

# LAGAN MEDELNIVÅ

EN

ES



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.



Please record your model and serial numbers below for reference.

\_\_\_\_\_

Purchase Date

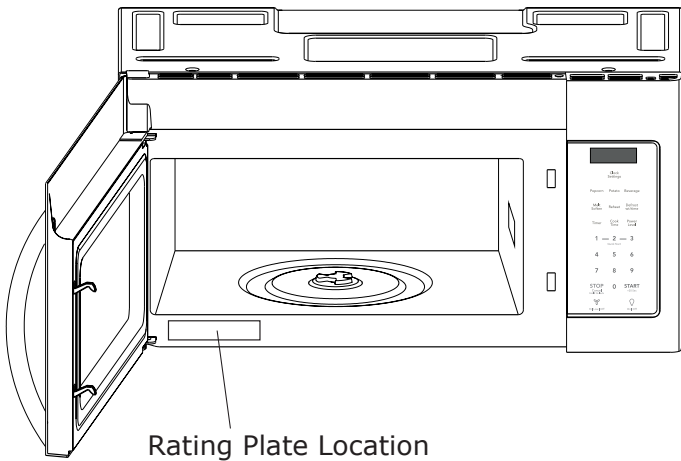
\_\_\_\_\_

Model Number

\_\_\_\_\_

Serial Number

## Rating Plate Location



### NOTE

Please attach sales receipt here for future reference.

**English**  
**Español**

**3**  
**24**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS . . . . .	3	CONVENIENT FEATURES . . . . .	16
PART NAMES . . . . .	8	CLEANING AND CARE . . . . .	17
CONTROL PANEL . . . . .	9	CHARCOAL FILTER REPLACEMENT . . . . .	19
BEFORE OPERATING . . . . .	10	OVEN LIGHT REPLACEMENT . . . . .	20
MANUAL COOKING . . . . .	11	BEFORE YOU CALL . . . . .	21
AUTO COOKING . . . . .	14	SPECIFICATIONS . . . . .	21
COOKING CHARTS . . . . .	15	IKEA LIMITED GUARANTEE . . . . .	22

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

EN

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

## Definitions

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

### **⚠ WARNING**

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

### **⚠ CAUTION**

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

## READ ALL INFORMATION BEFORE USING

### **⚠ WARNING**

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

- Read all instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific "**PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY**" on page 3.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "**GROUNDING INSTRUCTIONS**" on page 5.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided assembly instructions.
- Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed glass jars—are able to explode and should not be heated in this microwave oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of microwave oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact (833)337-4006 for examination, repair or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, near a kitchen sink, in a wet basement or near a swimming pool, or similar locations.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- See door surface cleaning instructions on page 17.
- To reduce the risk of fire in the microwave oven cavity:
  - **Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the microwave oven to facilitate cooking.**
  - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in microwave oven.
  - **If materials inside the microwave oven ignite, keep microwave oven door closed, turn microwave oven off and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.**
  - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
- Liquids, such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**
- To reduce the risk of injury to persons:
  - Do not overheat the liquid.
  - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
  - Do not use straight-sided containers with narrow necks. Use a wide-mouthed container.
  - After heating, allow the container to stand in the microwave oven at least for 20 seconds before removing the container.
  - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Clean ventilation openings and grease filters frequently. Grease should not be allowed to accumulate on ventilation openings, louver or grease filters.
- Use care when cleaning the louver and the grease filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the louver and the grease filters.
- When flaming food under the hood, turn the fan on.
- This appliance is suitable for use above both gas and electric cooking equipment 36" wide.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

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

### **⚠ WARNING**

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

### **ARCING**

Arcing is the microwave term for sparks in the oven.

Arcing is caused by:

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

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

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

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

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

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

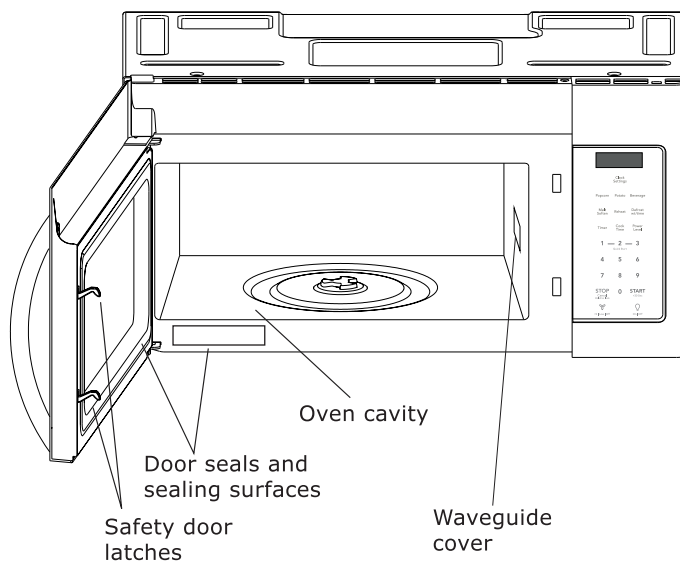
### **UNPACKING AND EXAMINING YOUR MICROWAVE OVEN**

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

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

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

See Assembly Instructions for more details.



### **GROUNDING INSTRUCTIONS**

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

### **⚠ WARNING**

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

## Electrical Requirements

Check Assembly Instructions for proper location for the power supply.

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

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

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

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

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

### **i** NOTES

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

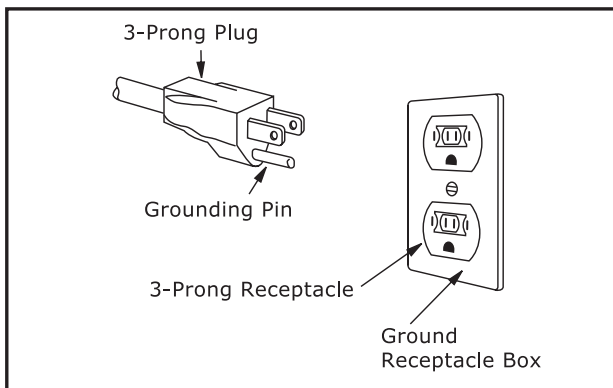
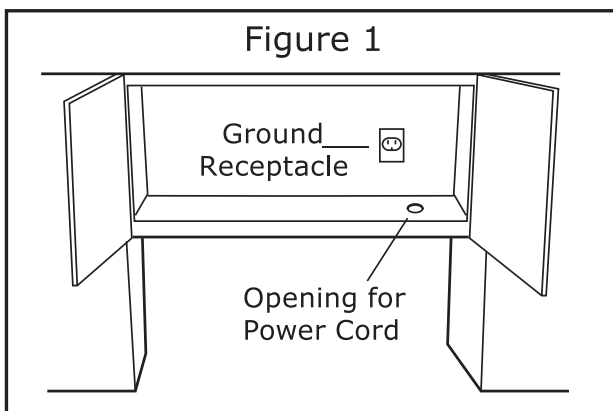


Figure 1



## ABOUT UTENSILS AND COVERINGS

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

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

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

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

- wood, straw, wicker

### DO NOT USE

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

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

### The following coverings are ideal:

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

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

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

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

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

## ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN

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

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

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

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

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

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

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

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

## ABOUT MICROWAVE COOKING

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

### Doneness signs include:

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

## ABOUT FOOD

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



## ABOUT CHILDREN AND THE MICROWAVE

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

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

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

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

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

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

## ABOUT SAFETY

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

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

### **i** NOTES

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

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

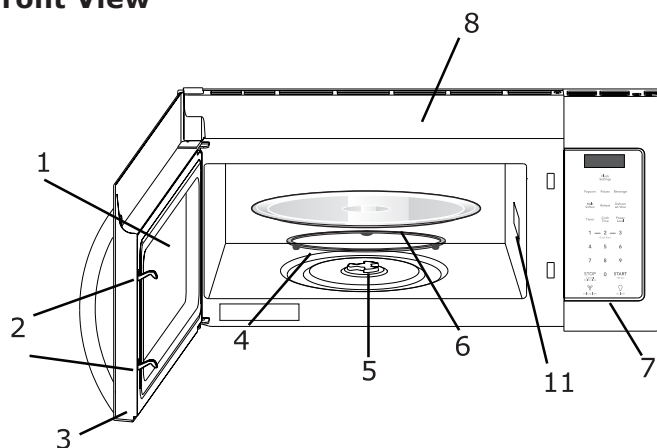
- ALWAYS use potholders to prevent burns when handling utensils that are in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.
- Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands. Slowly lift the farthest edge of a dish's covering and carefully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

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

## PART NAMES

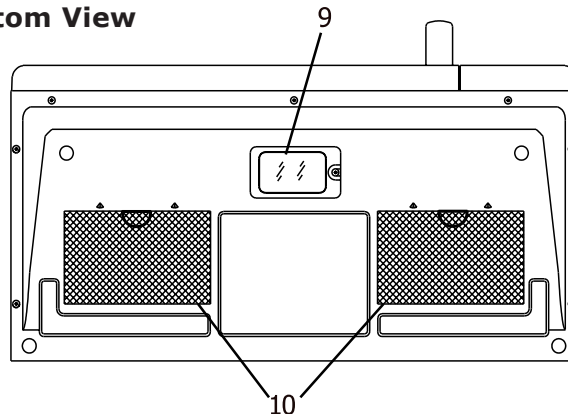
### Microwave features

#### Front View

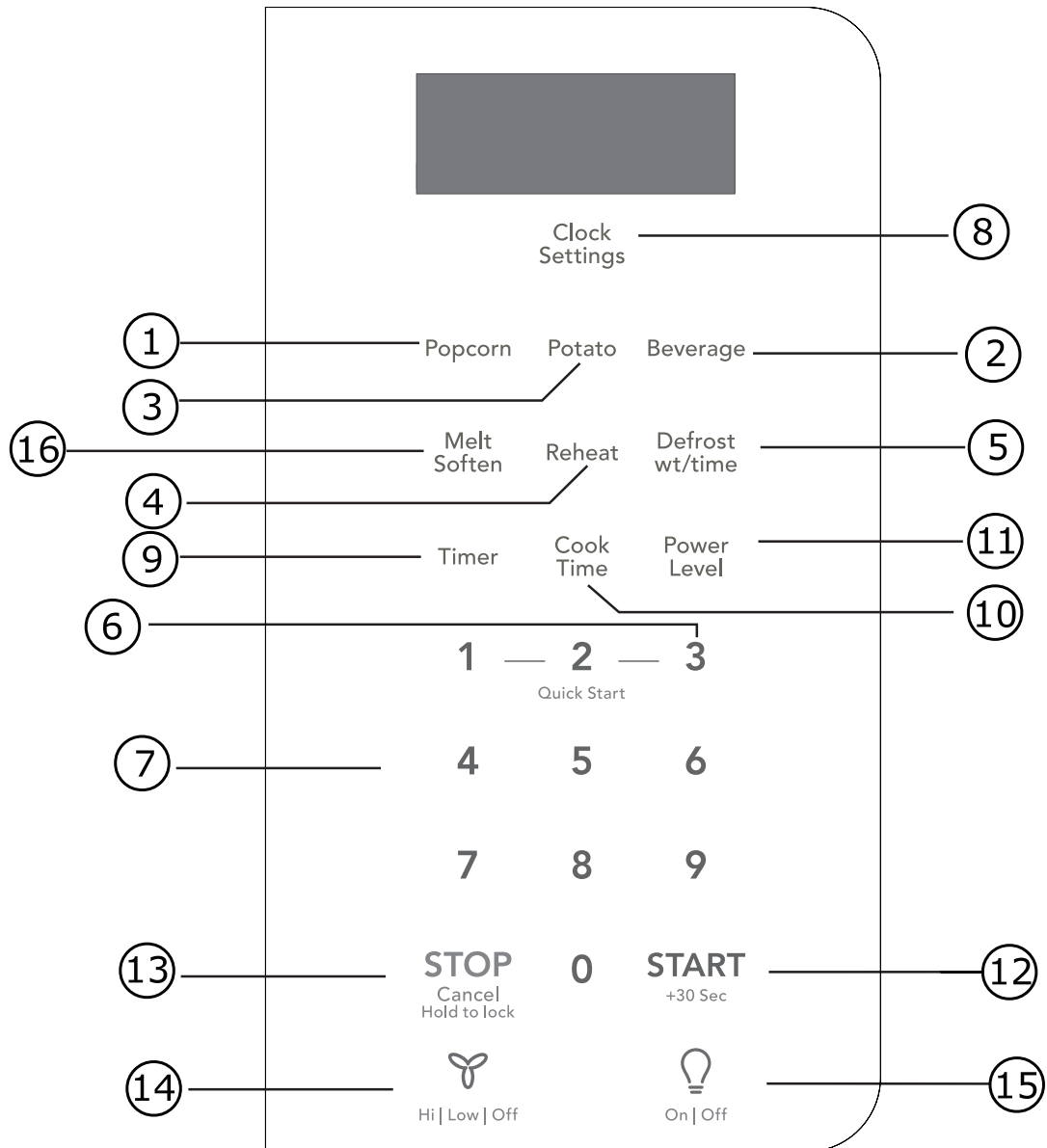


- |                           |                                   |
|---------------------------|-----------------------------------|
| 1 Window                  | 7 Control panel                   |
| 2 Interlock system        | 8 Ventilation openings (on top)   |
| 3 Door assembly           | 9 Surface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

#### Bottom View







- |   |  |
|---|--|
| (1) Popcorn (P17)                                 | (9) Timer (P10)  |
| (2) Beverage (P17)                                | (10) Cook Time (P11)   |
| (3) Potato (1-4 potatoes) (P17)                   | (11) Power Level (10 power levels available) (P16)   |
| (4) Reheat (3 different settings) (P15)           | (12) START +30 sec (P12)   |
| (5) Defrost (by time or weight) (P13)             | (13) Stop/Cancel (P12)   |
| (6) Quick Start<br>(3 instant key settings) (P11) | (14) Exhaust (High/Low/Off) ~ Use to turn the exhaust fan on, off, or to adjust fan speed. (P10) |
| (7) Numeric pads (0 thru 9)                       | (15) Surface Light ~ Press this pad to turn the surface lights on or off. (P10)                  |
| (8) Clock Settings (P10)                          | (16) Melt Soften (P15)   |

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

## Clock Settings

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

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

## Setting the clock

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

1. Touch **Clock Settings** pad once. Clock Settings
2. Enter time using number pads. 9 0 0
3. Touch **START+30 sec** pad again. START  
+30 Sec

## Setting the timer

### Example: setting timer for 5 minutes:

1. Touch **Timer** pad once. Timer
2. Enter desired time using number pads. 5 0 0
3. Touch **Timer** pad. Timer

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

## Exhaust High / Low / Off

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

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



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

## Surface Light / On / Off

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



## Control Lock

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

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

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

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



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

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



## MANUAL COOKING

### Using Ready Set



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

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

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



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

### NOTES

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

## Heating with high power level

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

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

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

## Heating with lower power levels

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

Your oven has nine other power levels you may choose.

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

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

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

## Heating with multiple cooking stages

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

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

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

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

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

### Note:

Power level must always be programmed for first stage.

## Using the Stop/Cancel key

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

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

## Using the Start/+ 30 sec. key

This feature will let you quickly start or add 30 seconds

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

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

- Press **START+30 sec** pad twice START  
+30 Sec

## NOTES

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

### Setting Defrost (by Weight)

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

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

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

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

### Setting Defrost (by Time)

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

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

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

### Defrosting suggestions for meats

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

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

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

### Special notes for defrosting by time

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

### Defrosting tips

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

## Reheat

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

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

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

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

## Melt/Soften

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

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

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

### MELT / SOFTEN CATEGORY

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

## Suggested power levels for cooking

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

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

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

**Suggestions for getting the best results**

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

- **Storage temperature**  
Foods taken from the freezer or refrigerator take longer to cook than the same foods would at room temperature.
- **Size**  
Small pieces of food cook faster than large ones. Pieces similar in size and shape will cook more evenly when cooked together. For more even results, reduce the power levels when cooking large pieces of food.
- **Natural moisture**  
Very moist foods cook more evenly because microwave energy heats water molecules very efficiently.
- **Stirring**  
Stir foods such as casseroles and vegetable from the outside to the center to distribute the heat more evenly.  
This will allow the food to cook faster. Constant stirring is not necessary.
- **Turn over items**  
Turn over foods such as pork chops, roasts or whole cauliflower halfway through the cook time. This will help to expose all sides equally to microwave energy.
- **Food placement**  
Place delicate areas of food items, such as asparagus tips, toward the center of the turntable tray.
- **Food arrangement**  
Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or salmon, with the thicker or meatier parts toward the outside of the turntable tray.
- **Let the food stand**  
After removing the food from the microwave, cover the food with foil or a casserole lid and let it stand to finish cooking. This will help the food finish in the center and avoids overcooking the out edges, The length of stand time depends on the density and surface area of the food items.
- **Wrapping in paper towels or waxed paper**  
Sandwiches and many other food types containing prebaked bread should be wrapped prior to placing in the microwave to help prevent the food items from drying out while heating.

**Popcorn**

<b>CAUTION</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>DO NOT</b> leave microwave oven unattended while popping corn.</li> </ul>

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

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

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

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

The microwave will beep when finished.

**Potato**

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

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

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

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

The microwave will beep when finished.

**Notes:**

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

**Beverage**

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

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

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

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

The microwave will beep when finished.



## Convenience cooking suggestions

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

## COOKING CHARTS

### Cooking meat in your microwave

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

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

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

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

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

### Cooking poultry in your microwave

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

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



## Cooking eggs in your microwave

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

## Cooking vegetables in your microwave

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

## Cooking seafood in your microwave

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

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

## CONVENIENT FEATURES

### Setting the Sound

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

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

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

#### Example: setting audible signal off:

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

### NOTES

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

## Setting Weight lb/Kg

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

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

### **i** NOTES

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

## Setting Power Save Mode

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

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

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

## Setting Demo Mode

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

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

### **i** NOTES

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

## CLEANING AND CARE

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

### EXTERIOR

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

### DOOR

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

### STAINLESS STEEL

#### BLACK STAINLESS STEEL(SOME MODELS)

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

### TOUCH CONTROL PANEL

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

### INTERIOR

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

### WAVEGUIDE COVER

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

## ODOR REMOVAL

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

Boil for several minutes using 100% power.

Allow to set in microwave oven until cool. Wipe interior with a soft cloth.

## TURNTABLE/TURNTABLE SUPPORT

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

## Cleaning the grease filters

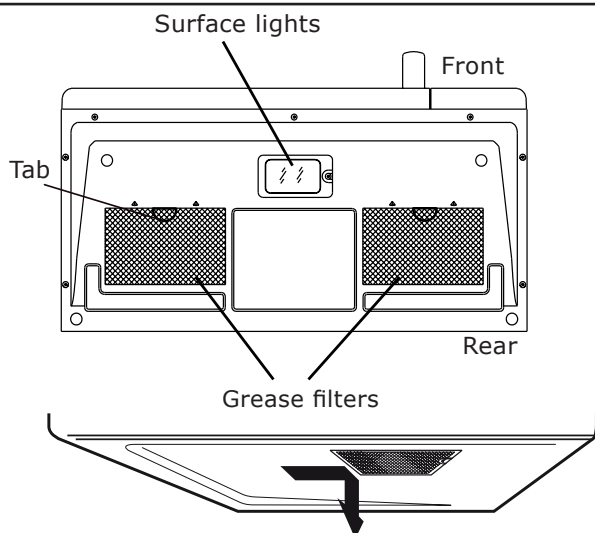
The grease filters should be removed and cleaned often; generally at least once every month.

**Grease filter part number 5304478913**

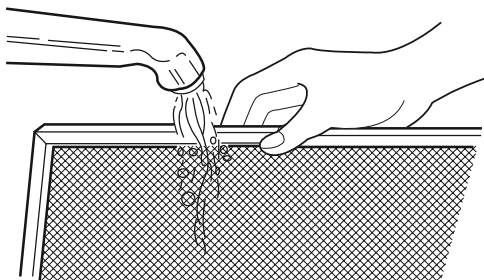
**To order parts call (833) 337-4006**

### ⚠ CAUTION

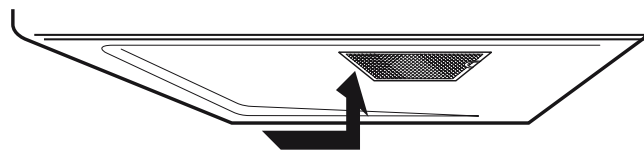
To avoid risk of personal injury or property damage, wear gloves when replacing the light bulbs.



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



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



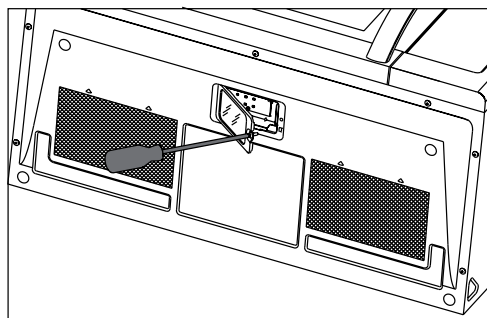
3. To reinstall the grease filter, slide it into the side slot, then push up and toward oven to lock. Reinstall the 2nd filter using the same procedure.

## Surface light replacement

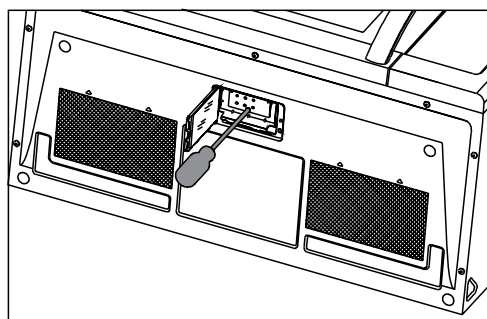
### ⚠ CAUTION

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

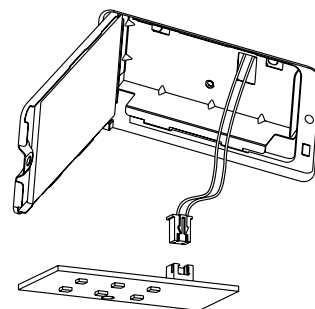
1. Unplug the microwave oven or turn off power at the main circuit breaker.
2. Remove the LED light cover mounting screw under the microwave.



3. Remove the LED light mounting screw.



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

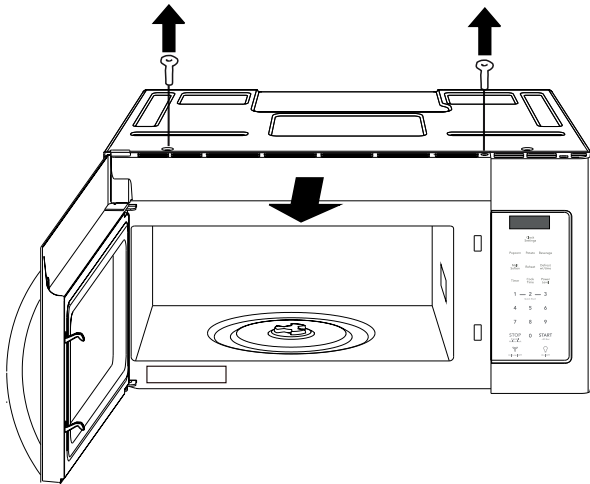


5. Re-install LED light and mounting screw. When re-installing mounting screw be careful not to damage the LED light.
6. Re-install LED light cover and mounting screw.
7. Plug the microwave back into the power supply or turn the power back on at the main circuit breaker.

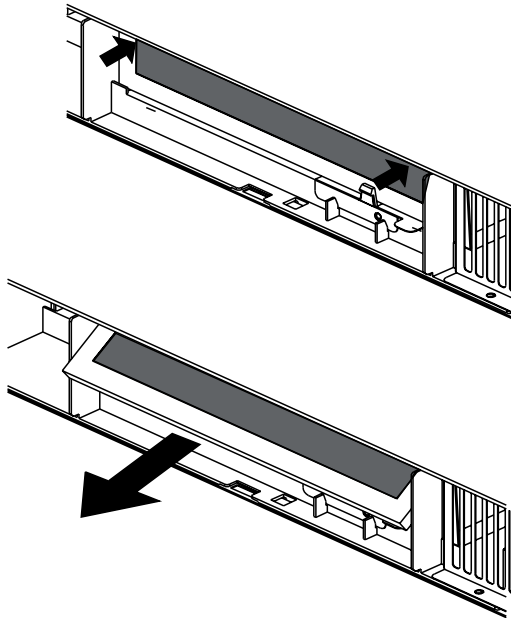
**Charcoal filter part number 5304464577 To order parts call (833)337-4006.**

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

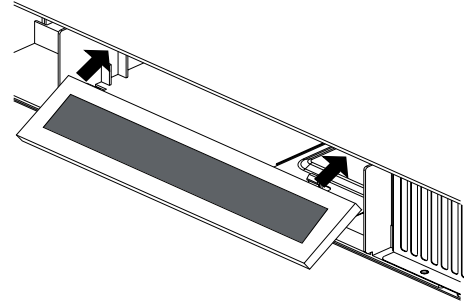
1. Disconnect power to the microwave oven at the circuit breaker panel or by unplugging.
2. Remove the vent grill mounting screws.
3. Pull the vent grill away from the unit.



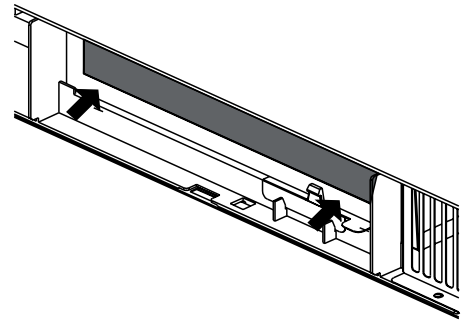
4. Remove the charcoal filter by pushing the top of the filter inwards, then pull it forward out from the unit.



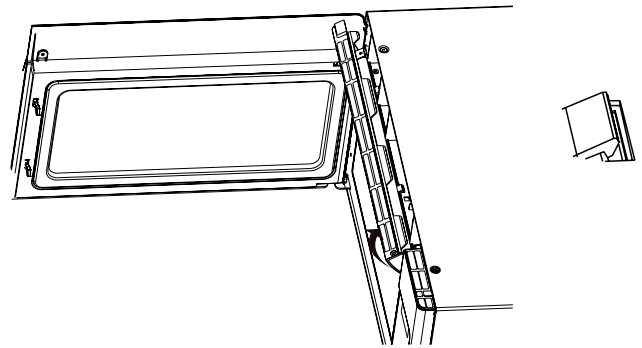
5. Slide the top of the new charcoal filter into the top area of the filter cavity.



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



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



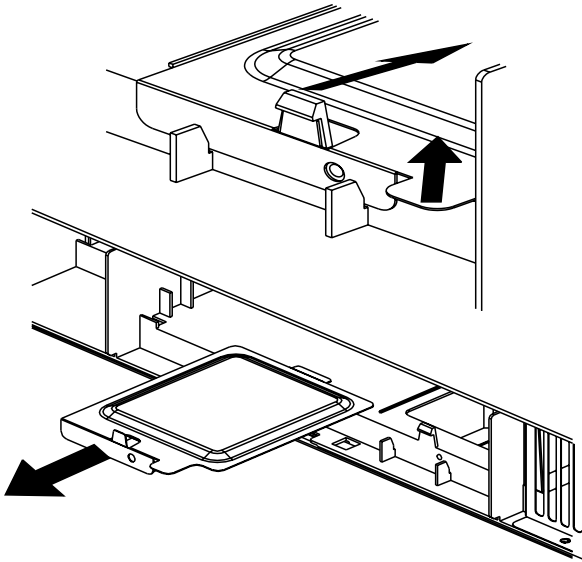
8. Reinstall the vent grille screws.

## Oven light replacement

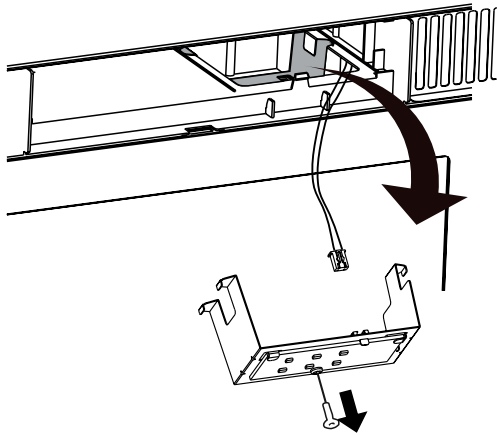
EN

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

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

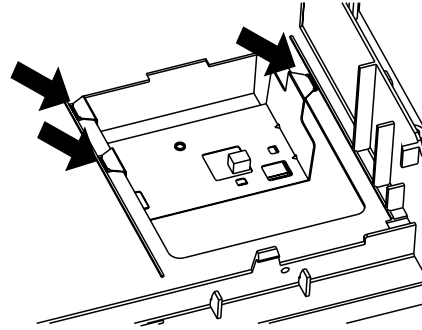


2. Remove the LED bracket and light assembly. Remove the LED light from the bracket by removing the mounting screw and replace only with part 5304499540. To order parts call (833)337-4006.

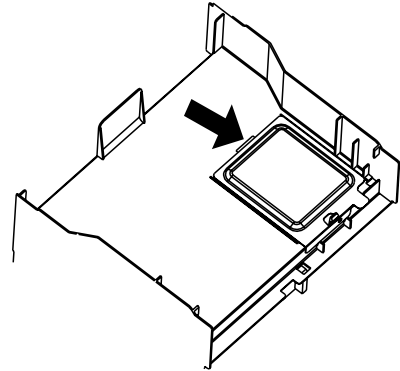


3. Re-install LED light to the bracket with mounting screw. When re-installing mounting screw be careful not to damage the LED light.

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



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



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

**Before You Call**

Please check the following before calling for service:

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

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

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

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

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



**NOTES**

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

**SPECIFICATIONS**

AC Line Voltage:	Single phase 120V, 60Hz, AC only
AC Power Required:	1550W 14.0 amps.
Output Power :	1000 W
Frequency:	2450 MHz (Class B/Group2)
Outside Dimensions (including handle):	29 .88 "(W) x 17.31 "(D) x 15.75 "(H)
Cavity Dimensions:	20.24 "(W) x 9.25 "(D) x 14.43 "(H)
Microwave oven Capacity :	1.6 Cu.Ft.
Cooking Uniformity:	Turntable
Weight:	Approx. (net) 52 lb, (gross) 58 lb
Work/Night Light:	1*1.5W LED, the part number is 5304499540.
Oven Light:	1*1.5W LED, the part number is 5304499540.

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

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



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

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

**Who will execute the service?**

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

**What does this guarantee cover?**

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

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

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

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

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



### How country law applies

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

### Area of validity

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

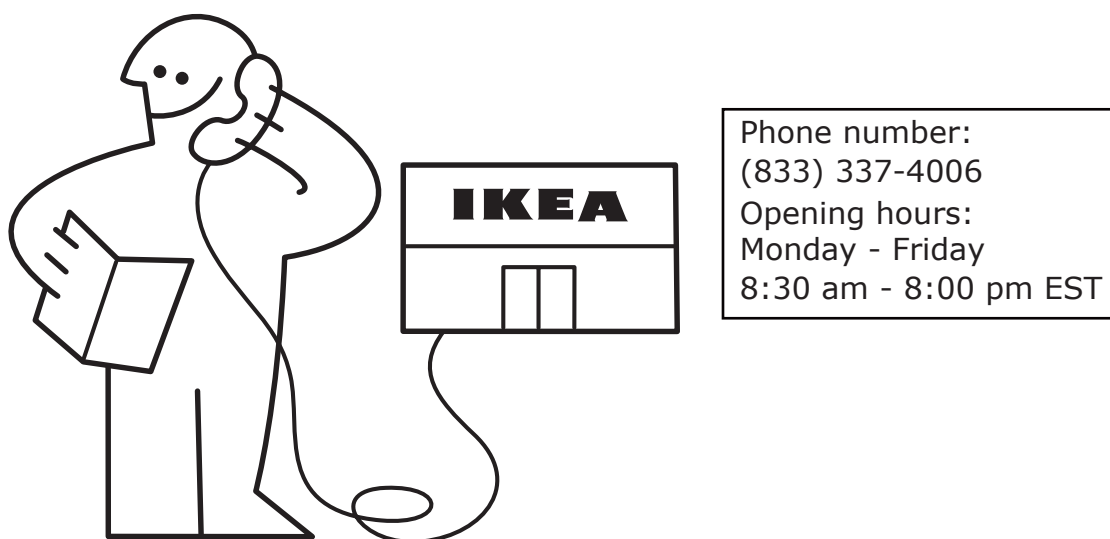
An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

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

### The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

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

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



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

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

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

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

### SAVE THE SALES RECEIPT!

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

### Do you need extra help?

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES..24	FUNCIONES PRÁCTICAS ..... 47
PIEZAS .....29	LIMPIEZA Y CUIDADOS ..... 49
PANEL DE CONTROL.....34	REEMPLAZO DE LA LUZ DEL MICROONDAS ..... 51
ANTES DE COMENZAR A USAR..... 35	REEMPLAZO DEL FILTRO DE CARBÓN ..... 52
COCCIÓN MANUAL..... 37	ANTES DE LLAMAR ..... 53
COCCIÓN AUTOMÁTICA..... 41	ESPECIFICACIONES ..... 53
TABLAS DE COCINA ..... 44	GARANTÍA LIMITADA DE IKEA ..... 54

## **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

### **PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA EXCESIVA DEL MICROONDAS**

- (a) No intente utilizar este microondas con la puerta abierta, si lo usa con la puerta abierta puede provocar una exposición dañina a la energía del microondas. Es importante que no altere ni manipule los enclavamientos de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre la parte frontal del microondas y la puerta, ni permita que se acumule suciedad o residuos de productos de limpieza en las superficies aislantes.
- (c) No utilizar el microondas si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del microondas se cierre correctamente y que no haya daños en: (1) puerta (doblada), (2) bisagras y pestillos (rotos o flojos), (3) sellado de la puerta y superficies aislantes.
- (d) El microondas no debe ser manipulado ni reparado por nadie, excepto por personal de servicio debidamente cualificado.

Por su seguridad, debe seguir la información de este manual para minimizar el riesgo de incendios o explosiones o para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o incluso la muerte.

### Definiciones

**⚠** Éste es el símbolo de alerta de seguridad. Se utiliza para alertarle sobre posibles riesgos de lesiones personales. Cumpla con todas las advertencias de seguridad que siguen a este símbolo para evitar posibles lesiones o incluso la muerte.

#### **⚠ ADVERTENCIA**

ADVERTENCIA indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría provocar la muerte o lesiones graves.

#### **⚠ PRECAUCIÓN**

PRECAUCIÓN indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría provocar lesiones leves o moderadas.

## LEA TODA LA INFORMACIÓN ANTES DE EMPEZAR A USAR

#### **⚠ ADVERTENCIA**

Para reducir el riesgo de incendioS, quemaduras, descargas eléctricas, lesiones a personas o una exposición excesiva a la energía del microondas al usar su electrodoméstico, siga las **precauciones básicas, incluidas las siguientes secciones.**

- Lea todas las instrucciones antes de empezar a usar este electrodoméstico.
  - Lea y siga las **"PRECAUCIONES PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA EXCESIVA DEL MICROONDAS"** en la página 24.
  - Este equipo debe estar conectado a tierra. Conecte solo a una toma de corriente adecuadamente conectada a tierra. Consulte **"INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA"** en la página 27.
  - Instale o coloque el electrodoméstico solo de acuerdo con las instrucciones de montaje proporcionadas.
  - Algunos productos, como huevos enteros y envases sellados -por ejemplo, botes de cristal cerrados- pueden explotar y no deben calentarse en este horno microondas.
- Utilice este aparato solo para su uso previsto como se describe en este manual. No utilice productos químicos corrosivos ni vapores en este equipo. Este tipo de horno de microondas está diseñado específicamente para calentar, cocinar o deshidratar alimentos. No está diseñado para uso industrial ni para ser utilizado en laboratorios.
  - Como con cualquier electrodoméstico, se debe supervisar a los niños de cerca mientras lo usan.
  - No utilizar este equipo si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si se ha dañado o se ha caído.
  - Este aparato solo debe ser reparado por personal de servicio cualificado. Para cualquier comprobación, reparación o manipulación, póngase en contacto con el teléfono (833) 337-4006.
  - No cubra ni bloquee ninguna abertura del equipo.
  - No almacene ni use este electrodoméstico al aire libre. No utilice este aparato cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina o cualquier otro lugar similar.
  - No sumerja el cable o enchufe en agua.
  - Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
  - No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o la encimera.
  - Consulte las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la página 49.
  - Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno microondas:
    - **No sobrecocine los alimentos. Tenga especial cuidado con el horno microondas cuando coloque papel, plástico u otros materiales combustibles en su interior para facilitar la cocción.**
    - Retire los precintos de las bolsas de papel o de plástico antes de colocar estas en el horno microondas.
    - **Si los materiales del horno microondas se incendian, mantenga la puerta del electrodoméstico cerrada, apague el equipo y desconecte el cable de alimentación o corte la corriente con los fusibles o el disyuntor.**
    - No utilice la cavidad con fines de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el interior cuando no esté en uso.

- Líquidos como el agua, el café o el té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. No siempre hay burbujas visibles ni ebullición cuando se retira el recipiente del horno microondas. **ESTO PODRÍA PROVOCAR QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES HIERVAN DE FORMA REPENTINA AL INSERTAR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.**
- Para reducir el riesgo de lesiones personales:
  - No sobrecalentar líquidos.
  - Revuelva el líquido antes y a la mitad del calentamiento.
  - No utilice recipientes con rectos en el lateral y estrechos en la parte superior. Use recipientes de boca ancha.
  - Después de calentar el recipiente, permita que permanezca en el horno microondas al menos durante 20 segundos antes de retirarlo.
  - Tenga mucho cuidado al insertar en el recipiente una cuchara o cualquier otro utensilio.
- Limpie las aberturas de ventilación y los filtros de grasa con frecuencia. No se debe permitir que se acumule grasa en las aberturas de ventilación, en las rejillas o en los filtros de grasa.
- Tenga cuidado al limpiar las rejillas y los filtros de grasa, los agentes de limpieza corrosivos, como los limpiadores de horno a base de lejía, podrían dañarlos.
- Cuando salten chispas en los alimentos debajo de una cubierta, encienda el ventilador.
- Este electrodoméstico es adecuado para usarse sobre equipos de cocina de gas y eléctricos de 90 cm de ancho.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.**

- No limpiar con estropajos metálicos. Las piezas de las teclas pueden entrar en contacto con partes eléctricas que implican riesgo de descarga eléctrica.

### ⚠ ADVERTENCIA

Si saltan arcos eléctricos, presione el botón Cancelar y corrija el problema.

### ARCOS ELÉCTRICOS

Arcos eléctricos es el término con el que se conocen las chispas en el horno microondas. Los arcos eléctricos aparecen cuando:

- Hay papel de aluminio o metales que entran en contacto con el lateral del horno microondas.
- Introduce alimentos con papel de aluminio no moldeado (los bordes hacia arriba actúan como antenas).
- Introduce en el microondas metales, como cordones retorcidos, alfileres de aves de corral o platos con bordes dorados.
- Se usan toallas de papel recicladas que contienen pequeñas piezas de metal.

### Declaración sobre interferencia por radiofrecuencia de la Comisión Federal de Comunicaciones (solo en EE. UU.)

Este equipo genera y utiliza energía de frecuencia ISM y, si no se instala y utiliza correctamente de acuerdo a las instrucciones del fabricante, puede causar interferencias en la recepción de radio y televisión. Se ha probado según su tipo y se ha comprobado que cumple con los límites para los equipos ISM de conformidad con la sección 18 de las normas de la FCC, que están diseñadas para proporcionar protección razonable contra dicha interferencia en instalaciones residenciales.

Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación particular. Si este equipo causa interferencias en la recepción de radio o televisión, lo cual se puede comprobar apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante uno o más de los siguientes:

- Reorientar la antena receptora de radio o televisión.
- Reubicar el horno microondas con respecto al receptor.
- Aleje el horno microondas del receptor.
- Enchufe el horno microondas en una toma de corriente diferente para que el electrodoméstico y el receptor estén en diferentes circuitos derivados.

**El fabricante** no se hace responsable de ninguna interferencia de radio o televisión causada por **modificaciones no autorizadas** en este horno microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

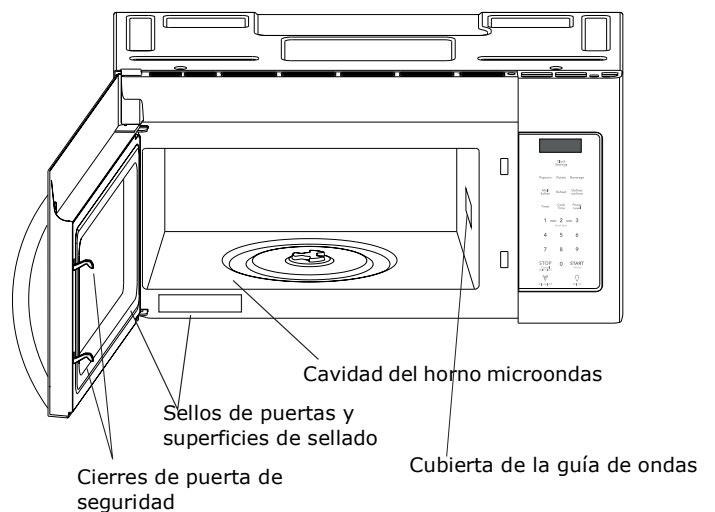
### DESEMBALAJE Y EXAMINACIÓN DE SU HORNO MICROONDAS

Abra la parte inferior de la caja de cartón, gire las tapas de la caja hacia atrás e incline el horno microondas para que descansa sobre la cama de espuma y plástico. Levante la caja de cartón del horno microondas y retire todos los materiales del embalaje, instrucciones de montaje, plantilla de pared y plantilla superior, consejos e instrucciones, el plato giratorio y el soporte para plato giratorio. CONSERVE EL CARTÓN YA QUE PUEDE FACILITAR LA INSTALACIÓN.

- Retire el adhesivo con las funciones del exterior de la puerta, si lo hay.
- NO RETIRE LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS. Compruebe que haya instrucciones de montaje, plantilla de pared y superior, y consejos e instrucciones. Lea los anexos y CONSERVE los consejos e instrucciones de uso.

Revise el horno microondas en busca de daños, como una puerta desalineada o doblada, sellos de la puerta y superficies de sellado dañados, bisagras y pestillos rotos o flojos y abolladuras dentro de la cavidad o en la puerta. Si encuentra algún daño en el horno microondas, no lo utilice y póngase en contacto con cualquier tienda de IKEA.

Consulte las instrucciones de montaje para más detalles.



### INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este equipo debe estar conectado a tierra. Este horno microondas está equipado con un cable para conectar con tierra y un enchufe correspondiente. Debe conectarse a un receptáculo de pared que esté instalado y conectado a tierra de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional y los códigos y ordenanzas locales. En el caso de un cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica.

## **⚠ ADVERTENCIA**

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

## **Requisitos eléctricos**

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

Los requisitos eléctricos son de 120 voltios, 60 Hz, solo CA, 15 amperios o un suministro eléctrico más protegido. Se recomienda que se proporcione un circuito separado que sirva solo al horno microondas.

El horno microondas está equipado con un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas. Debe enchufarse a un receptáculo de pared que esté instalado y conectado a tierra correctamente. **NUNCA**

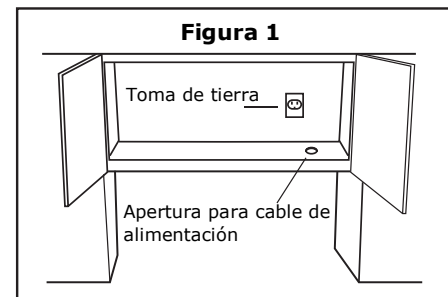
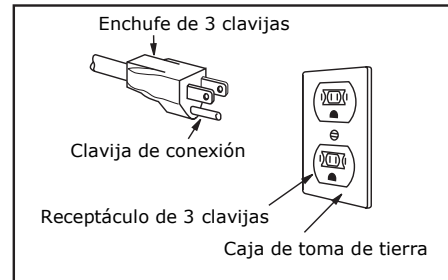
**BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA CORTE O quite la clavija de conexión a tierra del enchufe. NO UTILICE UN CABLE DE EXTENSIÓN.**

Si el cable de alimentación es demasiado corto, haga que un electricista o técnico cualificado instale una toma de corriente cerca del electrodoméstico.

El cable y el enchufe de la fuente de alimentación deben conectarse a un receptáculo de conexión a tierra separado de 120 voltios de CA, 60 Hz, 15 amperios o más. El receptáculo debe ubicarse dentro del gabinete directamente sobre la ubicación de montaje del horno microondas como se muestra en la figura 1.

## **i NOTAS**

1. Si tiene alguna pregunta sobre la conexión a tierra o las instrucciones eléctricas, consulte a un electricista cualificado o persona de servicio.
2. Ni IKEA ni el distribuidor se hacen responsables por daños al horno microondas o lesiones personales como resultado de no seguir los procedimientos correctos de una conexión eléctrica.



## **ACERCA DE UTENSILIOS Y CUBIERTAS**

No es necesario que compre todos los utensilios de cocina nuevos. Puede usar sin problema en el nuevo horno microondas muchos de los utensilios que ya tiene en su cocina. Asegúrese de que el utensilio no toque las paredes interiores durante la cocción.

### **Use estos utensilios para cocinar y calentar en el microondas de manera segura:**

- vitrocerámica (Pyroceram®), como Corningware®.
- vidrio resistente al calor (Pyrex®)
- plásticos aptos para microondas
- platos de papel
- cerámica, gres y porcelana aptos para microondas
- plato para dorar (no exceda el tiempo de precalentamiento recomendado. Siga las instrucciones del fabricante).

### **Estos artículos se pueden usar para recalentar por poco tiempo alimentos que contienen poca grasa o azúcar:**

- madera, paja, mimbre

### **NO USE**

- bandejas de metal y utensilios para hornear
- platos con adornos metálicos
- vidrio no resistente al calor
- plásticos no aptos para microondas (recipientes de margarina)
- productos de papel reciclado
- bolsas de papel marrón
- bolsas de almacenamiento de alimentos
- precintos metálicos

Si desea verificar si un plato es apto para el microondas, coloque el plato vacío en el interior y en HIGH (alto) durante 30 segundos. No se debe usar un plato que se caliente mucho.

**Las siguientes cubiertas son ideales:**

- Las toallas de papel son buenas para cubrir alimentos para recalentar y absorber grasas mientras se cocina el bacon.
- Se puede usar papel encerado para cocinar y recalentar.
- Los envoltorios de plástico con marcado especial para microondas se pueden usar para cocinar y recalentar. NO permita que el envoltorio de plástico toque los alimentos. Ventile para que pueda salir el vapor.
- Las tapas que son aptas para microondas son una buena opción porque el calor se mantiene cerca de los alimentos y acelera la cocción.
- Las bolsas para cocinar en horno microondas son buenas para carnes grandes o alimentos que necesitan ablandarse. NO utilice precintos metálicos  
Recuerde hacer cortes en la bolsa para que pueda escapar el vapor.

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

- Se pueden usar pequeñas piezas planas de papel de aluminio colocadas suavemente sobre los alimentos para proteger áreas que se están descongelando o cocinando demasiado rápido.
- El papel de aluminio no debe acercarse más de 2,5 cm a ninguna superficie del horno microondas.

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

**ACCESORIOS.** Hay muchos accesorios de microondas disponibles que puede comprar. Valore tranquilamente antes de comprar para que satisfagan sus necesidades. Un termómetro apto para microondas le ayudará a determinar la cocción correcta y le garantizará que los alimentos se hayan cocinado a temperaturas seguras. IKEA no se hace responsable de ningún daño provocado en el horno microondas al utilizar accesorios.



## ACERCA DE SU HORNO MICROONDAS

Estos consejos e instrucciones son importantes: léalos detenidamente y consérvelos siempre como referencia.

Un buen libro de cocina para microondas es un bien valioso. Verifique los principios, técnicas, consejos y recetas de cocción en microondas.

**NUNCA** use el horno microondas sin el plato giratorio y sin su soporte, ni gire el plato giratorio para que se pueda colocar un plato grande en el horno microondas. El plato giratorio girará tanto en sentido horario como en sentido contrario.

**SIEMPRE** tenga comida en el horno microondas cuando esté encendido para absorber la energía del microondas.

Cuando utilice el horno microondas a un nivel de potencia inferior al 100 %, puede escuchar que el magnetrón se enciende y se apaga. Es normal que el exterior del horno microondas esté caliente al tacto al cocinar o recalentar.

La condensación es algo normal de la cocción por microondas. La humedad del ambiente y la humedad en los alimentos influirán en la cantidad de humedad que se condensa en el horno microondas. Por lo general, los alimentos cubiertos no causarán tanta condensación como los no cubiertos. Las aberturas de ventilación no deben bloquearse.

El horno microondas es solo para preparar alimentos. No se debe usar para secar ropa o periódicos. Su horno de microondas tiene una potencia de 1000 vatios utilizando IEC

Procedimiento de prueba. Al seguir recetas o instrucciones del paquete, revise los alimentos uno o dos minutos antes del tiempo mínimo y agregue el tiempo que corresponda.

## ACERCA DE LA COCCIÓN CON MICROONDAS

- Coloque la comida con cuidado. Coloque las áreas más gruesas hacia el exterior del plato.
- Observe el tiempo de cocción. Cocine por el menor tiempo indicado y agregue más tiempo según sea necesario. Los alimentos que se cocinan demasiado pueden echar humo o incluso fuego.
- Cubra los alimentos mientras cocina. Consulte una receta o un libro de cocina para obtener sugerencias: toallas de papel, papel encerado, envoltorios de plástico para microondas o una tapa. Las cubiertas evitan las salpicaduras y ayudan a que los alimentos se cocinen de manera uniforme.
- Proteja con pequeñas piezas planas de papel de aluminio cualquier área delgada de carne o pollo para evitar que se cocine mucho antes de que las áreas densas y gruesas se cocinen por completo.
- Revuelva los alimentos del exterior al centro del plato una o dos veces durante la cocción, si es posible.
- Voltee los alimentos una vez en el interior del microondas para acelerar la cocción de alimentos como pollo y hamburguesas. A los artículos grandes como asados se les debe dar la vuelta al menos una vez.
- Reorganice alimentos como albóndigas a mitad de cocción, tanto de arriba a abajo como desde el centro hacia afuera del plato.
- Añada tiempo de reposo. Retire la comida del horno microondas y revuelva, si es posible. Cubra durante el tiempo de reposo, de esta forma permite que la comida termine de cocinarse sin pasarse demasiado.
- Compruebe que esté lista. Busque señales que le indiquen que se ha alcanzado la temperatura de cocción.

### Entre los signos de cocción se incluyen:

- La comida echa humo por todas partes, no solo en el borde.
- El fondo central del plato está muy caliente al tacto.
- Las articulaciones de los muslos de las aves de corral se mueven con facilidad.
- La carne y las aves no muestran color rosado.
- El pescado es opaco y se desmenuza fácilmente con un tenedor.

## ACERCA DE LA COMIDA

COMIDA	LO QUE SÍ PUEDE HACER	LO QUE NO PUEDE HACER
Huevos, salchichas, nueces, semillas, frutas y verduras.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pinchar las yemas de los huevos antes de cocinarlos para evitar que "exploten".</li> <li>• Pinchar la piel de las patatas, manzanas, calabazas, salchichas y perritos calientes para que salga el vapor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar los huevos en sus cáscaras.</li> <li>• Recalentar huevos enteros.</li> <li>• Deshidratar las nueces o semillas en sus cáscaras.</li> </ul>
Palomitas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usar palomitas de maíz en bolsas especiales para cocinar en microondas.</li> <li>• Escuchar mientras estalla el maíz para que se haga más lento a 1 o 2 segundos o usar una opción especial para palomitas de maíz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colocar las palomitas de maíz en bolsas marrones regulares o cuencos de vidrio.</li> <li>• Superar el tiempo máximo en el paquete de palomitas de maíz.</li> </ul>
Comida para bebés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasar la comida del bebé a un plato pequeño y caliente con cuidado, revolviendo con frecuencia. Verificar la temperatura antes de servir.</li> <li>• Colocar las boquillas en las botellas después de calentar y agitar bien. Hacer la prueba de la "muñeca" antes de dar de comer.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentar botellas desechables.</li> <li>• Calienta botellas con boquillas.</li> <li>• Calentar la comida del bebé en sus recipientes originales.</li> </ul>
General	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cortar los productos horneados con relleno después de calentarlos para liberar el vapor y evitar quemaduras.</li> <li>• Remover los líquidos rápidamente antes y después de calentarlos para evitar la "erupción".</li> <li>• Cuando cocine líquidos o cereales use cuencos hondos para evitar que se vuelquen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentar o cocinar en frascos de vidrio cerrados o recipientes herméticos.</li> <li>• Se puede en el microondas ya que las bacterias dañinas no pueden ser destruidas.</li> <li>• Frituras.</li> <li>• Secar madera, calabazas, hierbas o papel húmedo.</li> </ul>

## ACERCA DEL USO DEL MICROONDAS POR NIÑOS

Los niños menores de 7 años deberán usar el horno microondas con un adulto supervisando de cerca. Los menores de entre 7 y 12 años deben estar acompañados de un adulto supervisando en la misma habitación.

Como con cualquier electrodoméstico, los niños deben ser supervisados de cerca por un adulto mientras lo usan.

En ningún momento se debe permitir que nadie se incline o se balancee sobre la puerta del horno microondas.

Se les debe enseñar a los niños todas las precauciones de seguridad: usar manoplas, retirar las cubiertas con cuidado y prestar especial atención a los paquetes de alimentos crujientes ya que pueden estar muy calientes.

No asuma que porque un niño tenga una habilidad para cocinar, puede cocinar todo.

Los niños deben saber que el horno microondas no es un juguete. Consulte la página 35 para ver la función de bloqueo para niños.

## SOBRE SEGURIDAD

- Verifique los alimentos para ver si están cocinados en los Estados Unidos. Temperaturas recomendadas por el Departamento de Agricultura.

TEMPERATURA	COMIDA
63 °C (145 °F)	- Para carne de vaca, cordero o ternera cortada en filetes, chuletas o asados, pescado
71 °C (160 °F)	- Para carne de cerdo fresca, carne picada, mariscos, platos con huevos, alimentos preparados congelados y carne de vaca, cordero o ternera cortada en filetes, chuletas o asados
74 °C (165 °F)	- Para las sobras, platos refrigerados listos para calentar, alimentos tipo del y comida "fresca" para llevar, pollo o pavo entero, pechugas de pollo o pavo y pollo molido utilizado en hamburguesas de pollo o pavo

### NOTAS

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

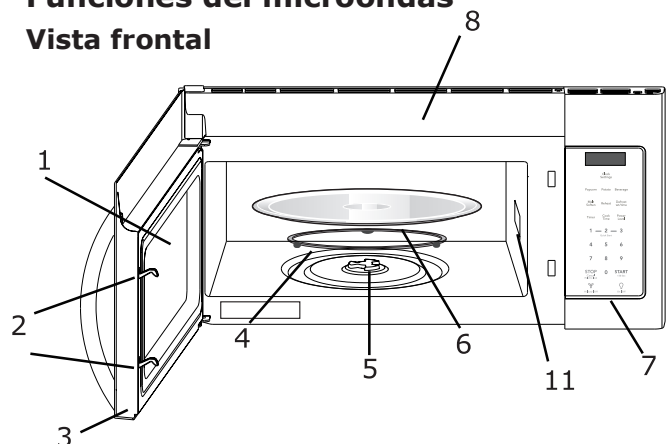
Para comprobar si el plato está listo, inserte un termómetro para carne en un área gruesa o densa, lejos de la grasa o el hueso. NUNCA deje el termómetro en la comida durante la cocción, a menos que esté aprobado para su uso en hornos microondas.

- SIEMPRE use manoplas para evitar quemaduras al manipular utensilios que están en contacto con alimentos calientes. A través de los utensilios se puede transferir suficiente calor de los alimentos como para causar quemaduras en la piel.
- Evite las quemaduras por vapor alejando el vapor de la cara y las manos. Levante el borde más alejado de la cubierta de un plato lentamente y abra con cuidado las bolsas de palomitas de maíz para microondas manteniéndolas alejadas de la cara.
- Permanezca cerca del horno microondas mientras está en uso y verifique el progreso de la cocción con frecuencia para que no haya posibilidad de que se sobrecalienten los alimentos.
- NUNCA use el interior del microondas para almacenar libros de cocina u otros artículos.
- Seleccione, almacene y manipule los alimentos con cuidado para preservar su alta calidad y minimizar la propagación de bacterias transmitidas por los alimentos.
- Mantenga limpia la cubierta de la guía de ondas. Los residuos de comida pueden causar arcos eléctricos y/o incendios.
- Tenga cuidado al retirar cualquier elemento del horno microondas para que el utensilio, su ropa o accesorios no toquen los cojines de la puerta de seguridad.
- Mantenga el papel de aluminio utilizado para protección al menos a 2,5 cm de las paredes, el techo y la puerta.

## PIEZAS

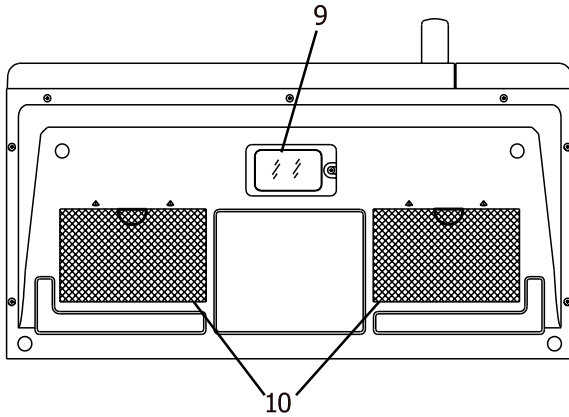
### Funciones del microondas

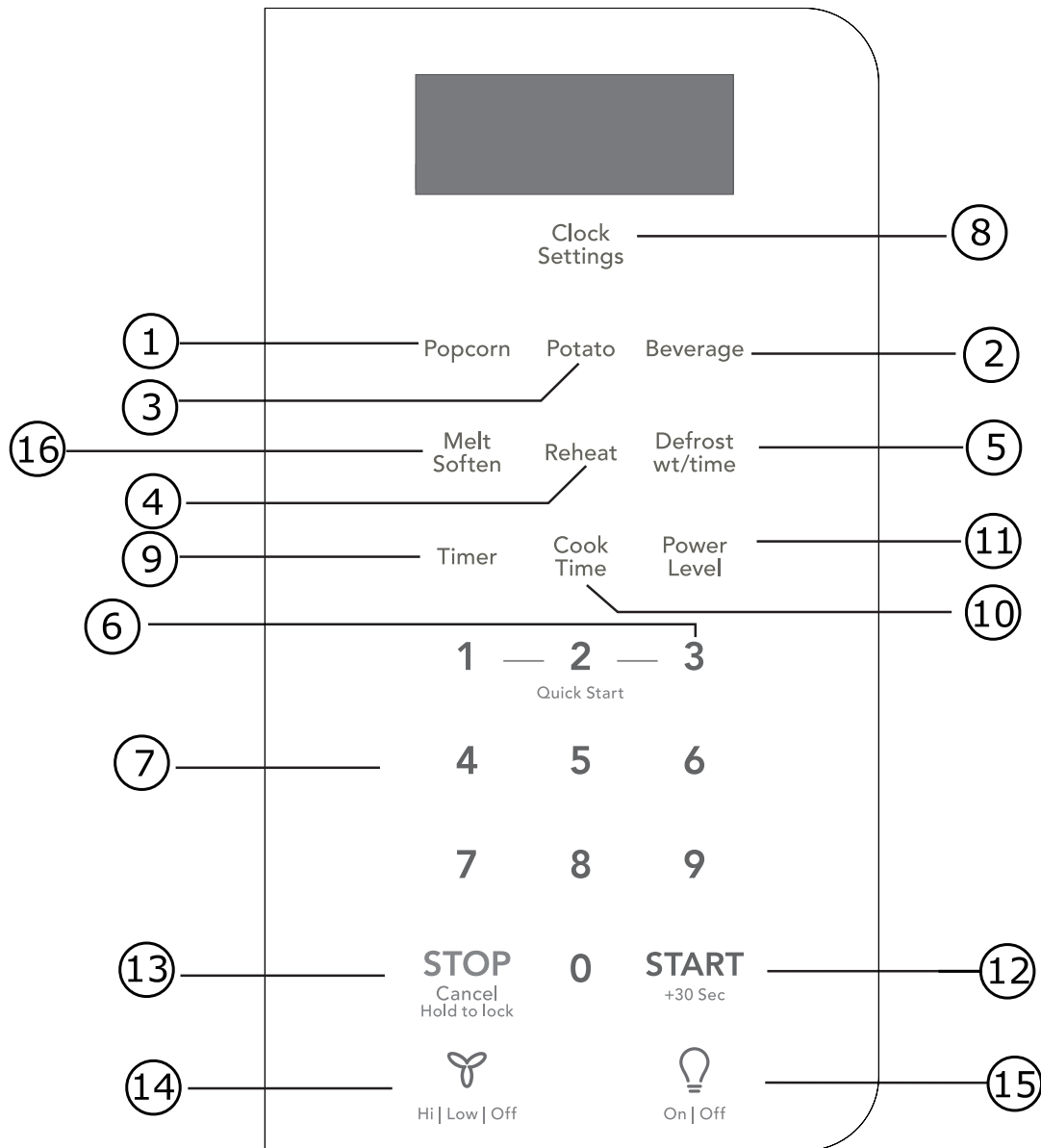
#### Vista frontal



- |   |                              |    |   |
|---|------------------------------|----|---|
| 1 | Ventana                      | 7  | Pandel de control                               |
| 2 | Sistema de bloqueo           | 8  | Aberturas de ventilación (en la parte superior) |
| 3 | Montaje de la puerta         | 9  | Luces de superficie                             |
| 4 | Montaje del anillo giratorio | 10 | Filtros de grasa                                |
| 5 | Eje giratorio                | 11 | Cubierta de guía de onda: NO QUITAR             |
| 6 | Bandeja giratoria de vidrio  |    |   |

### Vista trasera





- (1) Palomitas (P17)
- (2) Bebidas (P17)
- (3) Patatas (1-4 patatas) (P17)
- (4) Recalentar (3 configuraciones diferentes) (P15)
- (5) Descongelar (por tiempo o peso) (P13)
- (6) Inicio rápido  
(3 configuraciones de teclas instantáneas) (P11)
- (7) Teclas numéricas (0 a 9)
- (8) Ajustes del temporizador (P10)
- (9) Temporizador (P10)
- (10) Tiempo de cocción (P11)
- (11) Nivel de potencia (10 niveles de potencia disponibles) (P16)
- (12) START + 30 sec (INICIO + 30 segundos) (P12)
- (13) Parar/Cancelar (P12)
- (14) Escape (alto/bajo/apagado) ~ Utilícelo para encender, apagar o ajustar la velocidad del ventilador. (P10)
- (15) Luz de superficie ~ Presione este botón para encender o apagar las luces de la superficie. (P10)
- (16) Derretir Ablandar (P15)

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

## Ajustes del temporizador

El horno microondas tiene configuraciones que le permiten personalizar la operación para su conveniencia. A continuación se muestra una tabla con las diferentes configuraciones. Toque la tecla Temporizador y Configuración varias veces para desplazarse a la función de configuración deseada.

Tecla presionada	Opción
Ajustes del temporizador (1 vez)	Temporizadores
Ajustes del temporizador (2 veces)	Sonido Low/nor/ Hi/Off (bajo/normal/alto/apagado)
Ajustes del temporizador (3 veces)	Peso kg/lb
Ajustes del temporizador (4 veces)	Guardar potencia
Ajustes del temporizador (5 veces)	Demo

## Configuración del temporizador

**Ejemplo: configuración de la pantalla del temporizador en 9:00:**

1. Toque el botón **Clock Settings** (Configuración del temporizador) una vez.
2. Introduzca el tiempo con los botones numéricos.
3. Presione **START + 30 sec** (INICIO + 30 segundos) nuevamente.



## Configuración del temporizador

**Ejemplo: configurar el temporizador en 5 minutos:**

1. Presione el botón **Temporizador** una vez.
2. Introduzca el tiempo deseado con los botones numéricos.
3. Presione el botón **Temporizador**.

La cuenta regresiva del temporizador no se detiene aún cuando se abre la puerta. Para detener o cancelar el temporizador, presione la tecla **Timer** (Temporizador) una vez. Cuando el temporizador haya llegado al final del tiempo establecido, oírás un pitido de alerta que indica que el tiempo establecido ha llegado a su fin.

## Exhaust High/Low/Off (escape alto/bajo/apagado)

La ventilación de extracción elimina el vapor y otros vapores de cocción de la superficie de cocción de la estufa debajo del horno microondas.

Para utilizar el escape de ventilación, presione la tecla **Exhaust High/Low/Off** (escape alto/bajo/apagado) una vez para la configuración de una velocidad más alta. Toque la tecla de nuevo para elegir la configuración de velocidad baja y una tercera vez para apagar el escape de ventilación.



Nota: Si la temperatura se calienta demasiado alrededor del horno microondas, el ventilador en la campana extractora se encenderá automáticamente en la posición LOW (bajo) para enfriar el aparato. El ventilador se apagará automáticamente cuando las piezas del interior se enfríen. Cuando esto sucede, la ventilación no se puede apagar.

## Surface Light/On/Off (luz de superficie/encendido/apagado)

Presione la tecla **Surface Light/On/Off** (luz de superficie/encendido/apagado) una vez para encender la luz de superficie durante la cocción. Presione el botón nuevamente para apagar la luz.



## Bloqueo de control

Puede bloquear el panel de control para evitar que los niños enciendan o usen el microondas involuntariamente.

La función de bloqueo de control es muy útil a la hora de limpiar el panel de control. El bloqueo evitará que se programe por error mientras está limpiando el panel de control.

**Ejemplo: para activar el bloqueo de control:**

Mantenga presionado el botón **Stop/Cancel** (Parar/Cancelar) durante más de 3 segundos. El icono de bloqueo aparecerá en la ventana de visualización y sonarán dos 2 pitidos.



**Ejemplo: para cambiar el bloqueo de control de ON a OFF (de encendido a apagado):**

Mantenga presionado el botón **Stop/Cancel** (Parar/Cancelar) durante más de 3 segundos. El icono de bloqueo desaparecerá de la ventana de visualización.



## COCCIÓN MANUAL

### Uso de la función Ready Set (conjunto listo)



El calentamiento o la cocción por microondas se pueden configurar rápidamente a un nivel de potencia del 100 % durante 1, 2 o 3 minutos. Use las teclas numéricas 1, 2 o 3 para elegir el número de minutos de cocción deseado (esta opción solo funcionará con los botones numéricos 1, 2 o 3):

#### **Ejemplo: calentar rápidamente durante 2 minutos al 100 % de potencia:**

Pulse los botones numéricos 1, 2 o 3 para elegir el número de minutos de cocción deseado. 2

**Nota:** la función **Ready Set** (conjunto listo) no se puede configurar cuando se usa la función **Defrost** (Descongelar) por peso.

#### **NOTAS**

Se mostrará "Comida" si no se selecciona un ciclo de inicio rápido de cocción o una tecla de +30 segundos tras 5 minutos después de haber colocado la comida en el microondas. Debe abrir y cerrar la puerta de nuevo para que se borre "Food" (comida) de la pantalla.



## Calentamiento con alto nivel de potencia

**Ejemplo: calentar durante 5 minutos al 100 % de potencia:**

1. Presione el botón **Cook Time** (tiempo de cocción). Cook Time
2. Utilice los botones numéricos para introducir el tiempo de calentamiento deseado (el tiempo de cocción se puede configurar hasta en 99 minutos y 99 segundos). 5 0 0
3. Presione **START + 30 sec** (INICIO + 30 segundos) nuevamente. START  
+30 Sec

Cuando se haya terminado de calentar, escuchará un pitido y se mostrará "End" (Fin).

## Calentamiento con niveles de potencia más bajos

No siempre se obtienen los mejores resultados cuando se usa un nivel de potencia más alto para calentar los alimentos, algunos tipos de alimentos necesitan una cocción más lenta, como son los asados, productos horneados o las cremas. Su horno tiene otros nueve niveles de potencia que puede elegir.

**Ejemplo: calentar durante 4 minutos al 70 % de potencia:**

1. Presione el botón **Cook Time** (tiempo de cocción). Cook Time
2. Utilice los botones numéricos para introducir el tiempo de calentamiento deseado (el tiempo de cocción se puede configurar hasta en 99 minutos y 99 segundos). 4 0 0
3. Presione el botón **Power Level** (nivel de potencia) una vez para obtener el nivel de potencia 10 (100 % de potencia). Power Level
4. Use el teclado numérico para cambiar el nivel de potencia a 7. P-70 aparece en la pantalla (70 % de potencia). 7
5. Presione **START + 30 sec** (INICIO + 30 segundos). START  
+30 Sec

Cuando se haya terminado de calentar, escuchará un pitido y se mostrará "End" (Fin).

## Calentamiento con diferentes etapas de cocción.

Para obtener mejores resultados, algunas

recetas de microondas requieren diferentes niveles de potencia o diferentes períodos de tiempo para cocinarse. Su microondas puede configurarse para cambiar de una etapa a otra automáticamente (2 etapas como máximo).

**Ejemplo: para cocinar alimentos durante 3 minutos al 80 % de potencia y luego al 50 % de potencia durante 6 minutos y 30 segundos:**

1. Presione el botón **Cook Time** (tiempo de cocción). Cook Time
2. Utilice los botones numéricos para introducir el tiempo de calentamiento para la primera etapa (el tiempo de cocción se puede configurar hasta en 99 minutos y 99 segundos). 3 0 0
3. Presione el botón **Power Level** (nivel de potencia) una vez. Power Level
4. Use el teclado numérico para introducir el nivel de potencia para la primera etapa. P-80 aparece en la pantalla (80 % de potencia). 8
5. Presione el botón **Cook Time** (tiempo de cocción) para la segunda etapa. Cook Time
6. Utilice los botones numéricos para introducir el tiempo de calentamiento para la segunda etapa (el tiempo de cocción se puede configurar hasta en 99 minutos y 99 segundos). 6 3 0
7. Presione el botón **Power Level** (nivel de potencia) para la segunda etapa. Power Level
8. Use el teclado numérico para introducir el nivel de potencia para la segunda etapa. P-50 aparece en la pantalla (50 % de potencia). 5
9. Presione **START + 30 sec** (INICIO + 30 segundos). START  
+30 Sec

Cuando se haya terminado de calentar, escuchará un pitido y se mostrará "End" (Fin).

### Nota:

El nivel de potencia siempre debe programarse para la primera etapa.

## Uso de la tecla Stop/Cancel (Parar/Cancelar)

**Esta función le permitirá detener o cancelar rápidamente el proceso de cocción.**

Presione el botón **Stop/Cancel** (Parar/Cancelar) para:

1. Borre si ha introducido una información incorrecta.
2. Cancelar el proceso de configuración del temporizador.

**STOP**  
Cancel  
Hold to lock

3. Presione el botón una vez para pausar temporalmente el horno microondas durante la cocción. (Presione **START + 30 sec** (INICIO + 30 segundos) nuevamente para volver a cocinar)
4. Regrese a la pantalla de la hora (reloj) después de completar el ciclo de cocción.
5. Cancele un programa durante la cocción, toque dos veces.

**START**  
+30 Sec

## Uso de la tecla **START + 30 sec**(INICIO + segundos)

**Esta función le permitirá comenzar de forma rápida o agregar 30 segundos**

Presione la tecla **START + 30 sec** (INICIO + segundos) para:

**START**  
+30 Sec

1. Iniciar la cocción programada.
2. Comenzar a cocinar durante 30 segundos a un nivel de potencia del 100 %.
3. Extienda el tiempo de cocción en múltiplos de 30 segundos cada vez que se toca este botón durante la cocción en el microondas.

**Ejemplo: para agregar 1 minuto de tiempo de cocción durante el 80 % de cocción en el microondas:**

**Presione** la tecla **START + 30 sec** (INICIO + 30 segundos) **dos veces**.

**START**  
+30 Sec

### NOTAS

Se mostrará "Comida" si no se selecciona un ciclo de inicio rápido de cocción o una tecla de +30 segundos tras 5 minutos después de haber colocado la comida en el microondas. Debe abrir y cerrar la puerta de nuevo para que se borre "Food" (comida) de la pantalla.

## Ajustes de Defrost (descongelación) por peso

**Ejemplo: descongelar 1lb de alimentos con el nivel de potencia predeterminado y el tiempo de cocción determinados automáticamente:**

1. Presione el botón **Defrost** (Descongelar) una vez. 0.0 aparecerá en la pantalla. Defrost  
wt/time
2. Utilice los botones numéricos para introducir el peso de los alimentos a descongelar en libras (10 = 1.0 lb). Puede introducir cualquier peso de 0,1 a 6,0 libras. 1 0
3. Presione la tecla **START + 30 sec** (INICIO + 30 segundos). START  
+30 Sec

Cuando se haya terminado de descongelar, escuchará un pitido y se mostrará "End" (Fin).

**Nota:** La cantidad de peso debe ser una entrada válida para que se inicie esta función. La entrada de peso válida es de 0,1 a 6,0 libras.

## Ajustes de Defrost (descongelación) por tiempo

**Ejemplo: para descongelar alimentos con el nivel de potencia predeterminado del 30 % durante 5 minutos:**

1. Presione el botón **Defrost** (Descongelar) dos veces 0:00 aparecerá en la pantalla. Defrost  
wt/time
2. Utilice los botones numéricos para introducir el tiempo de descongelación deseado (el tiempo de descongelación se puede configurar hasta en 99 minutos y 99 segundos). 5 0 0
3. Presione **START + 30 sec**(INICIO + 30 segundos). START  
+30 Sec

Cuando se haya terminado de calentar, escuchará un pitido y se mostrará "End" (Fin).

**Nota:** Los niveles de potencia no se pueden cambiar ni para el descongelamiento por peso ni para el descongelamiento por tiempo ya que el rendimiento del descongelamiento se vería afectado negativamente.

## Notas especiales para descongelar por tiempo

- Después de presionar la tecla **START + 30 sec** (INICIO + 30 segundos), la pantalla mostrará una cuenta regresiva del tiempo de descongelamiento restante. El horno microondas emitirá un pitido durante el ciclo de descongelación. En este momento, abra la puerta y gire la comida si es necesario y retire cualquier porción que ya se haya descongelado. Toque la tecla **START + 30 sec**(INICIO + 30 segundos) para reanudar el ciclo de descongelamiento.
- Cuando se haya terminado de calentar, escuchará un pitido.

## Consejos para descongelación

- Cuando se usa la función **descongelamiento por peso**, el peso introducido siempre debe ser en libras (las entradas válidas son de 0,1 a 6,0 libras).
- Utilice las funciones de **peso y tiempo de descongelamiento** solo para alimentos crudos. La descongelación proporciona los mejores resultados cuando los alimentos a descongelar están a un mínimo de -17 °C (tomados directamente de un congelador real). Si la comida ha sido almacenada en un refrigerador-congelador que no mantiene una temperatura de -15 °C o menos, siempre programe un peso de comida o un tiempo de cocción más bajos para evitar que se cocinen.
- Si los alimentos congelados se almacenan fuera del congelador durante hasta 20 minutos, introduzca un tiempo o peso de cocción menor.
- La forma del paquete alterará el tiempo de descongelación. Los paquetes de alimentos rectangulares con poca profundidad se descongelan más rápido que un bloque de alimentos congelado.
- Separe las piezas a medida que comienzan a descongelarse. Los alimentos congelados separados se descongelan mejor.
- Proteja las áreas calientes de los alimentos con pequeños trozos de papel de aluminio si comienzan a calentarse.
- Puede usar pequeños trozos de papel de aluminio para proteger alimentos como alitas de pollo, extremidades de patas y colas de pescado, pero no permita que el papel toque las paredes del interior del horno microondas al descongelar.

## Sugerencias para descongelación de carnes

Para obtener mejores resultados, lea estas sugerencias al descongelar carnes.

Carne	Cantidad	Sugerencias
<ul style="list-style-type: none"> <li>Carne asada o cerdo</li> </ul>	2,5 a 6 lbs. (1,1 a 2,7 kg)	Comience con la comida colocada con la grasa boca abajo. Después de cada etapa, dele la vuelta a la comida y proteja las porciones calientes con tiras estrechas de papel de aluminio. Deje reposar la comida cubierta durante unos 15-30 minutos.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Filetes, chuletas o pescado</li> </ul>	0,5 a 3 lbs. (0,8 a 1,3 kg)	Después de cada etapa, organice de nuevo la comida. Si hay porciones de alimentos calientes o descongeladas, protéjalas con pedazos planos y estrechos de papel de aluminio. Retire cualquier pedazo de comida que esté casi descongelado. Deje reposar la comida cubierta durante unos 5-10 minutos.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Carne picada</li> </ul>	0,5 a 3 lbs. (0,8 a 1,3 kg)	Después de cada etapa, retire cualquier pieza de comida que esté casi descongelada. Deje reposar la comida cubierta con papel de aluminio durante unos 5-10 minutos.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pollo entero</li> </ul>	2,5 a 6 lbs. (1,1 a 2,7 kg)	Retire los menudillos antes de congelar las aves. Comience a descongelar con el pecho boca abajo. Después de la primera etapa, dele la vuelta al pollo y proteja las porciones calientes con tiras estrechas de papel de aluminio. Después de la segunda etapa, vuelva a proteger las porciones calientes con tiras estrechas de papel de aluminio. Deje reposar la comida cubierta durante unos 30-60 minutos en el refrigerador.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Piezas de pollo</li> </ul>	0,5 a 3 lbs. (0,8 a 1,3 kg)	Después de cada etapa, retire cualquier pieza de comida que esté casi descongelada o vuelva a organizarla. Deje reposar la comida durante unos 10-20 minutos.

### Recalentamiento

La función de recalentamiento proporciona 3 opciones predeterminadas rápidas según el tamaño de la porción de los alimentos a recalentar para su comodidad al cocinar.

**Ejemplo: recalentar 680 gramos de comida.**

1. Presione el botón **Reheat** (Recalentar) 3 veces (consulte la tabla de categorías de recalentamiento) para recalentar 24 onzas de comida (680 g). 24oz aparecerá en la pantalla. **Reheat**
2. Presione **START + 30 sec** (INICIO + 30 segundos). **START**  
+30 Sec

Categoría de recalentamiento	Presionar	Pantalla
8 onzas de comida (226 g)	una vez	8 oz (226 g)
16 onzas de comida (453 g)	dos veces	16 oz (453 g)
24 onzas de comida (680 g)	tres veces	24 oz (680 g)

### Derretir/ablandar

El horno microondas utiliza baja potencia para derretir y ablandar artículos. Consultar la siguiente tabla.

**Ejemplo: derretir 8 oz (226 g) de crema de queso.**

1. Presione el botón **Melt/Soften** (Derretir/Ablandar) 4 veces para recalentar 225 g de comida. So-4 aparecerá en la pantalla (consulte la tabla de categorías Melt/Soften (Derretir/Ablandar)). **Melt Soften**  
Luego presione la tecla número 2, el tiempo de cocción aparecerá en la pantalla.
2. Presione **START + 30 sec** (INICIO + 30 segundos). **START**  
+30 Sec

### CATEGORÍA MELT/SOFTEN (DERRETIR/ABLANDAR)

PRESIONAR	PANTALLA	CATEGORÍA	CANTIDAD	TECLA
Melt Soften 1 vez	So-1	MANTEQUIL LA	1 barra 2 barras	1 2
Melt Soften 2 veces	So-2	CHOCOLATE	2 oz (56 g) 4 oz (113 g)	1 2 3
Melt Soften 3 veces	So-3	CREMA DE HELADO	8 oz (226 g) 1 pinta (1,5 cuartos)	1 2
Melt Soften 4 veces	So-4	CREMA DE QUESO	3 oz (85 g) 8 oz (226 g)	1 2

### Niveles de potencia sugeridos para cocinar

Los 10 niveles de potencia disponibles en este microondas le ayudarán a adaptarse a la potencia más adecuada para el tipo de alimento que está preparando. Al igual que con cualquier preparación de alimentos en el microondas, es mejor seguir las instrucciones impresas en el empaque de los alimentos.

La siguiente tabla proporciona sugerencias en cuanto a los niveles de potencia para varios tipos de alimentos que puede preparar en el microondas.

Nivel de potencia	Salida de microondas	Use cuando:
10 Alto	100 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua hirviendo.</li> <li>• Cocinar carne molida.</li> <li>• Hacer dulces.</li> <li>• Cocinar frutas y verduras frescas.</li> <li>• Cocinar pescado y aves de corral.</li> <li>• Precalentar el plato a dorar.</li> <li>• Recalentar bebidas.</li> <li>• Cocinar tiras de bacon.</li> </ul>
9	90 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recalentar rebanadas de carne rápidamente.</li> <li>• Saltear cebollas, apio y pimientos verdes.</li> </ul>
8	80 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recalentar todo.</li> <li>• Cocinar huevos revueltos.</li> </ul>
7	70 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar panes y productos con cereales.</li> <li>• Cocinar platos de ternera y queso.</li> <li>• Tartas, muffins, brownies y cupcakes.</li> </ul>
6	60 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar pasta.</li> </ul>
5	50 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar carnes y aves enteras.</li> <li>• Cocinar cremas.</li> <li>• Cocinar costillas, costillas asadas y solomillos asados.</li> </ul>
4	40 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar cortes de carne menos tiernos.</li> <li>• Recalentar alimentos envasados congelados.</li> </ul>
3	30 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descongelar carnes, aves y mariscos.</li> <li>• Cocinar pequeñas cantidades de comida.</li> <li>• Terminar de cocinar guisos, estofados y algunas salsas.</li> </ul>
2	20 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Derretir mantequilla y crema de queso.</li> <li>• Calentar pequeñas cantidades de comida.</li> </ul>
1	10 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Derretir crema de helado.</li> <li>• Hacer levar masas con levadura.</li> </ul>

## Sugerencias para conseguir los mejores resultados

Para ayudarle a conseguir los mejores resultados posibles de su horno microondas, lea las siguientes sugerencias a continuación;

- Temperatura de almacenamiento**  
 Los alimentos del congelador o refrigerador tardan más en cocinarse que los mismos alimentos a temperatura ambiente.
- Tamaño**  
 Las piezas pequeñas de comida se cocinan más rápido que las grandes. Las piezas de tamaño y forma similares se cocinarán de manera más uniforme al cocinarse juntas. Para obtener resultados más uniformes, reduzca los niveles de potencia al cocinar grandes piezas de comida.
- Humedad natural**  
 Los alimentos muy húmedos se cocinan de manera más uniforme porque la energía del microondas calienta las moléculas de agua de manera muy eficiente.
- Removido**  
 Revuelva alimentos como guisos y vegetales desde el exterior hacia el centro para distribuir el calor de manera más uniforme. Esto permitirá que la comida se cocine más rápido. No es necesario mover constantemente.
- Volteo de alimentos**  
 Voltee alimentos como chuletas de cerdo, asados o coliflores enteras a la mitad del tiempo de cocción. Esto ayudará a exponer todos los lados por igual a la energía del microondas.
- Colocación de la comida**  
 Coloque áreas delicadas de alimentos (como puntas de espárragos) hacia el centro de la bandeja del plato giratorio.
- Organización de alimentos**  
 Organice los alimentos de forma desigual como trozos de pollo o salmón con las partes más gruesas o más carnosas hacia el exterior de la bandeja del plato giratorio.
- Deja que repose la comida**  
 Después de retirar la comida del microondas, cúbrala con papel de aluminio o con la tapa de una cacerola y déjela reposar para terminar de cocinar. Esto ayudará a que la comida se termine de cocinar en el centro y evitará que los bordes se cocinen en exceso. La duración del tiempo de reposo depende de la densidad y de la superficie de los alimentos.
- Envolver en toallas de papel o papel encerado**

Los bocadillos y otros tipos de alimentos con pan precocido deben envolverse antes de colocarlos en el microondas para evitar que los alimentos se sequen mientras se calientan.

## Palomitas

### PRECAUCIÓN

- NO** deje de supervisar el horno microondas mientras se hacen las palomitas.

La función de palomitas le permite preparar 3 bolsas diferentes de palomitas para microondas en su empaque comercial. Use la tabla a continuación para determinar la configuración que debe usar.

Cantidad	Presione la tecla popcorn (palomitas)
3,3 oz (93,5) (configuración predeterminada)	una vez
3,0 oz (85 g)	dos veces
1,75 oz (50 g)	tres veces

### Ejemplo: hacer una bolsa de palomitas de 3.0 oz (85 g) de forma automática.

- Presione la tecla **Popcorn** (palomitas) **Reheat** dos veces.
- Presione **START + 30 sec** (INICIO + 30 segundos). **START**  
+30 Sec

El microondas emitirá un pitido cuando haya terminado.

## Patatas

La función de patatas cocina 1, 2, 3 o 4 (tiempos de cocción según de 8 a 36 oz (226 a 1020 g)) patatas de forma automática. Use la tabla a continuación para determinar la configuración que debe usar.

Cantidad	Presione la tecla popcorn (palomitas)
1 patata (configuración predeterminada)	una vez
2 patatas	dos veces
3 patatas	tres veces
4 patatas	cuatro veces

### Ejemplo: cocinar 1 patata de forma automática.

- Presione el botón **Potato** (Patata) una vez. **Potato**
- Presione **START + 30 sec** (INICIO + 30 segundos). **START**  
+30 Sec



El microondas emitirá un pitido cuando haya terminado.

**Notas:**

- Antes de cocinar, pinche varias veces con un tenedor las patatas.
- Después de cocinar, deje reposar las patatas durante 5 minutos.

**Bebidas**

La función de bebidas calienta 1 o 2 tazas de bebida. Use la tabla a continuación para determinar la configuración que debe usar.

Cantidad	Presione la tecla popcorn (palomitas)
1 taza (alrededor de 8 oz)	una vez
2 tazas (alrededor de 16 oz)	dos veces

**Ejemplo: calentar 1 taza de una bebida.**

1. Presione el botón **Beverage** (bebida) Beverage una vez.
2. Presione **START + 30 sec** (INICIO + 30 <sup>+30 Sec</sup> segundos).

El microondas emitirá un pitido cuando haya terminado.

**Sugerencias para cocinar de forma cómoda**

Categoría	Cantidad	Sugerencias
Palomitas	1,75, 3,0, 3.3 oz 1 kg.	Cocine una sola bolsa de palomitas "solo para microondas" a la vez. Tenga cuidado al retirar y abrir la bolsa de palomitas caliente del horno microondas. Deje que el horno microondas se enfríe al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
Patatas	1,2,3,4 patatas 8,16, 24,36 oz	Pinche cada patata varias veces con un tenedor. Coloque en el plato giratorio en forma de radio. Después de cocinar, deje reposar durante 3-5 minutos. Deje que el horno microondas se enfríe durante al menos 5 minutos antes de volver a usarlo. Use la tecla <b>START + 30 sec</b> (INICIO + 30 segundos) para aumentar el tiempo de cocción para patatas más grandes.
Bebidas	1,2 tazas (8 oz, 16 oz) (226 g, 453 g)	Use una taza o tazón de medición apto para microondas; no cubrir. Coloque la bebida en el microondas. Después de calentar, remueva bien. Deje que el horno microondas se enfríe durante al menos 5 minutos antes de volver a usarlo. Las bebidas calentadas en la categoría de bebidas pueden estar muy calientes. Retire el recipiente con cuidado.

**TABLAS DE COCINA**

**Cocinar carne en su horno microondas**

Asegúrese de colocar las carnes preparadas en una parrilla apta para microondas en un plato apto para microondas. Comience a cocinar la carne con la grasa hacia abajo y, si es necesario, use tiras estrechas de papel de aluminio para proteger las puntas de los

huesos o las zonas de la carne más delgadas. Después de cocinar, verifique la temperatura en varias áreas antes de dejar que la carne repose el tiempo recomendado. Tenga en cuenta que las temperaturas en los siguientes cuadros son temperaturas en el momento de la extracción; la temperatura aumentará durante el período de reposo.

Carne	Nivel de potencia	Tiempo de cocción	Indicaciones
• Carne asada sin hueso (hasta 4 lbs) (1,8 kg)	Alto (10) durante los primeros 5	12-17 min./lb. para 160 °F (medio)	Coloque la carne asada con la grasa hacia abajo en la rejilla para asar.

	minutos, luego medio (5)	14-19 min./lb. para 170 °F (bien hecho)	Cubra con papel encerado. Dé la vuelta a la mitad de cocción. Deje reposar* durante 10-15 minutos.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Carne de cerdo asada con o sin hueso (hasta 4 lbs.) (1,8 kg)</li> </ul>	Alto (10) durante los primeros 5 minutos, luego medio (5)	15-20 min./lb. para 170 °F (bien hecho)	Coloque la carne de cerdo asada con la grasa hacia abajo en la rejilla para asar. Cubra con papel encerado. Dé la vuelta a la mitad de cocción. Deje reposar* durante 10-15 minutos.

\* Cuenten con un aumento de 10 °F en la temperatura durante el período de reposo.

Carne	Cocción	Retirar del horno microondas
<ul style="list-style-type: none"> <li>Carne de ternera</li> </ul>	Medio	150 °F
	Bien hecha	160 °F
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cerdo</li> </ul>	Medio	150 °F
	Bien hecha	160 °F
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aves de corral</li> </ul>	Carne grasa	170 °F
	Carne ligera	160 °F

### Cocinar aves de corral en su horno microondas

Asegúrese de colocar las aves de corral en una parrilla apta para microondas en un plato apto para microondas. Cubra las aves de corral con papel encerado para evitar salpicaduras. Use tiras estrechas de papel de aluminio para proteger las puntas de los huesos o las zonas de la carne más delgadas, o las áreas que comienzan a sobrecocinarse. Después de cocinar, verifique la temperatura en varias áreas antes de dejar que la carne repose el tiempo recomendado.

Aves de corral	Tiempo de cocción / nivel de potencia	Indicaciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pollo entero (hasta 4 lbs) (1,8 kg)</li> </ul>	Tiempo de cocción: 7-10 min./lb. 180 °F carne grasa 170 °F carne ligera Nivel de potencia: medio alto (7)	Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo sobre la rejilla para asar. Cubra con papel encerado. Dé la vuelta a la mitad de cocción. Cocine hasta que suelte un jugo claro y la carne cerca del hueso ya no esté rosada. Deje reposar durante 5-10 min.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Piezas de pollo (hasta 4 lbs) (1,8 kg)</li> </ul>	Tiempo de cocción: 7-10 min./lb. 180 °F carne grasa 170 °F carne ligera Nivel de potencia: medio alto (7)	Coloque el pollo boca abajo en el plato, con las porciones más gruesas hacia el interior del plato. Cubra con papel encerado. Dé la vuelta a la mitad de cocción. Cocine hasta que suelte un jugo claro y la carne cerca del hueso ya no esté rosada. Deje reposar durante 5-10 min.

## Cocinar huevos en su horno microondas

- Nunca cocine huevos con cáscara y nunca caliente huevos cocidos duros en su cáscara, podrían explotar.
- Pinche siempre los huevos enteros para evitar que exploten.
- Cocine los huevos hasta que estén listos; se volverán duros si se cocinan en exceso.

## Cocinar verduras en su horno microondas

- Se deben lavar las verduras justo antes de cocinarse.  
Raramente se necesita agua adicional. Si se están cocinando verduras densas como patatas o zanahorias, agregue aproximadamente  $\frac{1}{4}$  de taza de agua.
- Las verduras pequeñas (zanahorias en rodajas, guisantes, habas, etc.) se cocinarán más rápido que las verduras más grandes.
- Las verduras enteras como las patatas, la calabaza de bellota o la mazorca de maíz, deben colocarse en círculo en el plato giratorio antes de cocinarlas. Se cocinará de manera más uniforme si se les da la vuelta a mitad de cocción.
- Coloque siempre verduras como espárragos y brócolis con los extremos del tallo hacia el borde del plato y las puntas hacia el centro.
- Cuando cocine verduras cortadas, cubra siempre el plato con una tapa o una envoltura de plástico ventilada para microondas.
- A las verduras enteras sin pelar como las patatas, la calabaza, la berenjena, etc., se les debe pinchar en la piel en varios lugares antes de cocinarlas para evitar que exploten.
- Para una cocción más uniforme, revuelva o reorganice las verduras enteras a la mitad del tiempo de cocción.

- La mayoría de las veces, cuanto más densa es la comida, mayor es el tiempo de reposo requerido. Por ejemplo, una patata al horno debe reposar durante 5 minutos antes de servirse, mientras que un plato de guisantes se puede servir de inmediato.

## Cocinar mariscos en su horno microondas

Coloque los mariscos en una parrilla apta para microondas en un plato apto para microondas. Asegúrese de cocinar siempre el pescado hasta que se pueda desmenuzar con un tenedor fácilmente. Use una tapa hermética para cocinar pescado al vapor; una cubierta más ligera de papel encerado o una toalla de papel que proporciona menos vapor. Y asegúrese de no cocinar demasiado el pescado; verifique que esté listo a un tiempo mínimo de cocción antes de cocinarlo durante más tiempo.

Mariscos	Tiempo de cocción / nivel de potencia	Indicaciones
<b>Trozos de pescado</b> Hasta 1½ lbs.	Tiempo de cocción: 7-11 min./lb. Nivel de potencia: medio-alto (7)	Acomode el pescado en la parrilla para asar con las porciones con más carne hacia el exterior de la parrilla. Cubra con papel encerado. Déle la vuelta y reorganice a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el pescado se desmenuce fácilmente con un tenedor. Deje reposar durante 3-5 minutos.
<b>Filetes de pescado</b> Hasta 1½ lbs.	Tiempo de cocción: 4-8 min./lb. Nivel de potencia: medio-alto (7)	Coloque los filetes en una fuente para hornear, dando la vuelta a los trozos más delgados. Cubra con papel encerado. Si tiene más de ½ pulgada de grosor, déle la vuelta y aléjese a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el pescado se desmenuce fácilmente con un tenedor. Deje reposar durante 2-3 minutos.
<b>Gambas</b> Hasta 1½ lbs.	Tiempo de cocción: 4-6 ½ min./lb. Nivel de potencia: medio-alto (7)	Coloque las gambas en una fuente para horno sin superponerlos ni ponerlos en capas. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que estén firmes y oscuras, removiendo 2 o 3 veces. Deje reposar durante 5 minutos.

## FUNCIONES PRÁCTICAS

### Ajustes de sonido

#### Configuración de sonido Low/nor/Hi/Off (bajo, normal, alto, apagado)

Tiene señales acústicas disponibles para guiarle en la configuración y uso de su horno.

- **Se escuchará un pitido** de programación cada vez que toque un botón.
- Cuando llegue el final de la cuenta regresiva del temporizador de cocina sonarán **tres pitidos**.
- El final del ciclo de cocción se indica con **tres pitidos**.

#### Ejemplo: desactivación de la señal acústica:

1. Toque el botón **Clock Settings** (Configuración del temporizador) dos veces. Clock Settings
2. Aparecerá Op-2 y se debe presionar **START + 30 sec** (INICIO + 30 segundos) para seleccionar. **START**  
+30 Sec
3. A través de cada selección se desplazan automáticamente las opciones **Lo/nor/Hi/off** (Bajo/Normal/Alto/Apagado) cada 2 segundos.
4. Presione **START + 30 sec** (INICIO + 30 segundos) para confirmar cuando el **START** LED muestre en **off** (apagado). **START**  
+30 Sec

#### **i** NOTAS

Cuando se complete el ciclo de cocción, aparecerá END (FIN) y la señal acústica sonará si se activa el sonido.

## Ajustes de peso lb/kg

### Ejemplo: configuración del peso BJ entre libras y kilogramos:

1. Toque el botón **Clock Settings** (Configuración del temporizador) tres veces. **Clock Settings**
2. Aparecerá Op-3 y se debe presionar **START + 30 sec** (INICIO + 30 segundos) para seleccionar. **START +30 Sec**
3. A través de cada selección se desplazan las opciones lb/kg de forma automática cada 2 segundos.
4. Presione el botón **START + 30 sec** (INICIO + 30 segundos) para confirmar su selección. **START +30 Sec**

### NOTAS

Si la pantalla se muestra en kg, al presionar el botón **START +30 sec** se restablecerán los controles del horno en libras. Para volver a kg, deberá presionar de nuevo **Clock Settings** tres veces y luego **START +30 sec**.

## Configuración del modo de ahorro de energía

### Ejemplo: activación del modo de demostración:

Suponga que desea ingresar al modo de demostración. Cuando el modo de demostración está activado, las funciones de programación funcionarán en un modo de cuenta regresiva rápida sin potencia en la cocción.

1. Toque el botón **Clock Settings** (Configuración del temporizador) cuatro veces. **Clock Settings**
2. Aparecerá Op-4 y se debe presionar **START + 30 sec** (INICIO + 30 segundos) para seleccionar. **START +30 Sec**
3. A través de cada selección se desplazan automáticamente las opciones **on/off** (encendido/apagado) cada 2 segundos.
4. Presione **START + 30 sec** (INICIO + 30 segundos) para confirmar cuando la pantalla muestre **on** (encendido). **START +30 Sec**

## Configuración del modo de demostración

**Ejemplo: activación del modo de ahorro de energía: Al activar el ahorro de energía se apaga la pantalla con la hora.**

1. Toque el botón **Clock Settings** (Configuración del temporizador) cinco veces. **Clock Settings**
2. Aparecerá Op-5 y se debe presionar **START + 30 sec** (INICIO + 30 segundos) para seleccionar. **START +30 Sec**
3. A través de cada selección se desplazan automáticamente las opciones **on/off** (encendido/apagado) cada 2 segundos. **START +30 Sec**
4. Presione **START + 30 sec** (INICIO + 30 segundos) para confirmar cuando el LED se muestre **on** (encendido).

### NOTAS

Cuando se presiona **START +30 Sec** y la configuración anterior estaba DESACTIVADA, se establecerá en ACTIVADA. Si desea volver a desactivar el modo de demostración, deberá presionar nuevamente **Clock Settings** siete veces y luego presione **START +30 Sec**.

## LIMPIEZA Y CUIDADOS

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

### EXTERIOR

La superficie exterior es de acero y plástico prerrecubiertos. Limpie el exterior con jabón suave y agua; enjuague y seque con un paño suave. No utilice ningún tipo de producto abrasivo o para limpieza del hogar.

### PUERTA

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

### ACERO INOXIDABLE (ALGUNOS MODELOS)

Su horno microondas (algunos modelos) puede tener un acabado o revestimiento de acero inoxidable. Limpie el acero inoxidable con agua tibia con jabón usando una esponja o paño limpio. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave y limpio. NO use NINGÚN producto de limpieza comprado en una tienda como limpiadores de acero inoxidable o cualquier otro tipo de limpiadores que contengan abrasivos, cloruros, cloro o amoníaco. Se recomienda usar agua y jabón suave para platos o una solución 50/50 de agua y vinagre.

### DE PANEL DE CONTROL TÁCTIL

Se debe tener cuidado al limpiar el panel de control táctil. Si se ensucia el panel de control, abra la puerta del horno microondas antes de limpiarlo. Limpie el panel con un paño humedecido ligeramente con agua solamente. Secar con un paño suave. No frote ni use ningún tipo de limpiador químico. Cierre la puerta y toque **STOP/CLEAR** (PARAR/BORRAR)

### INTERIOR

La limpieza es fácil porque se genera poco calor en las superficies del interior. Para limpiar las superficies interiores, limpie con un paño suave y agua tibia. NO UTILICE LIMPIADORES ABRASIVOS O FUERTES NI ESTROPAJOS. Para una suciedad más intensa, use bicarbonato de sodio o un jabón suave; enjuague bien con agua caliente. La rejilla y el estante de alambre redondo se pueden limpiar con agua caliente con jabón, enjuagarse y secarse.

### Cubierta de la guía de ondas

La cubierta de la guía de ondas se encuentra en el lado derecho de la cavidad del horno microondas. Está hecha de mica, por lo que requiere de un cuidado especial. Mantenga limpia la cubierta de la guía de ondas para garantizar un buen rendimiento del horno microondas. Limpie con cuidado con un paño húmedo cualquier salpicadura de comida de la superficie de la cubierta inmediatamente después de que ocurra. Las salpicaduras acumuladas pueden sobrecalentarse y provocar humo o incluso incendiarse. NO RETIRE LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS.

### ELIMINACIÓN DE OLORES

Ocasionalmente, puede quedar un olor a comida en el horno microondas. Para eliminarlo, mezcle 1 vaso de agua, cáscara rallada y el zumo de 1 limón en un vaso medidor de vidrio (2 tazas). Hervir durante varios minutos al 100 % de potencia. Dejar en el horno microondas hasta que se enfríe. Limpie el interior con un paño suave.

### PLATO Y SOPORTE GIRATORIO

El plato giratorio y el soporte del plato giratorio se pueden quitar para facilitar la limpieza. Lávelos con agua suave y jabón; para las manchas difíciles, utilice un limpiador suave y una esponja limpiadora no abrasiva. También las hay a prueba de lavavajillas. Use la rejilla superior del lavavajillas. El eje del motor del plato giratorio no está sellado, por lo que el exceso de agua o cualquier derrame que se produzca se deben limpiar de inmediato.

### Limpieza de los filtros de grasa

Los filtros de grasa se deben quitar y limpiar con frecuencia; generalmente al menos una vez al mes.

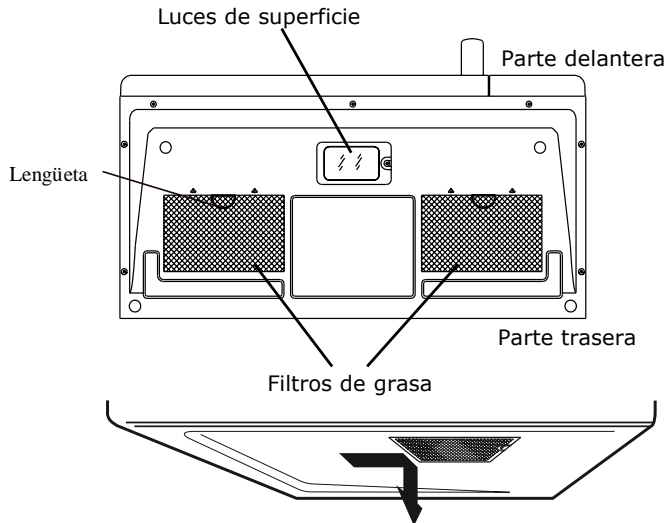
### Número de pieza del filtro de grasa 5304478913

**Para hacer pedidos de piezas póngase en contacto con el (833) 337-4006**

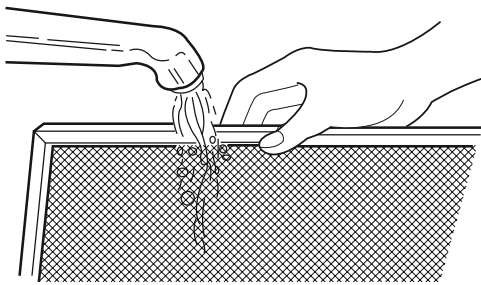
### PRECAUCIÓN

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

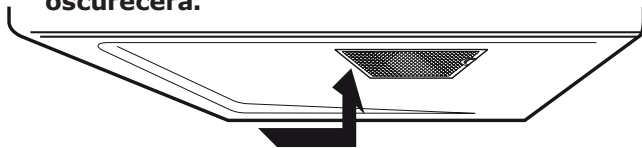




1. Para quitar los filtros de grasa, deslícelos hacia atrás. Luego tire del filtro hacia abajo y empuje hacia el otro lado. El filtro caerá. Repita la misma operación con el segundo filtro.



2. Ponga en remojo los filtros de grasa en agua caliente con un detergente suave. Enjuague bien y agite para secar o lavar. **No use amoníaco. El aluminio en el filtro se corroerá y se oscurecerá.**



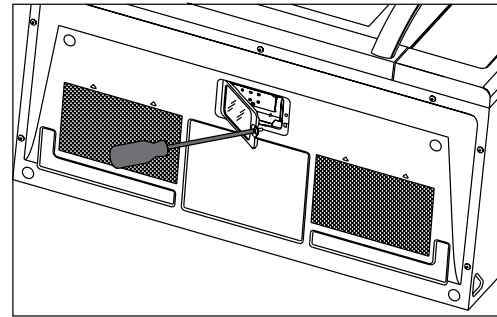
3. Para volver a instalar los filtros de grasa, deslícelos en la ranura lateral, luego empuje hacia arriba y hacia el horno para bloquearlos. Repita la misma operación con el segundo filtro.

### Reemplazo de la luz de superficie

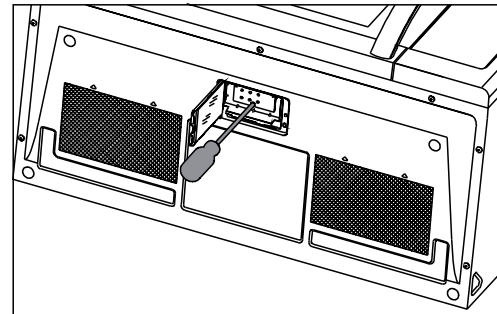
#### **⚠ PRECAUCIÓN**

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

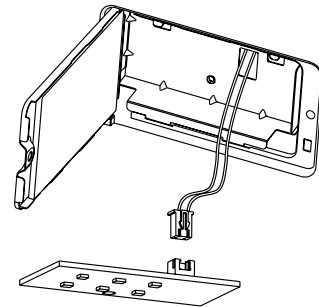
1. Desenchufe el horno microondas o apague el interruptor de circuito principal.
2. Retire el tornillo de montaje de la cubierta de la luz LED debajo del microondas.



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



4. Desenchufe la luz LED del arnés, reemplácela por la pieza 5304499540. Para hacer pedidos de piezas póngase en contacto con el (833) 337-4006. A continuación, vuelva a conectar el arnés.



5. Vuelva a instalar la luz LED y el tornillo de montaje. Al volver a instalar el tornillo de montaje, tenga cuidado de no dañar la luz LED.
6. Vuelva a instalar la cubierta de la luz LED y el tornillo de montaje.
7. Vuelva a enchufar el microondas a la fuente de alimentación o enciéndalo de nuevo desde el interruptor principal.

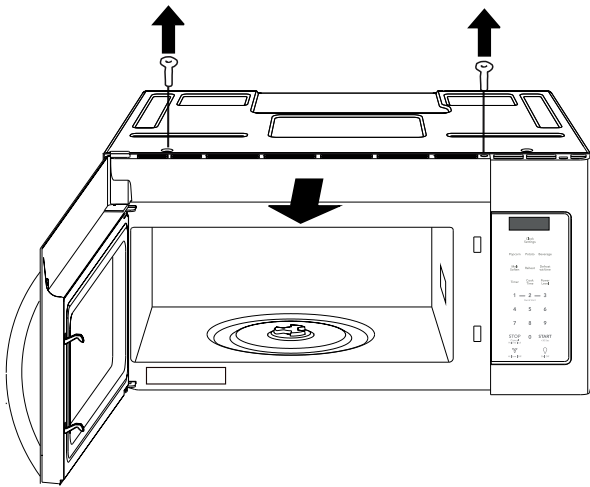


**Número de pieza del filtro de carbón**

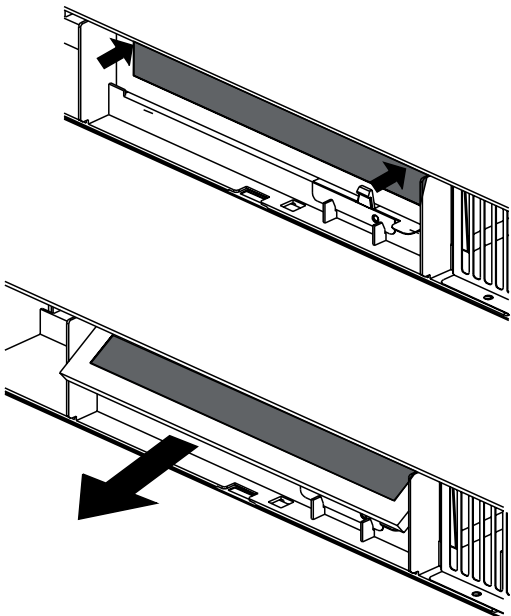
**5304464577.** Para hacer pedidos de piezas, póngase en contacto con el (833) 337-4006.

El filtro de carbón, cuando está instalado en su horno microondas, se utiliza para instalaciones sin ventilación en las que recircula el aire. El filtro se debe cambiar cada 6-12 meses según el uso.

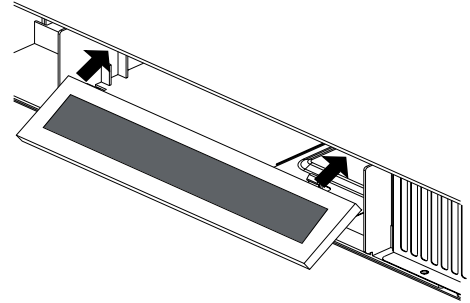
1. Desconecte la alimentación del horno microondas en el panel desde el interruptor principal o desenchúfelo.
2. Retire los tornillos de montaje de la rejilla de ventilación.
3. Tire de la rejilla de ventilación lejos de la unidad.



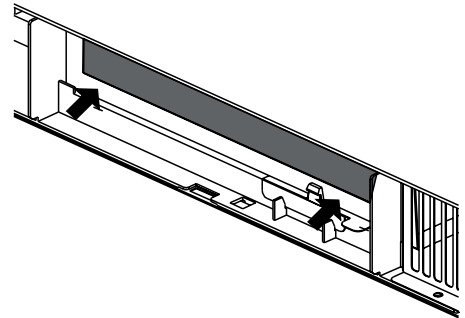
4. Retire el filtro de carbón empujando la parte superior del filtro hacia adentro, luego sáquelo hacia afuera de la unidad.



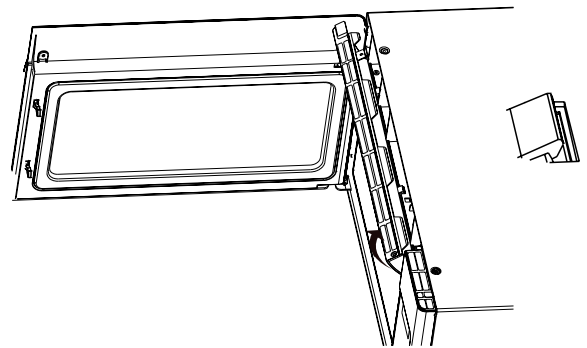
5. Deslice la parte superior del nuevo filtro de carbón en el área superior de la cavidad del filtro.



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



7. Coloque las lengüetas inferiores de la rejilla de ventilación en las ranuras y luego empuje la parte superior de la rejilla de ventilación hasta su lugar.



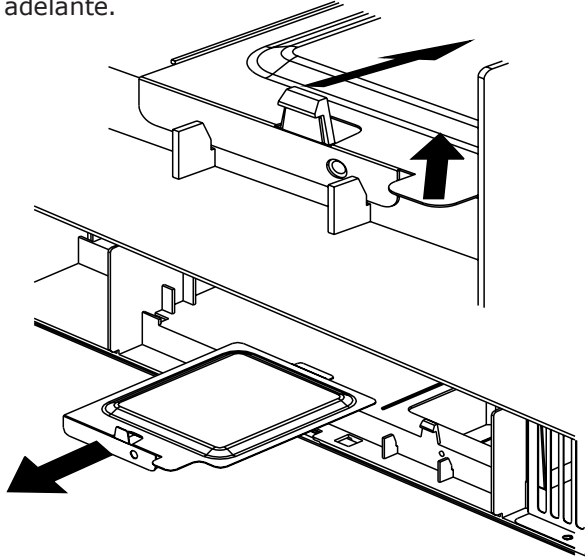
8. Vuelva a instalar los tornillos de la rejilla de ventilación.

## REEMPLAZO DEL FILTRO DE CARBÓN

ES

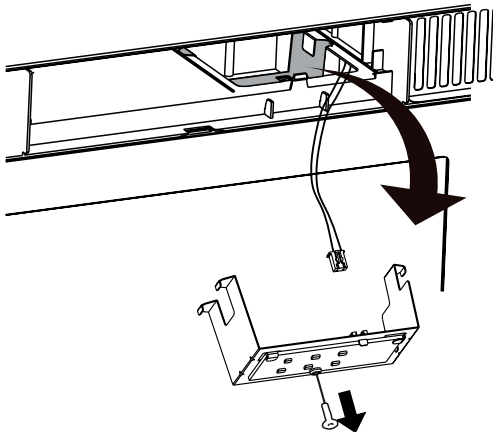
Retire la rejilla de ventilación (consulte los pasos 1-4 en la sección de reemplazo del filtro de carbón).

1. Retire la cubierta de la luz tirando con cuidado del borde delantero y de la cubierta hacia adelante.



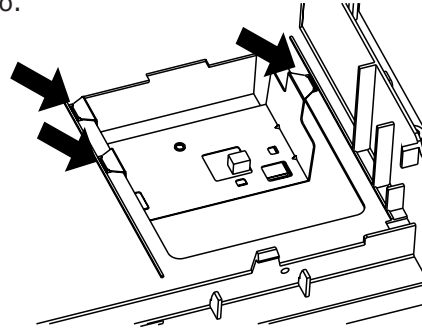
2. Retire el soporte del LED y el montaje de la luz. Retire la luz LED del soporte quitando el tornillo de montaje y reemplácelo solo por la pieza 5304499540.

Para hacer pedidos de piezas póngase en contacto con el (833) 337-4006

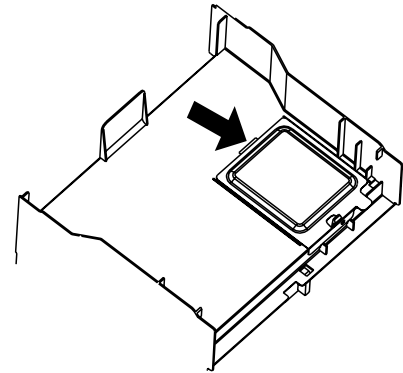


3. Vuelva a instalar la luz LED en el soporte con el tornillo de montaje. Al volver a instalar el tornillo de montaje, tenga cuidado de no dañar la luz LED.

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



5. Vuelva a colocar la cubierta de la luz del horno microondas empujándola con cuidado a su lugar (asegúrese de que la lengüeta posterior de la cubierta de la luz esté insertada en la ranura de la parte posterior).



6. Reemplace el filtro de carbón (si está instalado). Empuje la rejilla de ventilación en su lugar (enganchando las pestañas inferior y superior) y vuelva a colocar los tornillos de montaje de la rejilla de ventilación.

**ANTES DE LLAMAR**

Verifique lo siguiente antes de solicitar asistencia:

Eche un vaso de agua en un vaso medidor de vidrio en el horno microondas y cierre la puerta de forma segura.

Ponga en marcha el horno microondas durante un minuto a HIGH 100 %.

- A ¿Se enciende la luz del horno microondas?
- B ¿Funciona el ventilador de refrigeración? (Coloque su mano en la parte superior de la pantalla).
- C ¿Se mueve el plato giratorio? (Es normal que el plato giratorio se mueva en cualquier dirección).
- D ¿El agua del horno microondas está caliente?

SÍ \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_  
 SÍ \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_  
 SÍ \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_  
 SÍ \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

**Si la respuesta a alguna de las preguntas anteriores es "NO", verifique la toma de corriente, el fusible y/o el interruptor. Si no funcionan correctamente, póngase en contacto con el (833) 337-4006.**

**Un horno microondas nunca debe ser reparado por una persona no autorizada.**

**NOTAS**

1. Si el tiempo que aparece en la pantalla está haciendo una cuenta regresiva muy rápida, verifique el Modo de demostración en la página 48.
2. Si el horno está configurado a un nivel de potencia del 90 o 100 % durante más de 30 minutos, después de este tiempo el nivel de potencia se ajustará automáticamente al 80 por ciento para evitar una sobrecocción.

**ESPECIFICACIONES**

Voltaje de línea de CA:	Monofásico 120 V, 60 Hz, solo CA
Energía AC requerida:	1550 w 14,0 amps.
Potencia de salida :	1000 w
Frecuencia:	2450 MHz (Clase B/Grupo 2)
Dimensiones exteriores (incluyendo el mango):	75,8 cm de ancho x 44 cm de grosor x 40 cm de alto
Dimensiones de la cavidad:	51,4 cm de ancho x 23,4 cm de grosor x 36,6 cm de alto
Capacidad del horno microondas:	0,04 m <sup>3</sup> (1,6 ft <sup>3</sup> )
Uniformidad de cocina:	Placa giratoria
Peso:	Aprox. (neto) 52 lb (23,5 kg), (bruto) 58 lb (26,3 kg)
Luz de funcionamiento/noche:	1 LED de 1,5 w, el número de pieza es 5304499540.
Luz de horno microondas:	1 LED de 1,5 w, el número de pieza es 5304499540.

- \* El método estandarizado de la Comisión Electrotécnica Internacional para medir la potencia de salida. Este método de prueba es ampliamente reconocido.
- \*\* Esta es la clasificación del equipo ISM (Industrial, Científico y Médico) descrita en el Estándar Internacional CISPR11.
- \*\*\* La capacidad interna se calcula midiendo la anchura, grosor y altura máximos. La capacidad real para almacenar alimentos es menor.

En cumplimiento de las normas establecidas por:

**FCC** - Comisión Federal de Comunicaciones autorizada.

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



- Este símbolo en la placa de identificación significa que el producto figura en la lista de Underwriters Laboratories, Inc.



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

## ¿Durante cuánto tiempo es válida la garantía de IKEA?

Esta garantía es válida durante cinco (5) años a partir de la fecha original de compra de su electrodoméstico en IKEA, a menos que el electrodoméstico se llame LAGAN o TILLREDA, en cuyo caso se aplican dos (2) años de garantía. Se requiere el recibo de compra original como comprobante de compra. Si el trabajo de asistencia se realiza bajo garantía, no se extenderá el período de garantía de el aparato.

## ¿Quién se encargará de este servicio?

El "proveedor de servicios" de IKEA proporcionará el servicio a través de sus propias operaciones de servicio o red de socios de servicio autorizados.

## ¿Qué cubre esta garantía?

La garantía cubre fallos del electrodoméstico causadas por errores de fabricación o materiales desde la fecha de compra en IKEA. Esta garantía se aplica solo a uso doméstico. Algunas excepciones excluidas de la garantía se especifican bajo el título "¿Qué no cubre esta garantía?" Dentro del período de garantía, se cubrirán los costes para corregir fallos (p. ej. reparaciones, piezas, mano de obra y gastos de desplazamiento), siempre que se pueda acceder al aparato para su reparación sin gastos especiales. En estas condiciones se aplican las normativas locales. Las piezas reemplazadas se convierten en propiedad de IKEA.

## ¿Qué hará IKEA para corregir el problema?

El proveedor de servicios designado por IKEA examinará el producto y decidirá, según su propio criterio, si está cubierto por esta garantía. Si se considera cubierto, el proveedor de servicios de IKEA o su socio de servicio autorizado a través de sus propias operaciones de servicio, según su propio criterio, reparará el producto defectuoso o lo reemplazará por el mismo producto o uno similar.

## ¿Qué no cubre esta garantía?

- Uso y desgaste normal.
- Daños premeditados o debidos a negligencia, daños causado por el incumplimiento de las instrucciones de uso, instalación incorrecta o por conexión a un voltaje incorrecto, daños causado por reacciones químicas o electroquímicas, oxidación, corrosión o daños por agua, incluyendo, entre otros, los daños causados por el exceso de cal en el suministro de agua y daños causados por condiciones ambientales anormales.
- Piezas consumibles, incluidas baterías y lámparas.
- Piezas no funcionales y decorativas que no afectan al uso normal del aparato, incluidos los arañazos y las posibles diferencias de color.
- Daños accidentales provocados por sustancias u objetos extraños y la limpieza o desbloqueo de filtros, sistemas de drenaje o cajones de jabón.
- Daños en las siguientes partes: vidrio cerámico, accesorios, cestas de vajilla y cubertería, tubos de alimentación y drenaje, sellos, lámparas y tapas de lámparas, pantallas, perillas, cubiertas y partes de las cubiertas. A menos que se pueda demostrar que dichos daños fueron causados por fallos en la producción.
- Casos donde no se hayan encontrado fallos en la visita de un técnico.
- Reparaciones no realizadas por nuestros proveedores de servicios designados y/o un socio contractual de servicio autorizado o cuando se hayan utilizado piezas no originales.
- Reparaciones causadas por una instalación defectuosa o no realizada según las especificaciones.
- El uso del aparato en un entorno no doméstico, es decir, por uso profesional.
- Daños en el transporte. Si un cliente transporta el producto a su casa o cualquier otra dirección, IKEA no se hace responsable de ningún daño que pueda ocurrir en el trayecto. Sin embargo, si IKEA entrega el producto a la dirección del cliente, IKEA cubrirá los daños que se produzcan durante esta entrega.
- Coste para llevar a cabo la instalación inicial del equipo de IKEA. Sin embargo, si un proveedor de servicios designado por IKEA o su socio de servicio autorizado repara o reemplaza el dispositivo según los términos de esta garantía, el proveedor de servicio designado o su socio de servicio autorizado reinstalará el equipo reparado o instalará el reemplazo, en caso necesario.

### Cómo se aplican las leyes del país

La garantía de IKEA otorga al usuario derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de estado a estado o de jurisdicción a jurisdicción. Sin embargo, estas condiciones no limitan de ninguna manera los derechos del consumidor descritos en la legislación local.

### Área de validez

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

Existe la obligación de realizar servicios en el marco de la garantía solo si el dispositivo cumple y se instala de acuerdo con:

- las especificaciones técnicas del país en el que se realiza la reclamación de la garantía;
- las instrucciones de montaje y la información de seguridad del manual de usuario.

### El servicio posventa dedicado para electrodomésticos de IKEA

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

- solicitar un servicio bajo esta garantía;
- solicitar aclaraciones sobre la instalación del equipo de IKEA en los muebles de cocina de IKEA;
- solicitar aclaraciones sobre las funciones de los equipos de IKEA.



Número de teléfono:

(833) 337-4006

Horarios de atención:

Lunes a viernes

8:30 - 20:00 horas (EST)

Para asegurarse de que le proporcionamos la mejor asistencia, lea detenidamente las instrucciones de montaje y/o el manual de usuario antes de ponerse en contacto con nosotros.

### Cómo ponerse en contacto con nosotros si necesita nuestro servicio

Para brindarle un servicio más rápido, le recomendamos que utilice los números de teléfono específicos que figuran en este manual. Consulte siempre los números que figuran en el folleto del dispositivo específico para el que necesita ayuda.

Consulte también siempre el número de artículo de IKEA (código de 8 dígitos) en la placa de características de su equipo.

### ¡CONSERVE LA FACTURA!

Es su comprobante de compra y es imprescindible para la aplicación de la garantía. En la factura también se indica el nombre de IKEA y el número de artículo (código de 8 dígitos) para cada uno de los equipos que ha comprado.

### ¿Necesita ayuda adicional?

Para cualquier pregunta adicional no relacionada con el servicio posventa de sus electrodomésticos, póngase en contacto con el centro de atención al cliente de la tienda IKEA más cercana. Le recomendamos que lea detenidamente la documentación del dispositivo antes de ponerse en contacto con nosotros.

