

UPPSEENDE

EN

FR

ES





Please record your model and serial numbers below for reference.

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

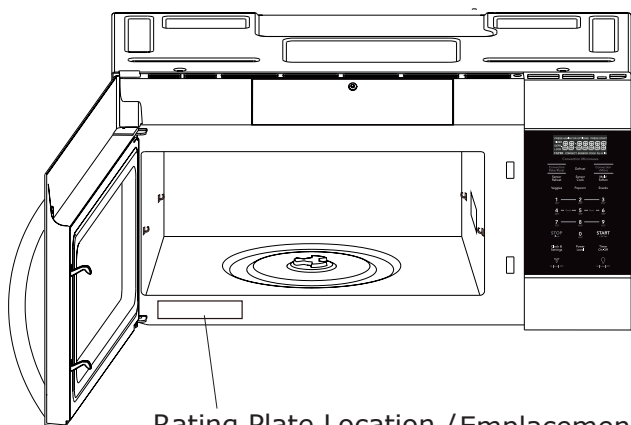
A continuación, registre tanto el modelo como los números de serie para futuras consultas.

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

Model Number / Numéro de modèle / Número de modelo:

Serial Number / Numéro de série / Número de serie:

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



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

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.

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

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

English	3
Français	29
Español	58

NOTE

Please attach sales receipt here for future reference.

Veuillez joindre le reçu de vente ici pour référence future.

Adjunte su boleto de compra aquí para consultas futuras.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	4	AUTO DEFROST	17
PART NAMES	8	CONVENIENT FEATURES	20
CONTROL PANEL	9	CLEANING AND CARE	22
BEFORE OPERATING	10	SERVICE CALL CHECK	26
SENSOR COOKING	12	SPECIFICATIONS	26
CONVECTION COOKING	15	IKEA LIMITED GUARANTEE	27

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

Definitions

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

WARNING

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

CAUTION

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

READ ALL INFORMATION BEFORE USING

WARNING

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

- Read all instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific "**PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY**" on page 3.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "**GROUNDING INSTRUCTIONS**" on page 5-6.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided assembly instructions.
- Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed glass jars—are able to explode and should not be heated in this microwave oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of microwave oven is specially designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact (833) 337-4006 for examination, repair or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, near a kitchen sink, in a wet basement or near a swimming pool, or similar locations.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- See door surface cleaning instructions on page 22.
- Do not mount over a sink.
- Do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.
- To reduce the risk of fire in the microwave oven cavity:
 - **Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the microwave oven to facilitate cooking.**
 - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in microwave oven.
 - **If materials inside the microwave oven ignite, keep microwave oven door closed, turn microwave oven off and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.**
 - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
- Liquids, such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**
To reduce the risk of injury to persons:
 - Do not overheat the liquid.
 - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - Do not use straight-sided containers with narrow necks. Use a wide-mouthed container.
 - After heating, allow the container to stand in the microwave oven at least for 20 seconds before removing the container.
 - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Clean ventilation openings and grease filters frequently. Grease should not be allowed to accumulate on ventilation openings, louver or grease filters.
- Use care when cleaning the louver and the grease filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the louver and the grease filters.
- When flaming food under the hood, turn the fan on.
- This appliance is suitable for use above both gas and electric cooking equipment 30" wide.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces off the pad can touch electrical parts involving risk of electric shock.

WARNING

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

ARCING

Arching is the microwave term for sparks in the oven. Arching is caused by:

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

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

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

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

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

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

UNPACKING AND EXAMINING YOUR MICROWAVE OVEN

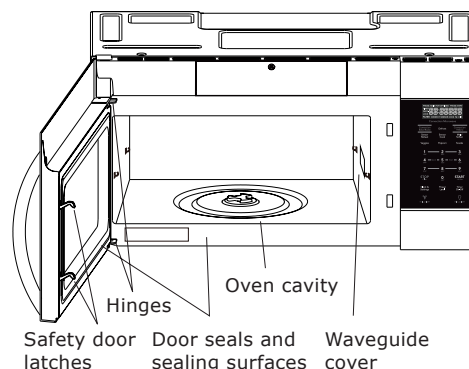
Open the bottom of the carton, bend the carton flaps back and tilt the microwave oven over to rest on plastic foam pad. Lift carton off microwave oven and remove all packing materials, Assembly Instructions, Wall Template, Top Template, Filter, Turntable and Turntable Support. **SAVE THE CARTON AS IT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

- Remove the feature sticker from the outside of the door, if there is one.
- **DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER**, which is located on the ceiling in the microwave oven cavity. Check to see that there are Assembly Instructions,

Wall Template, Top Template and Filter, which is used when recirculating is chosen.

Read enclosures and **SAVE** the 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.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

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.**

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

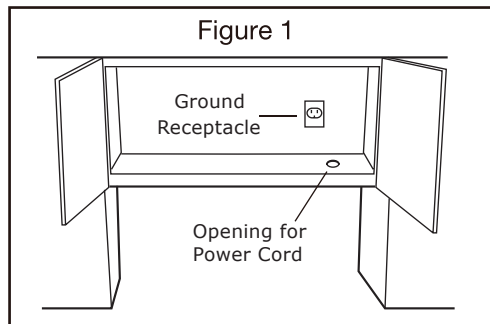
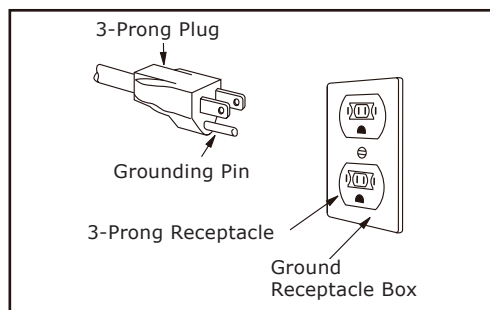
EN

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.

NOTES

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



ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN

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

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

NEVER use the microwave oven without the turntable and support nor turn the turntable over so that a large dish could be placed in the microwave oven.

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

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

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

The microwave oven is for food preparation only. It should not be used to dry clothes or newspapers.

Your microwave oven is rated 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	• Puncture egg yolks before cooking to prevent "explosion". • Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs and sausages so that steam escapes.	• Cook eggs in shells. • Reheat whole eggs. • Dry nuts or seeds in shells.
Popcorn	• Use specially bagged popcorn for microwave cooking. • Listen while popping corn for the popping to slow to 1 or 2 seconds or use special popcorn pad.	• Pop popcorn in regular brown bags or glass bowls. • Exceed maximum time on popcorn package.

FOOD	DO	DON'T
Baby food	- Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check temperature before serving. - Put nipples on bottles after heating and shake thoroughly. "Wrist" test before feeding.	- Heat disposable bottles. - Heat bottles with nipples on. - Heat baby food in original jars.
General	- Cut baked goods with filling after heating to release steam and avoid burns. - Stir liquids briskly before and after heating to avoid "eruption". - Use deep bowl, when cooking liquids or cereals, to prevent boilovers.	- Heat or cook in closed glass jars or air tight containers. - Can in the microwave as harmful bacteria may not be destroyed. - Deep fat fry. - Dry wood, gourds, herbs or wet papers.

ABOUT UTENSILS AND COVERINGS

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

Use these utensils for safe microwave cooking and reheating:

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

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

- wood, straw, wicker

DO NOT USE

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

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

The following coverings are ideal:

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

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

How to use aluminum foil in your microwave oven:

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

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

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

ABOUT CHILDREN AND THE MICROWAVE

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

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

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

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

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

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

ABOUT SAFETY

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

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

NOTE

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

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

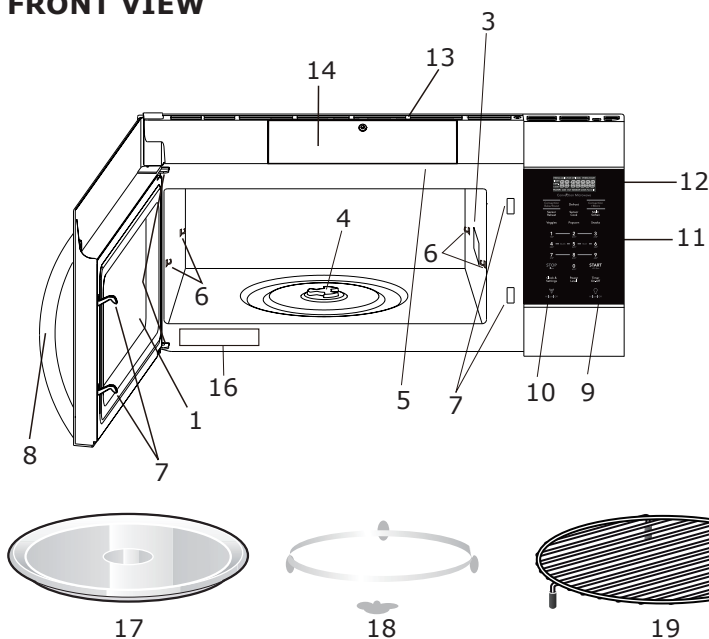
- ALWAYS use potholders to prevent burns when handling utensils that are in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.
- Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands. Slowly lift the farthest edge of a

dish's covering and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.

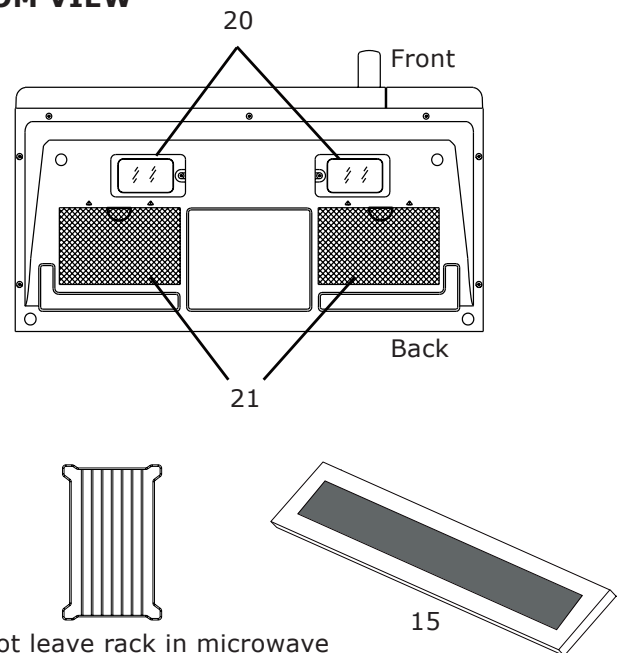
- Stay near the microwave oven while it's in use and check cooking progress frequently so that there is no chance of overcooking food.
- NEVER use the cavity for storing cookbooks or other items.
- Select, store and handle food carefully to preserve its high quality and minimize the spread of foodborne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

PART NAMES

FRONT VIEW



BOTTOM VIEW

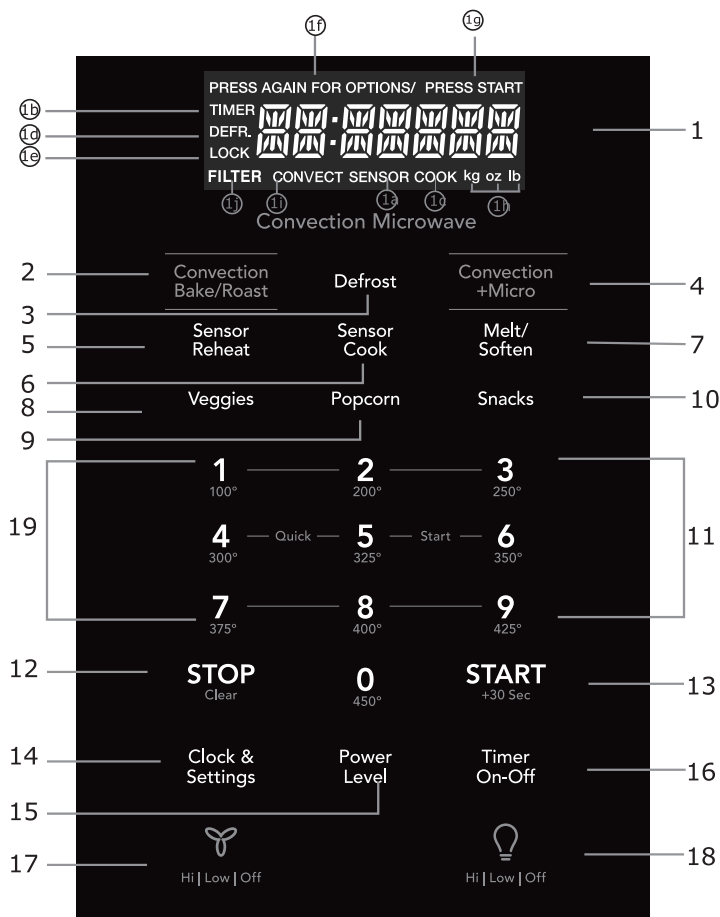


(Do not leave rack in microwave unless cooking on rack.)

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

- 11 Auto-Touch control panel
- 12 Time display: Digital display, 99 minutes, 99 seconds
- 13 Ventilation openings
- 14 Filter Access Door
- 15 Charcoal Filter
- 16 Menu label
- 17 Removable turntable
The turntable will rotate clockwise or counterclockwise. Only remove for cleaning.
- 18 Removable turntable support
First, carefully place the turntable support on the motor shaft in the center of the microwave oven floor. Place the support ring on the microwave oven floor. Then, place the turntable on the turntable support securely.
- 19 Rack for 2-level cooking/ reheating
- 20 Light cover Filter Access Door
- 21 Grease filters

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



Number next to the control panel key illustration indicates pages on which there are feature descriptions and usage information.

(1) **Display:**

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

1a. SENSOR:

Icon displayed when using sensor cook.

1b. TIMER:

Icon displayed when timer is being set or running.

1c. COOK:

Icon displayed when starting microwave cooking.

1d. DEFR:

Icon displayed when defrosting food.

1e. LOCK:

Icon displayed in control lock.

1f. PRESS AGAIN FOR OPTIONS:

Icon displayed when additional options are available.

1g. PRESS START:

Icon displayed when a valid function can be started.

1h. kg, oz, lb:

Icon displayed when choosing the weight.

1i. CONVECT:

Icon displayed when choosing convection.

1j. FILTER:

Icon displayed replace Filter.

(2) **Convection Bake/Roast (P15)**

(3) **Defrost (P17)**

(4) **Convection+Micro (P15)**

(5) **Sensor Reheat (5 different settings) (P13)**

(6) **Sensor Cook (P12)**

(7) **Melt Soften (P14)**

(8) **Veggies(P13)**

(9) **Popcorn (P13)**

(10) **Snacks (P14)**

(11) **Numeric pads (0 thru 9)**

(12) **Stop/Clear (P10)**

(13) **START +30 sec (P10)**

(14) **Clock & Settings (P20)**

(15) **Power Level (11 power levels available) (P11)**

(16) **Timer (On-Off)(P22)**

(17) **Exhaust (High/Low/Off) ~ Use to turn the exhaust fan off, or to adjust fan speed. (P22)**

(18) **Surface Light (High/Low/Off)**

Press this pad to adjust the brightness of surface lights. **(P22)**

(19) **Quick Start (9 instant key settings) (P10)**

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

- Before operating your new oven make sure you read and understand this Advice & Instructions Guide completely.
- The clock can be disabled when the microwave is first plugged in and the STOP key is selected.
To re-enable the clock follow clock instructions.

To Set the Clock

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

Touch:**Display Shows:**1. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

2. (1) (0) (5) (9)

PRESS START
10:59

3. **START +30 Sec**

10:59

NOTE

1. If you begin to enter in an incorrect time (e.g. 2:89) the 8 is an invalid digit and cannot be entered. Enter the correct time.
2. If you touch **STOP Clear** while setting the clock, the display will show the last time of day set or a blank display if no time of day has been set.

STOP clear

Press **STOP Clear** the to:

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

MANUAL COOKING**Time Cooking**

Your Over the Range Microwave Oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds (99 :99). Always enter the seconds after the minutes, even if they are both zeros.

- Suppose you want to cook for 5 minutes, 30 seconds at 100% power.

Touch:**Display Shows:**

1. (5) (3) (0)

PRESS START
5:30

2. **START +30 Sec**

5:30

Time counting down

Interrupting Cooking

You can stop the oven during a cycle by opening the door. The oven stops heating and the fan turns off, but the light stays on.

To restart cooking, close the door and Touch.

START**+30 Sec**

If you do not want to continue cooking, open the door and touch **STOP Clear**

Using One Touch Start

This is a time saving pad that will automatically start cooking 2 seconds after selected. Numeric key 1, 2, 3.....or 9 can be touched for a 1 minute, 2 minutes or 9 minutes automatic start cooking feature.

Touch:**Display Shows:**

1. (2)

2:00

Time counting down

NOTE

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

Using Add 30 Sec.

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

- Suppose you want to cook for one minute.

Touch:**Display Shows:**1. **START +30 Sec**

:30

COOK

2. **START +30 Sec**

1:00

COOK

Time counting down

NOTE

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

Setting Timed Cooking With Power Level

This feature lets you program a specific cook time and power. For best results, there are 1 power level settings in addition to HIGH (100%) power.

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

Touch:**Display Shows:**

1. 5 3 0

5:30
PRESS START2. **Power Level** x 3PL-80
PRESS START3. **START + 30 Sec**5:30
COOK
Time counting down**NOTE**

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

Setting Two-Stage Cooking

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

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

Touch:**Display Shows:**

1. 3 0 0

3:00
PRESS START

To set a 3 minute cook time for first stage.

2. **Power Level** x 3PL-80
PRESS START

3. 7 0 0

7:00
PRESS START

To set a 7 minute cook power for the second stage.

4. **Power Level** x 6PL-50
PRESS START**NOTE**

You can program a "0" power second stage for standing time inside the oven.

5. **START + 30 Sec**3:00
COOK
Time counting down**To Set Power Level**

There are eleven preset power levels.

Using lower power levels increases the cooking time which is recommended for foods such as cheese, milk and long slow cooking of meats. Consult cookbook or recipes for specific recommendations.

PRESS POWER LEVEL PAD NUMBER OF TIMES FOR DESIRED POWER	APPROXIMATE PERCENTAGE OF POWER	COMMON WORDS FOR POWER LEVELS
POWER LEVEL x 1	100%	High
POWER LEVEL x 2	90%	
POWER LEVEL x 3	80%	

POWER LEVEL x 4	70%	Medium High
POWER LEVEL x 5	60%	
POWER LEVEL x 6	50%	Medium
POWER LEVEL x 7	40%	
POWER LEVEL x 8	30%	Med Low/Defrost
POWER LEVEL x 9	20%	
POWER LEVEL x 10	10%	Low
POWER LEVEL x 11	0%	

NOTE

DO NOT STORE THE RACK IN THE MICROWAVE NOT IN USE.

Using the Rack

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

Avoid:

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

Manual Defrost

If the food that you wish to defrost is not listed on the Defrost chart or is above or below the limits in the Amount column on the Defrost chart (see page 18-19), you need to defrost manually.

You can defrost any frozen food, either raw or previously cooked, by using power level for 30%. For either raw or previously cooked frozen food the rule of thumb is approximately 4 minutes per pound. For example, defrost 4 minutes for 1 pound of frozen spaghetti sauce.

Always stop the oven periodically to remove or separate the portions that are defrosted. If food is not defrosted at the end of the estimated defrosting time, program the oven in 1 minute increments on power level 30% until totally defrosted.

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

Sensor cooking has an electronic controlled sensor that detects the vapor (moisture and humidity) emitted from the food as it heats. The sensor adjusts the cooking times and power level for various foods and quantities automatically.

Using Sensor Settings:

1. Be sure the exterior of the cooking container and the interior of the oven are dry. Wipe off any moisture with a dry cloth or paper towel.
2. The oven works with foods at normal storage temperature. For example, popcorn would be at room temperature.
3. More or less food than the quantity listed in the chart should be cooked following the guidelines in any microwave cookbook.
4. During the first part of SENSOR COOKING, food name will appear in the display. Do not open the oven door or press the **STOP clear** pad during this part of the cycle. The measurement of vapor will be interrupted. When the sensor detects the vapor emitted from the food, remainder of cooking time will appear. Door may be opened when remaining cooking time appears in the display. At this time, you may stir or season food, as desired.
5. If the sensor does not detect vapor properly when popping popcorn, the oven will turn off, and the correct time of day will be displayed. If the sensor does not detect vapor properly when cooking other foods, AN ERROR CODE will be displayed, and the oven will turn off.
6. Check food for temperature after cooking. If additional time is needed, continue to cook manually.

Covering Foods:

Some foods cook better when covered.

1. Casserole lid.
2. Plastic wrap: Use plastic wrap recommended for microwave cooking. Cover dish loosely; allow approximately 1/2 inch to remain uncovered to allow steam to escape. Plastic wrap should not touch food.
3. Wax paper: Cover dish completely; fold excess wrap under dish to secure. If dish is wider than paper, overlap two pieces at least one inch to cover.

Be careful when removing any covering to allow steam to escape away from you.

Sensor Cook

You can cook foods by pressing the **sensor cook** pad multiple times. You don't need to calculate cooking time or power level.

- Suppose you want to cook frozen breakfast.

Touch:

1. Sensor Cook

2. Sensor Cook

3. Sensor Cook

4. Sensor Cook

5. Sensor Cook

6. START + 30 Sec

Display Shows:

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
BACON
SENSOR

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FROZEN DINNER
SENSOR

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
RICE
SENSOR

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FROZEN BREAKFAST
SENSOR

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FROZEN PIZZA
SENSOR

FROZEN PIZZA
SENSOR COOK

Sensor Cook chart

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

NOTES for SENSOR COOKING

1. The final cooking result will vary according to the food condition (e.g. initial temperature, shape, quality). Check food for temperature after cooking. If additional time is needed, continue to cook manually.
2. Stay near the oven while it's in use and check cooking progress frequently so that there is no chance of overcooking food.
3. When SENSOR COOKING is selected Turntable On is automatically set for optimum cooking.

Sensor Reheat

- Suppose you want to reheat rolls with sensor reheat.

Touch:

Display Shows:

1. Sensor Reheat

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
BEVERAGE
SENSOR

2. Sensor Reheat

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
PIZZA
SENSOR

3. Sensor Reheat

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
SOUP SAUCE
SENSOR

4. Sensor Reheat

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CASSEROLE
SENSOR

5. START + 30 Sec

CASSEROLE
SENSOR

Sensor Reheat chart

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
Beverage	1 - 3 cups	To reheat beverages. Stir liquid briskly before and after heating to avoid "eruption".
Pizza	1-4 Pieces	Use for pizza. Remove from package and unwrap. Follow package directions for use of package and/or silver crisping disk.
Soup/ Sauce	1 Cup	Place in shallow microwavable casserole. Cover with vented plastic wrap. After cooking, stir and let stand 3 minutes.
Casserole/ Lasagna	10.5 Oz	Place in a microwavable bowl or casserole. Cover with vented plastic wrap. After cooking, stir and let stand 3 minutes.

ONE TOUCH COOK

Popcorn

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

- Suppose you want to pop a 3.3 oz. popcorn.

Touch:

Display Shows:

1. Popcorn

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
3.3
oz

2. START + 30 Sec

POPCORN
COOK
Time counting down

Veggies

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

- Suppose you want to cook two cups of frozen veggies.

Touch:

Display Shows:

1. Veggies

PRESS START
POTATO
SENSOR

Amount

3.30 oz.

3.00 oz.

1.75 oz.

Press popcorn pad

once

2 times

3 times

NOTE

- Remove the metal shelf from microwave oven when cooking popcorn. Do not use regular paper bags. Do not re-pop unpopped kernels. Do not pop popcorn in glass cookware.

Touch:

Display Shows:

2. Veggies

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FRESH
VEGGIES

3. Veggies

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FROZEN
VEGGIES

4. START + 30 Sec

FROZEN VEGGIES
COOK
Time counting down

Vegetables chart

FOOD (Initial temperature)	AMOUNT	PROCEDURE
Potato	1 - 4 pieces	Cooking times are based on an average 8 ounce potato. Pierce with fork in several places. Place on paper towel on turntable. Press the veggies pad one time for potato. After cooking, remove from oven and let stand for 5 minutes.
Fresh Vegetables (5 °C) Broccoli Brussels sprouts Cabbage Cauliflower (flower-ets) Cauliflower (whole) Spinach Zucchini	2 cups	Wash and place in casserole. Add no water if vegetables have just been washed. Cover with lid for tender vegetables. Use plastic wrap for tender-crisp vegetables. Press the veggies pad twice for fresh Vegetables. After cooking, stir, if possible. Let stand, covered, for 2 to 5 minutes.

FOOD (Initial temperature)	AMOUNT	PROCEDURE
Carrots, sliced Corn on cob Green beans Winter squash - diced - halves	1 Cup	Place in casserole. Add 1-4 tbsp. water. Cover with lid for tender vegetables. Use plastic wrap cover for tender-crisp vegetables. Press the veggies pad twice for fresh vegetables. After cooking stir, if possible. Let stand, covered, for 2 to 5 minutes.
Frozen Vegetables (-18 °C)	2 cups	Add no water. Cover with lid or plastic wrap. Press the veggies pad three times for Frozen Vegetables. After cooking, stir and let stand, covered, for 3 minutes.

Snack Menu

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

- Suppose you want to reheat hot dogs.

Touch:

Display Shows:

1. **Snacks** three times.

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
HOT 1005
SENSOR

2. **START +30 Sec**

1-6

3. ②

PRESS START
2

4. **START +30 Sec**

HOT 1005
COOK

Time counting down

Snack Menu chart

FOOD (Initial temperature)	AMOUNT	PROCEDURE
1. Chocolate Chip Cookies	12 cookies	To reheat chocolate chip cookies. Follow package directions for use of package and/or silver crisping disk. Press the Snack pad once for chocolate chip cookies. Then press START to pre-heat the food to 350 F. At this time, put the food into the oven, then press START to start cooking. After cooking, stir, if possible. Let stand, covered, for 2 to 5 minutes.
2. Frozen MW Pizza	6 - 8 oz (170 - 225 g)	Use for frozen microwave pizza. Remove from package and unwrap. Follow package directions for use of package and/or silver crisping disk. Press the Snack pad twice for frozen Microwave Pizza.

FOOD (Initial temperature)	AMOUNT	PROCEDURE
3. Hot Dogs	1 - 6 pieces	Place hot dog in bun. Wrap each with paper towel or napkin. Press the Snack pad three times for hot dogs. Press SATRT to confirm the menu. Press numerical pads to choose the portions. Press START to start cooking.
4. Frozen Kid's Meal	8.8 oz	Press the Snack pad four times for frozen kids meal. Use this pad for frozen, convenience foods. It will give satisfactory results for most brands. You may wish to try several and choose your favorite. Remove package from outer wrapping and follow package directions for covering. After cooking, let stand, covered for 1 to 3 minutes.
5. Meal in a Cup	2.39 oz	Press the Snack pad five times for meal in a cup. This setting is ideal for individual portions of canned food packed in a small microwaveable container, usually 6 to 8 ounces. Remove inner metal lid and replace outer microwaveable lid. After cooking, stir food and allow to stand 1 or 2 minutes.
6. Soup	1 - 2 cups	To reheat Soup. Press the Snack pad six times for soup. Stir liquid briskly before and after heating to avoid "eruption".

Setting Melt/Soften

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

- Suppose you want to melt 2 sticks of Butter.

Touch:

Display Shows:

1. **Melt/Soften**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
MELT BUTTER

2. **START +30 Sec**

ENTER 1-2 STK

3. ②

PRESS START
2 STICK

4. **START +30 Sec**

MELT BUTTER
COOK

Time counting down

MELT TABLE

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

CONVECTION COOKING

Convection Cooking

There are ten temperatures of convection: 100F, 200F, 250F, 300F, 325F, 350F, 375F, 400F, 425F, 450F.

Convection cooking uses a heating element to raise the temperature of the air inside the oven. Any oven temperature from 100°F to 450°F may be set. A fan gently circulates this heated air throughout the oven, over and around the food, producing golden brown exteriors and rich, moist interiors.

Because the heated air is kept constantly moving, not permitting a layer of cooler air to develop around the food, some foods cook faster than in regular oven cooking.

For Best Results...

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

See the Cookware Tips section (P17) for information on suggested cookware.

Using convection with preheating

- Suppose you want to cook food for 5 minutes at 400°F using convection with preheating

Touch:

Display Shows:

1. **Convection Bake/Roast**

PREHEAT ENTER TEMP

2. ⑧

400F

3. **START + 30 Sec**
(The oven is preheated, it will signal.)PREHEAT
CONVECT

4. When preheated temp. reached.
If no action taken in 12 seconds, preheated temp. display.

400F
CONVECT

5. Open the door in 30 minutes.

ENTER TIME

5 0 0

6. 325° 450° 450°

Place the food in the oven. Press the number keys to set cooking time

5:00

PRESS START

7. **START + 30 Sec**

Time counting down

Using convection without preheating

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

Touch:

Display Shows:

1. **Convection Bake/Roast**

PREHEAT ENTER TEMP

2. **Convection Bake/Roast**BAKE ROAST
ENTER TEMP

3. ⑧

400F

PRESS START

4. **START + 30 Sec**

ENTER TIME

5 0 0

5. 325° 450° 450°

5:00

PRESS START

6. **START + 30 Sec**

Time counting down

Microwave+Convection Combination Cooking

- Suppose you want to cook food for 5 minutes using combination cooking.

Touch:

Display Shows:

1. **Convection+Micro**

BAKE 325F

2. **START + 30 Sec**

ENTER TIME

5 0 0

3. 325° 450° 450°

5:00

PRESS START

4. **START + 30 Sec**

Time counting down

NOTE

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

Convection Cooking

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

Biscuits and bread

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

Cakes

TYPE	TEMPERATURE	TIME	NOTES
Cheesecake	350°F	65-75 minutes	After baking open oven door slightly and leave cheesecake to stand in oven for 30 minutes
Coffee cake	350°F	30-40 minutes	
Cup cakes	350°F	20-30 minutes	
Fruit cake	300°F	85-95 minutes	
Gingerbread	350°F	40-45 minutes	

Combination Cooking

Combination cooking helps to brown and crisp foods.

TYPE	QUANTITY	TIME	NOTES
Beefburgers	4oz	16-19 minutes for two	Place on microwave-proof plate, drain fat and turn halfway through cooking.
Beef rump roast	1.0kg	Rare: 15-20 minutes Medium: 21-25 minutes Well done: 26-30 minutes	Place fat side down on low rack, season, shield if necessary. After cooking, leave to stand for 15 minutes.

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

TYPE	QUANTITY	TIME	NOTES
Chicken, whole	1.3kg	25 4-0 minutes	Wash and dry bird, place breast down on low rack, brush with butter and season as required. Turn and drain halfway through cooking. Cook until no longer pink and juices run clear. After cooking, cover with foil and leave to stand for 10 minutes. Temperature in thigh should be approx 185°F.

Cookware Tips

Convection Cooking

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

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

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

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

Combination Cooking

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

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

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

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

AUTO DEFROST

Using Auto Defrost

The auto defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods. The cooking guide will show you which defrost sequence is recommended for the food you are defrosting.

For added convenience, the Auto Defrost includes a built-in beep mechanism that reminds you to check, turn over, separate, or rearrange the food in order to get the best defrost results. Three different defrosting levels are provided:

1. MEAT

2. POULTRY

3. FISH

Available weight is 0.1-6.0 lbs

- Suppose you want to defrost 1.2 lbs of fish.

Touch:

Display Shows:

1. Defrost

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
MEAT

2. Defrost

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
POULTRY

3. Defrost

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FISH

4. START + 30 Sec

ENTER WEIGHT
lb

5. ① and ②

To enter weight

PRESS START
1.2
lb

DEFROST
FISH

6. START + 30 Sec

Time counting down

NOTE

The oven will beep during the DEFROST cycle. At this time, open the door and turn, separate, or rearrange the food. Remove any portions that have thawed. Return frozen portions to the oven and touch **START +30 Sec** to resume the defrost cycle.

Operating Tips

- For best results, remove fish, shell fish, meat and poultry from its original closed paper or plastic package (wrapper). Otherwise, the wrap will hold steam and juice close to the foods, which can cause the outer surface of the foods to cook.
- For best results, roll your ground meat into a ball before freezing. During the DEFROST cycle, the microwave will signal when it is time to turn the meat over. Scrape off any excess frost from the meat and continue defrosting.
- Place foods in a shallow container or on a microwave roasting rack to catch drippings.

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

KEY PRESS	Category	WEIGHTS YOU CAN SET (tenths of a pound)
Defrost x 1	Meat	0.1 to 6.0
Defrost x 2	Poultry	0.1 to 6.0
Defrost x 3	Fish	0.1 to 6.0

Weight conversion table

You are probably used to measuring food in pounds and ounces that are fractions of a pound (for example, 4 ounces equals 1/4 pound). However, in order to enter food weight in Auto Defrost, you must specify pounds and tenths of a pound.

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

If the weight on the food package is in fractions of a pound, you can use the following table to convert the weight to decimals.

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

NOTE

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

Auto Defrost Table

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

FOOD	SETTING	AT BE EP	SPECIAL INSTRUCTIONS
BEEF			
Ground Beef, Bulk	MEAT	Remove thawed portions with fork. Turn over. Return remainder to oven.	Do not defrost less than 1/4 lb. Freeze in ball shape.
Ground Beef, Patties	MEAT	Separate and rearrange.	Do not defrost less than 2 oz. patties. Depress center when freezing.
Round Steak	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Tenderloin Steak	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Stew Beef	MEAT	Remove thawed portions with fork. Separate remainder.	Place in a microwave safe dish.
Pot Roast, Chuck Roast	MEAT	Return remainder to oven.	Place in a microwave safe dish.
Rib Roast	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Rolled Rump Roast	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
LAMB Cubes for Stew	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Chops (1 inch thick)	MEAT	Remove thawed portions with fork. Return remainder to oven.	Place in a microwave safe dish.
PORK Chops (1/2 inch thick)	MEAT	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
Hot Dogs	MEAT	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
Spareribs Country-style Ribs	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Sausage, Links	MEAT	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.

FOOD	SETTING	AT BE EP	SPECIAL INSTRUCTIONS
Sausage, Bulk	MEAT	Remove thawed portions with fork. Turn over. Return remainder to oven.	Place in a microwave safe dish.
Loin Roast, Boneless	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.

Auto Defrost Table (Continued)

Poultry Settings

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

Fish Settings

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

Defrosting Tips

- When using Auto Defrost, the weight to be entered is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).
- Before starting, make sure to remove any and all metal twist-ties that often come with frozen food bags, and replace them with strings or elastic bands.
- Open containers, such as cartons, before placing in the oven.
- Always slit or pierce plastic pouches or packaging.
- If food is foil wrapped, remove foil and place food in a suitable container.
- Slit the skin of skinned food, such as sausage.
- Bend plastic pouches of food to ensure even defrosting.
- Always underestimate defrosting time. If defrosted food is still icy in the center, return it to the microwave oven for more defrosting.
- The length of defrosting time varies according to how solidly the food is frozen.
- The shape of the package affects how quickly food will defrost. Shallow packages will defrost more quickly than a deep block.
- As food begins to defrost, separate the pieces. Separated pieces defrost more easily.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, fish tails, or areas that start to get warm. Make sure the foil does not touch the sides, top, or bottom of the oven. The foil can damage the oven lining.
- For better results, let food stand after defrosting.
- Turn over food during defrosting or standing time. Break apart and remove food as required.

CONVENIENT FEATURES

EN

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	Control Lock
Clock & Settings x3	Power Save
Clock & Settings x4	Volume Low/Med/High/Off
Clock & Settings x5	Pure Air Filter Reset/Off
Clock & Settings x6	Language
Clock & Settings x7	Weight lb/kg
Clock & Settings x 8	Demo

(1). Setting Clock

The clock can be disabled when the microwave is first plugged in and the **STOP** Clear key is selected.

To re-enable the clock follow clock instructions.

- Suppose you want to set the clock for 10:59.

Touch:

Display Shows:

1. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

2. (1) (0) (5) (9)

PRESS START
10:59

3. **START + 30 Sec**

10:59

i NOTE

1. If you begin to enter in an incorrect time (e.g. 2:89) the 8 is an invalid digit and cannot be entered. Enter the correct time.
2. If you touch **STOP** Clear while setting the clock, the display will show the last time of day set or a blank display if no time of day has been set.

(2). Setting Control Lock On/Off

To turn ON Control Lock.

Touch:

Display Shows:

1. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

2. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CONTROL LOCK

3. **START + 30 Sec**

Time of day
if time of day was set
LOCK

To turn OFF the Control Lock, touch **Clock & Settings**
then touch **START**
+30 Sec

(3). Setting Power Save On/Off

To turn ON Power Save. Turning ON power save turns off the time of day clock display.

Touch:

Display Shows:

1. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

2. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CONTROL LOCK

3. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
POWER SAVE OFF

4. **START + 30 Sec**

ON

To turn OFF the Power Save, touch **Clock & Settings**
and choose POWER SAVE, select OFF then touch **START**
+30 Sec.

(4). Turning Sound Low/Med/High/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.
- Suppose you want to turn audible signal off.

Touch:

Display Shows:

1. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

2. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CONTROL LOCK

3. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
POWER SAVE OFF

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
VOLUME ON

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
VOLUME OFF

4. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
VOLUME LOW

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
VOLUME MED

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
VOLUME HIGH

5. **START + 30 Sec**

OFF

i NOTE

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

(5). SETTING FILTER RESET OR FILTER OFF

- Suppose you want to set the filter reset to off.

Touch:**Display Shows:**1. **Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
 12:00 ENTER TIME
2. **Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
 CONTROL LOCK
3. **Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
 POWER SAVE OFF
4. **Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
 VOLUME OFF
ON
5. **Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
 FILTER RESET

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
 FILTER OFF
6. **START + 30 Sec**

OFF

i NOTE

Select FILTER RESET to turn off "FILTER" icon and reset to remind in 6 months; if you want to turn off "FILTER" icon notification and not remind at all, select FILTER OFF and press **START +30 Sec.**

(6). SETTING LANGUAGE ENGLISH/FRANCAIS

- Suppose you want to set the language.

Touch:**Display Shows:**1. **Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
 12:00 ENTER TIME
2. **Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
 CONTROL LOCK
3. **Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
 POWER SAVE OFF
4. **Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
 VOLUME OFF
ON
5. **Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
 FILTER RESET
6. **Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
 LANGUAGE FRENCH
7. **START + 30 Sec**

FRANCAIS

i NOTE

When **START +30 Sec** is pressed and the previous setting was English it will be set to French. If you want switch back to English you will have to again press **Clock & Settings** five times and then press **START +30 Sec.**

(7). Setting Weight Lb/Kg

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

Touch:**Display Shows:**1. **Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
 12:00 ENTER TIME
2. **Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
 CONTROL LOCK
3. **Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
 POWER SAVE OFF
4. **Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
 VOLUME OFF
ON
5. **Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
 FILTER RESET
6. **Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
 LANGUAGE FRENCH
7. **Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
 LB / KG
8. **START + 30 Sec**KG
lb**i NOTE**

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** six times and then press **START +30 Sec.**

(8). Setting Demo Mode On/Off

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

Touch:**Display Shows:**1. **Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
 12:00 ENTER TIME
2. **Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
 CONTROL LOCK
3. **Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
 POWER SAVE OFF

4. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

VOLUME OFF
ON

5. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

FILTER RESET

6. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

LANGUAGE FRANCH

7. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

Lb / Kg

8. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

DEMO OFF

9. START + 30 Sec

ON

NOTE

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

2. Setting Kitchen Timer

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

- Suppose you want to set for three minutes.

Touch:

Display Shows:

1. Timer On-Off

TIMER ENTER TIME

2. (3) (0) (0)

TIMER 3:00

3. Timer On-Off

TIMER 3:00

Timer starts counting down

NOTE

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

3. Using Vent Fan

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

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

Touch:

Display Shows:



1. Hi | Low | Off

HIGH



2. Hi | Low | Off

LOW

NOTE

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

4. Using Cooktop Light

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

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

Touch:

Display Shows:



1. Hi | Low | Off

HIGH

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 wirerack of dishwasher. The turntable motor shaft is not sealed, so excess water or spills should be wiped up immediately.

Cleaning the grease filters

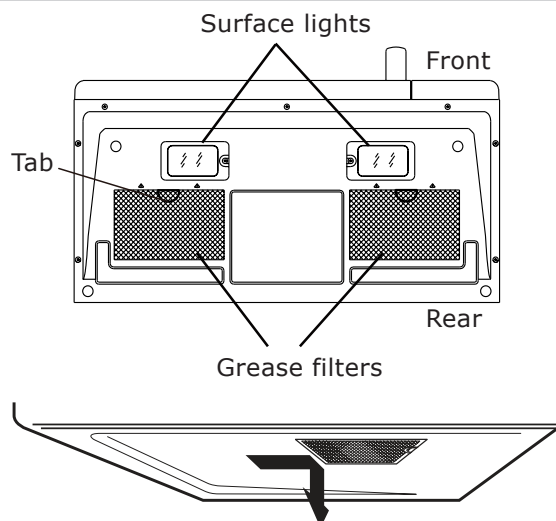
The grease filters should be removed and cleaned often; generally at least once every month.
Surface light replacement

Grease filter part number 5304478913

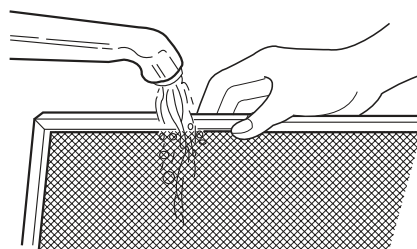
To order parts call (833) 337-4006

CAUTION

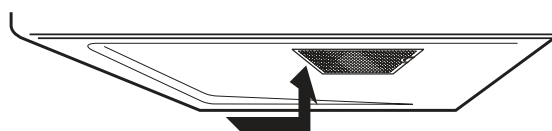
To avoid risk of personal injury or property damage, do not operate oven hood without filters properly in place.



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 a dishwasher. **Do not use ammonia. The aluminum on the filter will corrode and darken.**



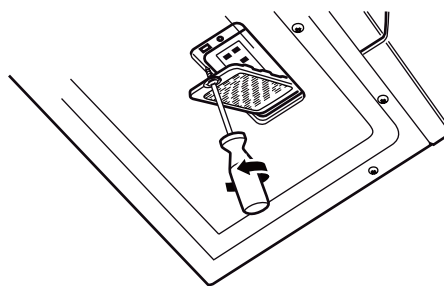
3. To reinstall the grease filters, slide it into the side slot, then push up and toward oven to lock. Reinstall the 2nd filter using the same procedure.

Surface light replacement

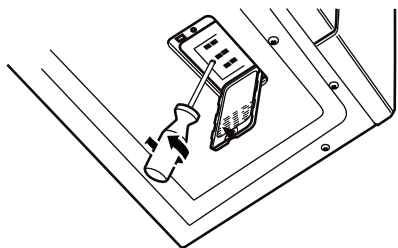
CAUTION

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

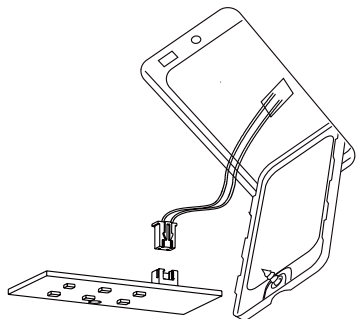
1. Unplug the microwave oven or turn off power at the main circuit breaker.
2. Remove the LED light cover mounting screws at both light positions under the microwave.



3. Remove the LED light mounting screw.



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



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

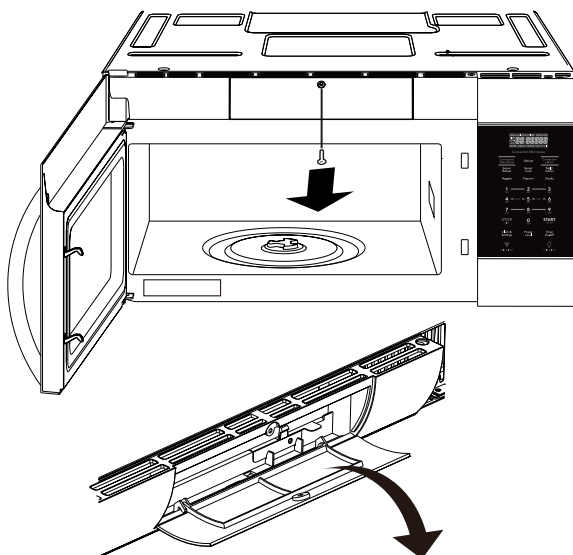
Charcoal filter replacement

Charcoal filter part number 5304464577

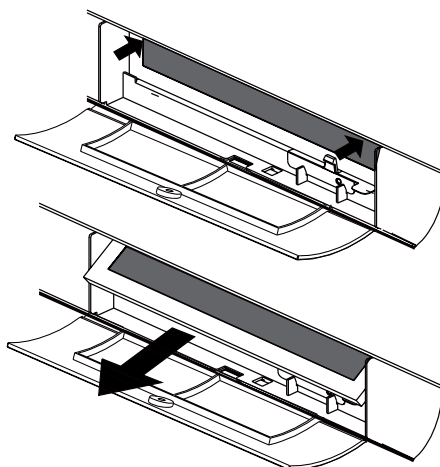
To order parts call (833) 337-4006

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.

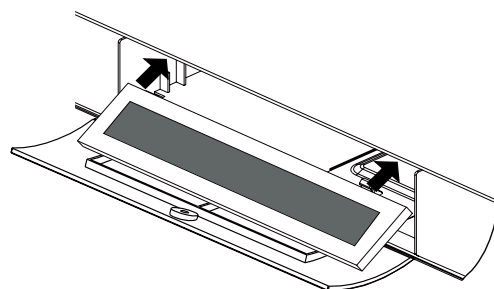
1. Disconnect power to the microwave oven at the circuit breaker panel or by unplugging.
2. Remove the vent grill cover mounting screw.
3. Open the vent grille door.



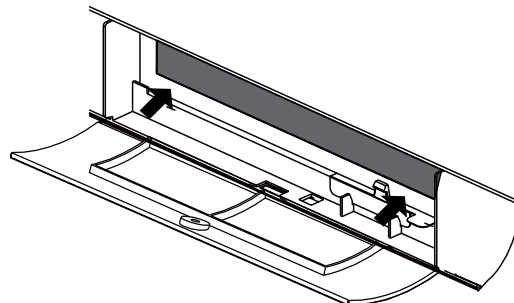
4. Remove the charcoal filter by pushing the top of the filter inwards, then pull it forward out from the unit.



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. Close the vent grille door and mount the screw.

Carbon Filter replacement

For replacement or call (OPTIONAL) (833) 337-4006 ask for **OTRFILTER1**.

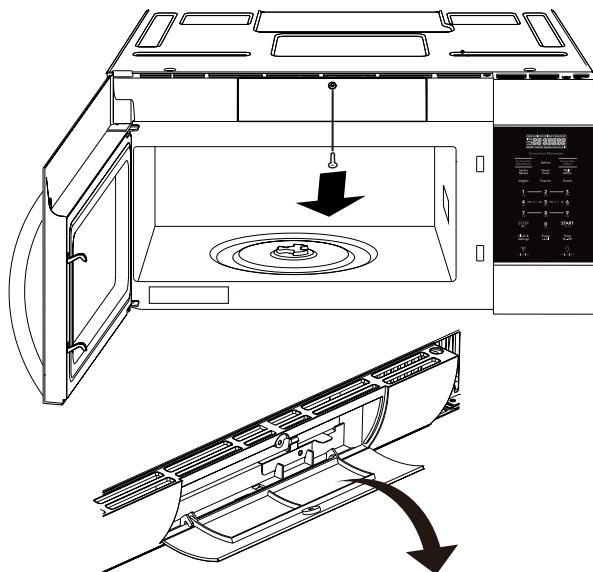
The Carbon Filter is labeled as optional apart from the Charcoal filter)

Replace filter every 6 months.

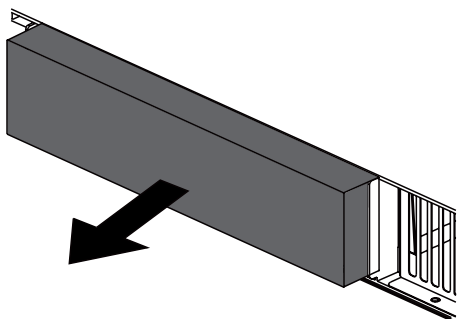
The Carbon Filter, when used with the recirculation fan, reduces cooking odors from your cooktop surface by trapping, neutralizing and removing odor-causing molecules. The proprietary activated carbon is 10 times more effective at reducing cooking odors than standard charcoal filters. For best results, replace every 6 months.

1. Remove the Carbon Filter from the packaging and shake filter to remove excess carbon.
2. Use a Phillips head screwdriver to unscrew the Carbon Filter access door.

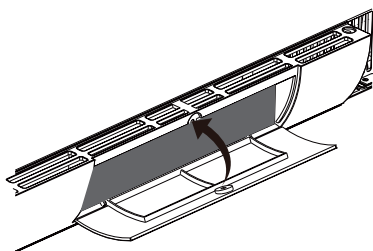
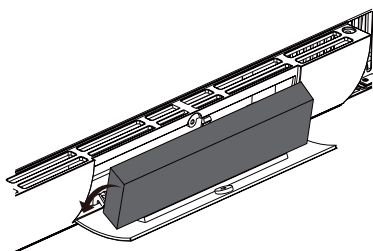
3. Open the filter access door.



4. Remove the existing Carbon Filter (if installed) by pulling forward out from the unit.



5. Place the new Carbon Filter into the slot behind the door at an angle until it's upright and securely placed in the duct.

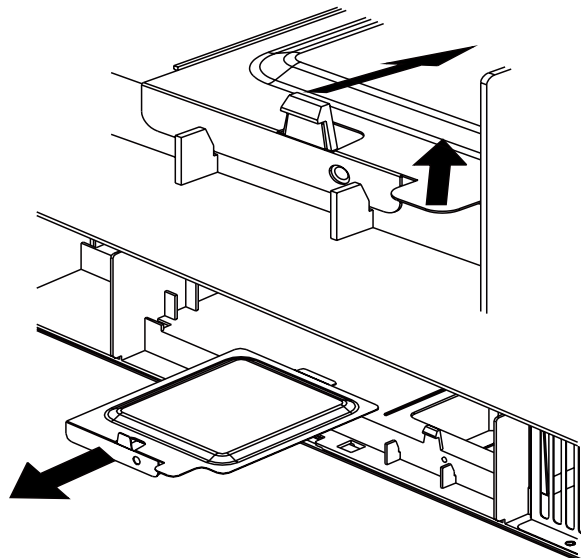


6. Make sure the Carbon Filter is nested vertically in the slot. Close access door, tighten screw and the Carbon Filter is ready to use.

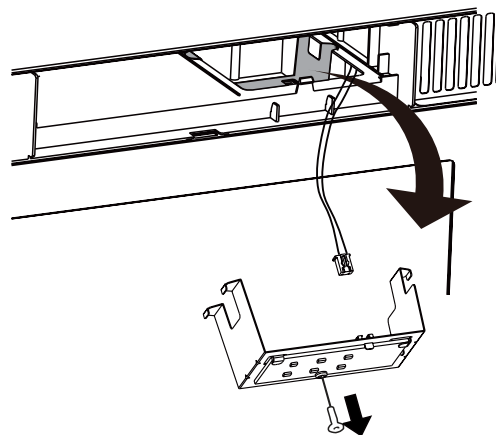
Oven light replacement

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

1. Open light cover located behind Carbon Filter by carefully pulling up on the front edge.

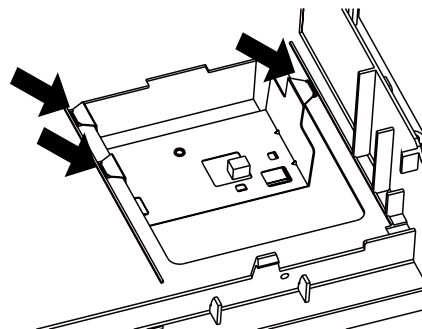


2. Remove the LED bracket and light assembly. Remove the LED light from the bracket by removing the mounting screw and replace only with part 5304499540. To order parts call (833) 337-4006.

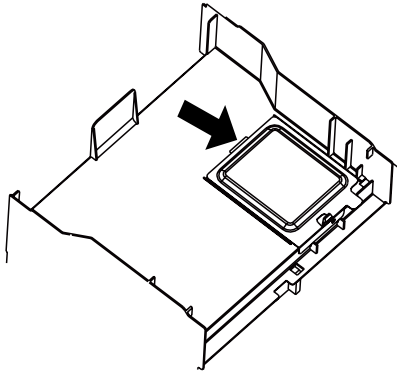


3. Re-install LED light to the bracket with mounting screw. When re-installing mounting screw be careful not to damage the LED light.

4. Reconnect LED light to the harness and place the LED light assembly back into the 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 Carbon Filter. Close the vent grille door and tighten the vent grill door mounting screw.

SERVICE CALL CHECK

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

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

YES _____	NO _____
YES _____	NO _____
YES _____	NO _____
YES _____	NO _____

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

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

i NOTE

If time appearing in the display is counting down very rapidly, check Demonstration Mode on page 21.

SPECIFICATIONS

AC Line Voltage:	Single phase 120V, 60Hz, AC only
AC Power Required:	1500W 13.5A
Output Power :	900 W
Output Power*(convection):	1450W
Frequency:	2450 MHz (Class B/Group2)
Outside Dimensions (including handle):	29.88 "(W) x 16.32 "(H) x 17.52 "(D)
Cavity Dimensions:	20.24 "(W) x 9.25 "(H) x 13.67 "(D)
Microwave oven Capacity :	1.5 Cu.Ft.
Cooking Uniformity:	Turntable
Weight:	Approx, (net) 62.17 lb, (gross) 67.68 lb
Work/Night Light:	2*1.2W LED, the part number is 5304499540.
Oven Light:	1 *1.2W LED, the part number is 5304499540.

- * La méthode standardisée de la Commission Electrotechnique Internationale pour mesurer la puissance de sortie.
Cette méthode d'essai est largement reconnue.
- ** Il s'agit de la classification des équipements ISM (industriels, scientifiques et médicaux) décrite dans la norme internationale 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.

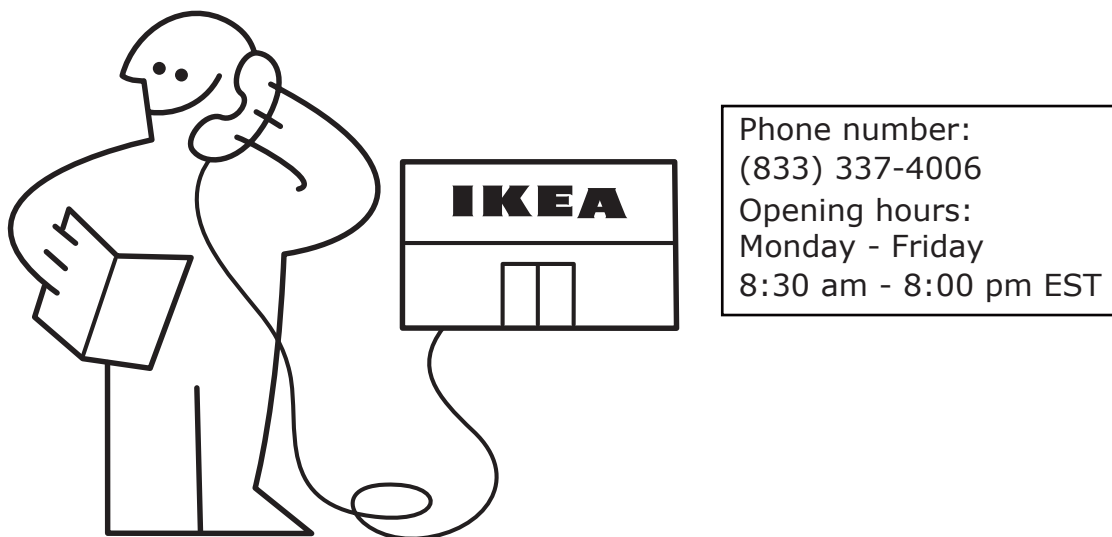
An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

- 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.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ	29	DÉCONGÉLATION AUTO	45
NOMENCLATURE	35	FONCTIONS PRATIQUES	48
PANNEAU DE COMMANDE	36	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	51
CUISSON MANUELLE	37	APPEL DE SERVICE	55
CUISSON AU CAPTEUR	39	FICHE TECHNIQUE	55
CUISSON RAPIDE	40	GARANTIE LIMITÉE IKEA	56
CUISSON PAR CONVECTION	43		

IMPORTANTES CONSIGNES DE PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE

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

Définitions

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

LIRE TOUS LES RENSEIGNEMENTS AVANT USAGE

AVERTISSEMENT

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

- Lire toutes les instructions avant de se servir de l'appareil.
- Lire et suivre les **PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES**, page 29.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Brancher **seulement à une prise à trois broches**. Se reporter aux «**INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE**», page 31.
- Installer ou placer l'appareil conformément aux instructions de montage fournies.
- Certains produits comme des œufs entiers et des contenants scellés — par exemple des bocaux en verre fermés — peuvent exploser et ne devraient pas être utilisés dans ce four.
- N'utiliser cet appareil qu'aux fins décrites dans ce manuel. Ne pas utiliser de produits corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce four a été conçu pour la cuisson et le réchauffage des aliments, non pour un usage industriel ou des travaux en laboratoire.
- Comme pour tout appareil, exercer une surveillance étroite quand des enfants l'utilisent.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien, s'il a été endommagé ou est tombé.
- Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel de service autorisé. Communiquer avec le service de réparations autorisé IKEA le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
- Ne couvrir ou bloquer aucune ouverture de l'appareil.
- Ne pas laisser ni utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit à proximité d'eau - comme par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans d'autres endroits semblables.

- Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Garder le cordon loin des surfaces chauffées.
- Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir.
- Voir les instructions pour le nettoyage de la surface de la porte à la page 51.
- Ne pas installer au-dessus d'un évier.
- Ne posez pas d'objet directement sur la surface de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Pour réduire les risques d'incendie à l'intérieur du four :

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

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

Pour réduire le risque de blessures corporelles :

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

AVERTISSEMENT

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

CONSERVER CE MODE D'EMPLOI.

Arc électrique

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

Un arc électrique est provoqué par:

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

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

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

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

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

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

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

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

DÉBALLAGE ET INSPECTION DU FOUR

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

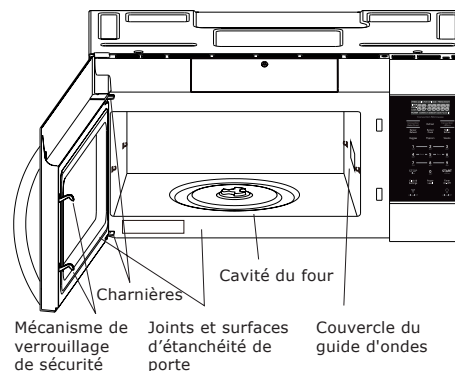
CONSERVEZ LA BOÎTE CAR ELLE PEUT RENDRE L'INSTALLATION PLUS FACILE.

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

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

Lisez les feuillets joints et CONSERVEZ le manuel d'utilisation et d'entretien.

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



INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

Installation électrique

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

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

Le four à micro-ondes est équipé d'une fiche de terre à trois broches. Il faut la brancher dans une prise murale correctement installée et mise à la terre. IL NE FAUT EN AUCUN CAS ENLEVER LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DE LA FICHE. NE PAS SE SERVIR D'UN CORDON PROLONGATEUR.

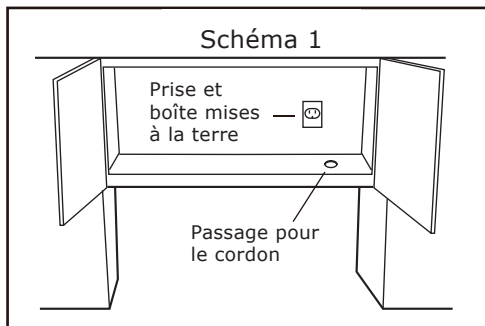
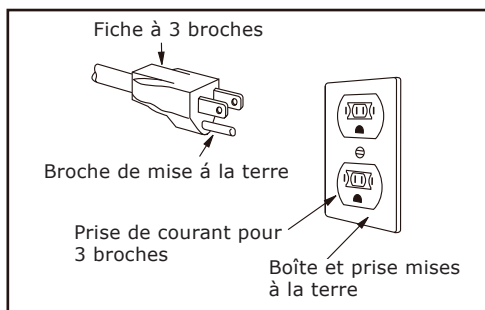
Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques liés à l'enchevêtrement ou à la chute d'un long cordon. Si le cordon d'alimentation fourni est trop court, demandez à un électricien qualifié ou

à un réparateur professionnel d'installer une prise à proximité de l'appareil.

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

⚠ REMARQUES

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



LE FOUR À MICRO-ONDES

Ce mode d'emploi est précieux; le lire attentivement et le conserver pour s'y reporter, au besoin.

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

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

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

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

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

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

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

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

À PROPOS DE LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

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

Par exemple :

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

LES ALIMENTS

ALIMENTS	À FAIRE	À NE PAS FAIRE
Œufs, saucisses, noix, graines, fruits et légumes	• Percer les jaunes pour éviter qu'ils n'éclatent pendant la cuisson. • Piquer la pelure des pommes de terre, des pommes, des courges ainsi que les saucisses afin de permettre à la vapeur de s'échapper.	• Cuire les œufs dans leur coquille. • Réchauffer des œufs entiers. • Faire sécher les noix ou les graines dans leur écale.
Maïs soufflé	• Utiliser seulement du maïs soufflé pour micro-ondes. • Attendre que seuls quelques grains isolés éclatent toutes les 1 ou 2 secondes, ou appuyer sur la touche popcorn.	• Faire éclater des grains de maïs dans des sacs de papier brun ou dans un bol de verre. • Dépasser le temps indiqué sur l'emballage.
Aliments pour bébés	• Transférer la nourriture dans de petits plats et faire réchauffer doucement, en remuant souvent. Vérifier la température des aliments avant de servir. • Mettre la tétine sur le biberon après l'avoir réchauffé et bien brasser. Faire le « test du poignet » avant de donner le biberon au bébé.	• Faire chauffer des biberons jetables. • Faire chauffer les biberons avec la tétine. • Faire chauffer les aliments commerciaux pour bébés dans leurs pots.
Généralités	• Après avoir réchauffé des aliments contenant une garniture, les couper afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter des brûlures. • Mélanger énergiquement les liquides avant et après la cuisson pour éviter les projections. • Faire cuire les aliments liquides et les céréales dans un bol profond afin d'éviter qu'ils ne débordent.	• Réchauffer ou faire cuire des aliments dans des contenants hermétiques ou fermés en verre. • Préparer des conserves au four à micro-ondes, car des bactéries dangereuses pourraient ne pas être tuées. • Utiliser le four à micro-ondes pour faire de la friture. • Faire sécher du bois, des courges, des herbes ou du papier.

À PROPOS DES USTENSILES ET DES MOYENS DE COUVRIR LES ALIMENTS

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

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

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

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

- le bois, la paille et l'osier

NE PAS UTILISER

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

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

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

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

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

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

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

À PROPOS DES ENFANTS ET DU FOUR À MICRO-ONDES

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

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

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

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

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

Les enfants doivent savoir qu'un four à micro-ondes n'est pas un jouet. Voir page 48 pour la fonction de verrouillage de sécurité.

À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

- On recommande les températures de cuisson suivantes.

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

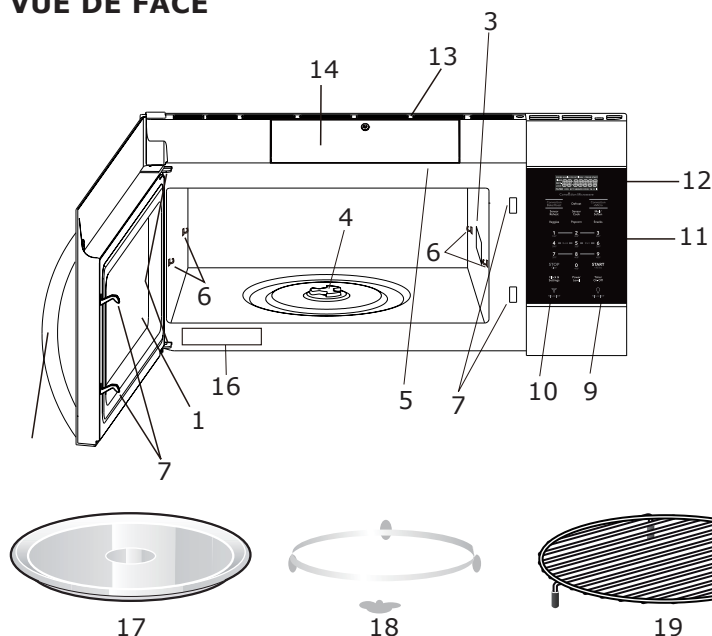
REMARQUE

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

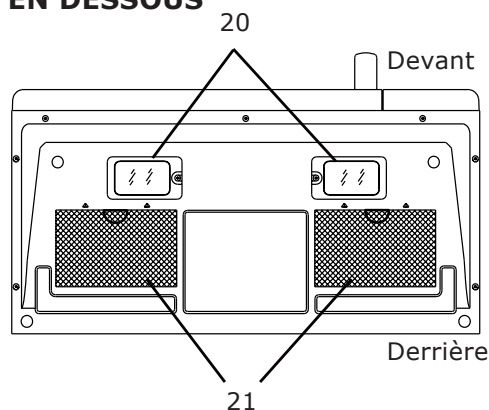
Pour vérifier si les aliments sont cuits à point, insérer un thermomètre à viande dans un endroit épais, à l'écart de la graisse et des os. Ne JAMAIS laisser le thermomètre dans les aliments qui cuisent, sauf s'il est approuvé pour emploi aux micro-ondes.

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

VUE DE FACE



VUE D'EN DESSOUS



1 Porte du four avec hublot transparent

2 Charnières de porte

3 Couvercle du guide d'ondes :
NE PAS ENLEVER.

4 Arbre du plateau tournant

5 Lumière du four

Est allumée quand le four est en marche ou que la porte est ouverte.

6 Supports de la grille

7 Mécanisme de fermeture de sécurité de la porte
Le four ne fonctionnera que si la porte est bien fermée.

8 Poignée

9 Touche Éclairage fort/bas/éteint

Appuyer sur la touche **light hi/lo/off** une fois pour une intensité lumineuse forte, une deuxième fois pour une intensité basse et une troisième fois pour éteindre la lumière.

10 Touche Ventilateur fort/bas/éteint

Appuyer sur la touche **vent hi/lo/off** une fois pour une ventilation forte, une deuxième fois pour une ventilation modérée et une troisième fois pour éteindre le ventilateur.

11 Panneau de contrôle

12 Affichage du temps : affichage numérique, 99 minutes, 99 secondes

13 Évents de ventilation

14 Porte d'accès au filtre

15 Filtre de carton hyperfréquence

16 Etiquette de menu

17 Plateau tournant amovible

Le plateau tournant tournera vers la gauche ou vers la droite. Ne l'enlevez que pour le nettoyer.

18 Support du plateau tournant

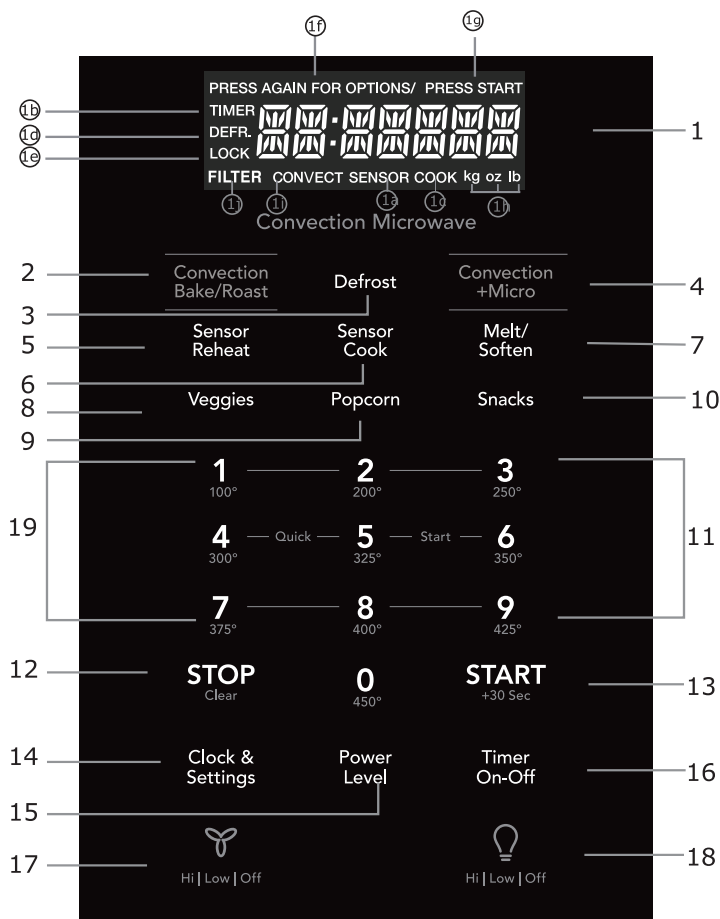
D'abord, placez délicatement le support du plateau tournant sur l'arbre du plateau au centre du fond du four. Ensuite, fixez solidement le plateau tournant sur le support du plateau.

19 Grille pour cuisson ou réchauffage à 2 étages

20 Couvercle de l'éclairage

21 Filtres à graisse

L'afficheur interactif à 7 chiffres indique les étapes de fonctionnement et les conseils de cuisson.



Les chiffres en marge de l'illustration du panneau de commande renvoient aux pages sur lesquelles on trouve des descriptions, des caractéristiques et des renseignements concernant le mode d'emploi.

(1) Display:

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

1a. SENSOR:

icône affichée quand la cuisson par sonde est utilisée.

1b. TIMER:

icône affichée quand la minuterie est réglée ou fonctionne.

1c. COOK:

icône affichée quand la cuisson au micro-ondes commence.

1d. DEFR:

icône affichée lors de la décongélation des aliments.

1e. LOCK:

icône affichée en cas de verrouillage des commandes.

1f. PRESS AGAIN FOR OPTIONS:

icône affichée si d'autres options sont disponibles.

1g. PRESS START:

icône affichée quand une fonction valide peut démarrer.

1h. kg, oz, lb:

icône affichée lors du choix du poids.

1i. CONVECT:

icône affichée lors de l'utilisation de la cuisson convect.

1j. FILTER:

icône affichée lors de remplacer le filtre .

(2) Four à convection / rôti (P43)

(3) Décongeler (P45)

(4) Convection + Micro (P43)

(5) Réchauffage du capteur ((5 réglages différents) (P40)

(6) Capteur de cuisson (P39)

(7) Fondre Ramollir (P42)

(8) Légumes (P41)

(9) Popcorn (P41)

(10) Snacks (P42)

(11) Touches numériques (0 à 9)

(12) Arrêt / Effacer (P37)

(13) Démarrer +30 sec (P37)

(14) Horloge et réglages (P48)

(15) Niveau de puissance(11 niveaux de puissance disponibles) (P38)

(16) Minuterie (On-Off) (P50)

(17) Échappement (Fort / Faible / Désactivé)

~ Utilisez pour éteindre le ventilateur ou pour ajuster la vitesse du ventilateur. (P50)

(18) Surface lumière (Fort / Faible / Désactivé)

Appuyez sur cette touche pour régler la luminosité des feux de surface (P50)

(19) Démarrage rapide (9 paramètres de la touche instantanée) (P37)

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

- Avant d'utiliser votre nouveau four, assurez-vous de lire et de comprendre ce Guide de conseils et d'instructions complètement.
- L'horloge peut être désactivée quand le four microondes est branché pour la première fois et la touche STOP est sélectionnée. Pour réactiver l'horloge, suivez les instructions de l'horloge.

Réglage de l'horloge

- Supposons que l'on veuille régler l'horloge à 10:59

Étape

Presser

1. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

2. (1) (0) (5) (9)

10:59
PRESS START

3. START +30 Sec

10:59

REMARQUE

1. Si vous saisissez une heure incorrecte (par exemple 2:89) le 8 est un chiffre non valide et ne peut pas être saisi. Saisissez l'heure correcte.
2. Si vous appuyez sur STOP en réglant l'horloge, l'affichage indiquera la dernière heure du jour réglée ou un affichage vide si aucune heure du jour n'a été réglée.

STOP clear

Appuyez sur la touche **STOP** Clear :

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

CUISSON MANUELLE

Temps de Cuisson

Le four peut être programmé pour une durée de 99 minutes et 99 secondes (99:99). Toujours entrer les secondes après les minutes, même si le nombre de secondes est égal à zéro.

- Supposons que l'on veuille cuire pendant 5 minutes, 30 secondes à 100 % :

Étape

Presser

1. (5) (3) (0)

5:30
PRESS START

2. START +30 Sec

5:30
COOK
Compte à rebours

Interrompre la Cuisson

Vous pouvez arrêter le four pendant un cycle en ouvrant la porte. Le four arrête de chauffer et le ventilateur s'arrête mais l'éclairage reste activé. Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur **START +30 Sec**

Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson, ouvrez la porte et appuyez sur **STOP** Clear

Utiliser le Démarrage Une Touche

Il s'agit d'un gain de temps qui démarrera automatiquement 2 secondes après avoir été sélectionné.

La touche numérique 1, 2, 3 ou 9 peut être appuyée pour une fonction de cuisson automatique de 1 minute, 2 minutes ou 9 minutes.

Étape

Presser

1. (2)

2:00
COOK
Compte à rebours

REMARQUE

"Aliments" sera affiché si un cycle de démarrage rapide ou une clé de +30 sec n'est pas sélectionné dans les 5 minutes qui suivent la mise en place des aliments aux micro-ondes. Vous devez ouvrir puis fermer le Porte à nouveau pour effacer "Aliments" de l'affichage.

Utiliser Ajout 30 Secondes

Cette touche permet de gagner du temps. Il s'agit d'une fonction simplifiée qui vous permet de régler et démarrer rapidement la cuisson au micro-ondes à une puissance de 100 %.

- Supposons que vous vouliez cuire pendant 1 minute.

Étape

Presser

1. START +30 Sec

:30
COOK

1:00
COOK

2. START +30 Sec

Compte à rebours

REMARQUE

"Aliments" sera affiché si un cycle de démarrage rapide ou une clé de +30 sec n'est pas sélectionné dans les 5 minutes qui suivent la mise en place des aliments aux micro-ondes. Vous devez ouvrir puis fermer le Porte à nouveau pour effacer "Aliments" de l'affichage.

Durée de Cuisson Avec le Niveau de Puissance

Cette fonction vous permet de programmer une durée et une puissance de cuisson spécifiques. Pour de meilleurs résultats, il y a 11 réglages de niveaux de puissance en plus de la puissance HIGH (100%). Consultez le tableau « Niveaux de puissance microondes ».

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

Étape

Presser

1. (5) (3) (0)

5:30
PRESS START2. **Power Level** x 3PL-80
PRESS START3. **START + 30 Sec**5:30
COOK

Compte à rebours

i REMARQUE

Si vous ne sélectionnez pas un niveau de puissance, le four cuira automatiquement à la puissance HIGH (100%).

Définir Une Cuisson en Deux Temps

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

- Pour régler un cycle de cuisson en deux temps. La première phase est un temps de cuisson de 3 minutes à une puissance de 80% puis un temps de cuisson de 7 minutes à une puissance de 50%.

Étape

Presser

1. (3) (0) (0)

3:00
PRESS START

Pour définir une durée de cuisson de 3 minutes lors de la première phase.

2. **Power Level** x 3PL-80
PRESS START

3. (7) (0) (0)

7:00
PRESS START

Pour définir une durée de cuisson de 7 minutes lors de la première phase.

4. **Power Level** x 6PL-50
PRESS START**i REMARQUE**

Vous pouvez programmer une deuxième phase à puissance « 0 » pour le temps de repos à l'intérieur du four.

5. **START + 30 Sec**3:00
COOK

Compte à rebours

Réglage du Niveau de Puissance

Onze niveaux de puissance sont révus.

Plus le niveau de puissance est faible, plus le temps de cuisson est long, ce qui est conseillé pour les aliments tels que le fromage, le lait ou les viandes qui exigent une cuisson lente. Consulter un livre de cuisine ou de recettes pour chaque cas particulier.

APPUYER SUR LA TOUCHE POWER LEVEL JUSQU'À CE QUE LE NIVEAU DE PUISSANCE DÉSIRÉ S'AFFICHE	POURCENTAGE APPROXIMATIF DE LA PUISSANCE	NOMS DONNÉS AUX NIVEAUX DE PUISSANCE
POWER LEVEL x 1	100%	Élevé
POWER LEVEL x 2	90%	
POWER LEVEL x 3	80%	
POWER LEVEL x 4	70%	Mi-élevé
POWER LEVEL x 5	60%	
POWER LEVEL x 6	50%	Moyen
POWER LEVEL x 7	40%	
POWER LEVEL x 8	30%	Mi-faible/Décon-gélation
POWER LEVEL x 9	20%	
POWER LEVEL x 10	10%	Faible
POWER LEVEL x 11	0%	

i REMARQUE

NE PAS CONSERVER LA GRILLE DANS LE FOUR À MICRO-ONDES QUAND IL N'EST PAS UTILISÉ.

Utilisation de la Grille

La grille permet de faire cuire ou de réchauffer plusieurs aliments en même temps. Il est néanmoins recommandé, pour obtenir de meilleurs résultats de réchauffage et de cuisson, d'utiliser la fonction de rotation du plateau tournant, ainsi que les modes de CUISSON AU CAPTEUR ou CUISSON AUTO sans la grille. Régler manuellement la durée et le niveau de puissance si la grille est utilisée. Laisser suffisamment d'espace libre autour des plats et entre eux. Surveillez de près l'évolution de la cuisson ou du réchauffage. Déplacer les aliments et les passer de la grille au plateau tournant et les remuer au moins une fois au cours de la période de cuisson ou de réchauffage. Remuer si possible en fin de cuisson ou de réchauffage. L'utilisation d'un niveau de puissance peu élevé favorisera l'uniformité de la cuisson ou du réchauffage.

À éviter :

- Entreposage de la grille dans le four lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Éclatement de maïs soufflé pendant que la grille se trouve dans le four.
- Utilisation d'un plat brunisseur sur la grille.
- Utilisation des modes de CUISSON AU CAPTEUR et CUISSON AUTO avec la grille.
- Cuisson directe sur la grille. Utilisez une batterie de cuisine conçue pour le four à micro-ondes.

Décongélation manuelle

Si la nourriture que vous souhaitez décongeler ne figure pas sur le tableau de dégivrage ou est au-dessus ou en dessous des limites dans la colonne Amount sur la carte de dégivrage (voir page 46-47), vous avez besoin. Vous pouvez décongeler n'importe quel aliment, cru ou cuit en utilisant le niveau de puissance de 30%.

Pour les aliments crus ou cuits, compter en moyenne 4 minutes pour 1 livre (453 g). Par exemple, choisir 4 minutes pour 1 livre (453 g) de sauce à spaghetti. Toujours arrêter le four périodiquement pour retirer ou séparer les portions déjà décongelées. Si la nourriture n'est pas dégivrée à la fin de la durée estimée de dégivrage, programmer le four par tranches de 1 minute pour un niveau de puissance de 30% jusqu'à ce que totalement décongelés.

Lorsque l'utilisation des contenants de plastique du congélateur, décongeler assez longtemps pour enlever les aliments du récipient de plastique afin de placer dans un plat allant aux micro-ondes.

CUISSON AU CAPTEUR

La cuisson au capteur utilise un capteur électronique qui décèle la vapeur (humidité) émise par les aliments qui sont chauffés. Le capteur permet de régler automatiquement les durées de cuisson et la puissance de chauffe en fonction des divers aliments et de leur quantité.

Utilisation des paramètres du capteur:

1. S'assurer que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four sont secs. Essayez l'humidité avec un chiffon sec ou une serviette en papier.
2. Le four fonctionne avec des aliments à la température normale de stockage. Par exemple, le maïs soufflé serait à la température ambiante.
3. Plus ou moins de nourriture que la quantité indiquée dans le tableau doit être cuit en suivant les conseils fournis dans un livre de cuisine pour micro-ondes.
4. Pendant la première partie de CUISSON PAR CAPTEUR, le nom de l'aliment s'affiche à l'écran. Ne pas ouvrir la porte du four ou appuyez sur la touche **STOP/clear** pendant cette partie du cycle. La mesure de vapeur est interrompue. Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le reste du temps de cuisson apparaît. La Porte peut être ouverte uniquement quand le temps restant de cuisson s'affiche à l'écran. A ce moment, vous pouvez remuer ou assaisonner les aliments, comme vous le souhaitez.
5. Si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur éclatée du maïs soufflé, le four s'éteint, et l'heure exacte de la journée sera affichée. Si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur lors de la cuisson d'autres aliments, un code d'erreur s'affiche et le four s'éteint.
6. Vérifier la température des aliments après la cuisson. Si un délai supplémentaire est nécessaire, continuer à cuire manuellement.

Manières de couvrir les aliments :

Certains aliments cuisent mieux s'ils sont couverts.

1. Couvercle.
2. Pellicule plastique : Utiliser une pellicule plastique recommandée pour les fours à micro-ondes. Couvrir le plat sans serrer et en conservant une ouverture de 1,25 cm (1/2 po) de manière à ce que la vapeur puisse s'échapper. La pellicule plastique ne doit pas être en contact avec les aliments.
3. Papier ciré : Couvrir entièrement le plat et replier le papier sous le plat de manière à ce qu'il soit maintenu. Si le plat est plus grand que la largeur du papier, utiliser deux morceaux de papier placés de manière à ce qu'ils se chevauchent d'au moins 2,5 cm (1 po).

S'assurer, lorsque l'on retire l'élément ayant servi à couvrir les aliments, que la vapeur s'échappe du côté opposé à l'utilisateur.



REMARQUES concernant la CUISSON AU CAPTEUR

1. Le résultat final de la cuisson variera selon la condition de l'aliment (c.-à-d. la température initiale, la forme, la qualité). Vérifier la température de l'aliment après cuisson. S'il faut plus de temps, continuer à cuire en mode manuel.
2. Rester près du four quand il fonctionne et vérifier fréquemment la cuisson afin d'éviter de trop cuire les aliments.
3. Lorsque le mode CUISSON AU CAPTEUR est sélectionné, la fonction de rotation du plateau tournant s'active automatiquement pour permettre une cuisson optimale.

Cuisson au Capteur

Vous pouvez cuire de nombreux aliments en appuyer sur la touche **sensor cook** et sur le chiffre de l'aliment. Vous n'avez pas besoin de calculer le temps de cuisson ou le niveau de puissance.

- Supposons que vous vouliez cuire un plat surgelé.

Étape

Presser

1. **Sensor Cook**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
BACON
SENSOR

2. **Sensor Cook**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FROZEN DINNER
SENSOR

3. **Sensor Cook**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
RICE
SENSOR

4. **Sensor Cook**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FROZEN BREAKFAST
SENSOR

5. **Sensor Cook**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FROZEN PIZZA
SENSOR

6. **START + 30 Sec**

FROZEN PIZZA
SENSOR COOK

Tableau de Cuisson au Capteur

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1. Bacon	1 à 3 tranches	Placez les tranches de bacon sur une grille pour bacon du four micro-ondes pour de meilleurs résultats. (Utilisez une assiette bordée de serviettes en papier si la grille n'est pas disponible).
2. Plat cuisiné surgelé	10/20 onces	Placez dans un récipient pour four micro-ondes de taille appropriée. Couvrez avec du film plastique. Après la cuisson, remuez et laissez reposer pendant 3 minutes.
3. Rice	1 à 2 tasses Utilisez du riz long grain ou à grain moyen. Faites cuire le riz instantané conformément aux instructions sur l'emballage.	Placez le riz et deux fois la quantité de liquide (eau, bouillon de poulet ou de légumes) dans un plat pour micro-ondes de 2 litres. Couvrez avec du film plastique pourvu d'orifices. Après la cuisson, laissez reposer pendant 10 minutes. Remuez pour un riz plus léger.
4. Petit-déjeuner surgelé	12 onces	Placez dans un récipient pour four micro-ondes de taille appropriée. Couvrez avec du film plastique. Après la cuisson, remuez et laissez reposer pendant 3 minutes.

Réchauffer avec la Sonde

- Supposons que vous vouliez réchauffer un ragoût avec la sonde de réchauffage.

Touch:

1. **Sensor Reheat**
2. **Sensor Reheat**
3. **Sensor Reheat**
4. **Sensor Reheat**
5. **START + 30 Sec**

Display Shows:

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
BEVERAGE
SENSOR

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
PIZZA
SENSOR

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
SOUP SAUCE
SENSOR

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CASSEROLE
SENSOR

CASSEROLE
SENSOR

Tableau de Réchauffage par Sonde

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Boisson	1-3 tasses	Pour réchauffer les boissons. Mettez le liquide rapidement avant et après le chauffage pour éviter l'éruption.
Pizza	1-4 pizzas	Utiliser pour la pizza. Retirez de l'emballage. Pour les pizzas micro-ondables préemballées, suivez les instructions sur l'emballage.
Soupe/ Sauce	1 tass	Placez dans une cocotte micro-ondable peu profonde. Couvrez avec un film en plastique pourvu d'orifices. Après la cuisson, remuez et laissez reposer pendant 3 minutes.
Ragoût/ Lasagnes	10.5 Oz	Placez dans un bol ou une cocotte micro-ondables. Couvrez avec un film en plastique pourvu d'orifices. Après la cuisson, remuez et laissez reposer 3 minutes.

CUISSON RAPIDE

Popcorn

La touche rapide Pop-corn permet de passer des sacs de 3,3, 3,0 et 1,75 onces de pop-corn emballé pour microondes du commerce. Passez un seul paquet à la fois. Si vous utilisez un appareil à pop-corn pour micro-ondes, suivez les instructions du fabricant.

- Supposons que vous vouliez cuire 3,3 onces de popcorn.

Étape

1. **Popcorn**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
3.3
oz

2. **START + 30 Sec**

POPCORN
COOK

Compte à rebours

Légumes

Il y a 3 options (pomme de terre, légumes surgelés, légumes frais) dans les légumes.

- Supposons que vous vouliez cuire deux tasses de légumes congelés.

Étape

1. **Veggies**

PRESS START
POTATO
SENSOR

Quantité

3.30 oz.

3.00 oz.

1.75 oz.

Presser popcorn

une fois

2 fois

3 fois

REMARQUE

Retirer le plateau métallique du four micro-ondes lors de la cuisson du pop-corn. Ne pas utiliser des sacs en papier ordinaire. Ne pas réutiliser pop corn non éclatés. Ne pas de maïs soufflé dans des ustensiles en verre.

Étape**Presser**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

FRESH
VEGGIES

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

FROZEN
VEGGIES

FROZEN VEGGIES

COOK

4. START + 30 Sec

Compte à rebours

Tableau Légumes

ALIMENT (Température initiale)	QUAN- TITÉ	MARCHE À SUIVRE
Pomme de terre	1 - 4 pieces	Les temps de cuisson sont basés sur une pomme de terre moyenne de 8 onces. Percer avec une fourchette à plusieurs endroits. Placez sur une serviette en papier sur le plateau tournant. Appuyez une fois sur le paquet de légumes pour la pomme de terre. Après la cuisson, retirer du four et laisser reposer pendant 5 minutes.
Légumes frais (5 °C) Brocoli Choux de Bruxelles Chou Chou-fleur (fleurettes) Chou-fleur (entier) Epinards Courgette	2 tasses	Laver et placer dans une cocotte. Ne pas ajouter d'eau si les légumes viennent d'être lavés. Posez un couvercle pour des légumes tendres, ou du fi lm plastique pour des légumes croquants. Appuyez une fois sur la touche veggies . Après la cuisson, laisser reposer recouvert de 2 à 5 minutes.

ALIMENT (Température initiale)	QUAN- TITÉ	MARCHE À SUIVRE
Carottes tranchées Maïs sur l'épi Haricots verts Les courges d'hiver - dés - moitiés		Placer dans une cocotte. Ajoutez 1 à 4 cuillères à soupe d'eau. Poser un couvercle sur les légumes à cuisson tendre, ou du fi lm plastique pour une cuisson plus croquante. Appuyer deux fois sur la touche veggies . Après la cuisson, laisser reposer couvert de 2 à 5 minutes.
Légumes surgelés (-18 °C)	2 tasses	Ne pas ajouter d'eau. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique. Appuyer sur la touche veggies deux fois pour les légumes surgelés. Après la cuisson, remuer et laisser reposer à couvert pendant 3 minutes.

Menu Snack

Snack Menu est pour un temps cuisson / chauffage prenant un court laps de temps!

- Supposons que vous vouliez réchauffer 2 tasses de boisson.

Étape**Presser**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

HOT 1005
SENSOR**1. Snacks** trois fois.**2. START +30 Sec**

1-6

PRESS START

3. ②

2

HOT 1005
COOK**4. START +30 Sec**

Compte à rebours

Tableau du menu Snack

ALIMENTS	MON- TANT	PROCEDURE
1. Cookies aux pépites de chocolat	12 cookies	Pour réchauffer les cookies aux pépites de chocolat. Suivez les instructions du paquet pour l'utilisation du paquet et / ou du disque croquant d'argent. Appuyez une fois sur la touche Snack pour les cookies aux pépites de chocolat. Ensuite, appuyez sur DEMARRER pour préchauffer l'aliment à 350 °F. À ce moment, placez les aliments dans le four, puis appuyez sur DEMARRER pour commencer la cuisson. Après la cuisson, remuer, si possible. Laisser reposer, couvert, pendant 2 à 5 minutes.

ALIMENTS	MON-TANT	PROCEDURE
2. Pizza Congelée MW	6 - 8 oz (170 - 225 g)	Utiliser pour une pizza congelée. Retirer du paquet et déballez. Suivez les instructions du paquet pour l'utilisation du paquet et / ou du disque croquant d'argent. Appuyez deux fois sur la touche Snack pour les Pizza congelées.
3. Hot Dogs	1 - 6 pièces	Placez le hot dog dans le pain. Enroulez chacun avec une serviette en papier ou une serviette. Appuyez trois fois sur la touche Snack pour hot dog. Appuyez sur DEMARRER pour confirmer le menu. Appuyez sur les touches numériques pour choisir les portions. Appuyez sur DEMARRER pour commencer la cuisson.
4. Plat congelé pour enfants	8,8 oz	Appuyez sur la touche Snack quatre fois pour manger des aliments congelés. Utilisez ce pad pour les aliments congelés et de commodité. Il donnera des résultats satisfaisants pour la plupart des marques. Vous pouvez essayer plusieurs et choisir votre favori. Retirez le plat du paquet et suivez les instructions de l'emballage. Après la cuisson, laissez reposer, recouvert pendant 1 à 3 minutes.
5. Repas dans une tasse	2,39 oz	Appuyez brièvement sur la touche Snack cinq fois pour le repas dans une tasse. Ce réglage est idéal pour des portions individuelles d'aliments en conserve emballés dans un petit conteneur micro-ondes, habituellement de 6 à 8 onces. Retirer le couvercle métallique interne et remplacer le couvercle extérieur hyperfréquence. Après la cuisson, remuer les aliments et laisser reposer 1 ou 2 minutes.
6. Soupe	1 - 2 tasses	Pour réchauffer la soupe. Appuyez brièvement sur la touche Snack six fois pour la soupe. Remuer le liquide rapidement avant et après la cuisson pour éviter toute "éruption".

Fondre/Ramollir

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

- Supposons que vous vouliez faire fondre 2 plaques de beurre.

Étape

Presser

1. Melt/Soften

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
MELT BUTTER

START +30 Sec

ENTER 1-2 STK2.

3. ②

PRESS START
2 STICK

MELT BUTTER

4. START +30 Sec

COOK
Compte à rebours

TABLEAU DE FONDRE/RAMOLLIR

CATÉGORIE	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
BEURRE	1 ou 2 plaques	Déballez et placez dans un récipient pour micro-ondes. Le beurre n'a pas besoin d'être couvert. Remuez à la fin de la cuisson pour finir de faire fondre.
CHOCOLAT	2, 4 ou 8 onces	Des éclats ou des carrés de chocolat pâtissier peuvent être utilisés. Déballez et placez les carrés dans un récipient pour micro-ondes. Remuez à la fin de la cuisson pour finir de faire fondre.
GLACES	Pinte, 1,5 litre	Placez le plat dans le four afin que la glace soit assez ramollie pour faciliter le service.
FROMAGE À LA CRÈME	3 ou 8 onces	Déballez et placez dans un récipient pour microondes. Le fromage à la crème sera à température ambiante et prêt à être utilisé dans la recette.

Cuisson par convection

Il existe dix températures de convection: 100°F, 200°F, 250°F, 300°F, 325°F, 350°F, 375°F, 400°F, 425°F, 450°F.

La cuisson par convection utilise un élément chauffant pour augmenter la température de l'air à l'intérieur du four. Toute température de four de 100°F à 450°F peut être réglée. Un ventilateur fait circuler doucement cet air chauffé dans tout le four, autour de la nourriture, produisant des extérieurs dorés et des intérieurs riches et humides.

Parce que l'air chauffé est constamment en mouvement, ne permettant pas une couche d'air plus frais de se développer autour de la nourriture, certains aliments cuisent plus rapidement que dans la cuisson ordinaire du four.

Pour les meilleurs résultats. . .

Toujours utiliser la grille ronde lors de la cuisson par convection.

Réduisez la température de l'emballage / recette 25°F pour les produits de boulangerie.

La grille ronde est nécessaire pour une bonne circulation de l'air et même le brunissement.

Consultez la section Conseils Ustensiles (P45) pour plus d'informations sur les ustensiles de cuisine proposés.

Utilisation de la convection avec préchauffage

- Supposons que vous souhaitez faire cuire les aliments pendant 5 minutes à 400°F en utilisant la convection avec un préchauffage.

Étape

Presser

1. **Convection Bake/Roast**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

PREHEAT ENTER TEMP

2. **(8)**

PRESS START

400F

3. **START + 30 Sec**
(Le four est préchauffé, il signalera.)

PREHEAT
CONVECT

4. Lorsque la température préchauffée est atteinte. Si aucune action n'a été prise en 12 secondes, la température préchauffée. afficher.

400F
CONVECT

5. Ouvrez la porte en 30 minutes. ENTER TIME

5 0 0

6. 325° 450° 450°

Placez la nourriture au four. Appuyez sur les touches numériques pour régler le temps de cuisson.

5:00
PRESS START

7. **START + 30 Sec**

Compte à rebours

- Supposons que vous souhaitez cuire les aliments pendant 5 minutes à 400°F en utilisant la convection sans préchauffer.

Étape

Presser

1. **Convection Bake/Roast**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

PREHEAT ENTER TEMP

2. **Convection Bake/Roast**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

BAKE ROAST
ENTER TEMP

3. **(8)**

PRESS START

400F

4. **START + 30 Sec**

ENTER TIME

5 0 0

5. 325° 450° 450°

5:00
PRESS START

6. **START + 30 Sec**

Compte à rebours

Combinaison four à micro-ondes + convection

- Supposons que vous souhaitez cuire les aliments pendant 5 minutes en combinant la cuisson.

Étape

Presser

1. **Convection+Micro**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

BAKE 325 F

2. **START + 30 Sec**

ENTER TIME

5 0 0

3. 325° 450° 450°

5:00
PRESS START

4. **START + 30 Sec**

Compte à rebours

REMARQUE

- Vérifiez les conseils sur les ustensiles de cuisine, pour savoir lesquels utiliser lors de la cuisson combinée
- N'utilisez pas de ustensiles de cuisine en métal lorsque vous faites une cuisson combinée
- Pour obtenir de meilleurs résultats de rôtissage et de dorure, les rôtis entiers doivent être cuits dans un plat en verre placé directement sur la grille du four.
- Pour les aliments qui sont trop grand pour le four, vous pouvez retirer la grille ronde et placer le plat directement sur le plateau tournant.

Cuisson par convection

- Utilisez la grille ronde pendant la cuisson par convection.
- Toujours préchauffer le four avant la cuisson par convection.
- Évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson - chaque fois que la porte est ouverte, le four perd de la chaleur et cela peut provoquer une cuisson inégale.

Biscuits et pain

TYPE	TEMPERATURE	DUREE	NOTES
Des biscuits	400°F	20-30 minutes	Les biscuits réfrigérés en conserve prennent 2 à 4 minutes de moins en temps.
Muffins	350°F	15-20 minutes	Retirez de l'étain tout de suite et placez-la sur la grille de refroidissement.
Pain aux noix ou pain aux fruits	350°F	55-70 minutes	
Pain	350°F	55-65 minutes	
Rouleaux simples ou doux	350°F	40-50 minutes	Graisser légèrement la plaque à pâtisserie.

Gateaux

TYPE	TEMPERATURE	DUREE	NOTES
Cheesecake	350°F	65-75 minutes	Après la cuisson ouvrir légèrement la porte du four et laissez le cheesecake au four pendant 30 minutes.
Gâteau au café	350°F	30-40 minutes	
Gâteaux tasse	350°F	20-30 minutes	
Gâteau aux fruits	300°F	85-95 minutes	
Pain d'épice	350°F	40-45 minutes	

Cuisson combinée

La cuisson combinée permet aux aliments de devenir bruns et croustillants.

TYPE	TEMPERATURE	DUREE	NOTES
Burgers au boeuf	4oz	16-19 minutes pour deux	Placez sur une plaque anti-micro-ondes, égouttez les graisses et tournez à mi-cuisson.
Rôti de bœuf	1,0kg	Rare: 15-20 minutes Moyen: 21-25 minutes Bien fait: 26-30 minutes	Placez le côté gras vers le bas sur le bas rack, assaisonner, couvrir si nécessaire. Après la cuisson, laissez reposer pendant 15 minutes.
Agneau Rôti, roulé, désossé	1,0kg	Rare: 15-20 minutes Moyen: 21-25 minutes Bien fait: 26-30 minutes	Placez le côté gras vers le bas sur le bas rack, brossez avec la marinade et assaisonner, couvrir si nécessaire. Après la cuisson, laissez reposer pendant 15 minutes.

TYPE	TEMPERATURE	DUREE	NOTES
Porc	2 chops	Rare: 13-14 minutes Moyen: 18-23 minutes Bien fait: 24-29 minutes	Placez sur une étagère haute, brossez avec la marinade et assaisonner. Cuire jusqu'à ce qu'il ne soit plus rose ou que la température interne atteigne 170 °F. Mettre à mi-chemin la cuisson. Après la cuisson, recouvrir de papier d'aluminium et laisser reposer pendant 5 minutes.
Porc	4 chops	Rare: 15-19 minutes Moyen: 20-25 minutes Bien fait: 26-32 minutes	Placez sur une étagère haute, brossez avec la marinade et assaisonner. Cuire jusqu'à ce qu'il ne soit plus rose ou que la température interne atteigne 170°F. Mettre à mi-chemin la cuisson. Après la cuisson, recouvrir de papier d'aluminium et laisser reposer pendant 5 minutes.
Porc Rôti à la longe, roulé, sans os	1,0kg	Rare: 20-25 minutes Moyen: 26-30 minutes Bien fait: 30-35 minutes	Placez le côté gras vers le bas sur la grille du bas, assaisonner, couvrir si nécessaire. Après la cuisson, recouvrir de papier d'aluminium et laisser reposer pendant 15 minutes.
Filets de poulet	1 Lb.	16-26 minutes	Laver et sécher la viande, enlever la peau, placer la partie la plus épaisse vers l'extérieur sur une étagère haute.
Poulet Portions désossées	1 Lb.	13-24 minutes	Placez sur une étagère haute, brossez avec du beurre et assaisonner selon les besoins. Mettre à mi-chemin la cuisson. Cuire jusqu'à ce que le rose et les jus ne soient plus clairs. Après la cuisson, recouvrir avec du papier d'aluminium et laisser reposer pendant 3 à 5 minutes.
Poulet, entier	1,3kg	25-40 minutes	Lavez et séchez la viande, placez la poitrine vers le bas sur un bas rack, brossez avec du beurre et faites la saison selon les besoins. Tournez et égouttez la moitié de la cuisson. Cuire jusqu'à ce que le rose et les jus puissent s'éclaircir. Après la cuisson, couvrir avec du papier d'aluminium et laisser reposer pendant 10 minutes. La température devrait être d'environ 185 °F.

Conseils ustensiles de cuisine

Cuisson par convection

Les casseroles en métal sont recommandées pour tous les types de produits cuits, mais surtout lorsque le brunissement ou la croûte est important.

Les casseroles métalliques foncées ou ternes sont les meilleures pour les pains et les tartes car elles absorbent la chaleur et produisent une croûte plus croustillante.

Les casseroles en aluminium brillant sont meilleures pour les gâteaux, les biscuits ou les muffins car ces casseroles reflètent la chaleur et contribuent à produire une croûte légère et tendue.

Les casseroles en verre ou en verre-céramique ou les plats à la cuisson conviennent le mieux aux recettes d'œufs et de fromages en raison de la propreté du verre.

Cuisine combinée

Les récipients en verre ou en verre et en céramique sont recommandés. Assurez-vous de ne pas utiliser d'objets avec des garnitures métalliques, car cela pourrait provoquer des incandescences avec la paroi du four ou l'étagère du four, endommager les ustensiles de cuisine, l'étagère ou le four.

Il est possible d'utiliser des ustensiles de cuisine à base de micro-ondes résistant à la chaleur (sans danger pour 450°F), mais il n'est pas conseillé pour les aliments nécessitant une écorce ou un brunissement complet, car le plastique est un mauvais conducteur de chaleur.

USTENSILES DE CUISINE	MICRO-ONDES	CONVECTION	COMBINAISON
Verre résistant à la chaleur, verre céramique (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)	Oui	Oui	Oui
Métal	Non	Oui	Non
Verre non résistant à la chaleur	Non	Non	Non
Plastiques pour micro-ondes	Oui	Non	Oui
Films plastiques et Wraps	Oui	Non	Non
Produits en papier	Oui	Non	Non
Paille, en osier et bois	Oui	Non	Non

* N'utilisez que des ustensiles de cuisine pour micro-ondes qui sont convenable pour 450 °F

DÉCONGÉLATION AUTO

Utiliser la Décongélation Automatique

Trois cycles de décongélation sont préréglés dans le four. La fonction décongélation automatique fournit la meilleure méthode de décongélation pour les aliments surgelés. Le guide de cuisson vous indiquera quel cycle de décongélation est recommandé pour les aliments que vous décongelez.

Pour plus de commodité, la Décongélation automatique comprend un système intégré de signaux sonores pour vous rappeler de vérifier, retourner, séparer ou redispenser les aliments afin d'obtenir les meilleurs résultats de décongélation. Quatre niveaux de décongélation sont disponibles:

1. VIANDE

2. VOLAILLE

3. POISSON

Le poids pris en charge va de 0,1 à 6 livres.

- Supposons que l'on veuille décongeler 1,2 livres) de poisson.

Étape

1. Defrost

2. Defrost

3. Defrost

4. START + 30 Sec

5. ① and ②
Pour entrer le poids

6. START + 30 Sec

Presser

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

MEAT

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

POULTRY

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

FISH

ENTER WEIGHT

lb

PRESS START

1.2

lb

DEFR. FISH

Compte à rebours

REMARQUE

Le four émet un signal sonore pendant le cycle de DEFROST. À ce moment, ouvrez la porte et retournez, séparez ou redispensez les aliments. Enlevez les portions décongelées. Retournez les portions congelées dans le four et appuyez sur **START +30 Sec** pour reprendre le cycle de décongélation.

Conseils d'utilisation

- Pour de meilleurs résultats, enlevez le poisson, les fruits de mer, la viande et la volaille de leur emballage fermé d'origine en papier ou en plastique (papier d'emballage). A défaut, l'emballage retient la vapeur et le jus contre les aliments, ce qui peut faire cuire la surface extérieure des aliments.
- Pour de meilleurs résultats, roulez la viande hachée en boule avant de la congeler. Lors du cycle de DEFROST, le four micro-ondes vous signalera quand retourner la viande. Enlevez tout excès de givre de la viande et continuez la décongélation.

- Placez les aliments dans un récipient peu profond ou sur un grill à rôtir pour micro-ondes afin de récupérer les graisses.

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

Touche	Catégorie	POIDS QUE VOUS POUVEZ DÉFINIR (dixièmes de livre)
Defrost x1	Viande	0,1 à 6 livres
Defrost x2	Volaille	0,1 à 6 livres
Defrost x3	Poisson	0,1 à 6 livres

Tableau de conversion des poids

Vous avez certainement l'habitude de mesurer le poids des aliments en livres et en onces, qui sont des fractions de livre (par exemple, 4 onces valent 1/4 de livre). Cependant, afin de saisir le poids des aliments dans la fonction Décongélation automatique, vous devez indiquer des livres et des dixièmes de livre. Si le poids sur l'emballage des aliments est exprimé en fractions de livre, vous pouvez utiliser le tableau suivant pour convertir le poids en décimales.

Équivalence de poids	
ONCES	POIDS DÉCIMAL
1,6	,10
3,2	,20
4,0	,25 un quart de livre
4,8	,30
6,4	,40
8,0	,50 une demi-livre
9,6	,60
11,2	,70
12,0	,75 trois quarts de livre
12,8	,80
14,4	,90
16,0	1,0 une livre

REMARQUE

Entre deux poids décimaux, choisissez le poids inférieur pour les meilleurs résultats de décongélation.

Tableau de Décongélation Automatique

REMARQUE: La viande à la forme irrégulière et de grande dimension, les morceaux gras de viande doivent avoir leurs surfaces minces ou grasses protégées avec du papier aluminium dès le début du cycle de décongélation.

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

ALIMENT	RÉGLAGE	AU SIGNAL SONORE	CONSIGNES SPÉCIALES
Côtes levées Côtes campagnardes	VIANDE	Retournez. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Saucisses, Chapelets	VIANDE	Séparez et redispalez.	Placez dans un plat pour four microondes.
Saucisses, Vrac	VIANDE	Enlevez les portions décongelées avec une fourchette. Retournez. Remettez le reste dans le four.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Rôti de longe, Désossé	VIANDE	Retournez. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.

Tableau de Décongélation Automatique (Suite)

Réglages pour la Volaille

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

Réglages pour le Poisson

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

FRUITS DE MER

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

Conseils pour la Décongélation

- Lors de l'utilisation de la Décongélation automatique, le poids à saisir est le poids net (le poids des aliments moins celui du récipient).
- Avant de commencer, assurez-vous de retirer toutes les attaches en métal souvent présents dans les sacs pour aliments surgelés et remplacez-les par des ficelles ou des bandes élastiques.
- Ouvrez les récipients, tels que les cartons, avant de les placer dans le four.
- Coupez ou percez toujours les sacs ou les emballages en plastique.
- Si les aliments sont emballés dans du papier aluminium, retirez le papier aluminium et placez les aliments dans un récipient adapté.
- Incisez la peau des aliments avec une peau, tels que les saucisses.
- Penchez les sacs d'aliments en plastique pour assurer une décongélation homogène.
- Sous-évaluez toujours la durée de décongélation. Si les aliments décongelés sont toujours gelés au centre, remettez-les dans le four micro-ondes pour plus de décongélation.
- La durée de décongélation dépend du niveau de congélation des aliments.
- La forme de l'emballage influe sur la rapidité de décongélation des aliments. Des emballages peu profonds décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.
- Dès que les aliments commencent à décongeler, séparez les morceaux. Les morceaux séparés décongèlent plus facilement.
- Utilisez de petits morceaux de papier aluminium pour protéger les parties des aliments tels que les ailes de poulet, les pattes, les queues de poissons ou les parties qui commencent à devenir chaudes. Assurez-vous que le papier aluminium ne touche pas les parois, le dessus ou le fond du four. Le papier aluminium peut endommager la paroi du four.
- Pour de meilleurs résultats, laissez les aliments reposer après la décongélation.
- Retournez les aliments lors de la décongélation ou du temps de repos. Coupez en plusieurs morceaux et retirez les aliments dès que souhaité.

FONCTIONS PRATIQUES

Clock & Settings

Le four aux micro-ondes a des paramètres qui vous permettent de personnaliser le fonctionnement à votre convenance. Ci-dessous le tableau indiquant les différents réglages. Appuyez sur la touche plusieurs fois de **Clock & Settings** pour accéder à la fonction de réglage souhaitée.

Touche	Option
Clock & Settings x 1	Horloge
Clock & Settings x 2	Verrouillage de contrôle
Clock & Settings x 3	Économie d'énergie
Clock & Settings x 4	Volume (Basse / Méd. / Haute / Arrêt)
Clock & Settings x 5	Filtre à air pur Réinitialisation / Arrêt
Clock & Settings x 6	Langue
Clock & Settings x 7	Poids lb / kg
Clock & Settings x 8	Demo

(1). Réglage de l'horloge

L'horloge peut être désactivé lorsque le micro-ondes est branché pour la première fois et la touche **STOP** Clear est sélectionné.

Pour réactiver les instructions.

- Supposons que vous vouliez régler l'horloge 10:59.

Étape

1. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

2. ① ⑩ ⑤ ⑨

PRESS START
10:59

3. START + 30 Sec

10:59

REMARQUE

1. Si vous commencez à entrer une heure erronée (par exemple 2:89) le 8 est un chiffre invalide et ne peut être entré. Entrez l'heure correcte.
2. Si vous touchez **STOP** Clear pendant réglage de l'horloge, l'écran affiche le dernier réglage ou un écran vide si aucun réglage n'a été effectué.

(2). Réglage de la commande Lock On / Off

Pour activer le verrouillage des commandes.

Étape

1. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

2. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CONTROL LOCK

3. START + 30 Sec

Heure du jour
si l'heure du jour était réglée
LOCK

Pour désactiver le verrouillage des commandes, toucher **Clock & Settings** puis touchez **START + 30 Sec**

(3). Réglage de l'économie d'énergie On/Off

Pour activer l'économie d'énergie. L'activation de l'économie d'énergie désactive l'affichage de l'heure.

Étape

1. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

2. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CONTROL LOCK

3. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
POWER SAVE OFF

4. START + 30 Sec

ON

Pour éteindre l'économie d'énergie, appuyez sur **Clock & Settings** et choisissez POWER SAVE, sélectionnez OFF puis toucher **Start + 30 sec.**

(4). Tournez le son On/Off/Bas/Med/Haut

Les signaux sonores sont disponibles pour vous guider lors de la création et l'utilisation de votre four.

- **Une tonalité de programmation** retentit chaque fois que vous touchez un pad.
- **Trois tonalités** signalent la fin du décompte de la minuterie.
- **Trois tonalités** signalent la fin d'un cycle de cuisson.
- Supposons que vous voulez activer le signal sonore hors tension.

Étape

Presser

1. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

2. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CONTROL LOCK

3. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
POWER SAVE OFF

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
VOLUME ON

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
VOLUME OFF

4. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
VOLUME LOW

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
VOLUME MED

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
VOLUME HIGH

OFF

5. **START + 30 Sec**

REMARQUE

Lorsque le cycle de cuisson est terminé END sera affiché et le signal sonore retentit si le son est activé.

(5). RÉGLAGE DU FILTRE REINITIALISER OU FILTRE DESACTIVE

- Supposons que vous souhaitez désactiver la réinitialisation du filtre.

Étape

Presser

1. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

2. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CONTROL LOCK

3. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
POWER SAVE OFF

4. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
VOLUME OFF

ON

5. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FILTER RESET

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FILTER OFF

OFF

6. **START + 30 Sec**

REMARQUE

Select FILTER RESET to turn off "FILTER" icon and reset to remind in 6 months; if you want to turn off "FILTER" icon notification and not remind at all, select FILTER OFF and press **START +30 Sec.**

(6). REGLAGE DE LA LANGUE ANGLAIS/FRANCAIS

- Supposons que vous voulez définir la langue.

Étape

Presser

1. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

2. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CONTROL LOCK

3. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
POWER SAVE OFF

4. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
VOLUME OFF

ON

5. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FILTER RESET

6. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
LANGUAGE FRENCH

7. **START + 30 Sec**

FRANCAIS

REMARQUE

Quand on appuie sur **START +30 Sec** et le réglage précédent était anglais, il sera mis en français. Si vous voulez revenir à l'anglais, vous devrez appuyer de nouveau sur **Clock & Settings** six fois, puis appuyez sur **START +30 Sec.**

(7). Réglage Poids lb / Kg

- Supposons que vous voulez basculer entre le poids en Livres et kilogrammes.

Étape

Presser

1. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

2. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CONTROL LOCK

3. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
POWER SAVE OFF

4. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
VOLUME OFF

ON

5. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FILTER RESET

6. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
LANGUAGE FRANCH

7. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
Lb / Kg

8. START + 30 Sec

Kg
lb

REMARQUE

Si l'écran affiche kg, en appuyant sur la touche **START +30 Sec** permet de réinitialiser les commandes du four à lbs. Pour revenir au kg, vous devrez appuyer de nouveau sur **Clock & Settings** Quatre fois, puis sur **START +30 Sec**.

(8). Réglage du mode Demo On / Off

- Supposons que vous souhaitiez entrer en mode Démo. Lorsque le mode Demo est activé, les fonctions de programmation fonctionneront en mode compte à rebours rapide sans puissance de cuisson.

Étape

Presser

1. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

2. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CONTROL LOCK

3. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
POWER SAVE OFF

4. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
VOLUME OFF
ON

5. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FILTER RESET

6. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
LANGUAGE FRANCH

7. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
Lb / Kg

8. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
DEMO OFF

9. START + 30 Sec

ON

REMARQUE

Quand on appuie sur **START +30 Sec** et le réglage précédent était sur OFF, puis il sera réglé sur ON. Si vous souhaitez activer le mode de démonstration retour OFF, vous devrez appuyer de nouveau sur **Clock & Settings** cinq fois, puis sur **START +30 Sec**.

2. Régler la Minuterie

Votre four micro-ondes peut être utilisé comme une minuterie. Vous pouvez régler jusqu'à 99 minutes et 99 secondes. La minuterie peut être utilisée quand le four micro-ondes fonctionne.

- Supposons que l'on veuille régler sur trois minutes.

Étape

Presser

1. Timer On-Off

TIMER ENTER TIME

2. ③ ① ①

TIMER 3:00

3. Timer On-Off

TIMER 3:00

Compte à rebours

REMARQUE

Le compte à rebours de la minuterie ne s'arrête pas même si la porte est ouverte. Lorsque la minuterie et la cuisson fonctionnent toutes deux, appuyez une fois sur "Timer On-Off" l'affichage affichera le temps restant; Pour annuler la minuterie, appuyez de nouveau sur "Timer On-Off". Lorsque seul la minuterie fonctionne, appuyez une fois sur "Timer On-Off" pour annuler la minuterie.

3. Utiliser le ventilateur d'évacuation

La touche commande le ventilateur d'évacuation à 2 vitesses. Si le ventilateur d'évacuation est OFF, le premier appui sur la touche Ventilation passe le ventilateur sur HIGH, le deuxième sur LOW et le troisième appui sur OFF.

- Supposons que l'on veuille Pour passer la vitesse du ventilateur d'évacuation à LOW depuis la position OFF.

Étape

Presser



1. Hi | Low | Off

HIGH



2. Hi | Low | Off

LOW

REMARQUE

Si la température de la hotte ou de la surface de cuisson sous le four devient trop élevée, le ventilateur d'évacuation se met automatiquement en marche pour protéger le four. Il peut rester activé pendant une heure pour refroidir le four. Si tel est le cas, la touche Ventilation ne désactive pas le ventilateur.

4. Utiliser l'éclairage de la surface de cuisson

La touche commande l'éclairage de la surface de cuisson. Si l'éclairage est OFF, le premier appui sur la touche Éclairage ON l'éclairage (high), le deuxième appui passe en mode Nite (low) et le troisième appui sur OFF.

- Supposons que l'on veuille régler la durée de temporisation sur à vitesse HIGH depuis la position OFF.

Étape

Presser

1. 
Hi | Low | Off

HIGH

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez le cordon d'alimentation avant de nettoyer ou laisser la porte ouverte pour désactiver le four lors du nettoyage.

EXTÉRIEUR

La surface externe est de l'acier pré-revêtu et plastique. Nettoyez l'extérieur avec un savon doux et de l'eau, rincez et séchez avec un chiffon doux. Ne pas utiliser n'importe quel type de ménage ou de nettoyant abrasif.

PORTE

Essayez la fenêtre des deux côtés avec un chiffon doux pour enlever les déversements ou des éclaboussures. Les parties métalliques seront plus faciles à entretenir lorsqu'elles sont essuyées souvent avec un chiffon doux. Éviter l'utilisation de pulvérisation et autres produits de nettoyage agressifs, car ils peuvent tacher, rayer ou ternir la surface de la porte.

ACIER INOXYDABLE / NOIR ACIER INOXYDABLE (CERTAINS MODÈLES)

Votre four à micro-ondes (certains modèles) peut avoir une finition ou un revêtement en acier inoxydable. Nettoyez l'acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou un chiffon propre. Rincer à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de produits nettoyants achetés en magasin comme les nettoyants en acier inoxydable ou d'autres types de produits de nettoyage contenant des abrasifs, des chlorures, des atomes de chlore ou de l'ammoniaque. Il est recommandé d'utiliser savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 d'eau et de vinaigre.

TOUCHE PANNEAU DE CONTROLE

Il faut prendre soin de nettoyer le panneau de commande tactile. Si le panneau de commande est sale, ouvrir la porte du four avant de le nettoyer. Essayez le panneau avec un chiffon imbibé légèrement avec de l'eau seulement. Sécher avec un chiffon doux. Ne pas frotter ou utiliser toute sorte de produits de nettoyage chimiques. Fermer la porte et appuyer sur **STOP/CLEAR**.

INTÉRIEUR

Le nettoyage est facile car peu de chaleur est générée sur les surfaces intérieures. Pour nettoyer les surfaces intérieures, essuyez avec un chiffon doux et de l'eau chaude. NE PAS UTILISER de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer. Pour les taches plus tenaces, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux, rincez abondamment à l'eau chaude. La grille ronde et la durée peuvent être nettoyés avec de l'eau chaude savonneuse, rincées et séchées.

ONDES DE COUVERTURE

Le couvercle du guide d'ondes est situé sur le côté de la cavité à micro-ondes du four. Il est composé de mica donc besoin de soins spéciaux. Gardez le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer une bonne performance à micro-ondes four. Essuyer soigneusement avec un chiffon humide toute éclaboussure d'aliments sur la surface de la couverture immédiatement après qu'ils se produisent. Une accumulation d'éclaboussures peut surchauffer et provoquer de la fumée ou même s'enflammer. NE PAS RETIRER LE GUIDE D'ONDES.

ELIMINATION DES ODEURS

De temps en temps, une odeur de cuisson peut rester dans le four à micro-ondes. Pour le retirer, mélanger 1 tasse d'eau, le zeste de citron râpée et le jus de 1 citron et plusieurs clous de girofle dans une tasse à mesurer en verre. Faire bouillir pendant plusieurs minutes à 100% de la puissance. Laisser reposer aux micro-ondes jusqu'à ce qu'il refroidisse. Essuyer l'intérieur avec un chiffon doux.

PLATINE/SUPPORT PLAQUE TOURNANTE

Le support du plateau tournant et le plateau tournant peuvent être retiré pour faciliter le nettoyage. Lavez-les dans de l'eau douce savonneuse; pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant doux et non une éponge à récurer. Il y a aussi le lave-vaisselle. Utilisez l'étagère supérieure du lave-vaisselle. L'arbre moteur du plateau tournant n'est pas scellé, donc l'excès d'eau ou déversement doit être nettoyé immédiatement.

Nettoyage des filtres à graisse

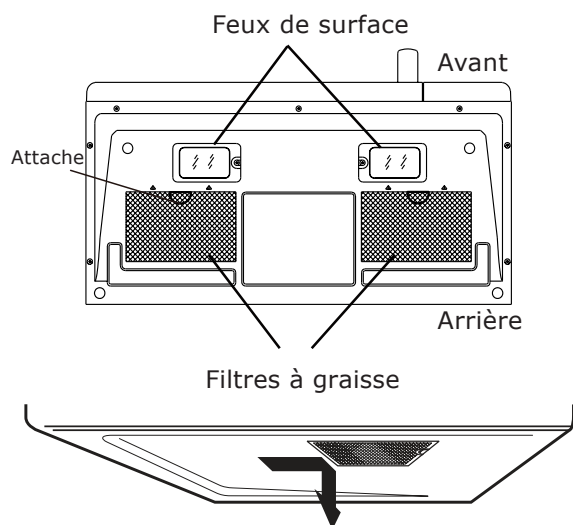
Les filtres à graisse du four doivent être retirés et nettoyés souvent, généralement au moins une fois par mois.

Filtre à graisse pièce n° 5304478913

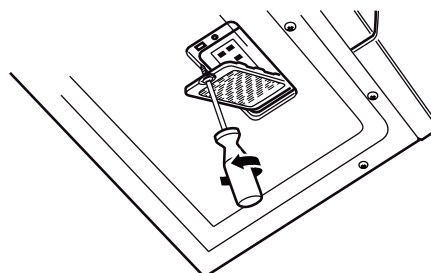
Pour commander des pièces, composez le (833) 337-4006

ATTENTION

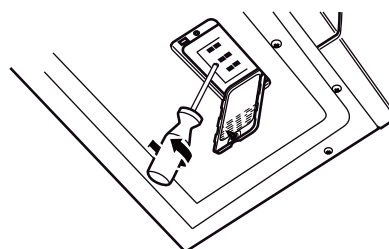
Pour éviter tout risque de blessure ou de dommages matériels, ne pas faire fonctionner la hotte four sans filtres bien en place.



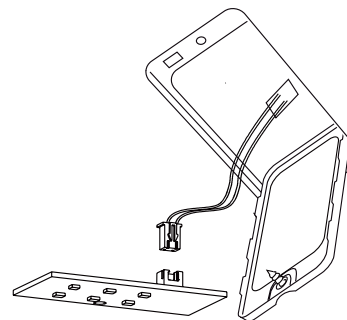
1. Débranchez le four à micro-ondes ou coupez l'alimentation au disjoncteur principal.
2. Retirer les vis de fixation du couvercle de l'ampoule à deux positions légères sous le micro-ondes.



3. Retirez la vis de fixation de la lumière LED.

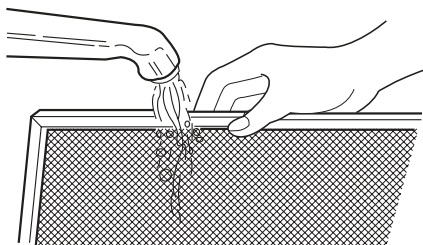


4. Débranchez la lampe LED du harnais, remplacez la lampe LED de la pièce n° 5304499540. Pour commander des pièces, composez le (833)337-4006. Ensuite, reconnectez le harnais.



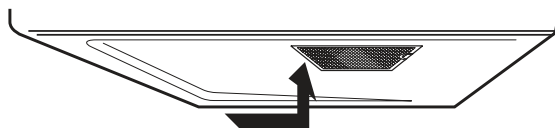
5. Réinstallez la lumière LED et la vis de montage. Lors de la réinstallation de la vis de montage, veillez à ne pas endommager la lumière LED.
6. Réinstallez le cabochon LED et vis de montage.]
7. Branchez le four micro-ondes de nouveau dans l'alimentation ou de mettre l'appareil sous tension au disjoncteur principal. Débranchez le cordon d'alimentation ou laissez la porte ouverte pour désactiver le four pendant le nettoyage. Débranchez le cordon d'alimentation avant de remplacer les filtres et les lampes.

1. Pour retirer les filtres à graisse, faites glisser le filtre à l'arrière. Ensuite, tirez le filtre vers le bas et pousser de l'autre côté. Le filtre abandonner. Répétez l'opération pour le 2ème filtre.



2. Faire tremper les filtres à graisse dans l'eau chaude avec un détergent doux. Rincez bien et secouez pour sécher ou lavez dans un lave-vaisselle.

Ne pas utiliser de l'ammoniaque. L'aluminium sur le filtre se corrode et foncer.



3. Pour réinstaller le filtre à graisse, faites-le glisser dans la fente sur le côté, puis appuyez sur le haut et vers four pour verrouiller. Réinstaller le 2e filtre en utilisant la même procédure.

Remplacement lumière de surface

ATTENTION

Pour éviter tout risque de blessure ou de dommages matériels, porter des gants lors du remplacement des ampoules.

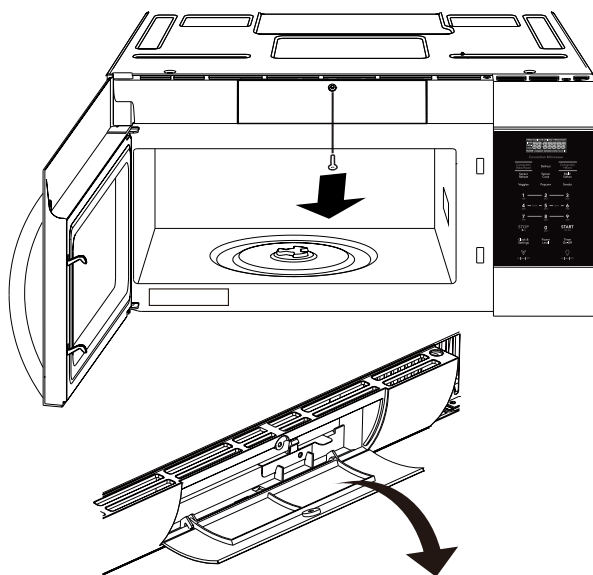
Remplacement du filtre à charbon

Numéro de pièce du filtre à charbon 5304464577

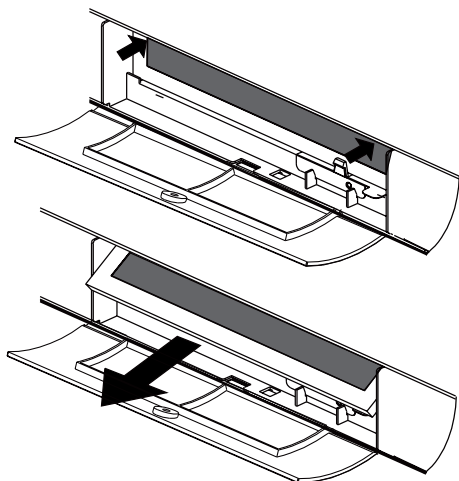
Pour commander des pièces, appelez le (833)337-4006

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

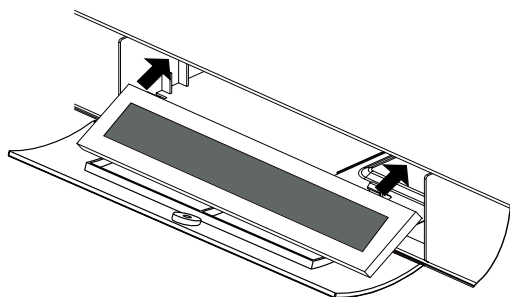
1. Débranchez l'alimentation du four à micro-ondes du panneau de disjonction ou en le débranchant.
2. Retirez la vis de montage du couvercle de la grille de ventilation.
3. Ouvrez la porte de la grille de ventilation.



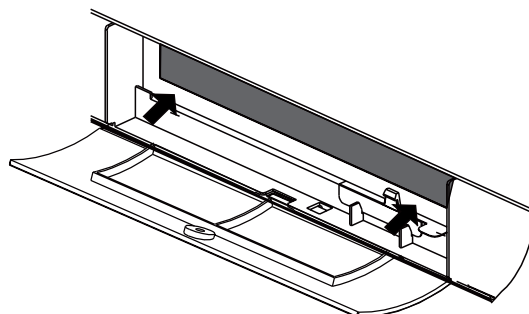
4. Retirez le filtre à charbon en poussant le haut du filtre vers l'intérieur, puis tirez-le pour le faire sortir de l'appareil.



5. Faites glisser le haut du nouveau filtre à charbon dans la partie supérieure de la cavité du filtre.



6. Appuyez sur le bas du filtre à charbon pour le placer convenablement.



7. Fermez la porte de la grille de ventilation et fixez la vis.

Remplacement du filtre de carbone

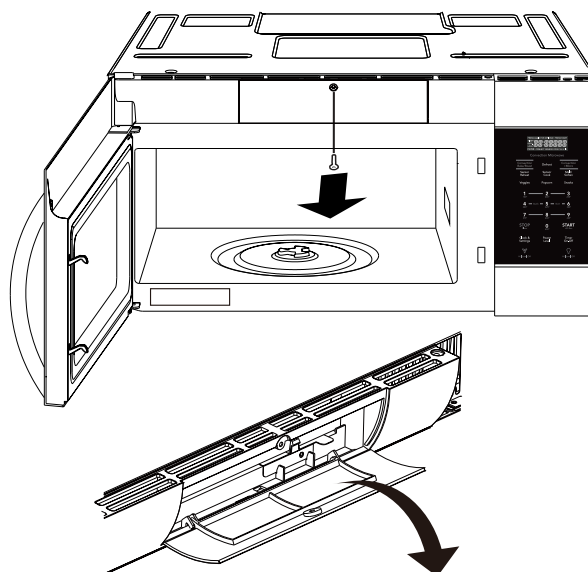
Pour les remplaçants, appelez le (833) 337-4006 et demandez OTRFILTER1.

Filtre de carbone Numéro de pièce de rechange: OTRFILTER1 Remplacer le filtre tous les 6 mois.

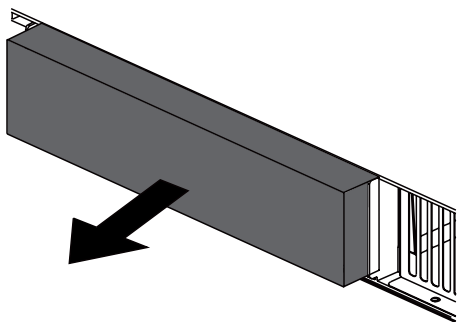
Replace filter every 6 months.

Le filtre de carbone, lorsqu'il est utilisé avec le ventilateur de recirculation, réduit les odeurs de cuisson de votre surface de cuisson en piégeant, en neutralisant et en éliminant les molécules causant des odeurs. Le charbon actif breveté est 10 fois plus efficace pour réduire les odeurs de cuisson que les filtres à charbon standard. Pour de meilleurs résultats, remplacez tous les 6 mois.

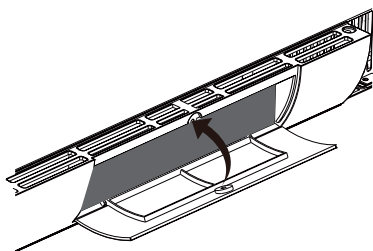
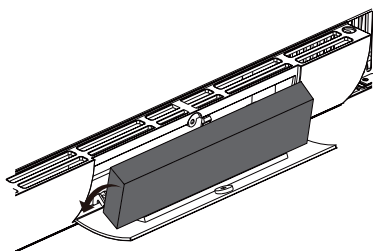
1. Retirez le Filtre de carbone de l'emballage et agiter le filtre pour éliminer l'excès de carbone.
2. Utilisez un tournevis Phillips pour dévisser la porte d'accès Filtre de carbone.
3. Ouvrez la porte d'accès au filtre.



4. Supprimez le système existant (s'il est installé) en retirant le filtre de carbone.



5. Placez le nouveau filtre de carbone dans la fente derrière la porte avec un angle jusqu'à ce qu'il soit droit et bien placé dans le conduit.

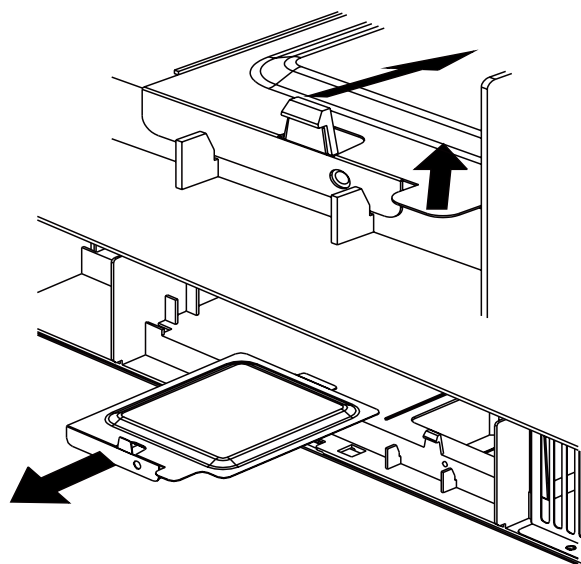


6. Assurez-vous que le filtre de carbone est imbriqué verticalement dans la fente. Fermez la porte d'accès, serrez la vis et le filtre de carbone est prêt à l'emploi.

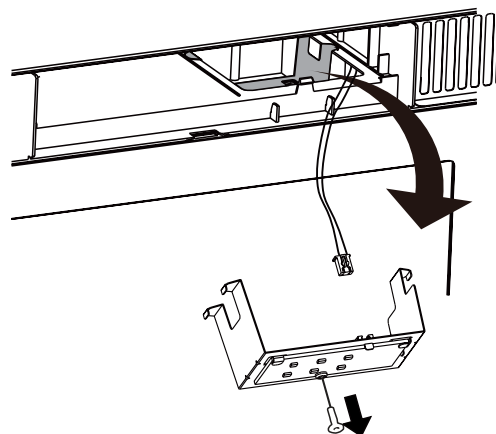
Remplacement la lumière du four

Pour accéder au couvercle de la lumière, retirez le filtre au carbone par micro-ondes selon les instructions 1-4 ci-dessus. Section de réinstallation du filtre au carbone aux micro-ondes.

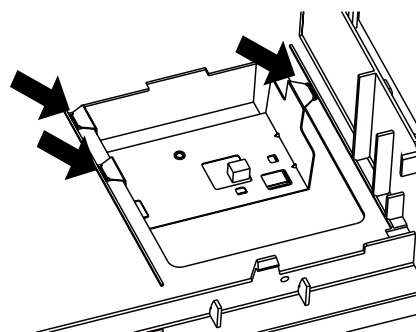
1. Ouvrir le couvercle lumineux situé derrière. Filtre à charbon hyperfréquence en tirant soigneusement sur le bord avant.



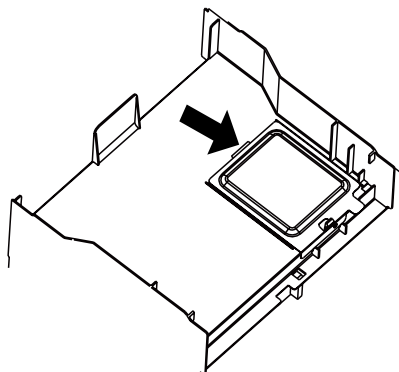
2. Retirez le support de LED et l'assemblage de lumière. Retirez la lumière LED du support en retirant la vis de montage et ne la remplacez que par la pièce 5304499540. Pour commander des pièces, composer le (833)337-4006.



3. Réinstallez la lumière LED sur le support avec la vis de montage. Lors de la réinstallation de la vis de montage, veillez à ne pas endommager la lumière LED.
4. Rebranchez la lumière LED au faisceau et placez l'ensemble de lumière LED dans le boîtier en plastique.



- 5 Remplacez le couvercle de la lumière du four à micro-ondes en appuyant soigneusement (assurez-vous que la partie arrière du couvercle de la lumière est insérée dans la fente à l'arrière).



6. Remettez en place le filtre de carbone. Fermez la porte de la grille d'aération et serrez la vis de fixation de la grille de ventilation.

APPEL DE SERVICE

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

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

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

OUI _____ NON _____
 OUI _____ NON _____
 OUI _____ NON _____
 OUI _____ NON _____

Si la réponse à l'une ou l'autre de ces questions est NON, vérifier la prise électrique, le fusible ou le disjoncteur. S'ils fonctionnent convenablement, COMMUNIQUER AVEC LE (833)337-4006.

Il ne faut jamais réparer un four à micro-ondes soi-même.

FICHE TECHNIQUE

Tension courant alternatif:	Monophasé 120V, 60Hz, CA seulement
Alimentation requise:	1500W 13,5 amps.
Puissance de sortie :	900 W
Puissance de sortie*(convection):	1450 W
Fréquence:	2450 MHz (Classe B/Groupe 2)
Dimensions extérieures:	29,88 "(W) x 16,32 "(H) x 17,52 "(D)
Dimensions de la cavité:	20,24 "(W) x 9,25 "(H) x 13,67 "(D)
Capacité de four à micro-ondes :	1,5 Cu. Ft.
Uniformité de cuisson:	Plateau tournant
Poids:	Environ 62,17 lb net et 67,68 lb brut
Lumière de travail / de nuit:	2*1.2W LED, le numéro de pièce est 5304499540.
Lumière du four à micro-ondes:	1*1.2W LED, le numéro de pièce est 5304499540.

- * La méthode normalisée de la Commission électrotechnique internationale pour mesurer la puissance de sortie. Cette méthode de test est largement reconnue.
 ** Ceci est le classement d'équipement de l'ISM (Industrial, Scientific and Medical) décrit dans la Norme Internationale CISPR11.
 *** La capacité intérieure est calculée en mesurant la largeur maximale, la profondeur maximale et la hauteur maximale et en multipliant ces mesures. La contenance réelle est inférieure au résultat obtenu.

FCC
DHHS

- Federal Communications Commission.
- Conforme au règlement CFR Title 21 chapitre I section J du Department of Health and Human Services.
- Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est homologué par Underwriters Laboratories, Inc.
- Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est homologué par Underwriters Laboratories, Inc. pour utilisation aux États-Unis ou au Canada.



REMARQUES

Si le temps qui apparaît dans l'affichage diminue très rapidement, vérifier le MODE DE DÉMONSTRATION à la page 50 et annuler.

Combien de temps la garantie IKEA est-elle valable?

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

Qui effectuera les réparations?

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

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

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

Que fera IKEA pour résoudre le problème?

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

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

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

Application des lois en vigueur

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

Zone de validité

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

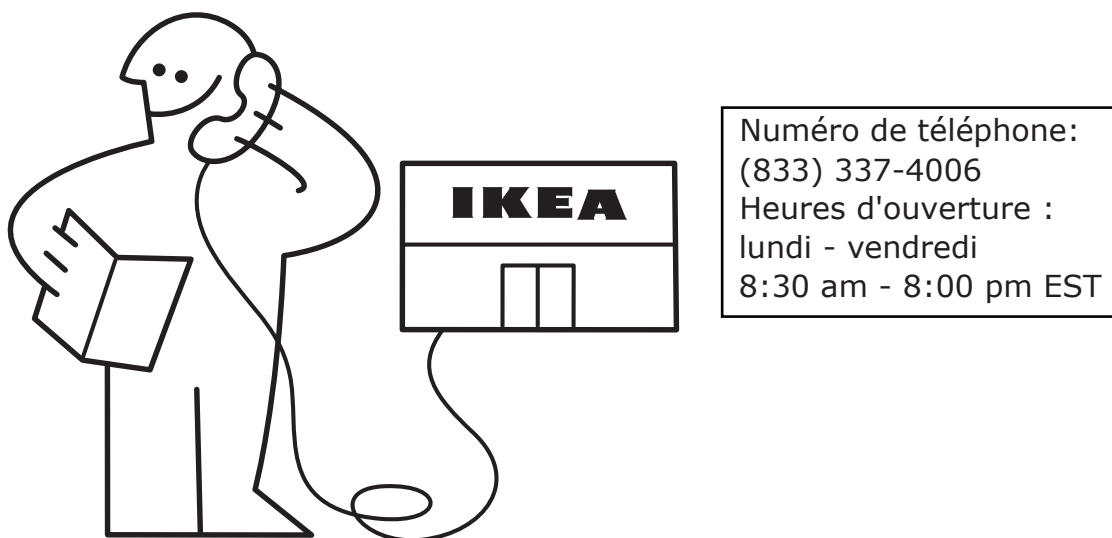
- les spécifications techniques du pays où la demande en vertu de la garantie est faite;
- Les instructions de montage et l'information concernant la sécurité fournie dans le guide d'utilisation.

Le service après-vente destiné aux électroménagers d'IKEA

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

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

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

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

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

CONSERVEZ LE REÇU D'ACHAT!

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

Avez-vous besoin d'aide supplémentaire?

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD	58	DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO	72
NOMBRES DE LAS PIEZAS	63	CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES	75
PANEL DE CONTROL	64	LIMPIEZA Y CUIDADO	77
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO.....	65	VERIFICACIÓN DE LLAMADA DE SERVICIO	81
COCCIÓN CON SENSOR	67	ESPECIFICACIONES	81
COCCIÓN POR CONVECCION.....	70	GARANTÍA LIMITADA DE IKEA.....	82

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

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

Definiciones

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

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

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

LEA TODA LA INFORMACIÓN ANTES DE UTILIZAR**ADVERTENCIA**

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

- Lea todas las instrucciones antes de usar el electrodoméstico.
- Lea y siga las **"PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA"** en la página 58.
- Este aparato debe estar conectado a tierra. Conectar únicamente a un tomacorriente conectado a tierra apropiadamente. Ver **"INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA"** en la página 60-61.
- Instale o coloque este electrodoméstico sólo de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Algunos productos tales como huevos con cáscara y recipientes sellados — por ejemplo, recipientes de vidrio cerrados — pueden explotar y no deben calentarse en este horno microondas.
- Utilice este electrodoméstico sólo para el uso previsto que se describe en este manual. No use vapores o químicos corrosivos en este electrodoméstico. Este tipo de horno microondas está diseñado específicamente para calentar, cocinar o descongelar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorios.
- Como con cualquier electrodoméstico, es necesaria una estricta supervisión al momento de ser operado por menores de edad.
- No opere este electrodoméstico si tiene un cordón, cable o enchufe dañado. si el electrodoméstico no está funcionando adecuadamente, o si ha sido dañado o dejado caer.
- Este electrodoméstico únicamente debe ser provisto de servicio de mantenimiento por personal de servicio calificado. Comuníquese con (833) 337-4006 para su análisis técnico, reparación o ajuste.
- No cubra ni bloquee ningún orificio del electrodoméstico.
- No almacene ni utilice este electrodoméstico al aire libre. No utilice este producto cerca del agua — por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina o lugares similares.
- No debe sumergir el cable o el enchufe en agua.
- Mantenga alejado el cable de superficies calientes.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o estante donde se encuentre ubicado.
- Vea las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la página 77.
- No monte sobre el fregadero.
- No almacene nada directamente en la parte superior del electrodoméstico cuando se encuentre en funcionamiento.

- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno microondas:

- **No cocine en exceso los alimentos. Supervise cuidadosamente el electrodoméstico al colocar papel, plástico u otros materiales combustibles en el interior del horno microondas para facilitar la cocción.**
- Retire los alambres de amarre de las bolsas plásticas o papel antes de colocar la bolsa en el horno microondas.
- **Si los materiales en el interior del horno microondas se encienden, mantenga cerrada la puerta del horno microondas, apague el horno microondas y desconecte el cable de suministro de energía o corte la energía desde el panel de fusibles o disyuntor.**

- No utilice la cavidad para propósitos de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad del horno microondas cuando no está en uso.

- Líquidos, tales como agua, café o té, son propensos a sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin aparentar que lo están. No siempre será visible un burbujeo o ebullición al retirar el recipiente del horno microondas. **ESTO PUEDE DAR COMO RESULTADO QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES EBULLAN REPENTINAMENTE AL INSERTAR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO.**

Para reducir el riesgo de lesiones personales:

- No sobrecalentar el líquido.
- Revolver el líquido antes y durante el proceso de calentamiento.
- No utilizar recipientes de lados rectos con cuellos angostos. Utilizar recipientes de boca ancha.
- Después de calentar, deje reposar el recipiente dentro del horno microondas por lo menos 20 segundos antes de removerlo.
- Tener cuidado extremo al momento de introducir una cuchara u otro utensilio dentro del recipiente.
- Limpiar los orificios de ventilación y filtros de grasa frecuentemente. No se debe permitir la acumulación de grasa en los orificios de ventilación, rejilla de ventilación o filtros de grasa.
- Tener cuidado al limpiar los filtros de grasa y la rejilla de ventilación. Agentes de limpieza corrosivos, tales como limpiadores de hornos con base de solución cáustica, pueden dañar la rejilla de ventilación y los filtros de grasa.
- Al fi ambejar alimentos bajo la campana extractora, encender el ventilador.
- Este electrodoméstico está diseñado para su uso sobre equipo de cocina eléctrico o de gas, de 30 pulg. de ancho o más pequeño.
- No lo limpie con estropajos de metal. Las piezas pueden quemar el teclado y tocar partes eléctricas con riesgo de descarga eléctrica.

ADVERTENCIA

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

- 1) No hay que introducir alimentos o utensilios de metal demasiado grandes en un horno microondas/tostador debido a que pueden ocasionar un incendio o choques eléctricos.
- 2) No limpie con escobillas de metal abrasivas. Esto debido a que se podrían desprender partes de la misma y entrar en contacto con las piezas eléctricas, provocando riesgo de choque eléctrico.
- 3) No use productos de papel cuando el dispositivo sea utilizado como tostador.
- 4) No guarde materiales distintos a los accesorios recomendados por el fabricante en el horno cuando no lo ocupe.
- 5) No cubra las bandejas o ninguna parte del horno con papel metálico. Esto ocasionará un sobrecalentamiento del horno.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

ARCO ELÉCTRICO

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

El arco eléctrico se produce cuando:

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

Declaración de interferencia de frecuencia de radio de la Comisión de Comunicaciones Federal (sólo EE.UU.)

Este equipo genera y utiliza energía de frecuencia ISM y si no se instala y utiliza correctamente, es decir, en estricta conformidad con las instrucciones del fabricante, puede provocar interferencias en la recepción de radio y televisión. Se ha probado el tipo y cumple con los límites para un equipo ISM según la parte 18 de las normas FCC, que están diseñadas para proporcionar una protección razonable contra dichas interferencias en una instalación residencial.

Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este equipo produce interferencias de radio o televisión, lo cual puede comprobarse encendiéndolo y apagándolo, se recomienda al usuario que intente corregir las interferencias mediante una o más de los siguientes:

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

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

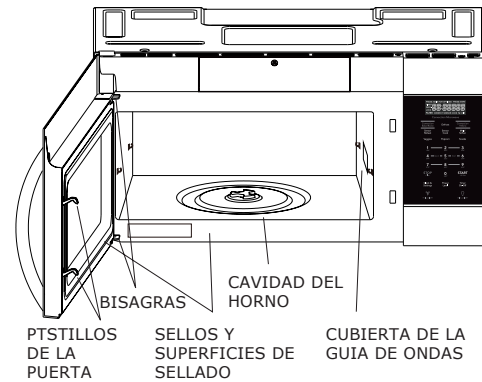
DESEMPAQUE Y EXÁMEN DE SU HORNO MICROONDAS

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

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

Lea las envolturas y **GUARDE** el Manual de uso y cuidado.

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



INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

Requerimientos eléctricos

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

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

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

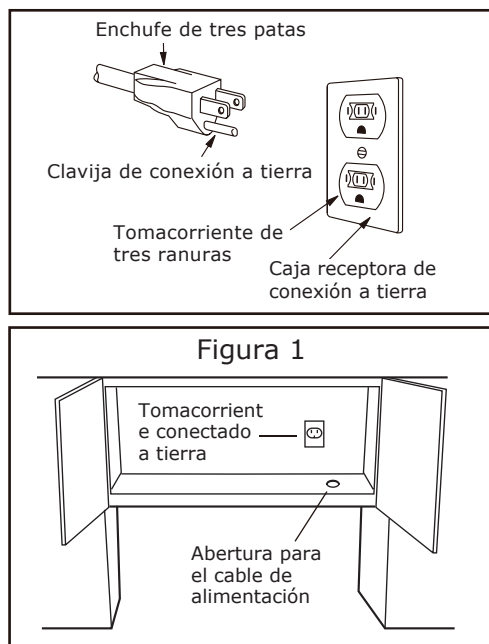
Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar por un cable largo.

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

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

NOTAS

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



ACERCA DE SU HORNO MICROONDAS

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

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

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

El horno microondas está diseñado para la preparación de alimentos únicamente. No se debe usar para secar ropa o periódicos.

Su horno microondas tiene capacidad de 1000 W de potencia nominal utilizando el procedimiento de prueba según la Comisión Electrotécnica Internacional (IEC). Al utilizar recetas o las instrucciones indicadas en el paquete, verifique que los alimentos uno o dos minutos antes del tiempo mínimo y prolongue el tiempo de ser necesario.

INFORMACIÓN SOBRE LA COCCIÓN CON HORNOS MICROONDAS

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

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

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

SOBRE LOS ALIMENTOS

ALIMENTO	LO QUE DEBE HACER	LO QUE NO DEBE HACER
Huevos, salchichas, frutos secos, semillas, frutas y vegetales	• Perforar las yemas del huevo antes de cocinarlo para evitar una "explosión". • Hacer pequeños agujeros en la piel de las papas, manzanas, zapallos, hot dogs y salchichas para liberar el vapor.	• Cocinar huevos con cáscara. • Recalentar huevos enteros. • Tostar nueces o semillas con cáscara.
Palomitas de maíz	• Usar palomitas de maíz empacadas en una bolsa especial para cocinarlas en el microondas. • Escuchar mientras las palomitas revientan para saber si hay una demora de 1 o 2 segundos o use una almohadilla especial para popcorn (palomitas de maíz).	• Cocinar palomitas de maíz en bolsas de papel común o en tazones de vidrio. • Exceder el tiempo máximo que indica el paquete de las palomitas de maíz.

ALIMENTO	LO QUE DEBE HACER	LO QUE NO DEBE HACER
Alimentos para bebés	- Transferir los alimentos del bebé a un plato pequeño y calentarlos con cuidado, revolviendo con frecuencia. Verificar la temperatura antes de servir. - Colocar las tetinas en las botellas después de calentar y sacudir bien. Verificar la temperatura usted mismo antes de alimentar al bebé.	- Calentar botellas desechables. - Calentar las botellas con las tetinas puestas. - Calentar los alimentos del bebé en sus frascos originales.
General	- Cortar los alimentos horneados con relleno después de calentarlos para liberar el vapor y prevenir las quemaduras. - Revolver bien los líquidos antes y después de calentar para evitar "erupciones". - Usar un tazón hondo al cocinar líquidos o cereales para evitar que rebosen.	- Calentar o cocinar en frascos de vidrio cerrados o en recipientes herméticos. - La lata en el horno microondas con bacterias peligrosas podría no ser destruida. - Freír manteca. - Secar madera, calabazas, hierbas o papeles húmedos.

INFORMACIÓN ACERCA DE UTENSILIOS Y CUBIERTAS

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

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

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

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

- madera, cestos de mimbre.

NO USAR:

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

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

Las siguientes cubiertas son ideales:

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

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

Cómo usar papel aluminio en su horno de microondas:

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

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

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

INFORMACIÓN ACERCA DE LOS NIÑOS Y EL MICROONDAS

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

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

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

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

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

Los niños necesitan aprender que el horno de microondas no es un juguete. Ver la página 75 para la característica de Bloqueo de seguridad.

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

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

NOTA

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

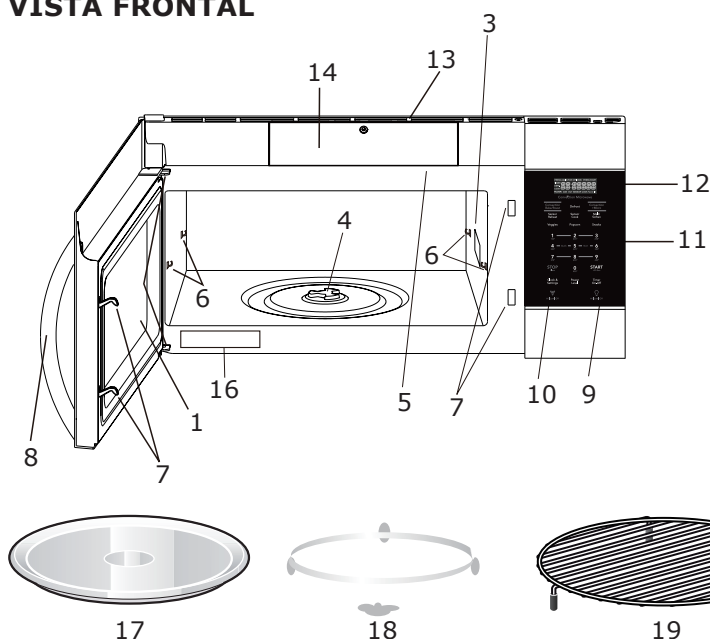
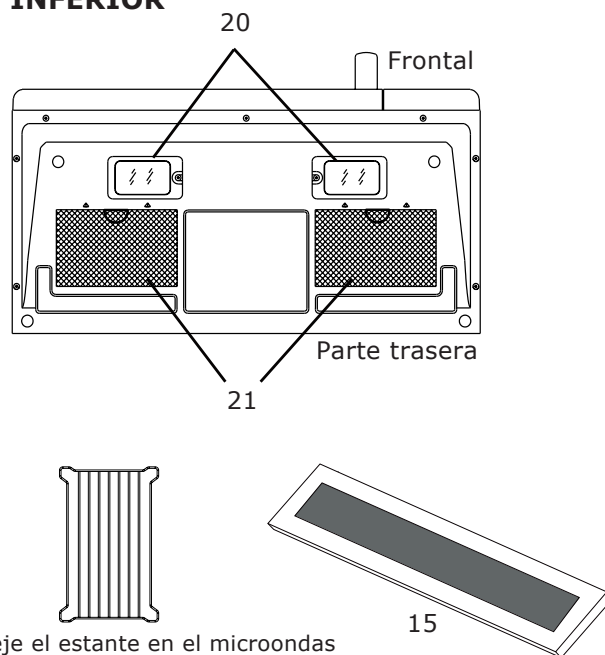
Para comprobar el término de cocción, inserte el termómetro para carnes en un área densa o gruesa alejada de la grasa y huesos.

NUNCA deje el termómetro en el alimento mientras se cocina, a menos que esté aprobado para su uso en hornos microondas.

- Use SIEMPRE agarraderas para prevenir quemaduras cuando se sostengan utensilios que están en contacto con alimentos calientes. Se puede transmitir suficiente calor del alimento al utensilio para provocar quemaduras en la piel.
- Evite quemaduras por vapor, en el rostro y manos dirigiendo el vapor lejos de la cara y manos. Levante lentamente la orilla más lejana de la cubierta del recipiente o plato y abra

cuidadosamente las bolsas de palomitas (de maíz) y de cocina, lejos de su rostro.

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

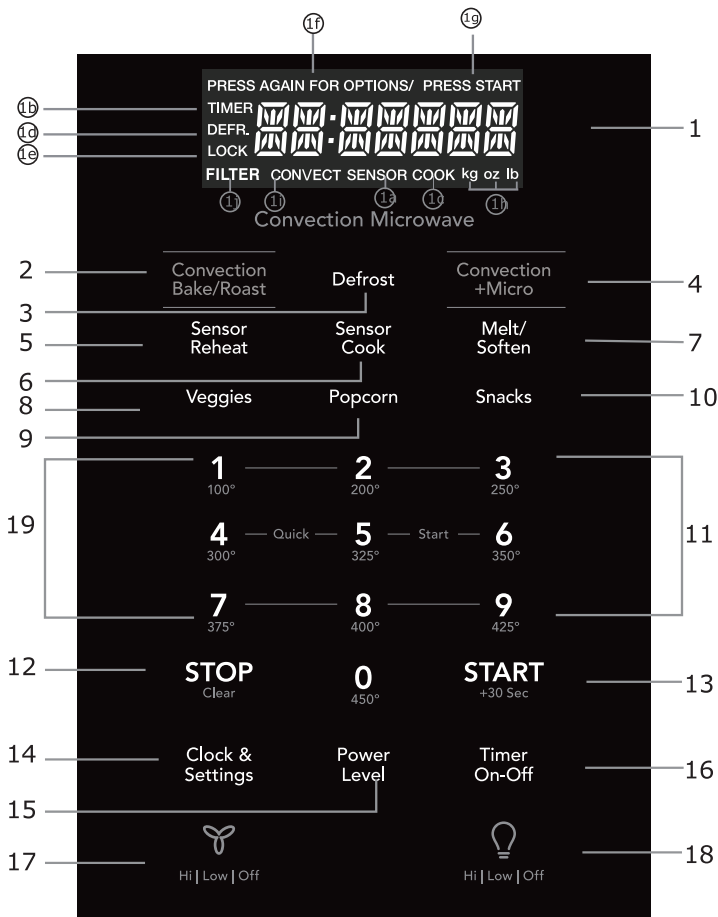
NOMBRES DE LAS PIEZAS**VISTA FRONTAL****VISTA INFERIOR**

(No deje el estante en el microondas a menos que cocine en el estante).

- 1 Puerta del horno con ventana transparente
- 2 Bisagras de la puerta
- 3 Cubierta de la guía de ondas:
NO REMOVER.
- 4 Eje motor para la bandeja giratoria
- 5 Lámpara del horno
Se enciende cuando el horno microondas está en funcionamiento o si la puerta se encuentra abierta.
- 6 Portarejillas
- 7 Pestillos de la puerta
El horno no funcionará a menos que la puerta esté cerrada y asegurada.
- 8 Manija
- 9 Botón light hi/lo/off
Pulse el botón **light hi/lo/off** una vez para alto, dos veces para bajo y tres veces para apagar la luz.
- 10 Botón vent hi/lo/off
Pulse el botón **vent hi/lo/off** una vez para alta velocidad, dos veces para baja velocidad y tres veces para apagar el ventilador.

- 11 Panel de control
- 12 Pantalla de reloj: pantalla digital, 99 minutos, 99 segundos
- 13 Orificios de ventilación
- 14 Puerta de acceso al filtro
- 15 Filtro de carbón
- 16 Etiqueta de menú
- 17 Bandeja giratoria móvil
Colocar la bandeja giratoria sobre el motor y asegurar. El soporte giratorio girará en ambos sentidos de las manecillas del reloj. Sólo retirar para propósitos de limpieza.
- 18 Apoyo de bandeja giratoria desmontable
Primero, coloque el apoyo de bandeja giratoria cuidadosamente en el árbol motor localizado en el centro del piso del horno microondas. Luego, coloque la bandeja giratoria en el apoyo de modo que quede asegurada.
- 19 Rejilla para cocinar/recalentar en dos niveles
- 20 Cubierta de la luz
- 21 Filtros de grasa

La Pantalla interactiva de 7 dígitos muestra pasos de operación e indica consejos de cocina.



El número cerca de la ilustración del panel de control indica las páginas donde puede encontrar descripciones de las características e información de uso.

(1) Display:

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

1a. SENSOR:

Ícono desplegado cuando utilice el sensor de cocción.

1b. TIMER:

Ícono exhibido cuando el temporizador se encuentre en funcionamiento.

1c. COOK:

Ícono exhibido cuando se inicia la cocción por microondas.

1d. DEFR:

Ícono desplegado cuando descongele comida

1e. LOCK:

Ícono desplegado en bloqueo de control.

1f. PRESS AGAIN FOR OPTIONS:

Ícono desplegado cuando las opciones adicionales están disponibles.

1g. PRESS START:

Ícono desplegado cuando una función válida puede ser iniciada.

1h. kg, oz, lb:

Ícono desplegado cuando seleccione el peso.

1i. CONVECT:

Ícono desplegado cuando utilice cocción convect.

1j. FILTER:

Ícono desplegado cuando reemplazar el filtro .

(2) Cocción/asado por convección (P70)

(3) Descongelar (P72)

(4) Convección + Micro (P70)

(5) Sensor de recalentamiento (5 ajustes diferentes) (P68)

(6) Sensor de cocción (P67)

(7) Fundir/ablandar (P69)

(8) Vegetales (P68)

(9) Palomitas de maíz (P68)

(10) Aperitivos (P69)

(11) Botones numéricos (0 a 9)

(12) Parar/Borrar (P65)

(13) INICIAR +30 seg. (P65)

(14) Reloj y ajustes (P75)

(15) Nivel de potencia (11 niveles de potencia disponibles) (P66)

(16) Temporizador (Encendido-Apagado) (P77)

(17) Escape (alto/bajo/apagado) ~ Use para apagar el extractor o para ajustar la velocidad del ventilador. (P77)

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

Presione este botón para ajustar el brillo de las luces de la superficie (P77).

(19) Inicio rápido (9 ajustes de teclas instantáneas) (P65)

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

- Antes de operar su nuevo horno, asegúrese de haber leído y entendido completamente esta Guía de uso y cuidado.
- El reloj puede estar desactivado cuando conecte por primera vez el microondas y se pulse el botón STOP. Para reactivar el reloj siga las siguientes instrucciones.

Para fijar la hora

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

Paso

Pulse

1. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

2. (1) (0) (5) (9)

PRESS START
10:59

3. START +30 Sec

10:59

NOTA

1. Ingrese solo el tiempo correcto, por ejemplo, el 8 es un dígito inválido y no puede ser ingresado (ejemplo 2:89) Ingrese el tiempo correcto.
2. Si toca el botón **STOP Clear** mientras ajusta el reloj, la pantalla mostrará el último tiempo del día ajustado o una pantalla sin nada en caso de que no se haya ajustado antes.

STOP clear (DETENER / limpiar)

Pulse el botón **STOP Clear** para:

1. Borrar si comete un error durante la programación.
2. Cancelar el temporizador.
3. Detener el horno temporalmente durante la cocción.
4. Volver a la hora del día en la pantalla.
5. Cancelar un programa durante la cocción, pulse dos veces.

COCCIÓN MANUAL

Tiempo de cocción

El Horno microondas sobre la estufa puede ser programado para 99 minutos 99 segundos (99,99). Siempre ingrese los segundos después de los minutos, aún si ambos son 0.

- Suponga que desea cocinar por 5 minutos y 30 segundos al 100% de potencia:

Paso

Pulse

1. (5) (3) (0)

PRESS START
5:30

2. START +30 Sec

5:30
COOK
Cuenta regresiva

Interrupción de la Cocción

Puede detener el horno durante un ciclo tan solo abriendo la puerta. El horno dejará de calentar y el ventilador se apagará, pero la luz se mantendrá encendida. Para reiniciar la cocción, cierre la puerta y presione

START +30 Sec

Si no desea continuar con la cocción, abra la puerta y presione **STOP Clear**

Uso del inicio de un toque

Este es un botón de ahorro de tiempo que comenzará a 2 cocinar automáticamente 2 segundos después de seleccionarlo. La tecla numérica 1, 2, 3... o 9 se puede tocar para una función de cocción de inicio automático para 1 minuto, 2 minutos o 9 minutos.

Paso

Pulse

1. (2)

2:00
COOK

Cuenta regresiva

NOTA

"Alimento" se mostrará si no se selecciona un ciclo de cocción de inicio rápido o una tecla de +30 seg. en los 5 minutos siguientes a la colocación de los alimentos en el microondas. Debes abrir y cerrar la puerta de nuevo para borrar " Alimentos " de la pantalla.

Uso de la función agregar 30 seg.

Este es un botón de ahorro de tiempo. Es una función simplificada que le permite ajustar e iniciar rápidamente la cocción al 100% de potencia.

- Suponga que desea cocinar por 1 minutos.

Paso

Pulse

1. START +30 Sec

:30
COOK

2. START +30 Sec

1:00
COOK

Cuenta regresiva

NOTA

"Alimento" se mostrará si no se selecciona un ciclo de cocción de inicio rápido o una tecla de +30 seg. en los 5 minutos siguientes a la colocación de los alimentos en el microondas. Debes abrir y cerrar la puerta de nuevo para borrar " Alimentos " de la pantalla.

Ajuste de tiempo y nivel de potencia de cocción

Esta característica le permite programar un tiempo y potencia de cocción específicos. Para obtener mejores resultados, existen 1 niveles de potencia además del HIGH (100%).

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

Paso

Pulse

1. 5 3 0

5:30
PRESS START

2. Power Level x 3

PL-80
PRESS START

3. START + 30 Sec

5:30
COOK
Cuenta regresiva

NOTA

Si no selecciona un nivel, el horno automáticamente cocinará usando el nivel HIGH (100%).

Ajuste de cocción de dos etapas

Para obtener mejores resultados, algunas recetas necesitan distintos niveles de potencia durante un ciclo de cocción. Puede programar su horno en dos etapas de niveles de potencia durante el ciclo de cocción.

- Suponga que desea establecer un ciclo de cocción de dos etapas. La primera etapa será de una cocción de 3 minutos al 80% de potencia, y la segunda será de 7 minutos al 50% de potencia.

Paso

Pulse

1. 3 0 0

3:00
PRESS START

Ajustar un tiempo de cocción de 3 minutos para la primera etapa.

2. Power Level x 3

PL-80
PRESS START

3. 7 0 0

7:00
PRESS START

Ajustar un nivel de potencia de 7 minutos para la primera etapa.

4. Power Level x 6

PL-50
PRESS START

NOTA

Puede programar una segunda etapa con un nivel de potencia "0" para usarlo como tiempo de reposo dentro del horno.

5. START + 30 Sec

3:00
COOK
Cuenta regresiva

Para fijar el nivel de potencia

Existen once niveles de potencia predeterminados.

Usar los niveles de potencia más bajos aumenta el tiempo de cocción, lo que es recomendable para alimentos como queso, leche y cocción lenta y prolongada de carnes. Consulte el libro de recetas o las recetas para recomendaciones específicas.

PULSAR EL BOTÓN POWER LEVEL UN NUMERO DE VECES IGUAL AL NIVEL DE POTENCIA DESEADO	PORCENTAJE APPROXIMADO DE POTENCIA	PALABRAS COMUNES POR NIVEL DE POTENCIA
POWER LEVEL x 1	100%	Alto
POWER LEVEL x 2	90%	
POWER LEVEL x 3	80%	

POWER LEVEL x 4	70%	Medio Alto
POWER LEVEL x 5	60%	
POWER LEVEL x 6	50%	Medio
POWER LEVEL x 7	40%	
POWER LEVEL x 8	30%	Medio bajo/Descongelar
POWER LEVEL x 9	20%	
POWER LEVEL x 10	10%	Bajo
POWER LEVEL x 11	0%	

NOTA

NO GUARDE LA REJILLA EN EL MICROONDAS CUANDO NO SE USE.

Uso de la rejilla

La rejilla permite cocinar o recalentar diversos alimentos a la vez. Sin embargo, para la mejor cocción y recalentado, utilice la bandeja giratoria, la función ENCENDER la y cocine con COCCIÓN CON SENSOR O COCCIÓN AUTOMÁTICA sin la rejilla. Al utilizar la rejilla, establezca el tiempo y el nivel de potencia manualmente. Deje suficiente espacio alrededor y entre los platos. Preste especial atención al progreso de la cocción o recalentado. Vuelva a colocar los alimentos e invírtalos de la rejilla a la bandeja giratoria y/o bátalos al menos una vez durante cualquier tiempo de cocción y recalentado. Después de la cocción y el recalentado, bata si es posible. Usar un nivel de potencia bajo le ayudará a obtener una mejor uniformidad de cocción y recalentamiento.

Evite:

- Guardar la rejilla en el horno microondas cuando no esté en uso.
- Preparar palomitas de maíz teniendo la rejilla en el horno microondas.
- Usar una fuente doradora en la rejilla.
- El uso de la COCCIÓN CON SENSOR y COCCIÓN AUTOMÁTICA con la rejilla.
- Cocinar directamente sobre la rejilla—use utensilios para microondas.

Descongelamiento manual

Si los alimentos que desea descongelar no están incluidos en la Tabla de descongelamiento o se encuentran por encima o debajo de los límites en la columna Cantidad de la tabla (vea la página 73-74), usted debe descongelar manualmente.

Usted puede descongelar cualquier alimento crudo o precocido usando el nivel de potencia al 30%.

Para alimentos crudos o congelados precocidos la regla general indica 4 minutos por libra. Por ejemplo, descongele durante 4 minutos para una libra de salsa para espaguetis congelada.

Siempre detenga el horno periódicamente para retirar o separar las porciones que esté descongelando. Si al final del tiempo estimado de descongelamiento los alimentos no están descongelados, programe el horno en incrementos de 1 minuto, en un nivel de potencia del 30% hasta que se descongelen totalmente.

Cuando use recipientes de plástico para el congelador, descongele solo lo suficiente para retirar el alimento del plástico y colocarlo en un plato para microondas.

La cocción con sensor emplea un sensor de control electrónico que detecta el vapor (humedad) emitido por los alimentos al calentarse. El sensor ajusta forma automática los tiempos de cocción y el nivel de potencia para diferentes alimentos y cantidades.

Uso de los Ajustes del Sensor:

1. Asegúrese de que el exterior del recipiente de cocción y el interior del horno están secos. Seque toda la humedad con un paño seco o papel de cocina.
2. El horno funciona con alimentos a temperatura normal de almacenamiento. Por ejemplo, con las palomitas de maíz funcionaría a temperatura ambiente.
3. Si tiene más o menos comida que la cantidad que aparece en la tabla, debe cocinarla siguiendo los pasos de cualquier libro de cocina con horno microondas.
4. Durante la primera parte de la COCCIÓN CON SENSOR, aparecerá el nombre del alimento en la pantalla. No abra la puerta del horno ni presione el botón **STOP clear** durante esta parte del ciclo. Se interrumpirá la medición del vapor. Cuando el sensor detecta el vapor emitido por los alimentos, aparecerá el tiempo restante de cocción. Puede abrir la puerta cuando aparece el tiempo de cocción restante en la pantalla. En este momento, puede remover o condimentar los alimentos si así lo desea.
5. Si el sensor no detecta el vapor correctamente al cocinar palomitas de maíz, el horno se apagará y se mostrará en pantalla la hora actual. Si el sensor no detecta el vapor apropiadamente al cocinar otros alimentos, se mostrará un código de error y el horno se apagará.
6. Compruebe la temperatura de los alimentos después de la cocción. Si es necesario cocinar durante más tiempo hágala de manera manual.

Envoltura de alimentos:

Use la envoltura recomendada en la tabla de alimentos.

1. Tapa de la cacerola.
2. Película plástica: Use la película plástica recomendada para cocción en microondas. Envuelva los platos de forma suelta; deje un espacio de casi 1/2 pulgada sin cubrir para permitir la salida de vapor. La película plástica no debe tocar los alimentos.
3. Papel encerado: Cubra el plato completamente; doble el exceso de la envoltura debajo del plato para asegurar. Si el plato es más ancho que el papel, sobreponga por lo menos una pulgada de dos pedazos para cubrir.

Tenga cuidado al retirar cualquier envoltura para permitir la salida de vapor lejos de usted.

Cocción con Sensor

Usted puede cocinar varios alimentos pulsando el botón **sensor cook** y el número del alimento. No es necesario calcular el tiempo de cocción o nivel de potencia.

- Suponga que desea cocinar entradas congeladas.

Paso

Pulse

1. Sensor Cook

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
BACON
SENSOR

2. Sensor Cook

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FROZEN DINNER
SENSOR

3. Sensor Cook

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
RICE
SENSOR

4. Sensor Cook

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FROZEN BREAKFAST
SENSOR

5. Sensor Cook

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FROZEN PIZZA
SENSOR

6. START + 30 Sec

FROZEN PIZZA
SENSOR COOK

Tabla del Sensor de cocción

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Tocino	1 - 3 rebanadas	Coloque tiras de tocino en una rejilla para microondas para mejores resultados. (Utilice un plato revestido con toallas de papel si la rejilla no está disponible).
2. Comida congelada	10/20 onzas.	Colóquela en un contenedor para microondas de tamaño apropiado. Utilice plástico para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y permita que repose durante 3 minutos.
3. Arroz	1-2 tazas Utilice arroz de grano medio o largo. Cocine el arroz instantáneo de acuerdo a las instrucciones de su envoltorio.	Coloque el arroz y el doble de líquido (agua, caldo de pollo o verduras) en un plato microondeable de dos cuartos. Utilice plástico para cubrir el recipiente y haga agujeros para ventilar. Después de cocinar, permita que repose durante 10 minutos. Revuelva para encargarse del arroz esponjoso.
4. Desayuno congelado	8-12 onzas.	Colóquela en un contenedor para microondas de tamaño apropiado. Utilice plástico para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y permita que repose durante 3 minutos.
5. Pizza congelado	12 onzas.	Colóquela en un contenedor para microondas de tamaño apropiado. Utilice plástico para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y permita que repose durante 3 minutos.

NOTAS para la COCCIÓN CON SENSOR

1. El resultado final de cocción variará según la condición del alimento (como temperatura inicial, forma, calidad). Revise la temperatura de los alimentos después de la cocción. Si es necesario un tiempo adicional, continúe la cocción manualmente.
2. Permanezca cerca del horno mientras esté en uso y verifique con frecuencia el progreso de la cocción para que los alimentos no se cocinen demasiado.
3. Al seleccionar COCCIÓN CON SENSOR automáticamente se enciende la bandeja giratoria para que la cocción sea óptima.

Sensor de Recalentamiento

- Suponga que desea recalentar rollos con el sensor.

Paso

Pulse

1. Sensor Reheat

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
BEVERAGE
SENSOR

2. Sensor Reheat

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
PIZZA
SENSOR

3. Sensor Reheat

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
SOUP SAUCE
SENSOR

4. Sensor Reheat

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CASSEROLE
SENSOR

5. START + 30 Sec

CASSEROLE
SENSOR

Tabla del Sensor de Recalentamiento

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Bebida	1-3 tazas	Para recalentar las bebidas. Revuelva el líquido rápidamente antes y después de calentar para evitar la erupción.
Pizza	1-4 piezas	Usar para pizza. Sáquela del envoltorio. Para pizza microondeable envasada siga las instrucciones del paquete.
Sopa/Salsa	1 taza	Colóquela en una cacerola microondeable vacía. Utilice plástico con agujeros para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y deje reposar durante 3 minutos.
Caserola/Lasaña	10,5 oz	Colóquela en un recipiente o cacerola microondeable. Utilice plástico con agujeros para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y deje reposar durante 3 minutos.

COCINA EN UN PASO

Palomitas de Maiz

Esta función le permite preparar bolsas de palomitas microondeables de 3,3, 3,0 y 1,75 libras. Prepare solo un paquete a la vez. Si está usando un recipiente microondeable especial, siga las instrucciones del fabricante.

- Suponga que desea preparar 3,3 onzas de palomitas de maíz.

Paso

Pulse

1. Popcorn

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
3.3
oz

2. START + 30 Sec

POPCORN
COOK
Cuenta regresiva

Verduras

Hay 3 opciones: verduras congeladas o verduras frescas.

- Suponga que desea cocinar dos tazas de verduras congeladas.

Paso

Pulse

1. Veggies

PRESS START
POTATO
SENSOR

Cantidad

3.30 oz.

3.00 oz.

1.75 oz.

Palomitas

1 vez

2 veces

3 veces

NOTA

1. Retire la rejilla de metal del horno microondas cuando prepare las palomitas. No use bolsas de papel regulares. No intente volver a preparar granos que no resultaron antes. No prepare palomitas de maíz usando utensilios de vidrio.

Paso

Pulse

2. Veggies

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FRESH
VEGGIES

3. Veggies

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FROZEN
VEGGIES

4. START + 30 Sec

COOK
Cuenta regresiva

Tabla de verduras

ALIMENTOS (Temperatura inicial)	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Patata	1 - 4 piezas	Los tiempos de cocción se basan en una patata media de 8 onzas. Pinche con un tenedor en varios lugares. Coloque sobre una toalla de papel en la mesa giratoria. Presione el botón veggies una vez para patatas. Después de cocinar, retire del horno y deje reposar durante 5 minutos.
Verduras frescas (5°C) Brócoli Coles de Bruselas Repollo Coliflor (trozos) Coliflor (entera) Espinacas Calabacín	2 tazas	Lave y coloque en una cacerola. No agregue agua si acaba de lavar los vegetales. Cubra con la tapa para vegetales tiernos. Use película plástica para vegetales tiernos. Pulse el botón veggies una vez. Después de la cocción, revuelva si es posible. Deje que los alimentos reposen cubiertos de 2 a 5 minutos.

ALIMENTOS (Temperatura inicial)	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Zanahorias cortadas Maíz en mazorca Guisantes Calabaza - En cubitos - Por la mitad	1 taza	Coloque en una cacerola. Agregue 1-4 cucharadas de agua. Recubra con la tapa para vegetales tiernos. Use película plástica para vegetales tiernos. Pulse el botón veggies dos veces. Después de la cocción, revuelva si es posible. Deje que los alimentos reposen cubiertos de 2 a 5 minutos.
Verduras congeladas (-18°C)	2 tazas	Añada agua. Cubra con una tapa o envoltura de plástico. Pulse el botón veggies dos veces para verduras congeladas. Después de la cocción, remueva y deje reposar, sin descubrir, 3 minutos.

Menú Snack

La opción Menú Snack sirve para cocinar/ calentar alimentos que necesitan poco tiempo de cocción.

- Suponga que desea recalentar 2 tazas de bebida.

Paso

Pulse

1. **Snacks** three times.

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
HOT 1005
SENSOR

2. **START +30 Sec**

1-6

3. ②

PRESS START
2

4. **START +30 Sec**

HOT 1005
COOK

Cuenta regresiva

Tabla Menú Snack

ALIMENTOS (Temperatura inicial)	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Galletas con trocitos de chocolate	12 galletas	Para recalentar las galletas de chocolate. Siga las instrucciones del paquete para el uso del paquete. Presione el botón Snack una vez para las galletas de chocolate. A continuación, presione START para precalentar el alimento a 350 °F. En este momento, ponga los alimentos en el horno y, a continuación, presione START para iniciar la cocción. Después de cocinar, remueva, si es posible. Dejar reposar, cubierto, durante 2 a 5 minutos.
2. Pizza MW congelada	6 - 8 oz (170 - 225 g)	Utilice para pizza de microondas congelada. Retire del envase y desenrolle. Siga las instrucciones del paquete para el uso del paquete. Presione el botón Snack dos veces para pizza de microondas congelada.

ALIMENTOS (Temperatura inicial)	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
3. Perritos calientes	1 - 6 piezas	Coloque el perrito caliente en el bollo. Envuelva cada uno con la toalla de papel o una servilleta. Presione el botón Snack tres veces para los perritos calientes. Pulse SATRT para confirmar el menú. Presione las teclas numéricas para elegir las porciones. Pulse START para iniciar la cocción
4. Comida congelada para niños	8,8 oz	Presione el botón Snack cuatro veces para la comida congelada de los niños. Utilice esta botón para alimentos congelados y convenientes. Proporcionará resultados satisfactorios para la mayoría de las marcas. Es posible que desee probar varios y elegir su favorito. Retire el paquete de la envoltura exterior y siga las instrucciones del paquete para cubrirlo. Después de cocinar, deje reposar, cubierto de 1 a 3 minutos.
5. Comida en una taza	2,39 oz	Presione el botón Snack cinco veces para la comida en una taza. Esta configuración es ideal para porciones individuales de alimentos enlatados envasados en un pequeño recipiente para microondas, generalmente de 6 a 8 onzas. Retire la tapa metálica interior y vuelva a colocar la tapa externa que se puede usar en el microondas Después de cocinar, revuelva los alimentos y deje reposar 1 o 2 minutos.
6. Sopa	1 - 2 tazas	Para recalentar la sopa. Presione el botón Snack seis veces para la sopa. Remueva el líquido rápidamente antes y después de calentar para evitar la "erupción".

Derretir/Suavizar

El horno usa una potencia baja para derretir o suavizar alimentos. Ver la siguiente tabla.

- Suponga que desea derretir dos bastones de mantequilla.

Paso

Pulse

1. **Melt/Soften**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
MELT BUTTER

2. **START +30 Sec**

ENTER 1-2 STK

3. ②

PRESS START
2 STICK

4. **START +30 Sec**

MELT BUTTER
COOK

Cuenta regresiva

Tabla para Derretir/Suavizar

CATEGORÍA	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
MANTEQUILLA	1 o 2 barras	Desenvolver y colocar dentro de un contenedor microondeable. No es necesario cubrir la mantequilla. Revuelva al término para completar el proceso.
CHOCOLATE	2, 4 o 8 onzas	Se pueden utilizar botones o cuadrados de chocolate. Desenvolver y colocar en cuadritos dentro de un contenedor microondeable. Revuelva al término para completar el proceso.
HELADO	Pinta, 1.5 cuarto de galón.	Coloque el contenedor en el horno. El helado se suavizará lo suficiente para que extraerlo con la cuchara sea más fácil.
QUESO CREAM	3 o 8 onzas	Desenvolver y colocar dentro de un contenedor microondeable. El queso crema estará a temperatura ambiente y lista para usarse en una receta.

COCCIÓN POR CONVECCION

Cocción por conveccion

Hay diez temperaturas de convección: 100F, 200F, 250F, 300F, 325F, 350F, 375F, 400F, 425F, 450F. La cocción por convección utiliza un elemento calefactor para elevar la temperatura del aire dentro del horno.

Puede ajustarse cualquier temperatura del horno de 100°F a 450°F. Un ventilador hace circular suavemente este aire caliente a través del horno, sobre y alrededor de la comida, produciendo exteriores de color dorado e interiors ricos y húmedos.

Debido a que el aire caliente se mantiene en constante movimiento, no permitiendo que una capa de aire más fresco se desarrolle alrededor del alimento, algunos alimentos se cocinan más rápido que en la cocción regular del horno.

Para mejores resultados. . .

Utilice siempre la rejilla redonda cuando se cocina por convección. Reduzca la temperatura 25°F del paquete/receta para los alimentos cocinados al horno.

La rejilla de alambre redonda es necesaria para una Buena circulación de aire e incluso para dorar.

Consulte la sección Sugerencias para utensilios de cocina (P72) para obtener información sobre los utensilios de cocina sugeridos.

Uso de convección con precalentamiento

- Suponga que desea cocinar los alimentos durante 5 minutos a 400F mediante convección con precalentamiento.

Paso

Pulse

1. **Convection Bake/Roast**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
PREHEAT ENTER TEMP

2. **8**

PRESS START
400F

3. **START + 30 Sec**
(El horno está precalentado, se activará una señal.)

PREHEAT
CONVECT

4. Cuando se precalienta temp. alcanzada. Si no se toma ninguna acción en 12 segundos, la temperatura precalentada se muestra.

400F
CONVECT

5. Open the door in 30 minutes.

ENTER TIME

5 0 0

6. 325° 450° 450°

Coloque los alimentos en el horno.

Pulse las teclas numéricas para ajustar el tiempo de cocción

PRESS START
5:00

7. **START + 30 Sec**

Cuenta regresiva

Uso de convección sin precalentamiento

- Suponga que desea cocinar los alimentos durante 5 minutos a 400°F mediante convección sin precalentamiento.

Paso

Pulse

1. **Convection Bake/Roast**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
PREHEAT ENTER TEMP

2. **Convection Bake/Roast**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
BAKE ROAST
ENTER TEMP

3. **8**

PRESS START
400F

4. **START + 30 Sec**

ENTER TIME

5 0 0

5. 325° 450° 450°

PRESS START
5:00

6. **START + 30 Sec**

Cuenta regresiva

Cocina con microondas + convección

- Supongamos que desea cocinar los alimentos durante 5 minutos usando cocción combinada.

Paso

Pulse

1. **Convection+Micro**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
BAKE 325 F

2. **START + 30 Sec**

ENTER TIME

5 0 0

3. 325° 450° 450°

PRESS START
5:00

4. **START + 30 Sec**

Cuenta regresiva

i NOTAS

- Compruebe las sugerencias de utensilios de cocina, sección de utensilios de cocina correctos en la cocina combinada
- No utilice utensilios de cocina metálicos en la cocción combinada
- Para obtener los mejores resultados de tostado y dorado, los asados enteros se deben cocinar en una fuente de vidrio colocada directamente en la repisa del horno.
- Para los alimentos que son demasiado largos para que quepan en el horno, puede sacar el alambre redondo y colocar el plato directamente en el plato giratorio.

Cocción por convección

- Utilice la rejilla redonda durante la cocción por convección.
- Precaliente siempre el horno antes de la cocción por convección.
- Evite abrir la puerta del horno durante la cocción. Cada vez que se abre la puerta, el horno pierde calor y esto puede causar un horneado irregular.

Galletas y pan

TIPO	TEMPERATURA	TIEMPO	NOTAS
Galletas	400°F	20-30 minutos	Las galletas refrigeradas enlatadas toman 2 a 4 minutos menos de tiempo.
Magdalenas	350°F	15-20 minutos	Retire de la lata de inmediato y coloque en la rejilla de enfriamiento.
Pan de nuez o pan de fruta	350°F	55-70 minutos	
Pan de molde	350°F	55-65 minutos	
Rollos lisos o dulces	350°F	40-50 minutos	Engrase ligeramente la bandeja para hornear.

Pasteles

TIPO	TEMPERATURA	TIEMPO	NOTAS
Tarta de queso	350°F	65-75 minutos	Después de hornear abra ligeramente la puerta del horno y deje reposar el pastel de queso en el horno durante 30 minutos.
Pastel de café	350°F	30-40 minutos	
Tortas de la taza	350°F	20-30 minutos	
Pastel de frutas	350°F	85-95 minutos	
Pan de jengibre	350°F	40-45 minutos	

Cocina combinada

La cocción combinada ayuda a los alimentos a dorarse y que queden crujientes.

TIPO	CANTIDAD	TIEMPO	NOTAS
Hamburguesas de carne	4oz	16-19 minutos para dos	Coloque en una placa a prueba de microondas, escurra la grasa y gire a mitad de cocción.
Asado de ternera	1,0kg	Poco hecho: 15-20 minutos Medio: 21-25 minutos Muy hecho: 26-30 minutos	Coloque el lado de grasa hacia abajo en la rejilla baja, sazone y proteja si es necesario. Después de cocinar, deje reposar durante 15 minutos.

TIPO	CANTIDAD	TIEMPO	NOTAS
Cordero Asado, rodado, sin hueso	1,0kg	Poco hecho: 15-20 minutos Medio: 21-25 minutos Muy hecho: 26-30 minutos	Coloque el lado de grasa hacia abajo en la rejilla baja, adobe y sazone, y proteja si es necesario. Después de cocinar, deje reposar durante 15 minutos.
Cerdo	2 chuletas	Poco hecho: 13-14 minutos Medio: 18-23 minutos Muy hecho: 24-29 minutos	Coloque en el estante alto, adobe y sazone. Cocine hasta que ya no esté rosada o la temperatura interna alcance los 170 °F. Dé vuelta en la mitad de la cocción. Después de la cocción, cubra con papel de aluminio y dejar reposar durante 5 minutos.
Cerdo	4 chuletas	Poco hecho: 15-19 minutos Medio: 20-25 minutos Muy hecho: 26-32 minutos	Coloque en el estante alto, adobe y sazone. Cocine hasta que ya no esté rosada o la temperatura interna alcance los 170°F. Dé vuelta en la mitad de la cocción. Después de la cocción, cubra con papel de aluminio y dejar reposar durante 5 minutos.
Cerdo Lomo asado, laminado, deshuesado	1,0kg	Poco hecho: 20-25 minutos Medio: 26-30 minutos Muy hecho: 30-35 minutos	Coloque el lado de grasa hacia abajo en la rejilla baja, sazone y proteja si es necesario. Después de la cocción, cubra con papel de aluminio y dejar reposar durante 15 minutos.
Pechugas de pollo	1 lb.	16-26 minutos	Lave y seque la carne, retire la piel, coloque la porción más gruesa en el exterior sobre un estante alto.
Pollo Porciones deshuesadas	1 lb.	13-24 minutos	Coloque en un estante alto, cepille con mantequilla y sazone según sea necesario. Dé vuelta en la mitad de la cocción. Cocine hasta que ya esté rosada y tenga un jugo claro. Después de la cocción, cubra con papel de aluminio y dejar reposar durante 3-5 minutos.

TIPO	CANTIDAD	TIEMPO	NOTAS
Pollo entero	1,3kg	25-40 minutos	Lave y seque el ave, coloque la pechuga en un estante bajo, cepille con mantequilla y sazone según sea necesario. Gire y escurra hasta la mitad de la cocción. Cocine hasta que ya no esté Rosado y tenga jugo claro. Después de cocinar, cubra con papel de aluminio y deje reposar durante 10 minutos. La temperatura en el muslo debe ser de aproximadamente 185 °F.

Consejos para utensilios de cocina

Cocción por convección

Las cacerolas de metal se recomiendan para todos los tipos de productos horneados, pero especialmente donde el bronceado o la formación de costras es importante.

Las cacerolas metálicas de acabado oscuro o mate son las mejores para panes y empanadas porque absorben el calor y producen corteza crujiente.

Las cacerolas de aluminio brillantes son mejores para las tortas, las galletas o los molletes porque estas cacerolas reflejan calor y ayudan a producir una corteza ligera.

La cacerola de cristal o de vidrio-cerámica o los platos de horneado son los más convenientes para las recetas de huevos y queso debido a la facilidad de limpieza del vidrio.

Cocina combinada

Se recomienda el uso de recipientes para hornear de vidrio o vidrio cerámico. Asegúrese de no usar elementos con reborde metálico, ya que puede provocar arcos (chispas) con la pared del horno o el estante del horno, dañando los utensilios de cocina, el estante o el horno.

Se pueden utilizar utensilios de cocina de plástico de alta resistencia al calor (seguros hasta 450 °F), pero no es recomendable para alimentos que requieren corteza o tostado total, porque el plástico es un mal conductor del calor

COCINA	MICROONDAS	CONVECCIÓN	COMBINACIÓN
Vidrio resistente al calor, cerámica de vidrio(Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)	Sí	Sí	Sí
Metal	No	Sí	No
Vidrio no resistente al calor	No	No	No
Plásticos a prueba de microondas	Sí	No	Sí
Películas de plástico y envoltorios	Sí	No	No
Productos de papel	Sí	No	No
Paja, mimbre y madera	Sí	No	No

*Utilice sólo utensilios de cocina de microondas que es seguro a 450 °F.

DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

Uso del Descongelamiento Automático

Existen tres secuencias de descongelamiento preestablecidas en el horno. La función de descongelamiento automático le ofrece el mejor método para descongelar comida. La guía de cocina le mostrará qué secuencia de descongelamiento es la mejor de acuerdo a la comida que quiera descongelar.

Para mayor conveniencia, la función de descongelamiento automático incluye un mecanismo de sonido incorporado que le recordará revisar, dar vuelta, separar o reordenar la comida dentro del horno para obtener mejores resultados de descongelamiento. Existen tres niveles de descongelamiento distintos:

1. CARNE

2. AVES

3. PESCADO

El peso disponible es de 0,1-6,0 lbs.

- Suponga que desea descongelar 1,2 lbs de pescado.

Paso

Pulse

1. Defrost

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
MEAT

2. Defrost

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
POULTRY

3. Defrost

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FISH

4. START + 30 Sec

ENTER WEIGHT
lb

5. ① and ②

Para ingresar peso

PRESS START
1.2
lb

DEFRO. FISH

6. START + 30 Sec

Cuenta regresiva

NOTA

El horno emitirá un bip durante el ciclo de DEFROST. En ese momento, abra la puerta y de vuelta, separe o reordene la comida. Retire cualquier porción que haya descongelado. Regrese las porciones congeladas al horno y toque el botón **START+30 Sec** para reiniciar el ciclo.

Consejos de Funcionamiento

- Para obtener mejores resultados, retire el envoltorio original (papel o plástico) de pescados, mariscos, carne y pollo. De lo contrario, el envoltorio podría mantener el vapor y jugo cerca de los alimentos, lo que podría provocar que la superficie externa de los mismos se cocine.
- También puede hacer bolas de carne con su carne molida antes de congelarla. Durante el ciclo de DEFROST, el microondas emitirá una señal cuando sea momento de dar vuelta la carne. Desprenda cualquier exceso de hielo de la carne y continúe descongelando.
- Coloque los alimentos en un contenedor poco profundo o en una rejilla para microondas para poder recolectar los líquidos que caigan. Esta tabla exhibe las selecciones de tipo de comida y los pesos que puede ajustar para cada uno. Para obtener mejores resultados, suelte o retire las cubiertas de los alimentos.

Esta tabla exhibe las selecciones de tipo de comida y los pesos que puede ajustar para cada uno. Para obtener mejores resultados, suelte o retire las cubiertas de los alimentos.

Presione	Categoría	PESOS QUE PUEDE AJUSTAR (décimos de una libra)
Defrost x 1	Carne	0,1-6,0
Defrost x 2	Pollo	0,1-6,0
Defrost x 3	Pescado	0,1-6,0

Tabla de conversión de peso

Probablemente esté acostumbrado a medir la comida en libras y onzas (fracciones de una onza). Por ejemplo, 4 onzas equivalen a $\frac{1}{4}$ de libra). Sin embargo, para ingresar el peso de la comida en la modalidad de Descongelamiento Automático, debe especificar las libras y las onzas de cada una. Si el peso del paquete de comida está en fracciones de una onza, puede usar la siguiente tabla para realizar las conversiones pertinentes.

Si el peso del paquete de alimentos está en fracciones de una libra, puede usar la siguiente tabla para convertir el peso a decimales.

Peso equivalente	
ONZAS	PESO DECIMAL
1,6	,10
3,2	,20
4,0	,25 Un cuarto de libra
4,8	,30
6,4	,40
8,0	,50 Media libra
9,6	,60
11,2	,70
12,0	,75 Tres cuartos de libra
12,8	,80
14,4	,90
16,0	1,0 Una libra

NOTA

Si necesita elegir entre dos pesos decimales, seleccione el inferior para mejores resultados de descongelamiento.

Tabla de Descongelamiento Automático

NOTA: Debería envolver la carne de tamaños y formas irregulares y los cortes grasosos en papel aluminio antes de iniciar la frecuencia de descongelamiento.

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

ALIMENTO	AJUSTE	AL SONIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
Salchichas, granel	CARNE	Retire las partes descongeladas con un tenedor. De vuelta la carne. Regrese el resto al horno.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Lomo, sin huesos	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.

Tabla de Descongelamiento Automática (Continuada)

Ajustes para el Pollo

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

Ajustes para Pescados

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

Consejos para Descongelar

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

Reloj y Configuración

El horno microondas tiene una configuración que le permiten personalizar su funcionamiento. A continuación se muestra la tabla que muestra los distintos ajustes. Pulse la tecla Clock & Settings varias veces para desplazarse hasta la función deseada.

Pulse la tecla	Opción
Clock & Settings x1	Reloj
Clock & Settings x2	Bloqueo de control
Clock & Settings x3	Ahorro de energía
Clock & Settings x4	Volumen (Bajo/Medio/Alto/Desactivado)
Clock & Settings x5	Restaurar/apagar filtro de aire puro
Clock & Settings x6	Idioma
Clock & Settings x7	Peso lb/kg
Clock & Settings x 8	Demo

(1). Ajuste del reloj

El reloj se puede desactivar cuando conecta por primera el horno microondas y selecciona la tecla **STOP** Clear. Para volver a activar el reloj siga las instrucciones.

- Suponga que quiere poner el reloj a la hora 10:59.

Paso

1. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

2. ① ① ⑤ ⑨

PRESS START
10:59

3. START + 30 Sec

10:59

NOTA

- Si trata de introducir una hora incorrecta (por ejemplo, 2:89) en la que la cifra 8 no es un dígito válido, no podrá establecerla. Introduzca una hora correcta.
- Si pulsa **STOP** Clear durante el ajuste del reloj, la pantalla mostrará la última hora establecida o una pantalla en blanco si no hay una hora establecida.

(2). Ajuste del bloqueo de control de On/ Off

Para activar el bloqueo de control.

Paso

1. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

2. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CONTROL LOCK

3. START + 30 Sec

Hora del día
si fue ajustado antes
LOCK

Para desactivar el bloqueo de control, pulse **Clock & Settings** y a continuación, pulse **START** +30 Sec

(3). Activar/desactivar ahorro de energía

Para activar el modo de ahorro de energía. Al activar la función de ahorro de energía se desactiva la visualización del reloj de la hora.

Paso

Pulse

1. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

2. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CONTROL LOCK

3. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
POWER SAVE OFF

4. START + 30 Sec

OFF

Para desactivar la función de ahorro de energía, toque **Clock & Settings** y seleccione **POWER SAVE**, seleccione **OFF** y luego toque **START** +30 Sec.

(4). Ajuste del sonido On/Off/ Bajo/Medio/Alto

Las señales acústicas le guiarán a configurar y utilizar el aparato.

- Un tono** de programación sonará cada vez que toca una tecla.
- Tres tonos** indican el final del temporizador de cocción.
- Tres tonos** indican el final de un ciclo de cocción.
- Suponga que quiere apagar la señal acústica.

Paso

Pulse

1. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

2. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CONTROL LOCK

3. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
POWER SAVE OFF

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
VOLUME ON

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
VOLUME OFF

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
VOLUME LOW

4. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
VOLUME MED

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
VOLUME HIGH

5. START + 30 Sec

OFF

NOTA

Cuando el ciclo de cocción termine se mostrará el mensaje **END** y se producirá una señal audible si el sonido está activado.

(5). AJUSTE DE RESTAURAR FILTRO O APAGAR FILTRO

- Suponga que desea desactivar el restablecimiento del filtro.

Paso

Pulse

1. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

2. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CONTROL LOCK

3. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
POWER SAVE OFF

4. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
VOLUME OFF
ON

5. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FILTER RESET
FILTER OFF

6. **START + 30 Sec**

OFF

NOTA

Seleccione FILTER RESET para desactivar el icono "FILTER" y restablecerlo para que lo recuerde en 6 meses; Si desea desactivar la notificación de icono de "FILTER" y no recordar en absoluto, seleccione FILTER OFF y presione **START +30 Sec.**

(6). AJUSTE DE IDIOM A INGLÉS/ FRANCÉS

- Suponga que desea establecer el idioma.

Paso

Pulse

1. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

2. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CONTROL LOCK

3. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
POWER SAVE OFF

4. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
VOLUME OFF
ON

5. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FILTER RESET

6. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
LANGUAGE FRENCH

7. **START + 30 Sec**

FRANCAIS

NOTA

Quando pulse **START +30 Sec** y el ajuste anterior estaba en inglés , el idioma pasará a ser español. Si desea cambiar de nuevo a inglés tendrá que pulsar **Clock & Settings** seis veces y luego **START +30 Sec.**

(7). Ajuste del peso libras/ Kg

- Suponga que desea cambiar de peso a libras o kilogramos.

Paso

Pulse

1. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

2. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CONTROL LOCK

3. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
POWER SAVE OFF

4. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
VOLUME OFF
ON

5. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FILTER RESET

6. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
LANGUAGE FRENCH

7. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
LB / KG

8. **START + 30 Sec**

KG

lb

NOTA

Si la pantalla muestra kg, al pulsar el botón **START +30 Sec** los controles del horno se restablecerán a libra. Para volver a kg, tendrá que pulsar **Clock & Settings** cuatro veces y luego **START +30 Sec.**

(8). Configuración de I modo Demo On/Off

- Supongamos que desea entrar en el modo Demo. Cuando el modo de demostración está activado, las funciones de programación funcionarán en un modo de cuenta atrás rápido sin alimentación de cocción.

Paso

Pulse

1. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

2. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CONTROL LOCK

3. **Clock & Settings**

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
POWER SAVE OFF

4. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

VOLUME OFF
ON

5. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

FILTER RESET

6. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

LANGUAGE FRANCH

7. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

LB / KG

8. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

DEMO OFF

9. START + 30 Sec

ON

i NOTA

Quando pulse **START** +30 Sec y el ajuste anterior estaba en OFF, entonces pasará a ON. Si desea que el modo de demostración esté de nuevo en OFF tendrá que pulsar **Clock & Settings** cinco veces y luego **START** +30 Sec.

2. Ajustes del Temporizador de Cocina

Su microondas puede ser usado como temporizador. Puede ajustar hasta 99 minutos, 99 segundos. El temporizador se puede usar mientras el horno esté en funcionamiento.

- Suponga que desea ajustar tres minutos.

Paso

Pulse

1. Timer On-Off

TIMER ENTER TIME

2. ③ ① ①

TIMER 3:00

3. Timer On-Off

TIMER 3:00

Cuenta regresiva

i NOTA

La cuenta atrás del temporizador no se detiene incluso si la puerta está abierta. Cuando el temporizador y la cocción estén funcionando, presione una vez "Timer", la pantalla mostrará el tiempo restante; para cancelar el temporizador, presione "Timer On-Off" una vez más. Cuando sólo funcione el temporizador, presione "Timer On-Off" una vez para cancelar el temporizador.

3. Uso de Ventilador

El botón controla el ventilador de ventilación de dos velocidades. Si el ventilador está desactivado, al primer toque del botón el ventilador cambiará a HIGH, al segundo a LOW y al tercero se OFF.

- Suponga que desea ajustar la velocidad del ventilador en HIGH desde la posición OFF.

Paso

Pulse



1. Hi | Low | Off

HIGH



2. Hi | Low | Off

LOW

i NOTA

Si la temperatura de los bordes o de la parte superior del horno es muy alta, el ventilador se activará automáticamente para proteger el horno. Podría funcionar hasta una hora para enfriarlo. Cuando esto ocurre, el botón del Ventilador no lo apagará hasta que finalice

4. Uso de la Luz

El botón controla la luz superior. Si la luz está apagada, al primer toque del botón la luz se ON (high), al Segundo pasará a modalidad Nite (low) y al tercero se apagará OFF.

- Para ajustar la luz en HIGH desde la posición OFF.

Paso

Pulse



1. Hi | Low | Off

HIGH

LIMPIEZA Y CUIDADO

Desconecte el cable de alimentación antes de limpiar o deje abierta la puerta para desactivar el horno durante la limpieza.

EXTERIOR

La superficie exterior tiene un revestimiento de acero y plástico. Limpie el exterior con un jabón suave y agua, aclare y seque con un paño suave. No utilice ningún tipo de detergente de hogar o limpiador abrasivo.

PUERTA

Limpie el cristal de la puerta por 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 productos de limpieza abrasivos ya que pueden manchar, rayar u estropear la superficie de la puerta.

ACERO INOXIDABLE

ACERO INOXIDABLE NEGRO (ALGUNOS MODELOS)

Su horno microondas (algunos modelos) puede tener un acabado o revestimiento de acero inoxidable.

Limpie el acero inoxidable con agua tibia y jabón con una esponja limpia o un paño. Aclare con agua limpia y seque con un paño suave y limpio. No utilice ningún producto de limpieza ni limpiadores de acero inoxidable o cualquier otro tipo de limpiadores que contengan sustancias abrasivas, cloruro, cloro o amoníaco. Se recomienda usar jabón suave y agua o una solución de a base de agua y vinagre en proporciones iguales.

PANEL DE CONTROL TÁCTIL

Limpie con cuidado el panel de control táctil. Si el panel de control se ensucia, abra la puerta del horno antes de limpiarlo. Limpie el panel con un paño ligeramente humedecido con agua solamente. Seque con un paño suave. No frote ni use ningún tipo de limpiador químico. Cierre la puerta y pulse **STOP/CLEAR**.

INTERIOR

Fácil de limpiar ya que en las superficies interiores se genera poco calor. Para limpiar las superficies interiores, utilice un paño suave y agua tibia. **NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS NI ESTROPAJOS.** Para manchas más incrustadas, utilice bicarbonato de sodio o un jabón suave, aclare bien con agua caliente. La bandeja redonda de alambre y la bandeja alargada se pueden limpiar con agua caliente y jabón, aclarar y secar.

CUBIERTA PROTECTORA DE LA GUÍA DE ONDAS

La cubierta de la guía de ondas se encuentra en el lado en la cavidad del horno microondas. Está hecha de mica por lo que necesita cuidados especiales. Mantenga la cubierta de la guía de ondas limpia para asegurar el buen funcionamiento del horno microondas. Limpie con cuidado con un paño húmedo las salpicaduras de la comida que haya en la superficie de la tapa inmediatamente después de que se produzcan. Las salpicaduras acumuladas se recalientan y pueden provocar humo e incluso arder. **NO quite la cubierta de la guía de ondas.**

ELIMINACIÓN DE OLORES

De vez en cuando, puede que quede un cierto olor a comida dentro del horno microondas. Para quitarlo, mezcle 1 taza de agua, la cáscara rallada y el zumo de 1 limón y varios clavos (especia) en un recipiente. Hierva durante varios minutos a 100% de potencia.

Deje reposar en el horno microondas hasta que se enfríe. Limpie el interior con un paño suave.

PLATO GIRATORIO / BASE DEL PLATO GIRATORIO

La base del plato giratorio y el plato giratorio se pueden quitar para facilitar la limpieza. Lávelos en agua jabonosaibia; las manchas más difíciles puede quitarlas con un limpiador y una esponja de limpieza no abrasivos. También pueden lavarse en el lavavajillas. Utilice la bandeja superior del lavavajillas. El eje motor del plato giratorio no está sellado por lo que el exceso de agua o derrames deben limpiarse inmediatamente.

Limpieza de los filtros de grasa

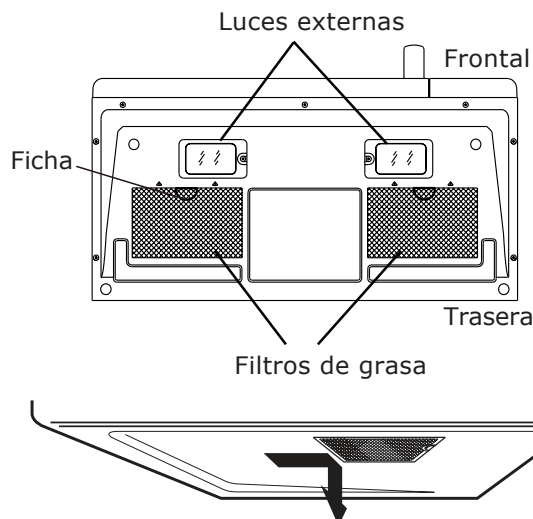
Los filtros de grasa deben ser removidos y limpiados con frecuencia, generalmente al menos una vez al mes. Reemplazo de la luz de superficie.

Número de pieza del filtro de grasa 5304478913

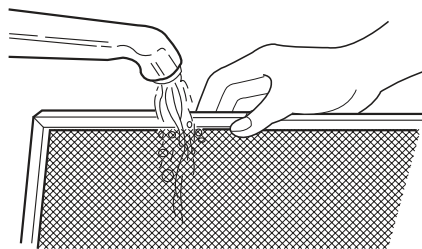
Para solicitar piezas llame al (833) 337-4006

⚠ PRECAUCIÓN

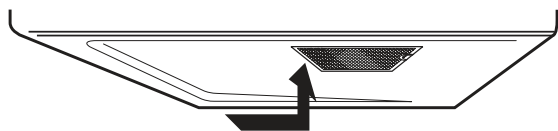
Para evitar el riesgo de lesiones o daños a la propiedad, no opere campana del horno sin los filtros no están puestos en su lugar.



1. Para quitar los filtros de grasa de escape, deslice el filtro hacia atrás. A continuación, tire del filtro hacia abajo y empuje hacia el otro lado. El filtro saldrá. Repita esto con el segundo filtro.



2. Meta los filtros de grasa en agua caliente con un detergente suave. Aclare bien y sacuda para secar o lávelos en el lavavajillas. **No utilice amoníaco ya que el aluminio del filtro se corroe y pierde brillo.**



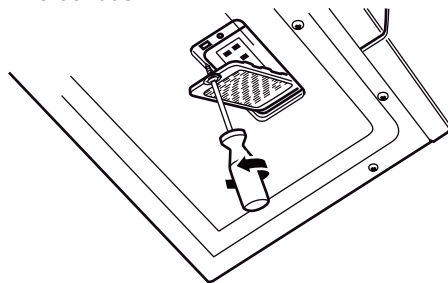
3. Para volver a instalar el filtro de grasa de escape, deslícelo en la ranura lateral, a continuación, empuje hacia arriba para encajarlo. Vuelva a instalar el segundo filtro mediante el mismo procedimiento.

Reemplazo de la luz externa

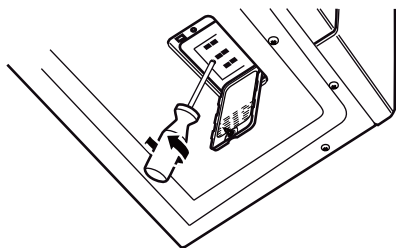
⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de lesiones o daños a la propiedad, use guantes cuando reemplace las bombillas.

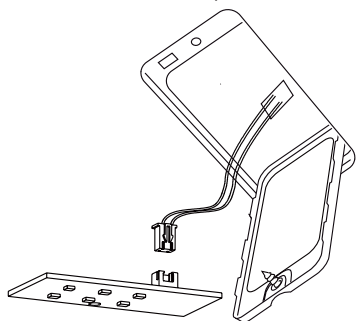
1. Desenchufe el horno microondas o desconecte la electricidad general.
2. Quite los tornillos de la cubierta ambas luces situadas bajo el horno microondas.



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



4. Desconecte la luz LED del arnés, reemplazar con la luz LED del n° de parte 5304499540. Para pedir piezas llame al (833) 337-4006. A continuación, vuelva a conectar el arnés.



5. Vuelva a instalar la luz LED y el tornillo de montaje. Cuando vuelva a instalar el tornillo de montaje tenga cuidado de no dañar la luz LED.

6. Vuelva a colocar la luz LED y tornillo de montaje.

7. Conecte el horno microondas de nuevo a la fuente de alimentación o active la electricidad general.

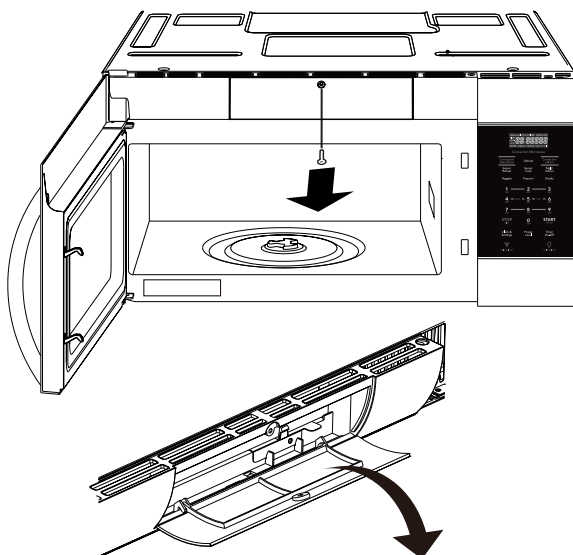
Remplazo del filtro de carbón

Número de pieza del filtro de carbón: 5304464577

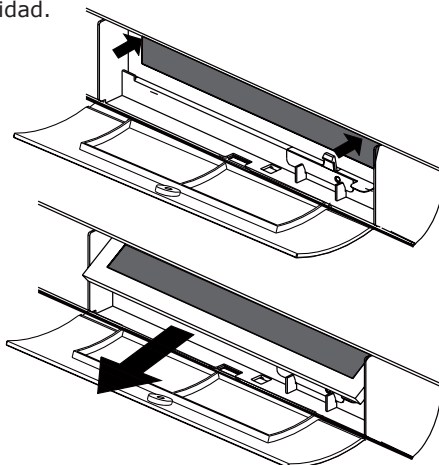
Para solicitar piezas llame al (833) 337-4006

El filtro de carbón instalado en su horno de microondas se usa en un entorno no ventilado de aire recirculado. El filtro debe ser remplazado entre cada 6 y 12 meses, dependiendo de su uso.

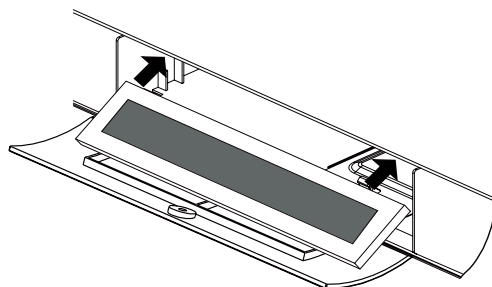
1. Desconecte la energía eléctrica de su horno microondas desde el panel del disyuntor o simplemente desenchúfelo del tomacorriente.
2. Retire los tornillos de la cubierta de la rejilla de ventilación.
3. Abra la puerta de la rejilla de ventilación.



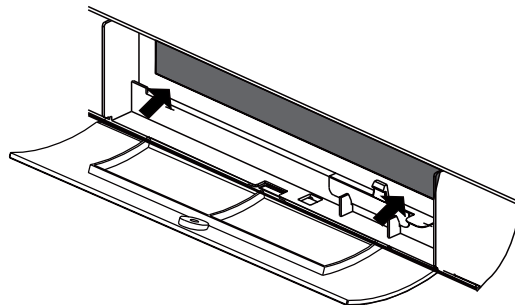
4. Retire el filtro de carbón empujando la parte superior del mismo hacia adentro. Luego tírelo hacia afuera para sacarlo de la unidad.



5. Deslice la parte superior del filtro nuevo hacia la parte de arriba de la cavidad del filtro.



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



7. Cierre la puerta de la rejilla de ventilación y vuelva a atornillar los tornillos.

Remplazo del filtro de carbono

Para información sobre el remplazo debe llamar (OPCIONAL) al (833) 337-4006 y preguntar por OTRFILTER1.

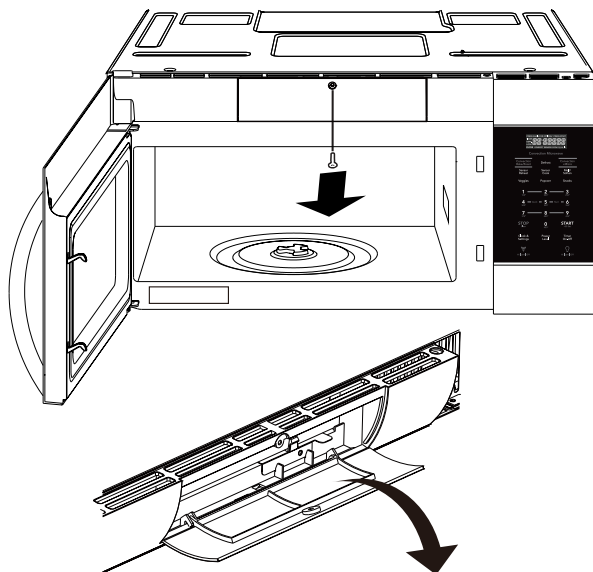
El filtro de carbono está etiquetado como opcional aparte del filtro de carbón.

Remplace el filtro cada 6 meses.

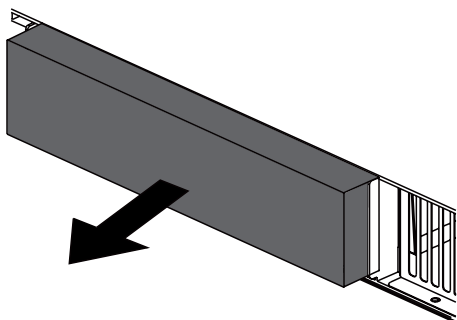
El filtro de carbón, cuando se usa con el ventilador de recirculación, reduce los olores de cocción de la superficie de la estufa atrapando, neutralizando y eliminando las moléculas que causan olores. El carbón activado patentado es 10 veces más eficaz para reducir los olores de cocción que los filtros estándar de carbón vegetal. Para obtener mejores resultados, reemplácelo cada 6 meses.

1. Retire el filtro de carbón del envase y sacuda el filtro para eliminar el exceso de carbono.
2. Utilice un destornillador Phillips para desenroscar la puerta de acceso del filtro de carbón.

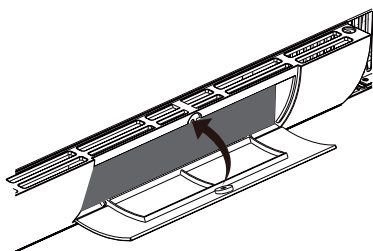
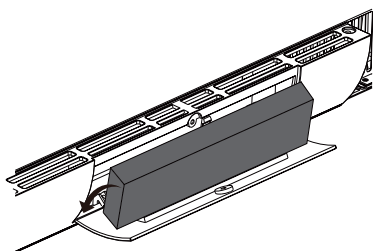
3. Abra la puerta de acceso al filtro.



4. Retire la unidad existente (si está instalada) tirando del filtro de carbón hacia adelante desde la unidad.



5. Coloque el nuevo filtro de carbón en la ranura detrás de la puerta en un ángulo hasta que quede erguido y colocado de forma segura en el conducto.

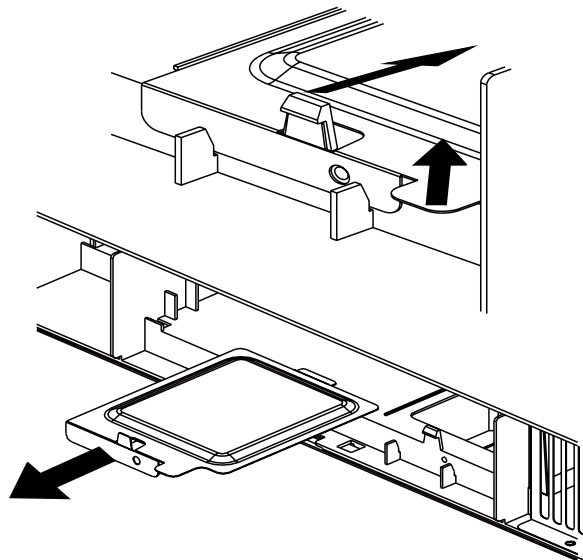


6. Asegúrese de que el filtro de carbón está anidado verticalmente en la ranura. Cierre la puerta de acceso, apriete el tornillo y el filtro de carbón está listo para usar.

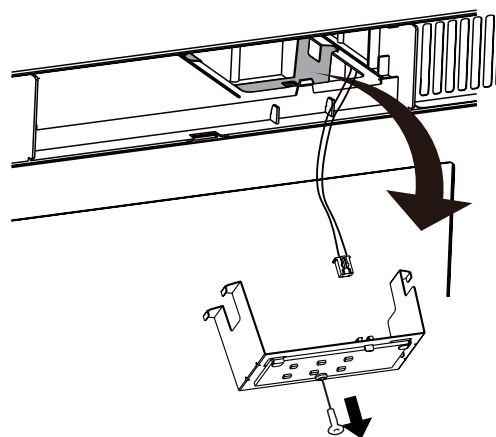
Reemplazo de la luz del horno

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

1. Abra la cubierta de luz situada detrás del filtro de carbón tirando cuidadosamente sobre el borde delantero.



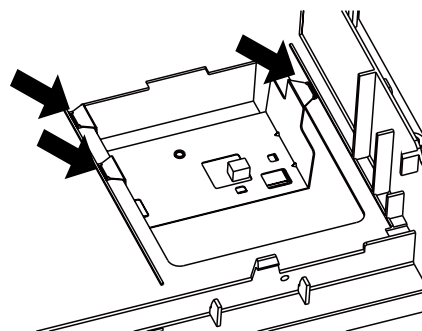
2. Retire el soporte del LED y el conjunto de la luz. Retire la luz LED del soporte desmontando el tornillo de montaje y reemplácelo únicamente por la pieza 5304499540. Para pedir piezas llame al 833-337-4006.



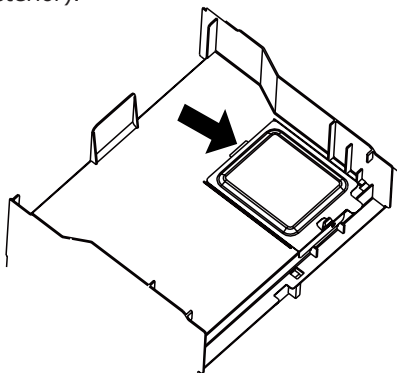
3. Vuelva a instalar la luz LED en el soporte con el tornillo de montaje.

Cuando vuelva a instalar el tornillo de montaje tenga cuidado de no dañar la luz LED.

4. Vuelva a conectar la luz LED al arnés y vuelva a colocar el conjunto de luces LED en la carcasa de plástico.



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



6. Reemplace el filtro de carbón.
Cierre la puerta de la rejilla de ventilación y apriete el tornillo de montaje de la puerta de la rejilla de ventilación.

VERIFICACIÓN DE LLAMADA DE SERVICIO

Por favor, verificar lo siguiente antes de llamar por servicio:
Colocar agua en una taza medidora dentro del horno microondas y cerrar la puerta de manera segura.
Colocar agua en una taza medidora dentro del horno microondas y cerrar la puerta de manera segura.

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

Si _____ NO _____
Si _____ NO _____
Si _____ NO _____
Si _____ NO _____

Si la respuesta es "NO" a alguno de estos enunciados, por favor verifique la conexión eléctrica (enchufe), fusible y/o cortacircuitos. Si están funcionando adecuadamente, LLAME AL 833-337-4006.

Un horno microondas, nunca debe reparado por usted mismo o una persona sin conocimiento técnico.

ESPECIFICACIONES

Voltaje Línea CA:	Monofásico, 120 V, 60Hz, AC (Corriente Alterna) únicamente.
Potencia CA Requerida:	1500W 13,5 A
Potencia de Salida*:	900 W
Potencia de Salida* (convección):	1450 W
Frecuencia:	2450 MHz (Clase B/Grupo 2)**
Dimensiones exteriores:	29,88 "(L) x 16,32 "(H) x 17,52 "(P)
Dimensiones de la cavidad:	20,24 "(L) x 9,25 "(H) x 13,67 "(P)
Capacidad del horno microondas***:	1,5 Cu.Ft.
Uniformidad de cocción:	Sistema de bandeja giratoria
Peso:	62,17 lb Aprox. (neto), 67,68 lb (bruto)
Luz de trabajo/noche:	2*1,2W LED, número de parte 5304499540.
Luz del horno:	1*1,2W LED, número de parte 5304499540.

* La Comisión Electrotécnica Internacional (IEC) estandarizó el método para medir el nivel de vatios de salida. Este método de prueba es reconocido ampliamente.

** Ésta es la clasificación de los equipos ISM (Industriales, Científicos y Médicos) descritos en la Norma Internacional CISPR11.

*** La capacidad interna se calcula midiendo el ancho, profundidad y altura máximos. La capacidad real para contener alimentos es menor.

En cumplimiento de las normas establecidas por:

FCC - Autorizado por la Federal Communications Commission.

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



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



- Este símbolo en la placa de datos significa que el producto está listado por Underwriters Laboratories, Inc. para utilizar en Canadá.

NOTAS

Si el tiempo en la pantalla está marcando en regresivo de manera demasiado rápida, revisar el Modo de demostración en la página 76.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía IKEA?

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

¿Quién realiza los servicios de mantención?

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

¿Qué cubre esta garantía?

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

¿Qué medidas toma IKEA para corregir los problemas?

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

¿Qué no cubre esta garantía?

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

Cómo se aplica la ley en cada país

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

Área de validez

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

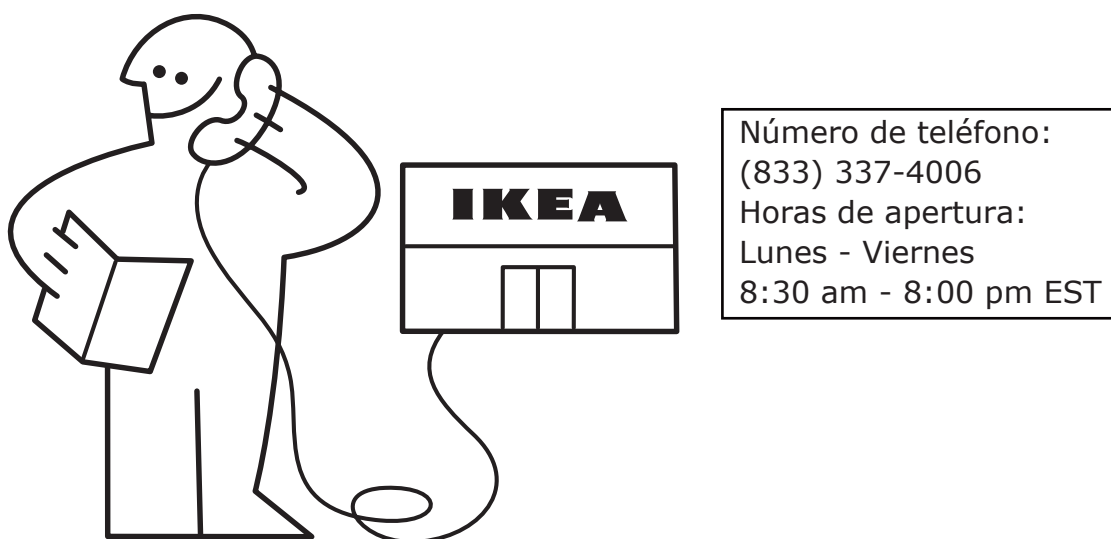
Una obligación para llevar a cabo los servicios en el marco de la garantía solo existe si el dispositivo cumple y es instalado de acuerdo con:

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

Centros de POSVENTA dedicados a productos IKEA

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

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



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

Cómo contactarnos en caso de que necesite de nuestros servicios

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

CONSERVE EL RECIBO DE LA COMPRA O BOLETA

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

¿Necesita más ayuda?

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

