

# FRAMTID NUTID DÅTID

GB

DE

FR

IT

MW6



Design and Quality  
IKEA of Sweden



<b>ENGLISH</b>	<b>4</b>
<b>DEUTCH</b>	<b>21</b>
<b>FRANÇAIS</b>	<b>40</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>64</b>

## Table of contents

<b>Safety information</b>	<b>4</b>	<b>Technical data</b>	<b>16</b>
<b>Product description</b>	<b>6</b>	<b>Installation</b>	<b>17</b>
<b>Control panel</b>	<b>8</b>	<b>Electrical connection</b>	<b>17</b>
<b>Daily use</b>	<b>9</b>	<b>Environmental concerns</b>	<b>18</b>
<b>Cleaning and maintenance</b>	<b>14</b>	<b>IKEA GUARANTEE</b>	<b>19</b>
<b>What to do if ...</b>	<b>15</b>		

## Safety Information

Read carefully and keep for future reference.

Do not heat, or use flammable materials in or near the oven. Fumes can create a fire hazard or explosion.

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

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

Do not over-cook food. Fire could result. Do not leave the oven unattended, especially when using paper, plastic or other combustible materials in the cooking process. Paper can char or burn and some plastics can melt if used when heating foods. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use.

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

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

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

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

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

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

### Important precautions

#### General

This appliance is designed for domestic use only!

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

Do not use the cavity for any storage purposes.

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

#### Deep-frying

Do not use your microwave oven for deep-

frying, because the oil temperature cannot be controlled.

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

**Liquids**

E.g. beverages or water. Overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:

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

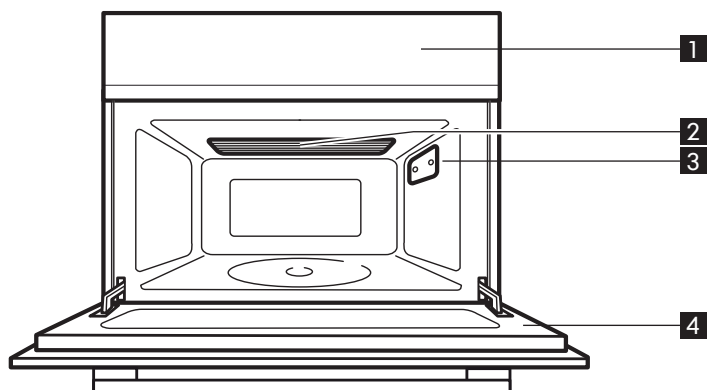
**Careful**

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

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

Ensure the Lid and the Teat is removed before heating!

**Product description**

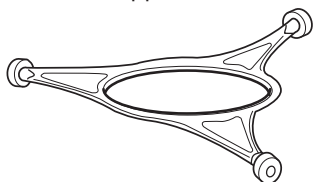


- 1** Control Panel
- 2** Grill element (Quarz)

- 3** Cavity Lamp
- 4** Door

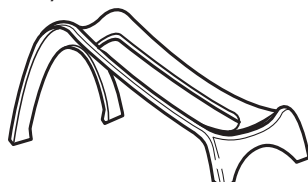
**Accessories**

Turntable support



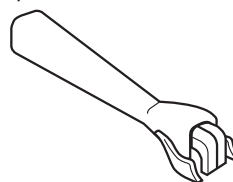
1x

Baby bottle holder



1x

Crisp handle



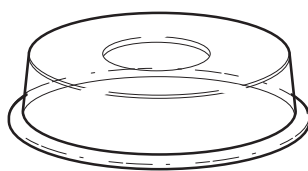
1x

Glass turntable



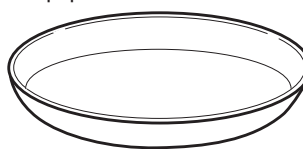
1x

Cover



1x

Crisp-plate



1x

**General**

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

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

When you put food and accessories in the microwave oven, ensure that they do not come in contact with the interior of the oven.

This is especially important with accessories made of metal or metal parts.

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

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

**Turntable support**

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

Fit the turntable support in the oven.

**Glass turntable**

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

Place the Glass turntable on the turntable support.

**Baby bottle holder**

Use the Baby bottle Holder when heating baby food in bottles that are too tall to stand-alone in the oven. Please see also, the chapter "Precautions", for more information about heating baby food.

**Cover**

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

Use the cover for two level reheating

**i** **IMPORTANT:** Do not use together with the Grill or Crisp. It's made of plastic and will melt.

**Crisp handle**

Use the supplied special Crisp handle to remove the hot Crisp plate from the oven.

**Crisp-plate**

Place the food directly on the Crisp-plate.

Always use the Glass turntable as support when using the Crisp-plate.

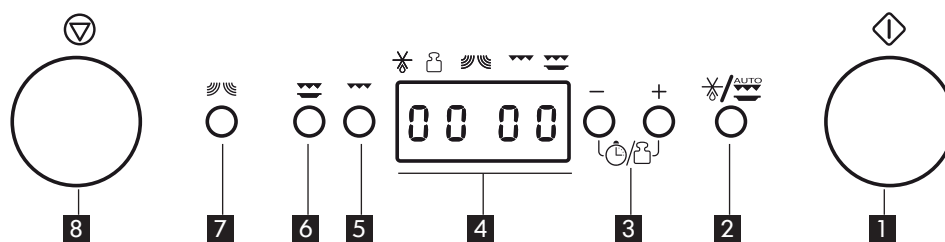
Do not place any utensils on the Crisp-plate since it will quickly become very hot and is likely to cause damage to the utensil.

**i** **IMPORTANT:** The Crisp-plate may be preheated before use (max. 3 min.).

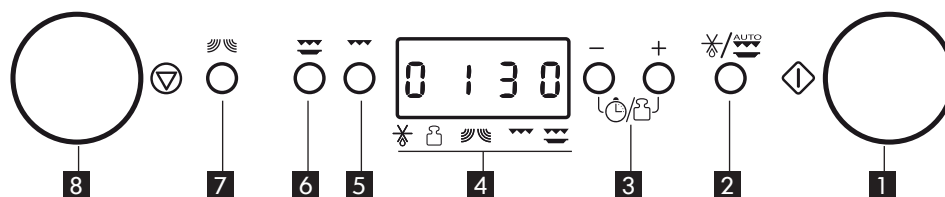
Always use the Crisp function when preheating the crisp-plate.

**Control panel**

**FRAMTID MW6 - DÅTID MW6**



**NUTID MW6**



- |   |                       |
|---|-----------------------|
| <b>1</b> Start button                   | <b>5</b> Grill button |
| <b>2</b> Auto defrost/auto crisp button | <b>6</b> Crisp button |
| <b>3</b> +/- buttons                    | <b>7</b> Power button |
| <b>4</b> Display                        | <b>8</b> Stop button  |



## Daily use

### Start protection / key lock

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

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

### Cooling down

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

After this procedure the oven switches off automatically.

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

### Kitchen timer

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



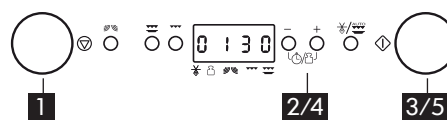
1. Press the +/- buttons to set the desired length of the timer.
2. Press the Power button repeatedly to set the power to 0 W.
3. Press the Start button.

An acoustic signal will be heard when the timer has finished to count down.

Pressing the Stop button before the timer has finished will reset the timer to zero.

### Clock

Keep the door open while setting the Clock. This gives you 10 minutes to complete the setting of the Clock. Otherwise, each step must be accomplished within 60 seconds.



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

**NOTE:** when the appliance is first plugged in or after a power failure, the display is blank. If the clock is not set, the display will remain blank until the cooking time is set.

**Cook and reheat with microwaves** 

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



1. Press the +/- buttons to set the time.
2. Press the Power button repeatedly to set the power.
3. Press the Start button.

Once the cooking process has been started: the time can easily be increased in 30-second steps by pressing the Start button. Each press increases the time with 30 seconds. You may also alter the time by pressing the +/- buttons to increase or decrease the time.

Pressing the power button may also change the power level. The first press will show you the current power level. Press the power button repeatedly to change power level.

**Power level**

Microwaves only	
Power	Suggested use:
1000 W	Reheating of beverages, water, clear soups, coffee, tea or other food with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power.
800 W	Cooking of vegetables, meat etc.
650 W	Cooking of fish.
500 W	More careful cooking e.g. high protein sauces, cheese and egg dishes and to finish cooking casseroles.
350 W	Simmering stews, melting butter and chocolate.
160 W	Defrosting. Softening butter, cheeses.
90 W	Softening Ice cream
0 W	When using the Timer only.

**Jet start** 

This function is used for quick reheating of food with a high water content such as; clear soups, coffee or tea.



1. Press the Start button to automatically start with full microwave power level and the cooking time set to 30 seconds. Each additional press increases the time with 30 seconds. You may also alter the time by pressing the +/- buttons to increase or decrease the time after the function has started.

**Crisp** 

Use this function to reheat and cook pizzas and other dough based food. It is also good for frying bacon and eggs, sausages, hamburgers etc.



1. Press the Crisp button.
2. Press the +/- buttons to set the cooking time.
3. Press the Start button.

The oven automatically use Microwaves and Grill in order to heat the Crisp-plate. This way the Crisp-plate will rapidly reach its working temperature and begin to brown and crisp the food.

It is not possible to change or switch, the Power level or Grill, on/off, when using the Crisp function.

Ensure that the Crisp-plate is correctly placed in the middle of the Glass turntable. The oven and the crisp-plate become very hot when using this function.

Do not place the hot crisp-plate on any surface susceptible to heat.

**IMPORTANT:** Be careful, not to touch the ceiling beneath the Grill element.

Use oven mittens or the special Crisp handle supplied when removing the hot Crisp-plate. Only use the supplied Crisp plate with this function. Other available Crisp plates on the market will not give the correct result when using this function.

**Grill** 



Use this function to quickly give a pleasant brown surface to the food.

1. Press the Grill button.
2. Press the +/- buttons to set the cooking time.
3. Press the Start button.

Place food inside the microwave and turn it during cooking

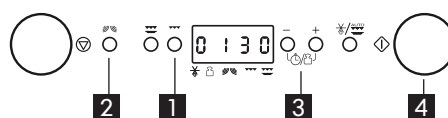
Pressing the Grill button during cooking switches the Grill element on and off. The timer will continue to count down when the Grill element is turned off.

Ensure that the utensils used are heat resistant and ovenproof before grilling with them.

**IMPORTANT:** Do not use plastic utensils when grilling. They will melt. Items of wood or paper are not suitable either.

**Grill combi** 

Use this function to cook such food as Gratins, Lasagne, Poultry and Baked potatoes.



1. Press the Grill button.
2. Press the Power button to set the microwave power level.
3. Press the +/- buttons to set the cooking time.
4. Press the Start button.

During operation you can switch the Grill element on/off by pressing the Grill button. The Max. possible microwave power level when using the Grill is limited to a factory-preset level.

It is possible to switch the microwaves off by reducing the microwave power level to 0 W. When 0 W is reached, the oven switches to Grill only mode.

Grill combi	
Power	Suggested use:
650 W	Cooking Vegetables and Gratins
350 - 500 W	Cooking Poultry and Lasagne
160 - 350 W	Cooking Fish and frozen gratins
160 W	Cooking Meat
90 W	Gratinating fruit
0 W	Browning only during cooking

### Manual defrost

Follow the procedure for "Cook and Reheat with microwaves" and choose power level 160 W when defrosting manually.

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

Frozen food in plastic bags, plastic films or cardboard packages can be placed directly in the oven as long as the package has no metal parts (e.g. metal twist ties).

The shape of the package alters the defrosting time. Shallow packets defrost more quickly than a deep block.

Separate pieces as they begin to defrost. Individual slices defrost more easily.

Shield areas of food with small pieces of aluminum foil if they start to become warm (e.g. chicken legs and wing tips).

Turn large joints halfway through the defrosting process.

Boiled food, stews and meat sauces defrost better if stirred during defrosting time.

When defrosting it is better to under-thaw the food slightly and allow the process to finish during standing time.

Standing time after defrosting always improves the result since the temperature will then be evenly distributed throughout the food.






### Auto defrost

Use this function for defrosting Meat, Poultry, Fish, Vegetables and Bread. AUTO Defrost should only be used if the net weight is between 100 g- 2.5 kg.

Always place the food on the glass turntable.



1. Press the AUTO button once to select the Auto Defrost function.
  2. Press the +/- buttons to select a food class. After 3 seconds of inactivity the oven automatically switches to weight setting.
  3. Press the +/- buttons to set the weight.
  4. Press the Start button.
  5. Turn food when oven prompt
  6. Close the door and press the Start button
- Weight: this function needs to know the net weight of the food. The oven will then automatically calculate the needed time to finish the procedure.
  - Frozen foods: if the food is warmer than deep-freeze temperature (-18°C), choose lower weight of the food. If the food is colder than deep-freeze temperature (-18°C), choose higher weight of the food.

Food	Hints
 Meat (100 g - 2.0 Kg)	Minced meat, cutlets, steaks or roasts. Turn food when oven prompts.
 Poultry (100 g - 2.5 Kg)	Chicken whole, pieces or fillets. Turn food when oven prompts.
 Fish (100 g - 1.5 Kg)	Whole, steaks or fillets. Turn food when oven prompts.
 Vegetables (100 g - 1.5 Kg)	Mixed vegetables, peas, broccoli etc. Turn food when oven prompts.
 Bread (100 g - 1.0 Kg)	Loaf, buns or rolls. Turn food when oven prompts.

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

**Auto crisp** 

Use this function to quickly reheat your food from frozen to serving temperature. Auto Crisp is used only for frozen ready made food.



1. Press the AUTO button twice to select the Auto Crisp function.

2. Press the +/- buttons to select a food class. After 3 seconds of inactivity the oven automatically switches to weight setting.
3. Press the +/- buttons to set the weight.
4. Press the Start button.
  - Weight: this function needs to know the net weight of the food. The oven will then automatically calculate the needed time to finish the procedure.
  - Frozen foods: if the food is warmer than deep-freeze temperature (-18°C), choose lower weight of the food. If the food is colder than deep-freeze temperature (-18°C), choose higher weight of the food.

Food	Hints
French fries (200 g - 500 g)	Spread out the fries in an even layer on the crisplate. Sprinkle with salt if desired. Stir food when oven prompts.
Pizza, thin crust (200 g - 600 g)	For pizzas with thin crust.
Pan pizza (300 g - 800 g)	For pizzas with thick crust.
Chicken wings (200 g - 500 g)	For chicken nuggets, oil the crisplate. Turn food when oven prompts.
Quiche (200 g - 500 g)	For Quiche and pies.

For food not listed in this table and if the weight is lesser or greater than recommended weight, you should follow the procedure for “Cook and reheat with microwaves”.

## Cleaning and maintenance

Cleaning is the only maintenance normally required.

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

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

Do not spray directly on the oven.

At regular intervals, especially if spill overs have occurred, remove the turntable, the turntable support and wipe the base of the oven clean.

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

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

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

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

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

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

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

The Grill element does not need cleaning since the intense heat will burn off any splashes, but the cavity ceiling below it may need regular cleaning. This should be done with warm water, detergent and a sponge. If the Grill is not used regularly, it should be run for 10 minutes a month to burn off any splashes, in order to reduce the risk of fire.

### Dishwasher safe

- Turntable support.
- Glass turntable.
- Crisp handle.
- Baby Bottle Holder.

### Careful cleaning

The Crisp-plate should be cleaned in mild, detergent water. Heavily soiled areas can be cleaned with a scouring sponge and a mild cleanser.

Always let the crisp-plate cool off before cleaning.

**i IMPORTANT:** do not immerse or rinse with water while the crisp-plate is hot. Quick cooling may damage it.

**i IMPORTANT:** do not use steel-wool pads. This will scratch the surface.

**What to do if ...**

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

**After-Sales Service**

Before calling the After-Sales Service:

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

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

Always specify:

- the type of fault;
- exact type and model of appliance;
- the After-Sales Service number (the number given after the word "Service" on the rating plate) located on the inside edge of the oven cavity (visible when the door is open);
- your full address;
- your telephone number.

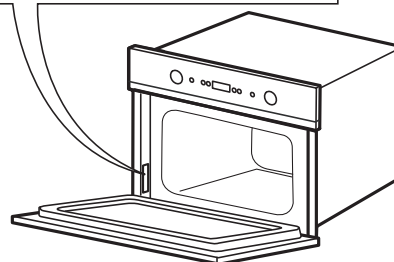
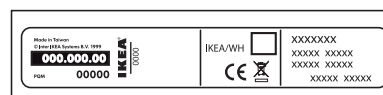


If any repairs are required, please contact IKEA After Sales Service (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

**Technical data**

Supply Voltage	230 V/50 Hz
Rated Power Input	2300 W
Fuse	10 A
MW output power	1000 W
Grill	800 W
Outer dimensions (HxWxD)	425 x 595 x 468
Inner dimensions (HxWxD)	200 x 405 x 380

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



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

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

Test	Amount	Approx. time	Power level	Container
12.3.1	1000 g	13 - 14 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	800 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 min	800 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	10 min	160 W	

**NOTE:** this information is only for the qualified technician.



## Installation

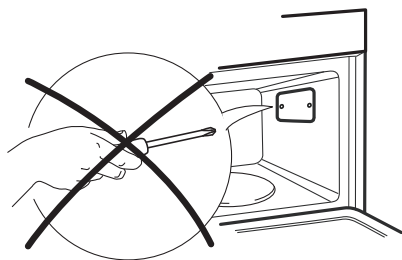
### Mounting the appliance

Follow the supplied separate mounting instructions when installing the appliance.

## Electrical connection

### Prior to connecting

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



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

Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces. Electrical shock, fire or other hazards may result.

### After connecting

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

The earthing of this appliance is compulsory. The manufacturer will accept no responsibility for injury to persons, animals or damage to objects arising from the non-observance of this requirement.

The manufacturers are not liable for any problems caused by the user's failure to observe these instructions.

### Environmental concerns

The packing box may be fully recycled as confirmed by the recycling symbol (♻️).


Follow local disposal regulations. Keep potentially hazardous packaging (plastic bags, polystyrene etc.) out of the reach of children.

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

#### Declaration of conformity

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



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

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

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

## IKEA GUARANTEE

### How long is the IKEA guarantee valid?

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

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

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

### Who will execute the service?

IKEA service provider will provide the service through its own service operations or authorized service partner network.

### What does this guarantee cover?

The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions are specified under the headline "What is not covered under this guarantee?" Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure and that the fault is related to faulty construction or material fault covered by warranty. On these conditions the EU guidelines (Nr. 99/44/EG) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA..

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

IKEA appointed service provider will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA service provider

or its authorized service partner through its own service operations, will then, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

### What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electrochemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or 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 (such as scratches, bumps, ..etc). 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 service provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the service provider or its authorized service partner will reinstall the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

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

#### How country law applies

The IKEA guarantee gives you specific legal rights, which cover or exceed all the local legal demands that are subject to vary from country to country.

#### Area of validity

For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country.

An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made.

#### The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

Please don't hesitate to contact IKEA

appointed Service Provider to:

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

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

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



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

**i** In order to provide you a quicker service, we recommend to use the specific phone numbers listed on the 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 selected IKEA article numbers, 8 digit codes and 12 digit service number placed on the rating plate of your appliance.

#### **i** 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) 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.

## Inhaltsverzeichnis

<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>21</b>	<b>Technische Daten</b>	<b>34</b>
<b>Produktbeschreibung</b>	<b>23</b>	<b>Aufstellung</b>	<b>35</b>
<b>Bedienfeld</b>	<b>25</b>	<b>Elektrischer Anschluss</b>	<b>35</b>
<b>Täglicher Gebrauch</b>	<b>26</b>	<b>Hinweise zum Umweltschutz</b>	<b>36</b>
<b>Reinigung und Pflege</b>	<b>32</b>	<b>IKEA GARANTIE</b>	<b>37</b>
<b>Störung - Was tun?</b>	<b>33</b>		

## Sicherheitshinweise

Aufmerksam lesen und zum Nachschlagen aufbewahren.

Erhitzen oder verwenden Sie keine brennbaren Materialien im Gerät oder in seiner Nähe. Rauchentwicklung kann zu Brand oder Explosion führen.

Das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Kräutern, Holz, Blumen, Früchten oder anderen brennbaren Materialien verwenden. Es besteht Brandgefahr.

Wenn Material innerhalb oder außerhalb des Garraums zu brennen anfängt, die Gerätetür geschlossen halten und das Gerät ausschalten. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Schaltkasten aus.

Garen Sie die Speisen nicht länger als nötig. Es besteht Brandgefahr.

Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, insbesondere dann, wenn beim Garen Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien verwendet werden. Papier kann verkohlen oder Feuer fangen. Einige Kunststoffe können schmelzen, wenn sie zusammen mit den Speisen erhitzt werden. Keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät verwenden. Dieser Gerätetyp wurde speziell zum Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln entwickelt. Er eignet sich nicht für industrielle Zwecke oder Laborzwecke.

Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen, und nur dann, wenn sie ausreichend eingewiesen wurden und sich der Gefahren eines

unsachgemäßen Gebrauchs bewusst sind. Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten nur unter Aufsicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden.

**⚠ VORSICHT!** Bei der Benutzung des Gerätes können zugängliche Teile sehr heiß werden, halten Sie daher kleine Kinder fern.

Verwenden Sie das Mikrowellengerät niemals zum Erhitzen von Speisen oder Flüssigkeiten in luftdicht verschlossenen Behältern. Der Druck im Behälter nimmt zu. Das kann beim Öffnen des Behälters zu Verletzungen oder zu einer Explosion führen.

Überprüfen Sie die Türdichtungen und die umliegenden Bereiche regelmäßig auf Beschädigungen. Nehmen Sie bei einer Beschädigung das Gerät erst wieder in Betrieb, nachdem es von einem qualifizierten Kundendiensttechniker repariert wurde.

**ⓘ WICHTIG:** Eier: Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Garen oder Aufwärmen ganzer Eier mit oder ohne Schale, da diese auch nach Beenden des Gar- oder Aufwärmvorgangs explodieren können.

### Wichtige Vorsichtsmaßnahmen

#### Allgemeines

Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt bestimmt!

Das Gerät darf nur mit eingestellten Speisen in Betrieb genommen werden. Andernfalls kann es zu Schäden am Gerät kommen.

Um sich mit den Gerätefunktionen vertraut zu machen, stellen Sie ein Glas Wasser in den Garraum. Das Wasser absorbiert die Energie der Mikrowellen, so dass der Herd nicht beschädigt wird.

Verwenden Sie den Garraum nicht als Ablage.

Entfernen Sie alle Metallteile (z. B. Verschlüsse) von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor diese in den Garraum gelegt werden.

#### **Frittieren**

Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des Frittieröls nicht kontrolliert werden kann.

Immer Topflappen oder Ofenhandschuhe verwenden, wenn nach dem Garen Behälter, Geräteteile und Schalen angefasst werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.

#### **Flüssigkeiten**

Z. B. Getränke oder Wasser. Flüssigkeiten können über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass es zu einer sichtbaren Blasenbildung kommt. Das kann dazu führen, dass die heiße Flüssigkeit plötzlich überkocht.

Um dies zu vermeiden, ergreifen Sie folgende Vorsichtsmaßnahmen:

1. Verwenden Sie möglichst keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
2. Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie das Gefäß in den Garraum stellen, und lassen Sie einen Teelöffel im Gefäß.
3. Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erhitzen kurz stehen und rühren Sie sie vor der vorsichtigen Entnahme des Gefäßes aus dem Gerät nochmals um.

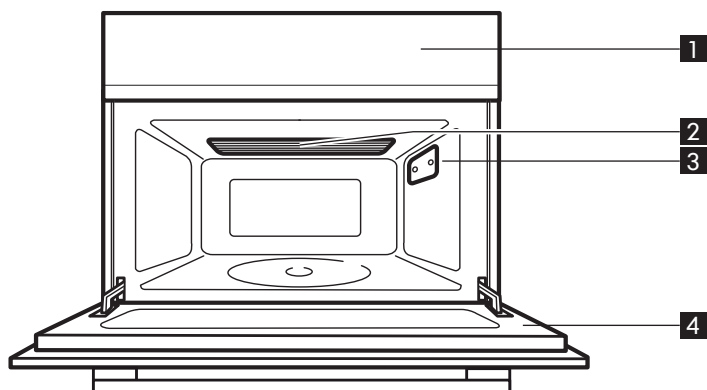
#### **ACHTUNG**

Genauere Informationen dazu finden Sie im Mikrowellenkochbuch. Dies gilt besonders für das Garen oder Erhitzen von alkoholhaltigen Speisen.

Babynahrung in Gläsern oder Getränke in Babyflaschen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und das Risiko des Verbrühens oder Verbrennens vermieden.

Nehmen Sie den Deckel bzw. Sauger unbedingt vor dem Erwärmen ab!

**Produktbeschreibung**

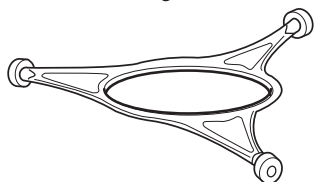


- 1** Bedienfeld
- 2** Grillelement (Quarz)

- 3** Beleuchtung
- 4** Tür

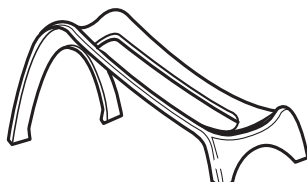
**Zubehör**

Drehtellerauflage



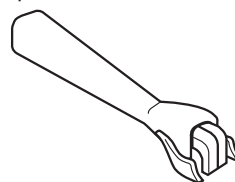
1x

Fläschchenhalter



1x

Crisp-Griff



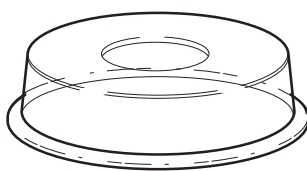
1x

Glasdrehteller



1x

Abdeckhaube



1x

Crisp-Platte



1x

**Allgemeines**

Eine Reihe von Zubehörteilen kann käuflich erworben werden. Prüfen Sie vor dem Kauf, ob sie für das Mikrowellengerät geeignet sind.

Verwenden Sie bitte nur hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Kochgeschirr. Stellen Sie Speisen und Zubehör so in das Mikrowellengerät, dass diese keinesfalls mit dessen Innenwänden in Berührung kommen. Das gilt besonders dann, wenn die Zubehörteile aus Metall oder Metallteilen bestehen.

Wenn solche metallhaltigen Zubehörteile mit den Innenwänden des Garraums in Berührung kommen, während die Mikrowelle in Betrieb ist, können Funken entstehen und diese das Gerät beschädigen.

Bevor Sie das Gerät einschalten, prüfen Sie stets, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann.

**Drehtellerauflage**

Die Drehtellerauflage muss immer unter dem Glasdrehteller eingesetzt werden. Legen Sie keine anderen Gegenstände auf die Drehtellerauflage.

Setzen Sie die Drehtellerauflage in das Gerät ein.

**Glasdrehteller**

Benutzen Sie den Glasdrehteller bei allen Zubereitungsarten. Er fängt heruntertropfende Flüssigkeiten und Speiseteilchen auf, so dass eine unnötige Verschmutzung des Innenraums vermieden wird.

Stellen Sie den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage.

**Fläschchenhalter**

Verwenden Sie den Fläschchenhalter zum Aufwärmen von Babynahrung in hohen Flaschen, die nicht allein in der Mikrowelle stehen bleiben. Im Kapitel „Wichtige Vorsichtsmaßnahmen“ finden Sie weitere Informationen zum Erwärmen von Babynahrung.

**ABDECKHAUBE**

Die Abdeckhaube dient dazu, die Speisen während des Garens und Aufwärmens mit Mikrowellen abzudecken. Sie vermindert Verschmutzungen des Garraums, verhindert das Austrocknen der Speisen und verkürzt die Garzeit.

Benutzen Sie die Abdeckhaube auch zum Aufwärmen auf zwei Ebenen

**i** **WICHTIG:** Die Abdeckhaube nicht zusammen mit dem Grill oder der Crisp-Platte verwenden. Sie besteht aus Kunststoff und kann schmelzen.

**Crisp-Griff**

Benutzen Sie den mitgelieferten Crisp-Griff, um die heiße Crisp-Platte aus dem Ofen zu entnehmen.

**Crisp-Platte**

Legen Sie die Speisen direkt auf die Crisp-Platte. Benutzen Sie beim Gebrauch der Crisp-Platte stets den Glasdrehteller als Untersatz.

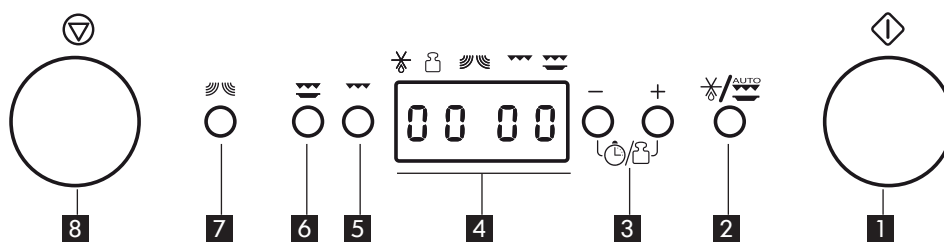
Die Crisp-Platte darf nicht als Unterlage für anderes Geschirr oder andere Behälter verwendet werden, da sie sehr schnell heiß wird und die Utensilien beschädigen könnte.

**i** **WICHTIG:** Die Crisp-Platte kann vor der Verwendung vorgewärmt werden (max. 3 Minuten). Verwenden Sie zum Vorwärmen der Platte immer die Crisp-Funktion.

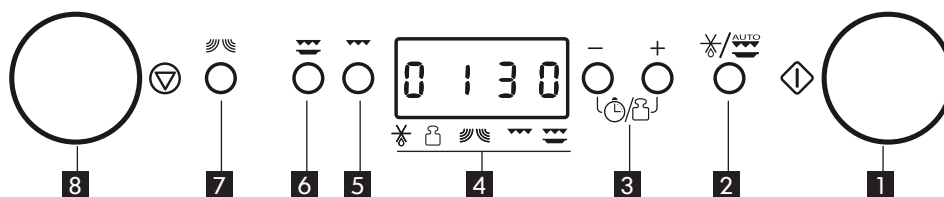


**Bedienfeld**

**FRAMTID MW6 - DÅTID MW6**



**NUTID MW6**



- 1** Start-Taste
- 2** Auto Defrost-/Auto Crisp-Taste
- 3** +/- Tasten
- 4** Display

- 5** Grilltaste
- 6** Crisp-Funktion
- 7** Leistungstaste
- 8** Stopptaste

## Täglicher Gebrauch

### Startschutz / Kindersicherung

Diese automatische Sicherheitsfunktion wird eine Minute, nachdem das Gerät in den „Bereitschaftsmodus“ zurückgekehrt ist, aktiviert. (Das Gerät befindet sich im „Bereitschaftsmodus“, wenn die 24-Stunden-Uhr angezeigt wird, oder, falls die Uhr nicht eingestellt wurde, wenn das Display dunkel ist). Die Sicherheitsverriegelung wird erst dann freigegeben, wenn die Tür geöffnet oder geschlossen wird, z. B. wenn Speisen in die Mikrowelle gestellt werden. Andernfalls zeigt das Display die Meldung „DOOR“ (Tür) an.

### Abkühlen

Nach Abschluss einer Funktion kann das Gerät einen Abkühlvorgang starten. Das ist normal. Nach diesem Vorgang schaltet sich das Gerät automatisch ab. Der Abkühlvorgang kann ohne Schaden für das Gerät unterbrochen werden. Dazu die Tür öffnen.

### Zeitschaltuhr

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie eine Zeitschaltuhr zur genauen Messung der Zeit für verschiedene Vorgänge benötigen, z. B. zum Kochen von Eiern oder zum Gehenlassen von Teig vor dem Backen usw.



1. Mit den Tasten +/- die gewünschte Garzeit (Zeitschaltuhr) einstellen.
2. Die Leistungstaste mehrmals drücken, bis die Leistungsstufe 0 W eingestellt ist.
3. Drücken Sie die Start-Taste.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.

Durch Drücken der Stopp-Taste vor Ablauf der eingestellten Garzeit wird die Zeitschaltuhr auf Null zurückgesetzt.

### Uhr

Lassen Sie die Tür beim Einstellen der Uhrzeit geöffnet. Dann bleiben 10 Minuten Zeit, um die Uhr einzustellen. Ansonsten muss jeder Schritt innerhalb von 60 Sekunden ausgeführt werden.



1. Drücken Sie die Stopp-Taste (3 Sekunden), bis die linke Ziffer (für die Stunden) blinkt.
2. Stellen Sie mit den Tasten +/- die Stunden ein.
3. Drücken Sie die Start-Taste (die zwei rechten Ziffern (Minuten) blinken).
4. Stellen Sie mit den Tasten +/- die Minuten ein.
5. Drücken Sie erneut die Start-Taste.

Die Uhr ist nun eingestellt und in Betrieb.

**HINWEIS:** Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen oder nach einem Stromausfall eingeschaltet wird, ist das Display dunkel. Wenn die Uhr nicht eingestellt wird, bleibt das Display dunkel, bis die Garzeit eingestellt wird.

**Garen und Aufwärmen mit Mikrowellen** 

Diese Funktion dient zum normalen Garen und Aufwärmen von Gemüse, Fisch, Kartoffeln und Fleisch.



1. Stellen Sie mit den Tasten +/- die gewünschte Garzeit ein.
2. Drücken sie mehrmals die Leistungstaste, um die Leistungsstufe einzustellen.
3. Drücken Sie die Start-Taste.

Während des Garvorgangs: Sie können die Zeit durch Drücken der Start-Taste problemlos in 30-Sekunden-Schritten verlängern. Mit jedem Tastendruck wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert. Die Garzeit lässt sich auch durch Drücken der Tasten +/- verlängern oder verkürzen.

Durch Drücken der Leistungstaste können Sie auch die Leistungsstufe ändern. Bei der ersten Betätigung wird die aktuelle Leistungsstufe angezeigt. Drücken Sie die Leistungstaste mehrmals, um eine andere Leistungsstufe zu wählen.

**Leistungsstufe**

Nur Mikrowelle	
Leistung	Gebrauchsempfehlung:
1.000 W	Zum Aufwärmen von Getränken, Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder anderen Nahrungsmitteln mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält.
800 W	Zubereitung von Gemüse, Fleisch etc.
650 W	Zubereitung von Fisch.
500 W	Schonendere Zubereitung, z. B. bei Saucen mit hohem Eiweißgehalt, Käse und Eierspeisen, sowie zum Fertigmachen von Eintopfgerichten.
350 W	Zum Köcheln von Eintopfgerichten und zum Schmelzen von Butter und Schokolade.
160 W	Auftauen. Weichmachen von Butter und Käse.
90 W	Zum Antauen von Speiseeis
0 W	Bei ausschließlicher Verwendung der Zeitschaltuhr.

**Schnellstartfunktion** 

Diese Funktion dient zum schnellen Aufwärmen von Speisen mit hohem Wassergehalt, wie: klare Suppen, Kaffee oder Tee.



1. Drücken Sie die Start-Taste, um die volle Mikrowellen-Leistungsstufe und die Garzeit von 30 Sekunden automatisch einzustellen. Mit jedem weiteren Tastendruck wird die Zeit um 30 Sekunden verlängert.

Die Garzeit lässt sich auch durch Drücken der Tasten +/- verlängern bzw. verkürzen, wenn das Gerät bereits in Betrieb ist.

### Crisp-Funktion

Benutzen Sie diese Funktion zum Aufwärmen oder Backen von Pizzen und anderen Backwaren. Außerdem können mit dieser Funktion schnell und einfach Eier mit Speck, Hamburger, Würstchen usw. gebraten werden.



1. Drücken Sie die Crisp-Taste.
2. Stellen Sie mit den + / - Tasten die gewünschte Garzeit ein.
3. Drücken Sie die Start-Taste.

Das Gerät schaltet automatisch die Funktionen Mikrowelle und Grill ein, um die Crisp-Platte zu erhitzen. So erreicht die Crisp-Platte schnell ihre Arbeitstemperatur und verleiht der Speise die gewünschte knusprige Bräunung.

Es ist nicht möglich, die Leistungsstufe zu ändern oder den Grill ein- bzw. auszuschalten, während Sie die Crisp-Funktion verwenden. Die Crisp-Platte muss sich genau in der Mitte des Glasdreh Tellers befinden.

Das Gerät und die Crisp-Platte werden bei dieser Funktion sehr heiß.

Die heiße Crisp-Platte nicht auf hitzeempfindlichen Flächen abstellen.

**WICHTIG:** Niemals die obere Innenwand unterhalb des Grillelements berühren.

Verwenden Sie stets Topflappen oder den mitgelieferten Crisp-Spezialgriff, um die heiße Crisp-Platte aus dem Gerät zu entnehmen. Verwenden Sie für diese Funktion nur die mitgelieferte Crisp-Platte. Andere auf dem Markt erhältliche Crisp-Platten führen nicht zu einem zufriedenstellenden Ergebnis.

### Grillfunktion



Benutzen Sie diese Funktion, um Ihren Speisen schnell eine knusprig-braune Kruste zu verleihen.

1. Drücken Sie die Grill-Taste.
2. Stellen Sie mit den + / - Tasten die gewünschte Garzeit ein.
3. Drücken Sie die Start-Taste.

Stellen Sie die Speise in die Mikrowelle und wenden Sie diese beim Garen

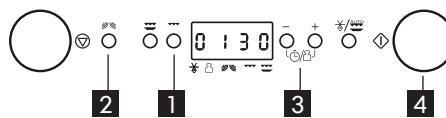
Durch Drücken der Grilltaste während des Grillvorgangs können Sie das Grillelement ein-/ausschalten. Die Zeitschaltuhr läuft auch dann weiter, wenn das Grillelement ausgeschaltet ist.

Nur hitzebeständiges und grillfestes Kochgeschirr verwenden.

**WICHTIG:** Verwenden Sie zum Grillen keine Utensilien aus Kunststoff. Sie würden schmelzen. Auch Papier oder Gegenstände aus Holz sind dafür nicht geeignet.

### Kombinationsbetrieb mit Grill

Benutzen Sie diese Funktion zur Zubereitung von Gratins, Lasagne, Geflügel und Folienkartoffeln.



1. Drücken Sie die Grill-Taste.
2. Drücken Sie die Leistungstaste, um die Mikrowellen-Leistung einzustellen.
3. Stellen Sie mit den + / - Tasten die gewünschte Garzeit ein.
4. Drücken Sie die Start-Taste.

Während des Betriebs können Sie das Grillelement durch Drücken der Grill-Taste ein-/ausschalten. Für den Kombinationsbetrieb mit der Grillfunktion wurde die maximale Mikrowellenleistung werkseitig begrenzt. Es ist möglich, die Mikrowelle durch Zurücksetzen der Mikrowellen-Leistungsstufe auf 0 W auszuschalten. Wenn 0 W erreicht sind, schaltet das Gerät auf die Grillfunktion um.

Kombinationsbetrieb mit Grill	
Leistung	Gebrauchsempfehlung:
650 W	Garen von Gemüse und Gratins
350-500 W	Garen von Geflügel und Lasagne
160-350 W	Garen von Fisch und tiefgefrorenen Gratins
160 W	Garen von Fleisch
90 W	Gratinieren von Obst
0 W	Anbräunen nur während des Garvorgangs

### Manuelles Auftauen

Gehen Sie beim manuellen Auftauen entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vor und stellen Sie die Leistung auf 160 W ein. Überprüfen Sie die Speisen in regelmäßigen Abständen. Mit der Zeit wissen Sie aus Erfahrung, welche Einstellungen die unterschiedlichen Mengen benötigen. Tiefkühlkost in Plastikbeuteln, Klarsichtfolie oder Kartons können Sie direkt mit der Verpackung auftauen, solange diese Verpackungen keine Metallteile (z. B. Drahtverschlüsse) enthalten. Die Auftauzeit wird auch durch die Verpackungsform beeinflusst. Speisen in flachen Verpackungen tauen schneller auf als dicke Blöcke. Trennen Sie einzelne Speisestücke, sobald diese antauen. Einzelne Scheiben tauen schneller auf. Decken Sie bestimmte Speisebereiche (z. B. Hähnchenschenkel oder -flügel) mit Alufolie-Stücken ab, sobald diese warm werden.

Wenden Sie große Speisestücke nach halber Auftauzeit.

Gekochtes, Geschmortes und Fleischsoßen tauen besser auf, wenn sie während des Auftauprozesses umgerührt werden.

Die Auftauzeit sollte lieber etwas geringer bemessen und der Auftauprozess während der Stehzeit abgeschlossen werden.

Mit einer Stehzeit von einigen Minuten ergibt sich immer ein besseres Auftauergebnis, da sich die Temperatur gleichmäßiger in der Speise verteilen kann.

### Automatische Auftaufunktion

Diese Funktion dient zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Brot. Die automatische Auftau-Funktion AUTO ist nur für Speisen mit einem Nettogewicht von 100 g bis 2,5 kg vorgesehen.

Die Speise stets auf den Glasdrehsteller stellen.



1. Die Taste AUTO ein Mal drücken, um die gewünschte automatische Auftau-Funktion auszuwählen.
2. Drücken Sie die Tasten +/-, um die Lebensmittelkategorie auszuwählen. Nach einer kurzen Pause von 3 Sekunden schaltet der Backofen automatisch auf Gewichtseinstellung um.
3. Drücken Sie die +/- Tasten, um das Gewicht einzustellen.
4. Drücken Sie die Start-Taste.
5. Wenden Sie das Gargut, wenn Sie das Gerät dazu auffordert
6. Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Start-Taste
  - Gewicht: Bei dieser Funktion muss das Nettogewicht der Speise bekannt sein. Das Gerät berechnet anschließend automatisch die Zeit bis zur Beendigung des Vorgangs.

- Tiefgekühlte Speisen: Wählen Sie ein niedrigeres Gewicht, falls die Speisen wärmer sind als die Tiefkühltemperatur (-18 °C). Wenn die Speisen kälter als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind, ein höheres Gewicht wählen.

Speise	Tipps
 Fleisch (100 g bis 2 kg)	Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten. Wenden Sie das Gargut, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
 Geflügel (100 g bis 2,5 kg)	Ganze Hähnchen, Hähnchenstücke oder Hähnchenfilets. Wenden Sie das Gargut, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
 Fisch (100 g bis 1,5 kg)	Ganze Fische, Fischsteaks oder -filets. Wenden Sie das Gargut, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
 Gemüse (100 g bis 1,5 kg)	Mischgemüse, Erbsen, Brokkoli usw. Wenden Sie das Gargut, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
 Brot (100 g bis 1 kg)	Brotlaibe, süße oder herzhaft Brötchen. Wenden Sie das Gargut, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.

Bei Lebensmitteln, die nicht in nachstehender Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, verfahren Sie entsprechend dem Kapitel „Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle“ und wählen Sie zum Auftauen 160 W.

### Automatische Crisp-Funktion

Benutzen Sie diese Funktion, um tiefgefrorene Speisen schnell auf Serviertemperatur zu bringen. Die Crisp-Automatik wird nur für tiefgefrorene Fertiggerichte verwendet.



1. Die Taste AUTO zwei Mal drücken, um die automatische Crisp-Funktion auszuwählen.
2. Drücken Sie die Tasten +/-, um die Lebensmittelkategorie auszuwählen. Nach einer kurzen Pause von 3 Sekunden schaltet der Backofen automatisch auf Gewichtseinstellung um.
3. Drücken Sie die +/- Tasten, um das Gewicht einzustellen.
4. Drücken Sie die Start-Taste.
  - Gewicht: Bei dieser Funktion muss das Nettogewicht der Speise bekannt sein. Das Gerät berechnet anschließend automatisch die Zeit bis zur Beendigung des Vorgangs.
  - Tiefgekühlte Speisen: Wählen Sie ein niedrigeres Gewicht, falls die Speisen wärmer sind als die Tiefkühltemperatur (-18 °C). Wenn die Speisen kälter als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind, ein höheres Gewicht wählen.

Speise	Tipps
Pommes Frites (200 bis 500 g)	Die Pommes Frites in einer gleichmäßigen Schicht auf der Crisp-Platte verteilen. Bestreuen Sie sie mit Salz, falls gewünscht. Rühren Sie das Gargut um, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
Pizza, dünner Boden (200 bis 600 g)	Für Pizza mit dünnem Boden.
Pizza mit dickem Boden (300 bis 800 g)	Für Pizzen mit dickem Boden.
Hähnchenflügel (200 bis 500 g)	Fetten Sie die Crisp-Platte für Hähnchenstücke ein. Wenden Sie das Gargut, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
Quiche (200 bis 500 g)	Für Quiche und Kuchen.

Bei Speisen, die nicht in nachstehender Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vorgehen.

## Reinigung und Pflege

Im Normalfall müssen Sie das Gerät nur reinigen.

Wird das Gerät nicht sauber gehalten, kann dies zur Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Geräts verringern und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führen kann.

**WICHTIG:** Verwenden Sie keine Topfreiniger aus Metall, Scheuermittel, Topfkratzer aus Stahlwolle und keine groben Reinigungstücher usw., da diese das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenflächen des Gerätes beschädigen können. Benutzen Sie zum Reinigen einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel oder ein Papiertuch mit Glasreiniger-Spray. Sprühen Sie den Glasreiniger auf ein Papiertuch.

Sprühen Sie niemals direkt in das Gerät. Entfernen Sie in regelmäßigen Abständen, besonders wenn etwas übergelaufen ist, den Drehteller und den Drehtellerhalter und reinigen Sie den Boden des Geräts. Verwenden Sie das Mikrowellengerät nur mit korrekt eingesetztem Drehteller.

**WICHTIG:** Die Mikrowelle erst wieder in Betrieb nehmen, wenn der Drehteller nach der Reinigung wieder eingesetzt ist. Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel, Wasser und ein weiches Tuch zum Reinigen der Innenraumflächen sowie der Innen- und Außenseite der Gerätetür und der Türöffnung.

**WICHTIG:** Fettspritzer oder Speisereste dürfen sich nicht um die Tür herum festsetzen.

Bei hartnäckiger Verschmutzung erhitzen Sie eine Tasse Wasser 2 bis 3 Minuten lang im Garraum. Der Dampf weicht den Schmutz auf.

**WICHTIG:** Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger.

Unangenehmer Geruch im Garraum lässt sich beseitigen, wenn ein Glas Wasser mit Zitronensaft auf den Drehteller gestellt wird und das Wasser einige Minuten lang kocht. Den Grillstab brauchen Sie nicht reinigen, da durch die starke Hitze Fettspritzer verdampfen. Die obere Wand des Garraums über dem Grillstab müssen Sie jedoch regelmäßig reinigen. Verwenden Sie dazu warmes Wasser, ein Reinigungsmittel und einen Schwamm. Wenn der Grill nicht regelmäßig verwendet wird, sollte er einmal im Monat für 10 Minuten eingeschaltet werden, um Spritzer verdampfen zu lassen und somit die Brandgefahr zu reduzieren.

### Spülmaschinenfestes Zubehör

- Drehtellerauflage.
- Glasdrehteller.
- Crisp-Griff.
- Fläschchenhalter.

### Sorgfältige Reinigung

Die Crisp-Platte darf nur mit einem milden Spülmittel und Wasser gereinigt werden. Bei starker Verschmutzung können ein Scheuerschwamm und ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Lassen Sie die Crisp-Platte vor dem Reinigen immer zuerst abkühlen.

**WICHTIG:** Die noch heiße Crisp-Platte nicht in Spülwasser eintauchen oder unter fließendes Wasser halten. Durch zu schnelles Abkühlen kann die Platte beschädigt werden.

**WICHTIG:** Verwenden Sie keine Topfkratzer aus Stahlwolle. Sie zerkratzen damit die Oberfläche.



**Störung - Was tun?**

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker steckt nicht in der Steckdose, oder das Gerät ist nicht angeschlossen.	Sind die Sicherungen in Ordnung und ist Strom vorhanden?
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Vor einem erneuten Versuch die Tür öffnen und wieder schließen.
Eine der folgenden Meldungen wird angezeigt: F2, F3C, F7 oder Err2, Err3, Err5.	Das Gerät hat eine Störung einer seiner Sensoren erfasst oder eine ähnliche Störung.	Den Netzstecker des Geräts ziehen und zehn Minuten warten. Danach das Gerät anschließen und erneut versuchen, es in Betrieb zu nehmen. Besteht die Störung noch immer: verständigen Sie bitte den Kundendienst.
Die Speisen sind ungleichmäßig erhitzt.	Sehr dünne Teile wie Hähnchenflügelspitzen o. ä. wurden nicht abgedeckt.	Decken Sie dünnere Teile mit Alufolie ab.
	Die Speise wurde mit einer zu hohen Leistungsstufe erhitzt.	Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe.
	Der Drehteller dreht sich nicht mehr.	Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt? Die Speisen müssen genau in der Mitte liegen und dürfen die Wände des Garraums nicht berühren.
Die Speise dreht sich nicht.	Der Drehteller dreht sich nicht mehr.	Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt? Ist der Boden des Garraums sauber?

**Kundendienst**

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in "Störung - was tun?" beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Das Gerät aus und wieder einschalten. Ist die Störung behoben?

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte den IKEA Kundendienst an.

Sie benötigen dabei folgende Angaben:

- die Art der Störung;
- Gerätetyp und Modellnummer,
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort "Service" auf dem Typenschild) befindet sich an der Innenkante des Backofeninnenraums (bei offener Backofentür sichtbar);
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

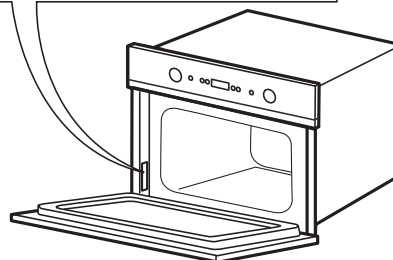


Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an eine IKEA Kundendienststelle (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

### Technische Daten

Netzspannung	230 V / 50 Hz
Eingangsnennleistung	2.300 W
Sicherung	10 A
Ausgangsleistung MW	1.000 W
Grillfunktion	800 W
Außenabmessungen (H x B x T)	425 x 595 x 468
Innenabmessungen (H x B x T)	200 x 405 x 380

Die technischen Informationen stehen auf dem Typenschild im Gerät.



### Daten zum Testen der Heizleistung in Übereinstimmung mit IEC 60705.

Die Internationale Elektrotechnische Kommission hat einen Standard für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Mikrowellengeräte entwickelt. Für dieses Gerät empfehlen wir Folgendes:

Test	Menge	Ungefähre Zeit	Leistungsstufe	Behälter/Gefäß
12.3.1	1.000 g	13–14 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	800 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13–14 min	800 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	10 min	160 W	

**HINWEIS:** diese Information ist nur für einen qualifizierten Techniker.

## Aufstellung

### Montage des Geräts

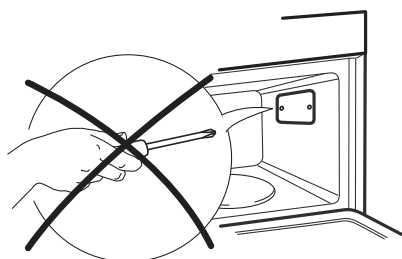
Die mitgelieferte separate Einbauanleitung zum Aufbau des Geräts befolgen.

## Elektrischer Anschluss

### Vor dem Anschließen

Die Spannung auf dem Typenschild muss der Spannungsversorgung in Ihrem Haus entsprechen.

Entfernen Sie nicht die Platten zum Schutz der Mikrowellenluftkanäle an der Seite des Garraums. Sie verhindern, dass Fett und Speiseteilchen in die Mikrowellenluftkanäle gelangen.



Vor der Montage muss der Garraum des Geräts leer sein.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Die Tür muss dicht mit dem Rahmen abschließen und die innen liegende Türdichtung darf nicht beschädigt sein.

Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Gerät und reinigen Sie die Innenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Tauchen Sie das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser. Halten Sie das Kabel von heißen Flächen fern. Stromschlag, Brand oder sonstige Gefährdungen könnten sonst die Folge sein.

### Nach dem Anschließen

Das Gerät kann nur in Betrieb genommen werden, wenn die Tür fest geschlossen ist. Die Erdung dieses Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die infolge Missachtung der o. g. Vorschriften entstehen sollten.

Der Hersteller ist für Probleme, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Nutzer ergeben, nicht verantwortlich.

### Hinweise zum Umweltschutz


Die Verpackung besteht aus 100 % recyclingfähigem Material und ist daher mit dem Recycling-Symbol gekennzeichnet (♻️). Beachten Sie bei der Entsorgung die örtlichen Bestimmungen. Bewahren Sie Verpackungsmaterial, das eine potentielle Gefahr darstellt (Kunststoffbeutel, Styropor usw.), nicht in der Reichweite von Kindern auf.

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen. Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden potentielle Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produkts entstehen können.

### Konformitätserklärung

Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie (CE) n. 1935/2004. Es wurde den Sicherheitsanforderungen der "Niederspannungsrichtlinie" 2006/95/EG (die 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt), den Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EWG entsprechend entwickelt, gebaut und in den Handel gebracht.



Das Symbol  auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen ist es an die zuständige Sammelstelle für die Wiederverwertung elektrischer und elektronischer Geräte auszuhandigen.

Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Hausmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

Das Gerät vor dem Verschrotten durch Abschneiden des Netzkabels unbrauchbar machen.

## IKEA GARANTIE

### Wie lange ist die IKEA Garantie gültig?

Die Garantie gilt fünf (5) Jahre ab dem Kaufdatum von bei IKEA gekauften Geräten, es sei denn, es handelt sich um Geräte der Marke "LAGAN". Bei diesen Geräten gilt eine Garantie von zwei (2) Jahren. Als Kaufnachweis ist das Original des Einkaufsbeleges erforderlich. Werden im Rahmen der Garantie Arbeiten ausgeführt, verlängert sich dadurch nicht die Garantiezeit für das Gerät.

### Welche Geräte sind nicht von der 5-(Fünf)-Jahres-Garantie abgedeckt?

Die Geräte der Marke LAGAN und alle bei IKEA vor dem 1. August 2007 gekauften Geräte.

### Wer übernimmt den Service?

IKEA führt die Serviceleistungen über sein eigenes Kundendienstnetz aus.

### Was deckt diese Garantie ab?

Die Garantie deckt Gerätefehler ab, die aufgrund einer fehlerhaften Konstruktion oder aufgrund von Materialfehlern nach dem Datum des Einkaufs bei IKEA entstanden sind. Die Garantie gilt nur für den Hausgebrauch des betreffenden Gerätes. Ausnahmen sind unter der Überschrift "Was deckt die Garantie NICHT ab?" erläutert. Innerhalb der Garantiefrist werden die Kosten für Reparatur, Ersatzteile sowie die Arbeits- und Fahrtkosten übernommen, vorausgesetzt, das Gerät ist ohne besonderen Aufwand für eine Reparatur zugänglich und die Störung ist auf einen Herstellungs- oder Materialfehler zurückzuführen, der durch die Garantie abgedeckt ist. Die EU-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die jeweiligen örtlichen Bestimmungen gelten unter diesen Bedingungen. Ersetzte Teile gehen in das Eigentum von IKEA über.

### Was unternimmt IKEA, um das Problem zu lösen?

Der IKEA Kundendienst begutachtet das Produkt und prüft, ob ein Garantieanspruch besteht. Wenn die Garantie geltend gemacht werden kann, wird IKEA durch seinen eigenen Kundendienst oder einen autorisierten Servicepartner nach eigenem Ermessen das schadhafte Produkt entweder reparieren oder durch ein gleiches oder vergleichbares Produkt ersetzen. Ersetzte Teile gehen in das Eigentum von IKEA über.

### Was deckt diese Garantie nicht ab?

- Normale Abnutzungen und Beschädigungen.
- Vorsätzlich oder fahrlässig herbeigeführte Schäden, Beschädigungen infolge Missachtung der Bedienungsanleitung, unsachgemäßer Installation, falschen Spannungsanschlusses, Beschädigung durch chemische oder elektrochemische Reaktionen, Korrosions- oder Wasserschäden, einschließlich, jedoch nicht beschränkt auf Schäden durch ungewöhnlich hohen Kalkgehalt im Wasser oder anormale Umweltbedingungen.
- Verbrauchs- und Verschleißteile wie Batterien und Glühlampen.
- Nichtfunktionelle und dekorative Teile, die den normalen Gebrauch nicht beeinflussen, sowie Kratzer oder mögliche Farbveränderungen.
- Zufallsschäden durch Fremdkörper, Substanzen oder Reinigungsarbeiten an Filtern, Abflüssen oder Wasch-/Spülmittelfächern.
- Schäden an folgenden Teilen: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr- und Besteckkörbe, Zu- und Ablaufschläuche, Dichtungen, Glühlampen und deren Abdeckungen, Siebe, Knöpfe, Gehäuse und Gehäuseteile. Soweit

nicht nachgewiesen wird, dass solche Schäden auf Herstellungsmängel zurückzuführen sind.

- Fälle, in welchen der gerufene Servicetechniker keinen Fehler finden konnte.
- Reparaturen, die nicht von unserem eigenen Kundendienst oder einem Servicevertragspartner ausgeführt oder bei denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Durch fehlerhafte oder unvorschriftsmäßige Installation erforderliche Reparaturen.
- Eine gewerbliche Nutzung des Gerätes.
- Transportschäden (wie Kratzer, Beulen, Dellen usw.) Wenn der Kunde das Produkt selbst nach Hause oder zu einer anderen Adresse transportiert, ist IKEA von der Haftung für Transportschäden jeder Art freigestellt. Liefert IKEA das Produkt direkt an die Kundenadresse, werden eventuelle Transportschäden durch IKEA gedeckt.
- Kosten für die Installation des IKEA-Gerätes. Wenn jedoch der IKEA-Kundendienst oder ein Servicevertragspartner im Rahmen der Garantie Reparaturen ausführt oder das Gerät ersetzt, installiert der Kundendienst oder der Servicevertragspartner das ausgebesserte Gerät oder das Ersatzgerät, falls dies erforderlich sein sollte

Als Ausnahme gilt die fehlerfreie Installation durch qualifizierte Fachleute unter Verwendung von Originalteilen, um das Gerät den technischen Sicherheitsvorschriften eines anderen EU-Landes anzupassen.

#### **Gültigkeit der länderspezifischen Bestimmungen**

IKEA räumt Ihnen eine spezielle Garantie ein, die die gesetzlichen

Gewährleistungsrechte, die von Land zu Land jedoch unterschiedlich sein können, mindestens abdeckt bzw. erweitert.

#### **Gültigkeitsbereich**

Für Geräte, die einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-Land mitgenommen werden, wird der Kundendienst gemäß den Garantierichtlinien im neuen Land übernommen. Eine Verpflichtung zur Durchführung von Leistungen im Rahmen der Garantie besteht nur dann, wenn das Gerät den technischen Vorschriften des Landes, in dem der Garantieanspruch geltend gemacht wird, entspricht.

#### **Der engagierte Kundendienst für IKEA Geräte**

Der IKEA-Service steht Ihnen bei folgenden Fragen / Anliegen gerne zur Verfügung:

- Bei eventuellen Reklamationen
- Bei Fragen zur Installation Ihres IKEA-Gerätes in den IKEA-Möbelkörper
- Wenn Sie Fragen zu den Funktionen Ihres IKEA-Gerätes haben

Um Ihnen möglichst schnell und kompetent weiterhelfen zu können, bitten wir Sie, sich vorher die Montage- und Gebrauchsanweisung Ihres Gerätes genauestens durchzulesen.


#### **So erreichen Sie unseren Service**



Gehen Sie dazu auf die letzte Seite dieser Broschüre. Dort finden Sie eine Übersicht mit den entsprechenden Telefonnummern und Kontaktdaten.

**i** Damit wir Ihnen im Falle einer Störung jederzeit schnell und kompetent helfen können, bitten wir Sie, sich an die angegebene Service-Rufnummer zu wenden. Halten Sie dazu bitte die jeweils 12-stellige

**Service- und Seriennummer sowie die 8-stellige Artikelnummer bereit, die auf dem Typenschild Ihres IKEA Gerätes stehen.**

** Bewahren Sie unbedingt den Kaufbeleg Ihres IKEA-Gerätes auf!**

Unser Service kann einen Garantieanspruch nur unter Vorlage dieses Beleges akzeptieren.

**Benötigen Sie weiteren Rat und Unterstützung?**

Bei allen anderen, nicht kundendienstspezifischen Fragen, bitten wir Sie, sich an Ihr nächstgelegenes IKEA-Einrichtungshaus zu wenden. Wir empfehlen Ihnen, sich vorher die dem Gerät beigefügten Unterlagen genauestens durchzulesen.

## Table des matières

Consignes de sécurité	40	Caractéristiques techniques	52
Description de l'appareil	42	Installation	53
Bandeau de commande	44	Branchements électriques	53
Usage quotidien	45	Recommandations importantes pour la sauvegarde de l'environnement	54
Nettoyage et entretien	50	GARANTIE IKEA	55
Ce qu'il convient de faire si ...	51		

## Consignes de sécurité

Lisez attentivement cette notice et conservez-la pour toute consultation future. Veillez à ne pas chauffer ou utiliser de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

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

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

Ne cuisez pas les aliments de façon excessive : ceux-ci pourraient s'enflammer.

Ne laissez pas le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.

Ne laissez les enfants utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte et

uniquement après leur avoir fourni toutes les instructions appropriées afin qu'ils puissent l'utiliser de façon sûre et comprennent les dangers d'un usage incorrect.

Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de celui-ci uniquement sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable.

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

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

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

**ⓘ REMARQUE IMPORTANTE : Œufs :**  
N'utilisez pas votre four micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.

### Précautions importantes

#### Généralités

N'utilisez cet appareil que pour un usage domestique !



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

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

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

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

#### **Fritures**

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

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

#### **Liquides**

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

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

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

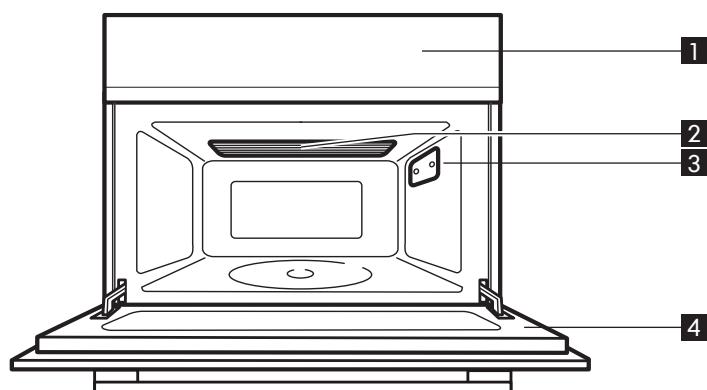
#### **Attention**

Reportez-vous systématiquement à un livre de recettes pour plus de détails sur la cuisson au micro-ondes, en particulier si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

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

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

Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer !

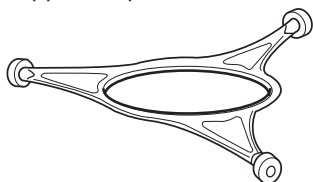
**Description de l'appareil**

**1** Bandeau de commande  
**2** Gril (Quarz)

**3** Éclairage de la cavité  
**4** Porte

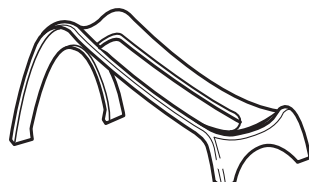
**Accessoires**

Support du plateau tournant



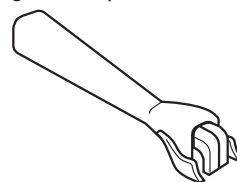
1x

Porte-biberon



1x

Poignée Crisp



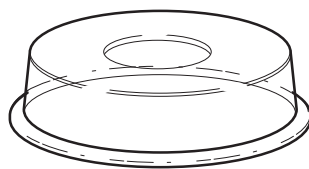
1x

Plateau tournant en verre



1x

Couvercle



1x

Plat Crisp



1x

**Généralités**

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

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

Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four. Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.

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

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

**Support du plateau tournant**

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

**Plateau tournant en verre**

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

Placez le plateau tournant en verre sur son support.

**Porte-biberon**

Utilisez le porte biberon lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé dans des biberons trop grands, nécessitant de ce fait un support. Voir également le chapitre "Précautions" pour plus d'informations sur la cuisson d'aliments pour bébé.

**Couvercle**

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

Utilisez le couvercle pour le réchauffage sur deux niveaux.

**i** **REMARQUE IMPORTANTE** : N'utilisez pas le couvercle avec la fonction Gril ou Crisp. Il est en plastique et risque de fondre.

**Poignée Crisp**

Utilisez la poignée spéciale Crisp fournie pour sortir le plat Crisp chaud du four.

**Plat Crisp**

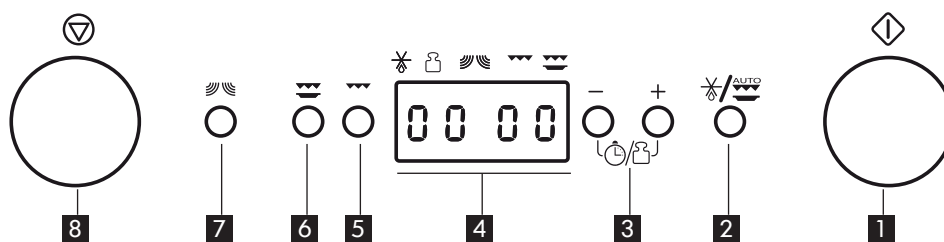
Disposez les aliments directement sur le plat Crisp. Utilisez toujours le plateau tournant en verre avec le plat Crisp.

Ne placez aucun ustensile sur le plat Crisp, car il deviendrait très vite chaud et risquerait d'endommager l'ustensile.

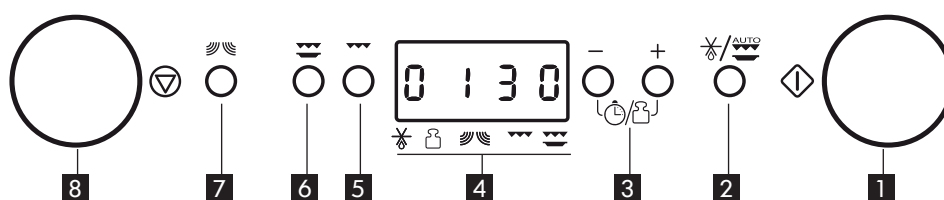
**i** **REMARQUE IMPORTANTE** : Le plat Crisp peut être préchauffé avant d'être utilisé (3 min max.). Utilisez toujours la fonction Crisp lors d'un préchauffage avec le plat Crisp.

## Bandeau de commande

### FRAMTID MW6 - DÂTID MW6



### NUTID MW6



- 1** Touche Start
- 2** Touche Auto defrost/Auto crisp
- 3** Touches +/-
- 4** Zone d'affichage

- 5** Touche GRIL
- 6** Touche CRISP
- 7** Touche POWER (Puissance)
- 8** Touche STOP (Arrêt)

## Usage quotidien

### Protection contre une mise en marche du four à vide / verrouillage de sécurité

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

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

### Refroidissement

Lorsque le four a terminé de fonctionner, il exécute une procédure de refroidissement. Cela est normal.

Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

La procédure de refroidissement peut être interrompue, sans aucun dommage pour le four, en ouvrant la porte.

### Minuteur

Utilisez cette fonction si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple pour la cuisson des œufs ou pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.



1. Appuyez sur les touches +/- pour régler la durée de cuisson.
2. Appuyez par pressions successives sur la touche Power (Puissance) pour régler le niveau de puissance sur 0 W.
3. Appuyez sur la touche Start.

Un signal sonore vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours. Si vous appuyez sur la touche Stop avant la fin du compte à rebours, le minuteur se réinitialise.

### Horloge

Maintenez la porte ouverte pendant le réglage de l'horloge. Vous disposez ainsi de 10 minutes pour effectuer cette opération. Sinon, chaque opération doit être effectuée en moins de 60 secondes.



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

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

### Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes

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



1. Appuyez sur les touches +/- pour régler le temps de cuisson.

- Appuyez par pressions successives sur la touche Power pour régler le niveau de puissance.
- Appuyez sur la touche Start .  
Lorsque la cuisson a démarré : Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start. Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- pour augmenter ou diminuer sa durée.  
Le niveau de puissance peut également être modifié au moyen de la touche Power. La première pression vous indiquera le niveau de puissance actuel. Appuyez par pressions successives sur la touche Power pour modifier le niveau de puissance.

#### Niveau de puissance

Micro-ondes uniquement	
Puissance	Utilisation conseillée :
1000 W	Réchauffage de boissons, eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
800 W	Cuisson de légumes, viande, etc.
650 W	Cuisson de poisson.
500 W	Cuisson attentive, par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	Cuisson lente de ragoûts, ramollissement du beurre et du chocolat.
160 W	Décongélation. Ramollissement du beurre, des fromages.
90 W	Ramollissement de la glace
0 W	Uniquement lorsque vous utilisez le minuteur.

#### Jet Start (Démarrage rapide)

Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que : potages, café ou thé.



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

#### Crisp

Utilisez cette fonction pour réchauffer et cuire les pizzas et autres aliments similaires. Elle est également idéale pour la cuisson d'œufs au bacon, de saucisses, de hamburgers, etc.



- Appuyez sur la touche Crisp.
- Appuyez sur les touches +/- pour régler la durée de cuisson.
- Appuyez sur la touche Start.  
Le four combine automatiquement les micro-ondes et le gril pour chauffer le plat Crisp. Ainsi, le plat Crisp atteint très rapidement sa température et commence à dorer vos plats et à les rendre croustillants.  
Il n'est pas possible de modifier le niveau de puissance ou d'activer/désactiver le gril pendant l'utilisation de la fonction Crisp. Assurez-vous que le plat Crisp est bien placé au milieu du plateau tournant.

Le four et le plat Crisp deviennent très chaud lorsqu'on utilise cette fonction.

Ne posez pas le plat Crisp chaud sur une surface sensible à la chaleur.

**REMARQUE IMPORTANTE :** Ne touchez pas la voûte du four sous le gril.

Utilisez des gants de cuisine ou la poignée Crisp spéciale qui est fournie pour sortir le plat Crisp.

Avec cette fonction, utilisez exclusivement le plat Crisp fourni avec l'appareil. Les autres plats Crisp disponibles sur le marché ne donneront pas de résultats comparables.

#### Gril ▼▼▼



Utilisez cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments.

1. Appuyez sur la touche Gril.
2. Appuyez sur les touches +/- pour régler la durée de cuisson.
3. Appuyez sur la touche Start.

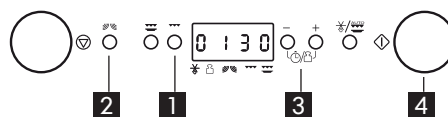
Introduisez les aliments dans le micro-ondes ; retournez les aliments pendant la cuisson. Appuyez sur la touche Grill (Gril) pendant la cuisson pour activer ou désactiver le gril. Le décompte du temps de cuisson se poursuit lorsque le gril est arrêté.

Veillez à ce que les ustensiles que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.

**REMARQUE IMPORTANTE :** N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour la fonction Gril, car ils auront tendance à fondre. Le bois et le papier doivent également être évités.

#### Gril combi ▼▼▼

Utilisez cette fonction pour cuire des gratins, des lasagnes, des volailles et des pommes de terre.



1. Appuyez sur la touche Gril.
2. Appuyez sur la touche Power pour régler la puissance des micro-ondes.
3. Appuyez sur les touches +/- pour régler la durée de cuisson.
4. Appuyez sur la touche Start.

En cours de fonctionnement, vous pouvez activer/désactiver le gril en appuyant sur la touche Gril. La puissance maximum du micro-ondes, lors de l'utilisation du Gril, est limitée à un niveau prédéfini en usine.

Il est possible d'éteindre la partie micro-ondes en diminuant son niveau de puissance et en le portant à 0 W. Lorsque le niveau de puissance 0 W est atteint, le four passe en fonction Gril seule.

Gril combi	
Puissance	Utilisation conseillée :
650 W	Cuisson des légumes et des gratins
350 - 500 W	Cuisson de volailles et lasagnes
160 - 350 W	Cuisson de poisson et de gratins congelés
160 W	Cuisson de la viande
90 W	Gratins de fruits
0 W	Brunissage uniquement pendant la cuisson

#### Décongélation manuelle (Manual defrost)

Pour une décongélation manuelle, procédez comme pour la "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et choisissez une puissance de 160 W.

Examinez les aliments régulièrement pour vérifier leur état. La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités.

Les aliments congelés, contenus dans des sachets en plastique, de la pellicule plastique ou des emballages en carton, pourront être placés directement dans le four, pourvu que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, des fermetures métalliques).

Le temps de décongélation dépend de la forme de l'emballage. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc. Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler.

Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.

Enveloppez certaines zones des aliments dans de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).

Retournez les gros morceaux vers le milieu du processus de décongélation.

Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.

Lorsque vous décongelez, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser le processus se conclure pendant le temps de repos.

Quelques minutes de repos après la décongélation améliorent toujours le résultat, car la température sera ainsi répartie uniformément dans les aliments.

### Décongélation automatique (Auto defrost)








Utilisez cette fonction pour décongeler de la viande, des volailles, du poisson, des légumes ou du pain. La fonction AUTO Defrost ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et 2,5 kg.

Placez toujours les aliments sur le plateau tournant en verre.



1. Appuyez une fois sur la touche AUTO pour sélectionner la fonction Auto Defrost.
  2. Appuyez sur les touches +/- pour sélectionner la catégorie d'aliments. Au bout de 3 secondes d'inactivité, le four passe automatiquement au réglage du poids.
  3. Appuyez sur les touches +/- pour régler le poids.
  4. Appuyez sur la touche Start.
  5. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
  6. Fermez la porte et appuyez sur la touche Start.
- Poids : Lors de l'utilisation de cette fonction, vous devez connaître le poids net des aliments. Le four calcule automatiquement le temps nécessaire à la décongélation.
  - Aliments surgelés : Pour les aliments plus chauds que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids d'aliment inférieur. Pour les aliments plus froids que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur.



Aliments	Conseils
 Viande (100 g - 2 kg)	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
 Volaille (100 g - 2,5 kg)	Poulet entier, filets ou morceaux. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
 Poisson (100 g - 1,5 kg)	Poissons entiers, darnes ou filets. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
 Légumes (100 g - 1,5 kg)	Juliennes, petits pois, brocolis, etc. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
 Pain (100 g - 1 kg)	Pain, petits pains longs ou ronds. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.

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

#### Auto Crisp (Crisp automatique)

Utilisez cette fonction pour porter rapidement les aliments congelés à la température de service.

La fonction Auto Crisp doit être utilisée uniquement pour réchauffer des plats congelés prêts à servir.



- Appuyez deux fois sur la touche AUTO pour sélectionner la fonction Auto Crisp.
- Appuyez sur les touches +/- pour sélectionner la catégorie d'aliments. Au bout de 3 secondes d'inactivité, le four passe automatiquement au réglage du poids.
- Appuyez sur les touches +/- pour régler le poids.
- Appuyez sur la touche Start.
  - Poids : Lors de l'utilisation de cette fonction, vous devez connaître le poids net des aliments. Le four calcule automatiquement le temps nécessaire à la décongélation.
  - Aliments surgelés : Pour les aliments plus chauds que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids d'aliment inférieur. Pour les aliments plus froids que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur.

Aliments	Conseils
Frites (200 g - 500 g)	Disposez les frites en une couche uniforme sur le plat Crisp. Saupoudrez de sel si vous le souhaitez. Remuez les aliments lorsque le four vous y invite.
Pizza, croûte fine (200 g - 600 g)	Pour pizzas à croûte fine.
Pizza Pan (300 g - 800 g)	Pour pizzas à croûte épaisse.
Ailes de poulet (200 g - 500 g)	Pour les morceaux de poulet, huilez le plat Crisp. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
Quiche (200 g - 500 g)	Pour quiches et tourtes.

Pour les aliments non indiqués dans le tableau ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".

## Nettoyage et entretien

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

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

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

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

Ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant.

**i** **REMARQUE IMPORTANTE :** Ne mettez pas le four en marche si le plateau tournant a été enlevé pour le nettoyage.

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

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

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

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

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

Le gril ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement la voûte du four. Pour ce faire, utilisez du détergent, de l'eau chaude et une éponge. Si la fonction Gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.

### Nettoyage au lave-vaisselle

- Support du plateau tournant.
- Plateau tournant en verre.
- Poignée Crisp.
- Porte-biberon.

### Nettoyage soigné

Nettoyez le plat Crisp dans une solution composée d'eau et de détergent doux. Les parties les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'une éponge à récurer et d'un détergent doux.

Laissez toujours refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.

**i** **REMARQUE IMPORTANTE :** Le plat Crisp ne doit jamais être plongé dans l'eau ni rincé à l'eau lorsqu'il est chaud. Son refroidissement rapide risque de l'endommager.

**i** **REMARQUE IMPORTANTE :** N'utilisez pas de tampons métalliques, car vous risqueriez de le rayer.

### Ce qu'il convient de faire si ...

Problème	Cause possible	solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Absence d'alimentation ou appareil non correctement branché.	Vérifiez que les fusibles sont en bon état et que la puissance de l'installation est adaptée.
	La porte n'est pas fermée correctement.	Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.
Un message s'affiche, tel que : F2, F3C, F7 ou Err2, Err3, Err5.	Le four a détecté une anomalie au niveau de l'un de ses capteurs ou composant similaire.	Débranchez l'appareil et attendez 10 minutes avant de le rebrancher. Essayez à nouveau d'actionner le four. Si le problème persiste : faites appel au Service Après-vente.
Les aliments ne sont pas réchauffés de façon homogène.	Les parties les plus fines, telles que les extrémités des ailes de poulet, ne sont pas recouvertes de papier aluminium.	Enveloppez les parties les plus fines dans du papier aluminium.
	Le niveau de puissance sélectionné était trop élevé.	Sélectionnez un niveau de puissance inférieur.
	Le plateau tournant s'est arrêté.	Vérifiez que le plateau tournant et son support sont installés correctement, et que les aliments sont placés bien au centre et n'entrent pas en contact avec les parois du four.
Les aliments ne tournent pas.	Le plateau tournant s'est arrêté.	Vérifiez que le plateau tournant et son support sont installés correctement et que le fond de la cavité est propre.

#### Service Après-vente

Avant de faire appel au Service Après-vente :

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

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

Veillez toujours spécifier :

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

**SERVICE** 0000 000 00000



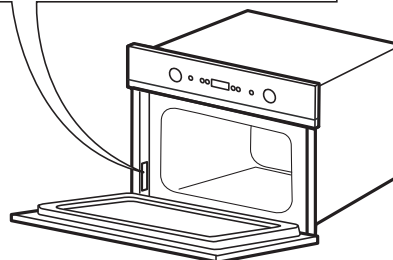
Si le four doit être réparé, adressez-vous à un Service Après-vente IKEA.

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

### Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation	230 V / 50 Hz
Puissance nominale	2300 W
Fusible	10 A
Puissance MO	1000 W
Gril	800 W
Dimensions externes (HxLxP)	425 x 595 x 468
Dimensions intérieures (HxLxP)	200 x 405 x 380

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



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

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

Test	Quantité	Durée approx.	Niveau de puissance	Récipient
12.3.1	1000 g	13 - 14 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	800 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 min	800 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	10 min	160 W	

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

## Installation

### Installation de l'appareil

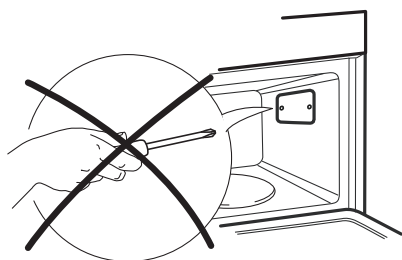
Lors de l'installation de l'appareil, respectez les instructions fournies séparément.

## Branchements électriques

### Avant de brancher l'appareil

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.

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



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

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

### Après le branchement de l'appareil


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

La mise à la terre de l'appareil est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures corporelles ou de dommages matériels résultant du non-respect de cette obligation. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de problèmes découlant du non-respect de ces instructions.


**Recommandations importantes pour la sauvegarde de l'environnement**

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

Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants. Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

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



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

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

Avant de vous séparer de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

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

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

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

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

**Modèle :****N° de série :**

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

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

**Livraison et mise en service**

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

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

Mise en service : non.

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

**Garantie Légale (sans supplément de prix)**

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

Code Civil).

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

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

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le constructeur.

**Litiges éventuels**

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

d'une association de consommateurs ;  
ou d'une organisation professionnelle de la branche;  
ou de tout autre conseil de votre choix.

Il est rappelé que la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'art.1648 du Code Civil.

Il est aussi rappelé qu'en règle générale et sous réserve de l'appréciation des tribunaux, le respect des dispositions de la présente garantie contractuelle suppose :

- Que l'acheteur honore ses engagements financiers envers le vendeur;
- Que l'acheteur utilise l'appareil de façon normale; (\*)
- Que pour les opérations nécessitant une haute technicité aucun tiers non

agréé par le vendeur ou le constructeur n'intervienne pour réparation sur l'appareil (sauf cas de force majeure ou carence prolongée du vendeur).

(\* ) Voir la notice d'emploi et d'entretien et les conditions d'application de la garantie contractuelle

#### **Garantie contractuelle IKEA**

PRIX : rien à payer en sus.

DUREE : 5 (cinq) ans.

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

RÉPARATION DE L'APPAREIL :

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

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

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

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

#### **CONDITIONS DE GARANTIE CONTRACTUELLE IKEA**

##### **Quelle est la durée de validité de la garantie ?**

La présente garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat chez IKEA d'un appareil électroménager de

l'assortiment cuisines, à l'exception des appareils LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans.

L'original du ticket de caisse, de la facture ou du bon de livraison en cas de vente à distance sera exigé comme preuve de l'achat. Conservez-le dans un endroit sûr. La réparation ou le remplacement du produit défectueux n'a pas pour conséquence de prolonger la durée initiale de garantie. Toutefois, conformément à l'art. L.211-16 du Code de la Consommation, toute période d'immobilisation du produit, pour une remise en état couverte par la garantie, d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir à la date de la demande d'intervention du consommateur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

##### **Quels sont les appareils électroménagers couverts par la garantie ?**

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

##### **Quels sont les appareils électroménagers exclus de la présente garantie ?**

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

##### **Qui est couvert par la garantie ?**

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

##### **Qui exécutera les prestations dans le cadre de la garantie ?**

Le prestataire de services désigné par IKEA fournira l'assistance de son réseau de réparateurs agréés pour vous servir dans



le cadre de cette garantie. Pour la mise en oeuvre, veuillez vous reporter à la rubrique «Comment nous joindre».

#### **Que couvre cette garantie ?**

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

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

#### **Que ferons-nous pour remédier au problème ?**

Dans le cadre de cette garantie, le prestataire de service désigné par IKEA, examinera le produit. Si après vérification, et hormis mise en oeuvre de la garantie légale, il est reconnu que votre réclamation est couverte par la présente garantie contractuelle, il sera procédé à la réparation du produit défectueux, ou en cas d'impossibilité de réparation, à son remplacement par le même article ou par un article de qualité et de technicité comparable. Compte tenu des évolutions technologiques, l'article de remplacement de qualité équivalente peut être d'un prix

inférieur au modèle acheté.

Si aucun article équivalent n'est disponible, et en cas d'impossibilité totale ou partielle de réparation reconnue par le prestataire de IKEA ou son représentant agréé, sous réserve que les conditions d'application de la garantie soient remplies, IKEA procédera au remboursement total ou partiel de l'appareil reconnu défectueux.

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

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

- L'usure normale et graduelle inhérente aux appareils électroménagers, compte tenu de la durée de vie et du comportement communément admis pour des produits semblables.
- Les dommages engageant la responsabilité d'un tiers ou résultant d'une faute intentionnelle ou dolosive.
- Les dommages résultant du non respect des consignes d'utilisation, d'une mauvaise installation non conforme aux instructions du fabricant et/ou aux règles de l'art, notamment en matière de raccordement au réseau électrique, ou aux arrivées d'eau ou de gaz qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié.
- Les dommages tels que, entre autres, le vol, la chute ou le choc d'un objet, l'incendie, la décoloration à la lumière, les brûlures, l'humidité ou la chaleur sèche excessive ou toute autre condition environnementale anormale, les coupures, les éraflures,

toute imprégnation par un liquide, les réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion, ou un dégât des eaux résultant entre autres, d'un taux de calcaire trop élevé dans l'eau d'approvisionnement.

- Les pièces d'usure normale dites pièces consommables, comme par exemple les piles, les ampoules, les filtres, les joints, tuyaux de vidange, etc. qui nécessitent un remplacement régulier pour le fonctionnement normal de l'appareil.
- Les dommages aux éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, notamment les rayures, coupures, éraflures, décoloration.
- Les dommages accidentels causés par des corps ou substances étrangers et par le nettoyage et déblocage des filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments pour détergent.
- Les dommages causés aux pièces suivantes : verre céramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et d'évacuation, joints, lampes et protections de lampes, écrans, boutons et poignées, châssis et parties de châssis.
- Les frais de transport de l'appareil, de déplacement du réparateur et de main-d'oeuvre relatif à un dommage non garanti ou non constaté par le réparateur agréé.
- Les réparations effectuées par un prestataire de service et /ou un partenaire non agréés, ou en cas d'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine, toute réparation de fortune ou provisoire restant à la charge du client qui supporterait en outre, les conséquences de l'aggravation éventuelle du dommage en résultant.
- L'utilisation en environnement non domestique, par exemple usage professionnel ou collectif, ou dans un lieu

public.

- Les dommages liés au transport lorsque l'appareil est emporté par le client lui-même ou un prestataire de transport qu'il a lui-même désigné. Lorsque l'appareil est livré par IKEA, les dommages résultant du transport seront pris en charge par IKEA. Le client doit vérifier ses colis et porter IMPERATIVEMENT sur le bon de livraison des RESERVES PRECISES : indication du nombre de colis manquants et/ou endommagés, et description détaillée du dommage éventuel (emballage ouvert ou déchiré, produit détérioré ou manquant, etc.)
- Les coûts d'installation initiaux. Toutefois, si le prestataire de service ou son partenaire agréé procède à une réparation ou un remplacement d'appareil selon les termes de la présente garantie, le prestataire de service ou son partenaire agréé ré-installeront le cas échéant l'appareil réparé ou remplacé.

La garantie reste toutefois applicable aux appareils ayant fait l'objet d'une adaptation dans le respect des règles de l'art par un spécialiste qualifié avec des pièces d'origine du fabricant pour une mise en conformité de l'appareil aux spécifications techniques d'un autre pays membre de l'Union Européenne.

#### **Rappel des dispositions légales :**

Le fabricant s'engage à garantir la conformité des biens au contrat ainsi que les éventuels vices cachés, conformément aux dispositions légales figurant ci-après, sans que cela ne fasse obstacle à la mise en oeuvre de la garantie commerciale ci-dessus consentie lorsque celle-ci est plus étendue que la garantie légale.

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

- Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat

et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »

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

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

- Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »
- Art. 1648 (1<sup>er</sup> alinéa). « L'action

résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

#### Où s'applique la présente garantie ?

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

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

N'hésitez pas à contacter le prestataire de Service Après-Vente désigné par IKEA pour :

1. requérir la mise en oeuvre du service dans le cadre de cette garantie contractuelle.
2. obtenir des conseils pour l'installation de l'appareil IKEA dans un meuble de cuisine IKEA prévu à cet effet.
3. obtenir des informations pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Pour pouvoir vous apporter la meilleure assistance, assurez-vous d'avoir lu attentivement les instructions de montage et/ou le manuel de l'utilisateur avant de nous contacter.

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



**i** Dans le but de vous fournir un service rapide, veuillez utiliser le numéro de téléphone spécifique à votre pays indiqué dans le manuel. Veuillez toujours vous reporter aux numéros énoncés dans le livret fourni spécifiquement avec l'appareil IKEA pour lequel vous avez besoin d'assistance.  
Avant de nous appeler, assurez vous de disposer de la référence IKEA (code à 8 chiffres) et du numéro de service (code à 12 chiffres) que vous trouverez sur la plaque d'identification apposée sur l'appareil.

**i** **CONSERVEZ IMPERATIVEMENT L'ORIGINAL DE VOTRE TICKET DE CAISSE, FACTURE OU BON DE LIVRAISON AVEC LE LIVRET DE GARANTIE !**  
Ils vous seront nécessaires comme preuve de l'achat pour vous permettre de bénéficier de la présente garantie. Vous y retrouverez notamment la désignation et la référence IKEA (code à 8 chiffres) de chaque appareil acheté.

#### **Besoin d'aide supplémentaire?**

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

## GARANTIE IKEA (BELGIQUE)

### Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA?

Cette garantie est valable cinq (5) ans à partir de la date d'achat de votre appareil chez IKEA, sauf pour les appareils de la marque LAGAN, dans ce cas la garantie de deux (2) ans est d'application. La preuve d'achat originale est requise pour l'application de la garantie. Les réparations, effectuées sous garantie ne prolongent pas la période de garantie de l'appareil.

### Quels appareils ne sont pas couverts par la garantie ?

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

### Qui effectuera la réparation ?

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

### Que couvre la garantie ?

La garantie couvre les défauts de l'appareil, dus à une erreur de production ou de matériel, à partir de la date d'achat chez IKEA.

Cette garantie ne s'applique que dans le cas d'un usage domestique. Trois exceptions sont spécifiées à la rubrique "Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie ?"

Pendant la période de garantie, les coûts engagés pour remédier au problème, par exemple les réparations, les pièces, la main-d'oeuvre et les déplacements sont couverts, pour autant que l'appareil soit accessible à des fins de réparation sans dépenses particulières et à condition que le problème soit dû à un défaut de construction ou de matériel couvert par la garantie.

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

### Que fera IKEA pour régler le problème ?

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

### Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie?

- L'usure normale.
- Les dommages occasionnés sciemment ou par négligence, les dommages occasionnés à défaut de respecter les instructions d'utilisation, par une installation inadéquate ou une alimentation électrique inadéquate, les dommages causés par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion ou les dégâts des eaux, y compris, notamment, les dommages causés par un excès de calcaire dans l'eau, les dommages causés par des conditions environnementales anormales.
- Les consommables, y compris les ampoules et les piles.
- Les éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, y compris les griffes et les éventuelles différences de couleur.
- Les dommages accidentels causés par des corps étrangers ou des substances, et le nettoyage et le déblocage des filtres, les systèmes de drainage ou les compartiments à savon.
- Les dommages occasionnés aux éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de

vidange, joints, ampoules et protections des ampoules, écrans, boutons, revêtements et parties de revêtements, sauf s'il est prouvé que ces dommages sont dus à des vices de fabrication.

- Les cas où aucun défaut n'est mis à jour par le technicien.
- Les réparations qui ne sont pas effectuées par nos réparateurs désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ou lorsque des pièces autres que d'origine ont été utilisées.
- Les réparations consécutives à une installation inadéquate ou pas conforme aux spécifications.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement autre que domestique, en usage professionnel.
- Les dommages occasionnés par ou durant le transport (tels que griffes, coups...).

Si un client transporte personnellement le produit jusqu'à son domicile ou une autre adresse, IKEA décline toute responsabilité en cas de dommages pendant le transport. Si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison indiquée par le client, tout éventuel dommage se produisant en cours de livraison sera couvert par IKEA.

- Les frais reliés à l'installation initiale de l'appareil IKEA. Si un prestataire de service IKEA ou son partenaire contractuel agréé répare ou remplace l'appareil conformément à la présente garantie, le prestataire de services ou son partenaire agréé installeront l'appareil réparé ou installeront celui de remplacement, le cas échéant.

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

### Loi nationale applicable

La garantie IKEA vous octroie des droits légaux spécifiques, équivalents ou supérieurs aux droits légaux locaux, ceux-ci variant d'un pays à l'autre.

### Couverture géographique

Pour les appareils achetés dans un pays européen et emportés dans un autre pays européen, les interventions seront effectuées dans le cadre des conditions de garantie normales dans le nouveau pays. L'obligation de réparation dans le cadre de la garantie n'est effective que si l'appareil est conforme et installé conformément aux spécifications techniques du pays dans lequel la demande d'intervention sous garantie est introduite.

### Service Après vente exclusif pour appareils IKEA

N'hésitez pas à contacter de réparateur agréé IKEA pour :

Introduire un claim sous garantie

Demander des clarifications au sujet de l'installation des appareils IKEA dans les meubles de cuisine IKEA

Demander des clarifications au sujet des fonctions des appareils IKEA.

Afin de vous garantir la meilleure assistance possible, nous vous prions de lire attentivement les instructions d'assemblage et le mode d'emploi avant de nous contacter.

### Comment nous joindre en cas de besoin



Consultez la dernière page de ce manuel pour la liste complète des réparateurs agréés IKEA avec leur numéro de téléphone respectifs.



**Afin de mieux vous servir, utilisez les numéros spécifiques repris sur le mode d'emploi et citez toujours le**

**numéro de l'article IKEA pour lequel vous avez besoin d'assistance (numéro service composé de 12 chiffres et 8 lettres sur votre appareil).**

** CONSERVEZ VOTRE PREUVE D'ACHAT !**

La preuve de votre achat est nécessaire pour l'application de la garantie.  
Besoin d'une assistance supplémentaire ?

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

## Sommario

Istruzioni per la sicurezza	64	Dati tecnici	76
Descrizione dell'apparecchio	66	Installazione	77
Pannello comandi	68	Collegamenti elettrici	77
Utilizzo quotidiano	69	Consigli per la salvaguardia dell'ambiente	78
Pulizia e manutenzione	74	GARANZIA IKEA	79
Cosa fare, in caso di...	75		

## Informazioni di sicurezza

Leggere con attenzione e conservare per riferimento futuro.

Non riscaldare o usare materiali infiammabili all'interno o vicino al forno.

I vapori potrebbero causare pericoli d'incendio o esplosioni.

Non usare il forno a microonde per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.

Se il materiale all'interno o all'esterno del forno dovesse infiammarsi o generare fumo, tenere chiuso lo sportello e spegnere il forno. Staccare la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale sul quadro elettrico.

Non cuocere eccessivamente gli alimenti. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.

Non lasciare il forno incustodito, specialmente quando si usano carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta potrebbe carbonizzarsi o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore. Non usare prodotti chimici o vapori corrosivi in questo apparecchio. Questo tipo di forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non deve essere usato per scopi industriali o di laboratorio.

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

Questo apparecchio non è destinato ad

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



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

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

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



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

### Precauzioni importanti

#### Istruzioni generali

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.

Non deve mai essere messo in funzione senza alimenti in quanto potrebbe subire danni.

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



Non usare la cavità come dispensa.  
Togliere i ferretti di chiusura dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno.

**Frittura a bagno d'olio**

Non usare il forno a microonde per cucinare piatti fritti perché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.

Per evitare di bruciarsi, usare sempre presine o guanti da forno prima di toccare i recipienti o le parti del forno.

**Liquidi**

Ad es. bevande o acqua. Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Ciò potrebbe determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente.

Per prevenire questa eventualità, procedere come segue:

1. Evitare l'uso di contenitori a collo stretto.
2. Mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno e lasciarvi immerso un cucchiaino.
3. Dopo il riscaldamento, lasciar riposare brevemente il liquido e mescolarlo nuovamente prima di estrarre il recipiente dal forno.

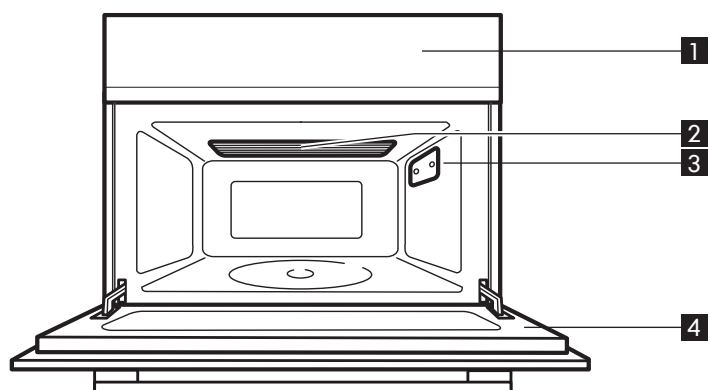
**Precauzioni speciali**

Per maggiori informazioni consultare un ricettario per forno a microonde. Questo vale soprattutto se gli alimenti da cuocere o riscaldare contengono alcool.

Dopo aver riscaldato pappe, biberon o vasetti di omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire. Questo permette di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature.

Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarli!

**Descrizione dell'apparecchio**

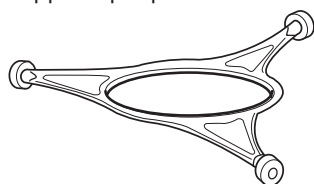


- 1** Pannello comandi
- 2** Griglia (quarzo)

- 3** Luce del forno
- 4** Sportello

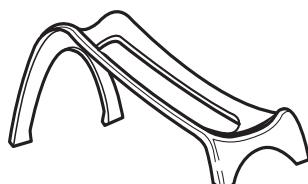
**Accessori**

Supporto per piatto rotante



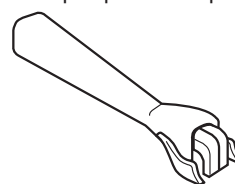
1x

Portabiberon



1x

Manico per piatto Crisp



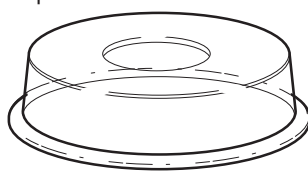
1x

Piatto rotante in vetro



1x

Coperchio



1x

Piatto Crisp



1x

**Istruzioni generali**

In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde. Assicurarsi che gli utensili usati siano resistenti al calore del forno e che permettano il passaggio delle microonde. Quando si introducono alimenti e accessori nel forno a microonde, accertarsi che non tocchino le pareti interne del forno. Questa precauzione è particolarmente importante per gli accessori metallici o con componenti metallici. Se gli accessori metallici vengono a contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, si produrranno scintille ed il forno ne risulterà danneggiato. Prima di avviare il forno, assicurarsi sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente.

**Supporto per piatto rotante**

Servirsi dell'apposito supporto per appoggiare il piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri utensili sopra il supporto per il piatto rotante. Montare il supporto per il piatto rotante nel forno.

**Piatto rotante in vetro**

Il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporchierebbero l'interno del forno. Appoggiare il piatto rotante in vetro sull'apposito supporto.

**Portabiberon**

Usare il portabiberon per riscaldare alimenti per bambini in contenitori troppo alti per essere posti in verticale all'interno del forno. Fare anche riferimento al capitolo "Precauzioni" per ulteriori informazioni per il riscaldamento di alimenti per bambini.

**Coperchio**

Utilizzare il coperchio per coprire il recipiente durante la cottura e il riscaldamento a microonde. Il coperchio permette di ridurre gli schizzi, trattenere l'umidità degli alimenti e abbreviare i tempi di cottura. Utilizzare il coperchio per il riscaldamento su due livelli

**i** **IMPORTANTE:** Non usare insieme alle funzioni Grill o Crisp. È in materiale plastico e potrebbe fondere.

**Manico per piatto Crisp**

Usare lo speciale manico in dotazione per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

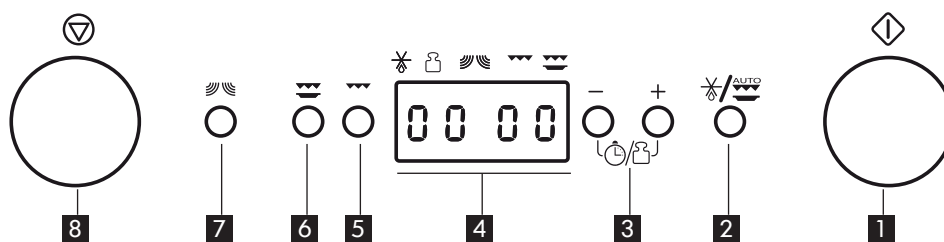
**Piatto Crisp**

Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp. Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato sul piatto rotante in vetro. Non appoggiare utensili sul piatto Crisp perché il calore intenso raggiunto potrebbe danneggiarli.

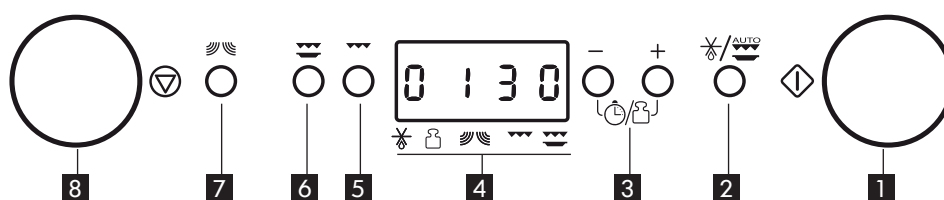
**i** **IMPORTANTE:** È possibile preriscaldare il piatto Crisp prima dell'uso (massimo 3 min). Per il preriscaldamento, usare sempre la funzione Crisp.

**Pannello comandi**

**FRAMTID MW6 - DÂTID MW6**



**NUTID MW6**



- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| <b>1</b> Tasto Start (Avvio)                       | <b>5</b> Tasto Grill           |
| <b>2</b> Tasto scongelamento automatico/Auto Crisp | <b>6</b> Tasto Crisp           |
| <b>3</b> Tasti +/-                                 | <b>7</b> Tasto Power (Potenza) |
| <b>4</b> Display                                   | <b>8</b> Tasto Stop            |

## Utilizzo quotidiano

### Protezione anti-avvio

Questa funzione di sicurezza si attiva automaticamente un minuto dopo che il forno si è commutato in modalità "standby". (Il forno si trova in modalità "standby" quando è visualizzato l'orologio a 24 ore oppure, se l'orologio non è stato impostato, quando il display non mostra nessuna indicazione). Per disabilitare il blocco di sicurezza è necessario aprire e richiudere lo sportello, ad esempio per introdurre un piatto. Altrimenti sul display apparirà la dicitura "DOOR".

### Raffreddamento

Al termine di una funzione, il forno può eseguire una procedura di raffreddamento. Ciò è da ritenersi del tutto normale. Alla fine del ciclo di raffreddamento, il forno si spegne automaticamente. Il ciclo di raffreddamento può essere interrotto senza provocare danni al forno aprendo lo sportello.

### Timer

Utilizzare questa funzione per indicare sul timer di cucina il tempo desiderato, ad esempio per cuocere uova o far lievitare la pasta prima di cuocerla e così via.



1. Premere i tasti +/- per impostare il tempo desiderato sul contatore del timer.
2. Premere ripetutamente il tasto Power (Potenza) per impostare il livello di potenza su 0 W.
3. Premere il tasto Start.

Allo scadere del tempo impostato, il forno emette un segnale acustico.

Premendo il tasto Stop prima dello scadere del tempo selezionato sul timer, questo viene azzerato.

### Orologio

Tenere lo sportello del forno aperto quando si imposta l'orologio. In questo modo si hanno a disposizione 10 minuti per compiere l'intera operazione. Se lo sportello viene tenuto chiuso, è necessario completare ognuna delle sequenze entro 60 secondi.



1. Premere il tasto Stop (3 secondi) fino a quando le cifre a sinistra, indicanti le ore, lampeggiano.
2. Premere i tasti +/- per impostare le ore.
3. Premere il tasto Start (Avvio) (le due cifre a destra (minuti) lampeggiano).
4. Premere i tasti +/- per impostare i minuti.
5. Premere di nuovo il tasto Start (Avvio).

L'Orologio è impostato ed è in funzione.

**NOTA:** quando l'apparecchio viene collegato elettricamente per la prima volta o dopo un'interruzione di corrente, sul display non compare nessuna indicazione. Se l'orologio non è impostato, il display non visualizza alcuna indicazione finché non viene impostato un tempo di cottura.

**Cottura e riscaldamento a microonde**



Utilizzare questa funzione per le normali operazioni di cottura e riscaldamento di verdure, pesce, patate e carne.



1. Premere i tasti +/- per impostare il tempo desiderato.
2. Premere il tasto Power (Potenza) per impostare il livello di potenza desiderato.
3. Premere il tasto Start (Avvio).

Una volta iniziato il processo di cottura: il tempo può essere facilmente incrementato di 30 secondi alla volta premendo il tasto Start (Avvio). Ad ogni pressione, il tempo di cottura viene prolungato di altri 30 secondi. È inoltre possibile aumentare o ridurre il tempo premendo i tasti +/-.

Premendo il tasto Power (Potenza), è possibile modificare anche il livello di potenza impostato. Alla prima pressione verrà indicato l'attuale livello di potenza. Premere il tasto ripetutamente per modificare il livello di potenza nel modo desiderato.

**Livello di potenza**

Solo microonde	
Potenza	Usò consigliato:
1000 W	Riscaldamento di bevande, acqua, brodo, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
800 W	Cottura di verdure, carne, ecc.
650 W	Cottura di pesce.
500 W	Cottura accurata di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.
350 W	Cottura lenta di stufati, scioglimento di burro e cioccolata.
160 W	Scongelamento. Per ammorbidire burro e formaggi.
90 W	Ammorbidire gelati
0 W	Solo uso del Timer.

**Funzione Jet Start**

Questa funzione serve per riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua, come brodo, caffè o tè.



1. Premere il tasto Start (Avvio) per iniziare la cottura automaticamente con il massimo livello di potenza e per un tempo di 30 secondi. Ad ogni ulteriore pressione il tempo aumenta di 30 secondi.

È possibile modificare il tempo premendo i tasti +/-, rispettivamente per incrementarlo o diminuirlo, dopo l'avvio della funzione.

### Crisp

Utilizzare questa funzione per riscaldare o cuocere pizze o altri cibi a pasta morbida, o per cuocere uova, pancetta, salsicce, hamburger, ecc.



1. Premere il tasto della funzione Crisp.
2. Premere i tasti +/- per impostare il tempo di cottura.
3. Premere il tasto Start (Avvio).

Il forno si attiva automaticamente in modalità microonde + grill per riscaldare il piatto Crisp. In questo modo, il piatto Crisp raggiunge rapidamente la temperatura ottimale per dorare e rendere croccanti gli alimenti. Non è possibile modificare o inserire/disinserire il livello di Potenza o il Grill quando si usa la funzione Crisp.

Assicurarsi che il piatto Crisp sia posizionato correttamente al centro del piatto rotante in vetro.

Il forno e il piatto Crisp diventano molto caldi durante l'uso di questa funzione. Non appoggiare il piatto Crisp ancora caldo su superfici che potrebbero rovinarsi.

**IMPORTANTE:** evitare di toccare la parte superiore del forno dove è alloggiata la griglia.

Indossare guanti da forno o servirsi dell'apposita maniglia in dotazione per estrarre il piatto Crisp caldo.

Con questa funzione usare solamente il piatto Crisp in dotazione. L'uso di altri piatti disponibili in commercio non darà risultati equivalenti.

### Funzione Grill



Utilizzare questa funzione per dorare rapidamente la superficie delle pietanze.

1. Premere il tasto Grill.
2. Premere i tasti +/- per impostare il tempo di cottura.
3. Premere il tasto Start (Avvio).

Porre gli alimenti all'interno del forno e girarli durante la cottura.

Premendo il tasto Grill durante la cottura, si inserisce/disinserisce la funzione Grill. Il conteggio a ritroso continuerà anche con la funzione Grill disinserita.

Accertarsi che gli utensili utilizzati siano termoresistenti e idonei all'uso per la cottura in forno.

**IMPORTANTE:** non usare utensili di plastica con la funzione Grill, in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.

### Grill + Microonde

Usare questa funzione per cuocere pietanze gratinate, lasagne, pollame e patate al forno.



1. Premere il tasto Grill.
2. Premere il tasto Power (Potenza) per impostare il livello di potenza delle microonde.
3. Premere i tasti +/- per impostare il tempo di cottura.
4. Premere il tasto Start (Avvio).

Durante l'uso del grill si può inserire/disinserire la funzione Grill semplicemente premendo il tasto Grill. Il livello massimo possibile di potenza delle microonde durante l'uso della funzione Grill Combi è limitato al livello impostato in fabbrica. E' possibile disattivare le microonde riducendone il livello di potenza a 0 W. Al raggiungimento del livello di 0 W, il forno continua a operare solo in modalità Grill.

Grill + microonde	
Potenza	Uso consigliato:
650 W	Cottura di verdure gratinate
350-500 W	Cottura pollame e lasagne
160-350 W	Cottura pesce e gratin surgelati
160 W	Cottura di carne
90 W	Gratinatura di frutta
0 W	Doratura solo durante la cottura

### Scongelamento manuale

Seguire la procedura descritta per "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere il livello di potenza 160 W per scongelare manualmente.

Controllare regolarmente l'alimento. Con l'esperienza si apprenderanno i tempi corretti per le diverse quantità.

Gli alimenti congelati in confezioni di plastica o cartone possono essere introdotti direttamente nel forno, purché la confezione non contenga parti metalliche (es. ferretti di chiusura).

La forma della confezione influisce sui tempi di scongelamento. Le confezioni di basso spessore si scongelano più rapidamente rispetto a quelle più spesse.

Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi.

Le porzioni separate si scongelano più rapidamente.

Se durante lo scongelamento si nota che alcune parti degli alimenti iniziano a cuocersi (es. cosce o ali di pollo), è bene coprirle con una pellicola di alluminio.

Girare i pezzi più grossi a metà del tempo di scongelamento.

Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante il processo.

Per un risultato ottimale, è preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere un tempo di riposo adeguato.

È preferibile considerare sempre un tempo di riposo di alcuni minuti dopo lo scongelamento, onde garantire una distribuzione uniforme della temperatura interna.

### Scongelamento automatico

Usare questa funzione per scongelare carne, pollo, pesce, verdure e pane. Lo scongelamento automatico può essere usato solo se il peso netto è compreso fra 100 g e 2,5 kg.

Disporre sempre il cibo sul piatto rotante in vetro.



1. Premere una volta il tasto AUTO per selezionare la funzione di scongelamento automatico.
2. Premere i tasti +/- per selezionare la categoria di alimento. Dopo 3 secondi di inattività, il forno passa automaticamente all'impostazione del peso.
3. Premere i tasti +/- per impostare il peso.
4. Premere il tasto Start (Avvio).
5. Girare l'alimento quando viene richiesto.
6. Chiudere lo sportello e premere il tasto Start.
  - Peso: Per questa funzione è necessario indicare il peso netto dell'alimento. Il forno calcolerà automaticamente il tempo necessario per terminare la procedura.



- Cibi surgelati: se l'alimento è a temperatura più alta di quella di surgelamento (-18 °C), selezionare un peso inferiore. Se l'alimento ha una temperatura più bassa di quella di surgelamento (-18°C), selezionare un peso superiore.



1. Premere una volta il tasto AUTO per selezionare la funzione Auto Crisp.
2. Premere i tasti +/- per selezionare la categoria di alimento. Dopo 3 secondi di inattività, il forno passa automaticamente all'impostazione del peso.
3. Premere i tasti +/- per impostare il peso.
4. Premere il tasto Start (Avvio).
  - Peso: Per questa funzione è necessario indicare il peso netto dell'alimento. Il forno calcolerà automaticamente il tempo necessario per terminare la procedura.
  - Cibi surgelati: se l'alimento è a temperatura più alta di quella di surgelamento (-18 °C), selezionare un peso inferiore. Se l'alimento ha una temperatura più bassa di quella di surgelamento (-18°C), selezionare un peso superiore.

Alimento	Suggerimenti
 Carne (100 g - 2 kg)	Carne macinata, bracirole, bistecche o arrostiti. Girare quando viene richiesto.
 Pollame (100 g - 2,5 kg)	Pollo intero, a pezzi o a filetti. Girare quando viene richiesto.
 Pesce (100 g - 1,5 kg)	Intero, a tranci o a filetti. Girare quando viene richiesto.
 Verdure (100 g - 1,5 kg)	Verdure miste, piselli, broccoli, ecc. Girare l'alimento quando viene chiesto di farlo.
 Pane (100 g - 1 kg)	Pagnotte, focaccine o panini. Girare l'alimento quando viene richiesto.

Per i cibi non elencati in questa tabella, o di peso inferiore o superiore a quello consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza di 160 W per lo scongelamento.

#### Auto Crisp

Utilizzare questa funzione per riscaldare rapidamente alimenti surgelati sino alla temperatura di portata. Usare la funzione Auto Crisp soltanto per riscaldare alimenti pronti surgelati.

Alimento	Suggerimenti
Patate fritte (200 g - 500 g)	Distribuire le patate su un unico strato sul piatto Crisp. Cospargere di sale a piacere. Mescolare quando viene richiesto.
Pizza, crosta sottile (200 g - 600 g)	Per pizze a pasta sottile.
Pizza alta (300 g - 800 g)	Per pizze a pasta alta.
Ali di pollo (200 g - 500 g)	Per crocchette di pollo, oliare il piatto Crisp e girare l'alimento quando viene richiesto.
Quiche (200 g - 500 g)	Per quiche e torte salate.

Per i cibi non elencati nella tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde".

## Pulizia e manutenzione

La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta.

La mancata esecuzione delle operazioni di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie, che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.

**i** **IMPORTANTE:** non utilizzare pagliette metalliche, detersivi aggressivi, panni abrasivi, ecc. che possano danneggiare la mascherina, l'interno e l'esterno del forno. Usare una spugna con un detersivo neutro o un panno carta con un detersivo spray per vetri. Applicare il prodotto spray per la pulizia dei vetri su un tovagliolo di carta. Non spruzzare il prodotto direttamente sul forno.

Ad intervalli regolari, specialmente se si sono verificati traboccamenti, rimuovere il piatto rotante e il relativo supporto e pulire la base del forno.

Questo forno è stato progettato per operare con il piatto rotante alloggiato nella sua sede.

**i** **IMPORTANTE:** non far funzionare il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per essere pulito.

Usare un detersivo neutro, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne e la parte interna ed esterna e i giunti della porta.

**i** **IMPORTANTE:** non lasciare che si formino depositi di grasso o di cibo attorno allo sportello.

Per le macchie tenaci, far bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

**i** **IMPORTANTE:** per la pulizia del forno a microonde, non utilizzare apparecchi a vapore.

Gli odori all'interno del forno possono essere eliminati introducendo una tazza di acqua e succo di limone e facendola bollire per alcuni minuti.

Il grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco, mentre la parete superiore del forno deve essere pulita regolarmente. Per eseguire questa operazione, si consiglia di utilizzare una spugna con acqua calda e detersivo liquido. Se la funzione Grill non è usata regolarmente, è opportuno avviarla per 10 minuti una volta al mese per ridurre il rischio d'incendio.

### È possibile lavare in lavastoviglie i seguenti componenti

- Supporto del piatto rotante.
- Piatto rotante in vetro.
- Manico per piatto Crisp.
- Portabiberon.

### Pulire con attenzione

Il piatto Crisp deve essere lavato con acqua e detersivo neutro. I punti con sporco più tenace possono essere puliti con una spugna abrasiva e un detersivo neutro. Far raffreddare il piatto Crisp prima di lavarlo.

**i** **IMPORTANTE:** non immergere o risciacquare con acqua il piatto Crisp quando è ancora caldo. Un raffreddamento rapido potrebbe danneggiarlo.

**i** **IMPORTANTE:** non usare pagliette metalliche, il materiale righerebbe la superficie.

**Cosa fare, in caso di...**

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
	Lo sportello non è chiuso.	Prima del riavvio, aprire e richiudere lo sportello.
Viene visualizzato un messaggio, per es.: F2, F3C, F7 o Err2, Err3, Err5.	Il forno ha riconosciuto che si è verificato un guasto in uno dei sensori o qualcosa di simile.	Scollegare il forno, aspettare una decina di minuti, poi tentare di riavviare il forno. Se il problema persiste: contattare il Servizio Assistenza.
Gli alimenti non sono riscaldati in modo uniforme.	Parti molto sottili, come le estremità delle ali di pollo e simili, non sono coperte.	Coprire le parti più sottili con una pellicola di alluminio.
	Gli alimenti sono stati riscaldati a un livello di potenza troppo elevato.	Scegliere un livello di potenza inferiore.
	Il piatto rotante si è fermato.	Controllare che il piatto rotante e l'apposito supporto siano posizionati correttamente e che gli alimenti siano posti al centro e non tocchino le pareti del forno.
Gli alimenti non ruotano.	Il piatto rotante si è fermato.	Controllare che il piatto rotante e l'apposito supporto siano posizionati correttamente e che il fondo del forno sia pulito.

**Servizio Assistenza**

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare se non è possibile eliminare da soli gli inconvenienti (vedere il prospetto "Cosa fare, in caso di...").
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato risolto. Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza IKEA più vicino.

Indicare sempre:

- tipo di difetto;
- tipo e modello esatto del forno;
- codice di assistenza (il numero indicato dopo la parola "Service" sulla targhetta) posto sul bordo interno della cavità del forno (visibile quando lo sportello è aperto);
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero di telefono.

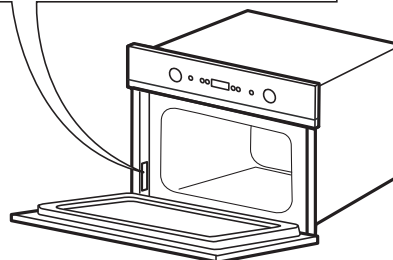


Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un Centro di Assistenza IKEA (a garanzia dell'utilizzo di ricambi originali e di una corretta riparazione).

**Dati tecnici**

Tensione di alimentazione	230 V/50 Hz
Potenza nominale	2300 W
Fusibile	10 A
Potenza di uscita microonde	1000 W
Funzione Grill	800 W
Dimensioni esterne (AxLxP)	425 x 595 x 468
Dimensioni interne (AxLxP)	200 x 405 x 380

I dati tecnici si trovano nella targhetta matricola all'interno dell'apparecchio.

**Dati per verifica prestazioni riscaldamento in conformità alla IEC 60705.**

La Commissione Elettrotecnica Internazionale (IEC) ha messo a punto una prova standard per valutare le prestazioni di riscaldamento dei forni a microonde. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

Prova	Quantità	Tempo appross.	Livello di potenza	Contenitore
12.3.1	1000 g	13-14 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	800 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13-14 min	800 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	10 min	160 W	

**NOTA:** queste informazioni sono rivolte esclusivamente a tecnici qualificati.

## Installazione

### Montaggio dell'apparecchio

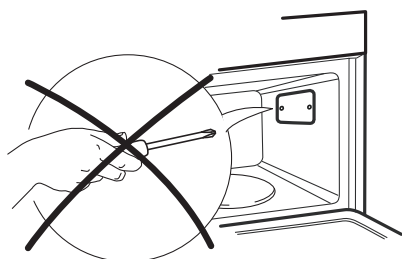
Durante l'installazione, seguire le istruzioni per il montaggio fornite separatamente.

## Collegamenti elettrici

### Prima di collegare l'apparecchio

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola corrisponda a quella dell'impianto domestico.

Non rimuovere le piastre di protezione del forno a microonde che si trovano ai lati della cavità del forno. Tali piastre evitano che i grassi e i pezzetti di cibo entrino nelle feritoie del forno.



Assicurarsi prima dell'installazione che il forno sia vuoto.

Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificare che lo sportello del forno si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata. Vuotare il forno e pulire l'interno con un panno morbido e umido.

Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se è caduto ed è stato danneggiato. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde. Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altre situazioni pericolose.

### Dopo il collegamento

Il forno funziona solo se lo sportello è chiuso correttamente.

La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.


I produttori non sono responsabili per problemi causati dall'inosservanza delle presenti istruzioni da parte dell'utente.

### Consigli per la salvaguardia dell'ambiente


Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo corrispondente (♻).

Per lo smaltimento, seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini, poiché può rappresentare una fonte di pericolo.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire i potenziali danni all'ambiente e alla salute.

**Dichiarazione di conformità**   
Questo apparecchio, destinato a entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al Regolamento europeo (CE) n. 1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti) e ai requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.



Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico. Deve invece essere consegnato presso un punto di raccolta predisposto per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve essere effettuato seguendo le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Prima della rottamazione, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo elettrico.

## GARANZIA IKEA

### Quanto dura la garanzia IKEA?

Questa garanzia è valida per 5 (cinque) anni a partire dalla data di acquisto/ consegna del tuo elettrodomestico "IKEA" presso un negozio IKEA, salvo che l'elettrodomestico appartenga alla gamma LAGAN, nel qual caso la garanzia è di 2 (due) anni. È necessario esibire lo scontrino originale come documento comprovante l'acquisto. Eventuali interventi di assistenza effettuati durante la garanzia non ne estenderanno la validità.

### Elettrodomestici non coperti dalla garanzia IKEA di 5 (cinque) anni:

La garanzia di 5 (cinque) anni è valida per tutti gli elettrodomestici "IKEA" acquistati a partire dal 1° Agosto 2007 eccetto che per la gamma di prodotti LAGAN di "IKEA". Se hai acquistato il prodotto prima di tale data o hai acquistato un prodotto LAGAN, contatta il Servizio Assistenza autorizzato per conoscere le condizioni di garanzia applicabili.

### Chi fornisce il servizio?

Il servizio assistenza selezionato ed autorizzato da IKEA fornirà il servizio attraverso la propria rete di Partner di Assistenza autorizzati.

### Cosa copre questa garanzia?

La garanzia copre i difetti dell'elettrodomestico causati da vizi di fabbricazione (difetto funzionale), a partire dalla data di acquisto/ consegna dell'elettrodomestico, per un periodo di 5 (cinque) anni. Questa garanzia è applicabile solo all'uso domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non è coperto dalla garanzia?". Nel periodo di validità della garanzia, i costi di riparazione (pezzi di ricambio, manodopera e viaggi del personale tecnico) saranno sostenuti dal servizio assistenza.

Queste condizioni sono conformi alle direttive EU (No. 99/44/CE) e alle norme locali.

I componenti sostituiti diventano proprietà di IKEA.

### Come IKEA interverrà per risolvere il problema?

Il servizio assistenza incaricato da IKEA per l'esecuzione del servizio, esaminerà il prodotto e deciderà, a propria esclusiva discrezione, se lo stesso rientra nella copertura della garanzia. Il Partner di Assistenza autorizzato, a propria esclusiva discrezione, riparerà il prodotto difettoso o provvederà a sostituirlo con un prodotto uguale o di pari valore. Se il prodotto è coperto dalla garanzia, il servizio di assistenza autorizzato sosterrà i costi di riparazione (pezzi di ricambio, manodopera e viaggi del personale tecnico). Tale procedura non si applica a lavori di riparazione eseguiti da personale tecnico non autorizzato.

### Cosa non è coperto dalla garanzia?

- Difetti causati da condizioni e/o eventi esterni al funzionamento del prodotto.
- Normale usura
- Negligenza, incapacità di utilizzo, errata manutenzione
- Controlli e manutenzioni periodiche (compresi interventi di pulizia e sostituzione filtri)
- Danni provocati deliberatamente, danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o in seguito a collegamento a un voltaggio errato.
- Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, corrosione o danni causati da acqua, inclusi i danni causati dalla presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche
- Danni causati da eventi atmosferici e naturali (fulmini, inondazioni, incendi, terremoti, etc.)
- Le parti soggette a consumo, incluse

- batterie e lampadine
- Danni a parti non funzionali e decorative che non influiscono sul normale uso dell'elettrodomestico, inclusi graffi e differenze di colore
  - Danni accidentali causati da corpi o sostanze estranee e danni causati da pulizia o eliminazione di ostruzioni da filtri, sistemi di scarico o cassette del detersivo.
  - Danni ai seguenti componenti: vetroceramica, accessori, cestelli per posate e stoviglie, tubi di alimentazione e drenaggio, guarnizioni, lampadine e copri lampadine, griglie, manopole, rivestimento e parti del rivestimento. A meno che si possa provare che tali danni siano stati causati da errori di fabbricazione.
  - Casi in cui non vengono rilevati difetti funzionali durante la visita di un tecnico o dimostrazioni di funzionamento.
  - Difetti a fronte di riparazioni/ installazioni/ manutenzioni non effettuate dai Partner di Assistenza autorizzati IKEA
  - Interventi inerenti l'installazione del prodotto (reversibilità porte, rimozione viti, staffe, regolazione piedini, fuochi, etc.)
  - Portata insufficiente degli impianti (elettrici, idrici e gas)
  - Casi di uso improprio e/o non domestico dell'apparecchio (bar, ristoranti, lavanderie, attività commerciali, comunità, uffici, imprese, etc.)
  - Danni da trasporto (graffi, bolli, ammaccature). Qualora sia il cliente a trasportare il prodotto alla propria abitazione o ad altro indirizzo, IKEA non è responsabile per eventuali danni che potrebbero verificarsi durante il trasporto. In compenso, qualora sia IKEA ad effettuare il trasporto del prodotto all'indirizzo del cliente, eventuali danni occorsi al prodotto durante la consegna saranno coperti da IKEA.
  - Costi inerenti la prima installazione

dell'elettrodomestico IKEA. Tuttavia, qualora un fornitore di servizi IKEA o un suo partner autorizzato ripari o sostituisca l'apparecchio nei termini della presente garanzia, il fornitore o il partner autorizzato reinstalleranno l'apparecchio riparato o installeranno l'apparecchio in sostituzione, se necessario.

Il servizio assistenza autorizzato declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente, derivare a persone, animali e cose, in conseguenza alla mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito libretto di istruzioni e concernenti le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'elettrodomestico

#### **Applicazione delle leggi nazionali**

Il cliente è titolare dei diritti previsti dal D. Lgs. n. 206/2005 e la presente garanzia IKEA di 5 (cinque)anni lascia impregiudicati tali diritti che rispondono o estendono i diritti minimi legali di ogni paese in termini di garanzia.

#### **Area di validità**

Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione EU e portati in un'altra nazione EU, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nel nuovo paese. L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia esiste solo se l'elettrodomestico è conforme ed è installato secondo le specifiche tecniche del paese in cui viene richiesta l'applicazione della garanzia.

#### **Il servizio ASSISTENZA dedicato per gli apparecchi IKEA**

Non esitate a contattare il Servizio di Assistenza Tecnica incaricato da IKEA per:

- richiedere una riparazione nel periodo di garanzia
- richiedere chiarimenti sull'installazione degli elettrodomestici IKEA installati nelle cucine IKEA



- richiedere informazioni sul funzionamento degli elettrodomestici IKEA

Per assicurarvi la migliore assistenza vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni di assemblaggio e/o il manuale di istruzioni del prodotto prima di contattarci.

#### **Come contattarci se avete bisogno di assistenza**



Siete pregati di contattare il numero del Servizio Clienti riportato sull'ultima pagina di questo manuale.

- i** **Al fine di garantirvi un servizio più efficace vi suggeriamo di avere sempre a disposizione il codice a 12 cifre ed il codice IKEA di 8 cifre relative al vostro prodotto.**
- i** **CONSERVA IL DOCUMENTO DI ACQUISTO/ CONSEGNA!**  
È la prova del tuo acquisto ed è necessario esibirlo affinché la garanzia sia valida.

#### **Hai bisogno di ulteriore aiuto?**

Per qualunque informazione non relativa all'assistenza vi preghiamo di far riferimento al Servizio Cliente del punto vendita IKEA di riferimento. Vi preghiamo di leggere attentamente la documentazione tecnica relativa all'elettrodomestico prima di contattarci.

**BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN**

Telefoon/Numéro de téléphone/	
Telefon-Nummer:	026200311
Tarief/Tarif/Tarif:	Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif
Openingstijd:	Maandag - Vrijdag 8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi 8.00 - 20.00
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag 8.00 - 20.00

**ČESKY**

Telefonní číslo:	225376400
Sazba:	Místní sazba
Pracovní doba:	Pondělí - Pátek 8.00 - 20.00

**DANMARK**

Telefon nummer:	70150909
Takst:	Lokal takst
Åbningstid:	Mandag - fredag 9.00 - 20.00 Lørdag 9.00 - 16.0 (Åbent første søndag i måneden)

**DEUTSCHLAND**

Telefon-Nummer:	06929993602
Tarif:	Ortstarif
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag 8.00 - 20.00

**ESPAÑA**

Teléfono:	913754126
Tarifa:	Tarifa local
Horario:	Lunes - Viernes 8.00 - 20.00 (España Continental)

**FRANCE**

Numéro de téléphone:	0170480513
Tarif:	Prix d'un appel local
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi 9.00 - 21.00

**ÍSLENSKA**

Símanúmer:	5852409
Kostnaður við símtal:	Almennt mínútuverð
Opnunartími:	Mánudaga - Föstudaga 9.00 - 17.00

**ITALIA**

Telefono:	0238591334
Tariffa:	Tariffa locale
Orari d'apertura:	Lunedì - Venerdì 8.00 - 20.00

**MAGYARORSZÁG**

Telefon szám:	(06-1)-3285308
Tarifa:	Helyi tarifa
Nyitvatartási idő:	Hétfőtől Péntekig 8.00 - 20.00

**NEDERLAND**

Telefoon:	09002354532
	en/of 0900 BEL IKEA
Tarief:	Lokaal tarief € 0,10 p/min
Openingstijd:	Maandag t/m - Vrijdag 9.00 - 21.00 Zaterdag 9.00 - 20.00 Zondag 9.00 - 18.00

**NORGE**

Telefon nummer:	23500112
Takst:	Lokal takst
Åpningstider:	Mandag - fredag 8.00 - 20.00

**ÖSTERREICH**

Telefon-Nummer:	013602771461
Tarif:	Ortstarif
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag 8.00 - 20.00

**POLSKI**

Numer telefonu:	0225844203
Stawka:	Koszt połączenia według taryfy operatora
Godziny otwarcia:	Poniedziałek - Piątek 8.00 - 20.00

**PORTUGAL**

Telefone:	213164011
Tarifa:	Tarifa local
Horário:	Segunda - Sexta 9.00 - 21.00

**REPUBLIC OF IRELAND**

Phone number:	016590276
Rate:	Local rate
Opening hours:	Monday - Friday 8.00 - 20.00

**SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA**

Telefon-Nummer/ Numéro de téléphone/Telefono:	0225675345
Tarif/Tarif/Tariffa:	Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag 8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi 8.00 - 20.00
Orario d'apertura:	Lunedì - Venerdì 8.00 - 20.00

**SLOVENSKY**

Telefónne číslo:	0250102658
Cena za hovor:	Cena za miestny hovor
Pracovná doba:	Pondelok až piatok 8.00 - 20.00

**SUOMI**

Telefónne číslo:	0250102658
Cena za hovor:	Cena za miestny hovor
Pracovná doba:	Pondelok až piatok 8.00 - 20.00

**SVERIGE**

Telefon nummer:	775700500
Taxa:	Lokal samtal
Öppet tider:	Måndag - Fredag 8.30 - 20.00 Lördag - Söndag 9.30 - 18.00

**UNITED KINGDOM**

Phone number:	02076601517
Rate:	Local rate
Opening hours:	Monday - Friday 9.00 - 21.00

**ΕΛΛΑΣ**

Τηλεφωνικός αριθμός:	2109696497
Χρέωση:	Τοπική χρέωση
Ώρες λειτουργίας:	Δευτέρα - Παρασκευή 8.00 - 20.00

**РОССИЯ**

Телефонный номер:	4957059426
Стоимость звонка:	Местная стоимость звонка
Время работы:	Понедельник - Пятница 8.00 - 20.00 (Московское время)





© Inter IKEA Systems B.V. 2010

18535

AA-486199-1