

# VÄLSKAPT

EN

ES

FR





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

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

Consulte la última página de este manual para obtener una lista completa de Proveedores de Servicios de posventa definidos por IKEA y sus números de teléfono relacionados.

Please record your model and serial numbers below for reference.

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

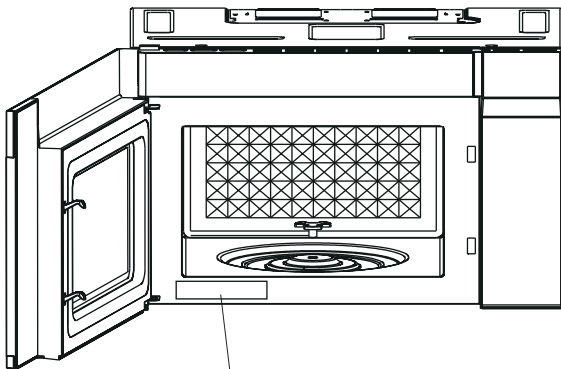
A continuación, registre tanto el modelo como los números de serie para futuras consultas.

Purchase Date / Date d'achat / Fecha de compra:

Model Number / Numéro de modèle / Número de modelo:

Serial Number / Numéro de série / Número de serie:

### Rating Plate Location / Emplacement de la plaque signalétique / Ubicación de la placa de clasificación



Rating Plate Location / Emplacement de la plaque signalétique / Ubicación de la placa de clasificación

<b>English</b>	<b>3</b>
<b>Español</b>	<b>29</b>
<b>Français</b>	<b>55</b>

#### **i** NOTE

Please attach sales receipt here for future reference.

Veillez joindre le reçu de vente ici pour référence future.

Adjunte su boleta de compra aquí para consultas futuras.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS . . . . .	4	SENSOR COOKING . . . . .	18
PART NAMES . . . . .	8	CONVENIENT FEATURES . . . . .	20
CONTROL PANEL . . . . .	9	CLEANING AND CARE . . . . .	23
BEFORE OPERATING . . . . .	10	SERVICE CALL CHECK . . . . .	26
MANUAL COOKING . . . . .	11	SPECIFICATIONS . . . . .	26
AUTO COOKING . . . . .	13	IKEA LIMITED GUARANTEE . . . . .	27


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

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

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

EN

## Definitions

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

### WARNING

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

### CAUTION

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

## READ ALL INFORMATION BEFORE USING

### WARNING

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

- Read all instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific "**PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY**" on page 3.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "**GROUNDING INSTRUCTIONS**" on page 5-6.
- 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.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact (833) 337-4006 for examination, repair or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, near a kitchen sink, in a wet basement or near a swimming pool, or similar locations.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- See door surface cleaning instructions on page 23.
- 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 at least for 20 seconds before removing the container.
- Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Clean ventilation openings and grease filters frequently. Grease should not be allowed to accumulate on ventilation openings, louver or grease filters.
- Use care when cleaning the louver and the grease filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the louver and the grease filters.
- When flaming food under the hood, turn the fan on.
- This appliance is suitable for use above both gas and electric cooking equipment 30" wide.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces off the pad can touch electrical parts involving risk of electric shock.

### WARNING

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

## 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.

## UNPACKING AND EXAMINING YOUR MICROWAVE OVEN

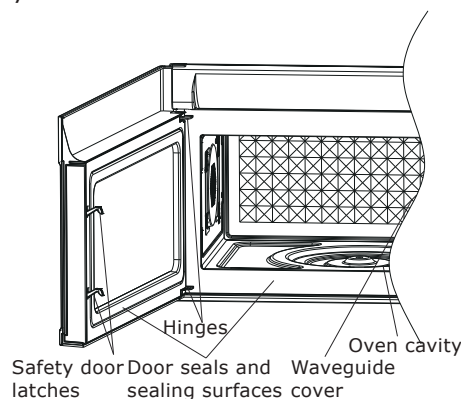
Open the bottom of the carton, bend the carton flaps back and tilt the microwave oven over to rest on plastic foam pad. Lift carton off microwave oven and remove all packing materials, Assembly Instructions, Wall Template, Top Template, Filter, Turntable and Turntable Support. **SAVE THE CARTON AS IT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

- Remove the feature sticker from the outside of the door, if there is one.
- **DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER**, 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.

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.



## GROUNDING INSTRUCTIONS

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

### **⚠ WARNING**

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

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.

**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.

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

## Electrical Requirements

Check Assembly Instructions for proper location for the power supply.

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

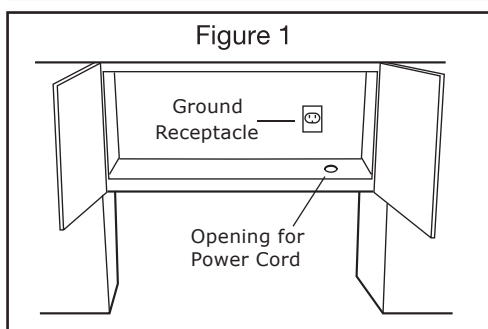
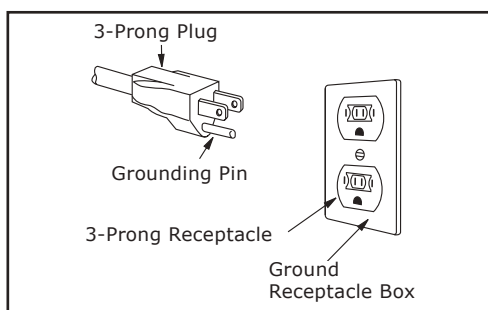
The microwave oven is equipped with a 3-prong grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded.

DO NOT UNDER ANY CIRCUMSTANCES CUT OR REMOVE THE GROUNDING PIN FROM THE PLUG.

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

**NOTES**

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



**ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN**

This User Manual 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 1000 watts by using the IEC Test Procedure. In using recipes or package directions, check food a minute or two before the minimum time and add time accordingly.

**ABOUT MICROWAVE COOKING**

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

**Doneness signs include:**

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

**ABOUT FOOD**

FOOD	DO	DON'T
Eggs, sausages, nuts, seeds, fruits & vegetables	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puncture egg yolks before cooking to prevent "explosion".</li> <li>• Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs and sausages so that steam escapes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cook eggs in shells.</li> <li>• Reheat whole eggs.</li> <li>• Dry nuts or seeds in shells.</li> </ul>
Popcorn	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use specially bagged popcorn for microwave cooking.</li> <li>• Listen while popping corn for the popping to slow to 1 or 2 seconds or use special popcorn pad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pop popcorn in regular brown bags or glass bowls.</li> <li>• Exceed maximum time on popcorn package.</li> </ul>



FOOD	DO	DON'T
Baby food	<ul style="list-style-type: none"> <li>Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check temperature before serving.</li> <li>Put nipples on bottles after heating and shake thoroughly. "Wrist" test before feeding.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Heat disposable bottles.</li> <li>Heat bottles with nipples on.</li> <li>Heat baby food in original jars.</li> </ul>
General	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cut baked goods with filling after heating to release steam and avoid burns.</li> <li>Stir liquids briskly before and after heating to avoid "eruption".</li> <li>Use deep bowl, when cooking liquids or cereals, to prevent boilovers.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Heat or cook in closed glass jars or air tight containers.</li> <li>Can in the microwave as harmful bacteria may not be destroyed.</li> <li>Deep fat fry.</li> <li>Dry wood, gourds, herbs or wet papers.</li> </ul>

## ABOUT UTENSILS AND COVERINGS

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

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

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

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

- wood, straw, wicker

### DO NOT USE

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

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

### The following coverings are ideal:

- Paper towels are good for covering foods for reheating and absorbing fat while cooking bacon.
- Wax paper can be used for cooking and reheating.

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

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

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

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

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

## ABOUT CHILDREN AND THE MICROWAVE

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

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

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

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

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

Children need to learn that the microwave oven is not a toy. See page 20 for Child Lock feature.

## ABOUT SAFETY

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

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

**NOTE**

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

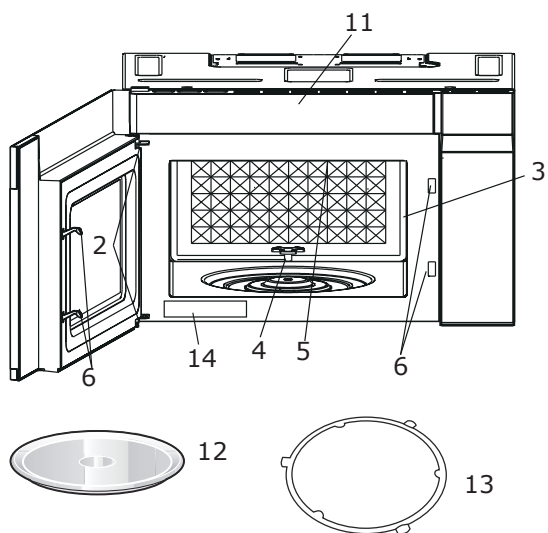
To test for doneness, insert a meat thermometer in a thick or dense area away from fat or bone. NEVER leave the thermometer in the food during cooking, unless it is approved for microwave oven use.

- ALWAYS use potholders to prevent burns when handling utensils that are in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.
- Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands. Slowly lift the farthest edge of a

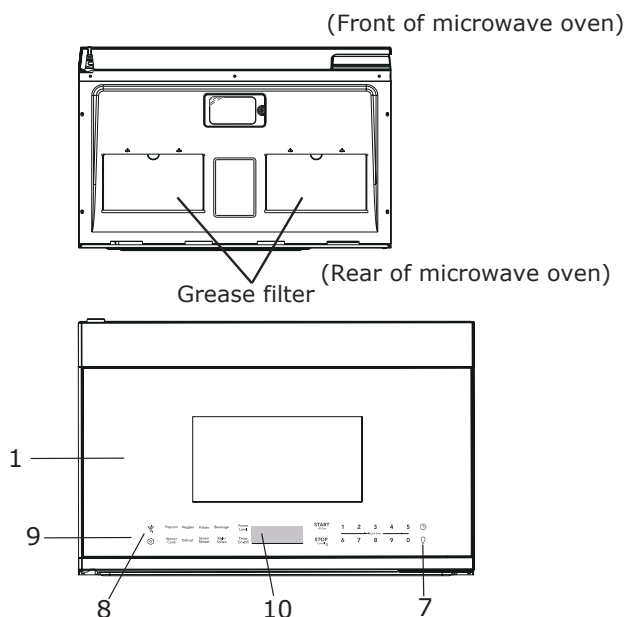
- dish's covering and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
- Stay near the microwave oven while it's in use and check cooking progress frequently so that there is no chance of overcooking food.
- NEVER use the cavity for storing cookbooks or other items.
- Select, store and handle food carefully to preserve its high quality and minimize the spread of foodborne bacteria.
- Keep waveguide cover clean. Food residue can cause arcing and/or fires.
- Use care when removing items from the microwave oven so that the utensil, your clothes or accessories do not touch the safety door latches.
- Keep aluminum foil used for shielding at least 1 inch away from walls, ceiling and door.

**PART NAMES**

**FRONT VIEW**



**BOTTOM VIEW**

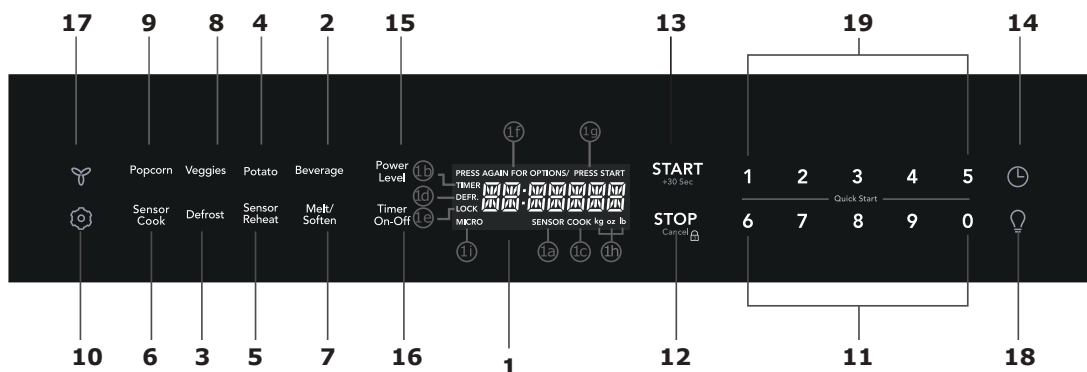


- 1 Microwave oven door with see-through window
- 2 Door hinges
- 3 Waveguide cover: DO NOT REMOVE.
- 4 Turntable motor shaft
- 5 Microwave oven light  
It will light when microwave oven is operating or door is open.
- 6 Safety door latches  
The microwave oven will not operate unless the door is securely closed.
- 7 Light hi/lo/off pad Press light once for high, twice for low, three times for light off.
- 8 Vent hi/lo/off pad Press fan once for high, twice for low, three times for off.
- 9 Auto-Touch control panel

- 10 Time display: Digital display, 99 minutes, 99 seconds
- 11 Ventilation openings
- 12 Removable turntable glass  
Position glass tray on turntable motor shaft coupling.
- 13 Removable turntable support  
Install the turntable support on the microwave oven bottom, centering the turntable support around the turntable coupling. Then place the turntable glass tray into the turntable motor coupling.
- 14 Rating label (model and serial number)



Words in the lower portion of the display will light to indicate what function is in progress.



### (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.

#### 1a. SENSOR:

Icon displayed when using sensor cook.

#### 1b. TIMER:

Icon displayed when timer is being set or running.

#### 1c. COOK:

Icon displayed when starting microwave cooking.

#### 1d. DEFR:

Icon displayed when defrosting food.

#### 1e. LOCK:

Icon displayed in control lock.

#### 1f. PRESS AGAIN FOR OPTIONS:

Icon displayed when additional options are available.

#### 1g. PRESS START:

Icon displayed when a valid function can be started.

#### 1h. kg, oz, lb:

Icon displayed when choosing the weight.

#### 1i. MICRO:

Icon displayed when starting microwave cooking.

(2) Beverage (page 16)

(3) Defrost (page 13)

(4) Potato (page 11)

(5) Sensor Reheat (5 different settings) (page 18)

(6) Sensor Cook (page 18)

(7) Melt Soften (page 17)

(8) Veggies (page 16)

(9) Popcorn (page 16)

(10) ⚙️ (page 20)

(11) Numeric pads (0 thru 9)

(12) Stop/Cancel (page 10)

(13) START +30 sec (page 11)

(14) ⌚ (page 10)

(15) Power Level (11 power levels available) (page 11)

(16) Timer (On-Off) (page 10)

(17) Exhaust (High/Low/Off) ~ Use to turn the exhaust fan off, or to adjust fan speed. (page 22)

(18) Surface Light (High/Low/Off)  
Press this pad to adjust the brightness of surface lights. (page 22)



(19) Quick Start (9 instant key settings) (page 11)

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

1. Before operating your new oven make sure you read and understand this User Manual completely.
2. Before the Over the Range Microwave Oven can be used, follow these procedures:
  - Plug in the oven. Close the door. The oven display will show 12:00.
  - If no operation after 1 minute, the oven will show 12:01.
3. Set clock. See below.


## TO SET THE CLOCK

- Suppose you want to enter the correct time of day 12:30 (A.M or P.M.).

Touch	Display Shows:
1. 	12:00
2. 	12:30
3. <b>START</b> +30 Sec	12:30

## TO SET THE TIMER

- Set the timer for 3 minutes.

Touch	Display Shows:
1. Timer On-Off	ENTER TIME
2. 	3:00
3. Timer On-Off	3:00

Then time will count down

### NOTE

1. Opening the door during timer countdown will not pause the running timer.
2. To cancel the active timer, press the Timer On/Off key once.

## STOP/CANCEL

STOP/CANCEL **STOP/CANCEL** to:

1. Erase if you make a mistake during programming.
2. Cancel timer 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 ONE TOUCH START**

This is a time saving pad that will automatically start cooking 2 seconds after selected. Numeric key 1 to 9 can be touched for a 1 minute to 9 minutes automatic start cooking feature.

- Suppose you want to cook 3 minutes at 100% power.

Touch	Display Shows:
2. (3)	3:00 Time counting down automatically after 2 seconds

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

**USING ADD 30 SEC.**

This is a time-saving pad. It is a simplified feature that lets you quickly set and start microwave cooking at 100% power.

- Suppose you want to set and start microwave cooking at 100% for 30 SEC.

Touch	Display Shows:
1. START +30 Sec	:30 Then time will count down

**NOTE**  
1. The cooking time can be extended for 30 seconds by pressing add 30 sec key (only in manual cooking). The cooking time is extended to a maximum of 99 minutes 99 seconds.  
2. "Food" will be displayed if a quick start cooking cycle or +30 sec key is not selected within 5 minutes of placing food in the microwave. You must open then close the door again to clear "Food" from the display.

**SETTING TIMED COOKING WITH POWER LEVEL**

This feature lets you program a specific cook time and power. For best results, there are 10 power level settings in addition to HIGH (100%) power. Refer to the "Microwave Power Levels" table.

- Suppose you want to cook for five minutes at 80% power.

Touch	Display Shows:
1. (5) (0) (0)	5:00
2. POWER LEVEL	PL-HI
3. POWER LEVEL	PL-90
4. POWER LEVEL	PL-80
5. START +30 Sec	5:00 Then time will count down

**NOTE**  
If you do not select a power level, the oven will automatically cook at HIGH (100%) power.

**Potato**

Suppose you want to cook 1-4 baked potato.

Touch	Display Shows:
1. Potato	POTATO
2. START +30 Sec	POTATO Then time will count down

## SETTING 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.

- **To set a 2-stage cook cycle. The first stage is a 2 minutes cook time at 30% cook power then a 4 minutes cook time at 70% cook power.**

Touch	Display Shows:
1. (2) (0) (0)	2:00
2. POWER LEVEL x 8	PL-30
3. (4) (0) (0)	4:00
4. POWER LEVEL x 4	PL-70
5. <b>START</b> +30 Sec	2:00 Then time will count down

## MICROWAVE POWER LEVELS

For best results, some recipes call for different cook powers. The lower the cook power, the slower the cooking. Each number from 1 to 9 stands for a different percentage of full cook power.

The following table gives the percentage of cook power each number pad stands for, and the cook power name usually used.

The table also tells you when to use each cook power. Follow recipe or food package instructions if available.

**NOTE:** Refer to a reliable cookbook for cooking times based on the 1000 Watt cook power of your microwave oven.

9 = 90% of full power		• Heating cream soups.
8 = 80% of full power		• Heating rice, pasta, or casseroles.
7 = 70% of full power	Medium-High	• Cooking and heating foods that need a Cook Power lower than High (for example, whole fish and meat loaf) or when food is cooking too fast. • Reheating a single serving of food.
6 = 60% of full power		• Cooking that requires special care, such as cheese and egg dishes, pudding, and custards. • Finishing cooking casseroles.
5 = 50% of full power	Medium	• Cooking ham, whole poultry, and pot roasts. • Simmering stews.
4 = 40% of full power		• Melting chocolate. • Heating pastries.
3 = 30% of full power	Medium-Low, Defrost	• Manually defrosting pre-cooked and other foods, such as bread, fish, meats and poultry.
2 = 20% of full power		• Softening butter, cheese, and ice cream.
1 = 10% of full power	Low	• Keeping food warm. • Taking chill out of fruit.
0 = 0% of full power	None	• Standing time in oven.

COOK POWER	LEVEL	WHEN TO USE IT
100% of full power	High	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quickly heating convenience foods and foods with high water content, such as soup and beverages.</li> <li>• Cooking tender cuts of meat, ground meat or chicken.</li> </ul>

**USING AUTO DEFROST**

Three defrost sequences are preset in the oven. 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. Three different defrosting levels are provided:

- 1. MEAT**
- 2. POULTRY**
- 3. FISH**

Available weight is 0.1-6.0 lbs.

- **Suppose you want to defrost 1.2 lbs of fish.**

Touch	Display Shows:
1. DEFROST	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> MEAT
2. DEFROST	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> POULTRY
3. DEFROST	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> FISH
4. <b>START</b> +30 Sec	ENTER WEIGHT lb
5. ① and ② To enter weight	<small>PRESS START</small> 1.2 lb
6. <b>START</b> +30 Sec	<small>DEFR.</small> FISH Then time will count 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 touch START to resume the defrost cycle.

**OPERATING TIPS**

- For best results, remove fish, shellfish, meat, and poultry 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 signal 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 containers or on a microwave roasting rack to catch drippings.

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

KEY PRESS	PRESS	WEIGHTS YOU CAN SET (tenths of a pound)
Defrost	Meat	0.1 to 6.0
Defrost	Poultry	0.1 to 6.0
Defrost	Fish	0.1 to 6.0

**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	DECIMAL WEIGHT
1.6	.10
3.2	.20
4.0	.25 One-Quarter Pound
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50 One-Half Pound
9.6	.60
11.2	.70
12.0	.75 Three-Quarters Pound
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.0 One Pound

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

## 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
<b>BEEF</b>			
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.
Round Steak	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Tenderloin Steak	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
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.	Place in a microwave safe dish.
Rib Roast	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Rolled Rump Roast	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
<b>LAMB</b> Cubes for Stew	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Chops (1 inch thick)	MEAT	Remove thawed portions with fork. Return remainder to oven.	Place in a microwave safe dish.
<b>PORK</b> Chops (1/2 inch thick)	MEAT	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
Hot Dogs	MEAT	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
Spareribs Country-style Ribs	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Sausage, Links	MEAT	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
Sausage, Bulk	MEAT	Remove thawed portions with fork. Turn over. Return remainder to oven.	Place in a microwave safe dish.
Loin Roast, Boneless	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.

**AUTO DEFROST TABLE (CONTINUED)****POULTRY SETTINGS**

FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
CHICKEN Whole (up to 6 lbs)	POULTRY	Turn over breast side down. Cover warm areas with aluminum foil.	Place chicken breast-side up in a microwave safe dish. Finish defrosting by immersing in cold water. Remove giblets when chicken is partially defrosted.
Cut-up		Separate pieces and rearrange. Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish. Finish defrosting by immersing in cold water.
<b>CORNISH HENS</b> Whole	POULTRY	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish. Finish defrosting by immersing in cold water.
<b>TURKEY</b> Breast (up to 6 lbs)	POULTRY	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish. Finish defrosting by immersing in cold water.

**FISH SETTINGS**

FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
<b>FISH</b> Fillets	FISH	Turn over. Separate fillets when partially thawed, if possible.	Place in a microwave safe dish. Carefully separate fillets under cold water.
Steaks	FISH	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish. Run cold water over to finish defrosting.
Whole	FISH	Turn over	Place in a microwave safe dish. Cover head and tail with foil; do not let foil touch sides of microwave. Finish defrosting by immersing in cold water.

**SHELLFISH**

Crab meat	FISH	Break apart. Turn over.	Place in a microwave safe dish.
Lobster tails	FISH	Turn over and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
Shrimp	FISH	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
Scallops	FISH	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.

**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.



## SETTING POPCORN

The Popcorn quick touch 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.

- Suppose you want to pop a 3.3 oz. popcorn

Touch	Display Shows:
-------	----------------

- POPCORN 3.3
- START** POPCORN  
+30 Sec

Then time will count down

Key press	Selection	Amount
Popcorn	3.3	3.3 oz (94g)
Popcorn	3.0	3.0 oz (85g)
Popcorn	1.75	1.75 oz (50g)

## SETTING BEVERAGE

- Suppose you want to reheat 1 cup beverage

Touch	Display Shows:
-------	----------------

- BEVERAGE 1 CUP
- START** BEVERAGE  
+30 Sec

Then time will count down

Key press	Selection
Beverage	1 Cup
Beverage	2 Cup

## SETTING VEGGIES

The Veggies quick touch pad lets you cook fresh and frozen vegetables.

- Suppose you want to cook frozen veggies.

Touch	Display Shows:
-------	----------------

- VEGGIES FRESH  
VEGGIES
- VEGGIES FROZEN  
VEGGIES
- START** FROZEN  
VEGGIES  
+30 Sec

Then time will count down

Key	Food
Veggies x1	Fresh Veggies
Veggies x2	Fresh Veggies

Touch Veggie key repeatedly to switch between Fresh and Frozen selections.

**SETTING MELT/SOFTEN**

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

- **Suppose you want to melt 4 oz. of Chocolate.**

Touch	Display Shows:
1. MELT/ SOFTEN	MELT BUTTER
2. MELT/ SOFTEN	MELT CHOCOLATE
3. <b>START</b> +30 Sec	ENTER 2-4-8
4. (4)	4
5. <b>START</b> +30 Sec	MELT CHOCOLATE

Then time will count down

**MELT/SOFTEN TABLE**

CATEGORY	DIRECTION	AMOUNT
BUTTER	Unwrap and place in microwavable container. No need to cover butter. Stir at the end of cooking to complete melting.	1 or 2 sticks
CHOCOLATE	Chocolate chips or squares of baking chocolate may be used. Unwrap squares and place in microwavable container. Stir at the end of cycle to complete melting.	2, 4 or 8 oz.
ICE CREAM	Place container in oven. Ice cream will be soft enough to make scooping easier.	1 Pint, 1.5 Quart.
CREAM CHEESE	Unwrap and place in microwavable container. Cream cheese will be at room temperature and ready for use in recipe.	3 or 8 oz.

Key	Food	Amount	Key
Melt / Soften x1	Melt Butter	1 stick	1
		2 sticks	2
Melt / Soften x2	Melt Chocolate	2 oz.	2
		4 oz.	4
		8 oz.	8
Melt / Soften x3	Soften Ice Cream	1 Pint	1
		1.5 Quart	2
Melt / Soften x4	Soften Cream Cheese	3 oz.	3
		8 oz.	8

## SENSOR OPERATING INSTRUCTIONS

Sensor Cook allows you to cook most of your favorite foods without selecting cooking times and power levels.

The display will indicate Sensing during the initial sensing period.

The oven automatically determines required cooking time for each food item. When the internal sensor detects a certain amount of humidity coming from the food, it will tell the oven how much longer to heat. The display will show the remaining heating time. For best results for cooking by Sensor, follow these recommendations.

1. Food cooked with the sensor system should be at normal storage temperature.
2. Always use microwavable containers.
3. Match the amount to the size of the container. Fill containers at least half full for best results.
4. Be sure the outside of the cooking container and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.
5. Foods should always be covered with microwavable plastic wrap, waxed paper, or a lid. Never use tight-sealing plastic covers. They can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
6. Do not open the door or touch the STOP key during the sensing time. When sensing time is over, the oven beeps and the remaining cooking time will appear in the display window. At this time you can open the door to stir, turn, or rearrange the food.

### USING SENSOR COOK

Using SENSOR COOK lets you cook common microwave-prepared foods without needing to program times and cook powers.

- **Suppose you want to cook frozen pizza with sensor.**

Touch	Display Shows:
1. SENSOR COOK	BACON
2. SENSOR COOK	FROZEN DINNER
3. SENSOR COOK	RICE

4. SENSOR COOK	FROZEN BREAKFAST
5. SENSOR COOK	FROZEN PIZZA
6. <b>START</b> +30 Sec	FROZEN PIZZA

Sensor Cook selections are made by touching the Sensor Cook key multiple times.

### USING SENSOR REHEAT

Using SENSOR REHEAT lets you reheat microwave-prepared foods without selecting cooking times and power levels.

- **Suppose you want to reheat rolls.**

Touch	Display Shows:
1. SENSOR REHEAT	DINNER PLATE
2. SENSOR REHEAT	SOUP SAUCE
3. SENSOR REHEAT	CASSEROLE
4. SENSOR REHEAT	ROLLS
5. <b>START</b> +30 Sec	ROLLS

Sensor Reheat selections are made by touching the reheat Sensor Reheat key multiple times.

## SENSOR COOK TABLE

CATEGORY	DIRECTION	AMOUNT
Bacon	Place bacon strips on a microwave bacon rack for best results. (Use dinner plate lined with paper towels if rack is not available).	1-3 slices
Frozen Dinner	Place in an appropriately sized microwave container. Cover with plastic wrap. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes.	10 oz./ 20 oz.
Rice	Place rice and twice as much liquid (water, chicken or vegetable stock) in a 2 quart microwave dish. Cover with plastic wrap and vent. After cooking, allow to stand for 10 minutes. Stir for fluffier rice.	1-2 cups Use medium or long grain rice. Cook instant rice according to directions on the package.
Frozen Breakfast	Place in a appropriately sized microwave container. Cover with plastic wrap. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes.	8-12 oz.
Frozen Pizza	Remove from package. Place on an appropriately sized microwavable plate. For prepackaged microwavable pizza follow the instructions on the package.	8-12 oz.

## SENSOR TABLE

CATEGORY	DIRECTION	AMOUNT
Dinner Plate	Place on a low plate. Cover with vented plastic wrap. Let stand 3 minutes after cooking.	1-2 plate
Soup/Sauce	Place in shallow microwavable casserole. Cover with vented plastic wrap. minutes. After cooking, stir and let stand 3 minutes.	1 cup
Casserole/Lasagna	Place in a microwavable bowl or casserole. Cover with vented plastic wrap. After cooking, stir and let stand 3 minutes.	10.5 Oz
Roll/Fish		1-3 pieces

## USER REFERENCE

This section gives instructions for operating each function. Please read this section carefully.


### USER PREF

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

Key press	Option
User Pref x 1	Volume Low/Med/High/Off
User Pref x 2	Weight lb/kg
User Pref x 3	Turntable
User Pref x 4	Power Save
User Pref x 5	Demo Mode

### SETTING VOLUME LOW/MED/HIGH/OFF

- Suppose you want to turn on the Volume Off.

Touch	Display Shows:
1. 	VOLUME ON
2. <b>START</b> +30 Sec	ON



### LOCK-OUT FUNCTION FOR CHILDREN

Lock: In waiting state, press **STOP**<sub>Cancel</sub>, there will be "beep" twice denoting entering into the children-lock state and lock indicator will light, screen will display current time .

Un-lock: In lock state, press **STOP**<sub>Cancel</sub>, there will be "beep" twice denoting that the lock is released, and the lock indicator will disappear.

### SETTING WEIGHT LB/KG




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

Touch	Display Shows:
1. 	VOLUME ON
2. 	Lb/Kg
3. <b>START</b> +30 Sec	Kg

Display for 2 seconds then clear.

## SETTING TURNTABLE ON/OFF





- Suppose you want to turn on the Turntable. The turntable cannot be turned off in Convection modes.

Touch	Display Shows:
1. 	VOLUME LOW
2. 	LB/KG
3. 	TURN TABLE OFF ON
4. <b>START</b> +30 Sec	TT OFF

Display for 2 seconds then clear.

## SETTING CLOCK DISPLAY ON/OFF

- Suppose you want to enter Power Save.

Touch	Display Shows:
1. 	VOLUME ON
2. 	LB/KG
3. 	TURN TABLE OFF ON
4. 	CLOCK ON/OFF
5. <b>START</b> +30 Sec	ON

Display for 2 seconds then clear.

## SETTING DEMO MODE




- Suppose you want to enter Demo mode.

Touch	Display Shows:
1. 	VOLUME ON
2. 	LOCK
3. 	TURN TABLE OFF ON
4. 	LANGUAGE FRENCH
5. 	CLOCK ON/OFF
6. 	DEMO OFF ON
7. <b>START</b> +30 Sec	ON OFF

Display for 2 seconds then clear.

## USING VENT FAN

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

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

Turn off fan when desired




### **i** 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.

## USING COOKTOP LIGHT

The pad controls the cooktop light. If the light is OFF the first touch of the light pad will turn the light HIGH, second touch LOW and third touch OFF.

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

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



**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

Disconnect the power cord or deactivate the oven with setting Child Lock before cleaning to prevent unexpected manipulation.

Wipe the window on both sides with a soft cloth to remove any spills or splatters. 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.

## INTERIOR

Cleaning is easy because little heat is generated to the interior surfaces; therefore, there is no baking and setting of spills or spattering. 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 rack can be cleaned with hot soapy water, rinsed and dried.

## WAVEGUIDE COVER

The waveguide cover is located on the ceiling 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 splatters from the surface of the cover immediately after they occur. Built-up splashes may overheat and cause smoke or possibly catch fire. **DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER.**

## ODOR REMOVAL

Occasionally, a cooking odor may remain in the microwave oven. To remove, combine 1 cup water, grated peel and juice of 1 lemon and several whole cloves 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

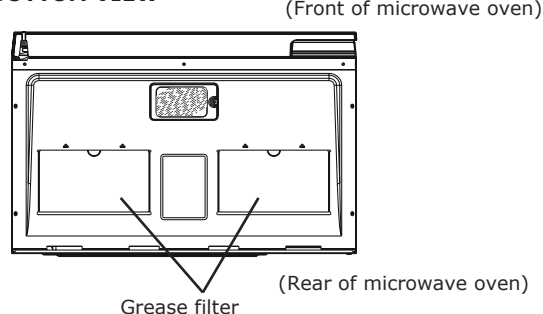
The turntable and turntable support can be removed for easy cleaning. Wash them in mild, sudsy water; for stubborn stains use a mild cleanser and non-abrasive scouring sponge. They are also dishwasher-proof. Use upper rack of dishwasher. The turntable motor shaft is not sealed, so excess water or spills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

## GREASE FILTER

Filter should be cleaned at least once a month. Never operate the fan or microwave oven without the filter in place.

1. Pull down slightly on the tab toward the front of the microwave oven and remove the filter.
2. Soak the filter in a sink or dish pan filled with hot water and detergent. **DO NOT** use ammonia or other alkali; they will react with the filter material and darken it.
3. Agitate and scrub with a brush to remove embedded dirt.
4. Rinse thoroughly and shake dry.
5. Replace by fitting the filter back into the opening.

### BOTTOM VIEW



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

## Cleaning the exhaust filters

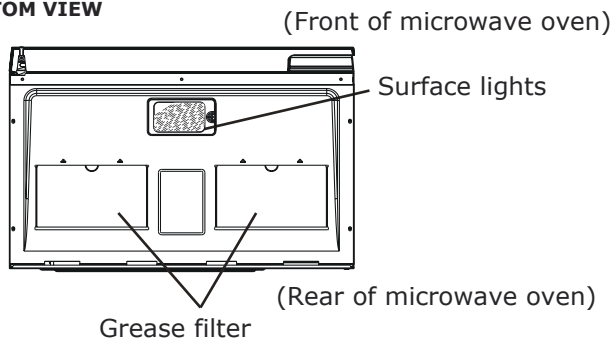
The oven ventilation exhaust filters should be removed and cleaned often; generally at least once every month.

**Vent exhaust filter part number 5304478913  
To order parts call 833-337-4006**

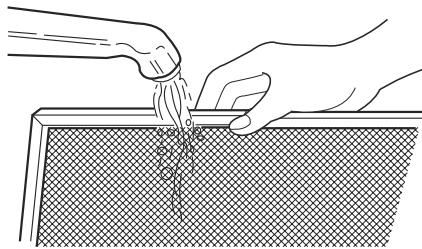
### CAUTION

To avoid risk of personal injury or property damage, do not operate oven hood without filters properly in place.

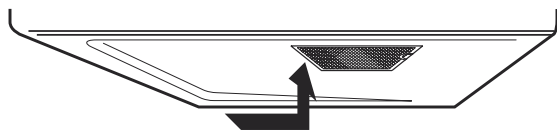
#### BOTTOM VIEW



1. To remove the exhaust ventilation filters, slide the filter to the rear. Then pull filter downward and push to the other side. The filter will drop out.



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



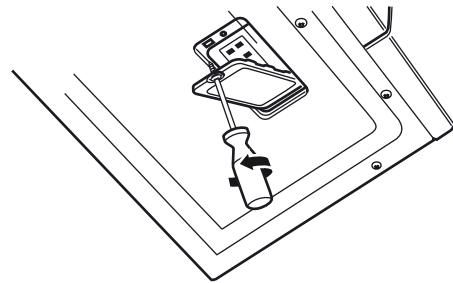
3. To reinstall the exhaust ventilation filter, slide it into the side slot, then push up and toward oven to lock. Reinstall the 2nd filter using the same procedure.

## Surface light replacement

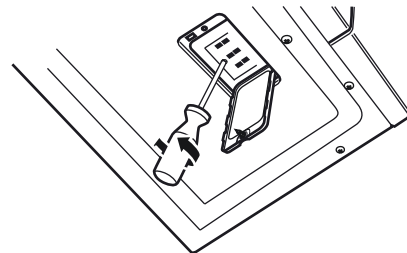
### CAUTION

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

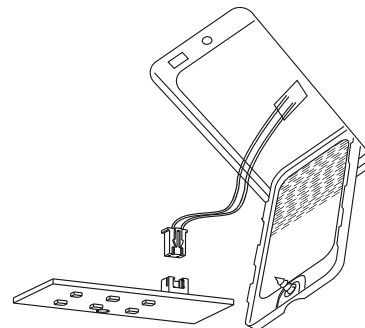
1. Unplug the microwave oven or turn off power at the main circuit breaker.
2. Remove the LED light cover mounting screws at both light positions under the microwave.



3. Remove the LED light mounting screw.



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



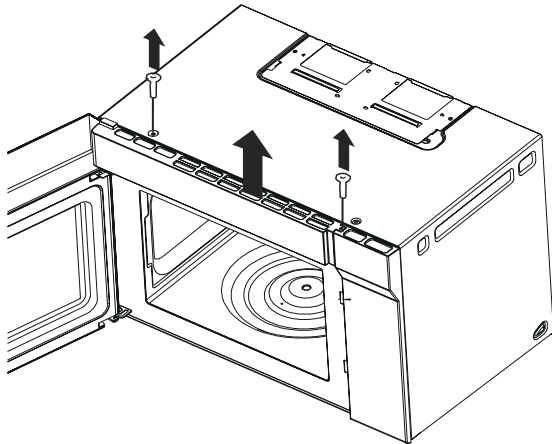
5. Re-install LED light and mounting screw. When re-installing mounting screw be careful not to damage the LED light.
6. Re-install LED light cover and mounting screw.
7. Plug the microwave back into the power supply or turn the power back on at the main circuit breaker.

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

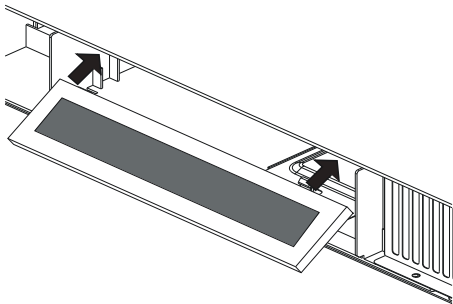
### CHARCOAL FILTER REPLACEMENT

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

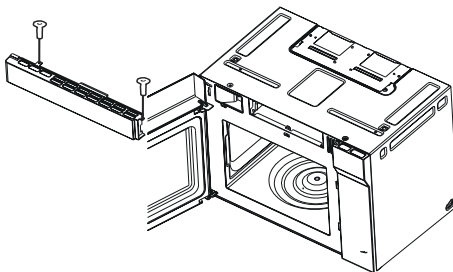
1. Disconnect power to the microwave oven at the circuit breaker panel or by unplugging.
2. Remove the vent grill mounting screws.
3. Pull the vent grill away from the unit.



4. Remove the charcoal filter and replace with part number .



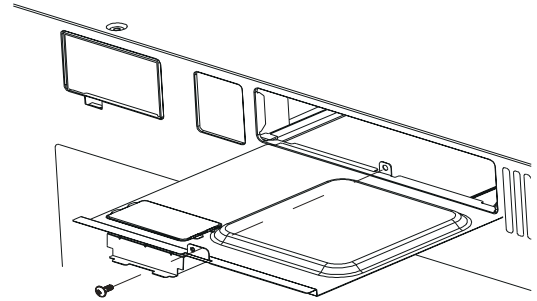
5. Put the vent grill back on unit.



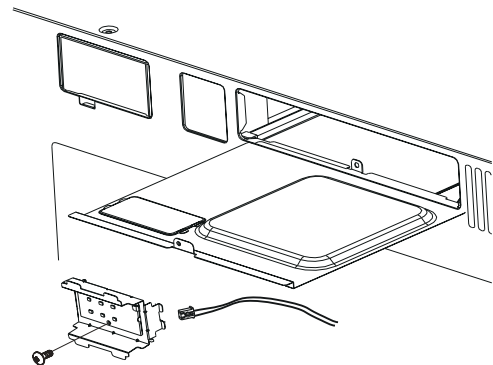
### OVEN LIGHT REPLACEMENT

Remove the vent grill per charcoal filter replacement instructions.

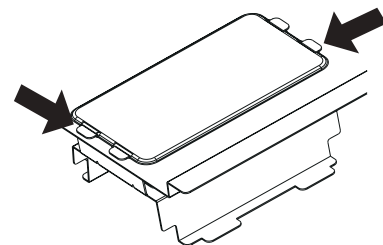
1. Remove the light cover mounting screw, open light light cover by carefully pulling up on the front edge.



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



3. Re-install LED light to the bracket with mounting screw. When re-installing mounting screw be careful not to damage the LED light.
4. Reconnect LED light to the harness and place the LED light assembly back into the light cover.



5. Replace the microwave oven light cover by carefully pushing into place and mounting the screw.
6. Put the vent grill back on unit.

# SERVICE CALL CHECK

EN

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

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



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

i NOTE
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. If time appearing in the display is counting down very rapidly, check Demonstration Mode in the CONVENIENT FEATURES section to make sure DEMO Mode is OFF.</li> <li>2. If the oven is set for more than 30 minutes at, 100 percent power level, after the first 30 minutes the power level will automatically adjust itself to 80 percent power to avoid overcooking.</li> </ol>

## SPECIFICATIONS

AC Line Voltage:	Single phase 120V, 60Hz, AC only
AC Power Required:	1500 W 13.5 A (for UMV1422US, UMV1422UW)
Output Power*:	1000 W
Frequency:	2450 MHz (Class B/Group2)**
Outside Dimensions (including handle):	23 55/64(W) X 16 21/32(H) X 16 3/16(D)
Cavity Dimensions:	15 25/64(W) x 10 45/64(H) X 15 9/32(D)
Microwave oven Capacity***:	1.4 Cu.Ft.
Cooking Uniformity:	Turntable
Weight:	Approx. (net) 52.76lb, (gross) 61.421b
Work/Night Light:	1*1.2W LED
Oven Light:	1*1.2W LED

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

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

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

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

**Who will execute the service?**

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

**What does this guarantee cover?**

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

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

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

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

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

## How country law applies

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

## Area of validity

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

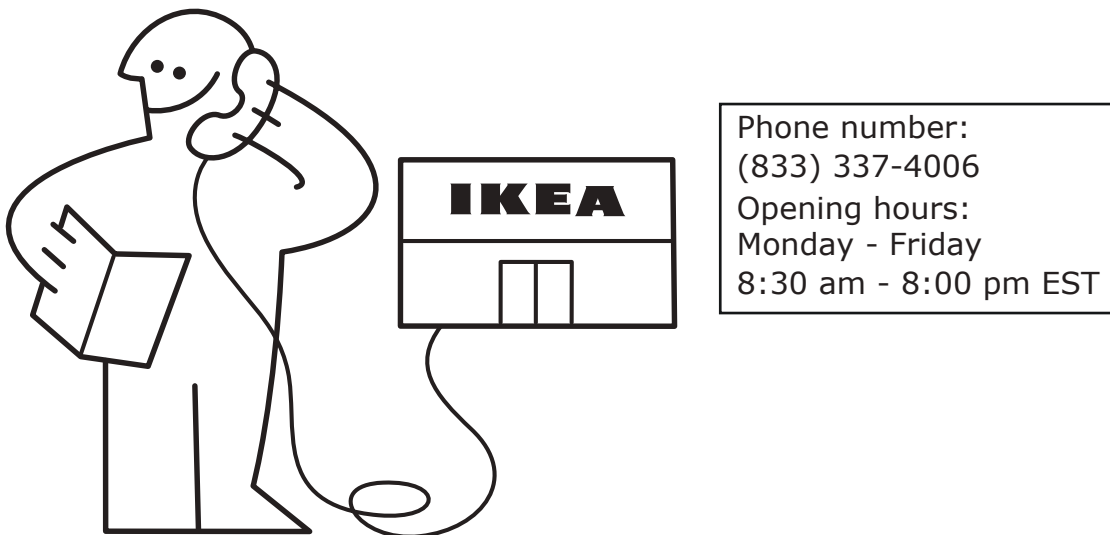
An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

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

## The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

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

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



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

## How to reach us if you need our service

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

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

## SAVE THE SALES RECEIPT!

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

## Do you need extra help?

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD .....	30	COCINA AUTOMÁTICA .....	40
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD .....	34	COCINA POR SENSOR .....	45
PARTES .....	35	FUNCIONES ÚTILES .....	47
MANUAL DE COCINA .....	36	LIMPIEZA Y CUIDADO .....	50
PARTES .....	37	ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO .....	52
MANUAL DE COCINA .....	38	GARANTÍA LIMITADA DE IKEA .....	53
LIMPIEZA Y CUIDADO .....	39		

## PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

- (a) No intente operar este horno con la puerta abierta ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede dar lugar a exposición dañina a la energía del microondas. Es importante no anular o alterar los interbloques de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre la cara delantera del horno y la puerta ni permita la acumulación de suciedad o residuos de limpiador en las superficies de sellado.
- (c) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre adecuadamente y que no exista ningún daño en: (1) puerta (encorvada), (2) bisagras y pestillos (rotos o flojos), (3) sellos de puerta y superficies de sellado.
- (d) El horno no debe ser ajustado ni reparado por ninguna persona salvo por personal de servicio debidamente calificado.



## Definiciones

Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se utiliza para alertarle que existen peligros potenciales de lesiones personales. Obedezca todos los mensajes de seguridad acompañados por este símbolo para evitar posibles lesiones o incluso la muerte.

### ADVERTENCIA

**ADVERTENCIA** indica una situación potencialmente peligrosa la cual, si no se evita, podría resultar en lesiones serias o incluso la muerte.

### PRECAUCIÓN

**PRECAUCIÓN** indica una situación potencialmente peligrosa la cual, si no se evita, puede resultar en lesiones menores o moderadas.

## LEA TODA LA INFORMACIÓN ANTES DE UTILIZAR

### ADVERTENCIA

Para disminuir el riesgo de incendio, quemaduras, descarga eléctrica, lesiones a personas o exposición a energía de microondas excesiva al momento de utilizar su electrodoméstico, tome las siguientes precauciones básicas, **incluyendo las secciones siguientes.**

- Lea todas las instrucciones antes de usar el electrodoméstico.
- Lea y siga las **"PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA"** en la página 29.
- Este aparato debe estar conectado a tierra. Conecte únicamente a un tomacorriente conectado a tierra apropiadamente. Vea **"INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA"** en la página 30-31.
- Instale o coloque este electrodoméstico sólo de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Algunos productos tales como huevos con cáscara y recipientes sellados — por ejemplo, recipientes de vidrio cerrados — pueden explotar y no deben calentarse en este horno microondas.
- Utilice este electrodoméstico sólo para el uso previsto que se describe en este manual. No use vapores o químicos corrosivos en este electrodoméstico. Este tipo de horno microondas está diseñado específicamente para calentar, cocinar o descongelar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorios.
- Como con cualquier electrodoméstico, es necesaria una estricta supervisión al momento de ser operado por menores de edad.
- No opere este electrodoméstico si tiene un cordón, cable o enchufe dañado. Si el electrodoméstico no está funcionando adecuadamente, o si ha sido dañado o dejado caer.
- Este electrodoméstico únicamente debe ser provisto de servicio de mantenimiento por personal de servicio calificado. Comuníquese con (833) 337-4006 para su análisis técnico, reparación o ajuste.
- No cubra ni bloquee ningún orificio del electrodoméstico.
- No almacene ni utilice este electrodoméstico al aire libre. No utilice este producto cerca del agua — por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina o lugares similares.
- No debe sumergir el cable o el enchufe en agua.
- Mantenga alejado el cable de superficies calientes.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o estante donde se encuentre ubicado.
- Vea las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la página 49.
- No monte sobre el fregadero.
- No almacene nada directamente en la parte superior del electrodoméstico cuando se encuentre en funcionamiento.

- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno microondas:
  - **No cocine en exceso los alimentos. Supervise cuidadosamente el electrodoméstico al colocar papel, plástico u otros materiales combustibles en el interior del horno microondas para facilitar la cocción.**
  - Retire los alambres de amarre de las bolsas plásticas o papel antes de colocar la bolsa en el horno microondas.
  - **Si los materiales en el interior del horno microondas se encienden, mantenga cerrada la puerta del horno microondas, apague el horno microondas y desconecte el cable de suministro de energía o corte la energía desde el panel de fusibles o disyuntor.**
  - No utilice la cavidad para propósitos de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad del horno microondas cuando no está en uso.
- Líquidos, tales como agua, café o té, son propensos a sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin aparentar que lo están. No siempre será visible un burbujeo o ebullición al retirar el recipiente del horno microondas. **ESTO PUEDE DAR COMO RESULTADO QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES EBULLAN REPENTINAMENTE AL INSERTAR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO.**
  - Para reducir el riesgo de lesiones personales:
    - No sobrecalentar el líquido.
    - Revolver el líquido antes y durante el proceso de calentamiento.
    - No utilizar recipientes de lados rectos con cuellos angostos. Utilizar recipientes de boca ancha.
    - Después de calentar, deje reposar el recipiente dentro del horno microondas por lo menos 20 segundos antes de removerlo.
    - Tener cuidado extremo al momento de introducir una cuchara u otro utensilio dentro del recipiente.
- Limpiar los orificios de ventilación y filtros de grasa frecuentemente. No se debe permitir la acumulación de grasa en los orificios de ventilación, rejilla de ventilación o filtros de grasa.
- Tener cuidado al limpiar los filtros de grasa y la rejilla de ventilación. Agentes de limpieza corrosivos, tales como limpiadores de hornos con base de solución cáustica, pueden dañar la rejilla de ventilación y los filtros de grasa.
- Al flambear alimentos bajo la campana extractora, encender el ventilador.
- Este electrodoméstico está diseñado para su uso sobre equipo de cocina eléctrico o de gas, de 30 pulg. de ancho o más pequeño.
- No lo limpie con estropajos de metal. Las piezas pueden quemar el teclado y tocar partes eléctricas con riesgo de descarga eléctrica.

### ADVERTENCIA

Si observa que se produce un arco eléctrico o chispas, presione el botón **Cancel** y corrija el problema.

## GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

## ARCO ELÉCTRICO

El arco eléctrico describe en la terminología de los microondas las chispas en el horno.

El arco eléctrico se produce cuando:

- Hay metal o papel de aluminio tocando el lado del horno.
- El papel de aluminio no está envolviendo bien la comida (hay bordes doblados hacia arriba que actúan como antenas).
- Hay metales, tales como cintas de cierre, pinchos de pollo, o platos con decoración de oro en el microondas.
- Se utilizan toallas de papel reciclado que contienen pequeñas piezas de metal en el microondas.

### Declaración de interferencia de frecuencia de radio de la Comisión de Comunicaciones Federal (sólo 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 provocar interferencias en la recepción de radio y televisión. Se ha probado el tipo y cumple con los límites para un equipo ISM según la parte 18 de las normas 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 produce interferencias de radio o televisión, lo cual puede comprobarse encendiéndolo y apagándolo, se recomienda al usuario que intente corregir las interferencias mediante una o más de los siguientes:

- Reorientar la antena receptora de la radio o la televisión.
- Cambiar la ubicación del horno microondas con respecto al receptor.
- Mover el horno microondas lejos del receptor.
- Enchufar el horno microondas a otra toma, de forma que el horno microondas y el receptor estén en circuitos diferentes.

**El fabricante** no es responsable de ninguna interferencia de radio o televisión causada por la **modificación no autorizada** de este horno microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

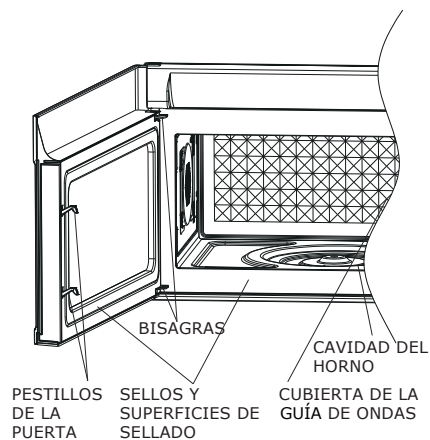
## DESEMPAQUE Y EXAMINE DE SU HORNO MICROONDAS

Abra la parte inferior de la caja, doble hacia atrás las tapas de la caja e incline el horno microondas apoyándolo sobre un cojín amortiguador de espuma plástica. Levante la caja sacándola hacia arriba fuera del horno microondas y retire todos los materiales de embalaje, instrucciones de instalación, plantilla de pared, plantilla superior, filtro de carbón, bandeja giratoria, apoyo de la bandeja giratoria. **GUARDE LA CAJA DEBIDO A QUE LE PUEDE FACILITAR LA INSTALACIÓN.**

- Quite la etiqueta autoadhesiva del dorso de la puerta, si es que la hay.
- **NO RETIRE LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS**, la cual está en el techo de la cavidad del horno microondas. Revise que estén incluidas las instrucciones de instalación, plantilla de pared, plantilla superior y filtro de carbón los cuales se usan cuando los cuales se usan cuando se opta por la recirculación (accent).

Lea las envolturas y **GUARDE** el Manual de usuario.

Revise el horno microondas en caso de que exista algún daño, tal como puerta desalineada o torcida, sellos y superficies de sellado de puerta dañados, bisagras y pestillos de puerta rotos o flojos y abolladuras dentro de la cavidad o en la puerta. De existir cualquier daño, no opere el horno microondas y comuníquese con (833) 337-4006. Para obtener más detalles lea las instrucciones de instalación.



## INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Este horno microondas está equipado con un cable o cordón provisto de un alambre y enchufe de conexión a tierra. Éste debe enchufarse a un tomacorriente de pared el cual debe estar instalado y conectado a tierra adecuadamente de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional (NEC, por sus siglas en inglés) y los códigos y regulaciones locales. En el caso de cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica proporcionando un alambre de escape para la corriente eléctrica.

### ⚠ ADVERTENCIA

El uso inadecuado del enchufe con conexión a tierra puede resultar en riesgo de descarga eléctrica.

Consulte a un electricista o técnico calificado si las instrucciones de conexión a tierra no se comprenden por completo, o si existen dudas sobre si el aparato está conectado a tierra correctamente.

**NO USE UN CORDÓN DE EXTENSIÓN.**

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar por un cable largo.

Si el cable de alimentación es demasiado corto, deje que un electricista o técnico calificado instale un tomacorriente cerca del aparato.

### Requerimientos eléctricos

Revise las instrucciones de instalación para la ubicación correcta de la fuente de energía.

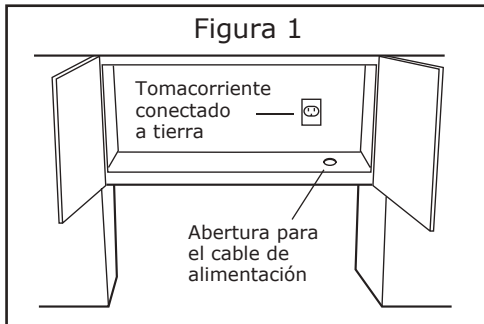
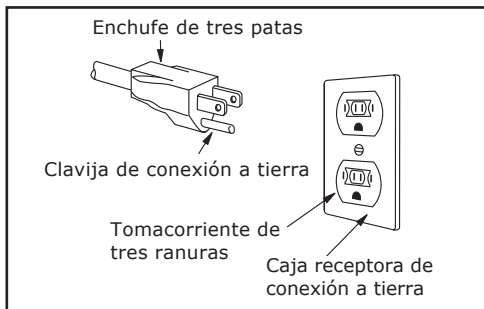
Los requerimientos eléctricos son: fuente de energía eléctrica protegida de 120 voltios, 60 Hz, CA (corriente alterna) únicamente de 15 amperios o más. Se recomienda suministrar un circuito separado para servir a su horno microondas únicamente.

El horno microondas está equipado con un enchufe de conexión a tierra de 3 patas. Este enchufe debe conectarse a un tomacorriente de pared que esté instalado y conectado a tierra adecuadamente. **NO CORTE O RETIRE LA CLAVIJA DE CONEXIÓN A TIERRA DEL ENCHUFE BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA.**

El cable de alimentación y el enchufe deben conectarse a un tomacorriente conectado a tierra en circuito independiente de 120 voltios CA, 60 Hz, 15 amperios o más. El tomacorriente debe estar ubicado dentro del abanete directamente encima de la ubicación del horno microondas como se muestra en la Figura 1.

**NOTAS**

1. En caso de tener alguna pregunta acerca de las instrucciones de conexión a tierra, o las instrucciones eléctricas, consulte con un electricista calificado o persona de servicio.
2. Ni IKEA ni el distribuidor pueden aceptar ninguna responsabilidad por daño del horno microondas o lesiones personales que resulten del incumplimiento de los procedimientos de conexión eléctrica correctos.



**ACERCA DE SU HORNO MICROONDAS**

Este Manual de usuario es de mucho valor: lea cuidadosamente y guárdelo siempre para referencia. Un buen libro de recetas de cocina para hornos microondas es muy útil. Consulte el mismo para obtener los principios, técnicas, consejos y recetas.

**NUNCA** utilice el horno microondas sin la bandeja giratoria y soporte, ni voltee la bandeja giratoria con el fin de colocar un plato grande en el horno microondas.

**SIEMPRE** mantenga alimentos en el horno microondas mientras está encendido para que absorban la energía de las microondas. Al utilizar el horno microondas a niveles de potencia inferiores al 100%, usted puede escuchar al magnetrón encendiéndose y apagándose. Es normal que el exterior del horno microondas permanezca caliente al tacto cuando se cocina o recalienta alimentos. La condensación es parte normal de la cocción con microondas. La humedad y el vaho de los alimentos en el área donde se encuentra el horno microondas influenciarán la cantidad de humedad que se condensa en el horno microondas. Generalmente, los alimentos cubiertos no ocasionarán mucha condensación en comparación con los alimentos descubiertos. No se deben bloquear los orificios de ventilación.

El horno microondas está diseñado para la preparación de alimentos únicamente. No se debe usar para secar ropa o periódicos. Su horno microondas tiene capacidad de 1000 W de potencia nominal utilizando el procedimiento de prueba según la Comisión Electrotécnica Internacional (IEC). Al utilizar recetas o las instrucciones indicadas en el paquete, verifique los alimentos uno o dos minutos antes del tiempo mínimo y prolongue el tiempo de ser necesario.

**INFORMACIÓN SOBRE LA COCCIÓN CON HORNO MICROONDAS**

- Arregle los alimentos cuidadosamente. Coloque las áreas más gruesas hacia la parte exterior del plato.
- Vigile el tiempo de cocción. Cocine durante el período más corto del tiempo indicado y prolongue el tiempo si es necesario. Los alimentos cocinados en exceso pueden quemarse o encenderse.
- Cubra los alimentos mientras se cocinan. Consulte la receta o el libro de cocina para obtener sugerencias sobre los artículos apropiados como: toallas de papel, papel encerado, envolturas plásticas para microondas o tapas. Las cubiertas previenen las salpicaduras y ayudan a la cocción uniforme de los alimentos.
- Cubra con pedazos pequeños de papel aluminio las áreas delgadas de carne o pollo para evitar su cocción excesiva antes que las áreas gruesas se cocinen completamente.
- Revuelva los alimentos de afuera hacia el centro del plato una o dos veces durante la cocción, de ser posible.
- Voltee los alimentos una vez durante la cocción con microondas para acelerar la cocción de alimentos tales como pollo y hamburguesas. Pedazos muy grandes como trozos de carne para asar deben voltearse por lo menos una vez.
- Redisponga alimentos tales como albóndigas a la mitad de la cocción, de arriba hacia abajo y del centro hacia afuera del plato.
- Aumente el tiempo de reposo. Retire los alimentos del horno microondas y revuelva, de ser posible. Cúbralos durante el tiempo de reposo, permitiendo que los alimentos terminen de cocinarse sin cocción excesiva.
- Verifique que se ha completado la cocción. Busque los signos que indican que se han alcanzado las temperaturas de cocción.

**Señales que pueden indicar que la cocción se ha completado son:**

- El alimento produce vapor por todos lados, no sólo en el borde.
- La parte central inferior del plato está muy caliente al tacto.
- Las articulaciones del muslo del pollo se mueven fácilmente.
- La carne y el pollo no están rosados.
- El pescado está opaco y se desmenuza fácilmente con un tenedor.

**SOBRE LOS ALIMENTOS**

ALIMENTO	LO QUE DEBE HACER	LO QUE NO DEBE HACER
Huevos, salchichas, frutos secos, semillas, frutas y vegetales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Perforar las yemas del huevo antes de cocinarlo para evitar una "explosión".</li> <li>• Hacer pequeños agujeros en la piel de las papas, manzanas, zapallos, hot dogs y salchichas para liberar el vapor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar huevos con cáscara.</li> <li>• Recalentar huevos enteros.</li> <li>• Tostar nueces o semillas con cáscara.</li> </ul>
Palomitas de maíz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usar palomitas de maíz empacadas en una bolsa especial para cocinarlas en el microondas.</li> <li>• Escuchar mientras las palomitas revientan para saber si hay una demora de 1 o 2 segundos o use una almohadilla especial para popcorn (palomitas de maíz).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar palomitas de maíz en bolsas de papel común o en tazones de vidrio.</li> <li>• Exceder el tiempo máximo que indica el paquete de las palomitas de maíz.</li> </ul>

ALIMENTO	LO QUE DEBE HACER	LO QUE NO DEBE HACER
Alimentos para bebés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transferir los alimentos del bebé a un plato pequeño y calentarlos con cuidado, revolviendo con frecuencia. Verificar la temperatura antes de servir.</li> <li>• Colocar las tetinas en las botellas después de calentar y sacudir bien. Verificar la temperatura usted mismo antes de alimentar al bebé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentar botellas desechables.</li> <li>• Calentar las botellas con las tetinas puestas.</li> <li>• Calentar los alimentos del bebé en sus frascos originales.</li> </ul>
General	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cortar los alimentos horneados con relleno después de calentarlos para liberar el vapor y prevenir las quemaduras.</li> <li>• Revolver bien los líquidos antes y después de calentar para evitar "erupciones".</li> <li>• Usar un tazón hondo al cocinar líquidos o cereales para evitar que rebosen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentar o cocinar en frascos de vidrio cerrados o en recipientes herméticos.</li> <li>• La lata en el horno microondas con bacterias peligrosas podría no ser destruida.</li> <li>• Freír manteca.</li> <li>• Secar madera, calabazas, hierbas o papeles húmedos.</li> </ul>

**INFORMACIÓN ACERCA DE UTENSILIOS Y CUBIERTAS**

No es necesario adquirir toda una gama de utensilios nuevos. Muchos utensilios ya existentes en la cocina pueden usarse con éxito en su nuevo horno microondas. Asegúrese de que el utensilio no toque las paredes interiores durante la cocción.

**Use los siguientes utensilios para cocción y recalentado seguro con microondas:**

- cerámica de cristal (Pyroceram®), como Corningware®
- cristal resistente al calor (Pyrex®).
- plásticos para microondas.
- platos de papel
- cerámica y porcelana para microondas.
- platos fuertes (no exceda el tiempo de precalentado recomendado. Siga las instrucciones del fabricante).

**Los siguientes artículos pueden utilizarse para recalentados rápidos (poco tiempo) de alimentos que tienen poca grasa o azúcar en ellos:**

- madera, cestos de mimbre.

**NO USAR:**

- sartenes de metal y moldes para hornear
- platos con orillas de metal
- cristal no resistente al calor
- plásticos no aptos para microondas (ej. recipientes de margarina)
- productos de papel reciclado
- bolsas de papel
- bolsas para almacenar alimentos
- alambres de metal

Para comprobar si un plato es seguro para ser utilizado en el microondas, coloque el plato vacío en el horno microondas en ALTO (HIGH) durante 30 segundos. No se debe usar un plato que se caliente demasiado.

**Las siguientes cubiertas son ideales:**

- Toallas de papel son buenas para cubrir alimentos, para recalentar y absorber la grasa mientras se cocina el tocino.
- Papel encerado que puede ser usado para cocinar o recalentar.

- Envolturas de plástico específicamente marcadas para su uso en hornos microondas pueden usarse para cocinar o recalentar. NO permita que el plástico toque el alimento. Ventile para que el vapor pueda escapar.
- Tapas o cubiertas específicamente diseñadas para microondas son una buena opción porque el calor se mantiene en el alimento mejorando la cocción.
- Bolsas para cocción en hornos microondas son buenas para carnes grandes o alimentos que necesiten suavizarse. NO USE alambres de metal. Recuerde abrir la bolsa para que el calor pueda escapar.

**Cómo usar papel aluminio en su horno de microondas:**

- Porciones planas pequeñas de papel aluminio colocadas sobre el alimento con soltura, se pueden usar para cubrir áreas que se estén descongelando o cocinando muy rápido.
- El papel aluminio no puede estar a una distancia más cercana de 2,54 cm (1 pulg.) de cualquier superficie del horno.

En caso de tener preguntas acerca de los utensilios o cubiertas, revise un buen libro de cocina con recetas para hornos microondas o siga las sugerencias de la receta.

**ACCESORIOS** Existen muchos accesorios de microondas disponibles en el mercado. Evalúe su compra cuidadosamente de modo que cumpla con sus necesidades. Un termómetro diseñado para su uso en hornos microondas le ayudará a determinar el término de cocción correcto y le asegurará que sus comidas han sido cocidas a temperaturas seguras. IKEA no se hace responsable por cualquier daño al horno microondas generado por el uso de accesorios.

**INFORMACIÓN ACERCA DE LOS NIÑOS Y EL MICROONDAS**

Niños menores de 7 años deberán usar el horno microondas bajo estricta supervisión de un adulto a su lado. Niños entre los 7 y 12 años de edad pueden utilizar el horno microondas bajo la supervisión de un adulto siempre y cuando se encuentre en la misma habitación.

Como con cualquier electrodoméstico, es necesaria la estricta supervisión de un adulto al momento que el niño use el electrodoméstico.

Nunca se debe permitir a nadie, inclinarse o columpiarse en la puerta del horno.

Se les debe enseñar a los niños todas las precauciones de seguridad: uso de agarraderas, el retiro cuidadoso de cubiertas, poner atención especial a paquetes que tuesten alimentos, porque pueden estar extremadamente calientes.

No asumir que porque un niño ha dominado una habilidad de cocinar el/ella puede cocinar cualquier alimento.

Los niños necesitan aprender que el horno de microondas no es un juguete. Ver la página 46 para la característica de Bloqueo de seguridad.

**INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD**

- Verifique los alimentos para comprobar si están cocinados de acuerdo a las temperaturas recomendadas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

TEMPERATURA	ALIMENTOS
145°F (63°C)	- Para carne de vaca, cordero o ternera en filetes, chuletas o asados, pescado
160°F (71°C)	- Para carne de cerdo fresca, carne picada, mariscos, platos preparados con huevo, alimentos congelados y carne, cordero y ternera en filetes, chuletas o asados.
165°F (74°C)	- Para sobras, congelados listos para recalentar, charcutería y alimentos "frescos", pollo o pavo entero, pechugas de pollo o pavo y carne de ave picada utilizada en hamburguesas de pavo o pollo.

**NOTA**

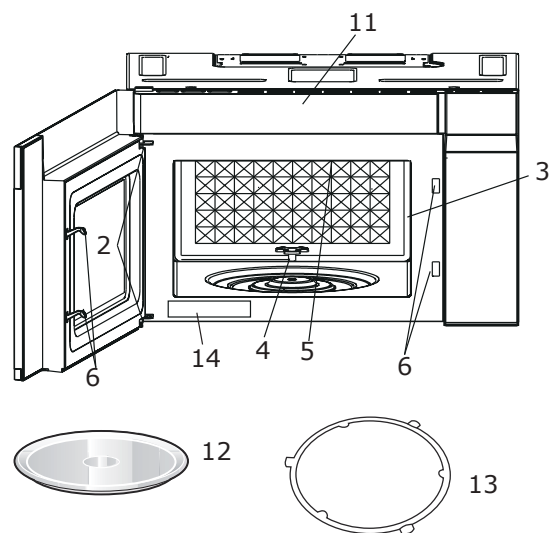
No cocine el ave rellena entera. Cocine el relleno por separado a 165°F.

Para comprobar el término de cocción, inserte el termómetro para carnes en un área densa o gruesa alejada de la grasa y huesos.  
**NUNCA** deje el termómetro en el alimento mientras se cocina, a menos que esté aprobado para su uso en hornos microondas.  
 • Use **SIEMPRE** agarraderas para prevenir quemaduras cuando se sostengan utensilios que están en contacto con alimentos calientes. Se puede transmitir suficiente calor del alimento al utensilio para provocar quemaduras en la piel.  
 • Evite quemaduras por vapor, en el rostro y manos dirigiendo el vapor lejos de la cara y manos. Levante lentamente la orilla más lejana de la cubierta del recipiente o plato y abra

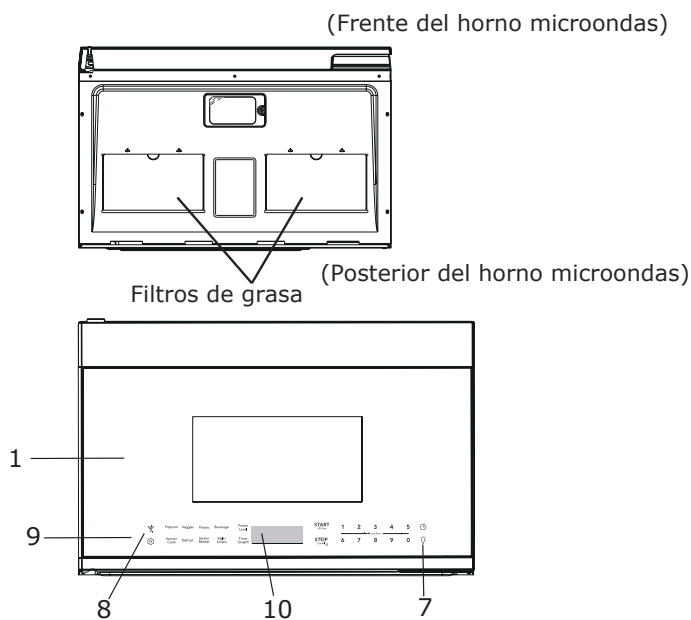
- cuidadosamente las bolsas de palomitas (de maíz) y de cocina, lejos de su rostro.
- Permanezca cerca del horno mientras esté en uso y verifique el progreso de la cocción frecuentemente, de manera que no exista oportunidad de cocinar en exceso el alimento.
- **NUNCA** use la cavidad del horno para almacenar libros de cocina u otros artículos.
- Seleccione, almacene y maneje los alimentos cuidadosamente para preservar su alta calidad y minimizar la propagación de bacterias alimentarias.
- Mantenga la cubierta de la guía de ondas limpia. Los restos de alimentos pueden ocasionar chispas y/o incendio.
- Tenga cuidado al retirar artículos del horno microondas de modo que el utensilio, sus ropas o accesorios no toquen los pestillos de la puerta de seguridad.
- Mantenga el papel de aluminio que se utiliza para cubrir los alimentos al menos a 1 pulgada de las paredes, techo y puerta.

**INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

**PARTE FRONTAL**



**VISTA INFERIOR**

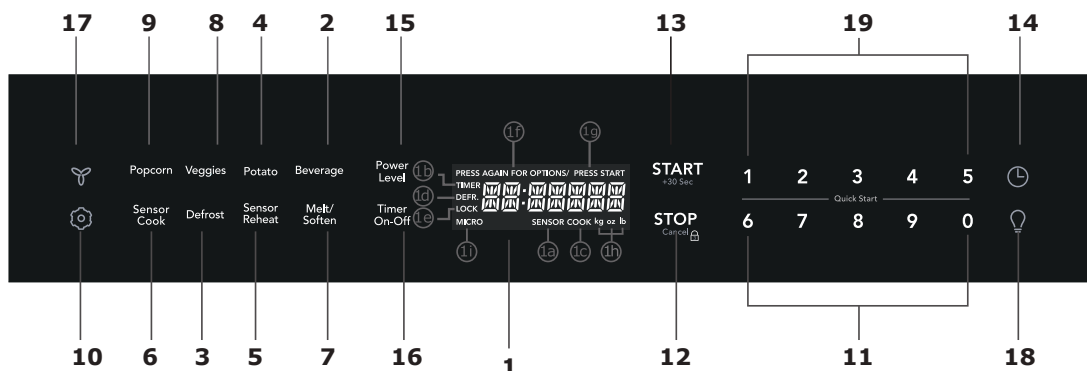


- 1 Puerta del horno de microondas con ventana transparente
- 2 Bisagras de puerta
- 3 Cubierta de la guía de onda: **NO QUITAR.**
- 4 Eje del motor de la placa giratoria
- 5 Luz del horno de microondas  
Se encenderá cuando el horno de microondas esté funcionando o la puerta esté abierta.
- 6 Pestillos de seguridad  
El horno de microondas no funcionará a menos que la puerta esté bien cerrada.
- 7 Luz alta / baja
- Presione la luz una vez para alto, dos para bajo, tres veces para la luz apagada.
- 8 Ventilador alto / bajo / apagado
- Presione el ventilador una vez para alto, dos veces para bajo, tres veces para apagado.

- 9 Panel de control de Auto-Touch
- 10 Pantalla de tiempo: pantalla digital, 99 minutos, 99 segundos
- 11 aberturas de ventilación
- 12 Vidrio giratorio extraíble  
Coloque la bandeja de vidrio en el acoplamiento del eje del motor de la placa giratoria.
- 13 Soporte extraíble de la plataforma giratoria  
Instale el soporte de la placa giratoria en la parte inferior del horno de microondas, centrando el soporte de la placa giratoria alrededor del acoplamiento de la placa giratoria. Luego coloque la bandeja de cristal de la bandeja giratoria en el acoplamiento del motor de la placa giratoria.
- 14 Etiqueta de clasificación (modelo y número de serie)



Las palabras en la parte inferior de la pantalla se encenderán para indicar qué función está en progreso.



### (1) Display:

La pantalla incluye un reloj e indicadores que muestran la hora del día, los ajustes del tiempo de cocción, potencia de cocción, Cocción Combinada, sensor, cantidades, pesos y funciones de cocción seleccionadas.

#### 1a. SENSOR:

Ícono desplegado cuando utilice el sensor de cocción.

#### 1b. TIMER:

Ícono exhibido cuando el temporizador se encuentre en funcionamiento.

#### 1c. COOK:

Ícono exhibido cuando se inicia la cocción por microondas.

#### 1d. DEFR:

Ícono desplegado cuando descongele comida.

#### 1e. LOCK:

Ícono desplegado en bloqueo de control.

#### 1f. PRESS AGAIN FOR OPTIONS:

Ícono desplegado cuando las opciones adicionales están disponibles.

#### 1g. PRESS START:

Ícono desplegado cuando una función válida puede ser iniciada.

#### 1h. kg, oz, lb:

Ícono desplegado cuando seleccione el peso.

#### 1i. MICROONDAS:

Ícono exhibido cuando se inicia la cocción por microondas.

#### (2) BEBIDAS (página 42)

#### (3) Descongelar (página 39)

#### (4) Papas (página 37)

#### (5) Sensor de recalentamiento (5 ajustes diferentes) (página 44)

#### (6) Sensor de cocción (página 44)

#### (7) Fundir/ablandar (página 43)

#### (8) Vegetales (página 42)

#### (9) Palomitas de maíz (página P42)

#### (10) (página 46)

#### (11) Botones numéricos (0 a 9)

#### (12) Parar/Borrar (página 36)

#### (13) INICIAR +30 seg. (página 37)

#### (14) (página 36)

#### (15) Nivel de potencia (11 niveles de potencia disponibles) (página 37)

#### (16) Temporizador (Encendido-Apagado) (página 36)

#### (17) Escape (alto/bajo/apagado) ~ Use para apagar el extractor o para ajustar la velocidad del ventilador. (página 48)

#### (18) Luz de superficie (alta/baja/apagada)

Presione este botón para ajustar el brillo de las luces de la superficie (página 48)



#### (19) Inicio rápido (9 ajustes de teclas instantáneas) (página 37)

Nota: Para obtener información detallada, vaya a la página relativa mencionada anteriormente.

1. Antes de operar su nuevo horno, asegúrese de leer y entender esta User Manual por completo.
2. Antes de que se pueda utilizar el horno de microondas, siga estos procedimientos:
  - Enchufe el horno. Cierre la puerta. La pantalla del horno mostrará 12:00.
  - Si no hay ninguna operación después de 1 minuto, el horno mostrará 12:01.
3. Establecer el reloj. Vea abajo.


**PARA CONFIGURAR EL RELOJ**

- **Suponga que desea ingresar la hora correcta del día 12:30 (A.M o P.M.).**

Toque	La pantalla muestra:
1. 	12:00
2. 	12:30
3. <b>START</b> +30 Sec	12:30

**PARA CONFIGURAR EL RELOJ**

- **Configurar el temporizador para tres minutos.**

Toque	La pantalla muestra:
1. Timer On-Off	ENTER TIME
2. 	3:00
3. Timer On-Off	3:00

Y el tiempo comenzará a contar hacia atrás

** OBSERVACIÓN**

1. Abrir la puerta durante la cuenta regresiva no pausará el temporizador.
2. Para cancelar el tiempo activo, presione la tecla de encendido / apagado del temporizador una vez.

**DETENER/CANCELAR**

Presione el botón **DETENER/CANCELAR** para:


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

### CÓMO USAR INICIO DE UN BOTÓN

Esta es una función para ahorrar tiempo que comenzará a cocinar automáticamente 2 segundos después de haberlo seleccionado.

Las teclas numéricas 1 a 9 se pueden tocar para una función de cocción automática de 1 a 9 minutos.

- **Suponga que desea cocinar durante 3 minutos al 100% de potencia.**

Toque	La pantalla muestra:
2. 	3:00 Cuenta regresiva automática Después de 2 Segundos

**NOTA**

"Alimento" se mostrará si un ciclo de cocción de inicio rápido o 30 seg clave no se selecciona dentro de los 5 minutos de colocar los alimentos en el microondas. Debe abrir y cerrar la puerta para borrar la palabra de la pantalla.

### Mediante Agregar 30 seg.

Esta es una función de ahorro de tiempo. Es una configuración simplificada que le permite ajustar rápidamente y comenzar la cocción a microondas al 100% de potencia.

- **Suponga que desea ajustar y comenzar la cocción en microondas al 100% durante 30 segundos.**

Toque	La pantalla muestra:
1. <b>START</b> +30 Sec	:30 Luego el tiempo contará hacia atrás




**NOTA**

1. El tiempo de cocción se puede extender durante 30 segundos pulsando la tecla Añadir 30 seg (sólo en la cocina manual). El tiempo de cocción se extiende a un máximo de 99 minutos 99 segundos.
2. La pantalla mostrará la palabra "Alimentos" si un ciclo de cocción de inicio rápido o 30 seg clave no se selecciona dentro de los 5 minutos de colocar los alimentos en el microondas. Debe abrir y volver a cerrar la puerta para borrar la palabra de la pantalla.

### CONFIGURAR COCCIÓN TEMPORIZADA CON NIVEL DE POTENCIA

Esta función permite programar un tiempo de cocción específica y poder. Para obtener los mejores resultados, hay 10 niveles de potencia, además de poder ALTA (100%). Consulte la tabla "Niveles de potencia de microondas".

- **Suponga que desea cocinar durante cinco minutos a una potencia del 80%.**

Toque	La Pantalla Muestra:
1.   	5:00
2. POWER LEVEL	PL-HI
3. POWER LEVEL	PL-90
4. POWER LEVEL	PL-80
5. <b>START</b> +30 Sec	5:00 Luego el tiempo contará hacia atrás

**NOTA**

Si no selecciona un nivel de potencia, el horno por defecto cocinará en ALTA (100%) potencia.

### Papas

Suponga que desea cocinar 1-4 papas al horno.

Toque	La pantalla muestra:
1. Potato	POTATO
2. <b>START</b> +30 Sec	POTATO Luego el tiempo contará hacia atrás



**Nivel de cocción DOS ETAPAS**

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

- **Para establecer un ciclo de cocción de 2 etapas. La primera etapa es un 2 minutos cocinan tiempo en intensidad de cocción 30%, entonces minutos a4 cocinan tiempo en intensidad de cocción 70%.**

Toque	La pantalla muestra:
1. (2) (0) (0)	2:00
2. POWER LEVEL x 8	PL-30
3. (4) (0) (0)	4:00
4. POWER LEVEL x 4	PL-70
5. <b>START</b> +30 Sec	2:00

Luego el tiempo contará hacia atrás

**NIVELES DE POTENCIA DE MICROONDAS**

Para obtener los mejores resultados, algunas recetas pueden configurarse a diferentes potencias de cocción. Cuanto menor sea la intensidad de cocción, más lenta es la cocina. Cada número del 1 al 9 representa un porcentaje diferente de intensidad.

La siguiente tabla muestra el porcentaje de intensidad de cada número en el teclado, y el nombre de potencia de cocción generalmente utilizado.

La tabla también le indica cuándo utilizar cada intensidad de cocción. Seguir la receta o las instrucciones del paquete de alimentos si están disponibles.

**OBSERVACIÓN:** Recomendar a un libro de cocina confiable para los tiempos en base a la 1000 vatios cocinar cocinar potencia de su horno de microondas.

INTENSIDAD	NIVEL	UTILIDAD
100% de la potencia total	Alto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentamiento rápido de alimentos prepreparados, y para alimentos con alto contenido de agua, como sopas y bebidas.</li> <li>• Cocinar cortes de carne tiernos, carne molida o pollo.</li> </ul>
9 = 90% de la potencia total		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentar sopas crema.</li> </ul>
8 = 80% de la potencia total		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentar arroz, pasta o guisados.</li> </ul>
7 = 70% de la potencia total	Altura media	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar y calentar alimentos que necesitan una intensidad de cocción más baja que alta (por ejemplo, pescado entero y pastel de carne) o cuando se cocinan los alimentos demasiado rápido.</li> <li>• Recalentar una sola porción.</li> </ul>
6 = 60% de la potencia total de		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocina que requiere cuidados especiales, tales como queso, platos con huevo, pudín y natillas.</li> <li>• Acabado de guisos precocidos.</li> </ul>
5 = 50% de la potencia total de	Mediano	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar jamón, pollo entero, y rostizados.</li> <li>• Cocer a fuego lento guisos.</li> </ul>
4 = 40% de la potencia total de		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Derretir chocolate.</li> <li>• Calentar pasteles.</li> </ul>
3 = 30% de la potencia total de	Medio-bajo, de descongelación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descongelación manual de precocinados y otros alimentos, como el pan, pescado, carnes y pollo.</li> </ul>
2 = 20% de la potencia total de		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ablandar mantequilla, queso y helado.</li> </ul>
1 = 10% de la potencia total de	Bajo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservar calor</li> <li>• Desenfriar frutas.</li> </ul>
0 = 0% de la potencia total de	Ninguno	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiempo de reposo en el horno.</li> </ul>

**USO DE AUTO DESCONGELAMIENTO**

Tres secuencias de descongelación están predefinidos en el horno. La función de descongelación automática le proporciona el mejor método de descongelación de los alimentos congelados.

La guía de cocción le mostrará qué secuencia de descongelación se recomienda para los alimentos que está descongelación.

Para mayor comodidad, el descongelamiento automático incluye un mecanismo incorporado de aviso que le recuerda que debe comprobar, voltear, separar o reorganizar los alimentos con el fin de obtener los mejores resultados de descongelación. Se proporcionan tres niveles de descongelación diferentes:

1. CARNE
2. AVES DE CORRAL
3. PESCADO

de peso disponible es 0.1-6.0 lbs.

- **Suponga que desea descongelar 1,2 libras de pescado.**

Toque:	La pantalla muestra:
1. DEFROST	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MEAT
2. DEFROST	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POULTRY
3. DEFROST	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FISH
4. <b>START</b> +30 Sec	ENTER WEIGHT lb
5. ① y ② Para entrar el peso	PRESS START 1.2 lb
6. <b>START</b> +30 Sec	DEFRL FISH El tiempo contará hacia atrás

**NOTA**  
El horno emitirá un pitido durante el ciclo de descongelación. Al oírlo, abra la puerta y revuelva, separe o reorganice la comida. Retire las porciones que se hayan descongelado. Deje las partes congeladas en el horno y toque START para reanudar.

**TIPS DE OPERACIÓN**

- Para obtener mejores resultados, retire pescado, mariscos, carne y pollo de sus envoltorios cerrados o paquetes de plástico (envoltura). De lo contrario, la envoltura generará vapor y jugo sobre los alimentos, que pueden causar que la capa exterior de los alimentos se cocinen.
- Para obtener los mejores resultados, haga su carne molida en una bola antes de congelar. Al descongelar, el horno de microondas emitirá una señal cuando es hora de dar vuelta la carne más. Raspe cualquier exceso de las heladas de la carne y continuar la descongelación.
- Coloque los alimentos en unos recipientes poco profundos o en una bandeja para asar a microondas para atrapar la grasa. Esta tabla muestra las opciones de tipo de alimentos y los pesos se pueden establecer para cada tipo. Para obtener los mejores resultados, aflojar o quitar cubriendo en alimentos.

BOTÓN	CATEGORÍA	PESOS CONFIGURABLES (décimos de una libra)
Descongelar	Carne	0,1-6,0
Descongelar	Pollo	0,1-6,0
Descongelar	Pescado	0,1-6,0

**Tabla de conversión de peso**

Es probable que esté acostumbrado a medir los alimentos en libras y onzas que son fracciones de una libra (por ejemplo, 4 onzas es igual a 1/4 libra). Sin embargo, con el fin de introducir el peso del alimento en la descongelación automática, debe especificar libras y décimas de libra. Si el peso del paquete de alimentos es en fracciones de una libra, se puede usar la siguiente tabla para convertir el peso a decimales.

Peso equivalente	
ONZAS	PESO DECIMAL
1.6	.10
3.2	.20
4.0	.25 un cuarto de libra
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50 media libra
9.6	.60
11.2	.70
12.0	.75 tres cuartas partes de la libra
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.0 una libra

**NOTA**  
Si entre dos pesos decimales, elegir el menor peso de los mejores resultados de descongelación.

## TABLA DE AUTO DESCONGELADO

**OBSERVACIÓN:** La carne de forma irregular y cortes grandes, grasos de carne debe tener las áreas estrechas o grasos blindados con papel de aluminio en el comienzo de la secuencia de descongelación.

### AJUSTES DE CARNE

ALIMENTO	AJUSTE	AL SONIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
<b>CARNE DE RES</b>			
Carne molida, bulto	CARNE	Retire las partes descongeladas con un tenedor. De vuelta la carne. Regrese el resto al horno.	No descongelar menos de 1/4 lb. Congelar en forma de bola.
Carne molida, albóndigas	CARNE	Separe y reordene	No descongelar menos de 2 onzas. Apriete el centro cuando lo congele.
Bistec	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Filete	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Carne de estofado	CARNE	Retire las partes descongeladas con un tenedor. Separe el resto.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Asado, Filete grande	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Costilla	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Cordero Cubos para estofado	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
<b>Cortes</b> (1 pulgada de ancho)	CARNE	Retire las partes descongeladas con un tenedor. Regrese el resto al horno.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Cortes de <b>CERDO</b> (1/2 pulgada de ancho)	CARNE	Separe y reordene.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Perros Calientes	CARNE	Separe y reordene.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Costillas	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Salchichas	CARNE	Separe y reordene.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Salchichas, granel	CARNE	Retire las partes descongeladas con un tenedor. De vuelta la carne. Regrese el resto al horno.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Lomo, sin huesos	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.

## TABLA DE AUTO DESCONGELACIÓN (continuación)

### AJUSTES DE POLLO

ALIMENTO	AJUSTE	AL SONIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
POLLO Completo (hasta 6 lbs)  Cortado	AVES	Gire de lado. Cubra las partes calientes con papel aluminio.  Separe y reordene los trozos.  De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Coloque el pollo de lado en un plato microondeable seguro. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría. Retire las menudencias cuando el pollo esté parcialmente descongelado. Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría.
<b>CODORNICES ENTERAS</b>	AVES	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría.
<b>PAVO</b> Pechuga (hasta 6 lbs)	AVES	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría.

### AJUSTES DE PESCADO

ALIMENTO	AJUSTE	AL SONIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
<b>PESCADO</b> Filetes	PESCADO	De vuelta la carne. Separe los filetes cuando estén parcialmente descongelados.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Separe los filetes con cuidado y póngalos en agua fría.
Bistecs	PESCADO	Separe y reordene.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Póngalo bajo agua fría para terminar de descongelar.
Entero	PESCADO	De vuelta la carne.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Cubra la cabeza y la cola con papel aluminio y no deje que este toque los lados del microondas. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría.
<b>MARISCOS</b>			
Cangrejo	PESCADO	Rompa la caparazón. De vuelta la carne.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Colas de langostas	PESCADO	Gire y reordene.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Camarón	PESCADO	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Vieiras	PESCADO	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.

### Consejos para Descongelar

- Cuando utilice la función de descongelamiento, el peso que debe ingresar es el peso neto (el peso de la comida menos el de contenedor.)
- Antes de comenzar, asegúrese de haber retirado todas las ataduras de metal que a menudo vienen con las bolsas de comida congelada y reemplácelas con cuerdas o bandas elásticas.
- Abra los contenedores, por ejemplo las cajas de cartón, antes de colocarlas en el horno.
- Siempre corte o haga agujeros en los bolsos o envoltorios de plástico.
- Si la comida está envuelta en papel aluminio, retírelo y colóquela en un contenedor adecuado.
- Corte la piel de la comida que la posea, por ejemplo, salchichas.
- Doble los bolsos de plástico de la comida para asegurar un descongelamiento parejo.
- Siempre reste importancia al tiempo de descongelamiento. Si la comida descongelada todavía tiene hielo en el centro, regrésela al microondas para continuar con el proceso.
- El periodo de descongelamiento varía de acuerdo a lo congelada que esté la comida.
- La forma del envoltorio de la comida afecta cómo se descongelará. Los envoltorios de poca profundidad harán que el descongelamiento sea más rápido que profundo.
- Mientras la comida comienza a descongelarse, separe los trozos. Los trozos separados se descongelan más rápidamente.
- Utilice pequeños trozos de papel aluminio para envolver partes de la comida como alas y patas de pollo, las puntas de estas últimas, colas de pescado y áreas que están comenzando a calentarse. Asegúrese de que el papel no toque los costados, parte superior o fondo del horno microondas.
- Para obtener mejores resultados, deje que la comida repose después de descongelar.
- De vuelta la comida durante el descongelamiento o en el tiempo de reposo. Separe y retire la comida si es necesario.

## PALOMITAS AJUSTE

La superficie Toque rápida palomitas permite que el pop 3.3, 3.0, 1.75 onzas bolsas de palomitas de microondas envasados comercialmente.

Sólo un paquete a la vez.

Si está utilizando un popper de palomitas de microondas, siga las instrucciones del fabricante.

- **Suponga que quiere preparar unas 3.3 onzas de palomitas de maiz**

Toque	La pantalla muestra:
1. POPCORN	3.3
2. <b>START</b> +30 Sec	POPCORN

Luego el tiempo contará hacia atrás

pulse la tecla	Selección	Cantidad
Palomitas de Maíz	3.3	3.3 oz (94g)
Palomitas de Maíz	3.0	3.0 oz (85g)
Palomitas de Maíz	1.75	1.75 oz (50g)

## AJUSTE DE BEBIDAS

- **Suponga que desea recalentar 1 taza de bebida**

Toque	La pantalla muestra:
1. BEVERAGE	1 CUP
2. <b>START</b> +30 Sec	BEVERAGE

Luego el tiempo contará hacia atrás

pulse la tecla	Selección
Bebida	1 taza
Bebida	2 Copa

## AJUSTE DE VEGETALES

El botón de Toque rápido le permite cocinar vegetales frescos y congelados.

- **Suponga que desea cocinar verduras congeladas.**

Toque	La pantalla muestra:
1. VEGGIES	FRESH VEGGIES
2. VEGGIES	FROZEN VEGGIES
3. <b>START</b> +30 Sec	FROZEN VEGGIES

Luego el tiempo contará hacia atrás

Botón	Procesador
Verduras x 1	verduras frescas
Verduras x 2	verduras congeladas

Toque la tecla Veggie repetidamente para cambiar entre las selecciones fresco congelado.

**AJUSTE DE FUSIÓN / SOFTEN**

El horno utiliza baja potencia para fundir y suavizar artículos. Consulte la tabla siguiente.

- **Suponga que desea fundir 4 oz de chocolate.**

Toque	La pantalla muestra:
1. MELT/ SOFTEN	MELT BUTTER
2. MELT/ SOFTEN	MELT CHOCOLATE
3. <b>START</b> +30 Sec	ENTER 2-4-8
4. (4)	4
5. <b>START</b> +30 Sec	MELT CHOCOLATE

Luego el tiempo contará hacia atrás

Botón	Alimento	Cantidad	Botón
Derretir / Ablandar x1	Mantequilla derretida	1 barra	1
		2 palos	2
Derretir / Ablandar 2	Derretir el chocolate	2 onzas	2
		4 onzas	4
		8 oz	8
Derretir / Ablandar 3	Ablandar helado	1 pinta	1
		1.5 Quart	2
Derretir / Ablandar 4	Suavizar queso crema	3 onzas	3
		8 oz	8

**DERRETIR / ABLANDAR TABLA**

CATEGORÍA	DIRECCIÓN	CANTIDAD
MANTEQUILLA	Separar y colocar en un recipiente para microondas. No hay necesidad de cubrir la mantequilla. Se agita a la final de la cocción para completar la fusión.	1 o 2 barras
CHOCOLATE	chips de chocolate o cuadrados de chocolate para hornear pueden ser utilizados. cuadrados Separar y colocarlo en un recipiente para microondas. Se agita a la final de ciclo para completar la fusión.	2, 4 o 8 oz
HELADO	Coloque el recipiente en el horno. crema LCE será lo suficientemente suave para hacer más fácil sacar con pala.	1 Pint, 1,5 Quart.
QUESO CREMA	Separar y colocar en un recipiente para microondas. El queso crema estará a temperatura ambiente y listo para su uso en la receta.	3 o 8 onzas

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DEL SENSOR

Sensor de cocción le permite cocinar la mayoría de sus alimentos favoritos sin seleccionar los tiempos de cocción y niveles de potencia. La pantalla indicará Sensing durante el periodo de detección inicial. El horno determina automáticamente el tiempo de cocción requerido para cada alimento. Cuando el sensor interno detecta una cierta cantidad de humedad proveniente de los alimentos, se indicará al horno cuánto tiempo para calentar. La pantalla mostrará el tiempo que va quedando. Para obtener los mejores resultados para la cocción por sensor, siga estas recomendaciones.

1. Los alimentos cocinados con el sistema de sensor debe estar a temperatura de almacenamiento normal.
2. Siempre use recipientes para microondas.
3. Coincida con la cantidad al tamaño del recipiente. Llene los recipientes al menos la mitad para obtener mejores resultados.
4. Asegúrese de que el exterior del recipiente de cocción y el interior del horno de microondas estén secos antes de colocar los alimentos en el horno. Gotas de inflexión de humedad en vapor pueden inducir a error al sensor.
5. Los alimentos siempre deben estar cubiertos con una envoltura de plástico para microondas, papel encerado, o una tapa. Nunca usar cubiertas de plástico herméticas. Pueden evitar que el vapor escape y causa la comida se cocine demasiado.
6. No abra la puerta o toque la tecla STOP durante el tiempo de detección. Cuando el tiempo de detección es más, los pitidos del horno y el tiempo de cocción restante aparecerá en la ventana de visualización. En este momento se puede abrir la puerta para revolver, a su vez, reorganizar la comida.

## COCINA POR SENSOR

El uso de la cocción con sensor le permite cocinar alimentos comunes aptos para microondas sin necesidad de programar tiempos y niveles de potencia.

- **Suponga que desea cocinar pizza congelada con el sensor.**

Toque	La pantalla muestra:
1. SENSOR COOK	BACON
2. SENSOR COOK	FROZEN DINNER

3. SENSOR COOK	RICE
4. SENSOR COOK	FROZEN BREAKFAST
5. SENSOR COOK	FROZEN PIZZA
6. <b>START</b> +30 Sec	FROZEN PIZZA

Las opciones se seleccionan tocando el botón de Cocción por sensor repetidamente.

## RECALENTAMIENTO POR SENSOR

El uso del recalentamiento por sensor le permite recalentar alimentos comunes preparados por microondas sin tener que seleccionar los tiempos de cocción y niveles de potencia.

- **Suponga que desea recalentar bollos.**

Toque	La pantalla muestra:
1. SENSOR REHEAT	DINNER PLATE
2. SENSOR REHEAT	SOUP SAUCE
3. SENSOR REHEAT	CASSERO LE
4. SENSOR REHEAT	ROLLS
5. <b>START</b> +30 Sec	ROLLS

Las opciones se seleccionan tocando el botón de Recalentamiento por sensor repetidamente.



TABLA Sensor de cocción

CATEGORÍA	DIRECCIÓN	CANTIDAD
Tocino	Colocar las tiras de tocino en un estante microondas tocino para obtener los mejores resultados. (Use plato forrado con papel de cocina estante si no está disponible).	1-3 rebanadas
Cena congelada	Colocar en un recipiente para microondas de tamaño apropiado. Cubra con papel plástico. Después de la cocción, mezclar y dejar reposar durante 3 minutos.	10 onzas/ 20 onzas
Arroz	Colocar el arroz y el doble de líquido (agua, pollo o de verduras) en un plato de microondas 2 cuartos. Cubra con papel plástico y de ventilación. Después de la cocción, dejar reposar durante 10 minutos. Agitar durante el arroz más esponjoso.	1-2 tazas Utilice el arroz de grano medio o largo. Cocinar el arroz instantáneo de acuerdo con las instrucciones en el paquete.
Desayuno congelado	Colocar en un recipiente para microondas de tamaño apropiado. Cubra con papel plástico. Después de la cocción, mezclar y dejar reposar durante 3 minutos.	8-12 Onzas
Pizza congelada	Retire del paquete. Colocar sobre una placa de microondas de tamaño apropiado. Para pizza para microondas preenvasados siga las instrucciones en el paquete.	8-12 Onzas

TABLA SENSOR

CATEGORÍA	DIRECCIÓN	CANTIDAD
Plato de cena	Colocar sobre una placa de bajo. Cubra con una envoltura de plástico ventilada. Dejar reposar 3 minutos después de la cocción.	1 plato
Sopa / Salsa	Colocar en una cacerola para microondas superficial. Cubra con una envoltura de plástico ventilada. Después de la cocción, mezclar y dejar reposar 3 minutos.	1-2 tazas
Cazuela / Lasaña	Colocar en un recipiente apto para microondas o cacerola. Cubra con una envoltura de plástico ventilada. Después de la cocción, mezclar y dejar reposar 3 minutos.	1-4 porción
Rollo / Pescado		1-3 piezas



## Referencia del usuario

En esta sección se proporciona el procedimiento a cada función.  
Por favor lea esta sección atentamente.


## PREFERENCIAS DEL USUARIO

El horno de microondas tiene una configuración que le permiten personalizar la operación para su conveniencia. A continuación se muestra la tabla que muestra los diversos ajustes. Ay el usuario Pref tecla varias veces para desplazarse a la función de ajuste deseado.

Pulse la tecla	Opción
User Pref x 1	Bajo volumen / Med. / Alto / Off
User Pref x 2	lb / kg de peso
User Pref x 3	Placa giratoria
User Pref x 4	Ahorro de energía
User Pref x 5	Modo de demostración

## Ajuste de volumen BAJO / MED / ALTO / OFF

- Sponga que desea activar el volumen apagado.



Toque	La pantalla muestra:
1. 	VOLUME ON
2. <b>START</b> +30 Sec	ON

## FUNCIÓN DE BLOQUEO PARA NIÑOS

Bloqueo: en estado de espera, prensa **STOP**<sub>Cancel</sub>, Habrá un "bip" dos veces para indicar que se ha entrado en el estado de bloqueo para niños and y el indicador de bloqueo se iluminará, La pantalla mostrará la hora actual.  
Desbloquear: en estado de bloqueo, prensa **STOP**<sub>Cancel</sub>, Habrá un "bip" dos veces indicando que el bloqueo está liberado, y el indicador de bloqueo desaparecerá.

## Ajuste de peso LB / KG




- Sponga que desea cambiar de peso entre libras y kilogramos.

Toque	La pantalla muestra:
1. 	VOLUME ON
2. 	LB/KG
3. <b>START</b> +30 Sec	KG

Mostrará durante 2 segundos y luego despejado.

**AJUSTE EL PLATO GIRATORIA EN ENCENDIDO/ APAGADO**





- Suponga que desea encender el plato giratorio. Éste no puede desactivarse en los modos de Convección.

Toque	La pantalla muestra:
1. 	VOLUME LOW
2. 	LB/KG
3. 	TURN TABLE OFF ON
4. <b>START</b> +30 Sec	TT OFF

Mostrará durante 2 segundos y luego despejado.

**Configuración Ahorro de energía**







- Suponga que desea entrar en ahorro de energía

Toque	La pantalla muestra:
1. 	VOLUME ON
2. 	LB/KG
3. 	TURN TABLE OFF ON
4. 	CLOCK ON/OFF
5. <b>START</b> +30 Sec	ON

Mostrará durante 2 segundos y luego despejado.

## AJUSTE DEL MODO DEMO




- Suponga que desea entrar en el modo de demostración.

Toque	La pantalla muestra:
1. 	VOLUME ON
2. 	LOCK
3. 	TURN TABLE OFF ON
4. 	LANGUAGE FRENCH
5. 	CLOCK ON/OFF
6. 	DEMO OFF ON
7. <b>START</b> +30 Sec	ON OFF

Mostrará durante 2 segundos y luego despejado.

## USO DEL VENTILADOR

- Supongamos que desea ajustar la velocidad del ventilador en ALTO desde la posición OFF.

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

Apague el ventilador cuando se desee




### **i** NOTA

Si la temperatura de la estufa o de debajo del horno aumenta demasiado, el ventilador se activará automáticamente para proteger al horno. Puede permanecer en un máximo de una hora para enfriar el horno. Cuando esto ocurre, la almohadilla de ventilación no se enciende el ventilador.

## USO DE LA CUBIERTA DE LUZ

La almohadilla controla la luz de la cubierta. Si la luz está apagada el primer toque de la tecla de luz se enciende la luz alta, segundo toque LOW y tercer toque OFF.

- Suponga que desea programar la luz para ALTA desde la posición OFF.

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

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

## EXTERIOR

La superficie exterior se reviste previamente de acero y plástico. Limpiar el exterior con un jabón suave y agua; enjuagar y secar con un paño suave. No utilice ningún tipo de hogar o un limpiador abrasivo.

## PUERTA

Desconecte el cable de alimentación o desactivar el horno con bloqueo para niños antes de la limpieza para evitar la manipulación inesperada.

Limpie la ventana por ambos lados con un paño suave para eliminar cualquier derrame o salpicaduras. Las piezas de metal serán más fáciles de mantener si se limpian frecuentemente con un paño suave. Evitar el uso de spray y otros limpiadores abrasivos, ya que pueden manchar, rayar u opacar la superficie de la puerta.

## INTERIOR

La limpieza es fácil porque se genera poco calor a las superficies interiores; por lo tanto, no se endurecen y el ajuste de derrames o salpicaduras. Para limpiar las superficies interiores, limpie con un paño suave y agua tibia. No utilice limpiadores abrasivos o ásperos o estropajos. Para suelos más pesados, utilizar bicarbonato de sodio o un jabón suave; enjuague a fondo con agua caliente. El bastidor se puede limpiar con agua jabonosa caliente, se enjuaga y se seca.

## GUÍA DE ONDA CUBIERTA

La cubierta de guía de onda se encuentra en el techo de la cavidad del horno de microondas. Está hecha de mica requiere de cuidado especial. Mantenga la cubierta de guía de ondas limpias para asegurar el buen funcionamiento del horno de microondas. Con cuidado, limpie con un paño húmedo para quitar salpicaduras de alimentos de la superficie de la cubierta inmediatamente después de que se produzcan. salpicaduras urbanizadas pueden recalentarse y provocar humo o posiblemente incendiarse. **NO QUITE LA CUBIERTA** guía de onda.

## ELIMINACIÓN DE OLORES

De vez en cuando, un olor a comida dentro del horno de microondas. Para eliminar, combinar 1 taza de agua, ralladura y el jugo de limón 1 y varios clavos enteros en una taza de medición de vidrio de 2-cup. Hervir durante varios minutos utilizando 100% de potencia. Dejar reposar en el horno de microondas hasta que se enfríe. Limpie el interior con un paño suave.

## SOPORTE / PLATO GIRATORIO

El plato giratorio y soporte del plato giratorio se puede quitar para fácil limpieza. Lavarlos en agua jabonosa tibia; para manchas difíciles utilizar un limpiador suave y una esponja para fregar no abrasiva. También son aptos para lavavajillas. Utilice estante superior del lavavajillas. El eje motor del plato giratorio no está sellado, por lo que el exceso de agua o derrames se debe limpiar inmediatamente.

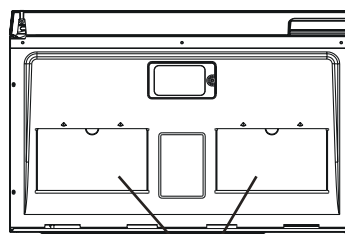
## FILTRO DE GRASA

El filtro debe ser limpiado al menos una vez al mes. Nunca haga funcionar el ventilador o el horno microondas sin el filtro en su lugar.

1. Tire hacia abajo ligeramente de la lengüeta hacia la parte frontal del horno de microondas y retire el filtro.
2. Remojar el filtro en una sartén fregadero o plato lleno de agua caliente y detergente. **NO** use amoníaco u otro álcali; van a reaccionar con el material de filtro y oscurecer.
3. Agitar y frote con un cepillo para eliminar la suciedad incrustada.
4. Enjuague bien y agitar para secar.
5. Reemplazar mediante el ajuste del filtro nuevo en la abertura.

## VISTA INFERIOR

(Frente del horno de microondas)



(Parte posterior del horno microondas)

Filtros de grasa

**Desconecte el cable de Alimentación O Deje La puerta abierta para Desactivar El Horno Durante la limpieza. Desconecte el cable de Alimentación Antes de reemplazar Filtros y luces.**

## Limpeza de los filtros de escape

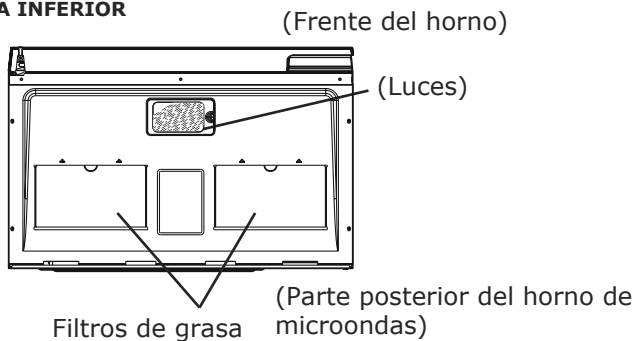
Los filtros de escape de ventilación del horno deben ser retirados y limpiados frecuentemente; en general al menos una vez al mes.

**Vent filtro de escape pieza número 5304478913  
Por piezas de repuesto, llame al 833-337-4006**

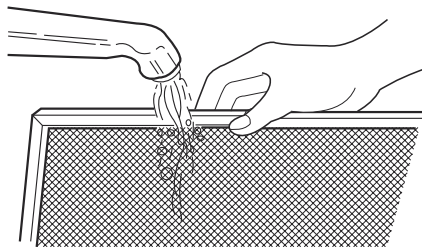
### ⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad, no opere campana del horno sin los filtros en su lugar.

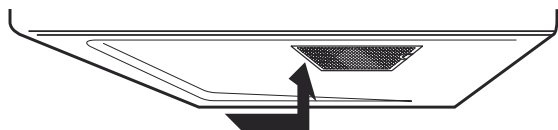
#### VISTA INFERIOR



1. Para quitar los filtros de ventilación de escape, deslice el filtro a la parte trasera. A continuación, tire del filtro hacia abajo y empuje para el otro lado. El filtro se desactivará.



2. Remojar los filtros de ventilación en agua caliente con un detergente suave. Enjuague bien y agitar para secar o lavar en el lavavajillas. No utilice amoníaco. **El aluminio sobre el filtro se corroerá y se oscurecen**



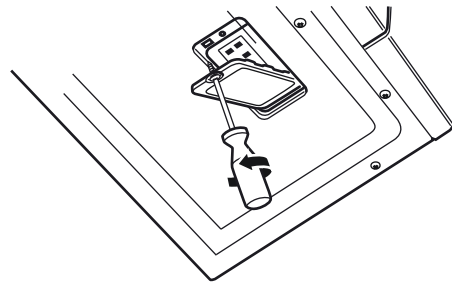
3. Para volver a instalar el filtro de ventilación de escape, deslice en la ranura lateral, a continuación, empuje hacia arriba y hacia el horno para bloquear. Vuelva a instalar el segundo filtro usando el mismo procedimiento.

## reemplazo de luz superficial

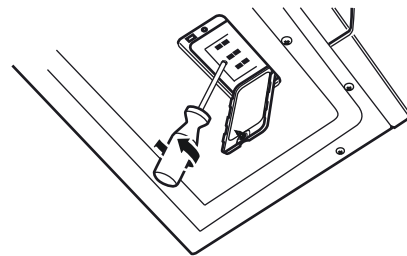
### ⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales, use guantes al cambiar las bombillas.

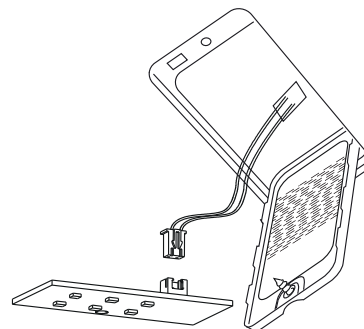
1. Desenchufe el horno de microondas o desconecte la electricidad en el interruptor principal.
2. Retire la tapa de la luz LED tornillos en ambas posiciones de luz bajo el microondas de montaje.



3. Retire el tornillo de montaje de luz LED.



4. Desenchufe la luz LED del arnés, reemplace con la luz LED de la parte # 5304499540. Para pedir piezas llaman 833-337-4006. A continuación, vuelva a conectar el arnés.



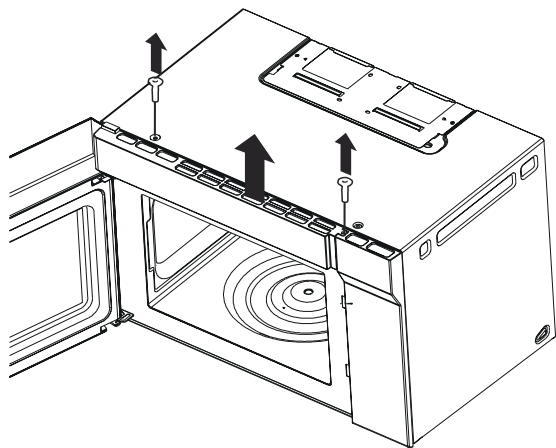
5. Vuelva a instalar la luz LED y el tornillo de montaje.
6. Al volver a instalar el tornillo de montaje tener cuidado de no dañar la luz LED.
7. Volver a instalar la cubierta de luz LED y el tornillo de montaje. Enchufe el microondas de nuevo en la fuente de alimentación o apagar el suministro eléctrico en el interruptor principal.

**Desconecte el cable de alimentación o deje la puerta abierta para desactivar el horno durante la limpieza. desconecte el cable de alimentación antes de reemplazar filtros y luces.**

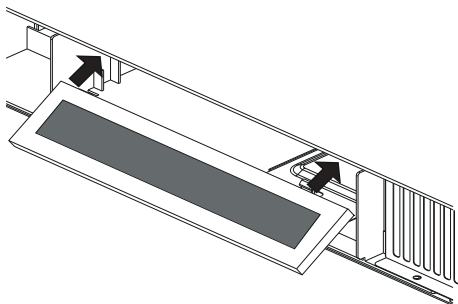
### REEMPLAZO DEL FILTRO DE CARBÓN

El filtro de carbón instalado en su horno microondas se instala recirculado no ventilado. El filtro debe cambiarse cada 6 a 12 meses, dependiendo de su uso.

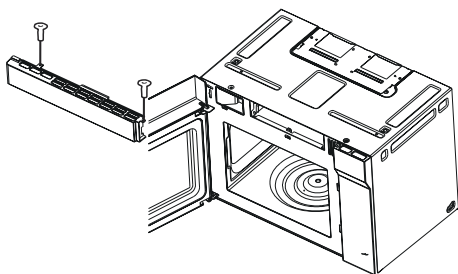
1. Desconecte la alimentación del horno microondas en el panel de interruptores o desconectando.
2. Retire los tornillos de montaje de la parrilla de ventilación.
3. Tire de la parrilla de ventilación fuera de la unidad.



4. Retire el filtro de carbón y reemplace con la nueva pieza.



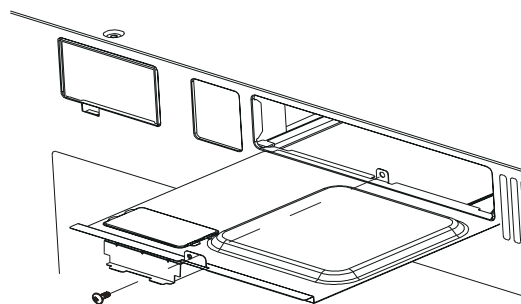
5. Ponga la parrilla de ventilación de vuelta en la unidad.



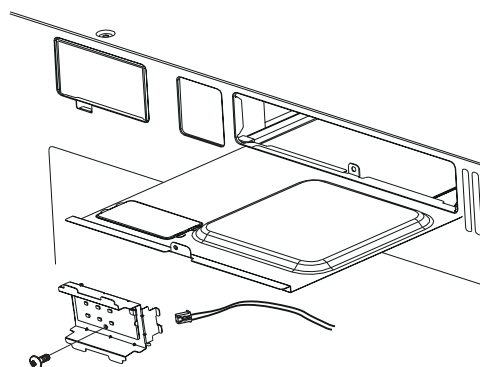
### REEMPLAZO DE LA LUZ

Retire la rejilla de ventilación según las instrucciones de reemplazo del filtro de carbón.

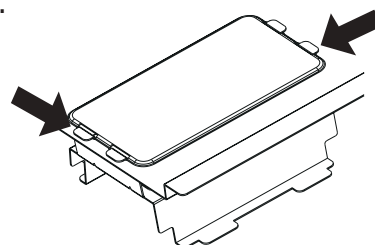
1. Retire el tornillo de montaje de cubierta de la luz, cubierta de la luz abierta tirando con cuidado en el borde delantero.



2. Retire el soporte de LED y unidad de iluminación. Eliminar la luz LED del soporte quitando el tornillo de montaje y reemplazar sólo con parte 5304499540. Para pedir piezas llaman 833-337-4006.



3. Re-instalar luz LED en el soporte con el tornillo de montaje. Al volver a instalar el tornillo de montaje tener cuidado de no dañar la luz LED.
4. Vuelva a conectar la luz LED al arnés y colocar el conjunto de luz de LED de nuevo en la cubierta de la luz.



5. Vuelva a colocar la cubierta de la luz del horno microondas empujando cuidadosamente en su sitio y el montaje del tornillo.
6. Ponga la parrilla de ventilación posterior de la unidad.

Por favor, compruebe lo siguiente antes de llamar al servicio de:

Coloque una taza de agua en una taza medidora de vidrio en el horno de microondas y cerrar la puerta de forma segura.

Operar el horno de microondas durante un minuto a ALTO 100%.

A ¿Se enciende el horno de microondas se enciende?  
B segundo Cómo funciona el ventilador de refrigeración? (Ponga su mano en la parte superior por encima de presentación).

C ¿Gira el plato giratorio? (Es normal que la mesa gire en cualquier dirección.)

D Es el agua en el microondas horno caliente?

SI NO \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_  
SI NO \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_  
SI NO \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_  
SI NO \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

**Si "NO" es la respuesta a cualquiera de las preguntas anteriores, por favor verifica tomacorriente, el fusible y / o disyuntor. Si están funcionando adecuadamente, CONTACTE (833)337-4006**

**Un horno de microondas nunca debe ser reparado por una persona "do-it-yourself" de reparación.**

**i NOTA**



1. Si el tiempo en la pantalla desciende muy rápidamente, compruebe el modo de demostración en la sección de características convenientes para asegurarse función de demostración está en OFF.
2. Si el horno se establece durante más de 30 minutos a, 100 de nivel de potencia por ciento, después de los primeros 30 minutos el nivel de potencia se ajustará automáticamente a 80 por ciento de potencia para evitar la cocción excesiva.

**ESPECIFICACIONES**

AC voltaje de línea:	Monofásica de 120 V, 60 Hz, CA solamente
Alimentación de CA requerida:	1500 W 14,8 A (para UMV1422US, UMV1422UW)
Potencia de salida :	1000W
Frecuencia:	2450 MHz (Clase B / Group2)
Dimensiones exteriores (incluyendo el mango):	23 7/8 (W) X 17 (H) X 16 7/16 (D)
Dimensiones de la cavidad:	15 1/4 (W) X 10 3/16 (H) X 15 1/8 (D)
Capacidad del horno microondas:	1.4 Cu.Ft.
Cocinar Uniformidad:	Placa giratoria
Peso:	Aprox. 52.76lb (neto), 61. lb (bruto)
Trabajar / luz de la noche:	1 * 1.5WLED
Luz del horno:	1 * LED 1,5 W

- \* método estandarizado de la Comisión Electrotécnica Internacional para la medición de potencia de salida. Este método de ensayo es ampliamente reconocida.
- \*\* Esta es la clasificación de los equipos descritos en el Estándar Internacional CISPR11 ISM (Industrial, Científica y Médica).
- \*\*\* La capacidad interna se calcula midiendo el ancho máximo, profundidad y altura. La capacidad real para contener alimentos es menor.

En cumplimiento de las normas establecidas por:

- FCC** - La Comisión Federal de Comunicaciones autorizado.
- DHHS** - Cumple con el Departamento de Salud y Servicios Humanos (DHHS), CFR, Título 21, Capítulo I, Subcapítulo J.
-  - Este símbolo impreso, significa que el producto está listado por Underwriters Laboratories, Inc.
-  - Este símbolo impreso, significa que el producto está listado por Underwriters Laboratories, Inc. para su uso en EE.UU. o Canadá.



### ¿Por cuánto tiempo es válida la garantía IKEA?

Esta garantía es válida por cinco (5) años a partir de la fecha de compra original de su dispositivo en IKEA, a menos que el mismo lleve por nombre LAGAN o TILLREDA, en cuyo caso se aplica la garantía de dos (2) años. Es necesario que conserve la boleta o recibo como prueba de su compra. Si se realiza algún servicio de mantenimiento durante el periodo de garantía, esto no extenderá el periodo de la misma.

### ¿Quién realiza los servicios de mantención?

Un "Proveedor de servicios" de IKEA proporcionará el servicio por medio de su centro de operaciones o red de socios de servicio técnico autorizados.

### ¿Qué cubre esta garantía?

La garantía cubre las fallas del dispositivo que puedan haber sido causadas por problemas de confección o de los materiales. Todo esto a partir de la fecha de compra en IKEA. Esta garantía se aplica solo para usos domésticos. Algunas excepciones no garantizadas se especifican bajo el encabezado "¿Qué no cubre esta garantía?" Dentro del periodo de garantía, se cubrirán los costos para remediar el problema (por ejemplo, reparaciones, piezas, mano de obra y traslados), siempre que el dispositivo esté disponible para ser reparado sin tener que incurrir en gastos adicionales. En estas condiciones se aplican las normativas y regulaciones locales. Las partes reemplazadas se convierten en propiedad de IKEA.

### ¿Qué medidas toma IKEA para corregir los problemas?

El Proveedor de Servicios designado por IKEA revisará el producto y decidirá, a su discreción, si el problema es cubierto por la garantía. Si el problema está dentro de la garantía, el Proveedor de Servicios de IKEA o su socio autorizado por medio de sus propias operaciones de servicio, entonces decidirán, a su discreción, o reparar el producto defectuoso o reemplazarlo con el mismo producto o uno similar.

### ¿Qué no cubre esta garantía?

- Desgaste normal.
- Daños deliberados o producto de acciones negligentes causados por no seguir las instrucciones de funcionamiento, instalación incorrecta o por conectar el dispositivo a un voltaje equivocado; daños causados por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños causados por agua que incluyen, pero no se limitan a daños causados por exceso de cal en el suministro de agua; daños causados por condiciones medioambientales anormales.
- Piezas desechables incluyendo baterías y ampolletas/bombillas.
- Las piezas no funcionales y decorativas que no afectan el uso normal del dispositivo, incluyendo rayaduras y posibles diferencias de color.
- Daños accidentales causados por objetos o sustancias extrañas durante la limpieza o desbloqueo de filtros, sistemas de drenaje o recipientes de jabón.
- Daños en las siguientes partes: vidrio de cerámica, accesorios, canastos de vajilla y cubiertos, tuberías de alimentación o drenaje, sellos, luces, cubiertas de luces, pantallas, perillas, carcasas y piezas de las mismas. A menos que se compruebe que esos daños fueron causados por defectos de producción.
- Casos en los cuales no se haya podido encontrar una falla durante la visita de un técnico.
- Cuando las reparaciones no sean llevadas a cabo por nuestros proveedores de servicio y/o centros de servicios autorizados, o cuando no se hayan utilizado piezas originales.
- Reparaciones que deban realizarse debido a una instalación defectuosa o que no esté de acuerdo con las especificaciones.
- El uso de la aplicación en un entorno no doméstico, por ejemplo, uso profesional.
- Daños producidos durante el transporte. Si un cliente transporta el producto a su hogar u destino distinto, IKEA no será responsable de los daños que puedan ocurrir durante el trayecto. Sin embargo, si IKEA es el encargado de entregar el producto a la dirección del cliente, entonces los daños que se puedan producir durante el trayecto serán cubiertos por IKEA.
- Costos para realizar la instalación inicial del dispositivo IKEA. Sin embargo, si un Proveedor de Servicios designado por IKEA o sus socios autorizados reparan o reemplazan el dispositivo bajo los términos de esta garantía, estos reinstalarán el dispositivo reparado o instalarán el reemplazo si es necesario.



## Cómo se aplica la ley en cada país

La garantía IKEA le confiere derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos, los cuales varían de estado a estado o de jurisdicción a jurisdicción. Sin embargo, estas condiciones no limitan bajo ningún punto de vista los derechos de los consumidores descritos en la legislación local.

## Área de validez

Para dispositivos que son comprados en Estados Unidos o Canadá, o trasladados a uno de esos países, los servicios serán proporcionados en el marco de las condiciones de garantía normales del país específico.

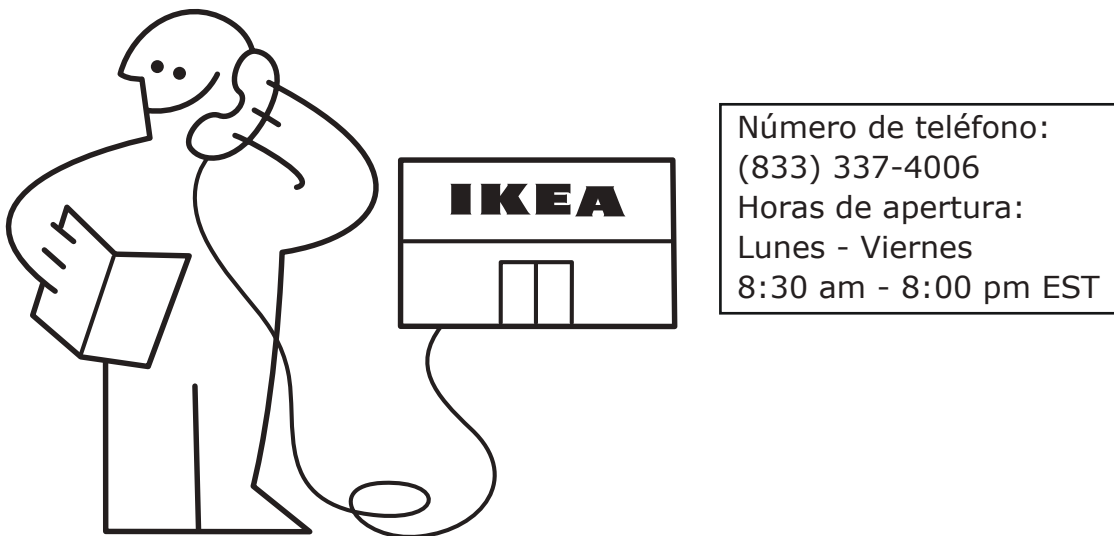
Una obligación para llevar a cabo los servicios en el marco de la garantía solo existe si el dispositivo cumple y es instalado de acuerdo con:

- las especificaciones técnicas del país en el cual se hace el reclamo de la garantía;
- las Instrucciones de Armado y la Información de Seguridad del Manual del Usuario.

## Centros de POSVENTA dedicados a productos IKEA

No dude en contactar al Proveedor de servicios de posventa designado por IKEA para:

- hacer una solicitud de servicio bajo esta garantía;
- pedir ayuda sobre la instalación de un dispositivo IKEA en un mueble de cocina IKEA;
- pedir ayuda sobre las funciones de los dispositivos IKEA.



Para asegurar la entrega del mejor servicio, lea con atención las Instrucciones de Armado y/o el Manual del Usuario antes de contactarnos.

## Cómo contactarnos en caso de que necesite de nuestros servicios

Para proporcionar un servicio más rápido, le recomendamos usar los números de teléfono específicos listados en este manual. Siempre consulte los números de teléfonos listados en los documentos de cada dispositivo cuando necesite asistencia. Siempre consulte el número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) ubicado en la placa de clasificación de su dispositivo.

## CONSERVE EL RECIBO DE LA COMPRA O BOLETA

Este documento demuestra la compra y se requerirá para que la garantía esté en funcionamiento. El comprobante o boleta de la compra también entregará el nombre IKEA y el número del artículo (código de 8 dígitos) de cada dispositivo comprado.

## ¿Necesita más ayuda?


Para preguntas adicionales que no estén relacionadas con el servicio de posventa de sus dispositivos, contáctese con el centro de llamadas IKEA más cercano. Recomendamos que lea la documentación adjunta al dispositivo con atención antes de contactarnos.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ . . . . .	56	CAPTEUR DE CUISSON . . . . .	71
NOM DES PIÈCES . . . . .	61	CARACTÉRISTIQUES UTILES . . . . .	73
PANNEAUX DE CONTROLE . . . . .	62	NETTOYAGE ET ENTRETIEN . . . . .	76
AVANT D'UTILISER . . . . .	63	NETTOYAGE ET SOINS . . . . .	77
MANUEL DE CUISSON . . . . .	64	NETTOYAGE ET ENTRETIEN . . . . .	78
CUISSON AUTOMATIQUE . . . . .	66	VÉRIFICATION DE L'APPEL DE SERVICE . . . . .	79
CUISSON AUTOMATIQUE . . . . .	67	GARANTIE LIMITÉE IKEA . . . . .	80

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

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

## Définitions

 Il s'agit du symbole d'alerte de sécurité. Il sert à vous avertir des dangers de blessures potentielles. Conformez-vous à tous les messages qui suivent ce symbole pour éviter toute blessure grave ou mortelle.

### AVERTISSEMENT

**AVERTISSEMENT** indique une situation potentiellement dangereuse pouvant causer des blessures graves, voire fatales, si elle n'est pas évitée.

### ATTENTION

**ATTENTION** indique une situation potentiellement dangereuse pouvant causer des blessures mineures ou modérées, si elle n'est pas évitée.

## LIRE TOUS LES RENSEIGNEMENTS AVANT USAGE

### AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de brûlures, de choc électrique, de blessures ou d'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes quand vous utilisez votre appareil, suivez les précautions de base, **y compris les sections suivantes.**

- Lire toutes les instructions avant de se servir de l'appareil.
- Lire et suivre les **PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES**, page 55.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Brancher **seulement** à une prise à trois broches. Se reporter aux **«INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE»**, page 57.
- Installer ou placer l'appareil conformément aux instructions de montage fournies.
- Certains produits comme des œufs entiers et des contenants scellés — par exemple des bocaux en verre fermés — peuvent exploser et ne devraient pas être utilisés dans ce four.
- N'utiliser cet appareil qu'aux fins décrites dans ce manuel. Ne pas utiliser de produits corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce four a été conçu pour la cuisson et le réchauffage des aliments, non pour un usage industriel ou des travaux en laboratoire.
- Comme pour tout appareil, exercer une surveillance étroite quand des enfants l'utilisent.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien, s'il a été endommagé ou est tombé.
- Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel de service autorisé. Communiquer avec le service de réparations autorisé IKEA le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
- Ne couvrir ou bloquer aucune ouverture de l'appareil.
- Ne pas laisser ni utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit à proximité d'eau - comme par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans d'autres endroits semblables.

- Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Garder le cordon loin des surfaces chauffées.
- Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir.
- Voir les instructions pour le nettoyage de la surface de la porte à la page 76.
- Ne pas installer au-dessus d'un évier.
- Ne posez pas d'objet directement sur la surface de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Pour réduire les risques d'incendie à l'intérieur du four :

- **Ne pas trop faire cuire les aliments. Rester prudemment près du four lorsqu'on utilise du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible pour faciliter la cuisson.**
- Retirer les attaches de métal des sacs de papier ou de plastique avant de mettre les sacs au four.
- **Si les matériaux contenus à l'intérieur du four à micro-ondes prennent feu, maintenir la porte fermée, mettre le four à micro-ondes hors tension et débrancher le cordon d'alimentation ou éteindre au niveau du fusible ou du disjoncteur.**
- Ne pas utiliser la cavité comme espace de rangement. Ne laisser ni papier, ni ustensiles, ni aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

- Des liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans qu'aucun bouillonnement n'apparaisse. Ainsi, quand le contenant est retiré du four, il peut ne pas y avoir d'ébullition ou de bouillonnement apparents. **IL PEUT EN RÉSULTER UN DÉBORDEMENT DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLER OU UN AUTRE USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.**

Pour réduire le risque de blessures corporelles :

- Ne pas trop chauffer le liquide.
- Remuer le liquide avant de le chauffer et à mi-cuisson.
- Ne pas utiliser de contenants à bords droits et à goulot mince. Utiliser un bocal à large goulot.
- Après le chauffage, laisser reposer le contenant dans le four à micro-ondes pour au moins 20 secondes avant de le retirer.
- Faites attention lorsque vous mettez une cuiller ou un autre ustensile dans le contenant.
- Nettoyez fréquemment les ouvertures de ventilation et les filtres à graisse. Il ne faut pas laisser la graisse s'accumuler dans les ouvertures de ventilation, l'évent ou les filtres à graisse.
- Faites attention en nettoyant les fentes de volet et les filtres à graisse. Des agents de nettoyage corrosifs comme les nettoyeurs à four à base de soude peuvent endommager l'évent et les filtres à graisse.
- Quand vous flambez de la nourriture sous la hotte, démarrez le ventilateur.
- Cet appareil est prévu pour être utilisé au-dessus d'une cuisinière à gaz ou électrique de 30 po (762 mm), ou moins, de large.
- Ne pas nettoyer avec des tampons abrasifs en métal. Les pièces peuvent brûler et toucher des pièces électriques comportant un risque de choc.

### AVERTISSEMENT

Si vous voyez un arc, appuyez sur la touche **Cancel** et corriger le problème.

**CONSERVER CE MODE D'EMPLOI.**

## Arc électrique

Un arc électrique est le terme de micro-ondes pour des étincelles dans le four.

Un arc électrique est provoqué par :

- Une pièce métallique ou feuille qui touche le côté du four.
- Feuille n'est pas modulée en fonction d'aliments (bords relevés agissent comme des antennes).
- Métal, comme les attaches, épingles de volaille, ou des plats cerclées d'or, au micro-ondes.
- Serviettes en papier recyclé contenant des petits morceaux de métal utilisées au micro-ondes.

## Déclaration sur les Interférences de Fréquence Radio de la Federal Communications Commission (ÉTATS-UNIS seulement)

Cet équipement génère et utilise des fréquences ISM et s'il n'est pas installé et utilisé correctement en stricte conformité avec les instructions du fabricant, il peut causer des interférences sur la réception radio et télévision.

Il a été testé et s'est révélé conforme aux limites concernant les appareils ISM conformément à la partie 18 des règles de la FCC, qui sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre de telles interférences dans une installation résidentielle.

Cependant, il n'existe aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière.

Si cet équipement cause des interférences à la réception radio ou télévision, qui peut être déterminé en mettant l'appareil sous et hors tension, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence par une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- Déplacer le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Placez le four à micro-ondes à distance du récepteur.
- Branchez le four à micro-ondes dans une autre prise différente de sorte que le four à micro-ondes et le récepteur soient sur des circuits différents.

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

## DÉBALLAGE ET INSPECTION DU FOUR

ouvrez le fond de la boîte, repliez les rabats de la boîte et renversez le four à micro-ondes pour qu'il repose sur la plaque de mousse plastique. Levez la boîte pour dégager le four à micro-ondes et enlevez tous les matériaux d'emballage, les instructions de montage, le gabarit du mur, le gabarit du dessus, filtre le plateau tournant et le support du plateau tournant.

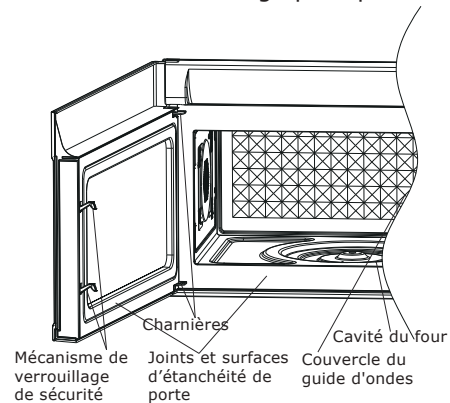
**CONSERVEZ LA BOÎTE CAR ELLE PEUT RENDRE L'INSTALLATION PLUS FACILE.**

- S'il y en a une, enlevez l'étiquette des caractéristiques collée sur l'extérieur de la porte.
- **N'ENLEVEZ PAS LE GUIDE D'ONDES** qui est situé sur le plafond dans la cavité du four à micro-ondes. Vérifiez si les instructions de montage, le gabarit du

mur, le gabarit du dessus et qui est utilisé filtre pour la recirculation, sont là.

Lisez les feuillets joints et **CONSERVEZ** le Manuel de l'Utilisateur.

Vérifiez que le four n'a aucun dommage, comme une porte mal alignée ou pliée, un joint ou des surfaces d'étanchéité de porte endommagés, des charnières ou des mécanismes de verrouillage cassés ou lâches et des bosses à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. En cas de dommages quelconques, ne faites pas fonctionner le four et contactez n'importe quel magasin IKEA. Voir les instructions de montage pour plus de détails.



## INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation avec fil de mise à la terre, et d'une fiche de mise à la terre. Il faut le brancher dans une prise murale qui a été installée correctement et mise à la terre selon le Code national de l'électricité et les codes et règlements locaux. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit les risques de choc électrique en permettant au courant de s'échapper par le fil de mise à la terre.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Un mauvais usage de la prise de terre peut causer des chocs électriques.

Consultez un électricien qualifié ou un réparateur si les instructions de mise à la terre ne sont pas complètement comprises ou en cas de doute sur le point de savoir si l'appareil est correctement mis à la terre.

**NE PAS SE SERVIR D'UN CORDON PROLONGATEUR.**

Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques liés à l'enchevêtrement ou à la chute d'un long cordon. Si le cordon d'alimentation fourni est trop court, demandez à un électricien qualifié ou à un réparateur professionnel d'installer une prise à proximité de l'appareil.

## Installation électrique

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

La tension d'alimentation est 120 volts, 60 Hz, CA seulement, 15 A ou plus et doit être protégée. Il est recommandé d'alimenter le four par un circuit séparé.

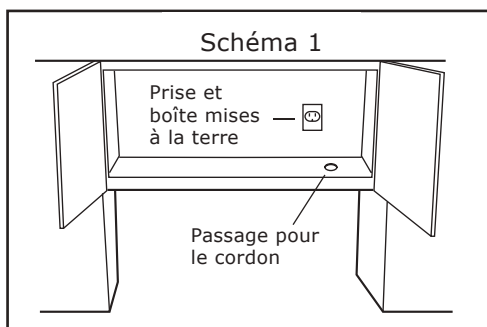
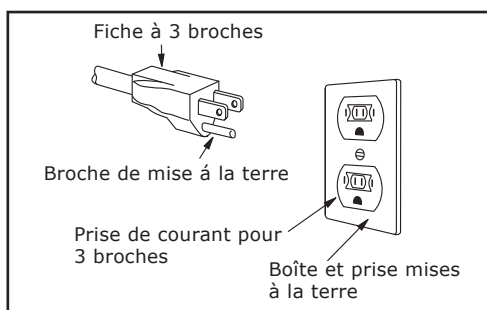
Le four à micro-ondes est équipé d'une fiche de terre à trois broches. Il faut la brancher dans une prise murale correctement installée et mise à la terre. **IL NE FAUT**

IL NE FAUT EN AUCUN CAS ENLEVER LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DE LA FICHE.

Il faut connecter le cordon d'alimentation et la fiche sur un circuit séparé de 120 volts CA, 60 Hz, 15 A ou plus, avec prise murale simple à la terre. La prise doit être située dans l'armoire directement au-dessus de l'emplacement de montage du four à micro-ondes à hotte intégrée, comme illustré par le schéma 1.

## ⚠ REMARQUES

1. Pour toute question à propos de l'installation électrique ou de la mise à la terre, consulter un électricien de métier ou un réparateur qualifié.
2. Ni IKEA ni le détaillant ne peut être tenu responsable des dommages au four ou des blessures causés par une installation qui ne répond pas aux normes.



## LE FOUR À MICRO-ONDES

Ce Manuel de l'Utilisateur; le lire attentivement et le conserver pour s'y reporter, au besoin.

Un bon livre de cuisine aux micro-ondes est très utile. Il présente les principes, les techniques, des conseils et des recettes de cuisine aux micro-ondes.

Ne **JAMAIS** se servir du four sans le plateau tournant et le support. Ne pas installer le plateau tournant à l'envers pour faire entrer dans le four un plat de grandes dimensions. Le plateau tourne dans les deux sens.

Veiller à ce qu'il y ait **TOUJOURS** des aliments dans le four lorsqu'il est allumé, de sorte qu'ils absorbent l'énergie produite.

Quand on utilise le four à des niveaux de puissance inférieurs à 100 %, on peut entendre la mise en marche et l'arrêt du magnétron. Il est normal que l'extérieur du four soit chaud au toucher pendant la cuisson ou le réchauffement.

La condensation est un phénomène normal pendant la cuisson au four à micro-ondes. L'humidité ambiante et la teneur en eau des aliments déterminent le degré de condensation à l'intérieur du four.

En règle générale, les aliments couverts produisent moins de condensation que les aliments cuits à découvert. Veiller à ce que les événements à l'arrière du four soient toujours dégagés.

Ce four n'est conçu que pour la préparation des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour faire sécher des vêtements ou des journaux.

La puissance nominale de ce four est égale à 1000 watts selon la méthode d'essai IEC. Vérifier la cuisson des aliments à l'expiration du temps minimum indiqué sur les recettes et les emballages et, s'il y a lieu, augmenter le temps de cuisson.

## À PROPOS DE LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

- Disposer les aliments avec soin. Placer la partie la plus épaisse des aliments vers l'extérieur du plat.
- Surveiller le temps de cuisson. Cuire les aliments pendant la plus courte période indiquée et prolonger la cuisson au besoin. Des aliments trop cuits peuvent dégager de la fumée ou prendre feu.
- Recouvrir les aliments pendant la cuisson. Selon la recette ou le livre de cuisine, utiliser un essuie-tout, du papier ciré, un film plastique allant au micro-ondes ou un couvercle. Couvrir les aliments empêche les éclaboussures et leur permet de cuire de manière uniforme.
- Protéger les parties de viande ou de volaille très minces par des petits écrans en papier d'aluminium pour éviter qu'ils ne cuisent trop vite par rapport aux parties plus épaisses.
- Si possible, remuer les aliments de l'extérieur du plat vers le centre une ou deux fois pendant la cuisson.
- Retourner les aliments comme du poulet et des galettes de viande une fois au cours de la cuisson afin d'accélérer le processus. Il faut retourner les grosses pièces comme les rôtis au moins une fois.
- Au milieu de la cuisson, déplacer les aliments comme les boulettes de viande, de l'intérieur du plat vers l'extérieur, et du haut vers le bas.
- Prévoir du temps de repos. Retirer les aliments du four et, si possible, les remuer. Couvrir les aliments pendant ce temps pour leur permettre de finir de cuire.
- Vérifier la cuisson. Rechercher les signes qui indiquent que les aliments sont cuits à point.

### Par exemple :

- La vapeur s'élève de toute la surface des aliments, pas seulement des bords.
- Le fond du plat est très chaud au toucher.
- Les cuisses de poulet se détachent facilement.
- La viande et la volaille ne présentent plus de parties rosées.
- Le poisson est opaque et se défait facilement à la fourchette.

## LES ALIMENTS

ALIMENTS	À FAIRE	À NE PAS FAIRE
Œufs, saucisses, noix, graines, fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Percer les jaunes pour éviter qu'ils n'éclatent pendant la cuisson.</li> <li>• Piquer la pelure des pommes de terre, des pommes, des courges ainsi que les saucisses afin de permettre à la vapeur de s'échapper.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuire les œufs dans leur coquille.</li> <li>• Réchauffer des œufs entiers.</li> <li>• Faire sécher les noix ou les graines dans leur écaille.</li> </ul>
Maïs soufflé	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser seulement du maïs soufflé pour micro-ondes.</li> <li>• Attendre que seuls quelques grains isolés éclatent toutes les 1 ou 2 secondes, ou appuyer sur la touche <b>popcorn</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire éclater des grains de maïs dans des sacs de papier brun ou dans un bol de verre.</li> <li>• Dépassez le temps indiqué sur l'emballage.</li> </ul>
Aliments pour bébés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transférer la nourriture dans de petits plats et faire réchauffer doucement, en remuant souvent. Vérifier la température des aliments avant de servir.</li> <li>• Mettre la tétine sur le biberon après l'avoir réchauffé et bien brasser. Faire le « test du poignet » avant de donner le biberon au bébé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire chauffer des biberons jetables.</li> <li>• Faire chauffer les biberons avec la tétine.</li> <li>• Faire chauffer les aliments commerciaux pour bébés dans leurs pots.</li> </ul>
Généralités	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Après avoir réchauffé des aliments contenant une garniture, les couper afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter des brûlures.</li> <li>• Mélanger énergiquement les liquides avant et après la cuisson pour éviter les projections.</li> <li>• Faire cuire les aliments liquides et les céréales dans un bol profond afin d'éviter qu'ils ne débordent.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réchauffer ou faire cuire des aliments dans des contenants hermétiques ou fermés en verre.</li> <li>• Préparer des conserves au four à micro-ondes, car des bactéries dangereuses pourraient ne pas être tuées.</li> <li>• Utiliser le four à micro-ondes pour faire de la friture.</li> <li>• Faire sécher du bois, des courges, des herbes ou du papier.</li> </ul>

## À PROPOS DES USTENSILES ET DES MOYENS DE COUVRIR LES ALIMENTS

Il n'est pas nécessaire d'acheter une nouvelle batterie de cuisine. La plupart des ustensiles dont on dispose habituellement dans un ménage peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. S'assurer que les ustensiles ne touchent pas les parois intérieures pendant la cuisson.

**On peut utiliser les ustensiles et matériaux suivants pour cuire et réchauffer des aliments sans danger dans un four à micro-ondes :**

- la vitrocéramique (Pyroceram®), comme Corningware®.
- le verre résistant à la chaleur (Pyrex®)
- les plastiques pour micro-ondes
- les assiettes en papier
- la céramique, la poterie, la porcelaine pour micro-ondes
- les plats à brunir (Ne pas dépasser les temps de préchauffage recommandés. Suivre les instructions du fabricant.)

**Les articles suivants peuvent être utilisés pour le réchauffage très court des aliments qui contiennent peu de sucre ou de graisses :**

- le bois, la paille et l'osier

**NE PAS UTILISER**

- des poêles et des plats de cuisson métalliques
- des plats à bordure métallique
- du verre qui ne résiste pas à la chaleur
- des plastiques qui ne conviennent pas aux micro-ondes (contenant de margarine)
- des produits en papier recyclé
- des sacs en papier brun
- des sacs pour la conservation des aliments
- des attaches métalliques

Pour vérifier si un plat va au four à micro-ondes, le placer dans le four et mettre le four en marche à la puissance maximale pendant 30 secondes. Si le plat devient très chaud, il ne faut pas l'employer.

**Les produits et articles suivants peuvent être utilisés pour couvrir les plats, récipients, etc. :**

- Les essuie-tout conviennent bien pour recouvrir les aliments pendant le réchauffage et pour absorber la graisse de cuisson du bacon.
- Le papier ciré peut être employé pour la cuisson et le réchauffage.
- Le film plastique destiné spécialement à l'usage en four à micro-ondes peut être utilisé pour la cuisson et le réchauffage. Le film plastique ne doit JAMAIS entrer en contact avec les aliments. Faire une ouverture pour laisser la vapeur s'échapper.
- Les couvercles pour micro-ondes sont un très bon choix, car ils concentrent la chaleur sur les aliments et accélèrent la cuisson.
- Les sacs de cuisson au four à micro-ondes conviennent pour les grosses pièces de viande ou les aliments à attendrir. NE PAS UTILISER d'attaches métalliques. Percer le sac pour laisser s'échapper la vapeur.



### Utilisation du papier d'aluminium dans le four à micro-ondes :

- Un petit morceau non froissé de papier d'aluminium posé sur les aliments peut être utilisé pour protéger les parties qui décongèlent ou cuisent trop rapidement.
- Le papier d'aluminium doit être à au moins 2,5 cm des parois du four. Pour toute question concernant les ustensiles ou la manière de couvrir les aliments, consulter un bon livre de cuisine spécialisé en micro-ondes ou suivre les conseils de la recette.

**ACCESSOIRES** : De nombreux accessoires pour four à micro-ondes sont offerts sur le marché. Évaluer soigneusement ses besoins avant d'en faire l'acquisition. Un thermomètre pour micro-ondes permettra de vérifier la cuisson et de s'assurer que les aliments sont cuits à point et à la bonne température. IKEA n'est pas responsable des dommages au four résultant de l'utilisation d'accessoires.

### À PROPOS DES ENFANTS ET DU FOUR À MICRO-ONDES

Les enfants de moins de 7 ans ne devraient utiliser le four à micro-ondes que sous la surveillance étroite d'un adulte.

Les enfants de 7 à 12 ans devraient utiliser l'appareil sous la surveillance d'un adulte se trouvant dans la même pièce qu'eux.

Comme avec n'importe quel appareil quand il est utilisé par des enfants, la surveillance étroite par un adulte est nécessaire.

Il ne faut jamais s'appuyer ou s'accrocher à la porte du four à micro-ondes. Il faut enseigner les précautions de sécurité aux enfants : employer des gants isolants, enlever les couvercles avec précaution, faire très attention aux contenants d'aliments croustillants qui peuvent devenir très chauds.

Ne pas présumer qu'un enfant qui connaît bien une fonction de l'appareil les connaît toutes.

Les enfants doivent savoir qu'un four à micro-ondes n'est pas un jouet. Voir page 73 pour la fonction de verrouillage de sécurité.

### À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

- On recommande les températures de cuisson suivantes.

TEMP	ALIMENTS
145°F (63°C)	- Pour les steaks, les côtelettes ou les rôtis de boeuf, d'agneau ou de veau et les poissons
160°F (71°C)	- Pour le porc frais, la viande hachée, les fruits de mer, les plats à base d'oeufs, les aliments préparés congelés et les steaks, les côtelettes ou les rôtis de boeuf, d'agneau ou de veau
165°F (74°C)	- Pour les restes, les aliments réfrigérés prêts à réchauffer, les plats traiteur et les aliments « frais » à emporter, le poulet entier ou la dinde entière, les blancs de poulet ou de dinde ou la volaille hachée utilisée dans les hamburgers de poulet ou de dinde.

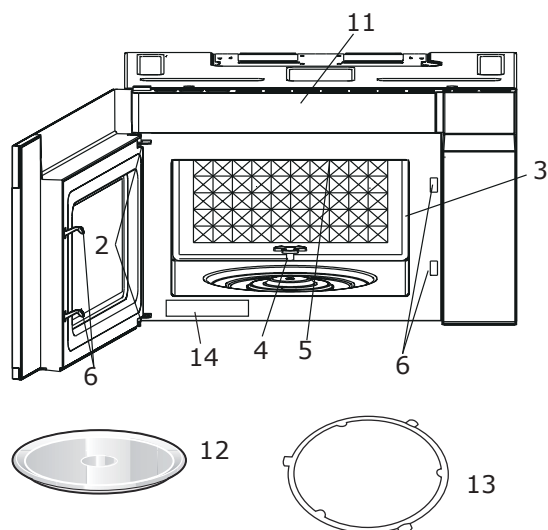
### REMARQUE

Ne pas cuire de volaille entière farcie. Cuire la farce séparément à 165°F.

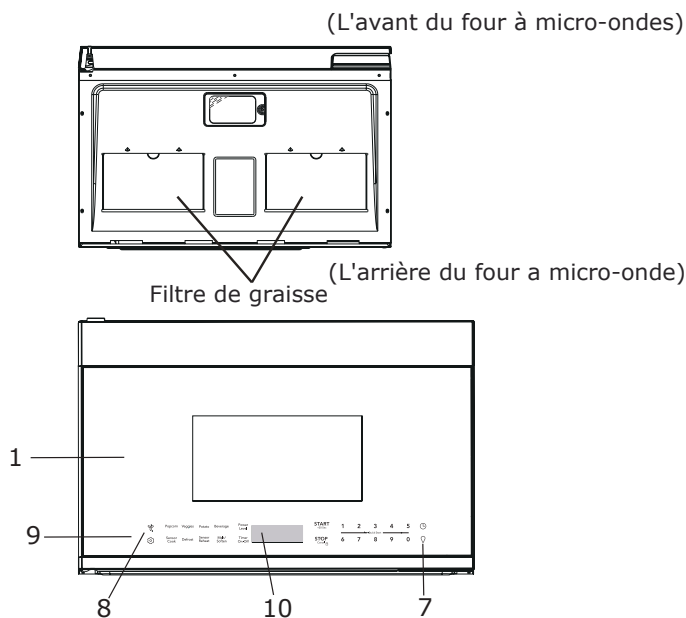
Pour vérifier si les aliments sont cuits à point, insérer un thermomètre à viande dans un endroit épais, à l'écart de la graisse et des os. Ne JAMAIS laisser le thermomètre dans les aliments qui cuisent, sauf s'il est approuvé pour emploi aux micro-ondes.

- TOUJOURS utiliser des gants isolants pour éviter des brûlures lorsque l'on se sert d'ustensiles en contact avec des aliments chauds. La chaleur transférée des aliments aux ustensiles peut provoquer des brûlures.
- Diriger la vapeur loin du visage et des mains afin d'éviter des brûlures. Soulever doucement la partie la plus éloignée des couvercles et des pellicules et ouvrir lentement les sacs de maïs soufflé ou de cuisson en les tenant loin du visage.
- Rester près du four quand il fonctionne et vérifier fréquemment la cuisson afin d'éviter de trop cuire les aliments.
- Ne JAMAIS entreposer des livres de cuisine ou autres objets dans la cavité du four.
- Choisir, entreposer et manipuler la nourriture de manière à préserver sa qualité et à minimiser la prolifération de bactéries alimentaires.
- Garder propre le couvercle du guide d'ondes. Les résidus d'aliments peuvent causer des étincelles ou s'enflammer.
- Retirer les aliments du four en prenant soin de ne pas toucher le système de fermeture de sûreté de la porte avec des ustensiles, ses vêtements ou les accessoires.
- Garder tout papier d'aluminium à 2,5 cm au moins des parois du four.

## VUE DE FACE



## VUE DE DESSOUS

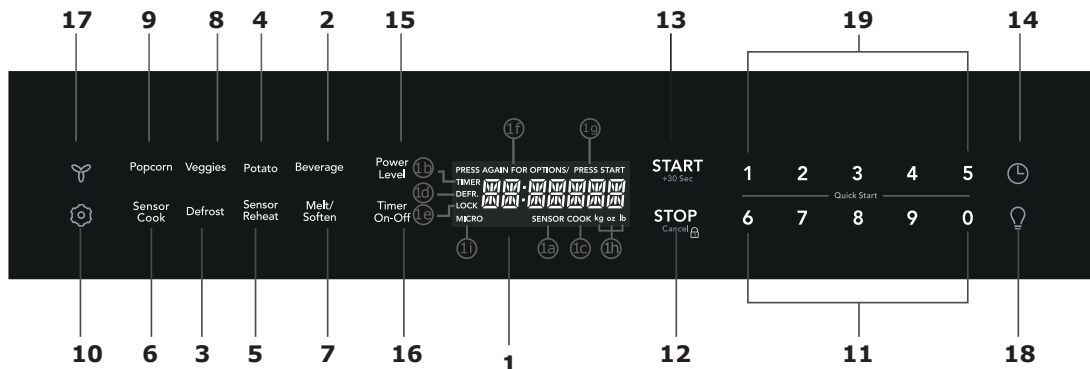


- 1 Porte du four à micro-ondes avec fenêtre transparente
- 2 charnières de porte
- 3 couverture de guide d'onde :  
NE PAS ENLEVER.
- 4 Arbre du moteur du plateau tournant
- 5 Lumière du four à micro-ondes  
Il s'allume lorsque le four à micro-ondes fonctionne ou que la porte est ouverte.
- 6 loquets de porte de sécurité  
Le four à micro-ondes ne fonctionnera que si la porte est bien fermée.
- 7 lumière hi/lo/off pad
- Appuyez sur la lumière une fois pour haute, deux fois pour faible, trois fois pour l'extinction.
- 8 Ventilateur hi / lo / off
- Appuyez une fois sur le ventilateur pour le haut, deux fois pour le bas, trois fois pour le désactiver.
- 9 Panneau de commande Touch-Auto

- 10 Affichage du temps : Affichage numérique, 99 minutes, 99 secondes
- 11 Ouverture de ventilation
- 12 Verre de plaque tournante amovible  
Placer le plateau en verre sur l'accouplement de l'arbre du moteur du plateau tournant.
- 13 Support de plateau tournant amovible  
Installez le support du plateau tournant sur le fond du four à micro-ondes, en centrant le support du plateau tournant autour de l'accouplement du plateau tournant. Ensuite, placez le plateau en verre du plateau tournant sur l'accouplement du moteur du plateau tournant.
- 14 Étiquette de classement (modèle et numéro de série)



Les mots dans la partie inférieure de l'écran s'allument pour indiquer quelle fonction est en cours.



**(1) Display:**

L'affichage comprend une horloge et des indicateurs montrant l'heure du jour, les réglages de durée de cuisson, les puissances de cuisson, la cuisson combinée CombiCook, la sonde, les quantités, les poids et les fonctions de cuisson sélectionnées.

**1a. SENSOR:**

icône affichée quand la cuisson par sonde est utilisée.

**1b. TIMER:**

icône affichée quand la minuterie est réglée ou fonctionne.

**1c. COOK:**

icône affichée quand la cuisson au micro-ondes commence.

**1d. DEFR:**

icône affichée lors de la décongélation des aliments.

**1e. LOCK:**

icône affichée en cas de verrouillage des commandes.

**1f. PRESS AGAIN FOR OPTIONS:**

icône affichée si d'autres options sont disponibles.

**1g. PRESS START:**

icône affichée quand une fonction valide peut démarrer.

**1h. kg, oz, lb:**

icône affichée lors du choix du poids.

**1i. MICRO:**

icône affichée quand la cuisson au micro-ondes commence.

**(2) Boisson (page 69)**

**(3) Décongeler (page 66)**

**(4) Pomme de terre (page 64)**

**(5) Réchauffage du capteur (5 réglages différents) (page 71)**

**(6) Capteur de cuisson (page 71)**

**(7) Fondre Ramollir (page 70)**

**(8) Légumes (page 69)**

**(9) Popcorn (page 69)**

**(10) (page 73)**

**(11) Touches numériques (0 à 9)**

**(12) Arrêt / Effacer (page 63)**

**(13) Démarrer +30 sec (page 64)**

**(14) (page 63)**

**(15) Niveau de puissance (11 niveaux de puissance disponibles) (page 64)**

**(16) Minuterie (On-Off) (page 63)**

**(17) Échappement (Fort / Faible / Désactivé)**

~ Utilisez pour éteindre le ventilateur ou pour ajuster la vitesse du ventilateur. **(page 75)**

**(18) Surface lumière (Fort / Faible / Désactivé)**  
Appuyez sur cette touche pour régler la luminosité des feux de surface **(page 75)**



**(19) Démarrage rapide (9 paramètres de la touche instantanée) (page 64)**

Remarque : Pour plus d'informations détaillées, accédez à la page ci-dessus.

1. Avant d'utiliser votre nouveau four, assurez-vous de lire et de comprendre complètement ce Manuel de l'Utilisateur
2. Avant d'utiliser le four à micro-ondes sur toute la gamme, suivez ces procédures :
  - Branchez le four. Fermez la porte. L'affichage du four indiquera 12 :00.
  - Si aucune opération n'est effectuée après 1 minute, le four affichera 12 :01.
3. Réglez l'heure. Voir ci-dessous.


### POUR REGLER L'HEURE

- Supposons que vous vouliez entrer l'heure correcte du jour 12:30 (A.M ou P.M.).

Touche	L'écran affiche :
1. 	12:00
2. 	12:30
3. <b>START</b> +30 Sec	12:30

### POUR REGLER LA MINUTERIE

- Réglez la minuterie pour 3 minutes

Touche	L'écran affiche :
1. Timer On-Off	ENTER TIME
2. 	3:00
3. Timer On-Off	3:00

Ensuite, le temps va décompter

#### NOTE

1. L'ouverture de la porte pendant le compte à rebours de la minuterie ne mettra pas en pause la minuterie en cours.
2. Pour annuler la minuterie active, appuyez une fois sur la touche Timer On / Off.

### STOP/ANNULER

Appuyez sur le bouton **STOP / ANNULER** pour :


1. Effacer si vous faites une erreur pendant la programmation.
2. Annuler la minuterie et le signal après la cuisson.
3. Arrêtez le four temporairement pendant la cuisson.
4. REVENIR à l'affichage de l'heure
5. Annulez un programme pendant la cuisson, appuyez deux fois.

## UTILISATION D'UNE SEULE TOUCHE POUR COMMENCER

Il s'agit d'un tampon qui permet de gagner du temps et de démarrer automatiquement la cuisson 2 secondes après la sélection.

Les touches numériques 1 à 9 peuvent être touchées pour une cuisson automatique de 1 à 9 minutes.

- **Supposons que vous voulez cuisiner 3 minutes à 100% de puissance.**

Touche	L'écran affiche :
2. 	3:00 Temps de décompte automatique après 2 secondes

### NOTE

"Food" s'affiche si un cycle de cuisson à démarrage rapide ou une touche +30 sec n'est pas sélectionné dans les 5 minutes qui suivent le placement des aliments dans le four à micro-ondes. Vous devez ouvrir puis refermer la porte pour effacer " Food " de l'affichage.

## AJOUTER 30 SEC.

C'est un tampon qui permet de gagner du temps. C'est une fonction simplifiée qui vous permet de régler et démarrer rapidement la cuisson au micro-ondes à 100% de puissance.

- **Supposons que vous vouliez régler et démarrer la cuisson au micro-ondes à 100% pendant 30 SEC.**

Touche	L'écran affiche :
1. <b>START</b> +30 Sec	:30 Ensuite, le temps va décompter




### NOTE

1. Le temps de cuisson peut être prolongé de 30 secondes en appuyant sur la touche ajouter 30 sec (uniquement en mode manuel). Le temps de cuisson est prolongé jusqu'à un maximum de 99 minutes 99 secondes.
2. Food" sera affichés si un cycle de cuisson à démarrage rapide ou la touche +30 sec n'est pas sélectionné dans les 5 minutes qui suivent le placement des aliments dans le four à micro-ondes. Vous devez ouvrir puis refermer la porte pour effacer " Nourriture " de l'affichage.

## RÉGLAGE DE LA CUISSON À TEMPS AVEC UN NIVEAU DE PUISSANCE

Cette fonction vous permet de programmer un temps de cuisson et une puissance spécifique. Pour de meilleurs résultats, il y a 10 réglages de niveau de puissance en plus de la puissance ÉLEVÉE (100%). Reportez-vous au tableau "Niveaux de puissance micro-ondes".

- **Supposons que vous vouliez cuisiner pendant cinq minutes à une puissance de 80%.**

Touche	L'écran affiche :
1.   	5:00
2. POWER LEVEL	PL-HI
3. POWER LEVEL	PL-90
4. POWER LEVEL	PL-80
5. <b>START</b> +30 Sec	5:00 Ensuite, le temps va décompter

### NOTE

Si vous ne sélectionnez pas de niveau de puissance, le four cuit automatiquement à puissance ÉLEVÉE (100%).

## Pomme de terre

Supposons que vous voulez cuisiner 1-4 pommes de terre au four.

Touche	L'écran affiche :
1. Potato	POTATO
2. <b>START</b> +30 Sec	POTATO Ensuite, le temps va décompter

## RÉGLAGE DE LA CUISSON EN DEUX ÉTAPES

Pour de meilleurs résultats, certaines recettes demandent différents niveaux de puissance pendant un cycle de cuisson. Vous pouvez programmer votre four pour deux niveaux de puissance pendant le cycle de cuisson.

- **Pour définir un cycle de cuisson en deux étapes. La première étape consiste en un temps de cuisson de 2 minutes à une puissance de cuisson de 30%, puis un temps de cuisson de 4 minutes à une puissance de cuisson de 70%.**

Touche	L'écran affiche :
1. (2) (0) (0)	2:00
2. POWER LEVEL x 8	PL-30
3. (4) (0) (0)	4:00
4. POWER LEVEL x 4	PL-70
5. <b>START</b> +30 Sec	2:00 Ensuite, le temps va décompter

## NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES

Pour de meilleurs résultats, certaines recettes nécessitent des puissances de cuisson différentes. Plus la puissance de cuisson est faible, plus la cuisson est lente. Chaque chiffre de 1 à 9 représente un pourcentage différent d'une la puissance de cuisson complète.

Le tableau suivant indique le pourcentage de puissance de cuisson indiqué par chaque touche numérique et le nom de la puissance de cuisson généralement utilisé.

Le tableau vous indique également quand utiliser chaque puissance de cuisson. Suivez la recette ou les instructions du paquet de nourriture si disponible.

**NOTE :** Reportez-vous à un livre de recettes fiable pour les temps de cuisson basés sur la puissance de cuisson de 1000 watts de votre four à micro-ondes.

PUISSANCE DE CUISSON	NIVEAU	QUAND L'UTILISER
100% de la pleine puissance	Elevé	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffage rapide les plats cuisinés et les aliments à forte teneur en eau, tels que les soupes et les boissons.</li> <li>• Cuisson des coupes de viande, de viande hachée ou de poulet.</li> </ul>
9 = 90% de la pleine puissance		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffage des soupes à la crème.</li> </ul>
8 = 80% de la pleine puissance		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffer le riz, les pâtes ou les ragoûts.</li> </ul>
7 = 70% de la pleine puissance	Moyen-élevé	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson et chauffage d'aliments nécessitant une puissance de cuisson inférieure à élever (par exemple, poisson entier et pain de viande) ou lorsque la cuisson est trop rapide.</li> <li>• Réchauffer une seule portion de nourriture.</li> </ul>
6 = 60% de la pleine puissance		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisiner qui nécessite des soins particuliers, tels que des plats à base de fromage et d'œufs, du pouding et des crèmes anglaises.</li> <li>• Terminer la cuisson des casseroles.</li> </ul>
5 = 50% de la pleine puissance	Moyen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson du jambon, de la volaille entière et des rôtis.</li> <li>• Sims ragoût.</li> </ul>
4 = 40% de la pleine puissance		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire fondre le chocolat.</li> <li>• Chauffage des pâtisseries.</li> </ul>
3 = 30% de la pleine puissance	Moyen-bas, dégivrage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De Dégivrer manuellement les aliments précuits et autres, comme le pain, le poisson, la viande et la volaille.</li> </ul>
2 = 20% de la pleine puissance		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ramollir le beurre, le fromage et la crème glacée.</li> </ul>
1 = 10% de la pleine puissance	Bas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garder la nourriture au chaud.</li> <li>• Eliminer le froid des fruits.</li> </ul>
0 = 0% de la pleine puissance	None	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temps de repos au four.</li> </ul>

## UTILISATION DE DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE

Trois séquences de dégivrage sont préréglées dans le four. La fonction de dégivrage automatique vous fournit la meilleure méthode de décongélation pour les aliments congelés. Le guide de cuisson vous montrera quelle séquence de dégivrage est recommandée pour les aliments que vous voulez décongeler.

Pour plus de commodité, le dégivrage automatique inclut un mécanisme de bip intégré qui vous rappelle de vérifier, retourner, séparer ou réarranger les aliments afin d'obtenir les meilleurs résultats de décongélation. Trois niveaux de dégivrage différents sont fournis :

1. **VIANDE**
2. **VOLAILLES**
3. **POISSONS**

Le poids disponible est de 0.1-6.0 lb.

- **Supposons que vous vouliez décongeler 1,2 lb de poisson.**

Touche	L'écran affiche :
1. DEFROST	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MEAT
2. DEFROST	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POULTRY
3. DEFROST	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FISH
4. <b>START</b> +30 Sec	ENTER WEIGHT lb
5. ① et ②	1.2 PRESS START lb
Pour entrer le poids	
6. <b>START</b> +30 Sec	DEFL. FISH Ensuite, le temps va décompter

### NOTE

Le four émet un bip pendant le cycle de DÉGIVRAGE. À ce moment, ouvrez la porte et tournez, séparez ou réarrangez la nourriture. Enlever les parties qui ont décongelé. Remettre les portions congelées dans le four et appuyer sur START pour reprendre le cycle de dégivrage.

## CONSEILS D'EXPLOITATION

- Pour de meilleurs résultats, retirer le poisson, les mollusques et crustacés, la viande et la volaille de leur emballage d'origine en papier ou plastique fermé (emballage). Sinon, l'emballage maintiendra la vapeur et le jus à proximité des aliments, ce qui peut provoquer la cuisson de la surface extérieure des aliments.
- Pour de meilleurs résultats, roulez votre viande hachée en boule avant de la congeler. Pendant le cycle de DÉGIVRAGE, le micro-ondes signalera quand il est temps de retourner la viande. Grattez tout excès de givre de la viande et continuez la décongélation.
- Placer les aliments dans des contenants peu profonds ou sur une grille de rôtissage à micro-ondes pour récupérer les égouttements.

Ce tableau montre les sélections de type de nourriture et les poids que vous pouvez définir pour chaque type. Pour de meilleurs résultats, desserrer ou retirer le couvercle des aliments.

TOUCHE	Catégorie	POIDS vous pouvez définir (dixièmes de livre)
Dégivrage	Viande	0.1 à 6.0
Dégivrage	Volaille	0.1 à 6.0
Dégivrage	Poisson	0.1 à 6.0

## Table de conversion de poids

Vous êtes probablement habitué à mesurer la nourriture en livres et en onces qui sont des fractions de livre (par exemple, 4 onces équivalent à 1/4 livre). Cependant, pour entrer le poids de la nourriture dans Le dégivrage automatique, vous devez spécifier les livres et les dixièmes de livre.

Si le poids sur l'emballage alimentaire est en fractions de livre, vous pouvez utiliser le tableau suivant pour convertir le poids en décimales.

Equivalent du poids	
OUNCES	POIDS DÉCIMAL
1.6	.10
3.2	.20
4.0	.25 Un quart de livre
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50 Une demi-livre
9.6	.60
11.2	.70
12.0	.75 Trois quart de livre
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.0 One Pound

**i NOTE**

Si vous choisissez entre deux poids décimaux, choisissez le poids le plus faible pour obtenir les meilleurs résultats de décongélation.

## CUISSON AUTOMATIQUE

**TABLEAU DE DÉGIVRAGE AUTO**

**NOTE:** La viande de forme irrégulière et les grandes coupes grasses de viande doivent être protégées avec du papier d'aluminium au début de la séquence de dégivrage.

**RÉGLAGES DE VIANDE**

ALIMENT	RÉGLAGE	AU SIGNAL SONORE	CONSIGNES SPÉCIALES
<b>BOEUF</b>			
Bœuf haché, Vrac	VIANDE	Enlevez les portions décongelées avec une fourchette. Retournez. Remettez le reste dans le four.	Ne décongelez pas moins de 1/4 livre. Congelez sous forme de boule.
Bœuf haché, Portions	VIANDE	Séparez et redispalez.	Ne décongelez pas les portions de moins de 2 onces. Appuyez sur le centre lors de la congélation.
Steak, Gîte noix	VIANDE	Retournez. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Steak, Filet	VIANDE	Retournez. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Ragoût de bœuf	VIANDE	Enlevez les portions décongelées avec une fourchette. Séparez le reste.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Rôti à la cocotte, rôti de paleron	VIANDE	Remettez le reste dans le four.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Côte de bœuf	VIANDE	Retournez. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Rôti de rumsteak roulé	VIANDE	Retournez. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
<b>AGNEAU</b> Cubes pour ragoût	VIANDE	Retournez. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Côtelettes (1 pouce d'épaisseur)	VIANDE	Enlevez les portions décongelées avec une fourchette. Remettez le reste dans le four.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
<b>Côtes de PORC</b> (1/2 pouce d'épaisseur)	VIANDE	Séparez et redispalez.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Hot-dogs	VIANDE	Séparez et redispalez.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Côtes levées Côtes campagnardes	VIANDE	Retournez. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Saucisses, Chapelets	VIANDE	Séparez et redispalez.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Saucisses, Vrac	VIANDE	Enlevez les portions décongelées avec une fourchette. Retournez. Remettez le reste dans le four.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Rôti de longe, Désossé	VIANDE	Retournez. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.

## TABLEAU DE DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE (SUITE)

### RÉGLAGES DE VOLAILE

ALIMENT	RÉGLAGE	AU SIGNAL SONORE	CONSIGNES SPÉCIALES
POULET Entier (jusqu'à 2,7 kg - 6 livres)  Coupé en morceaux	VOLAILLE	Retournez, blancs vers le bas. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium.	Placez le poulet, blancs vers le haut dans un plat pour four micro-ondes. Terminez la décongélation en immergeant dans l'eau froide. Enlevez les abats quand le poulet est partiellement décongelé.
		Séparez les morceaux et redispalez.  Retournez. Couvrez les parties chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat pour four microondes.  Terminez la décongélation en immergeant dans l'eau froide.
<b>POULET DE CORNOUILLES</b> Entier	VOLAILLE	Retournez. Couvrez les parties chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat pour four micro-ondes. Terminez la décongélation en immergeant dans l'eau froide.
<b>DINDE</b> Blanc (jusqu'à 6 livres)	VOLAILLE	Retournez. Couvrez les parties chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat pour four micro-ondes. Terminez la décongélation en immergeant dans l'eau froide.

### RÉGLAGES DE POISSON

ALIMENT	RÉGLAGE	AU SIGNAL SONORE	CONSIGNES SPÉCIALES
<b>POISSON</b> Filets	POISSON	Retournez. Séparez les filets quand ils sont partiellement décongelés, si possible.	Placez dans un plat pour four micro-ondes. Séparez avec soin les filets sous l'eau froide.
Darnes	POISSON	Séparez et redispalez.	Placez dans un plat pour four micro-ondes. Passez sous l'eau froide pour terminer la décongélation.
Entiers	POISSON	Retournez.	Placez dans un plat pour four micro-ondes. Couvrez la tête et la queue avec du papier aluminium, ne laissez pas le papier aluminium toucher les parois du microondes. Terminez la décongélation en immergeant dans l'eau froide.

### FRUITS DE MER

Chair de crabe	POISSON	Coupez en plusieurs morceaux. Retournez.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Queues de langouste	POISSON	Retournez et redispalez.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Crevettes	POISSON	Séparez et redispalez.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Coquillesnt-Jacques	POISSON	Séparez et redispalez.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.

### Conseils pour la Décongélation

- Lors de l'utilisation de la Décongélation automatique, le poids à saisir est le poids net (le poids des aliments moins celui du récipient).
- Avant de commencer, assurez-vous de retirer toutes les attaches en métal souvent présents dans les sacs pour aliments 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.
- Coupez ou percez toujours les sacs ou les emballages en plastique.
- Si les aliments sont emballés dans du papier aluminium, retirez le papier aluminium et placez les aliments dans un récipient adapté.
- Incisez la peau des aliments avec une peau, tels que les saucisses.
- Penchez les sacs d'aliments en plastique pour assurer une décongélation homogène.
- Sous-évaluez toujours la durée de décongélation. Si les aliments décongelés sont toujours gelés au centre, remettez-les dans le four micro-ondes pour plus de décongélation.
- La durée de décongélation dépend du niveau de congélation des aliments.
- La forme de l'emballage influe sur la rapidité de décongélation des aliments. Des emballages peu profonds décongelent plus rapidement qu'un gros bloc.



- Dès que les aliments commencent à décongeler, séparez les morceaux. Les morceaux séparés décongèlent plus facilement.
- Utilisez de petits morceaux de papier aluminium pour protéger les parties des aliments tels que les ailes de poulet, les pattes, les queues de poissons ou les parties qui commencent à devenir chaudes. Assurez-vous que le papier aluminium ne touche pas les parois, le dessus ou le fond du four. Le papier aluminium peut endommager la paroi du four.

### RÉGLAGE POPCORN

La touche tactile Quick Popcorn vous permet de faire souffler des sacs de popcorn micro-ondes commercialisés à raison de 3,3, 3,0 et 1,75 once. Souffler seulement un paquet à la fois. Si vous utilisez une machine popcorn micro-onde, suivez les instructions du fabricant.

- **Supposons que vous voulez souffler un 3,3 oz. de pop corn**

Touche	L'écran affiche :
--------	-------------------

- |                            |         |
|----------------------------|---------|
| 1. POPCORN                 | 3.3     |
| 2. <b>START</b><br>+30 Sec | POPCORN |

Ensuite, le temps va décompter

Appuyez sur la touche	Sélection	QUANTITÉ
Pop corn	3.3	3.3 oz (94g)
Pop corn	3.0	3.0 oz (85g)
Pop corn	1.75	1.75 oz (50g)

### RÉGLAGE DE BOISSON

- **Supposons que vous voulez réchauffer 1 tasse de boisson**

Touche	L'écran affiche :
--------	-------------------

- |                            |          |
|----------------------------|----------|
| 1. BEVERAGE                | 1 CUP    |
| 2. <b>START</b><br>+30 Sec | BEVERAGE |

nsuite, le temps va décompter

- Pour de meilleurs résultats, laissez les aliments reposer après la décongélation.
- Retournez les aliments lors de la décongélation ou du temps de repos. Coupez en plusieurs morceaux et retirez les aliments dès que souhaité.

Appuyez sur la touche	Sélection
Boisson	1 Tasse
Boisson	2 Tasses

### RÉGLAGE DES LÉGUMES

La touche tactile Veggies vous permet de cuisiner des légumes frais et surgelés.

- **Supposons que vous vouliez faire cuire des légumes congelés.**

Touche	L'écran affiche :
--------	-------------------

- |                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| 1. VEGGIES                 | FRESH<br>VEGGIES  |
| 2. VEGGIES                 | FROZEN<br>VEGGIES |
| 3. <b>START</b><br>+30 Sec | FROZEN<br>VEGGIES |

Ensuite, le temps va décompter

Touche	Aliments
Légumes x 1	Légumes frais
Légumes x 2	Légumes surgelés

Appuyez plusieurs fois sur la touche Veggies pour passer d'une sélection Fresh Frozen à une autre.

## RÉGLAGE FONDRE / AMOLIR

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

- **Supposons que vous voulez faire fondre 4 oz. de chocolat.**

Touche	L'écran affiche :
1. MELT/ SOFTEN	MELT BUTTER
2. MELT/ SOFTEN	MELT CHOCOLATE
3. <b>START</b> +30 Sec	ENTER 2-4-8
4. (4)	4
5. <b>START</b> +30 Sec	MELT CHOCOLATE

Ensuite, le temps va décompter

Touche	Aliment	QUANTITÉ	Touche
Fondre / ramollir x1	Beurre fondu	1 bâton	1
		2 bâtons	2
Fondre / ramollir 2	Faire fondre le chocolat	2 oz.	2
		4 oz.	4
		8 oz	8
Fondre / ramollir 3	Adoucir la crème glacée	1 pinte	1
		1,5 Quart	2
Fondre / ramollir 4	Adoucir le fromage crémeux	3 oz	3
		8 oz	8

## RÉGLAGE FONDRE / AMOLIR

CATÉGORIE	DIRECTION	QUANTITÉ
BEURRE	Déballer et placer dans un récipient micro-ondes. Pas besoin de couvrir le beurre. Remuez à la fin de la cuisson pour terminer la fusion.	1 ou 2 bâtons
CHOCOLAT	Des pépites de chocolat ou des carrés de chocolat à cuire peuvent être utilisés. Déballer les carrés et les placer dans un récipient micro-ondes. Remuez à la fin du cycle pour terminer la fusion.	2, 4 ou 8 oz
CRÈME GLACÉE	Placer le récipient dans le four. La crème glacée sera assez douce pour faciliter le ramassage.	1 Pinte, 1,5 Quart.
FROMAGE CREMEUX	Déballer et placer dans un récipient micro-ondes. Le fromage crémeux sera à température ambiante et prêt à l'emploi dans la recette.	3 ou 8 oz

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU CAPTEUR

Le capteur de cuisson vous permet de cuisiner la plupart de vos aliments préférés sans sélectionner les temps de cuisson et les niveaux de puissance. L'affichage indiquera Détection pendant la période de détection initiale.

Le four détermine automatiquement le temps de cuisson requis pour chaque aliment. Lorsque le capteur interne détecte une certaine quantité d'humidité provenant des aliments, il indique au four combien de temps il peut chauffer. L'affichage indiquera le temps de chauffage restant. Pour de meilleurs résultats pour la cuisson par capteur, suivez ces recommandations.

1. Les aliments cuits avec le système de détection doivent être à la température de stockage normale.
2. Toujours utiliser des contenants pour micro-ondes.
3. Faites correspondre la quantité à la taille du conteneur. Remplissez les récipients au moins à moitié pour de meilleurs résultats.
4. Assurez-vous que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four à micro-ondes sont secs avant de placer les aliments dans le four. Les gouttes d'humidité qui se transforment en vapeur peuvent induire le capteur en erreur.
5. Les aliments doivent toujours être recouverts d'un film plastique micro-ondable, d'un papier ciré ou d'un couvercle. N'utilisez jamais de couvercles en plastique étanches. Ils peuvent empêcher la vapeur de s'échapper et provoquer la suralimentation.
6. N'ouvrez pas la porte et n'appuyez pas sur la touche STOP pendant le temps de détection. Lorsque le temps de détection est écoulé, le four émet un bip et le temps de cuisson restant apparaît dans la fenêtre d'affichage. À ce moment, vous pouvez ouvrir la porte pour remuer, tourner, réarranger la nourriture.

## UTILISATION DU CAPTEUR DE CUISSON

L'utilisation du CAPTEUR DE CUISSON vous permet de cuire des aliments préparés au four à micro-ondes sans avoir besoin de programmer des durée et des puissances de cuisson.

- **Supposons que vous vouliez faire cuire une pizza surgelée avec un capteur.**

Touche	L'écran affiche :
1. SENSOR COOK	BACON
2. SENSOR COOK	FROZEN DINNER

3. SENSOR COOK	RICE
4. SENSOR COOK	FROZEN BREAKFAST
5. SENSOR COOK	FROZEN PIZZA
6. <b>START</b> +30 Sec	FROZEN PIZZA

Les sélections capteur de cuissons sont effectuées en touchant plusieurs fois la touche Cook Cooking.

## UTILISATION DU CAPTEUR DE RÉCHAUFFAGE

L'utilisation du CAPTEUR DE RECHAUFFAGE vous permet de préparer des aliments courants préparés au micro-ondes sans sélectionner les durées de cuisson et les niveaux de puissance.

- **Supposons que vous vouliez réchauffer des rouleaux.**

Touche	L'écran affiche :
1. SENSOR REHEAT	DINNER PLATE
2. SENSOR REHEAT	SOUP SAUCE
3. SENSOR REHEAT	CASSERO LE
4. SENSOR REHEAT	ROLLS
5. <b>START</b> +30 Sec	ROLLS

Les sélections du capteur de réchauffage sont effectuées en appuyant plusieurs fois sur la touche du capteur de réchauffage.

## TABLEAU DU CAPTEUR DE CUISSON

CATÉGORIE	DIRECTION	QUANTITÉ
Bacon	Placer les tranches de bacon sur un bac à lard à micro-ondes pour de meilleurs résultats. (Utilisez une assiette à dîner garnie de serviettes en papier si le support n'est pas disponible).	1-3 tranches
Dîner surgelé	Placer dans un récipient micro-ondes de taille appropriée. Couvrir d'un film plastique. Après la cuisson, remuer et laisser reposer 3 minutes.	10 oz. / 20 oz.
Riz	Placer le riz et deux fois plus de liquide (eau, poulet ou bouillon de légumes) dans un plat à micro-ondes de 2 litres. Couvrir d'un film plastique et d'un évent. Après la cuisson, laisser reposer 10 minutes. Remuez le riz moelleux.	1-2 tasses Utilisez du riz à grain moyen ou long. Cuire le riz instantané en suivant les instructions sur l'emballage.
Petit déjeuner congelé	Placer dans un récipient micro-ondes de taille appropriée. Couvrir d'un film plastique. Après la cuisson, remuer et laisser reposer 3 minutes.	8-12 oz.
Pizza congelée	Retirer la boîte. Placer sur une assiette micro-ondes de taille appropriée. Pour la pizza micro-ondable préemballée, suivez les instructions sur l'emballage.	8-12 oz.

## TABLEAU DU CAPTEUR

CATÉGORIE	DIRECTION	QUANTITÉ
Assiette à dîner	Placez sur une assiette basse. Couvrir avec une enveloppe en plastique. Laisser reposer 3 minutes après la cuisson.	1-2 assiette
Soupe / Sauce	Placer dans une casserole au micro-ondes peu profonde. Couvrir avec une enveloppe en plastique. Après la cuisson, remuer et laisser reposer 3 minutes.	1 tasse
Casserole / Lasagne	Placer dans un bol micro-ondes ou une casserole. Couvrir avec une enveloppe en plastique. Après la cuisson, remuer et laisser reposer 3 minutes.	10.5 Oz
Rouleaux / Poisson		1-3 pièces

## RÉFÉRENCE UTILISATEUR

Cette section donne des instructions pour l'utilisation de chaque fonction. Veuillez lire attentivement cette section.


### USER PREF

Le four à micro-ondes a des paramètres qui vous permettent de personnaliser l'opération pour votre convenance. Voici le tableau montrant les différents paramètres. Touchez plusieurs fois la touche user pref pour faire défiler jusqu'à la fonction de réglage désirée.

Appuyez sur la touche	Option
User Pref x 1	Volume faible / moyen / élevé / éteint
User Pref x 2	Poids lb / kg
User Pref x 3	Plaque tournante
User Pref x 4	Économie d'énergie
User Pref x 5	Le mode démo

## RÉGLAGE DU VOLUME BAS / MOYEN / ÉLEVÉ / ÉTEINT

- Supposons que vous vouliez activer le volume.

Touche	L'écran affiche :
1. 	VOLUME ON
2. <b>START</b> +30 Sec	ON



## FONCTION DE VERROUILLAGE PARENTAL

Verrouillage : En état d'attente, appuyez sur **STOP**<sup>Cancel</sup> pour verrouiller pendant 3 secondes. Un bip se fera entendre deux fois pour indiquer que vous passez en mode de verrouillage parental. Le voyant de verrouillage s'allumera et l'écran affichera l'heure actuelle .

Déverrouillage : En état verrouillé, appuyez sur **STOP**<sup>Cancel</sup> pour verrouiller pendant 3 secondes. Un bip se fera entendre deux fois pour indiquer que le verrouillage est désactivé et l'indicateur de verrouillage disparaît.

## RÉGLAGE DU POIDS LB / KG



- Supposons que vous voulez basculer entre poids et kilogrammes.

Touche	L'écran affiche :
1. 	VOLUME ON
2. 	LB/KG
3. <b>START</b> +30 Sec	KG

Affichez pendant 2 secondes puis effacez.

## RÉGLAGE DE LA PLAQUE TOURNANTE ON / OFF





- Supposons que vous vouliez allumer la plaque tournante. La plaque tournante ne peut pas être désactivé dans les modes Convection.

Touche	L'écran affiche :
1. 	VOLUME LOW
2. 	LB/110
3. 	TURN TABLE OFF ON
4. <b>START</b> +30 Sec	TT OFF

Affichez pendant 2 secondes puis effacez.

## RÉGLAGE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE







- Supposons que vous voulez entrer dans Power Save

Touche	L'écran affiche :
1. 	VOLUME ON
2. 	LB/110
3. 	TURN TABLE OFF ON
4. 	CLOCK ON/OFF
5. <b>START</b> +30 Sec	ON

Affichez pendant 2 secondes puis effacez.

## RÉGLAGE DU MODE DEMO




- Supposons que vous vouliez entrer en mode démo.

Touche	L'écran affiche :
1. 	VOLUME ON
2. 	LOCK
3. 	TURN TABLE OFF ON
4. 	LANGUAGE FRENCH
5. 	CLOCK ON/OFF
6. 	DEMO OFF ON
7. <b>START</b> +30 Sec	ON OFF

Affichez pendant 2 secondes puis effacez.

## UTILISATION DU VENTILATEUR D'ÉVACUATION

- Supposons que vous vouliez régler la vitesse du ventilateur d'évacuation sur HIGH à partir de la position OFF.

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

Éteignez le ventilateur si vous le souhaitez

**i NOTE**




Si la température de la cuisinière ou de la cuisinière située sous le four devient trop élevée, le ventilateur se met automatiquement en marche pour protéger le four.

Il peut être en marche jusqu'à une heure pour refroidir le four. Lorsque cela se produit, la touche évacuation n'éteint pas le ventilateur.

## UTILISATION DE LA LUMIÈRE DE LA TABLE DE CUISSON

La touche contrôle la lumière de la table de cuisson. Si le voyant est éteint, le premier contact du voyant allume le voyant HIGH, la deuxième touche LOW et le troisième touche OFF.

- Supposons que vous vouliez régler la lumière sur HIGH à partir de la position OFF.

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



**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 lumières.**

## EXTÉRIEUR

La surface extérieure est en acier et en plastique préenduit.

Nettoyez l'extérieur avec un savon doux et de l'eau ; rincer et sécher avec un chiffon doux. N'utilisez aucun type de nettoyant ménager ou abrasif.

## PORTE

Débranchez le cordon d'alimentation ou désactivez le four en réglant verrouillage enfant avant le nettoyage afin d'éviter toute manipulation imprévue.

Essuyez la fenêtre des deux côtés avec un chiffon doux pour enlever les déversements et éclaboussures. Les pièces métalliques seront plus faciles à entretenir si elles sont essuyées fréquemment avec un chiffon doux. Évitez l'utilisation de vaporisateur et d'autres nettoyants agressifs car ils peuvent tacher, strier ou émauser la surface de la porte.

## INTÉRIEUR

Le nettoyage est facile car peu de chaleur est générée sur les surfaces intérieures ; par conséquent, il n'y a pas de cuisson et de mise en place de déversements ou d'éclaboussures. Pour nettoyer les surfaces intérieures, essuyez avec un chiffon doux et de l'eau chaude. **N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS ABRASIFS OU DURS OU DE TAMPONS À RÉCURER.** Pour les taches plus lourdes, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux ; rincer abondamment à l'eau chaude. La grille peut être nettoyée avec de l'eau chaude savonneuse, rincée et séchée.

## COUVERTURE DE GUIDE D'ONDES

La couverture du guide d'ondes est située au plafond dans la cavité du four à micro-ondes. Il est fabriqué à partir de mica, donc nécessite un soin particulier. Gardez le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer une bonne performance du four à micro-ondes. Essuyer soigneusement avec un chiffon

humide les éclaboussures de nourriture sur la surface du couvercle immédiatement après leur apparition. Les éclaboussures accumulées peuvent surchauffer et provoquer de la fumée ou éventuellement prendre feu. **N'ENLEVEZ PAS LE COUVERCLE DE GUIDE D'ONDE.**

## Enlèvement des odeurs

De temps en temps, une odeur de cuisson peut rester dans le four à micro-ondes. Pour retirer, mélanger 1 tasse d'eau, un zeste de citron et plusieurs clous de girofle entiers dans une tasse à mesurer en verre de 2 tasses. Bouillir pendant plusieurs minutes en utilisant 100% de puissance. Laisser reposer dans le four à micro-ondes jusqu'à refroidissement. Essuyez l'intérieur avec un chiffon doux.

## PLAQUE TOURNANTE / SUPPORT DE PLAQUE TOURNANTE

La plaque tournante et le support la plaque tournante peuvent être retirés pour un nettoyage facile. Lavez-les dans de l'eau douce et savonneuse. Pour les taches tenaces, utiliser un nettoyant doux et une éponge à récurer non abrasive. Ils sont également résistants au lave-vaisselle. Utilisez le panier supérieur du lave-vaisselle. Le support de la plaque tournante n'est pas étanche. L'excès d'eau ou les déversements doivent donc être essuyés immédiatement.

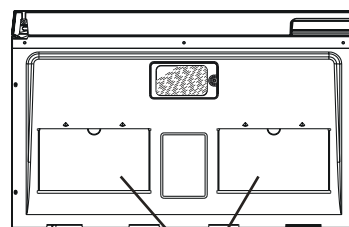
## FILTRE À GRAISSE

Le filtre doit être nettoyé au moins une fois par mois. Ne faites jamais fonctionner le ventilateur ou le four à micro-ondes sans le filtre en place.

1. Tirez légèrement sur la languette vers l'avant du four à micro-ondes et retirez le filtre.
2. Faire tremper le filtre dans un évier ou un plat rempli d'eau chaude et de détergent. N'utilisez PAS d'ammoniaque ou d'autres alcalis ; ils vont réagir avec le matériau du filtre et l'assombrir.
3. Agiter et frotter avec une brosse pour enlever la saleté incrustée.
4. Rincer abondamment et secouer.
5. Remplacer en plaçant le filtre dans l'ouverture.

### VUE DE DESSOUS

(L'avant du four à micro-ondes)



(L'arrière du four à micro-ondes)

Filtre à graisse

**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 lumières.**

### Nettoyage des filtres d'échappement

Les filtres d'évacuation de la ventilation du four doivent être retirés et nettoyés fréquemment ; généralement au moins une fois par mois.

#### Filtre échappement d'évacuation numéro de pièce 5304478913

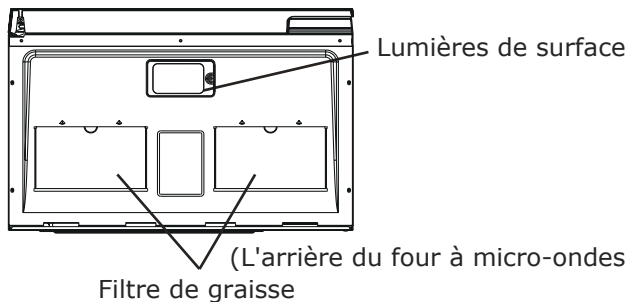
**Pour commander des pièces, composez le 833-337-4006**

#### ⚠ MISE EN GARDE

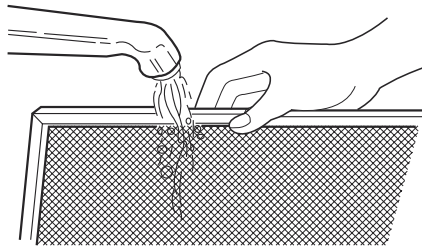
Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel, n'utilisez pas le capot du four sans les filtres correctement en place.

#### VUE DE DESSOUS

(L'avant du four à micro-onde)

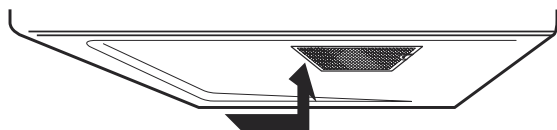


1. Retirer les filtres de ventilation, faites glisser le filtre vers l'arrière. Ensuite, tirez le filtre vers le bas et poussez de l'autre côté. Le filtre va tomber.



2. Faire tremper les filtres de ventilation dans de l'eau chaude en utilisant un détergent doux. Bien rincer et secouer pour sécher ou laver au lave-vaisselle.

**N'utilisez pas d'ammoniaque. L'aluminium sur le filtre corrodera et assombrira.**



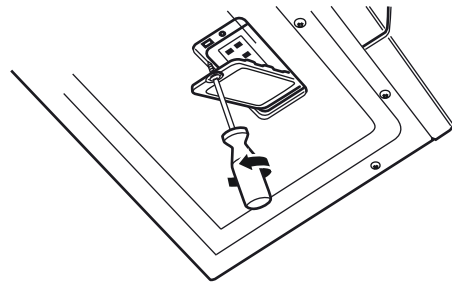
3. Pour réinstaller le filtre de ventilation, faites-le glisser dans la fente latérale, puis poussez vers le haut et vers le four pour verrouiller. Réinstallez le 2ème filtre en utilisant la même procédure.

### Remplacement de la lumière de surface

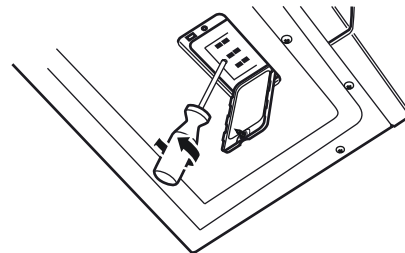
#### ⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel, portez des gants lorsque vous remplacez les ampoules.

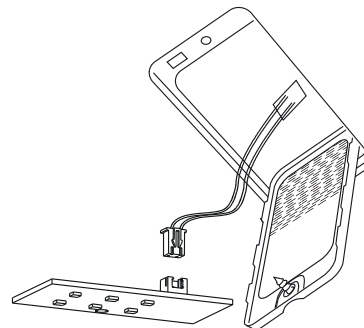
1. Débranchez le four à micro-ondes ou coupez l'alimentation au disjoncteur principal.
2. Retirez les couvercles des vis de montage du de la lampe à LED aux deux positions d'éclairage sous le micro-ondes.



3. Retirez la vis de montage de la lampe LED.



4. Débranchez la lumière LED du faisceau, remplacez avec la lumière LED de la pièce # 5304499540. Pour commander des pièces appelez 833-337-4006. Puis reconnectez le harnais.



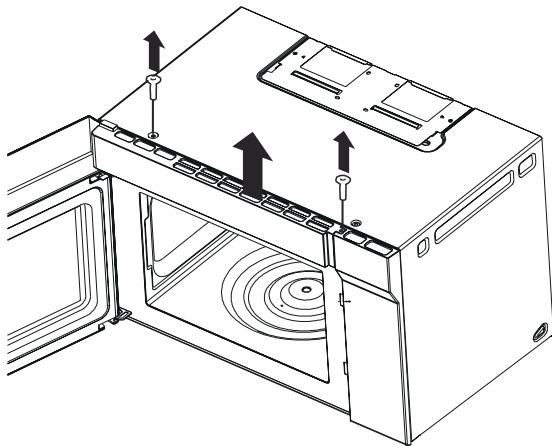
5. Réinstallez la lumière LED et les vis de montage.
6. Lorsque vous réinstallez les vis de montage, veillez à ne pas endommager la lumière LED.
7. Réinstallez le couvercle de la lampe LED et les vis de montage. Branchez le micro-ondes dans l'alimentation électrique ou rallumez le disjoncteur principal.

**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 lumières.**

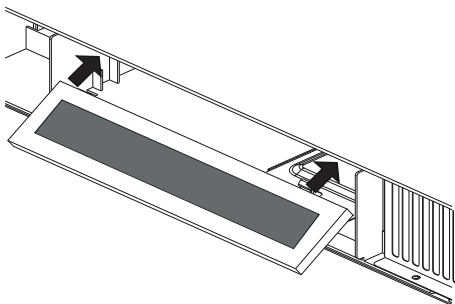
## REPLACEMENT DU FILTRE À CHARBON

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

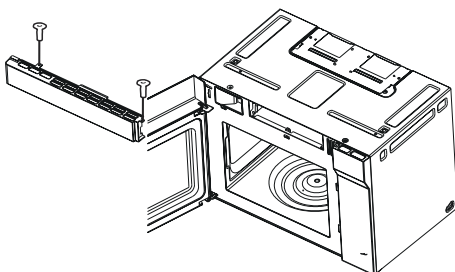
1. Débranchez l'alimentation du four à micro-ondes sur le panneau du disjoncteur ou en débranchant.
2. Retirez les vis de montage de la grille d'aération.
3. Tirez la grille de ventilation loin de l'unité.



4. Retirez le filtre à charbon et remplacez par le numéro de pièce.



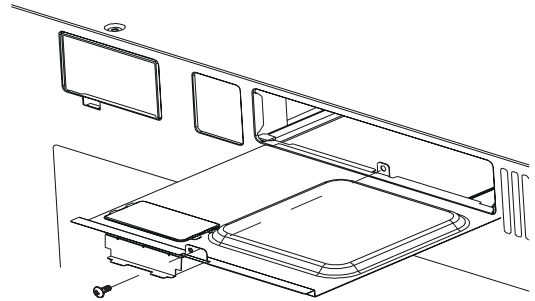
5. Remettez la grille d'aération sur l'unité.



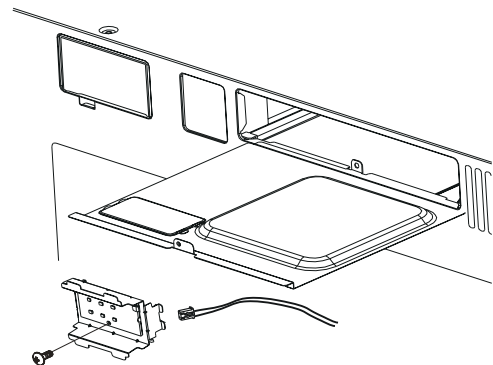
## REPLACEMENT DE LA LUMIÈRE DU FOUR

Enlevez la grille d'aération selon les instructions de remplacement du filtre à charbon.

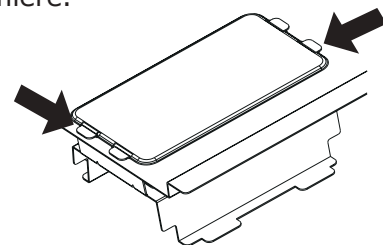
1. Retirez la vis de fixation du couvercle de la lampe, ouvrez le couvercle de la lampe en tirant doucement sur le bord avant.



2. Retirez le support de LED et l'ensemble d'éclairage. Retirez la lumière LED du support en retirant la vis de fixation et remplacez-la uniquement par la pièce 5304499540. Pour commander des pièces, appelez le 833-337-4006.



3. Réinstallez la lumière LED sur le support avec la vis de montage. Lorsque vous réinstallez la vis de montage, veillez à ne pas endommager la lumière LED.
4. Reconnectez la lumière LED au harnais et placez l'ensemble de la lumière LED dans le couvercle de la lumière.



5. Remplacez le couvercle de la lampe du four à micro-ondes en le poussant délicatement et en montant la vis.
6. Remettez la grille d'aération sur l'unité.

Vérifier ce qui suit avant de faire appel à un réparateur :  
Placer une tasse d'eau dans un verre gradué dans le four et bien fermer la porte.

Faire fonctionner le four pendant 1 minute à puissance ÉLEVÉE 100 %.

- A Est-ce que la lumière du four est allumée?  
B Est-ce que le ventilateur de cuisson fonctionne?  
(Placer sa main sur l'évent à lame à l'arrière du four.)  
C Est-ce que le plateau tournant tourne? (Il est normal pour le plateau de tourner dans un sens ou dans l'autre.)  
D Est-ce que l'eau est chaude?

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

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

**Un four à micro-ondes ne doit jamais être réparé par un réparateur «le réparer soi-même».**

### NOTE

1. Si l'écran affiche une durée qui décompte très rapidement, vérifiez le mode de démonstration dans la section FONCTIONS PRATIQUES pour vous assurer que le mode DEMO est désactivé.
2. Si le four est réglé pendant plus de 30 minutes à un niveau de puissance de 100%, après les 30 premières minutes, le niveau de puissance s'ajustera automatiquement à 80% pour éviter une cuisson excessive.

## CARACTÉRISTIQUES

Tension de ligne AC:	Monophasé 120V, 60Hz, AC uniquement
Alimentation AC requise:	1500 W 13.5 A (pour UMV1422US, UMV1422UW)
Puissance de sortie:	1000 W
La fréquence:	2450 MHz (Classe B / Groupe 2)
Dimensions extérieures (poignée comprise):	23 55/64(W) X 16 21/32(H) X 16 3/16(D)
Dimensions de la cavité:	15 25/64(W) X 10 45/64(H) X 15 9/32(D)
Capacité du Four à micro-ondes:	1,4 Cu.Ft.
Uniformité de cuisson:	Plaque tournante
Poids:	Environ. (net) 52.76lb, (brut) 61. lb
Travail / Lumière de nuit:	1 * 1.2WLED
Lumière du four:	1 * 1.2 W LED

- \* La méthode normalisée de la Commission électrotechnique internationale pour mesurer la puissance de sortie. Cette méthode d'essai est largement reconnue.
- \*\* C'est la classification des équipements ISM (industriels, scientifiques et médicaux) décrits dans la norme internationale CISPR11.
- \*\*\* La capacité interne est calculée en mesurant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. Capacité réelle pour garder la nourriture est moindre.

En conformité avec les normes établies par :

**FCC** - Autorisation de la Commission fédérale des communications.

**DHHS** - Conforme à la règle du Département de la Santé et des Services Humains (DHHS), CFR, Titre 21 , Chapitre I, Sous-chapitre J.



- Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est répertorié par Underwriters Laboratories, Inc.



- Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est répertorié par Underwriters Laboratories, Inc. pour une utilisation aux États-Unis ou au Canada.

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

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

## Qui effectuera les réparations?

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

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

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

## Que fera IKEA pour résoudre le problème?

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

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

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

### Application des lois en vigueur

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

### Zone de validité

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

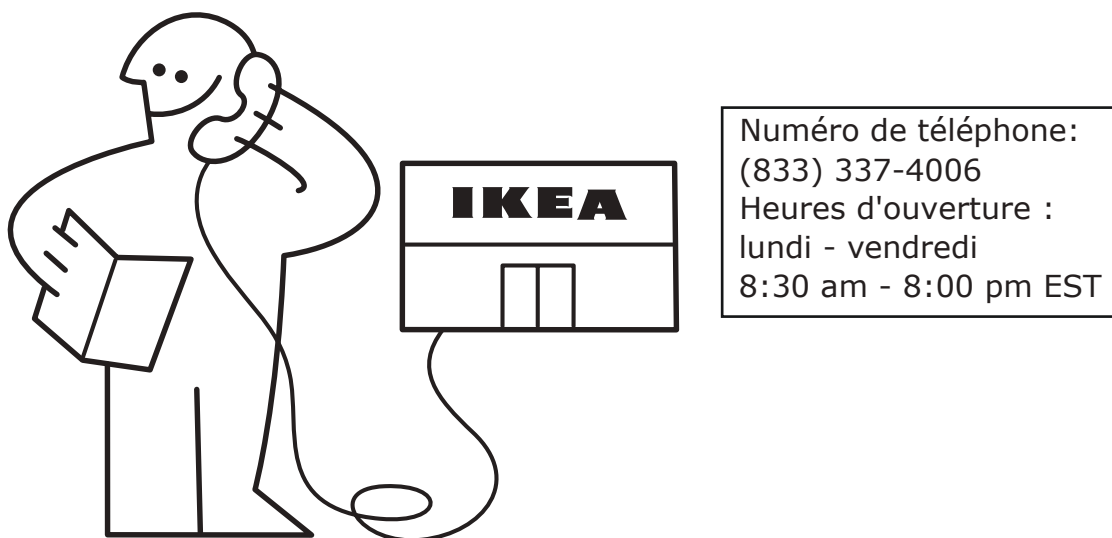
- les spécifications techniques du pays où la demande en vertu de la garantie est faite;
- Les instructions de montage et l'information concernant la sécurité fournie dans le guide d'utilisation.

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

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

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

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



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

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

### CONSERVEZ LE REÇU D'ACHAT!

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

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

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

