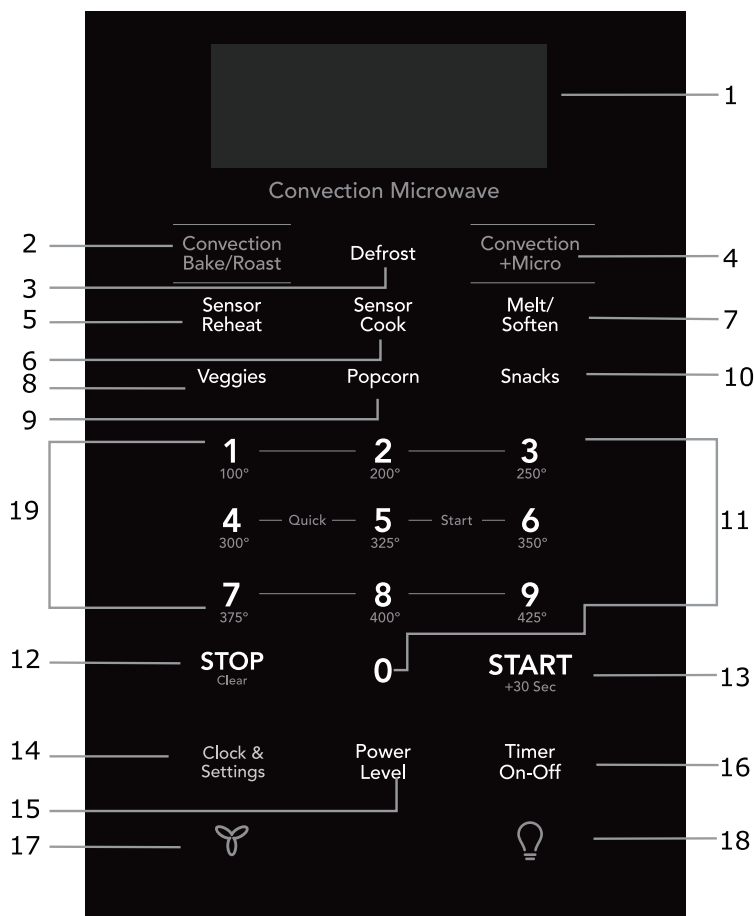


- 1 Panel de control
- 2 Pantalla
- 3 Cubierta del conductor de ondas: NO RETIRE.
- 4 Aberturas de ventilación
- 5 Montaje de la puerta
- 6 Soportes de rejilla
- 7 Eje del motor del plato giratorio
- 8 Luz del horno microondas
Se encenderá cuando el horno microondas esté funcionando o la puerta esté abierta.
- 9 Bandeja de vidrio giratoria
El plato giratorio girará en el sentido de las manecillas del reloj o en sentido contrario. Retírelo únicamente para limpiarlo.

- 10 Anillo del plato giratorio
Primero, coloque con cuidado el soporte del plato giratorio sobre el eje del motor en el centro de la superficie del horno microondas. Coloque el anillo de soporte en la superficie del horno microondas. A continuación, coloque el plato giratorio sobre el anillo con mucho cuidado.
- 11 Rejilla para cocinar/recalentar en 2 niveles
- 12 Rejilla para hornear
No deje la rejilla en el horno microondas a menos que esté cocinando sobre ella.
- 13 Luces de la campana
- 14 Filtros de grasa

PANEL DE CONTROL

La pantalla interactiva de 7 dígitos muestra los pasos de funcionamiento y muestra sugerencias de cocción.



1 Pantalla:

La pantalla incluye un reloj e indicadores que muestran la hora del día, los tiempos de cocción configurados, las potencias de cocción, el sensor, las cantidades, los pesos y las funciones de cocción seleccionadas.

2 Convección Hornear/Asar

(consulte la página 121)

3 Descongelación

(3 tipos de selección de alimentos, consulte la página 125)

4 Convección+Micro

(hornear o asar, consulte la página 119)

5 Recalentar con sensor

(4 configuraciones diferentes, consulte la página 115)

6 Cocción con sensor

(5 configuraciones diferentes, consulte la página 114)

7 Derretir/Ablandar

(4 configuraciones diferentes, consulte la página 116)

8 Vegetales

(4 configuraciones diferentes, consulte la página 116)

9 Palomitas de maíz

(3 configuraciones de cantidad diferentes, consulte la página 115)

10 Snacks

(6 configuraciones diferentes, consulte la página 118)

11 Botones numéricos (0 al 9)

12 Detener/Borrar (Antes de iniciar la cocción, presione para borrar todas las configuraciones anteriores; durante la cocción, presione una vez para detener el horno; presione dos veces para detener el horno y borrar todas las configuraciones; mantenga presionado "STOP/Clear" durante tres segundos para activar el bloqueo para niños.)

13 INICIO +30 seg (Iniciar tiempo de cocción o agregar tiempo a la cocción)

14 Reloj y Configuraciones

(5 configuraciones diferentes, consulte la página 127)

15 Nivel de potencia (11 niveles de potencia disponibles)

16 Temporizador (Encendido/ Apagado)

17 Ventilador (Alto/Bajo/Apagado)

~ Úselo para apagar el ventilador de extracción o para ajustar la velocidad del ventilador.

18 Luz de la campana (Alta/Baja/ Apagada)

Presione este botón para ajustar el brillo de las luces de la campana.

19 Inicio Rápido (1 a 9, 9 configuraciones de botones instantáneos)

Nota

Para obtener información detallada, visite la página correspondiente.

OPERACIÓN

- Antes de utilizar su nuevo horno, asegúrese de leer y entender completamente estas instrucciones de funcionamiento.
- Cuando se enciende, suena un pitido una vez, en la pantalla aparece "12:00 press clock enter time" y comienza a contar. Después de 5 minutos de inactividad, la pantalla se apaga y el horno microondas entra en modo de reposo.

Para configurar el reloj

- Supongamos que desea ingresar la hora correcta del día 10:59.

Presione:	La pantalla muestra:
1. Clock & Settings	12:00 ENTER TIME PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
2. (1) (0) (5) (9)	10:59 PRESS START
3. START +30 Sec	10:59

Nota

1. Si los números introducidos no están dentro del rango de 1:00 a 12:59, la configuración no será válida hasta que no se introduzcan números válidos.
2. Durante la configuración del reloj, si no se presiona "START/+30 SEC" o si no se realiza ninguna operación dentro de los 5 minutos, la configuración no será válida.

Detener/Borrar

"STOP/Cancel" se aplica en las siguientes situaciones:

1. Borrar si comete un error durante la programación.
2. Cancelar la configuración del temporizador y la señal sonora después de la cocción.
3. Detener el horno temporalmente durante la cocción.
4. Volver a mostrar la hora del día en la pantalla.
5. Cancelar un programa durante la cocción, presione dos veces.

Uso de la rejilla

La rejilla permite cocinar o recalentar varios alimentos a la vez. Sin embargo, para un mejor resultado al cocinar y recalentar, utilice la función Plato Giratorio ENCENDIDO (predeterminada de fábrica) y cocine con COCCIÓN AUTOMÁTICA sin la rejilla. Cuando utilice la rejilla, configure el tiempo y el nivel de potencia manualmente. Deje espacio suficiente alrededor de los platos y entre ellos. Preste mucha atención a cómo avanza la cocción y lo que recalienta. Cambie la posición de los alimentos y vuélvelos en la rejilla o el plato giratorio y/o revuélvalos al menos una vez en cualquier momento al cocinarlos o recalentarlos. Después de cocinar o recalentar, revuelva si es posible. Usar un nivel de potencia más bajo ayudará a lograr una mejor uniformidad al cocinar y recalentar.

Evite:

- Guardar la rejilla en el horno microondas cuando no esté en uso.
- Hacer palomitas de maíz con la rejilla en el horno microondas.
- Utilizar un plato para dorar en la rejilla.
- Utilizar COCCIÓN AUTOMÁTICA con la rejilla.

- Cocinar directamente en la rejilla - utilice utensilios de cocina aptos para microondas.

Inicio rápido

En el modo de reposo, presione "START/+30 Sec" para cocinar alimentos con un nivel de potencia del 100% durante 30 segundos. Cada vez que presione el mismo botón puede aumentar 30 segundos y el valor máximo del tiempo es "99:99".

- Supongamos que desea cocinar durante 30 segundos.

Presione:	La pantalla muestra:
1. START +30 Sec	:30 COOK

Presione los botones 1-9 para iniciar directamente la cocción con el tiempo correspondiente para el nivel de potencia del 100%.

Supongamos que desea cocinar durante 2 minutos.

Presione:	La pantalla muestra:
1. (2)	PRESS START :2
Después de 2 segundos	2:00 COOK

Nota

La pantalla mostrará "Food" si no se selecciona un ciclo de cocción de inicio rápido o el botón "START/+30 Sec" en los 5 minutos siguientes al ingreso de los alimentos en el microondas. Debe abrir y volver a cerrar la puerta para borrar "Food" de la pantalla.

Durante la cocción puede presionar el botón "START/+30 Sec" para agregar 30 segundos al tiempo (excepto el menú automático y descongelación).

Cocción por tiempo

Esta función le permite programar un tiempo y una potencia de cocción específicos. Para obtener mejores resultados, hay 11 niveles de potencia; consulte la página 113.

El uso de niveles de potencia más bajos aumenta el tiempo de cocción, lo cual se recomienda para alimentos como queso, leche y carnes de cocción lenta y prolongada. Consulte libros de cocina o recetas para obtener recomendaciones específicas.

- Supongamos que desea cocinar durante 5 minutos 30 segundos al 80% de potencia.

Presione:	La pantalla muestra:
1. (5) (3) (0)	PRESS START 5:30
2. Power Level x 3	PRESS START PL-80
3. START +30 Sec	5:30 COOK (Comienza la cuenta regresiva del tiempo)

Nota

Si no selecciona un nivel de potencia, el horno iniciará la cocción automáticamente a potencia PL-HI (100%).

- (1) Una vez finalizada la cuenta regresiva de la cocción, suena dos veces un pitido y la pantalla muestra "END", indicando que la cocción ha finalizado. Después, suena un pitido a los 30 segundos y a los 60 segundos antes de que el horno microondas vuelva al modo de reposo o a la visualización del reloj.
- (2) Si abre la puerta o presiona el botón "Cancel" mientras suena el pitido, este se detendrá y el horno microondas regresará al modo de reposo, mostrando la interfaz de reposo.
- (3) Al presionar cualquier botón durante el pitido, este se detendrá y entrará

en el modo de funcionamiento correspondiente.
Los botones "POWER LEVEL" y el número "0" solo cancelan el pitido actual.

PRESIONE EL BOTÓN "POWER LEVEL" VARIAS VECES HASTA OBTENER LA POTENCIA DESEADA	PORCENTAJE APROXIMADO DE POTENCIA
POWER LEVEL x 1	100% (PL-HI)
POWER LEVEL x 2	90% (PL-90)
POWER LEVEL x 3	80% (PL-80)
POWER LEVEL x 4	70% (PL-70)
POWER LEVEL x 5	60% (PL-60)
POWER LEVEL x 6	50% (PL-50)
POWER LEVEL x 7	40% (PL-40)
POWER LEVEL x 8	30% (PL-30)
POWER LEVEL x 9	20% (PL-20)
POWER LEVEL x 10	10% (PL-10)
POWER LEVEL x 11	0% (PL-0)

Configuración del temporizador de cocina

Su horno microondas puede utilizarse como temporizador de cocina. Puede configurar hasta 99 minutos y 99 segundos. El temporizador de cocina se puede utilizar mientras el horno microondas está funcionando.

- Supongamos que desea programar tres minutos.

Presione:	La pantalla muestra:
1. Timer On-Off	TIMER ENTER TIME
2. 3 0 0	TIMER 3:00
3. Timer On-Off	TIMER 3:00 (El temporizador comienza la cuenta regresiva)

Nota

La cuenta regresiva del temporizador no se detendrá incluso si se abre la puerta. Cuando el temporizador y la cocción estén funcionando, presione el botón "Timer/On-Off" una vez, la pantalla mostrará el tiempo restante; para cancelar el temporizador, presione el botón "Timer/On-Off" una vez más. Cuando solo funciona el temporizador, presione el botón "Timer/On-Off" una vez para cancelar el temporizador.

Cocción en dos etapas

Para obtener mejores resultados, algunas recetas requieren diferentes niveles de potencia durante un ciclo de cocción. Puede programar su horno para dos etapas de nivel de potencia durante el ciclo de cocción.

- Supongamos que desea configurar un ciclo de cocción de 2 etapas. La primera etapa es un tiempo de cocción de 3 minutos al 80% de potencia de cocción, luego un tiempo de cocción de 7 minutos al 50% de potencia de cocción.

Presione:	La pantalla muestra:
1. 3 0 0	3:00 PRESS START
Para establecer un tiempo de cocción de 3 minutos	
Power x 3 2. Level	PL-80 PRESS START
3. 7 0 0	7:00 PRESS START
Para establecer una potencia de cocción de 7 minutos para la segunda etapa.	
Power x 6 4. Level	PL-50 PRESS START
5. START +30 Sec	3:00 COOK (Comienza la cuenta regresiva del tiempo)

Nota

1. Puede programar una segunda etapa de potencia "0" para el tiempo de reposo dentro del horno.
2. La cocción del microondas debe configurarse en la primera etapa.
3. El menú automático y la descongelación no se pueden configurar como una de las etapas múltiples.

Cocción con sensor

La función Sensor Cook tiene 5 configuraciones para elegir según los tipos de ingredientes. Solo puede establecer la cantidad en el modo "Bacon". Para otros modos de cocción de ingredientes, consulte las cantidades en la tabla de cocción con sensor. Si la humedad alcanza el límite superior durante la cocción en el menú de detección de humedad, se escuchará un pitido 5 veces durante 3 ciclos y en la pantalla aparecerá el tiempo de cocción restante (consulte la tabla del menú de detección de humedad) hasta que se complete la cocción. (Esta función no está disponible en los menús sin humedad).

Presione el botón Sensor Cook	La pantalla muestra:
x 1	Frozen Dinner
x 2	Rice
x 3	Arroz
x 4	Frozen Breakfast
x 5	Frozen Pizza (Convección con precalentamiento)

Tabla de Sensor Cook

ALIMENTO	CANTIDAD
1. Bacon	1-3 porciones Presione botón "Sensor Cook" una vez y luego presione "START/+30 Sec" una vez, aparecerá "ENTER 1-3 SLE", presione 1-3 para elegir la cantidad, presione "START/+30 Sec" para iniciar la cocción.
2. Cena congelada	10 oz. / 20 oz.
3. Arroz	1-2 tazas Utilice arroz de grano mediano o grande. Cocine el arroz instantáneo según las instrucciones del paquete.
4. Desayuno congelado	8 - 12 oz.
5. Pizza congelada (Convección con precalentamiento)	12 oz.

- En el modo de reposo, supongamos que desea cocinar un desayuno congelado de 12 oz.

Presione:	La pantalla muestra:
1. Sensor Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BACON
2. Sensor Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN DINNER SENSOR
3. Sensor Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START RICE SENSOR
4. Sensor Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN BREAKFAST SENSOR
5. START +30 Sec	FROZEN BREAKFAST SENSOR COOK

Recalentar con sensor

La función Sensor Reheat tiene 4 configuraciones para elegir según los tipos de ingredientes. Solo puede ajustar la cantidad en el modo de BEBIDA. Para otros modos de ingredientes, consulte las cantidades en la tabla Recalentar con sensor para cocinar.

Presione el botón Sensor Reheat	La pantalla muestra:
x 1	Beverage
x 2	Pizza
x 3	Soup/Sauce
x 4	Casserole/ Lasagna

Tabla de Sensor Reheat

ALIMENTO	CANTIDAD
Bebida	1 - 2 tazas Presione el botón Sensor Reheat una vez y luego presione "START/+30 Sec" una vez, aparecerá "ENTER 1-2 CUP", presione 1-2 para elegir la cantidad, presione "START/+30 Sec" para iniciar la cocción.
Pizza (MW)	8 oz.
Sopa/Salsa	1 Taza
Cazuela/Lasaña	10.5 oz.

- En el modo de reposo, supongamos que desea recalentar una Cazuela/Lasaña utilizando la función Sensor Reheat.

Presione:

Sensor
1. Reheat

Sensor
2. Reheat

Sensor
3. Reheat

Sensor
4. Reheat

5. **START**
+30 Sec

La pantalla muestra:

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
BEVERAGE

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
PIZZA
SENSOR

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
SOUP SAUCE

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CASSEROLE

CASSEROLE
COOK

(2 segundos después, inicia la cuenta regresiva)

Palomitas de maíz

El botón de presión rápida "Popcorn" le permite preparar bolsas de palomitas de maíz de 3.3, 3.0 y 1.75 onzas para microondas empacadas comercialmente. Prepare solo un paquete a la vez. Si utiliza un utensilio para hacer palomitas de maíz en el microondas, siga las instrucciones del fabricante.

Presione el botón Popcorn

x 1

x 2

x 3

Cantidad

3.30 oz.

3.00 oz.

1.75 oz.

- En el modo de reposo o de temporizador, supongamos que desea preparar palomitas de maíz de 3.3 oz.

Presione:

1. Popcorn

2. **START**
+30 Sec

La pantalla muestra:

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
3.3
oz

POPCORN
COOK

(Comienza la cuenta regresiva del tiempo)

Derretir/Ablandar

El horno utiliza poca potencia para derretir y ablandar los alimentos. Vea la siguiente tabla.

Presione el botón Melt/Soften	La pantalla muestra:
x 1	DERRETIR MANTEQUILLA
x 2	DERRETIR CHOCOLATE
x 3	ABLANDAR HELADO
x 4	ABLANDAR QUESO CREMA

Tabla de Melt/Soften

CATEGORÍA	CANTIDAD	BOTÓN
DERRETIR MANTEQUILLA	1 barra	1
	2 barras	2
DERRETIR CHOCOLATE	2 oz.	2
	4 oz.	4
	8 oz.	8
ABLANDAR HELADO	1/2 litro	1
	1 1/2 litros.	2
ABLANDAR QUESO CREMA	3 oz.	3
	8 oz.	8

- En el modo de reposo o de temporizador, supongamos que desea derretir 2 barras de mantequilla.

Presione:	La pantalla muestra:
1. Melt/Soften	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MELT BUTTER
2. START +30 Sec	ENTER 1-2 STK
3. ②	PRESS START 2 STICK

4. START
+30 Sec

MELT BUTTER
COOK
(Comienza la cuenta regresiva del tiempo)

Vegetales

Hay 3 opciones en Vegetales (Papas, Vegetales frescos, Vegetales congelados)

Presione el botón Vegetales	La pantalla muestra:
x 1	POTATO
x 2	FRESH VEGGIES
x 3	FROZEN VEGGIES

Tabla de vegetales

ALIMENTO (Temperatura inicial)	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Papas	1 - 4	Presione el botón "Veggies" una vez para elegir papas y luego presione "START/+30 Sec" para iniciar la cocción.
Vegetales frescos (5°C) Brócoli Coles de Bruselas Repollo Coliflor (florecillas) Coliflor (entera) Espinacas Calabacín	2 tazas	Lavar y ponerlos en una cacerola. No agregue agua si los vegetales se acaban de lavar. Cúbralos con una tapa para que los vegetales queden tiernos. Utilice envoltorio de plástico para que los vegetales queden tiernos y crujientes. Presione el botón "Veggies" dos veces para que los vegetales queden frescos. Después de cocinar, revuelva, si es posible. Déjelos reposar tapados de 2 a 5 minutos.
Zanahorias, Mazorca en rodajas, Habichuelas, Calabacín - Cortados en cubitos - En mitades		Poner en una cacerola. Agregar 1-4 cucharas de agua. Cúbralos con una tapa para que los vegetales queden tiernos. Utilice envoltura de plástico para que los vegetales queden tiernos y crujientes. Presione el botón "Veggies" dos veces para que los vegetales queden frescos. Después de cocinar, revuelva, si es posible. Déjelos reposar tapados de 2 a 5 minutos.
Vegetales congelados (-18°C)	2 tazas	No agregue agua. Cúbralos con una tapa o una envoltura de plástico. Presione el botón "Veggies" tres veces para vegetales congelados. Después de cocinar, revuelva y déjelos reposar tapados durante 3 minutos.

- En el modo de reposo o de temporizador, supongamos que desea cocinar dos tazas de vegetales congelados.

Presione:

1. Veggies

La pantalla muestra:

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
POTATO
SENSOR

2. Veggies

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FRESH
VEGGIES

3. Veggies

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FROZEN
VEGGIES

4. **START**
+30 Sec

FROZEN VEGGIES
COOK
(Comienza la cuenta
regresiva del tiempo)

**Presione el botón
Snack Menus**

**La pantalla
muestra:**

x 1	CHOCOLATE CHIP COOKIES
x 2	FROZEN PIZZA
x 3	HOT DOGS
x 4	FROZEN KIDS MEAL
x 5	MEAL IN A CUP
x 6	SOUP

Menú de snacks

¡El menú de snacks es para cocinar/calentar alimentos que requieren poco tiempo!

Tabla del Snack menu

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. GALLETAS CON CHISPAS DE CHOCOLATE	12 galletas	Para recalentar galletas con chispas de chocolate. Siga las instrucciones del paquete para usar el paquete y/o el disco plateado para que queden crujientes. Presione el botón Snacks una vez para galletas con chispas de chocolate. Luego presione "START/+30 Sec" para iniciar el precalentamiento de la comida a 350°F. En este momento, ponga la comida en el horno y luego presione "START/+30 Sec" para iniciar la cocción. Después de cocinar, revuelva, si es posible. Déjelos reposar tapados de 2 a 5 minutos.
2. PIZZA CONGELADA	6-8 oz (170 - 225 g)	Úselo para pizza congelada de microondas. Sáquela del paquete y quítele el envoltorio. Siga las instrucciones del paquete para usar el paquete y/o el disco plateado para que queden crujientes. Presione el botón Snacks dos veces para pizza congelada de microondas.
3. HOT DOGS	1 - 6 porciones	Coloque el hot dog en el pan. Envuelva cada uno con papel de cocina o servilleta. Presione el botón Snacks tres veces para preparar hot dogs. Presione "START/+30 Sec" para confirmar el menú. Presione los botones numéricos para elegir las porciones. Presione "START/+30 SEC" para iniciar la cocción.

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
4. COMIDA CONGELADA PARA NIÑOS	8.8 oz	Presione el botón Snacks cuatro veces para comida congelada para niños. Utilice este botón para alimentos congelados y preparados. Dará resultados satisfactorios para la mayoría de las marcas. Puede probar varias y elegir su favorita. Retire el envoltorio exterior y siga las instrucciones del paquete para cubrirla. Luego de cocinarla, déjela reposar, tapada de 1 a 3 minutos.
5. OMIDA EN TAZA DESECHABLE	2.39 oz	Presione el botón Snacks cinco veces para preparar una comida en taza desechable. Esta configuración es ideal para porciones individuales de comida envasada en un recipiente pequeño apto para microondas, generalmente de 6 a 8 onzas. Retire la tapa de aluminio interior y vuelva a colocar la tapa exterior apta para microondas. Después de cocinar, revuelva la comida y déjela reposar 1 o 2 minutos.
6. SOPA	1 taza	Para recalentar sopa. Presione el botón Snacks seis veces para sopa. Revuelva el líquido vigorosamente antes y después de calentarla para evitar "erupciones".

- En el modo de reposo, supongamos que desea recalentar perros calientes.

Presione:	La pantalla muestra:
1. Snacks x 3	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START HOT 3:05
2. START +30 Sec	1-6
3. ②	PRESS START 2
4. START +30 Sec	HOT 3:05 COOK (Comienza la cuenta regresiva del tiempo)

Cocción por convección

Existen nueve temperaturas de convección: 100°F, 200°F, 250°F, 300°F, 325°F, 350°F, 375°F, 400°F, 425°F.

La cocción por convección utiliza un elemento calefactor para elevar la temperatura del aire en el interior del horno. Se puede configurar cualquier temperatura de horno entre 100°F y 425°F. Un ventilador hace circular suavemente este aire caliente por todo el horno, sobre y alrededor de los alimentos, produciendo exteriores dorados e interiores ricos y jugosos. Debido a que el aire caliente se mantiene en constante movimiento, sin permitir que se forme una capa de aire más frío alrededor de los alimentos, algunos alimentos se cocinan más rápido que en un horno normal.

Para obtener mejores resultados...

Utilice siempre la rejilla redonda cuando cocine por convección. Reduzca la temperatura del paquete/receta 25°F para productos horneados. La rejilla redonda es necesaria para una buena circulación del aire y un dorado uniforme.

Consulte la sección Consejos sobre utensilios de cocina (página 23) para obtener información sobre los utensilios de cocina sugeridos.

Convección con precalentamiento

Consulte las recetas de la página 122 para determinar si es necesario precalentar según los ingredientes y la temperatura de horneado recomendados.

- Supongamos que desea cocinar alimentos durante 5 minutos a 400°F utilizando convección sin precalentamiento.

Presione:	La pantalla muestra:
1. Convection Bake/Roast	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PREHEAT ENTER TEMP CONVECT
2. 8 (establezca la temperatura)	PRESS START 400F
3. START +30 Sec (El horno está precalentado, dará la señal.)	PREHEAT CONVECT COOK
4. Cuando se complete el precalentamiento, se mostrará la temperatura. Después de 12 segundos, si no se realiza ninguna operación, el horno emitirá un pitido para recordarle que se completó el precalentamiento.	400F CONVECT
5. Abra la puerta y ponga la comida en el horno en el transcurso de 30 minutos.	ENTER TIME

6. 5 0 0 (establezca el tiempo de cocción)	PRESS START 5:00
7. START +30 Sec (Comienza la cuenta regresiva del tiempo)	CONVECT COOK 5:00

Convección sin precalentamiento

Consulte las recetas de la página 21 para determinar si es necesario precalentar según los ingredientes y la temperatura de horneado recomendados.

- Supongamos que desea cocinar alimentos durante 5 minutos a 400°F utilizando convección sin precalentamiento.

Presione:	La pantalla muestra:
1. Convection Bake/Roast	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PREHEAT ENTER TEMP CONVECT
2. Convection Bake/Roast	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ BAKE / ROAST BAKE / ROAST ENTER TEMP CONVECT
3. 8 (establezca la temperatura)	PRESS START 400F CONVECT
4. START +30 Sec	ENTER TIME CONVECT
5. 5 0 0 (establezca el tiempo de cocción)	PRESS START 5:00 CONVECT
6. START +30 Sec (Comienza la cuenta regresiva del tiempo)	CONVECT COOK 5:00

Combinada

La cocción combinada utiliza aire caliente y microondas juntos para cocinar. Consulte los consejos de la página 123 para

seleccionar la función y la temperatura de horneado deseadas en función de la cantidad de ingredientes y el tiempo de horneado recomendados.

Hornear

Tabla de Combination cook--bake

Hornear (Grados F)	Botón	Configuración del microondas
325	Predeterminado	PL-10
250	3	PL-10
300	4	PL-10
325	5	PL-10
350	6	PL-10
375	7	PL-10
400	8	PL-10

- En el modo de reposo, supongamos que desea cocinar alimentos durante 5 minutos utilizando el horneado a 400°F de cocción combinada.

Presione:

La pantalla muestra:

- Convection
1. +Micro

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

BAKE 325 F

MICRO+CONVECT
- 8 (establezca la temperatura)

PRESS START

400 F

MICRO+CONVECT
- START
+30 Sec

PRESS START

ENTER TIME

MICRO+CONVECT
- 5 0 0 (establezca el tiempo de cocción)

PRESS START

5:00

MICRO+CONVECT
- START
+30 Sec

MICRO+CONVECT

COOK

5:00

(Comienza la cuenta regresiva del tiempo)

Asar

Tabla de Combination cook--roast

Asar (Grados F)	Botón	Configuración del microondas
300	Predeterminado	PL-30
325	5	PL-30
350	6	PL-30
375	7	PL-30
400	8	PL-30
425	9	PL-30

- En el modo de reposo, supongamos que desea cocinar alimentos durante 5 minutos utilizando asado a 400°F de cocción combinada.

Presione:

La pantalla muestra:

- Convection
1. +Micro

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

BAKE 325 F

MICRO+CONVECT
- Convection
2. +Micro

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

ROAST 300 F

MICRO+CONVECT
- 8 (establezca la temperatura)

PRESS START

400 F

MICRO+CONVECT
- START
+30 Sec

MICRO+CONVECT

ENTER TIME
- 5 0 0 (establezca el tiempo de cocción)

PRESS START

5:00

MICRO+CONVECT
- START
+30 Sec

MICRO+CONVECT

COOK

5:00

(Comienza la cuenta regresiva del tiempo)

Nota

- Consulte la sección Consejos sobre utensilios de cocina para conocer los utensilios de cocina adecuados para utilizar en cocción combinada.

- 2. No utilice utensilios de cocina de metal cuando lleve a cabo la cocción combinada.
- 3. Para obtener mejores resultados al asar y dorar, los asados enteros deben cocinarse en un recipiente de vidrio colocado directamente sobre la rejilla del horno.
- 4. Para los alimentos que son demasiado altos para caber en el horno, puede sacar la rejilla redonda y colocar el plato directamente sobre el plato giratorio.

Cocción por convección

- Utilice la rejilla redonda durante la cocción por convección.
- Siempre precaliente el horno antes de hornear por convección.
- Evite abrir la puerta del horno durante la cocción - cada vez que se abre la puerta, el horno pierde calor y esto puede provocar una cocción desigual.

Bizcochos y pan

TIPO	TEMPE-RATURA	TIEMPO	NOTAS
Bizcochos	400°F	20-30 minutos	Las galletas refrigeradas preparadas tardan de 2 a 4 minutos menos.
Muffins	350°F	15-20 minutos	Retírelos inmediatamente de la bandeja de horneado y póngalos sobre una rejilla para enfriar.
Pan de nueces o pan de frutas	350°F	55-70 minutos	
Pan	350°F	55-65 minutos	
Rollos simples o dulces	350°F	40-50 minutos	Engrase ligeramente una bandeja para hornear.

Tortas

TIPO	TEMPERA-TURA	TIEMPO	NOTAS
Cheese-cake	350°F	65-75 minutos	Después de hornear, abra ligeramente la puerta del horno y deje reposar el cheesecake en el horno durante 30 minutos.
Torta de café	350°F	30-40 minutos	
Pastelitos	350°F	15-20 minutos	
Torta de frutas	300°F	85-95 minutos	
Pan de jengibre	300°F	40-45 minutos	

Cocción combinada

La cocción combinada ayuda a dorar y dejar crujientes los alimentos.

TIPO	CANTIDAD	TIEMPO	NOTAS
Hamburguesas de carne de res	4 oz	16-19 minutos para dos	Poner en un plato apto para microondas, escurrir la grasa y dar la vuelta en la mitad de la cocción.
Punta de anca de res asada	1.0 kg	Poco asado: 15-20 minutos Término medio: 21-25 minutos Bien asado: 26-30 minutos	Coloque la grasa hacia abajo en la rejilla baja, sazone y cubra si es necesario. Después de la cocción, deje reposar durante 15 minutos.
Cordero asado, enrollado, deshuesado	1.0 kg	Poco asado: 15-20 minutos Término medio: 21-25 minutos Bien asado: 26-30 minutos	Coloque la parte grasa hacia abajo en la rejilla baja, unte el adobo con una brocha y sazone, cubra si es necesario. Después de la cocción, dejar reposar durante 15 minutos.
Cerdo	2 chuletas	Poco asado: 13-17 minutos Término medio: 18-23 minutos Bien asado: 24-29 minutos	Póngalas en la rejilla alta, unte el adobo con una brocha y sazone. Cocine hasta que ya no esté rosado o la temperatura interna alcance 170 °F. Voltéelas en la mitad de la cocción. Después de la cocción, cubra con papel aluminio y deje reposar durante 5 minutos.
Cerdo	4 chuletas	Poco asado: 15-19 minutos Término medio: 20-25 minutos Bien asado: 26-32 minutos	Póngalas en la rejilla alta, unte el adobo con una brocha y sazone. Cocine hasta que ya no esté rosado o la temperatura interna alcance 170 °F. Voltéelas en la mitad de la cocción. Después de la cocción, cubra con papel aluminio y deje reposar durante 5 minutos.
Lomo de cerdo asado, enrollado, deshuesado	1.0 kg	Poco asado: 20-25 minutos Término medio: 26-30 minutos Bien asado: 30-35 minutos	Ponga la parte con grasa hacia abajo en la rejilla baja, sazone y cubra si es necesario. Después de la cocción, cubra con papel aluminio y deje reposar durante 15 minutos.
Pechugas de pollo	1 lb.	16-26 minutos	Lave y seque la carne, retire la piel y coloque la porción más gruesa hacia afuera en la rejilla alta.
Porciones de pollo deshuesado	1 lb.	13-24 minutos	Póngalas en la rejilla alta, úntelas con mantequilla y sazone al gusto. Voltéelas en la mitad de la cocción. Cocine hasta que ya no estén rosadas y los jugos no salgan rojizos. Después de la cocción, cúbralas con papel aluminio y déjelas reposar durante 3-5 minutos.

Pollo entero	1.3 kg	25-40 minutos	Lávelo y séquelo, ponga la pechuga hacia abajo en la rejilla baja, úntelo con mantequilla y sazone al gusto. Voltéelo y déjelo escurrir en la mitad de la cocción. Cocine hasta que ya no estén rosadas y los jugos no salgan rojizos. Después de la cocción, cúbralo con papel aluminio y déjelo reposar durante 10 minutos. La temperatura en el muslo debe ser de aproximadamente 185°F.
--------------	--------	---------------	---

Consejos sobre utensilios de cocina

Cocción por convección
Los moldes metálicos se recomiendan para todo tipo de productos horneados, pero especialmente cuando es importante que se doren o formen una costra.
Los moldes de metal con acabado oscuro o mate son mejores para panes y pasteles porque absorben el calor y producen una corteza más crujiente.
Los moldes de aluminio brillante son mejores para tortas, galletas o muffins porque estos moldes reflejan el calor y ayudan a producir una corteza tierna y ligera.
Las cacerolas o fuentes para horno de vidrio o vitrocerámica son las más adecuadas para recetas con huevo y queso debido a la facilidad de limpieza del vidrio.

Cocción combinada

Se recomiendan recipientes para hornear de vidrio o vitrocerámica. Asegúrese de no utilizar elementos con molduras de metal, ya que pueden provocar arcos eléctricos (chispas) con la pared o el estante del horno, dañando los utensilios de cocina, el estante o el horno.
Se pueden usar utensilios de cocina para microondas de plástico resistentes al calor (aptos hasta 450°F), pero no se recomiendan para alimentos que requieran una costra o un dorado completo, ya que el plástico es un mal conductor del calor.

UTENSILIOS DE COCINA	MICROONDAS	CONVECCIÓN	COMBINADA
Vidrio resistente al calor, Vitrocerámica (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)	Sí	Sí	Sí
Metal	No	Sí	No
Vidrio no resistente al calor	No	No	No
Plásticos aptos para microondas	Sí	No	Sí
Películas y envolturas de plástico	Sí	No	No
Productos de papel	Sí	No	No
Paja, mimbre y madera	Sí	No	No

*Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas que sean seguros hasta 450°F.

Descongelación automática

La función de descongelación automática le proporciona el mejor método de descongelación para alimentos congelados. La guía de cocción le mostrará qué secuencia de descongelación se recomienda para el alimento que está descongelando.

Para mayor comodidad, la función de descongelación automática incluye un mecanismo de pitido incorporado que le recuerda que debe revisar, dar vuelta, separar o reorganizar los alimentos para obtener los mejores resultados de descongelación.

Esta tabla muestra las selecciones de tipos de alimentos y los pesos que puede establecer para cada tipo. Para obtener mejores resultados, afloje o retire el recubrimiento de los alimentos.

Tabla de descongelación

PRESIONAR BOTÓN	Categoría	PESOS QUE SE PUEDEN AJUSTAR
Defrost x 1	Carne	0.1 a 6.0 lbs
Defrost x 2	Aves	0.1 a 6.0 lbs
Defrost x 3	Pescado	0.1 a 6.0 lbs

- En el modo de reposo, supongamos que desea descongelar 1.2 libras de pescado.

Presione:

La pantalla muestra:

1. Defrost

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

DEFR. MEAT

2. Defrost

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

DEFR. POULTRY

3. Defrost

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

DEFR. FISH

4. START
+30 Sec

DEFR. ENTER WEIGHT

lb

5. ① y ②

DEFR. 1.2

lb

Para ingresar el peso.

6. START
+30 Sec

DEFR. FISH
COOK

(Comienza la cuenta regresiva del tiempo)

Nota

El horno emitirá un pitido durante el ciclo de descongelación. En este momento, abra la puerta y voltee, separe o reorganice los alimentos. Retire cualquier porción que se haya descongelado. Devuelva las porciones congeladas al horno y presione "START/+30 Sec" para reanudar el ciclo de descongelación.

Tabla de conversión de pesos

Probablemente esté acostumbrado a medir los alimentos en libras y onzas que son fracciones de una libra (por ejemplo, 4 onzas equivalen a 1/4 de libra). Sin embargo, para introducir el peso de los alimentos en Descongelación automática, debe especificar libras y décimas de libra. Si el peso que figura en el empaque del alimento está expresado en fracciones de libra, puede utilizar la siguiente tabla para convertir el peso en decimales.

Peso equivalente	
ONZAS	Libras (PESO DECIMAL)
1.6	0.10
3.2	0.20
4.0	0.25 Un cuarto de libra
4.8	0.30
6.4	0.40
8.0	0.50 Media libra
9.6	0.60
11.2	0.70
12.0	0.75 Tres cuartos de libra
12.8	0.80
14.4	0.90
16.0	1.0 Una libra

Nota

Si está entre dos pesos decimales, elija el peso más bajo para obtener mejores resultados de descongelación.

Consejos para descongelar

- Al utilizar la descongelación automática, el peso que se debe ingresar es el peso neto en libras y décimas de libras (el peso del alimento menos el del recipiente).
- Antes de comenzar, asegúrese de quitar todos los lazos metálicos que suelen venir con las bolsas de alimentos congelados y reemplácelos con cuerdas o bandas elásticas.
- Abra los recipientes, como cartones, antes de colocarlos en el horno.
- Siempre corte o perforo las bolsas o empaques de plástico.
- Si los alimentos están envueltos en papel de aluminio, retírelo y coloque los alimentos en un recipiente adecuado.
- Corte la piel de los alimentos con piel, como las salchichas.
- Doble las bolsas de plástico de los alimentos para garantizar una descongelación uniforme.
- Subestime siempre el tiempo de descongelación. Si los alimentos que está descongelando aún están congelados en el centro, vuelva a meterlos al horno microondas para descongelarlos más.
- El tiempo de descongelación varía en función del grado de congelación de los alimentos.
- La forma del paquete afecta la rapidez con la que se descongela el alimento. Los paquetes delgados se descongelarán más rápidamente que un bloque grueso.
- A medida que los alimentos comiencen a descongelarse, separe los pedazos. Los pedazos separados se descongelan más fácilmente.
- Utilice pequeños trozos de papel de aluminio para proteger partes de los alimentos como las alas de pollo, las puntas de las patas, las colas de pescado o las áreas que se calientan primero. Asegúrese de que el papel de aluminio no toque los lados, la parte superior ni el fondo del horno. El papel de aluminio puede dañar el revestimiento del horno.
- Para obtener mejores resultados, deje reposar los alimentos después de descongelarlos.
- Voltee los alimentos durante el tiempo de descongelación o de reposo. Separe y retire los alimentos según sea necesario.
- Separe los alimentos de su empaque original sellado de papel o plástico (envoltorio). De lo contrario, la envoltura mantendrá el vapor y el jugo cerca de los alimentos, lo que puede hacer que la superficie exterior de los alimentos se cocine.
- Para obtener mejores resultados, haga una bola con la carne molida antes de congelarla. Durante el ciclo de DESCONGELAMIENTO, el microondas emitirá un pitido cuando sea el momento de voltear la carne. Raspe el exceso de hielo de la carne y continúe descongelándola.
- Ponga los alimentos en un recipiente poco profundo o sobre una rejilla para asar en microondas para recoger los jugos que gotean.

Tabla de Auto defrost
Nota

La carne de forma irregular y los cortes grandes y grasos deben protegerse en las partes delgadas o con grasa con papel de aluminio al inicio de la secuencia de descongelación.

Configuración para la carne

ALIMENTO	CONFIGURACIÓN	AL SONAR EL PITIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
Filete redondo Filete de solomillo Costilla asada Rollo de punta de anca asado Cubitos de cordero para estofado Costillas al estilo campestre, lomo asado, deshuesado	CARNE	Voltear. Cubrir las áreas calientes con papel de aluminio.	Poner en un plato apto para microondas.
carne de res Carne molida, gruesa	CARNE	Retire las porciones descongeladas con un tenedor. Voltear. Vuelva a poner el resto en el horno.	No descongele menos de 1/4 lb. Congélela en forma de bola.
Carne molida, hamburguesas	CARNE	Separar y reorganizar.	No descongele hamburguesas de menos de 2 oz. Presionar el centro al congelar.
Carne de res para estofado	CARNE	Retire las porciones descongeladas con un tenedor. Separe el resto.	Poner en un plato apto para microondas.
Carne asada en cazuela, Carne asada tipo chuck	CARNE	Vuelva a poner el resto en el horno.	
Chuletas (1 pulgada de grosor), salchichas, gruesas	CARNE	Retire las porciones descongeladas con un tenedor. Vuelva a poner el resto en el horno.	
Chuletas de cerdo (1/2 pulgada de grosor), Perros calientes Tiras de salchichas	CARNE	Separar y reorganizar.	

Descongelación manual

Si el alimento que desea descongelar no está en la tabla de descongelación (página 24) o está por encima o por debajo de los límites de la columna de Pesos en la tabla de descongelación, deberá descongelarlo manualmente.

Puede descongelar cualquier alimento congelado, ya sea crudo o previamente cocinado.

Para alimentos congelados, ya sean crudos o previamente cocinados, la regla general es de aproximadamente 4 minutos por libra. Por ejemplo, descongele 4 minutos 1 libra de salsa de espagueti congelada.

Detenga siempre el horno periódicamente para retirar o separar las porciones que se descongelan. Si los alimentos no se descongelan al final del tiempo estimado de descongelación, programe el horno 1 minuto más hasta que se descongelen totalmente.

Al utilizar recipientes de plástico del congelador, descongélelos al aire libre solo el tiempo suficiente para poder retirarlos del plástico y colocarlos en un plato apto para microondas.

Reloj y Configuraciones

El horno microondas tiene configuraciones que le permiten personalizar el funcionamiento para su comodidad. A continuación, se muestra la tabla que muestra las distintas configuraciones. Presione el botón "Clock & Settings" varias veces para seleccionar la función deseada.

Presione:	Opción
Clock & Settings x1	Reloj
Clock & Settings x2	Plato giratorio Encendido/Apagado
Clock & Settings x3	Peso lb/kg

Clock & Settings x4

Volumen Bajo/
Medio/Alto/Apagado

Clock & Settings x5

Demostración

(1). Configuración del reloj

- Por favor, consulte la sección PARA CONFIGURAR EL RELOJ.

(2). Cómo activar o desactivar el plato giratorio

El estado predeterminado de la configuración del plato giratorio es "encendido".

- Para configurar el estado "Plato giratorio apagado":

(En el modo de reposo, cuando la configuración del plato giratorio está en "encendido").

Presione:	La pantalla muestra:
Clock & Settings 1. Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
Clock & Settings 2. Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURN TABLE ON
START 3. +30 Sec	TT OFF

Nota

Si empieza a cocinar (excepto menú automático y descongelación) después de 5 minutos, el plato giratorio funcionará según su configuración, de lo contrario el plato giratorio volverá al estado "encendido".

- Para configurar el estado "Plato giratorio encendido":

(En el modo de reposo, cuando la configuración del plato giratorio está en "apagado").

Presione:	La pantalla muestra:
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURN TABLE OFF
3. START +30 Sec	TT ON

Nota

Si no se realiza ninguna operación durante 3 segundos, el horno volverá al modo de reposo.

(3). Configuración del peso en lb/kg

El estado Predeterminado de configuración del horno es "lb".

- Supongamos que desea alternar el peso entre libras y kilogramos.

Presione:	La pantalla muestra:
1. Clock & Settings	12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURN TABLE ON
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LB / KG
4. START +30 Sec	KG kg

Nota

Si la pantalla muestra kg, al presionar el botón "START/+30 Sec" los controles del horno pasarán a lb. Para volver a kg, tendrá que volver a presionar "Clock & Settings" tres veces y, a continuación, presionar "START/+30 Sec".

(4). Configuración del volumen Bajo/ Medio/Alto/Apagado

En el modo de reposo, presione el botón "CLOCK & Settings" 4 veces para ingresar

al modo de configuración de usuario (configuración de volumen). La pantalla LED alternará entre "VOLUME LOW→ VOLUME MED→ VOLUME HI→VOLUME OFF" (cambiando cada 3 segundos durante la inactividad). Presione el botón "START/+30 Sec" para elegir el volumen cuando aparezca el volumen deseado.

- Supongamos que desea configurar el volumen en bajo.

Presione:	La pantalla muestra:
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURN TABLE ON
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LB / KG
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW
5. START +30 Sec	LOW

(5). Cómo activar o desactivar el modo de demostración

- Supongamos que desea ingresar al modo de Demostración. Cuando el modo de Demostración está ENCENDIDO, las funciones de programación funcionarán en un modo de cuenta regresiva rápida (aproximadamente 4 segundos) sin potencia de cocción.

Presione:	La pantalla muestra:
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURN TABLE ON
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LB / KG
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW

Clock &
5. Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
DEMO OFF

6. **START**
+30 Sec

ON

LOCK Hora del día
(Después de 2 segundos,
si se configuró la hora del
día).

Nota

Cuando se presiona "START/+30 Sec" y la configuración anterior era APAGADO, entonces quedará ENCENDIDO. Si desea volver a APAGAR el modo de demostración, deberá presionar nuevamente "Clock & Settings" cuatro veces y luego presionar "START/+30 Sec".

Luz

El botón controla la luz sobre la estufa. Si la luz está APAGADA, la primera vez que presione el botón la luz se ENCIENDE, la segunda vez que lo presione la disminuirá y la tercera vez la APAGARÁ.

- Supongamos que desea ajustar la luz en ALTA desde la posición de APAGADA.

Presione:	La pantalla muestra:
1. 	HIGH
2. 	LOW
3. 	OFF

Función de bloqueo para niños

Puede utilizar esta función para evitar que los niños enciendan accidentalmente el horno.

Para activar el bloqueo:

Presione:	La pantalla muestra:
STOP 1. Clear (Sostenga 3 segundos.)	LOCKED

Para activar el bloqueo:

Presione:	La pantalla muestra:
STOP 1. Clear (Sostenga 3 segundos.)	UNLOCK

Ventilador

El botón controla el ventilador de 2 velocidades. Si el ventilador está APAGADO, la primera vez que presione el botón del ventilador lo encenderá en ALTO, la segunda vez pasa a BAJO y la tercera vez a APAGADO.

- Supongamos que desea configurar la velocidad del ventilador en BAJA desde la posición de APAGADO.

Toque	La pantalla muestra:
1. 	HIGH
2. 	LOW

Nota

Si la temperatura de la estufa o de la placa de cocción debajo del horno aumenta demasiado, el ventilador se encenderá automáticamente para proteger el horno. Puede permanecer encendido hasta una hora para enfriar el horno. Cuando esto ocurre, el botón del ventilador no lo apagará.

Función de consulta

Reloj

En el estado de cocción, se ha configurado el reloj.

Presione:	La pantalla muestra:
Clock & Settings	La hora actual

Temporizador de cocina

En el estado de cocción, se ha configurado el temporizador.

Presione:	La pantalla muestra:
Timer On-Off	El tiempo restante

Nivel de potencia

En el estado de cocción del microondas.

Presione:	La pantalla muestra:
Power Level	El nivel de potencia actual

MANTENIMIENTO

Solución de problemas

Verifique su problema utilizando la tabla a continuación y pruebe las soluciones para cada problema. Si el horno microondas sigue sin funcionar correctamente, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano.

Problema	Causa posible	Posible solución
El horno no se enciende	a. El cable eléctrico del horno no está enchufado. b. La puerta está abierta. c. Se ha realizado una operación incorrecta.	a. Conéctelo al tomacorriente. b. Cierre la puerta y vuelva a intentarlo. c. Revise las instrucciones.
Arcos eléctricos o chispas	a. Se utilizaron materiales que deben evitarse en el horno microondas. b. El horno es utilizado cuando está vacío. c. Se quedaron restos de comida en el interior del horno.	a. Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas. b. No utilice el horno vacío. c. Limpie el interior del horno con una toalla húmeda.
Alimentos cocinados de manera desigual	a. Se utilizaron materiales que deben evitarse en el horno microondas. b. Los alimentos no se descongelan por completo. c. El tiempo de cocción y el nivel de potencia no son los adecuados. d. Los alimentos no se voltean ni se revuelven.	a. Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas. b. Descongele completamente los alimentos. c. Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos. d. Voltee o revuelva los alimentos.
Alimentos demasiado cocinados	El tiempo de cocción y el nivel de potencia no son los adecuados.	Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.

Alimentos poco cocidos	a. Se utilizaron materiales que deben evitarse en el horno microondas. b. Los alimentos no se descongelan por completo. c. Los orificios de ventilación del horno están obstruidos. d. El tiempo de cocción y el nivel de potencia no son los adecuados.	a. Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas. b. Descongele completamente los alimentos. c. Compruebe que los orificios de ventilación del horno no estén obstruidos. d. Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.
Descongelación incorrecta	a. Se utilizaron materiales que deben evitarse en el horno microondas. b. El tiempo de cocción y el nivel de potencia no son los adecuados. c. Los alimentos no se voltean ni se revuelven.	a. Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas. b. Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos. c. Voltee o revuelva los alimentos.
El programa del horno termina rápidamente	El horno microondas puede estar en modo de demostración.	Consulte "Cómo activar o desactivar el modo de demostración" en la página ss para obtener instrucciones.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

Desconecte el cable de alimentación o deje la puerta abierta para desactivar el horno durante la limpieza. Desconecte el cable de alimentación antes de sustituir los filtros y las luces.

Desconecte el cable de alimentación o deje la puerta abierta para desactivar el horno durante la limpieza. Desconecte el cable de alimentación antes de sustituir los filtros y las luces.

Exterior

La superficie exterior es de acero recubierto y plástico. Limpie el exterior con jabón suave y agua; enjuague y seque con un paño suave. No use ningún tipo de limpiador doméstico o abrasivo.

Puerta

Limpie la ventana por ambos lados con un paño suave para eliminar cualquier derrame o salpicadura. Las partes metálicas serán más fáciles de preservar si se limpian frecuentemente con un paño suave. Evite el uso de aerosoles y otros limpiadores agresivos, ya que pueden manchar, rayar o opacar la superficie de la puerta.

Acero inoxidable / Acero inoxidable negro (Solo para algunos modelos)

Su horno microondas (algunos modelos) puede tener un acabado o revestimiento de acero inoxidable. Limpie el acero inoxidable con agua tibia y jabón utilizando una esponja o un paño limpio. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave y limpio. No utilice productos de limpieza comprados en tiendas, como limpiadores de acero inoxidable o cualquier otro tipo de limpiador que contenga abrasivos, cloruros, cloro o amoníaco. Se recomienda utilizar jabón suave para vajilla y agua o una solución al 50/50 de agua y vinagre.

Panel de control táctil

Se debe tener cuidado al limpiar el panel de control táctil. Si el panel de control se ensucia, abra la puerta del horno microondas antes de limpiarlo. Limpie el panel únicamente con un paño ligeramente humedecido con agua. Séquelo con un paño suave. No frote ni utilice ningún tipo de limpiadores químicos. Cierre la puerta y presione STOP/CLEAR

Interior

La limpieza es fácil porque se genera poco calor en las superficies interiores. Para limpiar las superficies interiores, pase un paño suave y agua tibia. No utilice limpiadores abrasivos o fuertes ni estropajos. Para suciedad más pesada, use bicarbonato de sodio o un jabón suave; enjuague bien con agua caliente. La rejilla redonda y el estante se pueden limpiar con agua caliente y jabón, enjuagar y secar.

Cubierta del conductor de ondas

La cubierta del conductor de ondas se encuentra en el lado derecho del interior del horno microondas. Está hecho de mica, por lo que requiere un cuidado especial. Mantenga la cubierta del conductor de ondas limpia para garantizar un buen desempeño del horno microondas. Limpie cuidadosamente con un paño húmedo cualquier salpicadura de comida de la superficie de la cubierta. Inmediatamente después de que se produzcan.

Las salpicaduras acumuladas pueden sobrecalentarse y provocar humo o incluso incendiarse. No retire la cubierta del conductor de ondas. Desenchufe siempre el producto antes de limpiarlo.

Eliminación de olores

Ocasionalmente, puede quedar un olor a comida en el horno microondas. Para eliminarlo, combine 1 taza de agua, la cáscara rallada y el jugo de 1 limón en una taza medidora de vidrio de 2 tazas. Hierva durante varios minutos utilizando el 100% de la potencia. Dejar reposar en el horno microondas hasta que se enfríe. Limpie el interior con un paño suave.

Plato giratorio / Soporte de plato giratorio

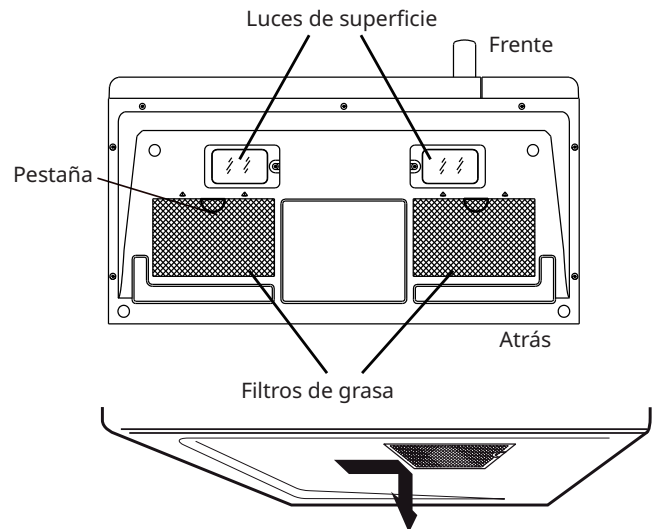
El plato giratorio y el soporte del plato giratorio se pueden quitar para facilitar la limpieza. Lávelos con agua jabonosa suave; para las manchas difíciles, utilice un limpiador suave y un estropajo no abrasivo. También se pueden lavar en el lavavajillas. Utilice la rejilla superior del lavavajillas. El eje del motor del plato giratorio no está sellado, por lo que el exceso de agua o los derrames deben limpiarse inmediatamente.

Campanas extractoras: - Incluyendo instalaciones por encima de la estufa

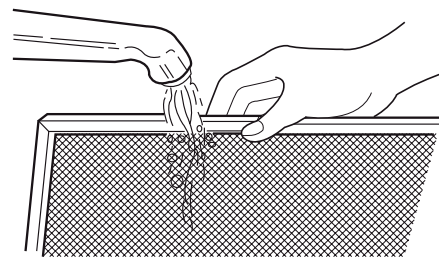
1. Limpie las campanas extractoras con frecuencia - No debe permitir que la grasa se acumule en la campana o el filtro.
2. Cuando flamee alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.
3. Tenga cuidado al limpiar el filtro de la campana extractora. Los agentes de limpieza corrosivos, como los limpiadores de hornos a base de lejía, pueden dañar el filtro.
4. Adecuado para su uso sobre equipos de cocina eléctricos y a gas.

Limpieza de los filtros de grasa

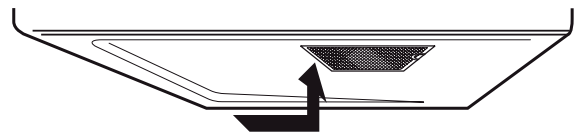
Los filtros de grasa deben quitarse y limpiarse con frecuencia; generalmente al menos una vez al mes.



1. Para quitar los filtros de grasa, deslice el filtro hacia atrás. Luego, tire del filtro hacia abajo y empújelo hacia el otro lado. El filtro se desprenderá. Repita lo mismo para el segundo filtro.



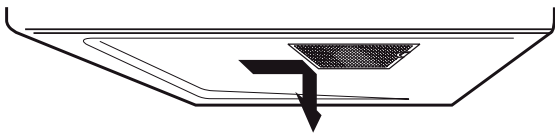
2. Remoje los filtros de grasa en agua caliente usando un detergente suave. Enjuague bien y sacuda para secar o escurrir. No use amoníaco. El aluminio del filtro se corroerá y se oscurecerá.



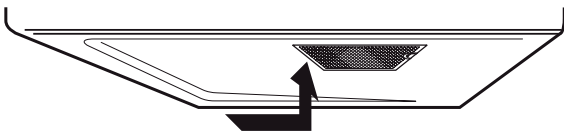
3. Para volver a instalar el filtro de grasa, deslícelo en la ranura lateral, luego empújelo hacia arriba y hacia el horno para bloquearlo. Vuelva a instalar el segundo filtro utilizando el mismo procedimiento.

Reemplazo de filtros de grasa

1. Solicite los filtros de grasa (Número de pieza de servicio: 12270000008300) llame al 1-866-866-4532.
2. Desenchufe el horno microondas o desconecte la energía en el disyuntor principal.
3. Para quitar los filtros de grasa, deslice el filtro hacia atrás. Luego, tire del filtro hacia abajo y empújelo hacia el otro lado. El filtro se desprenderá. Repita lo mismo para el segundo filtro.



4. Reemplácelos por filtros de grasa nuevos.
5. Para volver a instalar el filtro de grasa, deslícelo en la ranura lateral, luego empújelo hacia arriba y hacia el horno para bloquearlo. Vuelva a instalar el segundo filtro utilizando el mismo procedimiento.



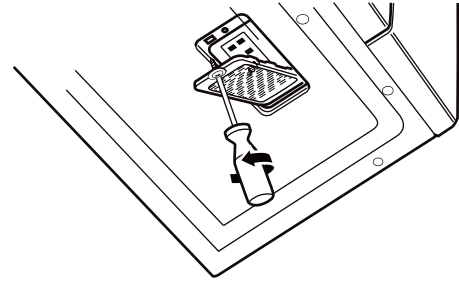
Reemplazo de la luz de la campana

⚠ PRECAUCIÓN

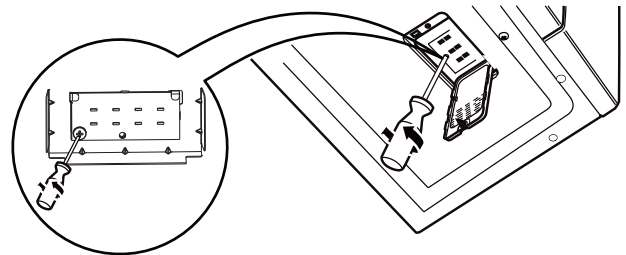
Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales, use guantes al reemplazar las bombillas. Pídale a un electricista calificado que reemplace la luz de la campana.

1. Solicite la luz de la campana (Número de pieza de servicio: 17170000021534) llame al 1-866-866-4532.
2. Desenchufe el horno microondas o desconecte la energía en el disyuntor principal.
3. Retire los tornillos de montaje de la cubierta de la luz LED en ambas

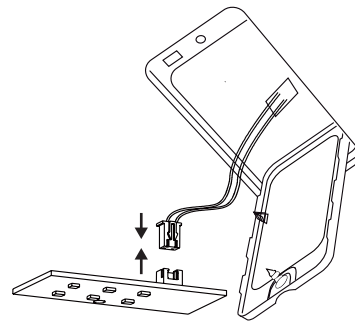
posiciones de la luz debajo del microondas.



4. Retire el tornillo de montaje de la luz LED.



5. Desconecte la luz LED del arnés y reemplácela con una luz LED nueva. Luego vuelva a conectar el arnés.

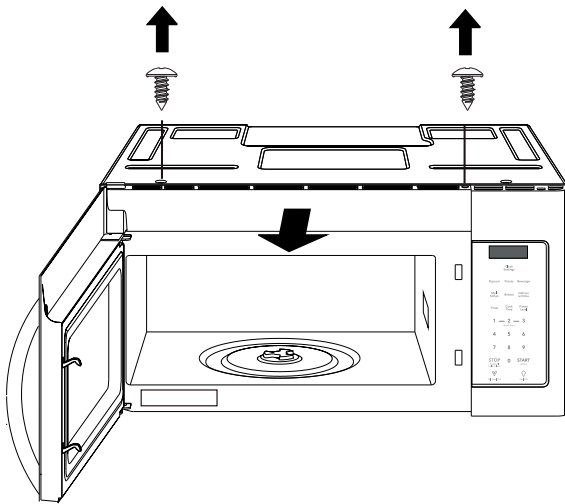


6. Vuelva a instalar la luz LED y el tornillo de montaje. Cuando vuelva a instalar el tornillo de montaje, tenga cuidado de no dañar la luz LED.
7. Vuelva a instalar la cubierta de la luz LED y el tornillo de montaje.
8. Enchufe de nuevo el microondas a la red eléctrica o vuelva a conectar la corriente en el disyuntor principal.

Reemplazo del filtro de carbón

El Filtro de Carbón cuando es instalado en su horno microondas, es usado para instalaciones sin ventilación ni recirculación. El filtro debe cambiarse cada 6 a 12 meses dependiendo del uso.

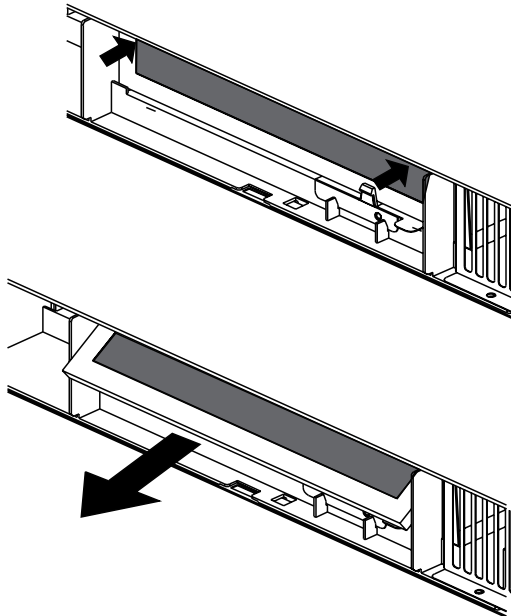
1. Solicite el filtro de carbón (Número de pieza de servicio: 12270000008304) llame al 1-866-866-4532.
2. Desconecte la energía del horno microondas en el panel del disyuntor o desenchufándolo.
3. Retire el tornillo de montaje de la rejilla de ventilación
4. Retire la rejilla de ventilación de la unidad.



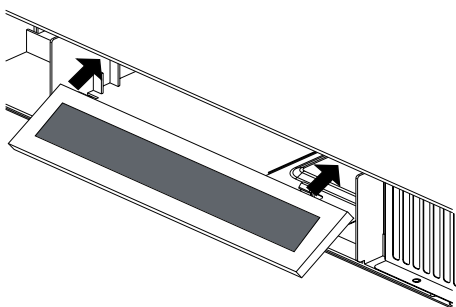
REEMPLAZO DEL FILTRO DE CARBÓN

Desconecte el cable de alimentación o deje la puerta abierta para desactivar el horno durante la limpieza. Desconecte el cable de alimentación antes de sustituir los filtros y las luces.

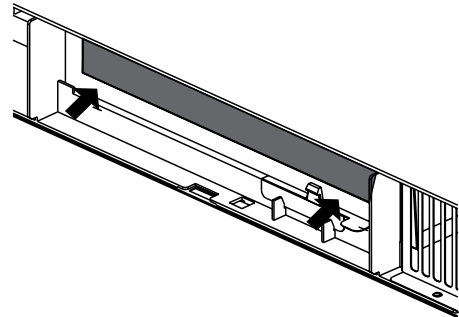
5. Retire el filtro de carbón empujando la parte superior del filtro hacia adentro y luego hágelo hacia afuera de la unidad.



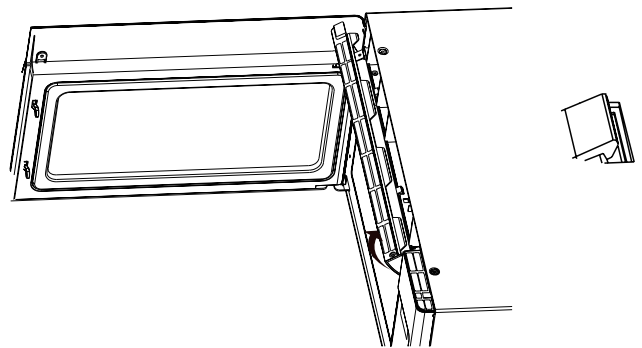
6. Deslice la parte superior del nuevo filtro de carbón en el área superior de la cavidad del filtro.



7. Presione la parte inferior del filtro de carbón para colocarlo en la posición correcta.



8. Ponga las lengüetas inferiores de la rejilla de ventilación en las ranuras y luego empuje la parte superior de la rejilla de ventilación en su lugar.



9. Vuelva a instalar los tornillos de la rejilla de ventilación.

Reemplazo de la luz del horno

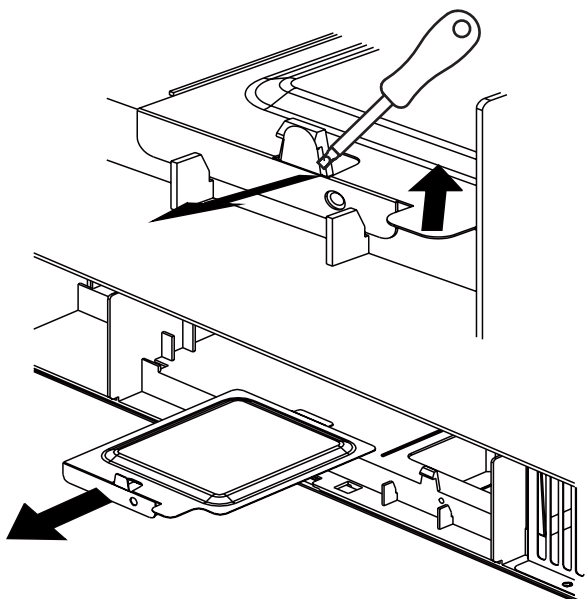
Para acceder a la cubierta de la luz, retire el filtro de carbón según las instrucciones 1 a 4 en la sección Reemplazo del filtro de carbón.

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales, use guantes al reemplazar las bombillas. Pídale a un electricista calificado que reemplace la luz del horno.

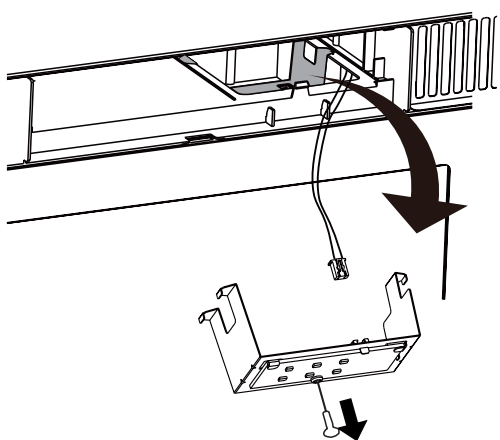
1. Solicite la luz del horno (Número de pieza de servicio: 17170000021534) llame al 1-866-866-4532.

2. Abra la cubierta de la luz ubicada detrás del filtro de carbón halando con cuidado hacia arriba del borde frontal.



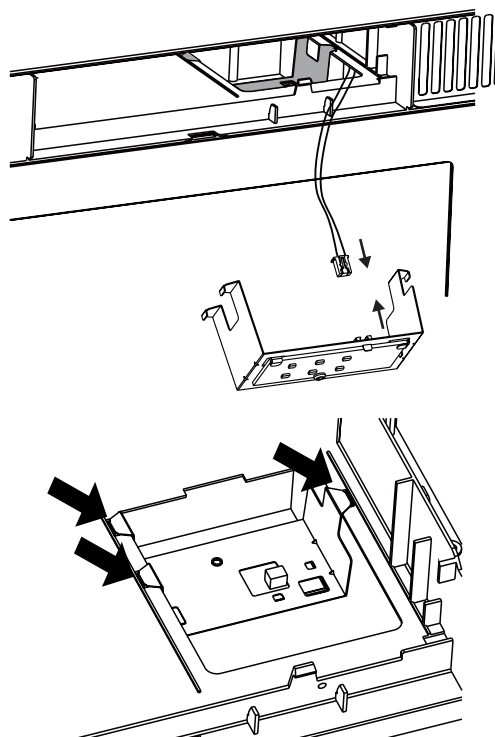
3. Retire el soporte del LED y el conjunto de la luz.

Retire la luz LED del soporte quitando el tornillo de montaje y reemplácela con una luz nueva.

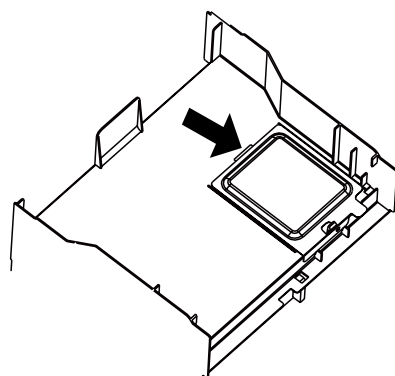


4. Vuelva a instalar la luz LED en el soporte con el tornillo de montaje. Cuando vuelva a instalar el tornillo de montaje, tenga cuidado de no dañar la luz LED.

5. Vuelva a conectar la luz LED al arnés y coloque el conjunto de la luz LED de nuevo en la carcasa de plástico.



6. Vuelva a colocar con cuidado la cubierta de la luz del horno en su sitio (asegúrese de que la lengüeta trasera de la cubierta de la luz esté insertada en la ranura trasera).



7. Vuelva a instalar el filtro de carbón. Cierre la rejilla de ventilación y apriete el tornillo de montaje de la rejilla de ventilación.

ESPECIFICACIONES

Voltaje de línea CA:	Monofásica 120 V CA, 60 Hz
Alimentación CA necesaria:	1500 W 13.5 A
Potencia de salida*:	900 W
Potencia de salida *(convección):	1450 W
Frecuencia:	2450 MHz (Clase B/Grupo 2)
Dimensiones exteriores (incluyendo asa):	29 7/8" (75.9 cm) Ancho × 17 11/16" (44.9 cm) Profundidad × 16 3/8" (41.7 cm) Alto
Dimensiones del interior:	20 1/4" (51.4 cm) Ancho × 14 3/8" (36.5 cm) Profundidad × 8 15/16" (22.7 cm) Alto
Capacidad del horno microondas:	1.5 pies cúbicos
Uniformidad de cocción:	Plato giratorio
Peso:	Aprox, (neto) 67.14 lbs (30.46 kg)
Luz de trabajo/nocturna:	2 LED de 1.2 W, el número de la pieza es 17170000021534.
Luz del horno:	1 LED de 1.2 W, el número de la pieza es 17170000021534.

COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Compruebe lo siguiente antes de llamar para solicitar servicio técnico: Coloque una taza de agua en una taza medidora de vidrio en el horno microondas y cierre bien la puerta. Haga funcionar el horno microondas durante un minuto en ALTO al 100 %.

A ¿Se enciende la luz del microondas?

B ¿Funciona el ventilador? (Ponga la mano en la rejilla situada encima del panel de control).

C ¿El plato giratorio gira? (Es normal que el plato gire en ambos sentidos).

D ¿Está caliente el agua en el microondas?

SÍ _____
SÍ _____
SÍ _____
SÍ _____

NO _____
NO _____
NO _____
NO _____

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

Un horno microondas nunca debe ser reparado por una persona que acostumbre a hacerlo por sí mismo.

Nota

Si el tiempo que aparece en la pantalla corre muy rápido, revise el Modo de demostración en la página 122.

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 IKEA, a no ser que el electrodoméstico tenga la denominación LAGAN o TILLREDA, en cuyo caso se aplicará una garantía de dos (2) años. Se requiere el recibo de venta original como prueba de compra. 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 servicios" de 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 sola discreción, si la garantía es aplicable. Si se aplica la garantía, el Proveedor de servicios de IKEA o su socio de servicio autorizado a través de su propio centro de servicio, a su sola discreción, reparará el producto defectuoso o lo remplazará por otro similar.

¿Qué no cubre esta garantía?

- Deterioro o desgaste normal.
- 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 se aplica la ley de 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

Para los electrodomésticos adquiridos en Estados Unidos o Canadá, o que se trasladan a uno de los países mencionados, los servicios se proporcionarán en el marco de las condiciones de garantía normales en el país especificado.

Solo existe la obligación de prestar 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 ponerse en contacto 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 haya comprado.

¿Necesita ayuda adicional?

Para cualquier pregunta adicional no relacionada con el servicio posventa de sus electrodomésticos, póngase en contacto con nuestro centro de atención telefónica de la tienda IKEA más cercana. Le recomendamos que lea atentamente la documentación del electrodoméstico antes de ponerse en contacto 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)

