

4619-694-76211/A

FRAMTID

MW 3



4 6 1 9 - 6 9 4 - 7 6 2 1 1

© Inter IKEA Systems B.V. 2011

AA-486209-1



Table of contents

Safety information	4	Technical data	15
Product description	6	Installation	16
Control panel	8	Electrical connection	16
Daily use	8	Environmental concerns	17
Cleaning and maintenance	13	IKEA GUARANTEE	18
What to do if ...	14		

Safety Information

Read carefully and keep for future reference
Do not heat, or use flammable materials in
or near the oven. Furnes can create a fire
hazard or explosion.

Do not use your microwave oven for drying
textiles, paper, spices, herbs, wood, flowers,
fruit or other combustible materials. Fire
could result.

If material inside / outside the oven should
ignite or smoke is observed, keep oven door
closed and turn the oven off. Disconnect the
power cord or shut off power at the fuse or
circuit breaker panel.

Do not over-cook food. Fire could result.
Do not leave the oven unattended,

especially when using paper, plastic or
other combustible materials in the cooking
process. Paper can char or burn and some
plastics can melt if used when heating foods.

Do not use corrosive chemicals or vapors
in this appliance. This type of oven is
specifically designed to heat or cook food.
It is not designed for industrial or laboratory
use.

Only allow children to use the appliance
under adult supervision and after adequate
instructions have been given, so that the
child is able to use the appliance in a
safe way and understands the hazards of
improper use.

This appliance is not intended for use by
persons (including children) with reduced
physical, sensory or mental capabilities,
unless used under the supervision of a
person responsible for their safety.

⚠ WARNING! Accessible parts may
become hot during use, young children
should be kept away.

Do not use your microwave oven for heating
anything in airtight sealed containers. The
pressure increases and may cause damage
when opening or may explode.

The door seals and the door seal areas must
be regularly inspected for damage. If these
areas are damaged the appliance should
not be operated until it has been repaired
by a trained service technician.

ⓘ IMPORTANT: Eggs: Do not use your
microwave oven for cooking or
reheating whole eggs with or without shell
since they may explode even after
microwave heating has ended.

Important precautions**General**

This appliance is designed for domestic use
only!

The appliance should not be operated
without food inside. Operation in this
manner is likely to damage the appliance.
If you practice operating the oven, put a
glass of water inside. The water will absorb
the microwave energy and the oven will not
be damaged.

Do not use the cavity for any storage
purposes.

Remove wire twist-ties from paper or plastic
bags before placing bag in the oven.

Deep-frying

Do not use your microwave oven for deep-
frying, because the oil temperature cannot
be controlled.

Use hot pads or oven mitts to prevent burns,
when touching containers, oven parts, and
pan after cooking.

Liquids

E.g. beverages or water. Overheating
the liquid beyond boiling point can occur
without evidence of bubbling. This could
result in a sudden boil over of the hot liquid.

To prevent this possibility the following steps
should be taken:

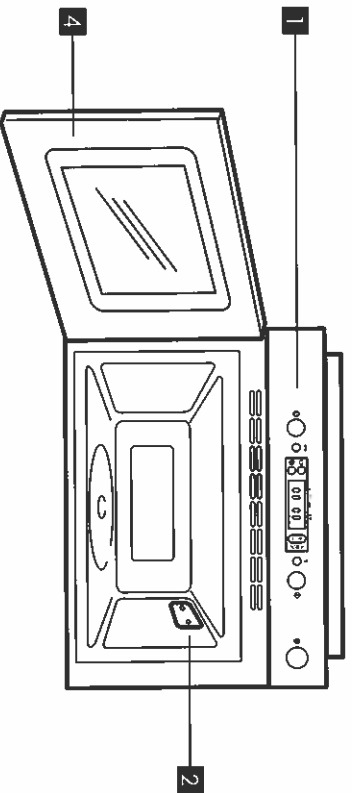
1. Avoid using straight-sided containers
with narrow necks.
2. Stir the liquid before placing the
container in the oven and let the
teaspoon remain in the container.
3. After heating, allow standing for a short
time, stirring again before carefully
removing the container from the oven.

Careful

Always refer to a microwave cookbook for
details. Especially, if cooking or reheating
food that contains alcohol.

After heating baby food or liquids in a baby
bottle or in a baby food jar, always stir and
check the temperature before serving. This
will ensure that the heat is evenly distributed
and the risk of scalding or burns can be
avoided.

Ensure the Lid and the Tear is removed
before heating!

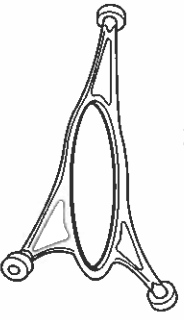
Product description

- 1 Control Panel
- 2 Cavity Lamp

3 Door

Accessories

Turntable support



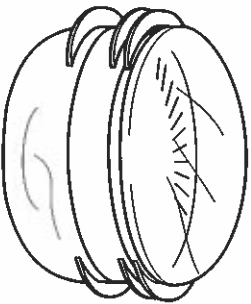
x1

Cover



x1

Steamer



x1

Glass turntable



x1

Accessories**General**

There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use.

Ensure that the utensils you use are oven proof and allow microwaves to pass through them before cooking.

When you put food and accessories in the microwave oven, ensure that they do not come in contact with the interior of the oven. This is especially important with accessories made of metal or metal parts.

If accessories containing metal comes in contact with the oven interior, while the oven is in operation, sparking can occur and the oven could be damaged.

Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven.

Turntable support

Use the turntable support under the Glass turntable. Never put any other utensils on the turntable support.

- Fit the turntable support in the oven.

Glass turntable

Use the Glass turntable with all cooking methods. It collects the dripping juices and food particles that otherwise would stain and soil the interior of the oven.

- Place the Glass turntable on the turntable support.

Cover

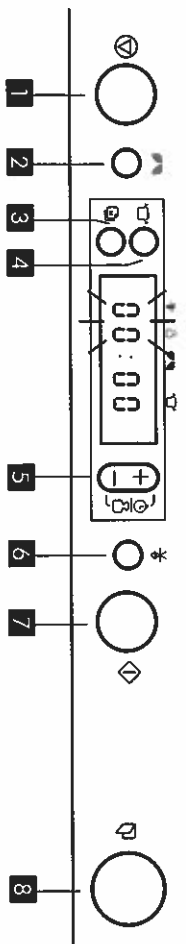
The Cover is used to cover food during cooking and reheating with microwaves only and helps to reduce spattering, retain food moisture as well as reducing the time needed.

Use the cover for two level reheating.

Steamer

Use the steamer with the strainer in place for such foods as fish, vegetables and potatoes.

Always place the steamer on the Glass Turntable.

Control panel

- 1 Stop button
- 2 Power button
- 3 Memo button
- 4 Steam button
- 5 + / - button
(use this button to set time or weight)
- 6 Jet Defrost button
- 7 Start button
- 8 Door button
(use this button to open the door)

Daily use**Start protection / Key lock**

This automatic safety function is activated one minute after the oven has returned to "stand by mode". (The oven is in "stand by" when the 24-hour clock is displayed or if the clock has not been set, when the display is blank).

The door must be opened and closed e.g. putting food into it, before the safety lock is released. Else the display will show "DOOR".

To pause or stop cooking

To pause cooking:

The cooking can be paused to check, turn or stir the food by opening the door. The setting will be maintained for 10 minutes.

To continue cooking:

Close the door and press the Start button ONCE. The cooking is resumed from where it was paused.

Pressing the Start button TWICE will increase the time by 30 seconds.

If you don't want to continue cooking:

Remove the food, close the door and press the Stop button

A beep will signal once a minute for 10

minutes when the cooking is finished. Press the Stop button or open the door to cancel the signal.

NOTE: The oven will only hold the settings for 60 seconds if the door is opened and then closed after the cooking is finished.

Cooling down

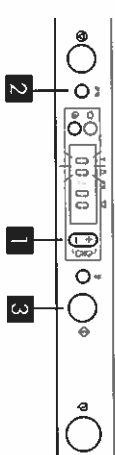
When a function is finished, the oven carries out a cooling procedure. This is normal.

After this procedure the oven switches off automatically.

The cooling procedure can be interrupted without any harm to the oven.

Kitchen timer

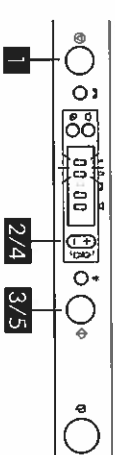
Use this function when you need a Kitchen timer to measure exact time for various purposes such as cooking eggs or letting the dough rise before baking etc.



1. Press the +/- buttons to set the desired length of the timer.
2. Press the power button repeatedly to set the power to 0 W.
3. Press the Start button.
An acoustic signal will be heard when the timer has finished to count down.

Clock

Keep the door open while setting the Clock. This gives you 5 minutes to complete the setting of the Clock. Otherwise, each step must be accomplished within 60 seconds.



1. Press the Stop button (3 seconds) until the left-hand digit (hour's) flicker.
2. Press the +/- buttons to set the hours.
3. Press the Start button. (The two right hand digits (minutes) flicker).
4. Press the +/- buttons to set the minutes.
5. Press the Start button again.
The Clock is set and in operation.

NOTE: When the appliance is first plugged

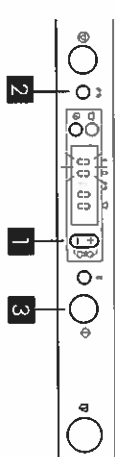
in or after a power failure, the display is blank. If the clock is not set, the display will remain blank until the cooking time is set.

If you wish to remove the Clock from the display once it has been set, simply press the Stop button again for 3 seconds and then press the Stop button once more.

To reinstate the Clock, follow the above procedure.

Cook and reheat with microwaves

Use this function for normal cooking and reheating, such as vegetables, fish, potatoes and meat.



1. Press the +/- buttons to set the time.
2. Press the power button repeatedly to set the power.
3. Press the Start button.
Once the cooking process has been started: The time can easily be increased in 30-second steps by pressing the Start button. Each press increases the time with 30 seconds. You may also alter the time by pressing the +/- buttons to increase or decrease the time.
Pressing the power button may also change the power level. The first press will show you the current power level. Press the power button repeatedly to change power level.
All settings can be changed during cooking if you so desire.

Power level


Power	Suggested use:
750 W	Reheating of beverages, water, clear soups, coffee, tea or other food with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power. Cooking of fish, vegetables, meat etc.
500 W	More careful cooking e.g. high protein sauces, cheese and egg dishes and to finish cooking casseroles.
350 W	Simmering stews, melting butter.
160 W	Defrosting, Softening butter, cheeses, Softening ice cream.
0 W	When using the Timer only.

Jet start 



This function is used for quick reheating of foods with a high water content such as: clear soups, coffee or tea.
Press to automatically start with full microwave power level and the cooking time set to 30 seconds. Each additional press increases the time with 30 seconds.

You may also alter the time by pressing the +/- buttons to increase or decrease the time after the function has started.

Manual defrost 

Follow the procedure for "How to cook & reheat with microwaves" and choose power level 160 W when defrosting manually.

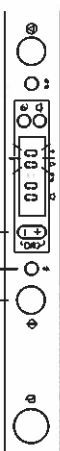
Check and inspect the food regularly. Experience will give you the times needed for various amounts.

Frozen food in plastic bags, plastic films or cardboard packages can be packaged directly in the oven as long as the package has no metal parts (e.g. metal twist ties).
The shape of the package alters the defrosting time. Shallow packets defrost more quickly than a deep block.
Separate pieces as they begin to defrost. Individual slices defrost more easily.
Shield areas of food with small pieces of aluminum foil if they start to become warm (e.g. chicken legs and wing tips).
Turn large joints halfway through the defrosting process.
Boiled food, stews and meat sauces defrost better if stirred during defrosting time.
When defrosting it is better to under-throw the food slightly and allow the process to finish during standing time.
Standing time after defrosting always improves the result since the temperature will then be evenly distributed throughout the food.

Jet defrost 

Use this function for defrosting Meat, Fish & Poultry ONLY.

Jet Defrost should only be used if the net weight is between 100 - 2Kg.



1. Press the Jet Defrost button.
2. Press the +/- buttons to set the weight of the food.
3. Press the Start button.

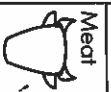


Midway through the defrosting process the oven stops and prompts you to TURN FOOD.

- Open the door.
- Turn the food.
- Close the door and restart by pressing the Start button.

NOTE: The oven continues automatically after 2 min. if the food hasn't been turned. The defrosting time will be longer in this case.

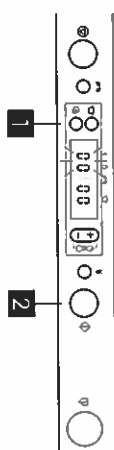
This function needs to know the net weight of the food. The oven will then automatically calculate the needed time to finish the procedure.

- Frozen foods:
 - If the food is warmer than deep-freeze temperature (-18°C), choose lower weight of the food.
 - If the food is colder than deep-freeze temperature (-18°C), choose higher weight of the food.

Food	Hints
 Meat (100 g - 2.0 Kg)	Minced meat, cutlets, steaks or roasts.
 Poultry (100 g - 2.0 Kg)	Chicken whole, pieces or fillers.
 Fish (100 g - 1.5 Kg)	Whole, steaks or fillers.

For food not listed in this table and if the weight is lesser or greater than recommended weight, you should follow the procedure for "Cook and reheat with microwaves" and choose 160 W when defrosting.

Memory 



The Memory function provides you with an easy way to quickly recall a preferred setting.

The principle of the Memory function is to store whatever setting that is currently displayed.

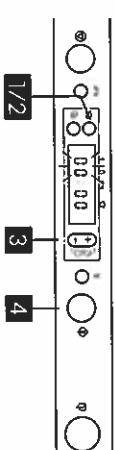
1. Press the Memo button.
2. Press the Start button.

How to store a setting:

1. Select any function and make the necessary settings
2. Make the necessary settings
3. Press and keep the Memo button pressed for 3 seconds until an acoustic signal is heard. The setting is now stored. You may reprogram the memory as many times as you wish.

When the appliance is plugged in or after a power failure, your Memo function will have stored - 1 minutes and 750 W as default setting.

Steam 



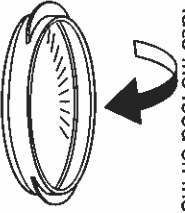
Use this function for such food as vegetables & fish.

Always use the supplied Steamer when using this function.

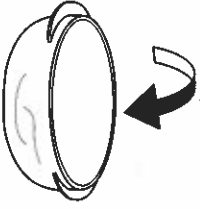
1. Press the Steam button.
2. Continue to repeatedly press the Steam button to set the food class.
3. Press the +/- buttons to set the weight of the food.

4. Press the Start button.

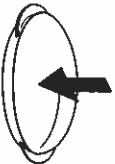
Place the food on the steam grid.



Add 100 ml (1 dl) water in the bottom part of the steamer.



Cover with the lid.



WARNING! The Steamer is designed to be used with microwaves only!

Never use it with any other function at all. Using the steamer in any other function may cause damage.

Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven.

Always place the steamer on the Glass Turntable.

Cooking vegetables




Place the vegetables into the strainer.

Pour 100 ml water into the bottom part.

Cover with the lid and set the time.

Soft vegetables such as broccoli and leek require 2-3 minutes cooking time.

Harder vegetables such as carrots and potatoes require 4-5 minutes cooking time.

Food	Hints
 Potatoes / Root vegetables (150 g - 200 g)	Use even sizes. Cut the vegetables into even pieces. Allow to stand for 1 - 2 minutes, after cooking.
 Vegetables (Cauliflower and Broccoli) (150 g - 500 g)	Allow to stand for 1 - 2 minutes.
 Fish fillets (150 g - 500 g)	Distribute fillets evenly on the steamgrid. Interlace thin parts. Allow to stand for 1 - 2 minutes, after cooking.

Cleaning and maintenance

Cleaning is the only maintenance normally required.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

IMPORTANT: do not use metal scouring pads, abrasive cleansers, steel-wool pads, gritty washcloths, etc. which can damage the control panel, and the interior and exterior oven surfaces. Use a sponge with a mild detergent or a paper towel with spray glass cleaner. Apply spray glass cleaner to a paper towel.

Do not spray directly on the oven. At regular intervals, especially if spill overs have occurred, remove the turntable, the turntable support and wipe the base of the oven clean.

This oven is designed to operate with the turntable in place.

IMPORTANT: do not operate the microwave oven when the turntable has been removed for cleaning.

Use a mild detergent, water and a soft cloth to clean the interior surfaces, front and rear of the door and the door opening.

IMPORTANT: do not allow grease or food particles to build up around the door.

For stubborn stains, boil a cup of water in the oven for 2 or 3 minutes. Steam will soften the marks.

IMPORTANT: do not use steam cleaning appliances when cleaning your microwave oven.

Adding some lemon juice to a cup of water, placing this on the turntable and boiling for a few minutes can eliminate odors inside the oven.

Dishwasher safe

- Turntable support
- Glass turntable
- Cover
- Steamer

What to do if ...

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The mains power supply or the appliance is not connected.	Check your fuses and ensure that there is power available.
	The door isn't closed.	Open and then close the door before you try again.
A message is displayed such as: F2, F3C, F7 or Err2, Err3, Err5.	The oven has recognized that a fault has occurred in one of it's sensors or similar.	Disconnect and wait 10 minutes before reconnecting, then try to operate the oven once more. If the problem persists: call service.
The food is unevenly heated.	Very thin parts such as chicken wingtips and such are not shielded.	Shield the thinner parts with aluminum foil.
	The food was heated at a power level too high.	Choose a lower power level.
	The turntable has stopped.	Check that the turntable and turntable support is in place and the food is well centered, not touching the cavity walls.
Food isn't turning.	The turntable has stopped.	Check that the turntable and turntable support is in place and the cavity bottom is clean.

After-Sales Service

Before calling the After-Sales Service:

1. See if you can solve the problem on your own (see the "What to do if ..." table).
2. Switch the appliance off and on again to see if the problem has disappeared.

If the fault persists after the above checks, contact KEA After Sales Service.

Always specify:

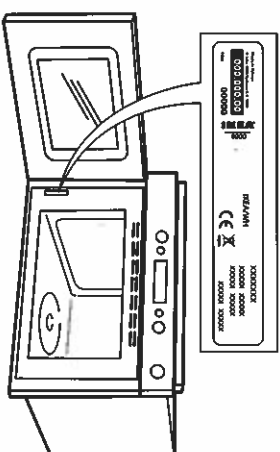
- the type of fault;
 - exact type and model of appliance;
 - the After-Sales Service number (the number given after the word "Service" on the rating plate) located on the inside edge of the oven cavity (visible when the door is open);
 - your full address;
 - your telephone number.
- If any repairs are required, please contact KEA After Sales Service (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

SERVICE 0000 000 000000

**Technical data**

Supply Voltage	230 V / 50 Hz
Rated Power Input	1300 W
Fuse	10 A (UK 13 A)
MW output power	750 W
Outer dimensions (HxWxD)	348 X 595 X 320
Inner dimensions (HxWxD)	187 X 370 X 290

The technical informations are situated in the rating plate inside the appliance.

**Data for test heating performance in accordance with IEC 60705.**

The International Electrotechnical Commission, SC. 59H, has developed a standard for comparative testing of heating performance of different microwave ovens. We recommend the following for this oven:

Test	Amount	Approx. time	Power level	Container
12.3.1	750 g	10 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 ½ min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min	750 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	2 min 40 sec	Jet Defrost	

NOTE: this information is only for the qualified technician.

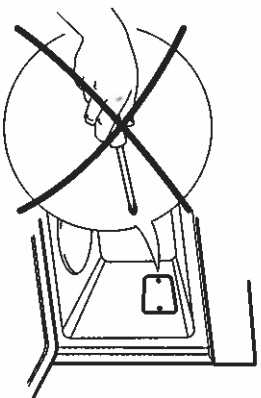
Installation

Mounting the appliance

Follow the supplied separate mounting instructions when installing the appliance.

Electrical connection

Check that the voltage on the rating plate corresponds to the voltage in your home. Do not remove the microwave inlet protection plates located on the side of the oven cavity wall. They prevent grease & food particles from entering the microwave inlet channels.



Ensure the oven cavity is empty before mounting.

Ensure that the appliance is not damaged.

Check that the oven door closes firmly against the door support and that the internal door seal is not damaged. Empty the oven and clean the interior with a soft, damp cloth.

Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord

or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces. Electrical shock, fire or other hazards may result.

After connecting

The oven can be operated only if the oven door is firmly closed.

The earthing of this appliance is compulsory. The manufacturer will accept no responsibility for injury to persons, animals or damage to objects arising from the non-observance of this requirement. The manufacturers are not liable for any problems caused by the user's failure to observe these instructions.

Environmental concerns

The packing box may be fully recycled as confirmed by the recycling symbol (♻️). Follow local disposal regulations. Keep potentially hazardous packaging (plastic bags, polystyrene etc.) out of the reach of children.


This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



Declaration of conformity

This appliance, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (CE) n. 1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the "Low Voltage" directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of "EMC" 2004/108/CE.



The symbol  on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product. Before scrapping, cut off the mains cord so that the appliance cannot be connected to the mains.

IKEA 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 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.

Which appliances are not covered by the IKEA five (5) years guarantee?

The range of appliances named LAGAN and all appliances purchased in IKEA before 1st of August 2007.

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. The exceptions 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 EU guidelines (Nr. 99/44/EG) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?

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

or replace it with the same or a comparable product.

What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electrochemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color 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.

These restrictions do not apply to fault-free work carried out by a qualified specialist using our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another EU country.

How country law applies

The IKEA guarantee gives you specific legal rights, which cover or exceed all the local legal demands. 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 one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country.

- An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:
 - the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
 - the Assembly Instructions and User Manual Safety Information.

The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

Please don't hesitate to contact IKEA

- appointed After Sales Service Provider to:
 - make a service request under this guarantee;
 - ask for clarifications on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture;
 - ask for clarification on functions of IKEA appliances.
- To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Manual before contacting us.

How to reach us if you need our service

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

- ! 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) and 12 digit service number placed on the rating plate of your appliance.

! SAVE THE SALES RECEIPT!

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

Do you need extra help?

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

Table des matières

Consignes de sécurité	38	Caractéristiques techniques	51
Description de l'appareil	40	Installation	52
Bandeau de commande	42	Branchements électriques	52
Usage quotidien	42	Recommandations importantes pour la sauvegarde de l'environnement	53
Nettoyage et entretien	48	GARANTIE IKEA	54
Ce qu'il convient de faire si ...	49		

Consignes de sécurité

Lisez ces consignes attentivement et conservez-les en lieu sûr pour toute consultation ultérieure

Veillez à ne pas chauffer ou utiliser de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

N'utilisez jamais votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres produits combustibles : ceux-ci pourraient s'enflammer.

Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four prend feu, ou que vous constatez de la fumée, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et la ventilation. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.

Ne cuisez pas les aliments de façon excessive : ceux-ci pourraient s'enflammer. Ne laissez pas le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

N'utilisez en aucun cas de substances chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire. Ne laissez les enfants utiliser l'appareil

que sous la surveillance d'un adulte et uniquement après leur avoir fourni toutes les instructions appropriées afin qu'ils puissent l'utiliser de façon sûre et comprennent les dangers d'un usage incorrect. Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de celui-ci uniquement sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable.

⚠ AVERTISSEMENT ! Les parties accessibles peuvent chauffer au cours de l'utilisation, les enfants ne doivent donc pas s'en approcher.

N'utilisez jamais votre four micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression peut les endommager lors de l'ouverture ou les faire exploser.

Contrôlez régulièrement l'état des joints et de l'encadrement de la porte. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé.

❗ REMARQUE IMPORTANTE : Œufs :

N'utilisez jamais votre four micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.

Précautions importantes

Généralités

N'utilisez cet appareil que pour un usage domestique !

Le four ne doit JAMAIS être utilisé à vide : cela risquerait de l'endommager.

Si vous vous exercez à le programmer, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

N'utilisez pas la cavité du four pour y ranger des objets.

Enlevez les fermetures métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.

Fritures

N'utilisez jamais votre four micro-ondes pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.

Afin d'éviter de vous brûler, utilisez des gants isolants ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four après la cuisson.

Liquides

Par exemple, boissons ou eau. Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.

Afin d'éviter cet inconfort, prenez les précautions suivantes :

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
2. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four : placez une petite cuiller dans le récipient.
3. Après avoir chauffé le liquide, attendez quelques secondes et remuez de nouveau avant de sortir le récipient du four avec précaution.

Attention

Reportez-vous systématiquement à un livre de cuisine aux micro-ondes (non fourni) pour plus de détails, en particulier si vous

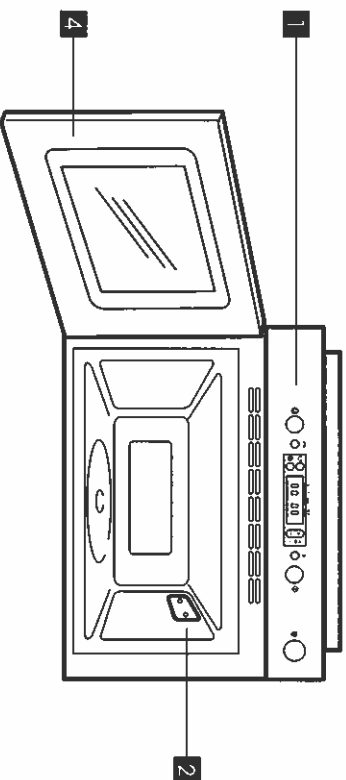
cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (bibérons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir.

Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'éboullantage.

Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer !

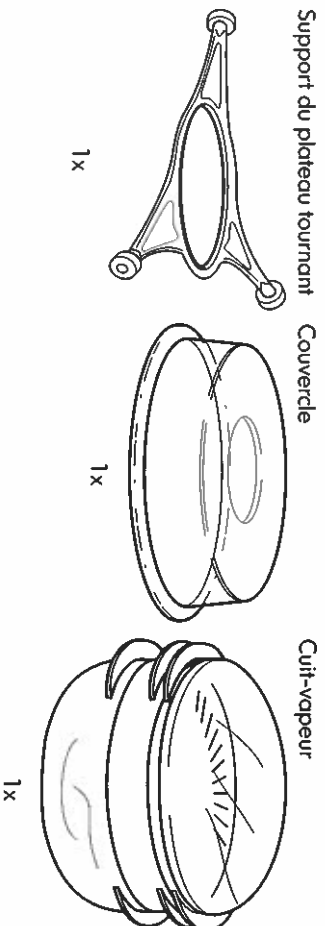
Description de l'appareil



- 1 Bandeau de commande
- 2 Éclairage cavité

3 Porte

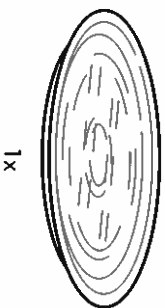
Accessoires



Support du plateau tournant

Couvercle

Cuit-vapeur



1x

Accessoires

Généralités

De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.

Vérifiez que les ustensiles sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.

Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four.

Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.

Si des ustensiles métalliques entrent en contact avec les parois du four pendant son fonctionnement, ils peuvent provoquer des étincelles et endommager le four.

Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

Support du plateau tournant

Utilisez le support du plateau tournant sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support.

- Installez le support du plateau tournant dans le four.

Plateau tournant en verre

Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.

- Placez le plateau tournant en verre sur son support.

Couvercle

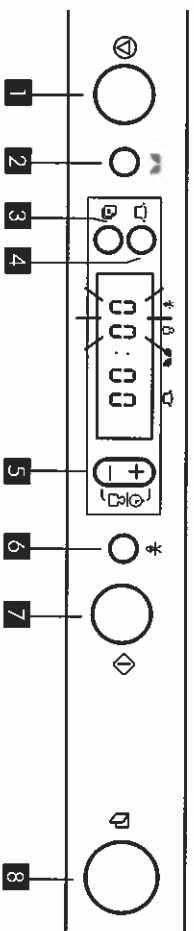
Le couvercle Le couvercle sert à couvrir les aliments pendant la cuisson et le réchauffage aux micro-ondes, et permet de réduire les éclaboussures, de préserver la teneur en eau des aliments et de réduire le temps de cuisson nécessaire.

Utilisez le couvercle pour le réchauffage sur deux niveaux.

Cuit-vapeur

Utilisez le cuit-vapeur avec la crépine de filtre en place lorsque vous cuisez du poisson, des légumes et des pommes de terre.

Installez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.

Bandeau de commande

- 1 Touche STOP (Arrêt)
- 2 Touche POWER (Puissance)
- 3 Touche Memo
- 4 Touche STEAM (VAPEUR)
- 5 Touche +/-
(appuyez sur cette touche pour régler la durée ou le poids)
- 6 Touche JET DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE)
- 7 Touche Start (Démarrage)
- 8 Touche d'ouverture de la porte

Usage quotidien**Protection contre une mise en marche du four à vide / verrouillage de sécurité**

Cette fonction de sécurité automatique est activée une minute après le retour du four en "mode veille". (Le four est en mode "veille" si l'heure est affichée ou si l'horloge n'a pas été programmée lorsque l'écran est vide.)

Cela signifie que vous devez ouvrir et refermer la porte, pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfants. Sinon l'afficheur indique "DOOR" (porte).

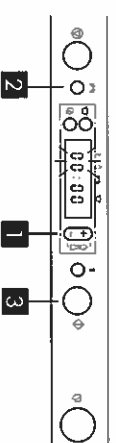
INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

Pour interrompre la cuisson :
Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte : la cuisson s'arrêtera automatiquement. Les réglages sont conservés pendant 10 minutes.

Pour poursuivre la cuisson :
Fermez la porte et appuyez UNE FOIS sur la touche Start (Démarrage). La cuisson reprend là où elle a été interrompue.

Minuteur

Utilisez cette fonction si vous avez besoin de mesurer la durée exacte de différentes opérations, telles que cuire des œufs, des pâtes ou faire lever la pâte avant de la cuire, etc.

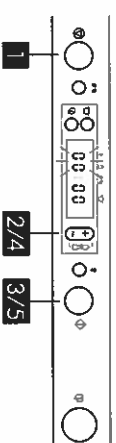


1. Appuyez sur les touches +/- pour spécifier la durée de cuisson.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche Puissance pour régler la puissance des micro-ondes sur 0 W.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Un signal sonore vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.

Horloge

Maintenez la porte ouverte pendant le réglage de l'horloge. Vous disposez ainsi de 5 minutes pour effectuer cette opération. Sinon, chaque opération doit être effectuée en moins de 60 secondes.



1. Appuyez sur la touche Stop (3 secondes), jusqu'à ce que le chiffre de gauche (heures) clignote.
2. Appuyez sur les touches +/- pour régler les heures.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage). (Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent.)
4. Appuyez sur les touches +/- pour régler les minutes.
5. Appuyez à nouveau sur la touche Start. L'horloge est réglée et fonctionne.

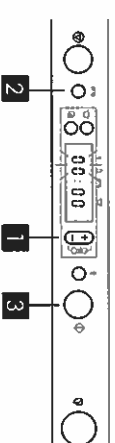
REMARQUE : À la première utilisation ou après une panne de courant, l'écran est vide. Si l'horloge n'est pas réglée, l'écran reste vierge jusqu'au réglage d'un temps de cuisson.

Si vous souhaitez supprimer l'affichage de l'heure après le réglage de l'horloge, il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche Stop en la maintenant enfoncée pendant 3 secondes, de relâcher puis d'appuyer une nouvelle fois sur la touche Stop.

Pour réafficher l'horloge, suivez la procédure ci-dessus.

Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes

Utilisez cette fonction pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide d'aliments, tels que légumes, poisson, pommes de terre et viande.



1. Appuyez sur les touches +/- pour régler la durée.
 2. Appuyez plusieurs fois sur la touche Puissance pour régler la puissance des micro-ondes.
 3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).
- Lorsque la cuisson a démarré :
Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start (Démarrage). Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- pour augmenter ou diminuer sa durée.

À chaque pression de la touche Power, le niveau de puissance des micro-ondes varie. La première pression vous indiquera le niveau de puissance actuel. Appuyez par pressions successives sur la touche Power pour modifier le niveau de puissance. Tous les réglages peuvent être modifiés pendant le déroulement de la cuisson, si vous le souhaitez.

Niveau de puissance

Micro-ondes uniquement	
Puissance	Utilisation conseillée :
750 W	Réchauffage de boissons, eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure. Cuisson poisson, légumes, viande, etc.
500 W	Cuisson de mets plus délicats par exemple, sauces riches en protéines, préparations à base de fromage et d'œufs, et pour terminer la cuisson de ragouts en cocotte.
350 W	Mijotage de ragouts, ramollissement de beurre.
160 W	Décongélation, Ramollissement du beurre, des fromages, Ramollissement de la glace.
0 W	En cas d'utilisation du minuteur uniquement.

Jet Start (Démarrage rapide)



Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que potages, café ou thé. Appuyez sur la touche Start pour faire

démarrer automatiquement le four à la puissance maximale des micro-ondes pendant 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- après le démarrage de la fonction.

Décongélation manuelle (Manual defrost)

Procédez comme pour la fonction "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et choisissez une puissance de 160 W pour décongeler manuellement. Examinez les aliments régulièrement pour vérifier leur état. La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités. Les aliments congelés, contenus dans des sachets en plastique, de la pellicule plastique ou des emballages en carton, pourront être placés directement dans le four, pourvu que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, des fermetures métalliques). La forme de l'emballage modifie la durée de décongélation. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.

Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler. Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement. Enveloppez certaines zones des aliments dans de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet). Retournez les gros morceaux vers le milieu du processus de décongélation. Les aliments bouillis, les ragouts et les sauces de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.

Lorsque vous décongelez, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser se terminer le processus durant le temps de repos. Quelques minutes de repos après la décongélation amélioreront toujours le résultat, permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.

DÉCONGÉLATION RAPIDE

Utilisez cette fonction pour décongeler uniquement de la viande, du poisson ou de la volaille. La fonction Jet Defrost (Décongél. rapide) ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et 2 kg.



1. Appuyez sur la touche Jet Defrost.
2. Appuyez sur les touches +/- pour régler le poids des aliments.
3. Appuyez sur la touche Start.

À la moitié du processus de décongélation, le four s'arrête et vous invite à retourner les aliments ("TURN").




- Ouvrez la porte.
- Retournez les aliments.
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start.

REMARQUE : la décongélation continue automatiquement après 2 minutes, si vous n'avez pas retourné les aliments. Dans ce cas, la durée de décongélation est allongée.

Pour utiliser cette fonction, vous devez connaître le poids net des aliments. Le four calcule automatiquement le temps nécessaire à la décongélation.

- Aliments surgelés :
- Pour les aliments plus chauds que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids d'aliment inférieur.

Pour les aliments plus froids que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur.

Aliments	Conseils
 Viande (100 g - 2 kg)	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis.
 Volaille (100 g - 2 kg)	Poulet entier, filets ou morceaux.
 Poisson (100 g - 1,5 kg)	Poissons entiers, darnes ou filets.

Pour les aliments non indiqués dans le tableau ci-dessous ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.

Mémoire 



La fonction Memory vous permet de rappeler rapidement et simplement les réglages préférés.

Le principe de la fonction Memory consiste à mémoriser le réglage en cours d'utilisation.

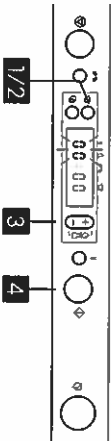
1. Appuyez sur la touche Start.
2. Appuyez sur la touche Start.

Mémorisation d'un réglage :

1. Sélectionnez une fonction quelconque et effectuez
2. les réglages nécessaires.
3. Appuyez sur la touche Memo et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce qu'un signal sonore réentisse. Le réglage est désormais enregistré. Vous pouvez reprogrammer la mémoire autant de fois que vous le désirez.

Lorsque l'appareil est branché ou après une panne de courant, votre fonction Memo aura enregistré par défaut 1 minute et 750 W.

Vapeur 

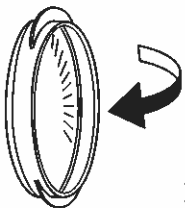


Utilisez cette fonction pour cuire des aliments tels que légumes ou poisson. Utilisez toujours le cuit-vapeur que vous sélectionnez cette fonction.

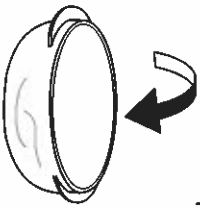
1. Appuyez sur la touche Steam (Vapeur).
2. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche Steam pour régler la catégorie d'aliment.

3. Appuyez sur les touches +/- pour régler le poids des aliments.
4. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

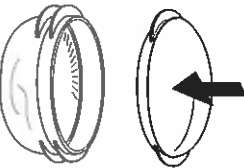
Placez les aliments dans le panier vapeur.



Ajoutez 100 ml (1 dl) d'eau dans la partie inférieure du cuit-vapeur.



Posez le couvercle.







AVERTISSEMENT ! Le cuit-vapeur est conçu uniquement pour être utilisé

dans un micro-ondes !
Ne l'utilisez jamais pour une autre fonction, sous peine de l'endommager. Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Installez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.

Cuisson de légumes

Placez les légumes dans le cuit-vapeur. Versez 100 ml d'eau sur le fond. Couvrez avec un couvercle et réglez le temps de cuisson.

Les légumes tendres, tels que les brocolis et les poireaux, cuisent en 2-3 minutes. Les légumes durs, tels les carottes et les pommes de terre, emploient 4-5 minutes pour cuire.

Aliments	Conseils
 Pommes de terre / Légumes-racines (150 g - 200 g)	Coupez en morceaux de même taille. Coupez les légumes en morceaux de même taille. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
 Légumes (Choux-fleurs et brocolis) (150 g - 500 g)	Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
 Légumes surgelés* (150 g - 500 g)	Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
 Filets de poisson (150 g - 500 g)	Répartissez les filets uniformément dans le panier-vapeur. Superposez les tranches fines. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.

Nettoyage et entretien

L'entretien de cet appareil se limite à son nettoyage.

Si le four n'est pas maintenu propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface : la durée de vie de l'appareil pourra en être affectée et provoquer des situations de danger.

REMARQUE IMPORTANTE : N'utilisez en aucun cas de tampons à récurer en métal, nettoyeurs abrasifs, tampons en laine de verre, chiffons rugueux etc. car ils peuvent abîmer le bandeau de commandes, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyeur pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.

Ne vaporisez pas le produit directement sur le four.

À intervalles réguliers, notamment en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.

Ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant.

REMARQUE IMPORTANTE : N'actionner jamais le four avant d'avoir réinstallé le plateau tournant après son nettoyage.

Utilisez un détergent doux, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.

REMARQUE IMPORTANTE : Veillez à ce que de la graisse ou des particules alimentaires ne s'accumulent autour de la porte.

Pour les salissures tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.

REMARQUE IMPORTANTE : N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer votre four micro-ondes.

Éliminez les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.

Nettoyage au lave-vaisselle

- Support du plateau tournant
- Plateau tournant en verre
- Couvercle
- Cuit-vapeur

Ce qu'il convient de faire si ...

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Absence d'alimentation ou appareil non correctement branché.	Vérifiez que les fusibles sont en bon état et que la puissance de l'installation est adaptée.
	La porte n'est pas fermée correctement.	Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.
Un message s'affiche, tel que : F2, F3C, F7 ou Err-2, Err-3, Err-5.	Le four a détecté une anomalie au niveau de l'un de ses capteurs ou composant similaire.	Débranchez l'appareil et attendez 10 minutes avant de le rebrancher. Essayez à nouveau d'actionner le four. Si le problème persiste : faites appel au Service Après-vente.
Les aliments ne sont pas réchauffés de façon homogène.	Les parties les plus fines, telles que les extrémités des ailes de poulet, ne sont pas recouvertes de papier aluminium.	Enveloppez les parties les plus fines dans du papier aluminium.
	Le niveau de puissance sélectionné était trop élevé.	Sélectionnez un niveau de puissance inférieur.
	Le plateau tournant s'est arrêté.	Vérifiez que le plateau tournant et son support sont installés correctement, et que les aliments sont placés bien au centre et n'entrent pas en contact avec les parois du four.
Les aliments ne tournent pas.	Le plateau tournant s'est arrêté.	Vérifiez que le plateau tournant et son support sont installés correctement et que le fond de la cavité est propre.

Service Après-vente

Avant de faire appel au Service Après-vente :

1. Vérifiez d'abord s'il n'est pas possible de remédier par vous-même au défaut en suivant les points décrits au chapitre "Ce qu'il convient de faire si ..."
2. Mettez l'appareil hors tension, puis de nouveau sous tension pour vérifier si le problème a été éliminé.

Après avoir effectué ces contrôles, si le problème persiste, adressez-vous au Service Après-vente IKEA.

Veillez toujours spécifier :

- le type de panne ;
- le type et le modèle exact du four ;
- le code service (numéro suivant le mot "Service" sur la plaque signalétique) apparaissant sur le bord intérieur de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte) ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Si le four doit être réparé, adressez-vous à un Service Après-vente IKEA.

Vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement.

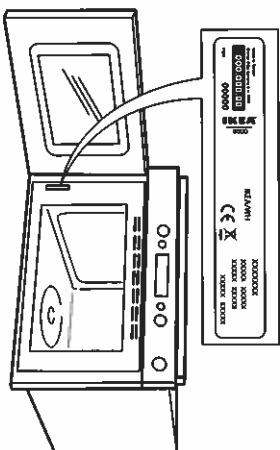
SERVICE

0000 000 00000

**Caractéristiques techniques**

Tension d'alimentation	230 V / 50 Hz
Puissance nominale	1300 W
Fusible	10 A (Royaume-Uni 13 A)
Puissance MO	750 W
Dimensions externes (HxLxP)	348 X 595 X 320
Dimensions intérieures (HxLxP)	187 X 370 X 290

Les informations techniques figurent sur la plaque signalétique apposée à l'intérieur de l'appareil.

**Données pour les essais et performances de chauffage, conformément à la norme CEI 60705.**

La Commission électrotechnique internationale, SC. 59H, a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée approx.	Niveau de puissance	Récipient
12.3.1	750 g	10 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 ½ min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min	750 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	2 min 40 s		Décongélation rapide

REMARQUE : Ces informations sont fournies uniquement à l'intention du technicien qualifié.

Installation

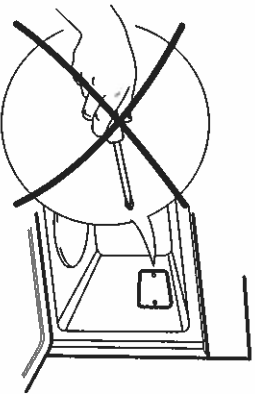
Installation de l'appareil

Lors de l'installation de l'appareil, respectez les instructions fournies séparément.

Branchements électriques

Assurez-vous que la tension de votre habitation correspond aux indications fournies sur la plaque signalétique de l'appareil.

Ne démontez pas les plaques de protection contre les micro-ondes situées sur les flancs de la cavité du four. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée du micro-ondes.



Vérifiez que la cavité du four est vide avant de commencer l'installation.

Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte ferme correctement et que le joint de l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.

N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes, sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.

Après le branchement de l'appareil

Le four ne peut être utilisé que si la porte est correctement fermée.

La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures corporelles ou de dommages matériels résultant du non-respect de cette obligation.

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de problèmes découlant du non-respect de ces instructions.

Recommandations importantes pour la sauvegarde de l'environnement

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage (♻️).

Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.


Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Déclaration de conformité

Cet appareil est destiné à être mis en contact avec des denrées alimentaires et est conforme au règlement communautaire ((C) n° 1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive "Basse Tension" 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) et aux exigences de protection de la directive "CEM" 2004/108/CE.



Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

La mise au rebut doit s'effectuer conformément aux réglementations applicables localement en matière de protection de l'environnement. Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service municipal ou la déchetterie de votre ville, ou bien encore le magasin où vous avez acheté le produit.

Avant de vous débarrasser de votre appareil, rendez-le inutilisable en enlevant la fiche et en sectionnant le câble d'alimentation.

GARANTIE IKEA (FRANCE)**CONTRAT DE GARANTIE ET DE SERVICE APRES-VENTE IKEA**

Décret n° 87-1045 relatif à la présentation des écrits constatant les contrats de garantie et de service après-vente (J.O.R.F. du 29 décembre 1987).

Préalablement à la signature du bon de commande, le vendeur indiquera à l'acheteur les installations nécessaires pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil selon les règles de l'art.

Nombres de modèle et de série (Reporter ici le numéro d'identification porté sur l'étiquette code barre du produit)

Modèle :

N° de série :

Date d'achat (Reporter ici la date d'achat portée sur votre ticket de caisse) :

Le vendeur est tenu de fournir une marchandise conforme à la commande.

Livraison et mise en service

Livraison à domicile : oui, si demandée par le client (selon modalités définies et mentionnées sur la facture d'achat ou le bon de commande).

Gratuite : non (tarif et modalités disponibles en magasin et fournis au client au moment de la commande ou de l'achat).

Mise en service : non.

En cas de défauts apparents ou d'absence de notice d'emploi et d'entretien, l'acheteur a intérêt à les faire constater par écrit par le vendeur ou le livreur lors de l'enlèvement de la livraison ou de la mise en service.

Garantie Légale (sans supplément de prix)

A la condition que l'acheteur fasse la preuve du défaut caché, le vendeur doit légalement en réparer toutes les conséquences (art.1641 et suivants du Code Civil). Si l'acheteur s'adresse aux tribunaux, il doit le faire dans un délai de deux ans à compter de la découverte du défaut caché (art.1648 du Code Civil).

Nota - En cas de recherche de solutions amiables préalablement à toute action en justice, il est rappelé qu'elles n'interrompent pas le délai de prescription. La réparation des conséquences du défaut caché, lorsqu'il a été prouvé, comporte, selon la jurisprudence :

- soit la réparation totalement gratuite de l'appareil, y compris les frais de main-d'œuvre et de déplacement au lieu de la mise en service ;
 - soit son remplacement ou le remboursement total ou partiel de son prix au cas où l'appareil serait totalement ou partiellement inutilisable ;
 - et l'indemnisation du dommage éventuellement causé aux personnes ou aux biens par le défaut de l'appareil.
- La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le constructeur.

Litiges éventuels

En cas de difficulté vous avez la possibilité, avant toute action en justice, de rechercher une solution amiable, notamment avec l'aide :

- d'une association de consommateurs ;
 - ou d'une organisation professionnelle de la branche;
 - ou de tout autre conseil de votre choix.
- Il est rappelé que la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'art.1648 du Code Civil.
- Il est aussi rappelé qu'en règle générale et sous réserve de l'appréciation des tribunaux, le respect des dispositions de la présente garantie contractuelle suppose :
- Que l'acheteur honore ses engagements financiers envers le vendeur.
 - Que l'acheteur utilise l'appareil de façon normale; (*)

- Que pour les opérations nécessitant une haute technicité aucun tiers non agréé par le vendeur ou le constructeur n'intervienne pour réparation sur l'appareil (sauf cas de force majeure ou carence prolongée du vendeur).
- (*) Voir la notice d'emploi et d'entretien et les conditions d'application de la garantie contractuelle

Garantie contractuelle IKEA

PRIX : rien à payer en sus.

DUREE : 5 (cinq) ans.

POINT DE DEPART : à compter de la date d'achat chez IKEA.

RÉPARATION DE L'APPAREIL :

- remplacement des pièces, main-d'œuvre, déplacement, transport des pièces ou de l'appareil ; oui
- garantie des pièces remplacées : non
- délai d'intervention : fonction du type de réparation et porté à la connaissance de l'acheteur avant intervention.

REMPLOACEMENT OU REMBOURSEMENT

DE L'APPAREIL (en cas d'impossibilité de réparation reconnue par le vendeur et le constructeur) : oui

Pour mettre en oeuvre le service après-vente en cas de panne couverte par la garantie contractuelle, ou pour obtenir des informations techniques pour la mise en service ou le bon fonctionnement de l'appareil, contacter IKEA au numéro de téléphone respectif, suivant le pays, indiqué à la fin de cette notice et correspondant à votre appareil.

Conservez votre preuve d'achat avec le document de garantie, ils vous seront nécessaires pour la mise en oeuvre de la garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE CONTRACTUELLE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie ?

La présente garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat chez IKEA d'un appareil électroménager de l'assortiment cuisines, à l'exception des appareils LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans.

L'original du ticket de caisse, de la facture ou du bon de livraison en cas de vente à distance sera exigé comme preuve de l'achat. Conservez-le dans un endroit sûr.

La réparation ou le remplacement du produit défectueux n'a pas pour conséquence de prolonger la durée initiale de garantie. Toutefois, conformément à l'art. L.211-16 du Code de la Consommation, toute période d'immobilisation du produit, pour une remise en état couverte par la garantie, d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir à la date de la demande d'intervention du consommateur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Quels sont les appareils électroménagers couverts par la garantie ?

La garantie IKEA de cinq (5) ans couvre tous les appareils électroménagers de l'assortiment cuisines, hors appareils de la série LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans, achetés chez IKEA à compter du 1er août 2007.

Quels sont les appareils électroménagers exclus de la présente garantie ?

Les appareils électroménagers portant le nom de LAGAN, et tous les appareils électroménagers de l'assortiment cuisines IKEA achetés avant le 1er août 2007.

Qui est couvert par la garantie ?

La présente garantie concerne l'acheteur agissant en qualité de consommateur à compter de la date d'achat du produit.

Qui exécutera les prestations dans le cadre de la garantie ?

Le prestataire de services désigné par IKEA fournira l'assistance de son réseau de réparateurs agréés pour vous servir dans le cadre de cette garantie. Pour la mise en oeuvre, veuillez vous reporter à la rubrique «Comment nous joindre?».

Que couvre cette garantie ?

La présente garantie IKEA couvre les défauts de construction et de fabrication susceptibles de nuire à une utilisation normale, à compter de la date d'achat chez IKEA par le client. Elle ne s'applique que dans le cadre d'un usage domestique. Les exclusions sont reprises dans la section «Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de cette garantie ?»

Les présentes conditions de garantie couvrent les frais de réparation, de pièces de rechange, de main d'oeuvre et de déplacement du personnel à domicile pendant une période de cinq (5) ans, ramenée à deux (2) ans sur la série LAGAN, à compter de la date d'achat chez IKEA, sous réserve que les défauts soient couverts et à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales. Voir aussi "Rappel des dispositions légales". Les pièces remplacées deviennent la propriété de IKEA. Ces dispositions ne s'appliquent pas aux réparations effectuées sans autorisation du prestataire de services IKEA.

Que ferons-nous pour remédier au problème ?

Dans le cadre de cette garantie, le prestataire de service désigné par IKEA, examinera le produit. Si après vérification, et hormis mise en oeuvre de la garantie légale, il est reconnu que votre réclamation est couverte par la présente

garantie contractuelle, il sera procédé à la réparation du produit défectueux, ou en cas d'impossibilité de réparation, à son remplacement par le même article ou par un article de qualité et de technicité comparable. Compte tenu des évolutions technologiques, l'article de remplacement de qualité équivalente peut être d'un prix inférieur au modèle acheté. Si aucun article équivalent n'est disponible, et en cas d'impossibilité totale ou partielle de réparation reconnue par le prestataire de IKEA ou son représentant agréé, sous réserve que les conditions d'application de la garantie soient remplies, IKEA procédera au remboursement total ou partiel de l'appareil reconnu défectueux.

Le prestataire de service désigné par IKEA s'engage à tout mettre en oeuvre pour apporter une solution rapide et satisfaisante dans le cadre de cette garantie mais ni IKEA, ni le prestataire ne sauraient être tenus pour responsables des cas de forces majeures, tels que définis par la jurisprudence, susceptibles d'empêcher l'application correcte de la garantie.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de la présente garantie ?

- L'usure normale et graduelle inhérente aux appareils électroménagers, compte tenu de la durée de vie et du comportement communément admis pour des produits semblables.
- Les dommages engageant la responsabilité d'un tiers ou résultant d'une faute intentionnelle ou dolosive.
- Les dommages résultant du non respect des consignes d'utilisation, d'une mauvaise installation non conforme aux instructions du fabricant et/ou aux règles de l'art, notamment en matière de raccordement au réseau électrique, ou aux arrivées d'eau ou de gaz qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié.

- Les dommages tels que, entre autres, le vol, la chute ou le choc d'un objet, l'incendie, la décoloration à la lumière, les brûlures, l'humidité ou la chaleur sèche excessive ou toute autre condition environnementale anormale, les coupures, les éraflures, toute imprégnation par un liquide, les réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion, ou un dégrat des eaux résultant entre autres, d'un taux de calcaire trop élevé dans l'eau d'alimentation.
 - Les pièces d'usure normale dites pièces consommables, comme par exemple les piles, les ampoules, les filtres, les joints, tuyaux de vidange, etc. qui nécessitent un remplacement régulier pour le fonctionnement normal de l'appareil.
 - Les dommages aux éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, notamment les rayures, coupures, éraflures, décoloration.
 - Les dommages accidentels causés par des corps ou substances étrangers et par le nettoyage et déblocage des filtres, systèmes d'évacuation ou compariments pour détergent.
 - Les dommages causés aux pièces suivantes : verre céramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et d'évacuation, joints, lampes et protections de lampes, écrans, boutons et poignées, châssis et parties de châssis.
 - Les frais de transport de l'appareil, de déplacement du réparateur et de main-d'oeuvre relatif à un dommage non garanti ou non constaté par le réparateur agréé.
 - Les réparations effectuées par un prestataire de service et /ou un partenaire non agréés, ou en cas d'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine, toute réparation de fortune ou provisoire restant à la charge du client qui supprécierait en outre, les conséquences de l'aggravation éventuelle du dommage en résultant.
 - L'utilisation en environnement non domestique, par exemple usage professionnel ou collectif, ou dans un lieu public.
 - Les dommages liés au transport lorsque l'appareil est emporté par le client lui-même ou un prestataire de transport qu'il a lui-même désigné. Lorsque l'appareil est livré par IKEA, les dommages résultant du transport seront pris en charge par IKEA. Le client doit vérifier ses colis et porter IMPÉRATIVEMENT sur le bon de livraison des RESERVES PRECISES : indication du nombre de colis manquants et/ou endommagés, et description détaillée du dommage éventuel (emballage ouvert ou déchiré, produit détérioré ou manquant, etc.)
 - Les coûts d'installation initiaux. Toutefois, si le prestataire de service ou son partenaire agréé procède à une réparation ou un remplacement d'appareil selon les termes de la présente garantie, le prestataire de service ou son partenaire agréé ré-installeront le cas échéant l'appareil réparé ou remplacé.
- La garantie reste toutefois applicable aux appareils ayant fait l'objet d'une adaptation dans le respect des règles de l'art par un spécialiste qualifié avec des pièces d'origine du fabricant pour une mise en conformité de l'appareil aux spécifications techniques d'un autre pays membre de l'Union Européenne.
- Rappel des dispositions légales :**
Le fabricant s'engage à garantir la conformité des biens au contrat ainsi que les éventuels vices cachés, conformément aux dispositions légales figurant ci-après, sans que cela ne fasse obstacle à la mise en oeuvre de la garantie commerciale ci-dessus consentie lorsque celle-ci est plus étendue que la garantie légale.

« Garantie légale de conformité » (extrait du code de la consommation)

- Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »
- Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »
- Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :
1° Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

« De la garantie des défauts de la chose vendue » (extrait du code civil)

- Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »
- Art. 1648 (1^{er} alinéa). « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

Où s'applique la présente garantie ?

Sous réserve de conformité aux spécifications techniques et réglementations applicables et propres à chaque pays le cas échéant, les garanties pourront être exercées auprès de l'organisation IKEA locale du pays où le produit est utilisé sur tout le territoire de l'Union Européenne (hors DOM et TOM). Les conditions de garantie, étendues et limites, sont celles applicables sur le marché local. Il est recommandé de se les procurer auprès de l'organisation IKEA locale.

Le Service Après-Vente applicable à vos appareils électroménagers IKEA :

- N'hésitez pas à contacter le prestataire de Service Après-Vente désigné par IKEA pour :
1. requérir la mise en oeuvre du service dans le cadre de cette garantie contractuelle.
 2. obtenir des conseils pour l'installation de l'appareil IKEA dans un meuble de cuisine IKEA prévu à cet effet.
 3. obtenir des informations pour le bon fonctionnement de l'appareil.
- Pour pouvoir vous apporter la meilleure assistance, assurez-vous d'avoir lu attentivement les instructions de montage et/ou le manuel de l'utilisateur avant de nous contacter.

Comment nous joindre pour la mise en oeuvre de la présente garantie ?



! Dans le but de vous fournir un service rapide, veuillez utiliser le

numéro de téléphone spécifique à votre pays indiqué dans le manuel. Veuillez toujours vous reporter aux numéros énoncés dans le livret fourni spécifiquement avec l'appareil IKEA pour lequel vous avez besoin d'assistance.

Avant de nous appeler, assurez vous de disposer de la référence IKEA (code à 8 chiffres) et du numéro de service (code à 12 chiffres) que vous trouverez sur la plaque d'identification apposée sur l'appareil.

! CONSERVEZ IMPÉRATIVEMENT L'ORIGINAL DE VOTRE TICKET DE CAISSE, FACTURE OU BON DE LIVRAISON AVEC LE LIVRET DE GARANTIE !

Ils vous seront nécessaires comme preuve de l'achat pour vous permettre de bénéficier de la présente garantie. Vous y retrouverez notamment la désignation et la référence IKEA (code à 8 chiffres) de chaque appareil acheté.

Besoin d'aide supplémentaire?

Si vous avez des questions supplémentaires sur les conditions d'application des garanties IKEA (étendues et limites, produits couverts), adressez-vous à votre magasin IKEA le plus proche. Adresse et horaires sur le site www.IKEA.fr, dans le catalogue IKEA ou par téléphone au 0825 10 3000 (0,15 €/mn).

GARANTIE IKEA (BELGIQUE)

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 l'exception des appareils LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans. La preuve d'achat original est requise. Les réparations, effectuées sous garantie ne prolongent pas la période de garantie de l'appareil.

Quels appareils ne sont pas couverts par cette garantie de cinq (5) ans ?

Les appareils portant le nom de LAGAN et tous les appareils achetés chez IKEA avant le 1er août 2007.

Qui effectuera la réparation ?

Le réparateur agréé IKEA se chargera de la réparation par le biais de son propre réseau ou du réseau de partenaires autorisés.

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. Les exceptions sont spécifiées à la rubrique "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. La directive UE (N° 99/44/CE) et les réglementations locales respectives s'appliquent à ces conditions. Les pièces remplacées deviendront propriété d'IKEA.

Que fera IKEA pour régler le problème ?

Le réparateur désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, s'il est couvert par cette garantie. Si le réparateur estime que le produit est couvert, celui-ci, ou un partenaire autorisé, soit réparera le produit défectueux, soit le remplacera par un produit identique ou comparable, à sa seule discrétion.

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 des eaux, 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 griffes 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, les systèmes de vidange ou les 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 aucun défaut n'est constaté par le technicien.
- Les réparations qui ne sont pas effectuées par nos réparateurs désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ou lorsque des pièces qui ne sont pas d'origine ont été utilisées.
- Les réparations consécutives à une installation inadéquate ou pas conforme aux spécifications.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique, (p.ex. professionnel).
- Les dommages occasionnés par ou durant le transport. Si un client transporte personnellement le produit jusqu'à son domicile ou une autre adresse, IKEA décline toute responsabilité en cas de dommages pendant le transport. Si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison indiquée par le client, tout éventuel dommage se produisant en cours de livraison sera couvert 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.

Ces restrictions ne s'appliquent pas aux interventions correctes d'un spécialiste qualifié utilisant nos pièces d'origine afin d'adapter l'appareil aux spécifications techniques de sécurité d'un autre pays européen.

Loi nationale applicable

La garantie IKEA vous donne des droits légaux spécifiques, qui couvrent ou dépassent toutes les exigences légales locales.

Cependant, ces conditions ne limitent en aucun cas les droits des consommateurs décrits dans la législation locale.

Zone de validité

Pour les appareils achetés dans un pays européen et transportés dans un autre pays européen, les interventions seront effectuées dans le cadre des conditions de garantie normales dans le nouveau pays.

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 ;
 - instructions de montage et aux informations relatives aux consignes de sécurité figurant dans le manuel d'utilisation.

Service Après-vente exclusif pour appareils IKEA

N'hésitez pas à contacter un service Après-vente agréé IKEA pour :

- Faire une demande d'intervention sous garantie.
- Demander des précisions au sujet de l'installation des appareils IKEA dans les meubles de cuisine IKEA.
- Demander des précisions au sujet des fonctions des appareils IKEA.

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



Consultez la dernière page de ce manuel pour la liste complète des services Après-vente agréés IKEA avec leur numéro de téléphone respectifs.

i Afin de mieux vous servir, nous vous conseillons d'utiliser les numéros de téléphone spécifiques repris dans le mode d'emploi. Sur base des numéros repris dans le livre, mentionnez toujours les références de l'appareil pour lequel vous demandez assistance. Ayez toujours à disposition le numéro d'article IKEA (il s'agit d'un numéro composé de 8 chiffres) ainsi que le code service composé de 12 chiffres que vous trouverez sur la plaque signalétique de votre appareil.

i 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 autre questions en dehors du service après-vente de vos appareils, contactez le call center de votre magasin IKEA. Nous vous recommandons de lire attentivement toute la documentation fournie avec l'appareil avant de nous contacter.

Sommario

Istruzioni per la sicurezza	63	Dati tecnici	75
Descrizione dell'apparecchio	65	Installazione	76
Pannello comandi	67	Collegamenti elettrici	76
Utilizzo quotidiano	67	Consigli per la salvaguardia dell'ambiente	77
Pulizia e manutenzione	73	Garanzia IKEA	78
Cosa fare, in caso di...	74		

Informazioni di sicurezza

Leggere con attenzione e conservare per riferimento futuro

Non riscaldare o usare materiali infiammabili all'interno del forno o nelle sue vicinanze. I vapori potrebbero causare pericoli d'incendio o esplosioni.

Non usare il forno a microonde per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Potrebbe insorgere un rischio di incendio. Se il materiale all'interno o all'esterno del forno dovesse mandare fumo o incendiarsi, tenere chiusa la porta e spegnere il forno. Scollegare la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale sul quadro elettrico.

Non cuocere eccessivamente gli alimenti. Potrebbe insorgere un rischio di incendio. Non lasciare il forno incustodito.

specialmente quando si usano carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta potrebbe carbonizzarsi o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore. Non usare prodotti chimici corrosivi o vaporizzatori in questo apparecchio.

Questo tipo di forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non deve essere usato per scopi industriali o di laboratorio.

Consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di adulti, dopo avere impartito loro adeguate istruzioni e dopo essersi accertati che abbiano compreso i pericoli di un uso improprio.

Questo apparecchio non deve essere

utilizzato da persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, a meno che non siano controllati da una persona responsabile della loro sicurezza.

ATTENZIONE! Poiché le parti raggiungibili possono diventare incandescenti durante l'utilizzo, tenere lontani i bambini.

Non usare il forno a microonde per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni o esplosioni all'apertura del contenitore.

Le guarnizioni dello sportello e le zone circostanti devono essere controllate periodicamente. In caso di danni, non utilizzare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.

i **IMPORTANTE:** uova: non usare il forno a microonde per cucinare o riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere (anche dopo il processo di riscaldamento a microonde).

Precauzioni importanti

Istruzioni generali

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non deve mai essere messo in funzione senza alimenti in quanto potrebbe subire danni.

Per provare il funzionamento del forno, inserire un bicchiere d'acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non verrà danneggiato.