

# MATÄLSKARE MATTRADITION

GB

DE

FR

IT



Design and Quality  
IKEA of Sweden







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

**ENGLISH**  
**DEUTSCH**  
**FRANÇAIS**  
**ITALIANO**

**5**  
**21**  
**37**  
**58**



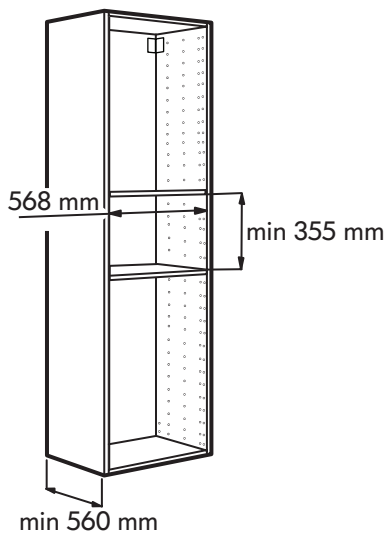
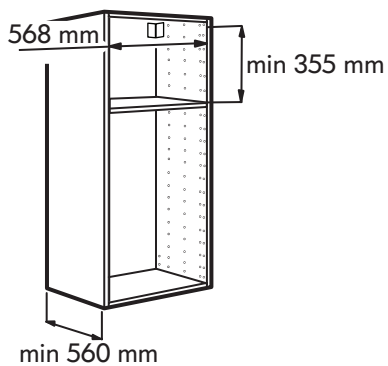
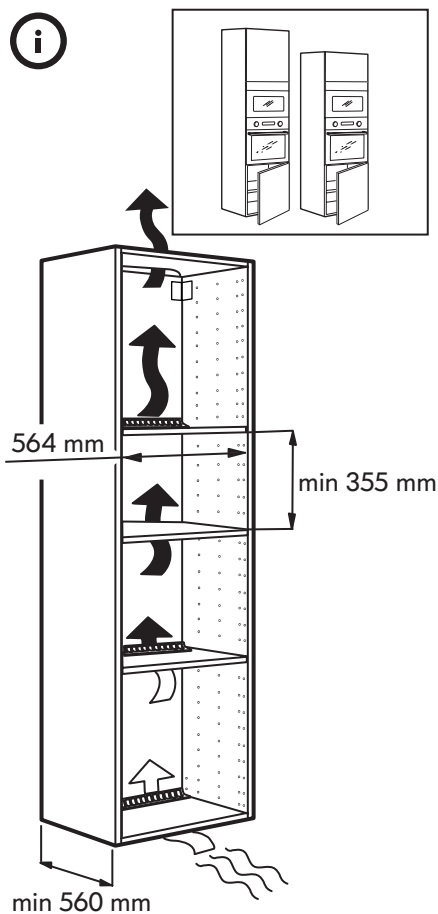
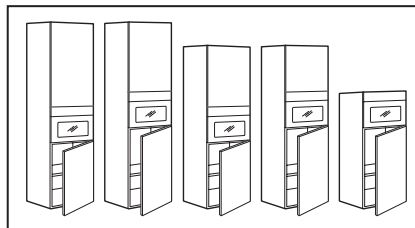
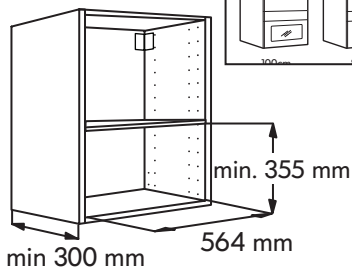
Gehen Sie dazu auf die letzte Seite dieser Broschüre. Dort finden Sie eine Übersicht mit den entsprechenden Telefonnummern und Kontaktdaten unserer autorisierten Kundendienste.



Consultez la dernière page de ce manuel pour la liste complète des centre d'entretien et de réparation agréés IKEA avec leur numéro de téléphone respectifs.



Siete pregati di contattare il numero del Centro Assistenza Autorizzato incaricato da IKEA riportato sull'ultima pagina di questo manuale.



| Table of contents   |    |                        |    |
|---------------------|----|------------------------|----|
| Safety Information  | 5  | Technical data         | 15 |
| Product description | 8  | Installation           | 16 |
| Control panel       | 9  | Electrical connection  | 17 |
| Daily use           | 9  | Environmental concerns | 18 |
| What to do if ...   | 14 | IKEA GUARANTEE         | 19 |

Safety Information

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference. These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

 Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be

carried out by children without supervision.

 **WARNING!:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired – risk of injury.

 **WARNING!:** Liquids and foods must not be heated in sealed containers – risk of explosion, heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, care must be taken when handling the container – risk of burn.

 The microwave oven is intended for heating food and beverages. Do not dry food or clothing or heat warming pads, slippers, sponges and similar - risk of fire. When heating food in plastic or paper containers, remains vigilant on the oven - risk of fire.

 The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken and their temperature checked - risk of burn. Do not heat eggs in their shells and whole hard-boiled eggs - risk of explosion.

 Only use utensils that are suitable for microwave cooking. Do not use metallic containers - risk of injury.

 Only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

 If smoke is emitted switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

 If the appliance is installed 850 mm or more above the floor, take care not to displace the turntable when removing containers – risk of injury.

 Do not use your microwave oven for deepfrying, because the oil temperature can not be controlled.

 Metallic containers for food and beverages are not suitable during microwave cooking.

 Do not remove the microwave inlet protection plates on the side of the cavity walls (certain models only). They prevent grease and food particles from entering the microwave inlet channels.

## PERMITTED USE

 **CAUTION:** The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

 This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

 This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

## INSTALLATION

 The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

 Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest Aftersales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected

from the power supply before any installation operation - risk of electric shock.

During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

 This appliance is intended to be used built-in.

Do not use it freestanding or place into a cabinet.

After unpacking the appliance, make sure that the appliance door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service.

## ELECTRICAL WARNINGS

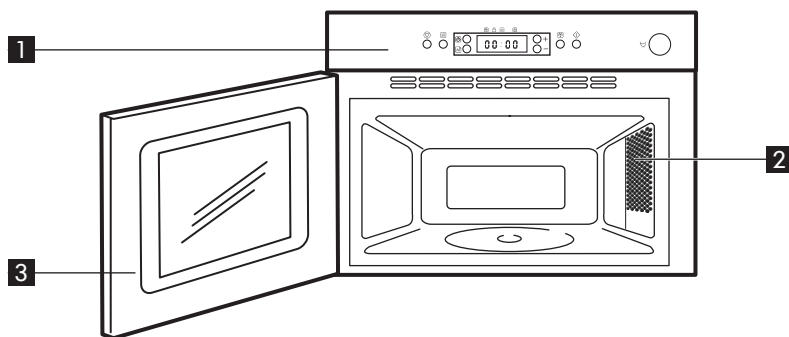
 It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

 Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot.

Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

 If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

## Product description



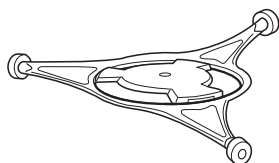
**1** Control Panel

**2** Cavity Lamp

**3** Door

### Accessories

Turntable support



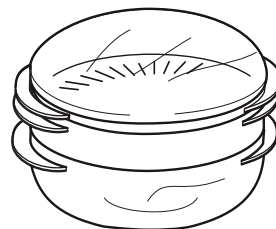
x1

Glass turntable



x1

Steamer



x1

### 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.

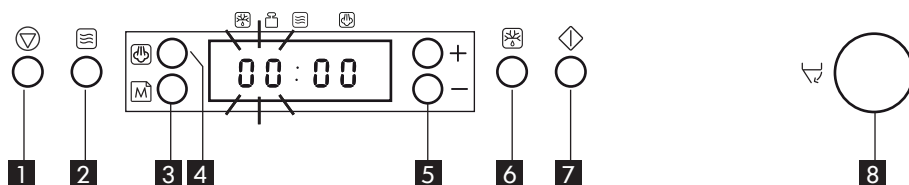
- Place the Glass turntable on the turntable support.

### Steamer

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

Always place the steamer on the Glass Turntable.

## Control panel



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

## 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 showing the two small dots between the digits.

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

### To pause or stop cooking

To pause cooking:

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

To continue cooking:

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

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

If you don't want to continue cooking:

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

A beep will signal once a minute for 10 minutes when the cooking is finished.

Press the Stop button or open the door to cancel the signal.

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

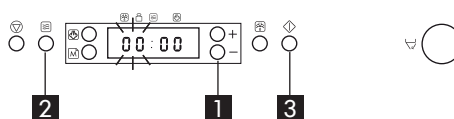
### Cooling down

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

After this procedure the oven switches off automatically.

### Kitchen timer

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

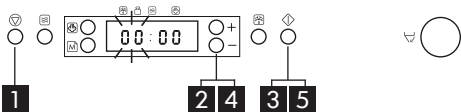


1. Press the + / - buttons to set the desired length of the timer.
2. Press the power button repeatedly to set the power to 0 W.
3. Press the Start button.

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

**Clock** 

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



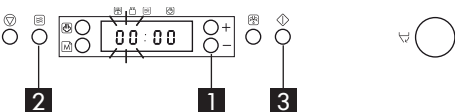
1. Press the Stop button (3 seconds) until the left-hand digit (hour's) flicker.
2. Press the +/- buttons to set the hours.
3. Press the Start button. (The two right hand digits (minutes) blink).
4. Press the +/- buttons to set the minutes.
5. Press the Start button again.

The Clock is set and in operation.

**NOTE:** When the appliance is first plugged in or after a power failure, the display is blank. If the clock is not set, the display will remain blank until the cooking time is set. If you wish to remove the Clock from the display once it has been set, simply press the Stop button again for 3 seconds and then press the Stop button once more. To reinstate the Clock, follow the above procedure.

**Cook and reheat with microwaves** 

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



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

Once the cooking process has been started: The time can easily be increased in 30-second steps by pressing the Start

button. Each press increases the time with 30 seconds. You may also alter the time by pressing the +/- buttons to increase or decrease the time. Pressing the power button may also change the power level. The first press will show you the current power level. Press the power button repeatedly to change power level. All settings can be changed during cooking if you so desire.

**Power level**

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

**Jet start** 



This function is used for quick reheating of foods with a high water content such as; clear soups, coffee or tea. Press to automatically start with full microwave power level and the cooking time set to 30 seconds. Each additional press increases the time with 30 seconds. You may also alter the time by pressing the +/- buttons to increase or decrease the time after the function has started.

**Manual defrost** 

Follow the procedure for “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.

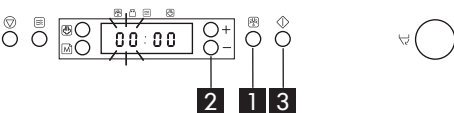
Boiled food, stews and meat sauces defrost better if stirred during defrosting time.

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.

**Jet defrost** 

Use this function for defrosting Meat, Fish & Poultry **ONLY**. Jet Defrost should only be used if the net weight is between 100 - 2Kg.



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

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

**FOOD.**

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

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

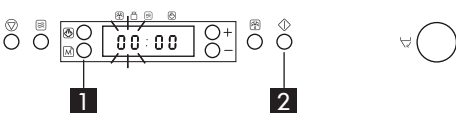
This function needs to know the net weight of the food. The oven will then automatically calculate the needed time to finish the procedure.

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

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

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

**Memory** 



The Memory function provides you with

an easy way to quickly recall a preferred setting.

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

How to activate a stored memory:

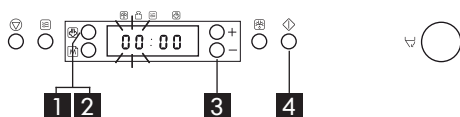
1. Press the Memo button.
2. Press the Start button.

How to store a setting:

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

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

### Steam



Use this function for such food as vegetables & fish.

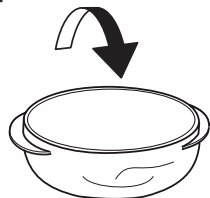
Always use the supplied Steamer when using this function.

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

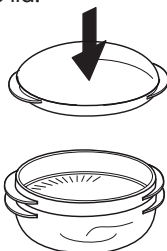
Place the food on the steam grid.



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



Cover with the lid.



**WARNING!** The Steamer is designed to be used with microwaves only! Never use it with any other function at all. Using the steamer in any other function may cause damage. Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven. Always place the steamer on the Glass Turntable.

### Cooking vegetables

Place the vegetables into the strainer.

Pour 100 ml water into the bottom part.

Cover with the lid and set the time.

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

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

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

During and after use, do not touch the heating elements or interior surface of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come in contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled down completely.

**WARNING:** Do not heat or cook with sealed jars or containers in the appliance.

The pressure that builds up inside might cause them to explode, damaging the appliance.

**WARNING:** If the appliance is operated in the combination mode, children should only use the appliance under adult supervision due to the temperatures generated.

**WARNING :** 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 appliance 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 appliance.

**WARNING:** After heating baby food of liquids in a baby bottle or in a baby food jar, always stir and check the temperature before serving.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Young children should be kept away.

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.                                         |

Authorized Service Centre

Before calling the Authorized Service Centre:

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 Authorized Service Centre.

Always specify:

- the type of fault;
- exact type and model of appliance;
- the Authorized Service Centre 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 Authorized Service Centre (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).



Technical data

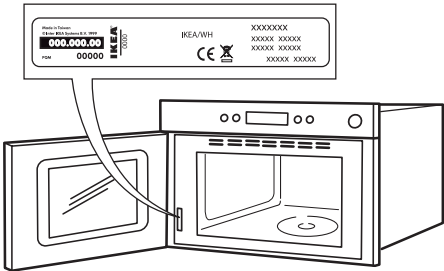
|                                                                                                   |                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Model identification: MATÄLSKARE 403 687 70<br>MATTRADITION 603 687 69 ; 104 117 70 ; 304 117 69. |                 |
| Supply Voltage                                                                                    | 220-240 V/50 Hz |
| Rated Power Input                                                                                 | 1300 W          |
| Fuse                                                                                              | 10 A (UK 13 A)  |
| MW output power                                                                                   | 750 W           |
| Outer dimensions (HxWxD)                                                                          | 394 x 595 x 320 |
| Cavity inner dimensions (HxWxD)                                                                   | 187 x 370 x 290 |

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

Data for test heating performance in accordance with IEC 60705.

The International Electrotechnical Commission, SC. 59H, has developed a standard for comparative testing of heating performance of different microwave ovens.

We recommend the following for this oven:



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

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

## Installation

### Mounting the appliance

Follow the supplied separate mounting instructions when installing the appliance. Children should not perform installation operations. Keep children away during installation of the appliance. Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children, during and after the installation of the appliance.

Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations. The appliance must be handled and installed by two or more persons. The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.

After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service.

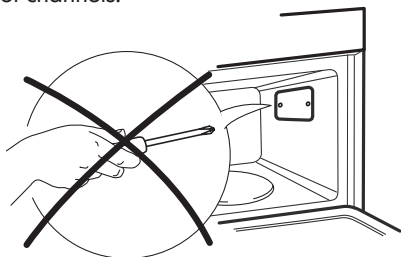
After unpacking the appliance, make sure that the appliance door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

During installation, make sure the appliance does not damage the power cable.

## Electrical connection

### Prior to connecting

Check that the voltage on the rating plate corresponds to the voltage in your home. The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open). Do not remove the microwave inlet protection plates located on the side of the oven cavity walls. 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.

Regulation require that the appliance is earthed.

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.

Failure to observe these instructions may lead to risks. The Manufacturer declines any liability for injury to persons or animals or damage to property if these advices and precautions are not respected.

**CAUTION:** The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

After installation, the electrical components must not be accessible to the user.

For installation to comply with current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.

**WARNING :** The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply.

Do not pull the power supply cable.

If the power cable is damaged it must be replaced with an identical one. The power cable must only be replaced by a qualified technician in compliance with the manufacturer instruction and current safety regulations. Contact an authorized service center.

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.

Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.

For appliances with fitted plug, if the plug is not suitable for you socket outlet, contact a qualified technician.

Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. Do not connect the appliance to a socket which can be operated by remote control.

## Environmental concerns

 **WARNING!:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which give protection against exposure to microwave energy.

 **WARNING!:** 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.

 **WARNING!:** The oven shall be cleaned regularly and any food deposits removed.

 **WARNING!:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation - risk of electrical shock. Never use steam cleaning equipment.

 **WARNING!:** Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

 Ensure the appliance is cooled down before any cleaning or maintenance. - risk of burn

 **WARNING!:** Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electrical shock.

## DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol. 

The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

## SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

## ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.



## IKEA GUARANTEE

### How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for five years from the original date of purchase of your appliance at IKEA. The original sales receipt, is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance.

### Who will execute the service?

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

### What does this guarantee cover?

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

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

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

### What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electrochemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not

limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.

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

- This does not apply within Ireland, customer should contact the local IKEA dedicated after sales line or the appointed Service Provider for further information.  
**(just for GB)**

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

### How country law applies

The IKEA guarantee gives you specific legal rights, which cover or exceed all the local legal demands. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation.

### Area of validity

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

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

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

### The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

Please don't hesitate to contact IKEA appointed Authorized Service Centre to:

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

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

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



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

**i** In order to provide you a quicker service, we recommend to use the specific phone numbers listed on this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance you need an assistance for. Please also always refer to the IKEA article number (8 digit code) and 12 digit service number placed on the rating plate of your appliance.

### **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) for each of the appliances you have purchased.

### Do you need extra help?

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

| Inhaltsverzeichnis  |    |                            |    |
|---------------------|----|----------------------------|----|
| Sicherheitshinweise | 21 | Technische Daten           | 31 |
| Produktbeschreibung | 24 | Aufstellung                | 32 |
| Bedienfeld          | 25 | Anschluss an das Stromnetz | 33 |
| Täglicher Gebrauch  | 25 | Hinweise zum Umweltschutz  | 34 |
| Störung - Was tun?  | 30 | IKEA GARANTIE              | 35 |

**Sicherheitshinweise**

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren.

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

 Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit

dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

 **WARNUNG:** Wenn die Tür oder die Türdichtung beschädigt sind, darf das Gerät erst nach einer Reparatur wieder verwendet werden - Verletzungsgefahr.

 **WARNUNG:** Flüssigkeiten und Speisen sollten nicht in geschlossenen Behältern erwärmt werden - Explosionsgefahr. Das Erwärmen von Getränken kann zu verzögertem plötzlichem Überkochen führen, bei Verwendung des Behälters muss besonders vorsichtig vorgegangen werden - Verbrennungsgefahr.

 Die Mikrowelle ist für das Aufheizen von Speisen und Getränken bestimmt. Keine Kleidungsstücke trocknen oder Wärmekissen, Hausschuhe, Schwämme und ähnliches aufwärmen - Brandgefahr. Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern, wachsam am Backofen bleiben - Brandgefahr.

 Inhalte von Babyflaschen und Babynahrungsgläsern müssen

gerührt oder geschüttelt und deren Temperatur geprüft werden  
- Verbrennungsgefahr. Keine Eier in ihrer Schale und ganze hart gekochte Eier erwärmen - Explosionsgefahr.

⚠ Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden. Keine Metallbehälter verwenden - Verletzungsgefahr.

⚠ Verwenden Sie nur einen für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler - Brandgefahr.

⚠ Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker heraus. Halten Sie die Tür geschlossen, damit sich die Flammen nicht ausbreiten können.

⚠ Wenn das Gerät in einer Höhe von 850 mm oder mehr über dem Boden installiert wird, achten Sie darauf, beim Entfernen der Behälter nicht den Drehteller zu verschieben – Verletzungsgefahr.

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

⚠ Metallbehälter für Speisen und Getränke sind nicht mikrowellengeeignet.

⚠ Entfernen Sie nicht die Platten zum Schutz der Mikrowellenluftkanäle an der Seite des Garraums (nur bei bestimmten Modellen). Sie verhindern, dass Fett und Speiseteilchen in die Mikrowellenluftkanäle gelangen.

## ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠ **VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.

⚠ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gutshäuser; von Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohneinrichtungen.

⚠ Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Gebrauch ausgelegt. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

## INSTALLATION

⚠ Das Gerät muss von zwei oder mehr Personen gehandhabt und aufgestellt werden – Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation des Geräts verwenden – Schnittgefahr.

⚠ Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden) und elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fern halten. Prüfen Sie das

Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice.

Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporsteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden -

Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr. Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

 Dieses Gerät ist für den Einbau vorgesehen.

Das Gerät nicht freistehend oder in einem Schrank mit Tür verwenden.

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass die Tür richtig schließt. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice.

## HINWEISE ZUR ELEKTRIK

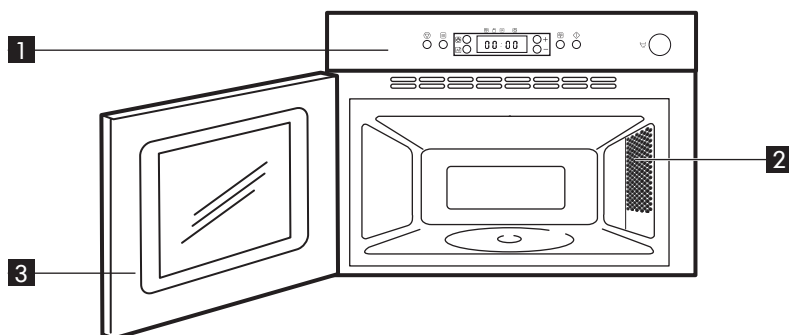
 Es muss gemäß den Verdrahtungsregeln möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten.

Das Gerät muss im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.

 Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht bedienen, wenn Sie nasse Hände haben oder barfuß sind. Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, herunter gefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

 Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt werden - Stromschlaggefahr.

## Produktbeschreibung



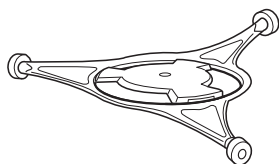
1 Bedienfeld

2 Beleuchtung

3 Tür

## Zubehörteile

Drehtellerauflage



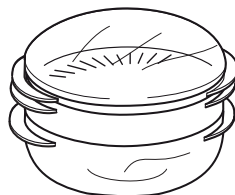
x1

Glasdrehteller



x1

Dampfeinsatz



x1

## 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 Teile mit den Innenwänden des Garraums in Berührung kommen, während die Mikrowelle in Betrieb ist, können Funken entstehen und das Gerät kann beschädigt werden.

Bevor Sie den Ofen 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 herunter tropfende Flüssigkeiten und Speiseteilchen auf, so dass eine unnötige Verschmutzung des Innenraums vermieden wird.

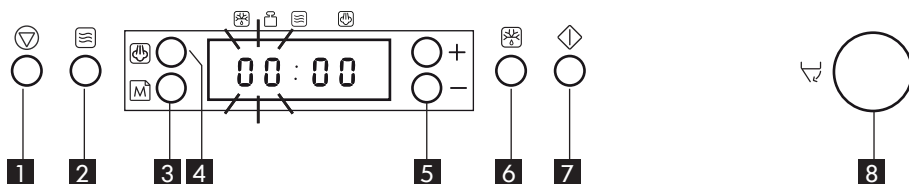
- Stellen Sie den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage.

## Dampfeinsatz

Verwenden Sie den Dampfeinsatz mit Sieb für Nahrungsmittel wie Fisch, Gemüse und Kartoffeln.

Platzieren Sie den Dampfeinsatz immer auf dem Glasdrehteller.

## Bedienfeld



- 1** Stopp-Taste
- 2** Leistungstaste
- 3** Speichertaste
- 4** Dämpfen-Taste
- 5** + / - Taste (stellen Sie mit dieser Taste Zeit oder Gewicht ein)

- 6** Schnellauftau-Taste
- 7** Start-Taste
- 8** Tür-Taste  
(öffnen Sie mit dieser Taste die Tür)

## Täglicher Gebrauch

### Startschutz / Kindersicherung

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

### Unterbrechung oder Abbruch des Garvorgangs

**Unterbrechen des Garvorgangs:**  
Der Garvorgang kann durch Öffnen der Gerätetür unterbrochen werden, um die Speisen zu kontrollieren, zu wenden oder umzurühren. Die Einstellungen werden 10 Minuten lang beibehalten.

**Fortsetzen des Garvorgangs:**  
Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Start-Taste EINMAL. Der Garvorgang wird an der Stelle fortgesetzt, an der er

unterbrochen wurde.

Durch ZWEIMALIGES Drücken der Start-Taste wird die Garzeit um weitere 30 Sekunden verlängert.

**Abbruch des Garvorgangs:**

Nehmen Sie das Gargut heraus, schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie die Stopp-Taste.

Ein Signalton signalisiert, dass der Garvorgang beendet ist. Er ertönt nach Ablauf der Garzeit 10 Minuten lang einmal pro Minute. Um den Signalton abzuschalten, drücken Sie die Stopp-Taste oder öffnen Sie die Gerätetür.

**HINWEIS:** Der Ofen speichert die Einstellungen nur für 60 Sekunden, wenn die Tür nach Beendigung des Garvorgangs geöffnet und anschließend wieder geschlossen wird.

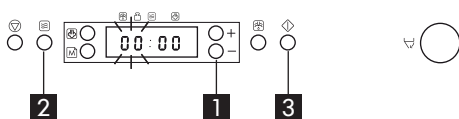
### Abkühlen

Nach Beenden einer Funktion kühlt das Gerät selbsttätig ab. Das ist normal. Danach schaltet sich das Gerät automatisch ab.

### Kurzzeitmesser (Timer)

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.

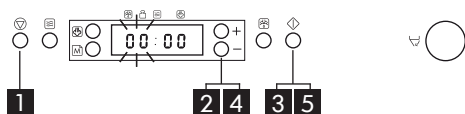


1. Mit den Tasten +/- die gewünschte Garzeit (Zeitschaltuhr) einstellen.
2. Drücken Sie die Leistungstaste mehrmals, um die Leistung auf 0 W einzustellen.
3. Drücken Sie die Start-Taste.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.

### Uhr

Lassen Sie beim Einstellen der Uhr die Tür geöffnet. Dann bleiben 5 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 beiden rechten Ziffern (Minutenangabe) 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, bleibt das Display dunkel. Wenn die Uhr nicht eingestellt wird, bleibt das Display

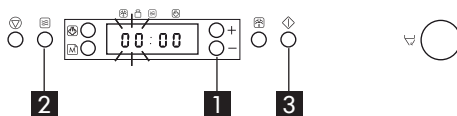
dunkel, bis die Garzeit eingestellt wird. Wenn nach der Einstellung der Uhr die Zeitanzeige auf dem Display nicht mehr gewünscht wird, drücken Sie die Stopp-Taste erneut drei Sekunden lang und anschließend noch einmal.

Um die Uhr neu einzustellen, wie vorstehend beschrieben vorgehen.

### 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 die Leistungstaste mehrmals, um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen.
3. Drücken Sie die Start-Taste.

Nach dem Beginn des Garvorgangs:

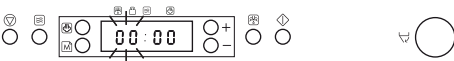
Sie können die Zeit durch Drücken der Start-Taste problemlos in 30-Sekunden-Schritten verlängern. Mit jedem Tastendruck wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert. Die Garzeit lässt sich auch durch Drücken der Tasten +/- verlängern oder verkürzen. Durch Drücken der Leistungstaste können Sie auch die Leistungsstufe ändern. Bei der ersten Betätigung wird die aktuelle Leistungsstufe angezeigt. Drücken Sie die Leistungstaste mehrmals, um eine andere Leistungsstufe zu wählen.

Alle Einstellungen können bei Bedarf während des Garvorgangs geändert werden.

Leistungsstufe

| Nur Mikrowelle |                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Leistungsstufe | Gebrauchsempfehlung:                                                                                                                                                                                                                     |
| 750 W          | Zum Aufwärmen von Getränken, Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder anderen Speisen mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält.<br>Garen von Fisch, Gemüse, Fleisch etc. |
| 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.                                                                                                                                                                           |
| 160 W          | Auftauen. Leichtes Erwärmen von Butter und Käse. Weichermachen von Eiskrem.                                                                                                                                                              |
| 0 W            | Wenn nur der Kurzzeitmesser verwendet werden soll.                                                                                                                                                                                       |

Schnellstart (Jet Start)



Diese Funktion dient zum schnellen Aufwärmen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt, z. B. klare Suppen, Kaffee oder Tee.

Drücken Sie die Schnellstarttaste drücken, um automatisch mit der vollen Mikrowellenleistung und einer Garzeit von 30 Sekunden zu beginnen. 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.

Manuelles Auftauen

Beim manuellen Auftauen entsprechend dem Kapitel “Garen und Aufwärmen mit Mikrowellen” vorgehen und die Leistung auf 160 W einstellen.

Überprüfen Sie den Auftaugrad der 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 hängt auch von der Verpackungsform ab. 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.

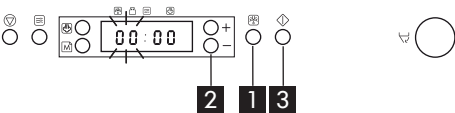
Die Auftauzeit sollte lieber etwas geringer bemessen und der Auftauprozess während der Stehzeit abgeschlossen werden.

Bei einer Stehzeit von einigen Minuten ergibt sich immer ein besseres Auftauergebnis, da sich die Temperatur gleichmäßiger im Lebensmittel verteilen kann.

**Schnellauftauen**

Benutzen Sie diese Funktion NUR zum Auftauen von Fleisch, Fisch und Geflügel.

Die Funktion Schnellauftauen sollte nur für Speisen mit einem Nettogewicht von 100 g bis 2 kg genutzt werden.



1. Drücken Sie die Schnellauftau-Taste.
2. Stellen Sie mit den Tasten +/- das Gewicht der Speise ein.
3. Drücken Sie die Start-Taste.

Nach der Hälfte der Auftauzeit hält das Gerät an und es erscheint die Meldung "TURN FOOD" (Speise wenden).

- Öffnen Sie die Tür.
- Wenden Sie die Speise.
- Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Start-Taste, um das Garprogramm fortzusetzen.

**HINWEIS:** Das Gerät setzt sich automatisch nach 2 Minuten wieder in Gang, wenn die Speise nicht gewendet wurde. Das Auftauen dauert in diesem Fall länger.

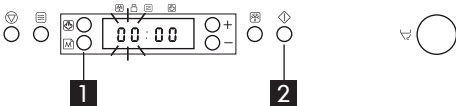
Bei dieser Funktion muss das Nettogewicht der Speise bekannt sein. Das Gerät berechnet anschließend automatisch die Zeit bis zur Beendigung des Vorgangs.

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

| Lebensmittel                                                                                                        | Tipps                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Fleisch<br><br>(100 g - 2.0 Kg)  | Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten.         |
| Geflügel<br><br>(100 g - 2.0 Kg) | Ganze Hähnchen, Hähnchenstücke oder Hähnchenfilets. |
| Fisch<br><br>(100 g - 1.5 Kg)    | Ganze Fische, Fischsteaks oder Fischfilets.         |

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.

**Speicher** 



Mit der Speicher-Funktion können Sie einfach und schnell eine bevorzugte Einstellung aufrufen.

Mit dieser Speicher-Funktion können Sie jede aktuell angezeigte Funktion und Einstellung speichern.

Aktivierung eines abgelegten Speichers:

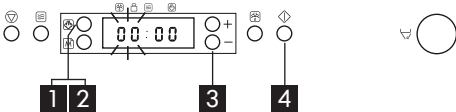
1. Drücken Sie die Speichertaste Memo.
2. Drücken Sie die Start-Taste.

So speichern Sie eine Einstellung:

1. Wählen Sie eine beliebige Funktion
2. So führen Sie erforderliche Einstellungen durch
3. Halten Sie die Speichertaste Memo 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein Signalton ertönt. Die Einstellung ist nun gespeichert. Sie können den Speicher beliebig oft neu programmieren.

Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen oder nach einem Stromausfall eingeschaltet wird, enthält der Speicher die Einstellung 1 Minute und 750 W als Standardeinstellung.

**Legen Sie das Gargut auf den Dampfrost.**



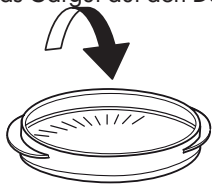
Nutzen Sie diese Funktion z. B. für Gemüse und Fisch.

Verwenden Sie immer den im Lieferumfang enthaltenen Dampfeinsatz, wenn Sie diese

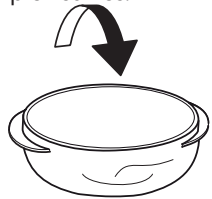
Funktion benutzen.

- 1. Drücken Sie die Dämpfen-Taste.
- 2. Drücken Sie die Dämpfen-Taste mehrmals, um die Lebensmittelkategorie auszuwählen.
- 3. Stellen Sie mit den Tasten +/- das Gewicht der Speise ein.
- 4. Drücken Sie die Start-Taste.

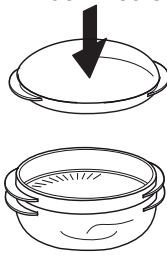
Legen Sie das Gargut auf den Dampfrost.



Geben Sie 100 ml Wasser in den unteren Teil des Dampfeinsatzes.



Decken Sie ihn mit dem Deckel ab.



**⚠️ WARNUNG:** Der Dampfeinsatz darf nur bei Mikrowellenbetrieb verwendet werden! Verwenden Sie ihn niemals zusammen mit anderen Funktionen. Wird der Dampfeinsatz für andere Funktionen verwendet, kann er beschädigt werden. Bevor Sie den Ofen einschalten, prüfen Sie stets, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann. Platzieren Sie den Dampfeinsatz immer auf dem Glasdrehteller.

**Garen von Gemüse**

Geben Sie das Gemüse in das Sieb des Dampfeinsatzes.  
100 ml Wasser in den unteren Teil geben. Abdecken und die Zeit einstellen.  
Weiches Gemüse wie Brokkoli und Porree benötigt eine Garzeit von 2-3 Minuten.  
Festeres Gemüse wie Möhren und Kartoffeln benötigt eine Garzeit von 4 bis 5 Minuten.

| Lebensmittel                                                                                                                             | Tipps                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kartoffeln / Wurzelgemüse<br><br>(150 g - 200 g)        | Verwenden Sie gleich große Stücke. Schneiden Sie das Gemüse in gleich große Stücke. Lassen Sie es nach dem Garen 1 - 2 Minuten stehen.         |
| Gemüse (Blumenkohl und Brokkoli)<br><br>(150 g - 500 g) |                                                                                                                                                |
| Tiefkühlgemüse<br><br>(150 g - 500 g)                   | Lassen Sie es nach dem Garen 1-2 Minuten stehen.                                                                                               |
| Fischfilets<br><br>(150 g - 500 g)                    | Verteilen Sie die Filets gleichmäßig auf dem Dampfrost. Legen Sie dünne Teile übereinander. Lassen Sie es nach dem Garen 1 - 2 Minuten stehen. |

**⚠️ WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren heißer Teile ist unbedingt zu vermeiden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern. Berühren Sie die Heizelemente sowie die Geräteinnenflächen während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht, es besteht Verbrennungsgefahr. Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen entflammabaren Materialien, solange das Gerät nicht vollständig abgekühlt ist..  
**WARNUNG:** Erhitzen Sie keine

geschlossenen Gefäße oder Behälter in diesem Gerät.

Andernfalls kommt es zu einem Druckanstieg im Gefäß, so dass dieses explodieren und das Gerät beschädigen könnte.

**WARNUNG:** Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, dürfen Kinder das Gerät wegen der entstehenden hohen Temperaturen nur unter Aufsicht Erwachsener benutzen.

**WARNUNG:** 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 nochmals um. Nehmen Sie das Gefäß dann vorsichtig aus dem Gerät.

**WARNUNG:** Babynahrung in Gläsern oder Getränke in Babyfläschchen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden.

## Störung - Was tun?

| Problem                                                                         | Mögliche Ursache                                                                       | Abhilfemaßnahme                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 10 Minuten warten. Danach das Gerät anschließen und erneut versuchen, es in Betrieb zu nehmen. Bleibt das Problem bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundenservice. |
| 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.                                                  | Check that the turntable and 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.                                                  | Check that the turntable and Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt? Ist der Boden des Garraums sauber?                                                                                     |

**Autorisierter Kundendienst**

Bevor Sie den autorisierten Kundendienst kontaktieren:

- 1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der (in "Störung - was tun?") beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
  - 2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Ist die Störung behoben?
- Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, kontaktieren Sie bitte den autorisierten IKEA Kundendienst.

Sie benötigen dabei folgende Angaben:

- the type of fault;
- die Art der Störung;
- den genauen Gerätetyp und die Modellnummer des Geräts;
- die Nummer des autorisierten Kundendienstes (diese Servicenummer ist 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.

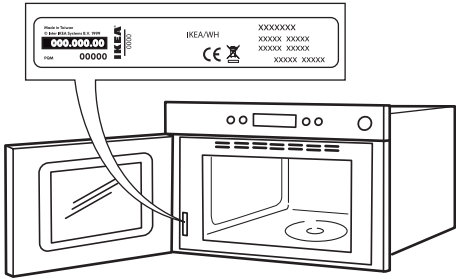


Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an einen autorisierten IKEA Kundendienst (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

**Technische Daten**

|                                                                                           |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Modellnummer: MATÄLSKARE 403 687 70<br>MATTRADITION 603 687 69 ; 104 117 70 ; 304 117 69. |                 |
| Netzspannung                                                                              | 220-240 V/50 Hz |
| Eingangsnennleistung                                                                      | 1300 W          |
| Sicherung                                                                                 | 10 A (UK 13 A)  |
| Ausgangsleistung MW                                                                       | 750 W           |
| Außenabmessungen (H x B x T)                                                              | 394 x 595 x 320 |
| Garraum-Innenabmessungen (H x B x T)                                                      | 187 x 370 x 290 |

Die technischen Informationen stehen auf dem Typenschild im Gerät.



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

Die Internationale Elektrotechnische Kommission (IEC), SC 59H, hat einen Standard für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Mikrowellengeräte entwickelt. Für dieses Gerät empfehlen wir Folgendes:

| Test   | Menge | Ungefähre Dauer | Leistungsstufe  | Behälter/Gefäß |
|--------|-------|-----------------|-----------------|----------------|
| 12.3.1 | 750 g | 10 Min.         | 750 W           | Pyrex 3.227    |
| 12.3.2 | 475 g | 5 ½ Min.        | 750 W           | Pyrex 3.827    |
| 12.3.3 | 900 g | 14 Min.         | 750 W           | Pyrex 3.838    |
| 13.3   | 500 g | 2 Min. 40 Sek.  | Schnellauftauen |                |

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

**Aufstellung**

**Montage des Geräts**

Befolgen Sie zum Installieren des Geräts die mitgelieferte separate Montageanleitung.

Kinder dürfen keine Aufstell- und Installationsvorgänge durchführen.

Halten Sie Kinder bei der Aufstellung und Installation von diesem Gerät fern.

Bewahren Sie das Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Polystyrol usw.) während und nach der Aufstellung und Installation des Geräts nicht in der Reichweite von Kindern auf, da es eine mögliche Gefahrenquelle darstellt.

Verwenden Sie beim Auspacken und Aufstellen des Geräts immer Schutzhandschuhe.

Zum Transport und zur Installation des Geräts sind mindestens Personen erforderlich. Halten Sie das Gerät während des Einbaus von der Stromversorgung getrennt.

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder rufen die nächste Kundendienststelle an.

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass die Tür richtig schließt.

Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder rufen die nächste Kundendienststelle an. Um eventuellen Schäden vorzubeugen, sollten Sie das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

Achten Sie bei der Installation darauf, dass das Gerät nicht das Netzkabel beschädigt.

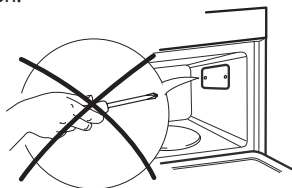
## Anschluss an das Stromnetz

### Vor dem Anschließen

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

Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).

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 Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser. Halten Sie das Kabel von heißen Flächen fern. Es besteht Stromschlag-, Brand- oder Verletzungsgefahr.

### Nach dem Anschließen

Das Gerät kann nur in Betrieb genommen werden, wenn die Tür fest geschlossen ist. Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.

Der Hersteller ist von jeder Haftung für Personen-, Tier- und Sachschäden freigestellt, die sich aus der Missachtung dieser Vorschrift ergeben.

Der Hersteller haftet nicht für Probleme,

die durch Fehler des Benutzers infolge der Missachtung der genannten Anweisungen entstehen.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Risiken führen. Der Hersteller lehnt jede Haftung für eventuelle Schäden an Personen oder Sachen ab, die infolge Nichtbeachtung dieser Hinweise und Vorschriften entstehen.

**VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem konstruiert.

Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.

Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, ist installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm erforderlich.

**WARNUNG:** Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Gerät nach der Montage im Küchenmöbel an die Hauptstromversorgung anzuschließen.

Ziehen Sie nicht am Netzkabel.

Ein beschädigtes Netzkabel muss durch ein identisches ersetzt werden. Der Austausch des Netzkabels muss von einem qualifizierten Techniker gemäß den Herstellerangaben und den gültigen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Wenden Sie sich bitte an eine autorisierte Kundendienststelle.

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 Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser. Halten Sie das Kabel von heißen Flächen fern. Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und benutzen Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.

Passt der mitgelieferte Stecker nicht zur Steckdose, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Steckdose an, die mit Fernbedienung betrieben werden kann.

## Hinweise zum Umweltschutz

**⚠️ WARNUNG!:** Laien bringen sich durch Wartungs- oder Reparaturversuche in Gefahr, bei denen die zum Schutz vor Mikrowellenstrahlung am Gerät angebrachten Abdeckungen oder Gehäuseteile entfernt werden müssen.

**⚠️ WARNUNG!:** Wird das Gerät nicht laufend sauber gehalten, kann dies zur Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Gerätes verringern und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann.

**⚠️ WARNUNG!:** Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt werden; alle Lebensmittelreste und Ablagerungen müssen dabei entfernt werden.

**⚠️ WARNUNG!:** Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist – Stromschlaggefahr. Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte.

**⚠️ WARNUNG!:** Keine Scheuermittel oder Metallschaber verwenden, um die Glasoberfläche in der Tür zu reinigen. Hierbei kann die Oberfläche verkratzt werden, was zu Glasbruch führen kann.

**⚠️** Vor der Reinigung oder Wartung sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist. – Verbrennungsgefahr.

**⚠️ WARNUNG!:** Schalten Sie das Gerät vor dem Austausch der Lampe aus – Stromschlaggefahr.

## ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol .

Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

## ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten sind bei der örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler erhältlich, bei dem das Gerät gekauft wurde. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

## ENERGIESPARTIPPS

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist. Verwenden Sie dunkel lackierte oder emaillierte Backbleche, da diese die Hitze besser aufnehmen. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese auch bei abgeschaltetem Backofen weiter.

## IKEA GARANTIE

### Wie lange ist die IKEA Garantie gültig?

Die Garantie gilt fünf Jahre ab dem Kaufdatum von bei IKEA gekauften Geräten. Als Kaufnachweis ist das Original des Einkaufsbeleges erforderlich. Werden im Rahmen der Garantie Arbeiten ausgeführt, verlängert sich dadurch nicht die Garantiezeit für das Gerät.

### Wer übernimmt den Service?

IKEA führt die Serviceleistungen über sein eigenes Kundendienstnetz oder einen autorisierten Servicepartner 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. 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 entscheidet nach eigenem Ermessen, 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.

### 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, inklusive von Korrosions- oder Wasserschäden diese sind nicht beschränkt auf Schäden durch ungewöhnlich hohen Kalkgehalt im Wasser, Beschädigungen durch aussergewöhnliche 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.
- Die reparatur von Schäden, die durch eine gewerbliche Nutzung des Gerätes entstanden sind. gewerbliche Nutzung des Gerätes.
- Transportschäden. 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. Allerdings schränken diese Bedingungen in keiner Weise die landesweit geltenden Verbraucherrechte ein.

### **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 gemäß der Montageanleitung und gemäß:

- den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch erfolgt;
- den Montageinstruktionen und Informationen im Benutzerhandbuch entspricht.

### **Der autorisierte Kundendienst für IKEA Geräte**

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

- make a service request under this Wenn Sie einen Kundendienst im Rahmen der Garantie benötigen
- 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.

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



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

**i** **! Damit wir Ihnen im Falle einer Störung jederzeit schnell helfen können, bitten wir Sie, die in diesem Handbuch aufgeführten Rufnummern zu verwenden. Wenden Sie sich jeweils an die für den betreffenden Gerätetyp angegebene Rufnummer. Halten Sie dazu bitte die (8-stellige) IKEA Artikelnummer und die 12-stellige Servicenummer (auf dem Geräte-Typschild vermerkt) Ihres IKEA Gerätes bereit.**

**i** **! BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG GUT AUF!!**  
**Unser Service kann einen Garantieanspruch nur unter Vorlage dieses Beleges akzeptieren. Auf dem Kaufbeleg ist auch die IKEA Bezeichnung und Artikelnummer (8-stelliger Code) für jedes der Geräte, die Sie gekauft haben, vermerkt.**

### **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 beigelegten Unterlagen genauestens durchzulesen.

## Table des matières

|                                   |    |                                                |    |
|-----------------------------------|----|------------------------------------------------|----|
| Consignes de sécurité             | 37 | Installation                                   | 48 |
| Description de l'appareil         | 40 | Branchements électriques                       | 49 |
| Bandeau de commande               | 41 | Conseils pour la protection de l'environnement | 50 |
| Usage quotidien                   | 41 | GARANTIE IKEA (FRANCE)                         | 51 |
| Ce qu'il convient de faire si ... | 47 | GARANTIE IKEA (BELGIQUE)                       | 56 |
| Caractéristiques techniques       | 48 |                                                |    |

## Consignes de sécurité

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure. Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être lues et observées en tout temps. Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

 Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.

Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les

enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.

 **MISE EN GARDE :** Si la porte ou les joints d'étanchéités sont endommagés, n'utilisez pas le four avant de l'avoir fait réparer – vous pourriez vous blesser.

 **MISE EN GARDE :** Les liquides et les aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients hermétiques – ils pourraient exploser. Réchauffer des breuvages pourrait causer une ébullition à retardement, soyez prudent lorsque vous manipulez les récipients – vous pourriez vous brûler.

 Le four à micro-ondes est conçu pour réchauffer la nourriture et les breuvages. Ne séchez pas d'aliments ou de vêtements, et ne réchauffez pas de coussins chauffants, de chaussons, des éponges, ou autres articles similaires – un incendie pourrait se déclarer. Lorsque vous réchauffez des aliments dans des contenants de plastique ou de papier, ne laissez pas le four sans surveillance – un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Le contenu des biberons et des pots pour bébé doit être remué ou agité et sa température contrôlée - risque de brûlure. Ne pas chauffer les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers - risque d'explosion.

⚠ Utilisez uniquement des ustensiles pouvant être utilisés dans un four à micro-ondes.

N'utilisez pas de récipients métalliques - vous pourriez vous blesser.

⚠ Utilisez uniquement une sonde de température recommandée pour ce four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Si vous apercevez de la fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée afin d'étouffer des flammes éventuelles.

⚠ Si l'appareil est installé à 850 mm ou plus au-dessus du sol, veillez à ne pas déplacer le plateau rotatif lorsque vous enlevez les récipients - vous risquez de vous blesser.

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

⚠ Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas adaptés à la cuisson au four à micro-ondes.

⚠ Ne démontez pas les plaques de protection contre les micro-ondes situées sur les flancs de la cavité du four (certains modèles uniquement). Elles empêchent

la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée du micro-ondes.

## UTILISATION AUTORISÉE

⚠ **MISE EN GARDE :** Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie ou un système de télécommande.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes ; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

## INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

⚠ L'installation, incluant l'alimentation en eau (selon le modèle), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent être exécutées par un technicien qualifié. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux

spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation. Gardez les enfants à l'écart du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche. Une fois installé, gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants - ils pourraient s'étouffer. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation - vous pourriez vous électrocuter. Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

 Cet appareil est conçu pour être encastré. Ne l'utilisez pas sans support et ne pas l'installer dans un meuble.

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche.

## AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

 Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide

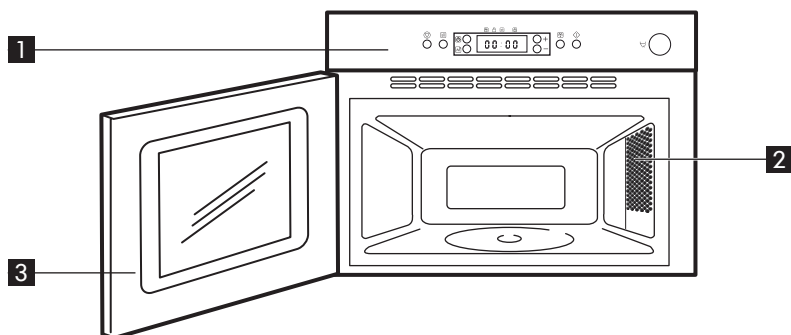
d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux règles de câblage et l'appareil doit être mis à la terre conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

 N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus.

N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.

 Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

## Description de l'appareil



1 Bandeau de commande

2 Éclairage cavité

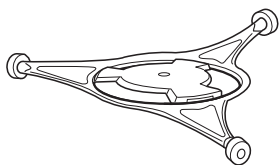
3 Porte

## Accessoires

Support du plateau tournant

Plateau tournant en verre

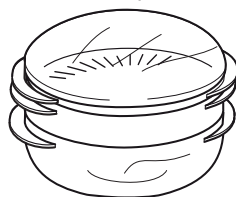
Cuit-vapeur



x1



x1



x1

## 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 qu'ils 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.

Un contact entre des ustensiles métalliques et les parois du four en cours de cuisson peut être à l'origine d'étincelles susceptibles d'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.

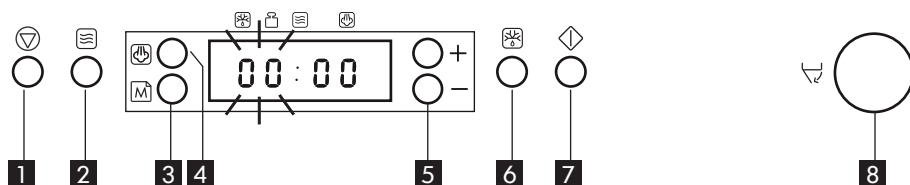
- Placez le plateau tournant en verre sur son support.

## Cuit-vapeur

Utilisez le cuit-vapeur avec le panier pour cuire des aliments tels que le poisson, les légumes et les pommes de terre.

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

## Bandeau de commande



- |                                                                    |                                                         |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>1</b> Touche Stop (Arrêt)                                       | <b>6</b> Touche JET DEFROST<br>(DÉCONGÉLATION RAPIDE)   |
| <b>2</b> Touche POWER (Puissance)                                  | <b>7</b> Touche Start (Démarrage)                       |
| <b>3</b> Touche Mémo                                               | <b>8</b> Touche Porte (à utiliser pour ouvrir la porte) |
| <b>4</b> Touche STEAM (VAPEUR)                                     |                                                         |
| <b>5</b> Touche + /- (à utiliser pour régler le temps ou le poids) |                                                         |

## 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 sur 24 heures ou si l'horloge n'a pas été programmée lorsque l'écran affiche les deux petits points entre les chiffres).

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

### Interruption ou arrêt de la cuisson

Pour interrompre la cuisson :

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

Fermez la porte et appuyez UNE FOIS sur la touche Start. La cuisson reprend là où elle a été interrompue.

Si vous appuyez DEUX FOIS sur la touche Start, le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.

Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson: Sortez les aliments, fermez la porte et appuyez sur la touche Stop (arrêt).

Un signal sonore retentit toutes les minutes, pendant 10 minutes, en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche STOP ou ouvrez la porte.

**REMARQUE :** Les sélections ne sont conservées que pendant 60 secondes si la porte est ouverte puis refermée en fin de cuisson.

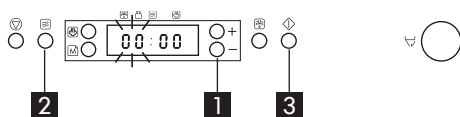
### Refroidissement

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

Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

### Minuterie indépendante

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

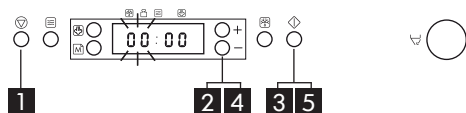


1. Appuyez sur les touches +/- pour régler la durée de cuisson.
2. Appuyez de façon répétée sur la touche Power (Puissance) pour régler le niveau de puissance sur 0 W.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

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

### Horloge

Maintenez la porte ouverte pendant le réglage de l'horloge. Vous disposez ainsi de 5 minutes pour effectuer cette opération. À défaut, chaque étape de la procédure 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 (Démarrage). [Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent.]
4. Appuyez sur les touches +/- pour régler les minutes.
5. Appuyez de nouveau sur la touche Start (Démarrage).

L'horloge est réglée et fonctionne.

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

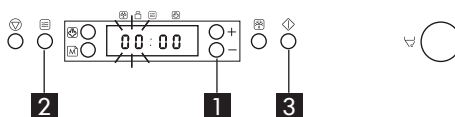
Si vous souhaitez supprimer l'affichage de l'heure après le réglage de l'horloge, appuyez de nouveau sur la touche Stop (Arrêt) pendant 3 secondes, puis encore une fois sur Stop (Arrêt).

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

### Cuisson et réchauffage avec la fonction

#### micro-ondes

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



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

Lorsque la cuisson a démarré :

Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start. 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.

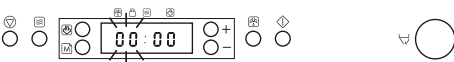
Le niveau de puissance peut également être modifié au moyen de la touche Power (Puissance). La première pression vous indiquera le niveau de puissance actuel. Appuyez par pressions successives sur la touche Power (Puissance) pour modifier le niveau de puissance.

Vous pouvez modifier tous les réglages en cours de cuisson, si vous le souhaitez.

Niveau de puissance

| Micro-ondes uniquement |                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Puissance              | Utilisation conseillée :                                                                                                                                                                                                            |
| 750 W                  | Réchauffage de boissons, d'eau, de bouillons, de café, de thé et d'autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure. Cuisson de légumes, viande, etc. |
| 500 W                  | Cuisson de plats plus délicats, par ex. sauces riches en protéines, plats préparés avec du fromage et des oeufs, ainsi que fin de cuisson de ragoûts.                                                                               |
| 350 W                  | Cuisson lente de ragoûts, ramollissement du beurre.                                                                                                                                                                                 |
| 160 W                  | Décongélation. Ramollissement de beurre, de fromages. Ramollissement de crèmes glacées.                                                                                                                                             |
| 0 W                    | Uniquement en cas d'utilisation du 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 ce bouton pour faire démarrer automatiquement le four à la puissance maximale 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 l'activation de la fonction.

Décongélation manuelle (Manual defrost) 

Pour une décongélation manuelle, procédez comme pour la "Cuire et réchauffer avec des

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, à condition que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, des fermetures métalliques).

Le temps de décongélation varie en fonction 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.

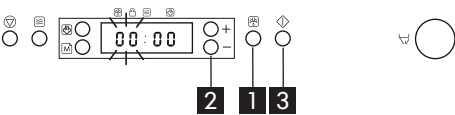
Lorsque vous décongelez, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser le processus se conclure pendant le temps de repos.

Quelques minutes de repos après la décongélation améliorent toujours le résultat, permettant une répartition uniforme de la température dans les aliments.

Jet defrost (Décongélation rapide) 

Utilisez cette fonction UNIQUEMENT pour la décongélation de la viande, du poisson et de la volaille.

N'utilisez cette fonction que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et 2 kg.



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

À mi-décongélation, le four s'arrête et vous invite à retourner les aliments ("TURN FOOD").

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

**REMARQUE :** Le four continue automatiquement après 2 minutes si vous n'avez pas retourné les aliments. Le cas échéant, le temps de décongélation est augmenté.

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.

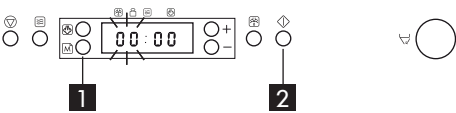
- Aliments surgelés :
- Pour les aliments dont la température est supérieure à la température de surgélation (-18 °C), sélectionnez un poids inférieur.
- Pour les aliments dont la température est inférieure à la température de surgélation (-18 °C), sélectionnez un poids supérieur.

| Aliments                                                                                                            | Conseils                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Viande<br><br>(100 g - 2.0 Kg)   | Viande hachée, côtelettes, steaks ou rôtis. |
| Volaille<br><br>(100 g - 2.0 Kg) | Poulets entiers, morceaux ou blancs.        |

|                                                                                                                  |                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Poisson<br><br>(100 g - 1.5 Kg) | Poissons entier, darnes ou filets. |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|

Pour les aliments non indiqués dans le tableau ou de poids inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes » et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.

### Mémoire (Memory)



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

Le principe de la fonction Mémoire est d'enregistrer le réglage en cours d'utilisation.

Comment activer une mémoire enregistrée :

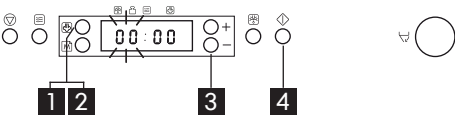
1. Appuyez sur la touche Memo (Mémoire).
2. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Mémorisation d'un réglage :

1. Sélectionnez la fonction de votre choix et faites le réglage nécessaire.
2. Effectuer les réglages nécessaires.
3. Appuyez sur la touche Mémo et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à l'émission d'un signal sonore. Le réglage est désormais enregistré. Vous pouvez reprogrammer la mémoire autant de fois que vous le désirez.

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois ou après une panne de courant, les réglages par défaut enregistrés par la fonction Mémo sont : 1 minute et 750W.

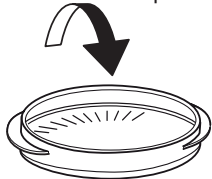
Vapeur (Steam) 



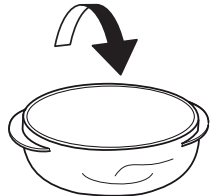
Utilisez cette fonction pour la cuisson d'aliments tels que les légumes et le poisson. Utilisez toujours le cuit-vapeur fourni, avec cette fonction.

- 1. Appuyez sur la touche Steam (Vapeur).
- 2. Appuyez par pressions successives sur la touche Steam (Vapeur) pour régler la classe d'aliments.
- 3. Appuyez sur les touches +/- pour spécifier le poids des aliments.
- 4. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

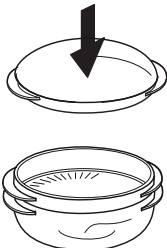
Placez les aliments dans le panier vapeur.



Ajoutez 100 ml (1 dl) d'eau au fond du cuit-vapeur.



Couvrez avec le couvercle.



 **MISE EN GARDE !** Le cuit-vapeur est conçu pour être utilisé avec les micro-ondes seulement. Ne l'utilisez jamais avec une autre fonction. Vous risqueriez de l'endommager. Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.

**Cuisson de légumes**

Placez les légumes dans le panier. Versez 100 ml d'eau sur le fond. Couvrez avec un couvercle et réglez le temps de cuisson. Les légumes tendres, tels que les brocolis et les poireaux, cuisent en 2-3 minutes. Les légumes durs, tels les carottes et les pommes de terre, nécessitent un temps de cuisson de 4-5 minutes.

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



**MISE EN GARDE :** L'appareil et ses parties accessibles chauffent en cours d'utilisation. Évitez tout contact avec les résistances. Tenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.

Pendant et après utilisation, évitez de toucher les résistances et la surface intérieure du four, au risque de vous brûler. Évitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout autre matériau inflammable avant le refroidissement complet des composants de l'appareil.

**MISE EN GARDE :** Évitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques.

La pression se développant à l'intérieur du récipient risquerait de les faire exploser et d'endommager l'appareil.

**MISE EN GARDE :** Si l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne doivent l'utiliser que sous la surveillance d'un adulte en raison des hautes températures générées.

**MISE EN GARDE :** Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement. Pour éviter ce risque, 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 l'appareil et laissez la petite cuillère dans le récipient.
3. Une fois le liquide chauffé, attendez quelques secondes et remuez-le une nouvelle fois avant de sortir avec précaution le récipient de l'appareil.

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

## 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, contactez le 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 d'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. The turntable has stopped.                                                            | Vérifiez que le plateau tournant et son support sont installés correctement et que le fond de la cavité est propre.                                                              |

### Centre d'entretien et de réparation agréé

Avant de contacter le centre d'entretien et de réparation agréé :

1. Vérifiez si vous pouvez remédier par vous-même au problème en suivant les points décrits au chapitre "Diagnostic de panne ...".
2. Mettez l'appareil hors tension, puis de nouveau sous tension pour vérifier si le problème a été éliminé.

Après avoir effectué ces contrôles, si le problème persiste, adressez-vous au centre d'entretien et de réparation agréé IKEA.

Spécifiez toujours les informations suivantes :

- le type de dysfonctionnement ;
- le type et le modèle exact de l'appareil ;
- le numéro du centre d'entretien agréé (numéro suivant le mot "Service" sur la plaque signalétique) apparaissant sur le bord intérieur de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte) ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Si l'appareil doit être réparé, adressez-vous au centre d'entretien et de réparation agréé 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.



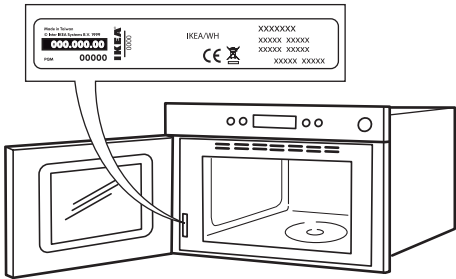
Caractéristiques techniques

|                                                                                                               |                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Code d'identification du modèle : MATÄLSKARE 403 687 70<br>MATTRADITION 603 687 69 ; 104 117 70 ; 304 117 69. |                 |
| Tension d'alimentation                                                                                        | 220-240 V/50 Hz |
| Puissance nominale                                                                                            | 1300 W          |
| Fusible                                                                                                       | 10 A (UK 13 A)  |
| Puissance de sortie MO                                                                                        | 750 W           |
| Dimensions externes (HxLxP)                                                                                   | 394 x 595 x 320 |
| Dimensions internes de la cavité (HxLxP)                                                                      | 187 x 370 x 290 |

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

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

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



| Test   | Quantité | Durée approx. | Niveau de puissance                   | Récipient   |
|--------|----------|---------------|---------------------------------------|-------------|
| 12.3.1 | 750 g    | 10 min        | 750 W                                 | Pyrex 3.227 |
| 12.3.2 | 475 g    | 5 ½ min       | 750 W                                 | Pyrex 3.827 |
| 12.3.3 | 900 g    | 14 min        | 750 W                                 | Pyrex 3.838 |
| 13.3   | 500 g    | 2 min 40 sec  | Jet Defrost<br>(décongélation rapide) |             |

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

Installation

Installation de l'appareil

Lors de l'installation de l'appareil, respectez les instructions fournies séparément. Ne laissez pas des enfants réaliser les opérations d'installation. Maintenez les enfants à l'écart pendant l'installation de l'appareil. Les matériaux d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) doivent être gardés hors de portée des enfants pendant et après l'installation de l'appareil. Revêtez des gants de protection avant de procéder au déballage et à l'installation de l'appareil.

Deux personnes minimum sont nécessaires pour la manipulation et l'installation de l'appareil. L'appareil doit être débranché de l'alimentation secteur avant toute opération d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-vente le plus proche. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-vente le plus

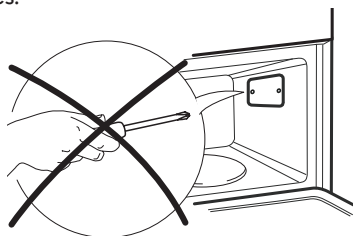
proche. Il est recommandé de retirer le four de la base en polystyrène uniquement au moment de l'installation, afin d'éviter tout risque d'endommagement de l'appareil.

## Branchements électriques

### Avant le branchement de l'appareil

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation. La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

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 légalement obligatoire.

Au moment de l'installation, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures infligées à des personnes, à des animaux ou de dommages matériels qui découleraient 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. La non-observation de ces consignes peut être à l'origine de risques. Le Fabricant décline toute responsabilité relative à des blessures occasionnées à des personnes ou à des animaux, ou à des dommages matériels résultant du non-respect des présents conseils et précautions.

**ATTENTION :** Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche par un minuteur ou un système de commande à distance. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.

Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, l'appareil doit être branché à l'aide d'un interrupteur omnipolaire avec espacement entre les contacts supérieur ou égal à 3 mm.

**MISE EN GARDE :** Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil sur la prise secteur une fois encastré.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon identique. Le remplacement du cordon d'alimentation doit être réalisé exclusivement par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et aux réglementations en vigueur en matière de sécurité. Contactez un service après-vente agréé.

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. Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas lorsque vous êtes pieds nus.

Pour les appareils équipés d'une fiche : si la fiche n'est pas adaptée à votre prise murale, contactez un technicien qualifié.

N'utilisez pas de rallonges, ni de prises multiples ou d'adaptateurs. Ne branchez pas l'appareil sur une prise électrique pouvant être commandée via télécommande.

## Conseils pour la protection de l'environnement

 **AVERTISSEMENT !** : Il est dangereux pour quiconque autre qu'un technicien spécialisé d'assurer l'entretien ou d'effectuer des réparations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

 **AVERTISSEMENT !** : Si la propreté du four n'est pas maintenue, une détérioration de la surface est susceptible de se produire, ce qui affecterait la durée de vie de l'appareil et risquerait de provoquer une situation dangereuse.

 **AVERTISSEMENT !** : Le four doit être nettoyé régulièrement et les dépôts de nourritures enlevés.

 **AVERTISSEMENT !** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranchez de l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien - vous pourriez vous électrocuter. N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur.

 **AVERTISSEMENT !** : N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte, ils peuvent égratigner la surface et, à la longue, briser le verre.

 Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou effectuer l'entretien. - risque de brûlure

 **AVERTISSEMENT !** : Éteindre l'appareil avant de remplacer l'ampoule- vous pourriez vous électrocuter.

## ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

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

L'emballage doit par conséquent être mis au rebut de façon responsable et en conformité avec les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

## MISE AU REBUT DES APPAREILS MÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers,

contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En s'assurant que ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.

Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

## CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le demande. Utilisez des plaques de cuisson foncées, laquées ou émaillées, car ils absorbent mieux la chaleur. Les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long continueront à cuire même si le four est éteint.



## 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

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)

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.

REMPLACEMENT 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 ans à compter de la date d'achat chez IKEA d'un appareil électroménager de l'assortiment cuisines.

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.

#### 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 ans, ramenée, 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'œuvre 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 IMPÉRATIVEMENT sur le bon de livraison des RESERVES PRECISES : indication du nombre de colis manquants et/ou endommagés, et description détaillée du dommage éventuel (emballage ouvert ou déchiré, produit détérioré ou manquant, etc.)
- Les coûts d'installation initiaux. Toutefois, si le prestataire de service ou son partenaire agréé procède à une réparation ou un remplacement d'appareil selon les termes de la présente garantie, le prestataire de service ou son partenaire agréé ré-

installeront le cas échéant l'appareil réparé ou remplacé.

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

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

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

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

- Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »
- Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »
- Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :  
1° Etre 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 (1er 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 centre de réparation et d'entretien agréé 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 ans à compter de la date d'achat de votre appareil chez IKEA. La preuve d'achat originale est requise. Les réparations, effectuées sous garantie ne prolongent pas la période de garantie de l'appareil.

### Qui effectuera la réparation ?

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

### Que couvre la garantie ?

La garantie couvre les défauts de l'appareil, dus à des vices de matière ou de fabrication, à partir de la date d'achat chez IKEA. Cette garantie ne s'applique que dans le cas d'un usage domestique. Les exceptions sont spécifiées à la rubrique "Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie ?" Pendant la période de garantie, les coûts engagés pour remédier au problème, par exemple les réparations, les pièces, la main-d'œuvre et les déplacements sont pris en charge à condition que l'appareil soit accessible à des fins de réparation sans dépenses particulières. La directive UE (N° 99/44/CE) et les réglementations locales respectives s'appliquent à ces conditions. Les pièces remplacées deviendront propriété d'IKEA.

### Que fera IKEA pour régler le problème ?

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

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

- L'usure normale.
- Les dommages occasionnés sciemment ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation inadéquate ou d'une alimentation

électrique inadéquate, les dommages causés par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion ou un dégât des eaux, y compris, notamment, les dommages causés par un excès de calcaire dans l'eau, les dommages causés par des conditions environnementales anormales.

- Les consommables, y compris les ampoules et les piles.
- Les éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, y compris les griffes et les éventuelles différences de couleur.
- Les dommages accidentels causés par des corps étrangers ou des substances, et le nettoyage et le débouchage des filtres, les systèmes de vidange ou les compartiments à savon.
- Les dommages occasionnés aux éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, boutons, revêtements et parties de revêtements, sauf s'il est prouvé que ces dommages sont dus à des vices de fabrication.
- Les cas où aucun défaut n'est constaté par le technicien.
- Les réparations qui ne sont pas effectuées par nos réparateurs désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ou lorsque des pièces qui ne sont pas d'origine ont été utilisées.
- Les réparations consécutives à une installation inadéquate ou pas conforme aux spécifications.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique, (p.ex. professionnel).
- Les dommages occasionnés par ou durant le transport. Si un client transporte personnellement le produit jusqu'à son domicile ou une autre adresse, IKEA décline toute responsabilité en cas de dommages pendant le transport. Si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison indiquée par le client, tout éventuel dommage se produisant en cours de livraison sera

couvert par IKEA.

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

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

### Loi nationale applicable

La garantie IKEA vous donne des droits légaux spécifiques, qui couvrent ou dépassent toutes les exigences légales locales. Cependant, ces conditions ne limitent en aucun cas les droits des consommateurs décrits dans la législation locale.

### Zone de validité

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

L'obligation de réparation dans le cadre de la garantie n'est effective que si l'appareil est conforme et installé conformément aux :

- spécifications techniques du pays dans lequel la demande d'intervention sous garantie est introduite ;
- instructions de montage et aux informations relatives aux consignes de sécurité figurant dans le manuel d'utilisation.

### Centre d'entretien et de réparation agréé exclusif pour appareils IKEA

N'hésitez pas à contacter un centre d'entretien et de réparation agréé IKEA pour :

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

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

### Comment nous joindre en cas de besoin



Consultez la dernière page de ce manuel pour la liste complète des centres d'entretien et de réparation agréés IKEA avec leur numéro de téléphone respectifs.

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

### **i** CONSERVEZ VOTRE PREUVE D'ACHAT !

La preuve de votre achat est nécessaire pour l'application de la garantie. Le nom et le numéro d'article (code à 8 chiffres) IKEA de chaque appareil acheté figurent également sur la preuve d'achat.

### Besoin d'une assistance supplémentaire ?

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

## Sommario

|                              |    |                                            |           |
|------------------------------|----|--------------------------------------------|-----------|
| Informazioni sulla sicurezza | 58 | Installazione                              | 69        |
| Descrizione dell'apparecchio | 61 | Collegamenti elettrici                     | 70        |
| Pannello comandi             | 62 | Consigli per la salvaguardia dell'ambiente | 71        |
| Utilizzo quotidiano          | 62 | <b>GARANZIA IKEA</b>                       | <b>72</b> |
| Cosa fare se...              | 67 |                                            |           |
| Dati tecnici                 | 68 |                                            |           |

## Informazioni sulla sicurezza

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive. Questo manuale e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e rispettare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

 Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni. Senza la sorveglianza costante di un adulto tenere anche l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età compresa tra 3 e 8 anni. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio senza la sorveglianza di un adulto.

 **AVVERTENZA:** Se la porta o le guarnizioni sono danneggiate, prima di riutilizzare il forno è necessario farlo riparare per non incorrere in lesioni personali.

 **AVVERTENZA:** Evitare il riscaldamento di liquidi e cibi in contenitori sigillati per evitare che questi scoppino; il riscaldamento delle bevande può causare scoppi ritardati, pertanto nel maneggiare il contenitore è necessario adottare la necessaria cautela per evitare il rischio di ustioni.

 Il forno a microonde è destinato al riscaldamento di alimenti e bevande. Non utilizzare l'apparecchio per asciugare alimenti o capi di abbigliamento o per riscaldare cuscini termici, pantofole, spugne e oggetti simili; queste operazioni potrebbero creare rischi di incendio. Durante il riscaldamento di cibo in contenitori di plastica o carta, sorvegliare il forno per evitare il rischio di incendi.

 Quando si riscaldano biberon

o vasetti di omogeneizzati, agitare o mescolare il contenuto e controllare la temperatura prima di servirli, per evitare rischi di ustioni. Non riscaldare le uova nel guscio o le uova intere già cotte, perché potrebbero scoppiare.

⚠ Utilizzare soltanto utensili adatti ai forni a microonde. Non utilizzare contenitori metallici per evitare il rischio di lesioni.

⚠ Utilizzare soltanto sonde per la temperatura di tipo raccomandato per il forno in questione per evitare il rischio di incendio.

⚠ Se si nota del fumo, spegnere il forno o staccare la spina di alimentazione e tenere lo sportello chiuso per evitare possibili fiammate.

⚠ Se l'apparecchio è installato 850 mm o più sopra il pavimento, fare attenzione a non spostare la piastra girevole quando si rimuovono i contenitori, per evitare il rischio di lesioni.

⚠ Non usare il forno a microonde per friggere, perché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.

⚠ I contenitori metallici per cibi e bevande non sono adatti alla cottura a microonde.

⚠ Non rimuovere le piastre di protezione del forno a microonde che si trovano lateralmente nella cavità del forno (solo alcuni modelli). Tali pannelli impediscono che i grassi e pezzetti di cibo entrino nei canali di diffusione delle microonde.

## USO CONSENTITO

⚠ **ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo esterno o un sistema di comando a distanza separato.

⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri contesti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

⚠ Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

## INSTALLAZIONE

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, le operazioni di movimentazione e installazione dell'apparecchio devono essere eseguite da almeno due persone. Per le operazioni di disimballaggio e installazione utilizzare i guanti protettivi per non procurarsi tagli.

⚠ L'installazione, comprendente anche eventuali raccordi per l'alimentazione idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non espressamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo dell'installazione. Dopo aver

disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare il rischio di soffocamento. Per evitare rischi di scosse elettriche, prima di procedere all'installazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Durante l'installazione, accertarsi che l'apparecchio non possa danneggiare il cavo di alimentazione e causare così rischi di scosse elettriche. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

 Questo apparecchio è realizzato per l'installazione a incasso. Non utilizzarlo per l'installazione libera o all'interno di un mobile chiuso.

Dopo aver disimballato l'apparecchio, accertarsi che lo sportello dell'apparecchio si chiude correttamente. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Tecnica.

## AVVERTENZE ELETTRICHE

 Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa nel rispetto dei

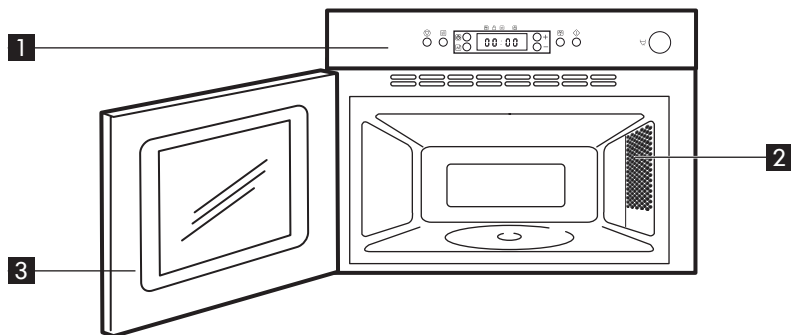
regolamenti elettrici vigenti; inoltre, l'apparecchio deve essere messo a terra in conformità alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

 Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori.

Al termine dell'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili all'utilizzatore. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.

 Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.

## Descrizione dell'apparecchio



**1** Pannello comandi

**2** Luce del forno

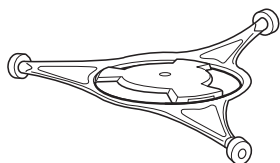
**3** Sportello

### Accessori

Supporto per piatto rotante

Piatto rotante di vetro

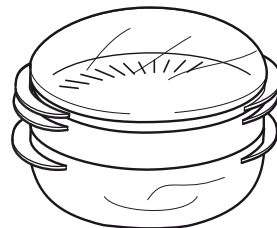
Vaporiera



x1



x1



x1

### 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 adatti al forno tradizionale e a microonde prima di cucinare.

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 e il forno potrebbe danneggiarsi.

Assicurarsi sempre che il piatto rotante sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno.

### Supporto per piatto rotante

Servirsi del supporto del piatto rotante sotto al 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 di 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.

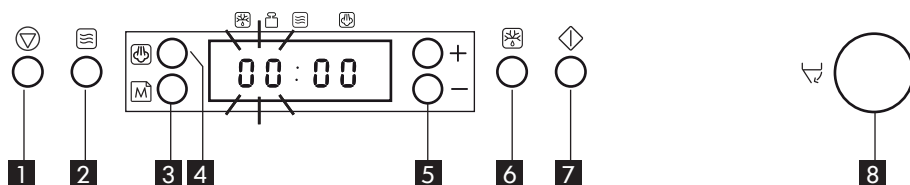
- Appoggiare il piatto rotante in vetro sull'apposito supporto.

### Vaporiera

Usare la vaporiera con l'apposita griglia per cuocere alimenti come pesce, verdure e patate.

Porre sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro.

## Pannello comandi



**1** Tasto Stop

**2** Tasto Power (Potenza)

**3** Tasto Memo

**4** Tasto Vapore

**5** Tasto + / -

(usare questo tasto per impostare il tempo o il peso desiderato)

**6** Tasto Jet Defrost (Scongelamento rapido)

**7** Tasto Start

**8** Tasto sportello

(usare questo tasto per aprire lo sportello)

## 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 “stand by” quando appare visualizzato l’orologio a 24 ore oppure, se l’orologio non è stato impostato, quando il display mostra due puntini tra le cifre.).

Aprire e richiudere lo sportello, ad esempio per introdurre un piatto, per rilasciare il blocco di sicurezza. Diversamente, sul display apparirà la scritta “DOOR” (sportello).

### Sospensione o interruzione della cottura

Per sospendere il processo di cottura:

Per controllare, mescolare o girare l’alimento, aprire lo sportello e il processo di cottura si interromperà automaticamente. Le impostazioni saranno mantenute per 10 minuti.

Per riprendere il processo di cottura:

Chiudere lo sportello e premere il tasto Start **UNA SOLA VOLTA**. Il processo di cottura riprenderà da dove era stato interrotto.

Premere il tasto di avvio **DUE VOLTE** per aumentare il tempo di cottura di 30 secondi. Se non si desidera continuare la cottura: Rimuovere gli alimenti, chiudere la porta e premere il tasto Stop.

Al completamento del processo di cottura, il cicalino del forno suona ogni minuto per 10 minuti. Premere il tasto STOP o aprire lo sportello per far cessare il segnale.

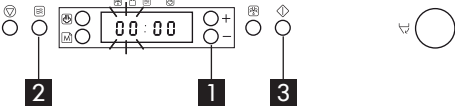
**NOTA:** se si apre e chiude lo sportello al termine del processo di cottura, le impostazioni rimangono memorizzate per 60 secondi.

### Raffreddamento

Al termine di una funzione, il forno inizia un ciclo di raffreddamento. Questo ciclo fa parte del funzionamento normale. Alla fine del ciclo di raffreddamento, il forno si spegne automaticamente.

### 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.

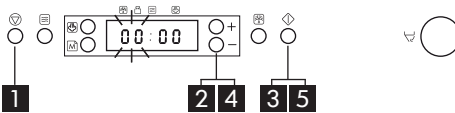


1. Premere i tasti +/- per impostare il tempo desiderato sul contatore del timer.
2. Premere ripetutamente il tasto Power (Potenza) per impostare il livello di potenza su 0 W.
3. Premere il tasto Start (Avvio).

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

**Clock (Orologio)**

Tenere lo sportello del forno aperto quando si imposta l'orologio. In questo modo si avranno 5 minuti di tempo per effettuare l'impostazione dell'orologio. In caso contrario, ogni singola fase deve essere completata entro 60 secondi.



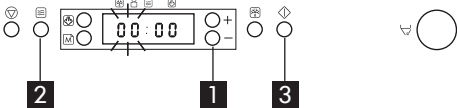
1. Premere il tasto Stop (3 secondi) fino a quando le cifre a sinistra, indicanti le ore, lampeggiano.
2. Premere i tasti +/- per impostare le ore.
3. Premere il tasto Start (Avvio). (Le due cifre a destra (minuti) lampeggiano).
4. Premere i tasti +/- per impostare i minuti.
5. Premere di nuovo il tasto 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. Per togliere la funzione Orologio dal display dopo averla programmata, premere semplicemente il tasto Stop per 3 secondi e

poi il tasto Stop ancora una volta. Per reinserire la funzione Orologio, seguire la procedura sopra descritta.

**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 successiva il tempo aumenta di 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.

Tutte le impostazioni possono essere modificate durante la cottura.

**Livello di potenza**

| Solo microonde |                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Potenza        | Uso consigliato:                                                                                                                                                                                                     |
| 750 W          | Riscaldamento di bevande, acqua, zuppe non dense, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto d'acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore. Cottura di pesce, verdura, carne, ecc. |

|       |                                                                                                                             |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 | Far bollire lentamente stufati e per sciogliere il burro.                                                                   |
| 160 W | Scongelamento. Per ammorbidire burro e formaggi. Ammorbidimento di gelati.                                                  |
| 0 W   | Per l'uso del solo timer.                                                                                                   |

### Funzione Jet Start



Questa funzione permette di riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come minestre, caffè o tè. Premere Start per avviare automaticamente il forno a microonde alla massima potenza con il tempo di cottura impostato a 30 secondi. Ad ogni pressione successiva, il tempo aumenta di 30 secondi. È possibile modificare il tempo premendo i tasti +/-, rispettivamente per incrementarlo o diminuirlo, dopo l'avvio della funzione.

### Scongelamento manuale

Per effettuare lo scongelamento manuale seguire la procedura descritta per "Cottura e riscaldamento a microonde" e selezionare il livello di potenza 160 W. 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. fascette di chiusura con anima metallica). 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 pezzetti di pellicola di alluminio. Girare i pezzi più grossi a metà del tempo di scongelamento.

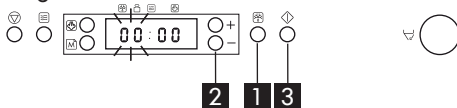
Alimenti lessati, stufati e ragù di carne scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto per l'intera durata del processo.

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, per garantire una distribuzione uniforme della temperatura interna.

### Jet defrost

Usare questa funzione per scongelare SOLO carne, pesce e pollame.

La funzione Jet Defrost può essere usata solo se il peso netto è compreso fra 100 g e 2 kg.



1. Premere di nuovo il tasto Jet Defrost (Scongelamento rapido).
2. Premere i tasti +/- per impostare il peso dell'alimento.
3. Premere il tasto Start (Avvio).

A metà del processo di scongelamento il forno si arresta e invita a girare l'alimento (TURN FOOD).

- Aprire lo sportello.
- Girare l'alimento.
- Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto Start (Avvio).

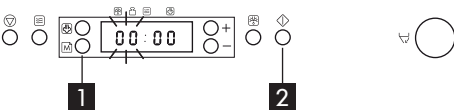
**NOTA:** Il forno riprenderà a funzionare automaticamente dopo 2 minuti se l'alimento non è stato girato. In questo caso, tuttavia, sarà richiesto un tempo di scongelamento maggiore. Per questa funzione è necessario indicare il peso netto dell'alimento. Il forno calcolerà automaticamente il tempo necessario per terminare la procedura.

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

| Alimento                                                                                                         | Suggerimenti                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Carne<br><br>(100 g - 2.0 Kg)   | Carne macinata, braciole, bistecche o arrosti. |
| Pollame<br><br>(100 g - 2.0 Kg) | Pollo intero, a pezzi o a filetti.             |
| Pesce<br><br>(100 g - 1.5 Kg)   | Intero, a tranci o a filetti.                  |

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.

**Funzione Memoria** 



La funzione Memoria consente di richiamare facilmente e velocemente un'impostazione preferita. Il principio della funzione Memoria è quello

di memorizzare l'impostazione visualizzata al momento.

Come attivare un'impostazione memorizzata:

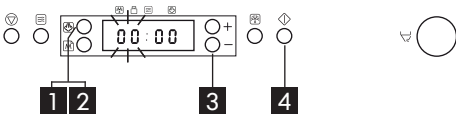
1. Premere il tasto Memo.
2. Premere il tasto Start (Avvio).

Come memorizzare un'impostazione:

1. Selezionare una funzione.
2. Effettuare le impostazioni necessarie.
3. Premere e tenere premuto il tasto Memo per 3 secondi fino all'emissione di un segnale acustico. A questo punto, l'impostazione è memorizzata. La memoria può essere riprogrammata quante volte si desidera.

Quando l'apparecchio viene collegato alla presa di corrente o dopo un blackout elettrico, la funzione Memoria avrà memorizzato 1 minuto e 750 W come impostazione predefinita.

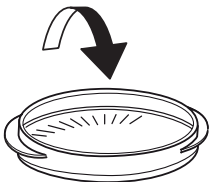
**Vapore** 



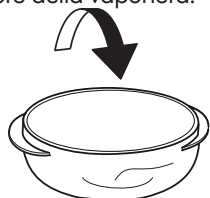
Usare questa funzione per verdure e pesce. Quando si utilizza questa funzione, usare sempre la vaporiera fornita in dotazione.

1. Premere di nuovo il tasto Start.
2. Continuare a premere ripetutamente il tasto Vapore per impostare la classe di alimento.
3. Premere i tasti +/- per impostare il peso dell'alimento.
4. Premere il tasto Start (Avvio).

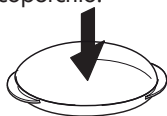
Collocare l'alimento sulla griglia per cottura a vapore.



Aggiungere 100 ml (1dl) di acqua nella parte inferiore della vaporiera.



Coprire con il coperchio.



**AVVERTENZA!** La vaporiera deve essere utilizzata esclusivamente con la funzione microonde!

Non utilizzarla con nessun'altra funzione. L'uso della vaporiera con altre funzioni può provocare danni.

Assicurarsi sempre che il piatto rotante sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno.

Porre sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro.

### Cottura di verdure

Collocare le verdure nel cestello forato.

Versare 100 ml di acqua nella parte inferiore.

Coprire con il coperchio e impostare il tempo.

Le verdure più tenere, come broccoli e porri, cuociono in 2-3 minuti.

Le verdure più consistenti, come carote e patate, cuociono in 4-5 minuti.

| Alimento                                                                                                                                | Suggerimenti                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Patate/Ortaggi a radice<br><br>(150 g - 200 g)         | Usare formati uniformi. Tagliare le verdure in pezzetti uniformi. Lasciare riposare 1 - 2 minuti dopo la cottura.                |
| Verdure (cavolfiori e broccoli)<br><br>(150 g - 500 g) |                                                                                                                                  |
| Verdure surgelate<br><br>(150 g - 500 g)               | Lasciare riposare 1 - 2 minuti dopo la cottura.                                                                                  |
| Filetti di pesce<br><br>(150 g - 500 g)                | Distribuire uniformemente i filetti sulla griglia. Sovrapporre le parti sottili. Lasciare riposare 1 - 2 minuti dopo la cottura. |

**AVVERTENZA:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze. I bambini piccoli devono essere tenuti lontani.

Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti o la superficie interna dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano completamente raffreddati.

**AVVERTENZA:** non riscaldare o cuocere nell'apparecchio cibi in barattoli o contenitori chiusi ermeticamente. La pressione che si sviluppa all'interno

potrebbe farli scoppiare, danneggiando l'apparecchio.

**AVVERTENZA:** se l'apparecchio viene utilizzato con una modalità di cottura combinata, non consentire ai bambini di usarlo senza la supervisione di un adulto, a causa delle alte temperature generate.

**AVVERTENZA:** Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Questo può 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 nell'apparecchio e lasciarvi immerso un cucchiaino.
3. Dopo il riscaldamento, lasciar riposare brevemente il liquido e mescolarlo nuovamente prima di estrarre il recipiente dall'apparecchio.

**AVVERTENZA:** Dopo aver riscaldato gli alimenti per bambini o liquidi nel biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire.

## Cosa fare se...

| 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.                                         |

**Centro Assistenza Autorizzato**

Prima di chiamare il Centro Assistenza Autorizzato:

- 1. Verificare se non è possibile eliminare da soli gli inconvenienti (vedere il prospetto “Cosa fare, se...”).
- 2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Centro Assistenza IKEA più vicino.

Indicare sempre:

- il tipo di difetto;
- il tipo e modello esatto dell'apparecchio;
- il 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.

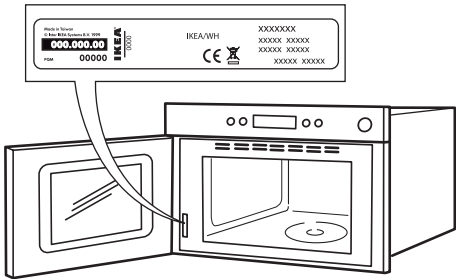


Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un Centro Assistenza IKEA (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

**Dati tecnici**

|                                                                                                      |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Identificazione modello: MATÅLSKARE 403 687 70<br>MATTRADITION 603 687 69 ; 104 117 70 ; 304 117 69. |                 |
| Tensione di alimentazione                                                                            | 220-240 V/50 Hz |
| Potenza nominale                                                                                     | 1300 W          |
| Fusibile                                                                                             | 10 A (UK 13 A)  |
| Potenza di uscita microonde                                                                          | 750 W           |
| Dimensioni esterne (AxLxP)                                                                           | 394 x 595 x 320 |
| Dimensioni interne (AxLxP)                                                                           | 187 x 370 x 290 |

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, SC. 59H, ha messo a punto una prova di riscaldamento standard per valutare le prestazioni di riscaldamento dei forni. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

| Test   | Quantità | Tempo appross. | Livello di potenza | Contenitore |
|--------|----------|----------------|--------------------|-------------|
| 12.3.1 | 750 g    | 10 min         | 750 W              | Pyrex 3.227 |
| 12.3.2 | 475 g    | 5 ½ min        | 750 W              | Pyrex 3.827 |
| 12.3.3 | 900 g    | 14 min         | 750 W              | Pyrex 3.838 |
| 13.3   | 500 g    | 2 min 40 sec   | Jet Defrost        |             |

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

## Installazione

### Montaggio dell'apparecchio

Durante l'installazione seguire le istruzioni per il montaggio fornite separatamente. I bambini non devono eseguire operazioni di installazione. Tenere i bambini lontani durante l'installazione dell'apparecchio. Durante e dopo l'installazione dell'apparecchio, tenere il materiale d'imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) lontano dalla portata dei bambini.

Utilizzare guanti protettivi per eseguire tutte le operazioni di disimballaggio e installazione.

L'apparecchio deve essere maneggiato e installato da almeno due persone.

L'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione elettrica prima di eseguire qualsiasi operazione di installazione.

Dopo aver disimballato l'apparecchio, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti.

Dopo aver disimballato l'apparecchio, accertarsi che lo sportello dell'apparecchio si chiude correttamente.

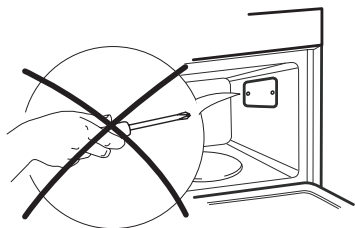
In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto prima dell'installazione.

Durante l'installazione, accertarsi che l'apparecchio non danneggi il cavo di alimentazione.

## Collegamenti elettrici

### Prima di collegare l'apparecchio

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola corrisponda a quella dell'impianto elettrico domestico. La targhetta matricola si trova sul bordo frontale del forno (visibile a porta aperta). Non rimuovere le piastre di protezione del forno a microonde che si trovano lateralmente nella 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 inumidito. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se è caduto o è stato danneggiato. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle 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.

La mancata osservanza di queste istruzioni può portare a situazioni di rischio. Il costruttore declina ogni responsabilità per lesioni a persone o animali o danni alle cose qualora non siano rispettate le presenti informazioni e precauzioni.

**ATTENZIONE:** L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.

Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.

Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.

**AVVERTENZA:** il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, all'alimentazione di rete.

Non tirare il cavo di alimentazione.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno identico.

Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme di sicurezza in vigore. Rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.

Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se è caduto o è stato danneggiato. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde.

Non toccare l'apparecchio con parti del corpo umide e non utilizzarlo a piedi nudi.

Per gli apparecchi con spina incorporata, se la spina non è idonea per la presa di corrente, rivolgersi a un tecnico qualificato.

Non utilizzare prolunghie, prese multiple o riduttori. Non collegare l'apparecchio ad una presa che può essere controllata tramite telecomando.

## Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

 **ATTENZIONE:** è pericoloso per qualunque persona non qualificata effettuare operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione dei pannelli di copertura, in quanto tali pannelli forniscono la protezione necessaria contro l'energia delle microonde.

 **ATTENZIONE:** 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.

 **ATTENZIONE:** Pulire regolarmente il forno ed eliminare di volta in volta i residui di cottura.

 **ATTENZIONE:** Per evitare il rischio di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione. Non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

 **ATTENZIONE:** Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire la porta del forno in vetro, in quanto potrebbero graffiarne la superficie e causarne la frantumazione.

 Per evitare il rischio di ustioni, attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

 **ATTENZIONE:** spegnere l'apparecchio prima di sostituire la lampadina, per evitare rischi di scosse elettriche.

### SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclo . Non disperdere le diverse parti dell'imballaggio nell'ambiente, ma smaltirle in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

### SMALTIMENTO ELETTRODOMESTICI

Questo prodotto è fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute umana.

 Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto domestico, bensì conferito presso un centro di raccolta preposto al ritiro delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

### CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta. Usare teglie laccate o smaltate in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo più efficiente. Gli alimenti che richiedono tempi di cottura lunghi continueranno comunque a cuocere anche a forno spento.

## GARANZIA IKEA

### Quanto dura la garanzia IKEA?

Questa garanzia è valida per 5 anni a partire dalla data di acquisto/consegna del tuo elettrodomestico presso un negozio IKEA. È necessario esibire lo scontrino originale come documento comprovante l'acquisto. Eventuali interventi di assistenza effettuati durante la garanzia non ne estenderanno la validità.

### 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. 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, fermo restando che l'accesso all'apparecchiatura per l'intervento di riparazione non comporti spese particolari. 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 Servizio Assistenza IKEA o il suo Partner di Assistenza autorizzato tramite i rispettivi Centri di Assistenza, a propria esclusiva discrezione, riparerà il prodotto difettoso o provvederà a sostituirlo con un prodotto uguale o di pari valore.

### Cosa non è coperto dalla garanzia?

- Normale usura
- 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.

- 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.
- Riparazioni non eseguite dal nostro Servizio Assistenza autorizzato e/o da un Partner di Assistenza contrattuale autorizzato o in caso di uso di ricambi non originali.
- Riparazioni causate da un'installazione non corretta o non conforme alle specifiche.
- Casi di uso improprio e/o non domestico dell'apparecchio, ad es. uso professionale.
- Danni da trasporto. 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.

Tali restrizioni non valgono per regolari interventi svolti da personale tecnico qualificato con ricambi originali per adattare l'apparecchio alle disposizioni tecniche di sicurezza di un altro paese UE.

### 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. Tali condizioni non limitano tuttavia in alcun modo i diritti del consumatore definiti dalle leggi locali.

### Area di validità

For appliances which are purchased in 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;
- le informazioni sulla sicurezza contenute nelle Istruzioni per il montaggio e nel Manuale dell'utente.

### Il servizio ASSISTENZA dedicato per gli apparecchi IKEA

Non esitate a contattare il Centro Assistenza Autorizzato incaricato da IKEA per:

- richiedere assistenza tecnica 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 Centro Assistenza Autorizzato incaricato da IKEA riportato sull'ultima pagina di questo manuale

- i** Al fine di garantirvi un servizio più veloce, vi suggeriamo di utilizzare i numeri di telefono riportati in questo manuale. Fate sempre riferimento ai numeri indicati nel manuale dell'apparecchiatura per la quale avete bisogno di assistenza. Vi suggeriamo di avere sempre a disposizione il codice IKEA (8 cifre) e il codice a 12 cifre riportati nell'etichetta del vostro prodotto.

### **i** CONSERVATE IL DOCUMENTO DI ACQUISTO/CONSEGNA!

È la prova del vostro acquisto ed è necessario esibirlo affinché la garanzia sia valida. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice articolo IKEA (8 cifre) per ogni apparecchiatura acquistata.

### Avete 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/Tarief: 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

**БЪЛГАРИЯ**

Телефонен номер: 02 4003536  
 Тарифа: Локална тарифа  
 Работно време: понеделник - петък 8.00 - 20.00

**ČESKÁ REPUBLIKA**

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

**DANMARK**

Telefonnummer: 70150909  
 Takst: Lokal takst  
 Åbningstid: Mandag - fredag 9.00 - 20.00  
 Lørdag (Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk) 9.00 - 18.00

**DEUTSCHLAND**

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

**ΕΛΛΑΔΑ**

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

**ESPAÑA**

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

**EESTI**

<http://www.ikea.com>

**FRANCE**

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

**HRVATSKA**

Broj telefona: 0800 3636  
 Tarifa: Lokalna tarifa  
 Radno vrijeme: Ponedjeljak - Petak 8.00 - 20.00

**ÍSLAND**

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

**LATVIJA**

<http://www.ikea.com>

**LIETUVIJA**

Telefono numeris: (0) 520 511 35  
 Skambučių kaina: Vietos mokėstis  
 Darbo laikas: Nuo pirmadienio iki penktadienio 8.00 - 20.00

**LUXEMBOURG**

Numéro de téléphone: 035220882569  
 Tarif: Prix d'un appel local  
 Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 8.00 - 18.00

**MAGYARORSZÁG**

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

**NORGE**

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

**NEDERLAND**

Telefoon: 0900-235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA  
 0031-50 316 8772 international  
 Tarief: Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief.  
 Openingstijd: Maandag t/m - Vrijdag 8.00 - 21.00  
 Zaterdag 9.00 - 21.00  
 Zondag / Feestdagen 10.00 - 18.00

**ÖSTERREICH**

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

**POLSKA**

Numer telefonu: 225844203  
 Stawka: Koszt połączenia według taryfy operatora  
 Godziny otwarcia: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

**PORTUGAL**

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

**ROMÂNIA**

Număr de telefon: 021 2044888  
 Tarif: Tarif local  
 Orar: Luni - Vineri 8.00 - 20.00

**РОССИЯ**

Телефонный номер: 84957059426  
 Стоимость звонка: Местная стоимость звонка  
 Время работы: Понедельник - Пятница 9.00 - 21.00  
 (Московское время)

**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

**SLOVENSKO**

Telefónne číslo: (02) 50102658  
 Cena za hovor: Cena za miestny hovor  
 Pracovná doba: Pondelok až piatok 8.00 - 20.00

**SLOVENIJA**

<http://www.ikea.com>

**SRBIJA**

Број телефона: 011 7 555 444  
 стопа: локална курс  
 Радно време: Понедељак - субота 9.00 - 20.00  
 недеља 9.00 - 18.00

**SUOMI**

Puhelinnumero: 0981710374  
 Taxa: Yksikköhinta  
 Aukioloaika: Maanantaista perjantaihin 8.00 - 20.00

**SVERIGE**

Telefon nummer: 0775-700 500  
 Taxa: Lokal samtal  
 Öppet tider: Måndag - Fredag 8.30 - 20.00  
 Lördag - Söndag 9.30 - 18.00

**UNITED KINGDOM - IRELAND**

Phone number: 02076601517  
 Rate: Local rate  
 Opening hours: Monday - Friday 8.00am - 6.00pm  
 Saturday 8.30am - 4.30pm  
 Sunday 9.30am - 3.30pm



400011345547



18535