

# ANRÄTTA

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**  
**24**  
**45**  
**70**



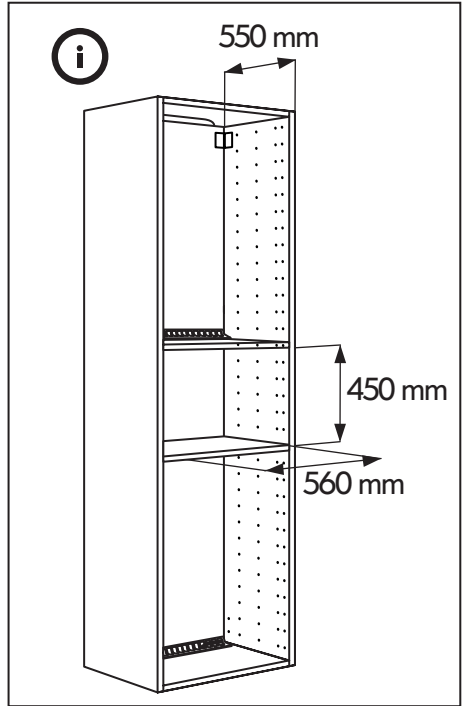
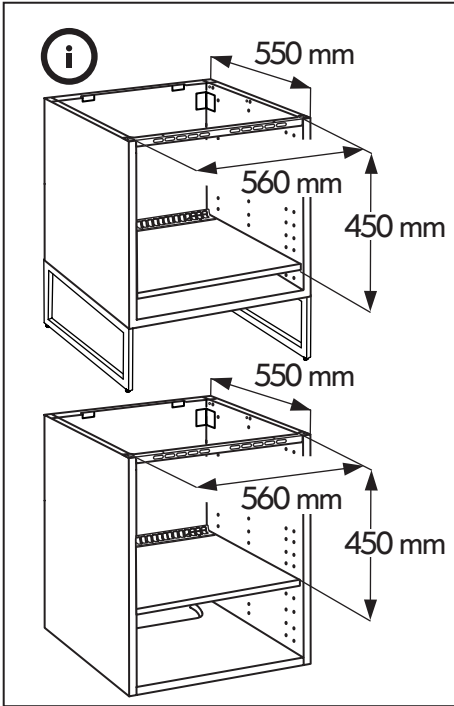
Gehen Sie dazu auf die letzte Seite dieser Broschüre. Dort finden Sie eine Übersicht mit den entsprechenden Telefonnummern und Kontaktdaten unserer autorisierten Kundendienste.



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	17
Product description	8	Installation	18
Control panel	9	Door safety device	19
First use	9	Electrical connection	20
Daily use	10	Environmental concerns	21
Cleaning and maintenance	15	<b>IKEA GUARANTEE</b>	<b>22</b>
What to do if ...	16		

## 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!** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid

touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

**⚠** Never leave the appliance unattended during food drying. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

**⚠** Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire.

Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

**⚠** Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door.

**⚠ 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 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.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

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

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

### 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.

⚠ Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and remove all wood chips and sawdust.

Do not remove the appliance from its polystyrene foam base until the time of installation.

⚠ After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible - risk of burn.

⚠ Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.

⚠ If the appliance is installed under the worktop, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven - risk of burns.

⚠ 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**

⚠ The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

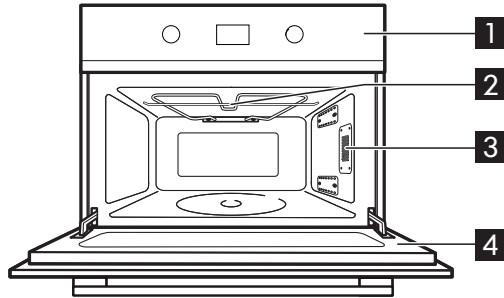
⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ 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.

⚠ If the power cable needs to be replaced, contact an authorized service center.

**Product description**

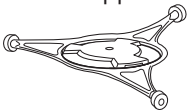


- 1** Control Panel
- 2** Grill element

- 3** Cavity Lamp
- 4** Door

**Accessories**

Turntable support



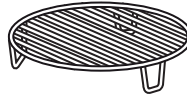
1x

Glass turntable



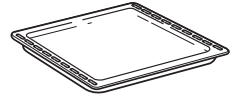
1x

Wire rack



1x

Baking plate



1x

**General**

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

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

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

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

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

Aluminium foil can be used safely to shield small areas of food as long as it does not come in contact with the oven interior.

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

**Turntable support**

Fit first the internal wheel and then the external part of the turntable support.

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

**Glass turntable**

Place the Glass turntable on the turntable support.

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.

**Wire rack**

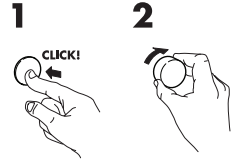
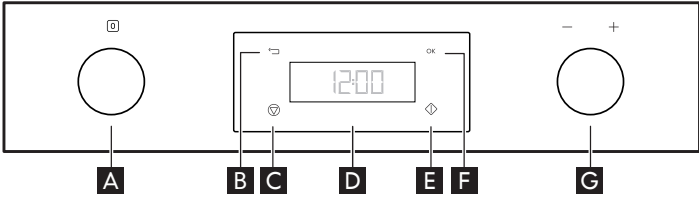
Use the Wire rack when grilling using the grill or cooking in combination (microwaves and grill).

**Baking plate**

Use the baking plate when cooking in Forced air mode only or when grilling. Never use it in combination with microwaves.



**Control panel**



- A** Selection push-push knob
- B** Back button
- C** Stop
- D** Display
- E** Start

- F** Confirmation button
- G** Adjust push-push knob

**Retractable knobs**

To use this type of knob, press it in the middle.

The knob comes out. Turn it to the required position. Once cooking is over, turn the knob to [⊠] and press it again to restore it to its original position.

**First use**

**Settings**

When the appliance is first plugged in it will ask you to set the clock.

After a power failure the clock will flash and needs to be reset.

Your microwave oven has a number of functions which can be adjusted to your personal taste.



1. Turn the **A** knob until Setting is shown (approx. 3 sec).
2. Push the **G** knob out and turn it to choose one of the following settings to adjust: Clock, Sound, ECO, Brightness

• **Clock**



1. Press the **F** button (the left-hand digits hour's flicker).
2. Push the **G** knob out and turn it to set hours.
3. Press the **F** button (the two right hand digits (minutes) flicker).

4. Turn the **G** knob to set the minutes.
5. Press the **F** button again. The clock is set and in operation.

• **Sound**



1. Press the **F** button.
2. Push the **G** knob out, and turn it to turn the buzzer ON or OFF.
3. Press the **F** button again to confirm the change.

• **Eco**



1. Press the **F** button.
2. Push the **G** knob out and turn it to turn the ECO setting ON or OFF.
3. Press the **F** button again to confirm the change.

When the ECO mode is on, the brightness of the display will automatically switch to a lower level after 1 minute. If the ECO mode is off, the brightness will switch to

the same lower level after 3 minutes. It will automatically switch back to the set brightness level when a button is pressed or the door is opened.

#### • Brightness



1. Press the **F** button.
2. Push the **G** knob out and turn it to set the level of brightness suitable to your preference.
3. Press the **F** button again to confirm the change.

## Daily use

### Start protection / Safety lock

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



Open and close the door, then press **F** to start the function.

### Cooling down

When a function is finished, the oven may carry out a cooling procedure. This is normal. After this procedure the oven switches off automatically.

If the temperature is higher than 100°C, “HOT” and the current cavity temperature are displayed when the oven is in stand-by mode. Be careful not to touch the cavity inside when removing food. Use Oven mittens. “HOT” warning will remain active until the cavity temperature is below 50°C.

The cooling procedure can be interrupted without any harm to the oven by opening the door or pressing the **C** Button.

### Setting the 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. Push the **A** knob out and turn it until zero position.
2. Push the **G** knob out and turn it to set the desired length of the timer.
3. Press the **F** button.

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

Pressing any button to turn off the acoustic signal.

**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.

### Jet start

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

With the knob in the upright position, press Start button to switch on the Jet Start function.

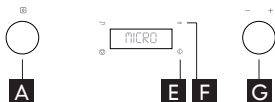
Jet Start automatically starts with full microwave power level and the cooking time set to 30 seconds. Each additional press increases the time with 30 seconds. You may also alter the time by the Adjust knob to increase or decrease the time. Press the **F** button to confirm the cooking time.

**Microwave oven functions table**

Function	Description of function
12:00	For switching off the oven.
MICRO	For quickly cooking and reheating food or beverages.
COMBI	For quickly cooking and gratinating dishes, combining the microwave and grill functions.
GRILL	For browning, grilling and gratins. We recommend turning the food during cooking. For best results, preheat the grill for 3-5 minutes.
AUTO DEFROST	To defrosting meat, poultry, fish, vegetables and bread.
MW FORCED AIR	Combining oven cooking with microwave function to cook roast meats, poultry, and jacket potatoes, frozen convenience foods, sponge cakes, pastry, fish and puddings.
FORCED AIR	To cook meringues, pastry, sponge cakes, soufflés, poultry and roast meats.
PRE HEAT	To preheat quickly the empty oven.

**Microwave**

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



1. Push the **A** knob out and turn it until you

find the microwave function.

2. Push the **G** knob out and turn it to set the microwave power level.
3. Press the **F** button to confirm your selection.
4. Turn the **G** knob to set the cooking time.
5. Press the **E** 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 turning the adjust knob to increase or decrease the time. Power level can be altered during cooking by pressing the Back button and then turning the Adjust knob.

Press the **E** or **F** button to confirm the cooking time.

**Power level Microwaves only**

Power	Suggested use:
900 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.
750 W	Cooking of vegetables, meat etc.
650 W	Cooking of fish.
500 W	More careful cooking e.g. high protein sauces, cheese and egg dishes and to finish cooking casseroles.
350 W	Simmering stews, melting butter and chocolate.
160 W	Defrosting. Softening butter, cheeses.
90 W	Softening Ice cream.

**Grill Combi**

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



1. Push the **A** knob out and turn it until you find the Combi function.
2. Push the **G** knob out and turn it to set the grill level (1-2-3).

3. Press the **F** button to confirm your selection. You will automatically be taken to the next setting.
4. Turn the **G** knob to set microwave power level.
5. Press **F** to confirm your selection.
6. Turn the **G** knob to set cooking time.
7. Press the **E** button.

The Max. possible microwave power level when using the Grill is 650W.

Power	Suggested use:
650 W	Cooking Vegetables and Gratins
350 - 500 W	Cooking Poultry and Lasagne
160 - 350 W	Cooking Fish and frozen gratins
90 W	Gratinating fruit

**Grill** 



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

1. Push the **A** knob out and turn it until you find the grill function.
2. Push the **G** knob out and turn it to set the grill level (1-2-3) and push the **F** button
3. Push the **G** knob out and turn it to set the cooking time.
4. Press the **E** button.

Place food on the Wire rack. Turn the food during cooking.

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

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

**Auto defrost**  AUTO

Use this function for defrosting Meat, Poultry, Fish, Vegetables and Bread.

Auto Defrost should only be used if the net weight is between 100 g-3 kg.

Always place the plate on the glass turntable.



1. Push the **A** knob out and turn it until you find the Auto Defrost function.
2. Push the **G** knob out and turn it to select a food class.
3. Press the **F** button to confirm your selection.
4. Turn the **G** knob to set the weight.
5. Press the **F** button to confirm your selection.
6. Press the **E** button.





**Weight:**


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

**Frozen foods:**

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

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

Food	Hints
Meat  (100 g - 2.0 Kg)	Minced meat, cutlets, steaks or roasts. Turn food when oven prompts.
Poultry  (100 g - 2.5 Kg)	Chicken whole, pieces or fillets. Turn food when oven prompts.
Fish  (100 g - 2,0 Kg)	Whole, steaks or fillets. Turn food when oven prompts.
Vegetables  (100 g - 2,0 Kg)	Mixed vegetables, peas, broccoli etc. Turn food when oven prompts.

Bread  (100 g - 2.0 Kg)	Loaf, buns or rolls. Turn food when oven prompts.
--	---

For food not listed in this table and if the weight is lesser or greater than recommended weight, follow the procedure for setting microwaves and choose 160 W when defrosting.

**i IMPORTANT:** Don't place Frozen food directly on a Hot Turntable. Put a plate between Food and Turntable.

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.

**Manual defrost**

Follow the procedure for setting microwaves and choose 160 W when defrosting. Experience will give you the times needed for various amounts.

**MW-Forced air** 

Use this function to cook roast meats, poultry, jacket potatoes, frozen convenience foods, sponge cakes, pastry, fish and puddings.



1. Push the **A** knob out and turn it until you find the MW-Forced air function (default temperature and MW power is displayed).
2. Push the **G** knob out and turn it to set the temperature.
3. Press the **F** button to confirm your selection. You will automatically be taken to the next setting.
4. Turn the **G** knob to set the Microwave Power Level.
5. Press the **F** button to confirm your selection. You will automatically be taken to the next setting.
6. Turn the **G** knob to set the cooking time.
7. Press the **E** button.

Always use the Wire rack to put food on to allow the air to circulate properly around the food. Once the heating process has been started the cooking time can easily be adjusted with the adjust knob. Use the back button to return to where you can change power level or end temperature. The Max. possible microwave power level when using the Forced air is 350 W.

MW-Forced air	
Power	Power suggested use:
350 W	Cooking Poultry, Fish & Gratins
160 W	Cooking Roasts
90 W	Baking Bread & Cakes

**Forced air** 

Use this function to cook meringues, pastry, sponge cakes, soufflés, poultry and roast meats.



1. Push the **A** knob out and turn it until you find the Forced air function (default temperature is displayed).
2. Push the **G** knob out and turn it to set the temperature.
3. Press the **F** button to confirm your selection.
4. Turn the **G** knob to set the cooking time.
5. Press the **E** button.

Always use the Wire rack to put food on to allow the air to circulate properly around the food.

Use the Baking plate when baking small items like cookies or rolls. Once the heating process has been started the cooking time can easily be adjusted with the adjust knob. Use the back button to return to where you can change end temperature.

### Pre Heat

Use this function to preheat the empty oven. Preheating is always done with the oven empty just like you would in a conventional oven before cooking or baking.



1. Push the **A** knob out and turn it until you find the Pre-heat function (default temperature is displayed).
2. Push the **G** knob out and turn it to set the temperature.
3. Press the **E** button. The current cavity temperature is displayed during the quick heat process.
4. Set the holding time and press the **F** button.

Do not place food in oven before or during preheating. It will be burned from the intense heat. Once the heating process has been started the temperature can easily be adjusted by turning the adjust knob.

**⚠ 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. 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.

## Cleaning and maintenance

Cleaning is the only maintenance normally required.

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

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

Do not spray directly on the oven.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Dishwasher safe

- Turntable support.
- Glass turntable.

**⚠** **WARNING!:** Do not remove any cover. The door seals and the door seals areas must be regularly inspected for damage. If these areas are damaged the appliance should not be operated until it have been repaired by a qualified technician. before performing any maintenance operation - risk of electrical shock. Never use steam cleaning equipment.

## 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.

**SERVICE** 0000 000 00000



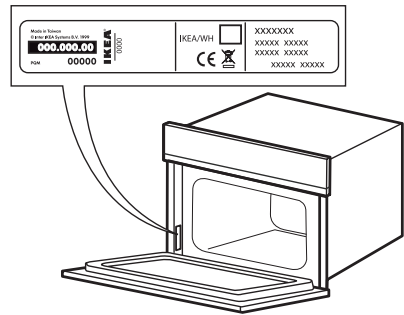
If any repairs are required, please contact IKEA Authorized Service Centre (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).



**Technical data**

Model identification: ANRÄTTA 104 117 65	
Supply Voltage	220-240 V/50 Hz
Rated Power Input	2800 W
Fuse	16 A
MW output power	900 W
Grill	1600 W
Convection	1200 W
Outer dimensions (HxWxD)	455 x 595 x 566
Cavity inner dimensions (HxWxD)	210 x 450 x 420

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



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

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

Test	Amount	Approx. time	Power level	Container
12.3.1 Egg custard	750 g	16 - 17 min	500 W	Pyrex 3.227
12.3.2 Sponge cake	475 g	7 - 8 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3 Meatloaf	900 g	20 - 22 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4 Potato gratin	1100 g	18 - 20 min	Grill Medium + 650 W	Pyrex 3.827
12.3.5 Cake	700 g	28 - 30 min	Forced air 175°C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6 Chicken	1000 g	40 - 45 min	Turbo grill High + 350 W	Pyrex 3.827
13.3 Meat defrost	500 g	15 - 16 min	160 W	

**In accordance with IEC 60350.**

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

Test	Approx. time	Temperature	Preheated oven	Accessories
7.5.1 Shortbread	30 - 35 min	150 °C	No	Baking plate
7.5.3 Small cakes	20 - 25 min	170 °C	Yes	Baking plate
7.6.1 Fatless Sponge Cake	40 - 45 min	160 °C	Yes	Wire rack
7.6.2 Apple pie	60 - 70 min	160 -170 °C	Yes	Wire rack
9.2 Toast	4 - 5 min	Grill High	Yes	Wire rack

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

## Installation

### Mounting the appliance

Follow the supplied separate mounting instructions when installing the appliance.

Installation and repairs must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. 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.

**Door safety device**

**Door lock device**

To open the door with the door lock device see Fig 1.

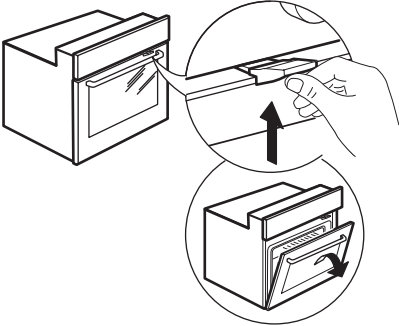


Fig. 1

The door safety device can be removed by following the sequence of images (see Fig. 2).

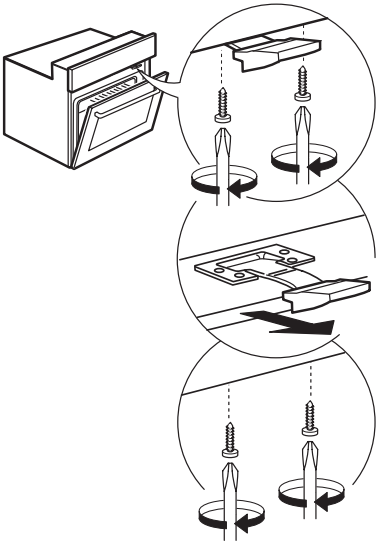


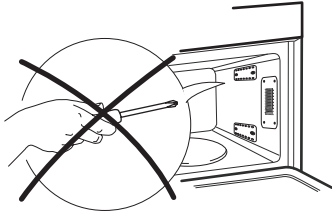
Fig. 2

## 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.

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	24	Technische Daten	37
Produktbeschreibung	28	Aufstellung	38
Bedientafel	29	Kindersicherung	39
Erster Gebrauch	29	Elektrischer Anschluss	40
Tägliche Verwendung	30	Hinweise zum Umweltschutz	41
Reinigung und Pflege	35	<b>IKEA GARANTIE</b>	43
Was tun, wenn...	36		

## 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:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren heißer Teile ist unbedingt zu vermeiden.

Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

⚠️ Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt. Eignet sich das Gerät für die Verwendung von Sonden, ausschließlich für diesen Ofen empfohlene Temperatursonden verwenden - Brandgefahr.

⚠️ Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr. Beim Garen von fett- oder ölhaltigen Speisen oder bei Zugabe von alkoholischen Getränken



besonders wachsam sein - Brandgefahr. Zum Entnehmen von Töpfen und Zubehörteilen immer Schutzhandschuhe verwenden. Nach Ende des Garens die Tür vorsichtig öffnen, damit heißer Dampf langsam entweichen kann, bevor in den Backofen gelangt wird - Verbrennungsgefahr.

Die Warmluftklappen an der Vorderseite des Ofens nicht abdecken - Brandgefahr.

⚠ Vorsichtig vorgehen, wenn die Ofentür geöffnet oder heruntergeklappt ist, um zu vermeiden, dass sie daran stoßen.

⚠ **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.

**⚠** Jegliche andere Art der Nutzung (z.B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.

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

**⚠** Keine explosiven oder entzündbaren Stoffe (z.B. Benzin oder Sprühdosen) in der Nähe des Gerätes lagern - Brandgefahr.

### 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, Styroporreste 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.

**⚠** Den Unterbauschrank vor dem Einschieben des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden und alle Sägespäne und Schnittreste entfernen.

Das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

⚠ Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein - Verbrennungsgefahr.

⚠ Das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür installieren – Brandgefahr.

⚠ Wenn das Gerät unter der Arbeitsfläche installiert ist, den Mindestabstand zwischen der Arbeitsfläche und der oberen Kante des Ofens nicht abdecken - Brandgefahr.

⚠ 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**

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

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

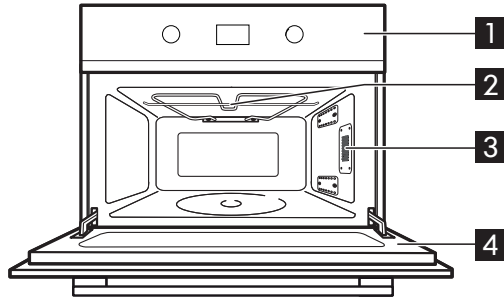
Das Gerät muss im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.

⚠ 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.

⚠ Wenn das Netzkabel ausgetauscht werden muss, einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.

**Produktbeschreibung**



- 1** Bedienfeld
- 2** Grillelement

- 3** Beleuchtung
- 4** Tür

**Zubehör**

Drehtellerauflage



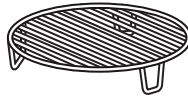
1x

Glasdrehteller



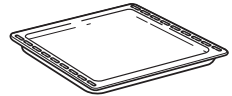
1x

Grillrost



1x

Backblech



1x

**Allgemein**

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

Aluminiumfolie kann unbedenklich zum Abdecken kleiner Lebensmittelbereiche benutzt werden, allerdings darf sie die Innenwände des Garraums nicht berühren. Bevor Sie den Ofen einschalten, prüfen Sie stets, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann.

**Drehtellerauflage**

Befestigen Sie zuerst den inneren und danach den äußeren Teil des Drehtellers. Die Drehtellerauflage muss immer unter dem Glasdrehteller eingesetzt werden. Legen Sie keine anderen Gegenstände auf die Drehtellerauflage.

**Glasdrehteller**

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

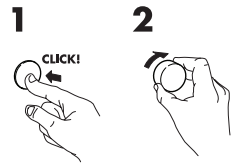
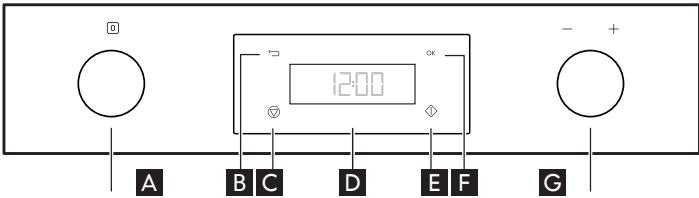
**Grillrost**

Verwenden Sie den Grillrost beim Grillen oder im Kombinationsbetrieb (Mikrowelle und Grill).

**Backblech**

Verwenden Sie das Backblech nur beim Heißluft- oder Grillbetrieb. Verwenden Sie es niemals im Kombinationsbetrieb mit Mikrowelle.

**Bedientafel**



- A** Auswahl-Bedienknopf
- B** Zurück-Taste
- C** Stopp
- D** Anzeige
- E** Start

- F** Bestätigungstaste
- G** Bedienknopf einstellen

**Versenkbare Bedienknöpfe**

Um diesen Typ von Bedienknopf zu benutzen, drücken Sie auf die Mitte. Der

Bedienknopf kommt jetzt heraus. Drehen Sie ihn auf die gewünschte Stellung. Drehen Sie nach dem Ende des Garvorgangs den Bedienknopf **A** auf und drücken Sie erneut darauf, um ihn wieder in seine ursprüngliche Stellung zu bringen.

**Erster Gebrauch**

**Einstellungen**

Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird, werden Sie aufgefordert, die Uhr einzustellen. Nach einem Stromausfall blinkt die Uhr und muss neu gestellt werden. Ihre Mikrowelle hat eine Reihe von Funktionen, die Sie beliebig einstellen können.



1. Drehen Sie den Einstellknopf **A** bis die Einstellung angezeigt wird (ca. 3 Sek).
2. Drücken Sie den Einstellknopf **G** heraus und drehen Sie ihn um eine der folgenden Einstellungen zu bestätigen: Zeit, Ton, ECO, Helligkeit
3. Drücken Sie **F** die Stopp-taste, sodass er herausspringt, um die Einstellfunktion zu verlassen und alle Änderungen zu speichern.

• **Uhr**



1. Drücken Sie auf die Taste **F** (Die linken Stellen (Stunden) blinken).
2. Drücken Sie auf den Knopf **G**, sodass er

herausspringt, und stellen Sie die Stunden ein.

3. Drücken Sie auf den Knopf **F** (Die zwei rechten Stellen (Minuten) blinken).
4. Drehen Sie den Knopf **G** um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste **F** noch einmal. Die Uhr ist nun eingestellt und in Betrieb. Soll die Zeitanzeige nach dem Einstellen der Uhr nicht mehr auf dem Display erscheinen, gehen Sie einfach erneut in den Modus zum Einstellen der Uhr und drücken die Stopp-Taste, während die Ziffern blinken.

• **Ton**



1. Drücken Sie die Taste **F**.
2. Drücken Sie auf den Einstellknopf **G**, damit er heraus springt und drehen Sie ihn so, dass der Signalton ein- oder ausgeschaltet wird.
3. Drücken Sie die Taste **F** erneut, um die Änderung zu bestätigen.

• **Eco**



1. Drücken Sie die Taste **F**.
2. Drücken Sie auf den Einstellknopf **G**, damit er

heraus springt und drehen Sie ihn so, dass ECO ein- oder ausgeschaltet wird.

3. Drücken Sie die Taste **F** erneut, um die Änderung zu bestätigen.

Bei eingeschaltetem ECO-Modus wird die Helligkeit des Displays nach 1 Minute automatisch um eine Stufe verringert. Bei ausgeschaltetem ECO-Modus wird die Helligkeit nach 3 Minuten auf dieselbe niedrigere Stufe verringert. Die Helligkeit erhöht sich automatisch wieder auf die eingestellte Helligkeitsstufe, sobald eine Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird.

• **Helligkeit**



1. Drücken Sie die Taste **F**.
2. Drücken Sie auf den Einstellknopf **G**, damit er herauspringt, um die Helligkeit Ihren Wünschen anzupassen.
3. Drücken Sie die Taste **F** erneut, um die Änderung zu bestätigen.

**Tägliche Verwendung**

**Startschutz/Sicherheitsperre**

Diese automatische Sicherheitsfunktion wird eine Minute, nachdem das Gerät in den „Bereitschaftsmodus“ zurückgekehrt ist, aktiviert. (Das Gerät befindet sich im Bereitschaftsmodus, wenn die Uhrzeit im 24-Stunden-Format angezeigt wird oder, falls die Uhr nicht eingestellt wurde, wenn keine Anzeige erscheint).



Die Tür öffnen und schließen und anschließend **F** zum Start der Funktion drücken.

**Abkühlen**

Nach Abschluss einer Funktion startet das Gerät unter Umständen einen Abkühlvorgang. Das ist normal. Danach schaltet sich das Gerät automatisch ab. Ist die Temperatur höher als 100 °C, werden "HOT" (heiß) und die aktuelle Garraumtemperatur angezeigt, wenn sich der Ofen im Standbymodus befindet. Achten Sie stets darauf, dass Sie nicht die Geräteinnenwand berühren, wenn Sie Speisen aus dem Gerät entnehmen. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe. Die Warnung "HOT" (heiß) bleibt solange aktiv, bis die Garraumtemperatur unter 50 °C abgesunken ist. Der Abkühlvorgang kann ohne Schaden für das Gerät unterbrochen werden. Öffnen Sie dazu die Tür oder drücken Sie die Taste **C**.

**Timer einstellen**

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. Drücken Sie auf den Einstellknopf **A**, sodass er herauspringt, und stellen Sie ihn auf die Position Null ein.
2. Drücken Sie auf den Einstellknopf **G**, sodass er herauspringt, um die Zeitschaltuhr wie gewünscht einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste **F**.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. Drücken Sie die Stoptaste um den Signalton auszuschalten

**WARNING** : 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.

**Jet start**

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

Knopf in der aufrechten Position die Start-Taste, um die Schnellstartfunktion (JET) einzuschalten. Der Schnellstart beginnt automatisch mit der vollen Mikrowellenleistung und einer Garzeit von 30 Sekunden. Mit jedem weiteren Tastendruck wird die Zeit um 30 Sekunden verlängert. Die Garzeit können Sie auch durch Drehen des Einstellknopfes verlängern bzw. verkürzen.

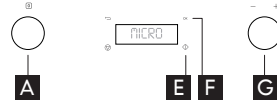
Drücken Sie Taste **F**, um die Garzeit zu bestätigen.

**Funktionsübersicht der Mikrowelle**

Funktion		Funktionsbeschreibung
	12:00	Zum Ausschalten der Mikrowelle
	MIKROWELLE	"Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken".
	GRILL COMBI	"Zum schnellen Garen und Gratинieren von Gerichten durch Kombination der Mikrowellen- und Grillfunktionen."
	GRILL	"Zum Bräunen, Grillen und Gratинieren. Es wird empfohlen, die Speise während des Garens zu wenden. Für optimale Ergebnisse, den Grill für 3 -5 Minuten vorheizen."
	AUFTAUEN	"Zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Brot."
	COMBI - HEISSLUFT UND MIKROWELLE	Kombiniert Koch- und Mikrowellenfunktion zur Zubereitung von Bratenfleisch, Geflügel und Ofenkartoffeln, tiefgefrorenen Fertiggerichten, Rührkuchen, Pasteten, Fisch und Desserts.
	HEISSLUFTBETRIEB	Diese Funktion dient zur Zubereitung von Schaumgebäck, Gebäck, Rühr- und Biskuitkuchen, Aufläufen, Geflügel und Braten.
	SCHNELLAUFHEIZEN	Zum schnellen Vorheizen des leeren Backofens.

**Mikrowelle**

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



1. Drücken Sie auf den Knopf **A**, damit er herauspringt, und drehen Sie ihn, bis Sie die Mikrowellen-Funktion gefunden haben.
2. Drücken Sie auf den Knopf **G**, damit er herausspringt, und stellen Sie die Mikrowellen-Leistungsstufe ein.
3. Drücken Sie Taste **F**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. Drehen Sie den Knopf **G** um die Garzeit einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste **E**.

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 können Sie auch durch Drehen des Einstellknopfes verlängern bzw. verkürzen. Sie können die Leistungsstufe während des Garens ändern, indem Sie die Zurück-Taste (BACK) drücken und dann den Einstellknopf entsprechend drehen. Drücken Sie Taste **E** oder **F**, um die Garzeit zu bestätigen.

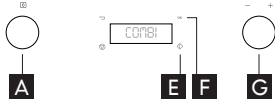
**Mikrowellen-Leistungsstufe**

Power	Gebrauchsempfehlung:
900 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.
750 W	Garen von Gemüse, Fleisch usw.
650 W	Garen von Fisch.
500 W	Schonendere Zubereitung, z. B. bei Saucen mit hohem Eiweißgehalt, Käse und Eierspeisen, sowie zum Fertigmachen von Eintopfgerichten.
350 W	Zum Köcheln von Eintopfgerichten und zum Schmelzen von Butter und Schokolade.

160 W	Auftauen. Leichtes Erwärmen von Butter und Käse.
90 W	Weichermachen von Eiskrem.

**Grill Combi** 

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



1. Drücken Sie auf den Knopf **A**, damit er herauspringt, und drehen Sie ihn, bis Sie die Combi-Funktion gefunden haben.
2. Drücken Sie auf den Knopf **G**, damit er herauspringt, um die gewünschte Grillstufe (1-2-3) einzustellen.
3. Drücken Sie Taste **F**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellungsstufe.
4. Drehen Sie den Knopf **G**, um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.
5. Zur Bestätigung der Auswahl drücken Sie **F**.
6. Drehen Sie den Knopf **G** um die Garzeit einzustellen.
7. Drücken Sie die Taste **E**.

Die maximale mögliche Mikrowellenleistung bei der Verwendung der Grillfunktion beträgt 650 W.

Power	Gebrauchsempfehlung:
650 W	Garen von Gemüse und Gratins
350 - 500 W	Garen von Geflügel und Lasagne
160 - 350 W	Garen von Fisch und tiefgefrorenen Gratins
160 W	Garen von Fleisch
90 W	Gratinieren von Obst

**Grill** 



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

1. Drücken Sie auf den Knopf **A**, damit er herausspringt, und drehen Sie ihn, bis Sie die Grill-Funktion gefunden haben.

2. Drücken Sie auf den Knopf **G**, damit er herausspringt, um die gewünschte Grillstufe (1-2-3) einzustellen und Drücken Sie auf die Taste **F**
  3. Drücken Sie auf den Knopf **G**, damit er herausspringt, und stellen Sie die Garzeit ein.
  4. Drücken Sie die Taste **E**.
- Legen Sie das Gargut auf den Grillrost. Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs. Nur hitzebeständiges und grillfestes Kochgeschirr verwenden.

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

**Automatische Auftaufunktion** 

Diese Funktion dient zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Brot.

Die automatische Auftaufunktion ist nur für Speisen mit einem Nettogewicht von 100 g bis 2,5 kg vorgesehen. Stellen Sie den Dampfgarer immer auf den Glasdrehteller.



1. Drücken Sie auf den Knopf **A**, damit er herausspringt, und drehen Sie ihn, bis Sie die Auto Defrost-Funktion gefunden haben.
2. Drücken Sie auf den Einstellknopf **G**, damit er herausspringt, um die Lebensmittelkategorie auszuwählen.
3. Drücken Sie Taste **F**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. Drehen Sie den Knopf **G** um das Gewicht einzustellen.
5. Drücken Sie Taste **F**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
6. Drücken Sie die Taste **E**.

**Gewicht:**






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

**Tiefgekühlte Speisen:**

Wählen Sie ein niedrigeres Gewicht, falls die Speisen wärmer als die Tiefkühltemperatur (-18 °C)



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

Lebensmittel	Tipps
 Fleisch (100 g - 2,0 Kg)	Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten. Wenden Sie das Gargut, wenn das Gerät Sie dazu auffordert.
 Geflügel (100 g - 2,5 Kg)	Ganze Hähnchen, Hähnchenstücke oder Hähnchenfilets. Wenden Sie das Gargut, wenn das Gerät Sie dazu auffordert.
 Fisch (100 g - 2,0 Kg)	Ganze Fische, Fischsteaks oder Fischfilets. Wenden Sie das Gargut, wenn das Gerät Sie dazu auffordert.
 Gemüse (100 g - 2,0 Kg)	Mischgemüse, Erbsen, Brokkoli usw. Wenden Sie das Gargut, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
 Brot (100 g - 2,0 Kg)	Brote, süße Teilchen oder Brötchen. Wenden Sie das Gargut, wenn das Gerät Sie dazu auffordert.

Bei Speisen, die nicht in nachstehender Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, verfahren Sie entsprechend dem Kapitel Mikrowelle einstellen und wählen Sie 160 W zum Auftauen.

**i WICHTIG:** Legen Sie niemals gefrorene Lebensmittel direkt auf einen heißen Drehteller. Stellen Sie einen Teller auf den Drehteller und legen Sie die Lebensmittel auf den Teller. 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 auftauen. 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.

**Manuelles Auftauen**

Folgen Sie dem Verfahren zum Einstellen der Mikrowelle wählen Sie die Leistungsstufe 160 W zum Auftauen.

Mit der Zeit wissen Sie aus Erfahrung, welche Einstellungen die unterschiedlichen Mengen benötigen.

**MW-Heißluftbetrieb**

Nutzen Sie diese Funktion zur Zubereitung von Bratenfleisch, Geflügel und Ofenkartoffeln, tiefgefrorenen Fertiggerichten, Rührkuchen, Pasteten, Fisch und Desserts.



1. Drücken Sie auf den Knopf **A**, damit er heraus springt, und drehen Sie ihn, bis Sie die Funktion MW-Heißluftbetrieb gefunden haben (die Standardtemperatur und die Mikrowellenleistung werden angezeigt).
  2. Drücken Sie auf den Knopf **G**, damit er herauspringt, und stellen Sie die Temperatur ein.
  3. Drücken Sie Taste **F**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
  4. Drehen Sie den Knopf **G**, um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.
  5. Drücken Sie Taste **F**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
  6. Drehen Sie den Knopf **G** um die Garzeit einzustellen.
  7. Drücken Sie die Taste **E**.
- Legen Sie das Gargut immer auf den Grillrost, damit die Luft ungehindert um die Speise zirkulieren kann. Nach dem Beginn des Heizvorgangs kann die Garzeit ganz einfach mit dem Einstellknopf nachgestellt werden. Benutzen

Sie die Zurück-Taste, um die Leistungsstufe oder die Endtemperatur zu ändern. Die Mikrowellen-Leistungsstufe kann auf 0 W eingestellt werden. Die maximale mögliche Mikrowellenleistung beim Heißluftbetrieb beträgt 350 W.

MW-Heißluftbetrieb	
Power	Empfohlene Leistungsstufe:
350 W	Garen von Geflügel, Fisch und Gratins
160 W	Garen von Braten
90 W	Backen von Brot und Kuchen

**Heißluft** 

Benutzen Sie diese Funktion zur Zubereitung von Meringuen, Gebäck, Biskuitkuchen, Aufläufen, Geflügel und Braten.



1. Drücken Sie auf den Knopf **A**, damit er herauspringt, und drehen Sie ihn, bis Sie die Funktion Heißluftbetrieb gefunden haben (die Standardtemperatur wird angezeigt).
2. Drücken Sie auf den Knopf **G**, damit er herauspringt, und stellen Sie die Temperatur ein.
3. Drücken Sie Taste **F**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. Drehen Sie den Knopf **G** um die Garzeit einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste **E**.

Legen Sie das Gargut immer auf den Grillrost, damit die Luft ungehindert um die Speise zirkulieren kann.

Verwenden Sie das Backblech zum Backen von Kleingebäck, z. B. Plätzchen oder Brötchen. Nach dem Beginn des Heizvorgangs kann die Garzeit ganz einfach mit dem Einstellknopf nachgestellt werden. Benutzen Sie die Zurück-Taste, um die Endtemperatur nochmals zu ändern.

**Schnellwärmfunktion** 

Diese Funktion eignet sich zum Vorheizen des leeren Garraums.

Beim Vorheizen muss der Garraum ebenso wie bei konventionellen Backöfen vor dem Kochen oder Backen leer sein.



1. Drücken Sie auf den Knopf **A**, damit er herauspringt, und drehen Sie ihn, bis Sie die Vorheizfunktion gefunden haben (die Standardtemperatur wird angezeigt).
2. Drücken Sie auf den Knopf **G**, damit er herauspringt, und stellen Sie die Temperatur ein.
3. Drücken Sie die Taste **E**. Während des Schnellaufheizvorgangs wird die aktuelle Garraumtemperatur angezeigt.
4. Stellen Sie die Haltezeit ein und drücken Sie die **F**-Taste.

Stellen Sie vor oder während des Vorheizens keine Speisen in den Garraum. Sie können durch die starke Hitzeentwicklung anbrennen. Nach dem Beginn des Vorheizvorgangs kann die Gartemperatur noch durch Drehen des Einstellknopfes nachgestellt werden.

**⚠️ WARNUNG!** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs 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 entflammaren 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.

## Reinigung und Pflege

Im Normalfall müssen Sie das Gerät nur reinigen.

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.

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

Sprühen Sie auf keinen Fall direkt in das Gerät. Entfernen Sie in regelmäßigen Abständen, besonders wenn etwas übergelaufen ist, den Drehteller und den Drehtellerhalter und reinigen Sie den Boden des Geräts.

Verwenden Sie das Mikrowellengerät nur mit korrekt eingesetztem Drehteller.

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

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

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

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

Unangenehmer Geruch im Garraum lässt sich beseitigen, wenn ein Glas Wasser mit Zitronensaft auf den Drehteller gestellt wird und das Wasser einige Minuten lang kocht. Den Grillstab brauchen Sie nicht zu reinigen, da durch die starke Hitze Fettspritzer verdampfen. Die obere Wand des Garraums über dem Grillstab sollten Sie jedoch regelmäßig reinigen. Verwenden Sie dazu warmes Wasser, ein Reinigungsmittel und einen Schwamm.

Wenn der Grill nicht regelmäßig verwendet wird, sollte er einmal im Monat für 10 Minuten eingeschaltet werden, um Spritzer verdampfen zu lassen.

### Spülmaschinenfest

- Drehtellerauflage.
- Glasdrehteller.

**⚠️ WARNUNG!:** Keine Gehäuseteile entfernen. Prüfen Sie die Türdichtungen und die umliegenden Bereiche regelmäßig auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät nach einer Beschädigung erst wieder in Betrieb, nachdem es von einem qualifizierten Techniker repariert wurde - Stromschlaggefahr. Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte.

**Was tun, wenn...**

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.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einem Buchstaben oder einer Nummer an	Softwarefehler.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und den Buchstaben oder die Nummer nach dem Buchstaben „F“ angeben.
Die Speisen sind ungleichmäßig erhitzt.	Sehr dünne Teile wie Hähnchenflügelspitzen o. ä. wurden nicht abgedeckt.	Decken Sie dünnere Teile mit Alufolie ab.
	Die Speise wurde mit einer zu hohen Leistungsstufe erhitzt.	Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe.
	Der Drehteller dreht sich nicht mehr.	Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt? Die Speisen müssen genau in der Mitte liegen und dürfen die Wände des Garraums nicht berühren.
Die Speise dreht sich nicht.	Der Drehteller dreht sich nicht mehr.	Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt? Ist der Boden des Garraums sauber?

**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:

- 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.

**SERVICE** 0000 000 00000

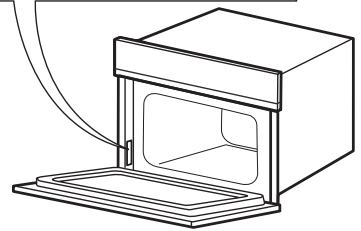


- Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an einen autorisierten IKEA Kundendienst (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

**Technische Daten**

Modellnummer: ANRÄTTA 104 117 65	
Netzspannung	220-240 V / 50 Hz
Eingangsnennleistung	2.800 W
Sicherung	16 A
Ausgangsleistung MW	900 W
Grill	1.600 W
Unter-/Oberhitze	1.200 W
Außenabmessungen (H x B x T)	455 x 595 x 566
Garraum-Innenabmessungen (H x B x T)	210 x 450 x 420

Die technischen Informationen stehen auf dem Typenschild im Gerät.



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

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

Test	Menge	Ungefähre Dauer	Leistungsstufe	Rechteckige
12.3.1 Ei Vanillepudding	1000 g	12 - 13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2 Biskuit	475 g	5 1/2 Min.	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3 Hackbraten	900 g	13 - 14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4 Kartoffelgratin	1100 g	28 - 30 Min.	Heißluft 190 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5 Kuchen	700 g	28 - 30 Min.	Heißluft 175 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30 - 32 Min.	Heißluft 210 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3 Fleisch Auftauen	500 g	10 min.	160 W	

**In Übereinstimmung mit IEC 60350.**

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

Test	Ungefähre Dauer	Temperatur	Vorgeheiztes Gerät	Zubehörteile
7.5.1 Butterkeks	30 - 35 min	150 °C	Nein	Backblech
7.5.3 Kleine Kuchen	20 - 25 min	170 °C	Ja	Backblech
7.6.1 Fettfreier Biskuitkuchen	40 - 45 min	160 °C	Ja	Grillrost
7.6.2 Apfelkuchen	60 - 70 min	160 -170 °C	Ja	Grillrost
9.2 Toast	4 - 5 min	Grill High	Ja	Grillrost

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

**Aufstellung**

**Montage des Geräts**

Befolgen Sie zum Installieren des Geräts die mitgelieferte separate Montageanleitung.  
 Einbau und Reparaturen müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies im Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.  
 Kinder sollten keine Installationsarbeiten 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.

Das Gerät muss von zwei oder mehr Personen gehandhabt und aufgestellt werden.  
 Trennen Sie das Gerät vor Einbauarbeiten von der Stromversorgung.  
 Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice.  
 Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass die Tür richtig schließt. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Um eventuellen Schäden vorzubeugen, sollten Sie das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.  
 Achten Sie während der Installation darauf, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen.

## Kindersicherung

### Türverriegelung

Zum Öffnen der Tür mit Kindersicherung siehe Abb. 1.

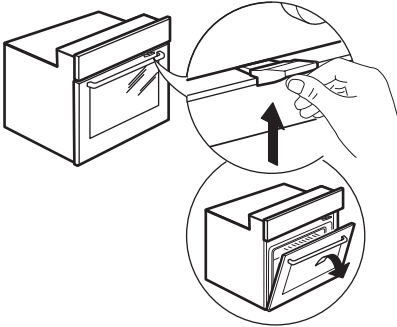


Abb. 1

Das Türsicherheitselement kann durch Befolgen der Bildsequenzen abgebaut werden (siehe Abb. 2).

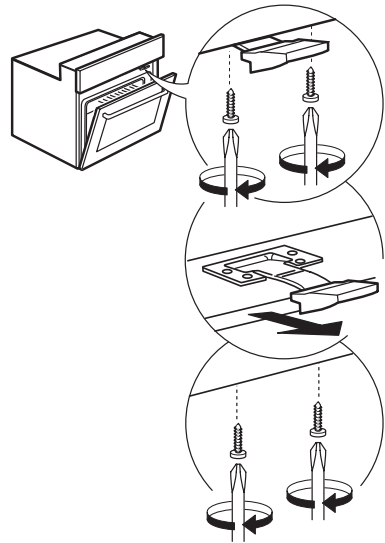


Abb. 2

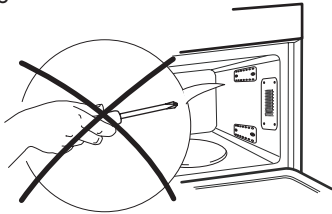
## Elektrischer Anschluss

### 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.

Sicherstellen, 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 ins Wasser. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen. Es besteht Stromschlag-, Brand- oder Verletzungsgefahr.

### Nach dem Anschluss

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

Der Hersteller ist bei Missachtung dieser Vorschrift von jeder Haftung für Personen-, Tier- und Sachschäden freigestellt.

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 mit einem externen Schaltuhr oder separatem Fernbedienungssystem ausgelegt.

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

Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden.

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

Ziehen Sie nicht am Netzkabel.

Beschädigte Netzkabel müssen durch identische Kabel ersetzt werden.

Das Netzkabel darf nur gemäß der Installationsanleitung des Herstellers und gemäß den Sicherheitsvorschriften von Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich 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 ins Wasser. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen. Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und verwenden Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.

Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Schließen Sie das Gerät nicht an Steckdosen an, die durch eine Fernbedienung betrieben werden können.



## 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.

Für Deutschland regelt das Elektroggesetz die Rückgabe von Elektrogeräten noch weitreichender.

Altgeräte können kostenfrei im lokalen Wertstoff- oder Recyclinghof abgegeben werden.

Das Gesetz sieht weitere kostenfreie Rückgabemöglichkeiten für Elektro- und Elektronik-Altgeräte im Handel vor:

- Für Produkte, die sie direkt bezogen haben, bieten wir die optionale Rücknahme ihres Altgerätes bei Anlieferung des neuen Gerätes durch den Spediteur.
- Rückgabe in Elektrofachmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400m<sup>2</sup>
- Rückgabe in Lebensmittelmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800m<sup>2</sup>, wenn diese regelmäßig Elektrogeräte zum Kauf anbieten.
- Rücknahmen über den Versandhandel

Für Haushaltsgroßgeräte mit einer Kantenlänge über 25cm gilt eine 1:1 Rücknahme – sie können bei Neukauf ein Altgerät der gleichen Art zurückgeben. Für Kleingeräte mit einer Kantenlänge bis 25cm besteht auch eine 0:1 Rücknahmepflicht – die Rückgabe von Geräten ist nicht an einen Neukauf gebunden.

Bitte löschen sie personenbezogene Daten auf geräte-internen Datenträgern, bevor sie das Gerät entsorgen. Sie sind verpflichtet Leuchtmittel; Batterien und Akkumulatoren getrennt zu entsorgen, sofern diese zerstörungsfrei aus dem Gerät entnehmbar sind.

### **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.

**So erreichen Sie unseren Service**



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

Instructions de sécurité	45	Installation	59
Description du produit	49	Dispositif de sécurité de la porte du four	60
Bandeau de commande	50	Branchement électrique	61
Première utilisation	50	Conseils pour la protection de l'environnement	62
Usage quotidien	51	<b>GARANTIE IKEA (FRANCE)</b>	63
Nettoyage et entretien	56	<b>GARANTIE IKEA (BELGIQUE)</b>	68
Que faut-il faire si...	57		
Caractéristiques techniques	58		

## Instructions 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** : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température élevée lors de l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

⚠ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments. Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites cuire des

aliments riches en matière grasse, huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool - un incendie pourrait se déclarer. Utilisez des gants pour retirer les plats et les accessoires. À la fin de la cuisson, ouvrez la porte avec soin pour permettre à l'air chaud ou la vapeur de s'évacuer graduellement avant d'accéder la cavité - vous pourriez vous brûler.

Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four – un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Prenez garde de ne pas frapper la porte du four lorsque qu'elle est ouverte ou en position abaissée.

⚠ **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 microondes.

### UTILISATION AUTORISÉE

⚠ **MISE EN GARDE** : l'aide d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie ou un système de télécommande.

⚠ Dieses Gerät ist für Hausgebrauch vorgesehen und kann auch in den folgenden Bereichen verwendet werden: Küchen für Personal in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; für Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnanlagen ähnlicher Art.

⚠ Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces).

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

⚠ N'entreposez pas de substances explosives ou inflammables (p. ex. essence ou bombe aérosol) à l'intérieur

ou près de l'appareil - risque d'incendie.

### 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.

⚠ Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.

Retirez l'appareil de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation.

⚠ Une fois l'installation terminée, l'accès à la partie inférieure de l'appareil doit être impossible - vous pourriez vous brûler.

⚠ N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Si l'appareil est installé sous le plan de travail, n'obstruez pas l'espace minimum entre le plan de travail et le rebord supérieur du four - vous pourriez vous brûler.

⚠ 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**

⚠ La plaque signalétique se

trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

⚠ 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 composants électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus.

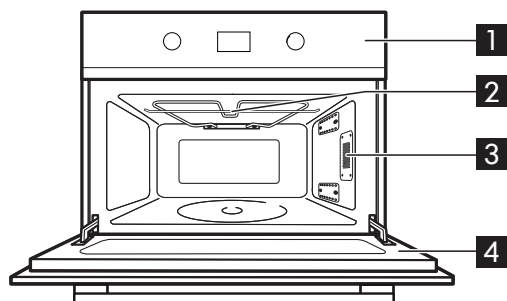
N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.

⚠ 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.

⚠ Si le câble électrique doit être remplacé, contactez un centre de maintenance agréé.



## Description du produit



**1** Bandeau de commande

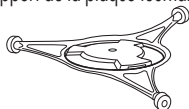
**2** Gril

**3** Éclairage cavité

**4** Porte

### Accessoires

Support de la plaque tournante Plateau tournant en verre

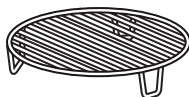


1x



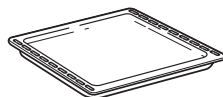
1x

Grille métallique



1x

Plaque de cuisson



1x

### Généralités

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

Vérifiez que les ustensiles sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser. Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous 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.

L'utilisation de papier aluminium pour protéger des sections restreintes d'aliments ne pose pas de problème de sécurité dans la mesure où il n'entre pas en contact avec les parois intérieures du four.

Toujours vous assurer que la plaque tournante peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

### Support de la plaque tournante

Montez en premier la roue interne et puis la pièce externe du 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.

### Plateau tournant en verre

Placez la plaque tournante en verre sur son support.

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.

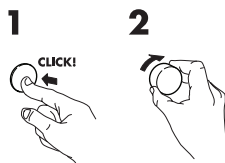
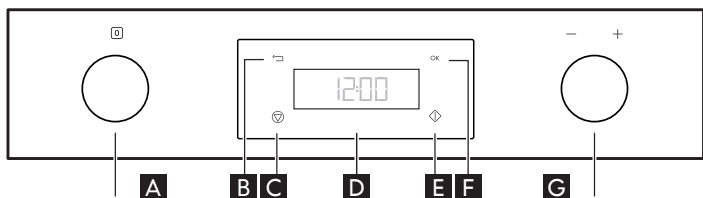
### Grille métallique

Placez les aliments sur la grille métallique lorsque vous utilisez la fonction Gril ou cuisson en combinaison (micro-ondes et gril).

### Plaque de cuisson

Utilisez la plaque à pâtisserie uniquement lors d'une cuisson avec les fonctions chaleur pulsée ou gril. Ne l'utilisez jamais avec les micro-ondes.

## Bandeau de commande



**A** Sélectionnez bouton de réglage « push-push »

**B** Touche Retour

**C** Arrêt

**D** Affichage

**E** Début

**F** Touche de confirmation

**G** Bouton de réglage à poussoir à enclenchement (« push-push »)

Le bouton sort.

Tournez-le sur la position souhaitée.

En fin de cuisson, placez le bouton sur et appuyez au centre pour le remettre dans sa position initiale.

### Boutons escamotables

Pour utiliser ce type de bouton, appuyez au centre du bouton.

## Première utilisation

### Programmations

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois, vous êtes invité à régler l'horloge. Après une panne de courant, l'horloge clignote indiquant qu'il est nécessaire de la régler à nouveau.

Le four à micro-ondes est doté d'un certain nombre de fonctions qui peuvent être réglées en fonction de votre préférence personnelle.



1. Tournez le bouton **A** jusqu'à ce que Setting (réglage) soit affiché (3 sec env.).
2. Appuyez sur le bouton **G** pour le faire sortir et tournez-le pour sélectionner et régler l'une des fonctions suivantes :  
Horloge, Son, ECO, Luminosité
3. Appuyez sur la touche **F** pour quitter la fonction de réglage et sauvegardez toutes les modifications lorsque vous avez terminé.

### • Horloge



1. Appuyez sur la touche **F** (les deux chiffres de gauche (heures) clignotent).
2. Appuyez sur le bouton **G** pour le faire sortir et

tournez-le pour régler les heures.

3. Appuyez sur la touche **F** [les deux chiffres de droite (minutes) se mettent à clignoter].
4. Tournez le bouton **G** pour régler les minutes.
5. Appuyez sur la touche **F** une nouvelle fois. L'horloge est réglée et fonctionne.

Si vous souhaitez supprimer l'affichage de l'heure après le réglage de l'horloge, sélectionnez de nouveau le mode de réglage de l'horloge puis appuyez sur la touche Stop (Arrêt) pendant le clignotement des chiffres.

### • Sonnerie



1. Appuyez sur la touche **F**.
2. Appuyez sur le bouton **G** pour le faire sortir et tournez-le pour activer ou désactiver la sonnerie.
3. Appuyez à nouveau sur la touche **F** pour confirmer la modification.

### • Éco



1. Appuyez sur la touche **F**.
2. Appuyez sur le bouton **G** pour le faire sortir et tournez-le pour activer ou désactiver la fonction ECO.

3. Appuyez à nouveau sur la touche **F** pour confirmer la modification.

Lorsque le mode Éco est activé, la luminosité d'affichage est automatiquement réduite au bout de 1 minute. Si le mode Éco est désactivé, la luminosité est réduite au même niveau au bout de 3 minutes. Le niveau de luminosité réglé est automatiquement réactivé en cas de pression sur un bouton ou d'ouverture de la porte.

#### • Luminosité



1. Appuyez sur la touche **F**.
2. Appuyez sur le bouton **G** pour le faire sortir et tournez-le pour sélectionner le niveau de luminosité souhaité.
3. Appuyez à nouveau sur la touche **F** pour confirmer la modification.

## Usage quotidien

### Protection initiale / 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" lorsque l'heure est affichée (horloge 24 heures), ou si l'horloge n'a pas été programmée et que rien n'est affiché sur l'écran.].



Ouvrez et fermez la porte, appuyez ensuite sur **F** pour lancer la fonction.

### Refroidissement

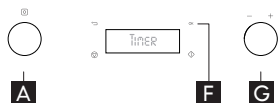
Lorsque le four a terminé de fonctionner, il exécute une procédure de refroidissement. Ceci est normal. Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

Si la température est supérieure à 100 °C, l'indication "HOT" et la température actuelle de la cavité du four s'affichent lorsque le four est en mode veille. Ne touchez pas la cavité du four lorsque vous retirez des aliments. Utilisez des gants de cuisine.

L'avertissement "HOT" reste activé jusqu'à ce que la température de la cavité chute en dessous de 50 °C. La procédure de refroidissement peut être interrompue, sans aucun dommage pour le four, en ouvrant la porte ou en appuyant sur le bouton **C**.

### Réglage de la minuterie

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



1. Appuyez sur le bouton **A** et tournez-le jusqu'à la position zéro.
2. Appuyez sur le bouton **G** pour le faire sortir et tournez-le pour spécifier la durée de cuisson.
3. Appuyez sur la touche **F**.

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

Appuyez sur le bouton d'Arrêt pour éteindre le signal acoustique

**AVERTISSEMENT :** 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 paroi droite et à 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.

### Démarrage rapide

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

Avec le bouton de réglage positionné vers le haut, appuyez sur la touche Start (Démarrer) pour activer la fonction Jet Start.

La fonction Jet Start démarre le four à puissance de micro-ondes maximale pendant 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes.

Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage. Appuyez sur la touche **F** pour confirmer le temps de cuisson.

**Tableau des Fonctions du four à micro-ondes**

Fonction	Description des fonctions
12:00	Pour éteindre le four
MICRO-ONDES	« Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages. »
COMBO GRIL	« Pour rapidement cuire et gratiner les plats en combinant les fonctions de four à micro-ondes et gril. »
GRIL	« Pour dorer, griller, et gratiner. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson. Pour de meilleurs résultats, préchauffez le gril de 3 à 5 minutes. »
AUTO DÉCONGÉLATION	« Pour décongeler la viande, la volaille, le poisson, les légumes et le pain. »
COMBI - CHALEUR PULSÉE ET MICRO-ONDES	Combine la cuisson au four avec la fonction micro-ondes pour la cuisson de rôtis, volaille, pommes de terre en robe des champs, plats préparés congelés, gâteaux éponges, pâtisseries, poisson et puddings.
AIR PULSÉ	Pour cuire les meringues, pâtisseries, gâteaux éponges, soufflés, volailles et rôtis.
PRÉCHAUFF. RAPIDE	Pour préchauffer le four vide rapidement.

**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 le bouton **A** pour le faire sortir et tournez-le jusqu'à l'affichage de la fonction Micro-ondes.
2. Appuyez sur le bouton **G** pour le faire sortir et tournez-le pour régler la puissance du micro-ondes.
3. Appuyez sur la touche **F** pour confirmer votre sélection.
4. Tournez le bouton **G** pour régler le temps de cuisson.
5. Appuyez sur la touche **E**.

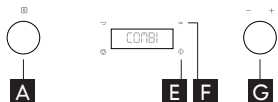
Lorsque la cuisson a démarré : le temps de cuisson peut être augmenté facilement par incréments de 30 secondes via l'activation de la touche de démarrage. Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou réduire le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage. Le niveau de puissance peut être modifié en cours de cuisson via l'enfoncement du bouton Back (précédent) suivi par la rotation du bouton de réglage.. Appuyez sur la touche **E** ou **F** pour confirmer le temps de cuisson.

**Niveau de puissance Micro-ondes uniquement**

Puissance	Utilisation suggérée :
900 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 œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750 W	Cuisson de légumes, viande, etc.
650 W	Cuisson de poisson.
500 W	Cuisson de plats plus délicats, par ex. sauces riches en protéines, plats préparés avec du fromage et des œufs, ainsi que fin de cuisson de ragoûts.
350 W	Cuisson lente de ragoûts, ramollissement du beurre et du chocolat.
160 W	Décongélation. Ramollissement du beurre, de fromages.
90 W	Ramollir la crème glacée.

**Gril-four** 

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



1. Appuyez sur le bouton **A** pour le faire sortir et tournez-le jusqu'à l'affichage de la fonction Combi.
2. Appuyez sur le bouton **G** pour le faire sortir et tournez-le pour régler le niveau de puissance du gril (1-2-3).
3. Appuyez sur la touche **F** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
4. Tournez le bouton **G** pour régler le niveau de puissance des micro-ondes.
5. Appuyez sur **F** pour confirmer la sélection.
6. Tournez le bouton **G** pour régler le temps de cuisson.
7. Appuyez sur la touche **E**.

La puissance maximale du four à micro-ondes en utilisant le Turbo gril est 650W.

Puissance	Utilisation suggérée :
650 W	Cuisson des légumes et des gratins
350 - 500 W	Cuisson de volailles et lasagnes
160 - 350 W	Cuisson de poisson et de gratins congelés
160 W	Cuisson de la viande
90 W	Gratins de fruits

**Gril** 



Utilisez cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments.

1. Appuyez sur le bouton **A** pour le faire sortir et tournez-le jusqu'à l'affichage de la fonction gril.
2. Appuyez sur le bouton **G** pour le faire sortir et

tournez-le pour régler le niveau de puissance du gril (1-2-3) et appuyer sur le bouton **F**

3. Appuyez sur le bouton **G** pour le faire sortir et tournez-le pour régler le temps de cuisson.
  4. Appuyez sur la touche **E**.
- Placez les aliments sur la grille métallique. Retournez les aliments pendant la cuisson.

Veillez à ce que les ustensiles utilisés soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour la cuisson au gril.

**i REMARQUE IMPORTANTE :** N'utilisez pas d'ustensiles en plastique avec la fonction Gril. Cela les ferait fondre. Le bois et le papier doivent également être évités.

**Décongélation automatique (Auto defrost)** 

Utilisez cette fonction pour décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, des légumes et du pain. La fonction Décongélation automatique peut être utilisée uniquement si le poids net des aliments est compris entre 100 g et 2,5 kg. Placez toujours la plaque sur le plateau tournant en verre.



1. Appuyez sur le bouton **A** pour le faire sortir et tournez-le jusqu'à l'affichage de la fonction Auto Defrost.
2. Appuyez sur le bouton **G** pour le faire sortir et tournez-le pour sélectionner une catégorie de nourriture.
3. Appuyez sur la touche **F** pour confirmer votre sélection.
4. Tournez le bouton **G** pour régler le poids.
5. Appuyez sur la touche **F** pour confirmer votre sélection.
6. Appuyez sur la touche **E**.






**Poids :**

Lors de l'utilisation de cette fonction, vous devez connaître le poids net des aliments. Le four calcule automatiquement le temps nécessaire à la décongélation.

**Aliments surgelés :**

Pour les aliments 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  (100 g - 2,0 kg)	Viande hachée, côtelettes, steaks ou rôtis. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
Volailles  (100 g - 2,5 kg)	Poulets entiers, morceaux ou blancs. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
Poissons  (100 g - 2,0 kg)	Poissons entier, darnes ou filets. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
Légumes  (100 g - 2,0 kg)	Juliennes, petits pois, brocolis, etc. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
Pain  (100 g - 2,0 kg)	Pain, petits pains longs ou ronds. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.

Pour les aliments non présents sur la liste dans ce tableau et si le poids est inférieur ou supérieur au poids recommandé, suivez la procédure pour régler le four à micro-ondes et choisissez 160 W au moment de décongeler.

**i REMARQUE IMPORTANTE :** Ne placez pas des aliments congelés directement sur un plateau tournant chaud. Placez une assiette entre les aliments et le plateau tournant.

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 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.

**Décongélation manuelle**

Suivez la procédure pour régler le four à micro-ondes et choisissez 160 W au moment de décongeler.

La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités.

**Micro-ondes - Chaleur pulsée** 

Utilisez cette fonction pour la cuisson de rôtis, volaille, pommes de terre en robe des champs, plats préparés congelés, gâteaux éponges, pâtisseries, poisson et puddings.



- Appuyez sur le bouton **A** et tournez-le jusqu'à l'affichage de la fonction Micro-ondes - Chaleur pulsée (la température par défaut et la puissance des micro-ondes s'affichent).
- Appuyez sur le bouton **G** et tournez-le pour régler la température.
- Appuyez sur la touche **F** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- Tournez le bouton **G** pour régler le niveau de puissance des micro-ondes.
- Appuyez sur la touche **F** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- Tournez le bouton **G** pour régler le temps de cuisson.
- Appuyez sur la touche **E**.

Posez toujours les aliments sur la grille métallique afin de permettre la circulation correcte de l'air autour des aliments. En cours de cuisson, le temps de cuisson peut être facilement modifié à l'aide du bouton de réglage. Utilisez la touche Précédent pour revenir au point où vous pouvez modifier le niveau de puissance ou la température finale. Le niveau de puissance des micro-ondes peut être défini sur 0 W.

La puissance maximale du four à micro-ondes en utilisant l'Air pulsée est 350W.

Micro-ondes - Chaleur pulsée	
Puissance	Suggestions d'utilisation des puissances :
350 W	Cuisson de volailles, poisson et gratins
160 W	Cuisson de rôtis
90 W	Cuisson de pain et de gâteaux

### Air pulsé

Utilisez cette fonction pour la cuisson de meringues, pâtisseries, gâteaux de Savoie, soufflés, volailles et rôtis.



1. Appuyez sur le bouton **A** pour le faire sortir et tournez-le jusqu'à l'affichage de la fonction Chaleur pulsée (la température par défaut et la puissance des micro-ondes s'affichent).
2. Appuyez sur le bouton **G** et tournez-le pour régler la température.
3. Appuyez sur la touche **F** pour confirmer votre sélection.
4. Tournez le bouton **G** pour régler le temps de cuisson.
5. Appuyez sur la touche **E**.

Posez toujours les aliments sur la grille métallique afin de permettre la circulation correcte de l'air autour des aliments.

Utilisez la plaque à pâtisserie pour cuire des aliments de petite taille, tels que des biscuits et des petits pains. En cours de cuisson, le temps de cuisson peut être facilement modifié à l'aide du bouton de réglage. Utilisez la touche Précédent pour revenir au niveau où vous pouvez modifier la température finale.

### Préchauff. rapide

Utilisez cette fonction pour réchauffer le four vide. Pendant le préchauffage, le four doit toujours être vide, à l'instar d'un four traditionnel.



1. Appuyez sur le bouton **A** pour le faire sortir et tournez-le jusqu'à l'affichage de la fonction Préchauffage (la température par défaut s'affiche).
2. Appuyez sur le bouton **G** et tournez-le pour régler la température.
3. Appuyez sur la touche **E**. La température actuelle de la cavité s'affiche pendant la procédure de chauffage rapide.
4. Réglez le temps de maintien et appuyez sur le bouton **F**.

N'introduisez pas les aliments dans le four avant ou pendant le préchauffage. La forte chaleur produite risquerait de les brûler. La température peut être facilement réglée en cours de cuisson à l'aide du bouton de réglage.

**⚠ AVERTISSEMENT !** L'appareil, ainsi que ses parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants. 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.

**⚠ AVERTISSEMENT !** 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.

**⚠ AVERTISSEMENT !** 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.

**⚠ AVERTISSEMENT !** 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 paroi droite et à 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.

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

## Nettoyage et entretien

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

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.

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

Ne le vaporisez pas directement sur le four.

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

Ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant.

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

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

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

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

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

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

La résistance du gril ne nécessite aucun nettoyage dans la mesure où la chaleur intense brûle toutes les éclaboussures. Il convient toutefois de nettoyer régulièrement la voûte du four. Pour ce faire, utilisez du détergent, de l'eau chaude et une éponge.

Si la fonction Gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.

### Lavable au lave-vaisselle

- Support plateau tournant.
- Plaque tournante en verre.

**⚠ AVERTISSEMENT ! :** Ne démontez aucun panneau. Contrôlez régulièrement l'état des joints et de l'encadrement de la porte. Si ces zones sont abîmées, l'appareil ne doit pas être mis en fonction jusqu'à sa réparation par un technicien qualifié. Avant que la réparation soit effectuée, il y a risque d'électrocution. N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur.



## Que faut-il 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.
L'écran affiche la lettre « F » suivie d'une lettre ou d'un chiffre	Erreur de logiciel.	Contactez le Service après-vente le plus proche et mentionnez la lettre ou le numéro suivant la lettre « F ».
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.	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 voir si le problème est résolu.
- Si l'appareil ne fonctionne toujours pas après ces différents contrôles, contactez le Service Après-vente agréé IKEA.

Toujours préciser :

- le type de panne ;
- 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.

**SERVICE** 0000 000 00000



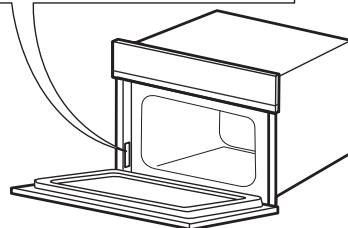
éteindre le four

- Si le four 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 : ANRÄTTA 104 117 65	
Tension d'alimentation	220-240 V / 50 Hz
Puissance nominale	2800 W
Fusible	16 A
Puissance de sortie MO	900 W
Gril	1600 W
Convection	1200 W
Dimensions externes (HxLxP)	455 x 595 x 566
Dimensions internes de la cavité (HxLxP)	210 x 450 x 420

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



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

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

Test	Quantité	Durée approx	Niveau de puissance	Récipient
12.3.1 Crème d'oeuf	1000 g	12-13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2 Génoise	475 g	5 1/2 min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3 Viande	900 g	13 - 14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4 Gratin dauphinois	1100 g	28 - 30 min	Chaleur pulsée 190 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5 Gâteau	700 g	28 - 30 min	Chaleur pulsée 175 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6 Poulet	1000 g	30 - 32 min	Chaleur pulsée 210 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3 Dégivrage de la viande	500 g	10 minutes	160 W	

**Conformément à la norme CEI 60350.**

La Commission électrotechnique internationale a établi une norme sur les essais de performance comparatifs effectués sur différents fours. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Durée approx	Température	Four chaud	Accessoires
7.5.1 Sablés	30 - 35 min	150 °C	Non	Plaque à pâtisserie
7.5.3 Petits gâteaux	18 - 20 min	170 °C	Oui	Plaque à pâtisserie
7.6.1 Gâteau éponge sans gras	33 - 35 min	160 °C	Oui	Grille métallique
7.6.2 Tarte aux pommes	65 - 70 min	160 -170 °C	Oui	Grille métallique
9.2 Toast	4 - 5 min	Grill High	Oui	Grille métallique

**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.

Les opérations d'installation et de réparation doivent exclusivement être réalisées par des techniciens spécialisés, en conformité avec les instructions du fabricant et les normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation.

Les enfants ne doivent pas effectuer l'installation de l'appareil. Gardez les enfants à l'écart pendant l'installation de l'appareil. Gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants pendant et après l'installation de l'appareil.

Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil.

L'appareil doit être manipulé et installé par au moins deux personnes.

L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'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. Pour éviter tout endommagement du four, sortez-le

de la base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation. Au moment de l'installation, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil.

## Dispositif de sécurité de la porte du four

### Dispositif de blocage de la porte

Pour ouvrir la porte avec le dispositif de verrouillage de la porte, voir la Fig. 1.

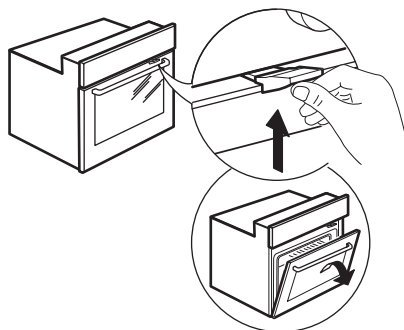


Fig. 1

Le dispositif de sécurité de porte peut être retiré via la procédure illustrée ci-après (voir Fig. 2).

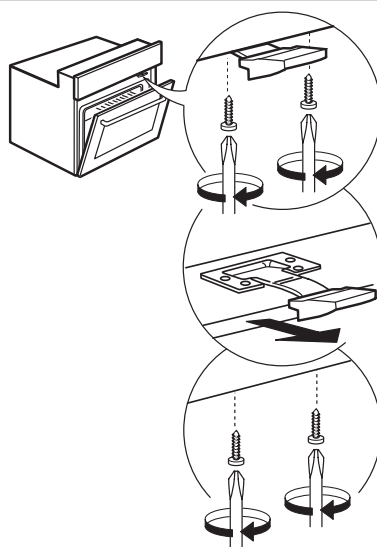


Fig. 2

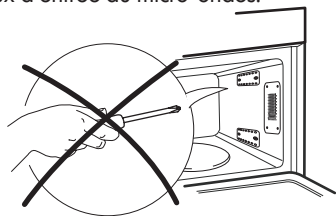
## Branchement électrique

### 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 câble d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. Sous peine d'électrocution, d'incendie ou d'autres dangers.

### Après le branchement de l'appareil

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

Le réglage nécessite que l'appareil soit mis à la terre.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures à des personnes ou des animaux, ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.

Le fabricant décline toute responsabilité si

l'utilisateur ne respecte pas ces directives.

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'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie ou un système de contrôle à distance.

Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.

Pour que l'installation soit conforme à la réglementation en vigueur en matière de sécurité, un interrupteur omnipolaire avec un intervalle de contact minimum de 3 mm est requis.

**AVERTISSEMENT** : Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil à la prise d'alimentation principale, après l'avoir installé dans son logement.

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

Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé par un câble identique. Le câble électrique ne doit être remplacé que par un technicien qualifié conformément aux directives du fabricant et aux normes de sécurité en vigueur. Adressez-vous à 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 câble d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes.

Évitez de toucher l'appareil si vous êtes mouillé, et ne l'utilisez pas si vous êtes pieds nus.

N'utilisez ni rallonge, ni adaptateurs multiples.

Ne branchez pas l'appareil à une prise qui peut être actionnée par une commande à distance.

## 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.  
- vous pourriez vous brûler.

**⚠ 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 vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

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.

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

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

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

**CONDITIONS DE GARANTIE CONTRACTUELLE IKEA****Quelle est la durée de validité de la garantie ?**

La présente garantie est valable cinq 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 majeures, tels que définis par la jurisprudence, susceptibles d'empêcher l'application correcte de la garantie.

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

- L'usure normale et graduelle inhérente aux appareils électroménagers, compte tenu de la durée de vie et du comportement communément admis pour des produits semblables.
- Les dommages engageant la responsabilité d'un tiers ou résultant d'une faute intentionnelle ou dolosive.
- Les dommages résultant du non respect des consignes d'utilisation, d'une mauvaise installation non conforme aux instructions du fabricant et/ou aux règles de l'art, notamment en matière de raccordement au réseau électrique, ou aux arrivées d'eau ou de gaz qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié.
- Les dommages tels que, entre autres, le vol, la chute ou le choc d'un objet, l'incendie, la décoloration à la lumière, les brûlures, l'humidité ou la chaleur sèche excessive ou toute autre condition environnementale anormale, les coupures, les éraflures, toute imprégnation par un liquide, les réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion, ou un dégât des eaux résultant entre autres, d'un taux de calcaire trop élevé dans l'eau d'approvisionnement.
- Les pièces d'usure normale dites pièces consommables, comme par exemple les piles, les ampoules, les filtres, les joints, tuyaux de vidange, etc. qui nécessitent un remplacement régulier pour le fonctionnement normal de l'appareil.
- Les dommages aux éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, notamment les rayures, coupures, éraflures, décoloration.
- Les dommages accidentels causés par des corps ou substances étrangers et par le nettoyage et déblocage des filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments pour détergent.
- Les dommages causés aux pièces suivantes : verre céramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et d'évacuation, joints, lampes et protections de lampes, écrans, boutons et poignées, châssis et parties de châssis.
- Les frais de transport de l'appareil, de déplacement du réparateur et de main-d'oeuvre relatif à un dommage non garanti ou non constaté par le réparateur

agréé.

- Les réparations effectuées par un prestataire de service et /ou un partenaire non agréés, ou en cas d'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine, toute réparation de fortune ou provisoire restant à la charge du client qui supporterait en outre, les conséquences de l'aggravation éventuelle du dommage en résultant.
- L'utilisation en environnement non domestique, par exemple usage professionnel ou collectif, ou dans un lieu public.
- • Les dommages liés au transport lorsque l'appareil est emporté par le client lui-même ou un prestataire de transport qu'il a lui-même désigné. Lorsque l'appareil est livré par IKEA, les dommages résultant du transport seront pris en charge par IKEA. Le client doit vérifier ses colis et porter IMPERATIVEMENT sur le bon de livraison des RESERVES PRECISES : indication du nombre de colis manquants et/ou endommagés, et description détaillée du dommage éventuel (emballage ouvert ou déchiré, produit détérioré ou manquant, etc.)
- Les coûts d'installation initiaux. Toutefois, si le prestataire de service ou son partenaire agréé procède à une réparation ou un remplacement d'appareil selon les termes de la présente garantie, le prestataire de service ou son partenaire agréé ré-installeront le cas échéant l'appareil réparé ou remplacé.

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

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

Le fabricant s'engage à garantir la conformité des biens au contrat ainsi que

les éventuels vices cachés, conformément aux dispositions légales figurant ci-après, sans que cela ne fasse obstacle à la mise en oeuvre de la garantie commerciale ci-dessus consentie lorsque celle-ci est plus étendue que la garantie légale.

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

- Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »
- Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »
- Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :  
1° 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'oeuvre 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 question 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	70	Dati tecnici	83
Descrizione prodotto	74	Installazione	84
Pannello comandi	75	Dispositivo di sicurezza dello sportello	85
Primo utilizzo	75	Collegamento elettrico	86
Uso quotidiano	76	Consigli per la salvaguardia dell'ambiente	87
Pulizia e manutenzione	81	<b>GARANZIA IKEA</b>	<b>88</b>
Cosa fare se...	82		

## 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:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

**⚠** Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti. Se l'apparecchio è predisposto per l'uso di una termosonda, usare solo i tipi di termosonda raccomandati per questo forno per evitare il rischio di incendi.

**⚠** Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati, per evitare il rischio di incendi. Sorvegliare continuamente la

cottura degli alimenti ricchi di grasso o olio o le cotture con aggiunta di alcolici, perché queste preparazioni comportano un rischio di incendio.

Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori. Alla fine della cottura, aprire lo sportello con cautela, lasciando defluire gradualmente l'aria o il vapore prima di accedere al vano del forno per evitare possibili rischi di ustioni. Non ostruire le aperture di sfiato dell'aria calda sul lato anteriore del forno per evitare il rischio di incendi.

⚠ Porre la dovuta attenzione con la porta del forno in posizione abbassata o di apertura, per evitare di urtarla.

⚠ **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:** Il 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.

⚠ Non sono consentiti altri usi (ad esempio, il riscaldamento di ambienti).

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

⚠ Non conservare sostanze esplosive oppure infiammabili (ad es. taniche di benzina o bombolette spray) all'interno o in prossimità dell'apparecchio, per evitare il pericolo di incendi.

### 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.

⚠ Eseguire tutte le operazioni di taglio del mobile prima di inserire il forno, avendo cura di rimuovere trucioli o residui di segatura. Non rimuovere l'apparecchio dalla base di polistirolo fino al momento dell'installazione.

⚠ La parte inferiore dell'apparecchio non deve essere più accessibile dopo l'installazione, per evitare il rischio di ustioni.

⚠ Non installare l'apparecchio dietro un pannello decorativo - possibile rischio di incendio.

⚠ Se l'apparecchio è installato sotto il piano di lavoro, non ostruire lo spazio minimo previsto tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno, perché in tal caso potrebbe crearsi un rischio di incendio.

⚠ 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

⚠ La targhetta matricola si trova sul bordo anteriore del forno (visibile a porta aperta).

⚠ 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.

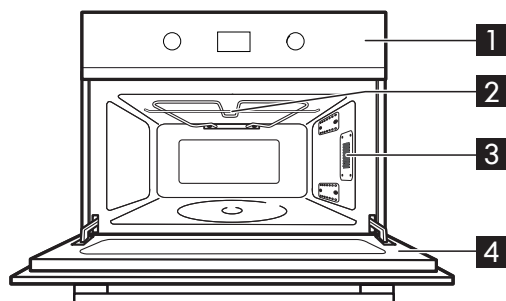
⚠ Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori.

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.

⚠ Se il cavo di alimentazione deve essere sostituito, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.

## Descrizione prodotto

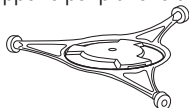


- 1** Pannello comandi  
**2** Grill

- 3** Luce interna  
**4** Porta

### Accessori

Supporto per piatto rotante Piatto rotante di vetro

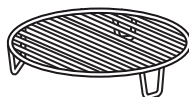


1x



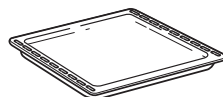
1x

Griglia



1x

Teglia da forno



1x

### Indicazioni generali

In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde.

Prima di iniziare la cottura, assicurarsi che gli utensili da utilizzare siano resistenti al calore del forno e permettano il passaggio delle microonde.

Quando si introducono alimenti e accessori nel forno a microonde, accertarsi che non tocchino le pareti interne del forno.

Questa precauzione è particolarmente importante per gli accessori metallici o con componenti metallici.

Se gli accessori metallici vengono a contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, si produrranno scintille ed il forno potrebbe subire danni.

Per coprire in parte gli alimenti è possibile usare fogli di alluminio purché non entrino in contatto con le pareti interne del forno.

Prima di avviare il forno, verificare sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente.

### Supporto per piatto rotante

Inserire prima la rotella interna e quindi la parte esterna del supporto del piatto rotante. Il supporto deve essere utilizzato per sostenere il piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri utensili sopra il supporto per il piatto rotante.

### Piatto rotante di vetro

Appoggiare il piatto rotante in vetro sull'apposito supporto.

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 sporcherebbero l'interno del forno.

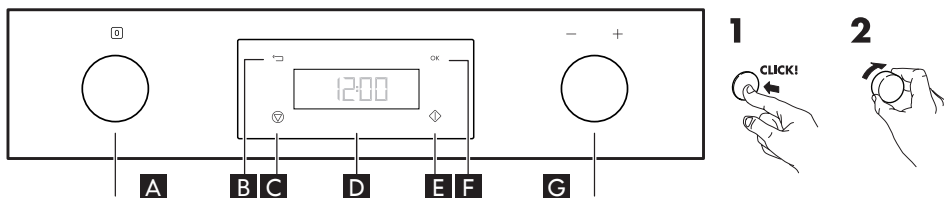
### Griglia

Usare la griglia con la funzione Grill o cottura combinata (microonde e grill).

### Teglia da forno

La teglia può essere utilizzata per la cottura in modalità ventilata o con il grill. Non usarla mai in combinazione con le microonde.

## Pannello comandi



**A** Manopola di selezione a pressione

**B** Tasto Indietro

**C** Fermo

**D** Display

**E** Avvio

**F** Tasto di conferma

**G** Manopola di regolazione a pressione

### Manopole a estrazione

Per utilizzare questo tipo di manopola, premerla al centro.

La manopola fuoriesce.

Ruotarla nella posizione desiderata.

A cottura ultimata, posizionare la manopola su **D** e premerla al centro per riportarla nella posizione originaria.

## Primo utilizzo

### Impostazioni

Quando l'apparecchio viene collegato alla corrente per la prima volta viene richiesto di impostare l'orologio.

Dopo un'interruzione di corrente l'orologio lampeggia e deve essere reimpostato.

Il forno è dotato di alcune funzioni che possono essere impostate secondo le preferenze personali.



1. Ruotare la manopola **A** fino a visualizzare "Impostazioni" (ca. 3 secondi).
2. Premere la manopola **G** per estrarla, quindi ruotarla per scegliere una delle seguenti impostazioni:  
Orologio, Suoni, ECO, Luminosità
3. Premere il tasto **F** per uscire dalla funzione "Impostazioni" e salvare le modifiche.

### • Orologio



1. Premere il tasto **F** per regolare le ore (le cifre a sinistra lampeggiano).
2. Premere la manopola **G** per estrarla, quindi ruotarla per impostare le ore.

3. Premere il tasto **F** per regolare i minuti (le due cifre a destra lampeggiano).

4. Ruotare la manopola **G** per impostare i minuti.

5. Premere nuovamente il tasto **F**.

L'orologio è impostato ed è in funzione.

Per togliere la funzione orologio dal display dopo averla programmata, selezionare nuovamente la modalità di impostazione dell'orologio e premere il tasto Stop quando le cifre lampeggiano.

### • Segnale acustico



1. Premere il tasto **F**.
2. Premere la manopola **G** per estrarla, quindi ruotarla per attivare o disattivare il segnale acustico.
3. Premere nuovamente il tasto **F** per confermare la modifica.

### • Eco



1. Premere il tasto **F**.
2. Premere la manopola **G** per estrarla,

quindi ruotarla per attivare o disattivare l'impostazione ECO.

3. Premere nuovamente il tasto **F** per confermare la modifica.

Quando la modalità ECO è attiva, la luminosità del display passa automaticamente a un livello inferiore dopo un minuto. Se la modalità ECO è disattivata la luminosità passa allo stesso livello più basso dopo 3 minuti. Passa di nuovo automaticamente al livello di luminosità impostato quando si preme un tasto o si apre lo sportello.

## Uso quotidiano

### Protezione anti-avvio / Blocco di sicurezza

Questa funzione di sicurezza si attiva automaticamente un minuto dopo che il forno è tornato in modalità "standby". (Il forno si trova in modalità "standby" quando è visualizzato l'orologio a 24 ore oppure, se l'orologio non è stato impostato, quando il display non mostra nessuna indicazione).



Aprire e chiudere la porta, poi premere **F** per avviare la funzione.

### Raffreddamento

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

Quando il forno è in modalità stand-by e la temperatura è superiore a 100°C, vengono visualizzate la scritta "HOT" (CALDO) e la temperatura attuale del forno. Fare attenzione a non toccare la parte interna del forno nel rimuovere gli alimenti. Usare guanti da forno. L'avvertenza "HOT" (CALDO) rimane attiva fino a che la temperatura della parte interna del forno non è inferiore a 50°C.

Il ciclo di raffreddamento può essere interrotto senza pericolo aprendo lo sportello o premendo il tasto **C**.

### Impostazione del timer

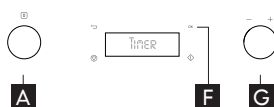
Utilizzare questa funzione per misurare con il timer il tempo desiderato, ad esempio per cuocere le

### Luminosità



1. Premere il tasto **F**.
2. Premere la manopola **G** per estrarla, quindi ruotarla per impostare il livello di luminosità preferito.
3. Premere nuovamente il tasto **F** per confermare la modifica.

uova, far lievitare un impasto prima di cuocerlo ecc.



1. Premere la manopola **A** per estrarla, quindi ruotarla in posizione zero.
2. Premere la manopola **G** per estrarla e ruotarla per impostare il timer.
3. Premere il tasto **F**.

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

Premere il tasto Stop per disattivare il segnale acustico

**ATTENZIONE:** Quando si riscaldano liquidi, 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.

### Jet start

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

Con la manopola in posizione verticale, premere il tasto Start per avviare la funzione Jet Start.

Il tasto Jet Start permette di avviare automaticamente il forno a microonde alla massima potenza e il tempo di cottura impostato a 30 secondi. Ad ogni pressione successiva del tasto, il tempo aumenta di 30 secondi.

È inoltre possibile aumentare o ridurre il tempo ruotando la manopola di regolazione.

Premere il tasto **F** per confermare il tempo di cottura.

### Tabella delle funzioni del forno a microonde

Funzione	Descrizione Funzione
<b>12:00</b>	Per spegnere il forno
<b>MICROONDE</b>	“Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.”
<b>GRILL + MICROONDE</b>	“Per cuocere e gratinare rapidamente le pietanze combinando le microonde con il grill.”
<b>GRILL</b>	“Per dorare, grigliare o gratinare le pietanze. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura. Si raccomanda di preriscaldare il grill per 3-5 minuti.”
<b>SCONGELAMENTO</b>	“Per scongelare carne, pollo, pesce, verdure e pane.”
<b>COMBI - VENTILATO + MICROONDE</b>	Questa funzione combinata è indicata per cuocere arrosti di carne, pollame, patate, piatti surgelati, torte tipo pan di Spagna, pasticceria, pesce e dolci.
<b>TERMOVENTILATO</b>	Per cuocere meringhe, pasticceria, torte tipo pan di Spagna, soufflé, pollame e arrosti di carne.
<b>RISCALDAMENTO RAPIDO</b>	Per preriscaldare il forno rapidamente.

### Microonde

Questa funzione può essere utilizzata per la

normale cottura o il riscaldamento di verdure, pesce, patate e carne.



1. Premere la manopola **A** per estrarla finché non viene visualizzata la funzione Microonde.
2. Premere la manopola **G** per estrarla e ruotarla per impostare il livello di potenza del microonde.
3. Premere il tasto **F** per confermare la selezione.
4. Ruotare la manopola **G** per impostare il tempo di cottura.
5. Premere il tasto **E**.

Una volta iniziato il processo di cottura: il tempo di cottura può essere prolungato di 30 secondi alla volta premendo semplicemente il tasto Avvio. Ad ogni pressione successiva il tempo aumenta di 30 secondi.

In alternativa, è possibile aumentare o ridurre il tempo di cottura ruotando la manopola di regolazione.

Per modificare il livello di potenza durante la cottura premere il tasto Back (Indietro), quindi ruotare la manopola di regolazione.

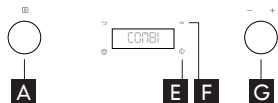
Premere il tasto **E** o **F** per confermare il tempo di cottura

### Livello di potenza microonde

Potenza	Usò consigliato:
900 W	Riscaldamento di bevande, acqua, minestre, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
750 W	Cottura di verdure, carne, ecc.
650 W	Cottura di pesce.
500 W	Per una cottura più delicata di salse molto proteiche o piatti a base di uova e formaggio, e per terminare la cottura di piatti in umido.
350 W	Cottura lenta di stufati, scioglimento di burro e cioccolato.
160 W	Scongelo. Per ammorbidire burro e formaggi.
90 W	Per ammorbidire i gelati.

**Grill + Microonde**

Questa funzione è indicata per cuocere pietanze gratinate, lasagne, pollame e patate al forno.



1. Premere la manopola **A** per estrarla finché non viene visualizzata la funzione Combi.
2. Premere la manopola **G** per estrarla, quindi ruotarla per impostare il livello di potenza del grill (1-2-3).
3. Premere il tasto **F** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
4. Ruotare la manopola **G** per impostare il livello di potenza delle microonde.
5. Premere **F** per confermare la selezione.
6. Ruotare la manopola **G** per impostare il tempo di cottura.
7. Premere il tasto **E**.

La potenza massima delle microonde durante l'uso del grill è di 650W.

Potenza	Uso consigliato:
650 W	Cottura di verdure gratinate
350 - 500 W	Cottura pollame e lasagne
160 - 350 W	Cottura pesce e gratin surgelati
160 W	Cottura di carne
90 W	Gratinatura di frutta

**Grill** 

Utilizzare questa funzione per dorare rapidamente la superficie delle pietanze.

1. Premere la manopola **A** per estrarla, quindi ruotarla fino a visualizzare la funzione Grill.
2. Premere la manopola **G** per estrarla, quindi ruotarla per impostare il livello di potenza del grill (1-2-3) e premere il tasto **F**.
3. Premere la manopola **G** per estrarla e ruotarla per impostare il tempo di cottura.
4. Premere il tasto **E**.

Disporre il cibo sulla griglia. Girare gli alimenti durante la cottura.

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

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

**Scongelamento automatico**

Utilizzare questa funzione per scongelare carne, pollo, pesce, verdure e pane. Lo scongelamento automatico dovrebbe essere usato solo se il peso netto è compreso fra 100 g e 2,5 kg. Disporre sempre il recipiente sul piatto rotante in vetro.



1. Premere la manopola **A** per estrarla, quindi ruotarla fino a visualizzare la funzione Scongelamento automatico.
2. Premere la manopola **G** per estrarla, quindi ruotarla per impostare la categoria di alimento.
3. Premere il tasto **F** per confermare la selezione.
4. Ruotare la manopola **G** per impostare il peso.
5. Premere il tasto **F** per confermare la selezione.
6. Premere il tasto **E**.






**Peso:**

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 ha una temperatura più alta di quella di surgelamento (-18 °C), selezionare un peso inferiore.

Se l'alimento ha una temperatura più bassa di quella di surgelamento (-18°C), selezionare un peso superiore.

Alimento	Suggerimenti
Carne  (100 g - 2,0 kg)	Carne macinata, braciolo, bistecche o arrosti. Girare quando viene richiesto.
Pollame  (100 g - 2,5 kg)	Pollo intero, a pezzi o a filetti. Girare quando viene richiesto.
Pesce  (100 g - 2,0 kg)	Intero, a tranci o a filetti. Girare quando viene richiesto.
Verdure  (100 g - 2,0 kg)	Verdure miste, piselli, broccoli, ecc. Girare l'alimento quando viene richiesto.
Pane  (100 g - 2,0 kg)	Pagnotte, focacce o panini. Girare quando viene richiesto.

Per gli alimenti non elencati in questa tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta per impostare le microonde e scegliere la potenza di 160 W per lo scongelamento.

**i** **IMPORTANTE:** Non disporre alimenti congelati direttamente sul piatto rotante caldo. Disporre un normale piatto tra gli alimenti e il piatto rotante caldo.

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

La forma della confezione influisce sui tempi di scongelamento. Le confezioni di basso spessore si scongelano più rapidamente rispetto a quelle più spesse. Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi. Le porzioni separate si scongelano più rapidamente. Se durante lo scongelamento si nota che alcune parti degli alimenti iniziano a cuocersi (es. cosce o ali di pollo), è bene coprirle con una pellicola di alluminio. Girare i pezzi più grossi a metà del tempo di scongelamento.

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

Per un risultato ottimale, è preferibile non

scongelare completamente l'alimento e prevedere un tempo di riposo adeguato.

È preferibile considerare sempre un tempo di riposo di alcuni minuti dopo lo scongelamento per consentire una distribuzione uniforme della temperatura negli alimenti.

### Scongelamento manuale

Seguire la procedura descritta per impostare le microonde e selezionare la potenza di 160 W per lo scongelamento.

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

### Microonde-Termoventilato

Usare questa funzione per cuocere arrosti di carne, pollame, patate, piatti surgelati, torte tipo pan di Spagna, pasticceria, pesce e dolci.



1. Premere la manopola **A** per estrarla, quindi ruotarla fino a visualizzare la funzione Microonde-Termoventilato (vengono visualizzate la temperatura predefinita e la potenza delle microonde).
2. Premere la manopola **G** per estrarla e ruotarla per impostare la temperatura.
3. Premere il tasto **F** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
4. Ruotare la manopola **G** per impostare il livello di potenza delle microonde.
5. Premere il tasto **F** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
6. Ruotare la manopola **G** per impostare il tempo di cottura.
7. Premere il tasto **E**.

Disporre sempre gli alimenti sulla griglia per favorire un'adeguata circolazione dell'aria. Una volta avviato il processo di riscaldamento, il tempo di cottura può essere facilmente modificato ruotando la manopola di regolazione. Usare il pulsante Indietro per cambiare il livello di potenza o la temperatura finale. Il livello di potenza delle microonde può essere impostato a 0 W. La potenza massima delle microonde durante la cottura termoventilata è di 350W.

Microonde-Termoventilato	
Potenza	Potenza consigliata:
350 W	Cottura di pollame, pesce e gratinati
160 W	Cottura di arrosti
90 W	Cottura di pane e torte

### Termoventilato

Questa funzione è indicata per cuocere meringhe, pasticcini, torte tipo pan di Spagna, soufflé, pollame e arrosti di carne.



1. Premere la manopola **A** per estrarla, quindi ruotarla fino a visualizzare la funzione Termoventilato (viene visualizzata la temperatura predefinita).
2. Premere la manopola **G** per estrarla e ruotarla per impostare la temperatura.
3. Premere il tasto **F** per confermare la selezione.
4. Ruotare la manopola **G** per impostare il tempo di cottura.
5. Premere il tasto **E**.

Disporre sempre gli alimenti sulla griglia per favorire un'adeguata circolazione dell'aria. Utilizzare la teglia per cuocere pezzi piccoli, come biscotti o panini. Una volta avviato il processo di riscaldamento, il tempo di cottura può essere facilmente modificato ruotando la manopola di regolazione. Utilizzare il tasto Indietro per tornare al punto in cui è possibile cambiare la temperatura finale.

### Riscaldamento rapido

Usare questa funzione per preriscaldare il forno vuoto. Il preriscaldamento deve sempre avvenire a forno vuoto, come per la normale cottura nel forno convenzionale.



1. Premere la manopola **A** per estrarla, quindi ruotarla fino a visualizzare la funzione Preriscaldamento (viene visualizzata la temperatura predefinita).

2. Premere la manopola **G** per estrarla e ruotarla per impostare la temperatura.
3. Premere il tasto **E**. Durante il processo di riscaldamento rapido, viene visualizzata la temperatura corrente del forno.
4. Impostare il tempo di attesa e premere il tasto **F**.

Non introdurre gli alimenti nel forno prima o durante il preriscaldamento. Il calore intenso potrebbe farlo bruciare. Una volta avviato il processo di riscaldamento, la temperatura può essere facilmente regolata ruotando l'apposita manopola.

**⚠ATTENZIONE!** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto 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.

**⚠ATTENZIONE!** 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.

**⚠ATTENZIONE!** 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.

**⚠ATTENZIONE!** Quando si riscaldano liquidi, 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.



**⚠ATTENZIONE!** 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.

## Pulizia e manutenzione

La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta.

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

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

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

Questo forno è progettato per operare con il piatto rotante inserito.

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

Usare un panno morbido con acqua e un detersivo delicato per pulire le superfici interne, le parti interna ed esterna dello sportello e l'apertura del forno.

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

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

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

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

Il grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente la sporcizia, mentre la parete superiore del forno deve essere pulita regolarmente. Per eseguire questa operazione, si consiglia di utilizzare una spugna con acqua calda e detersivo liquido.

Se la funzione Grill non viene usata regolarmente, è opportuno avviarla per 10 minuti una volta al mese per bruciare gli eventuali residui sulla serpentina.

### Accessori lavabili in lavastoviglie

- Supporto del piatto rotante.
- Piatto rotante in vetro.

**⚠ATTENZIONE:** Non rimuovere i pannelli di copertura. La guarnizione della porta e le zone circostanti devono essere controllate periodicamente. Se tali zone sono danneggiate, non utilizzare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico autorizzato. Per evitare il rischio di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica. Non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

## 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.
Il display mostra la lettera "F" seguita da una lettera o un numero	Guasto software.	Contattare il Servizio Assistenza di zona e comunicare la lettera o il numero che segue la lettera "F".
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 avviato.

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

Prepararsi a fornire:

- 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 proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

**SERVICE** 0000 000 00000

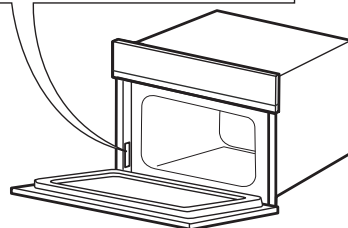


- Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un Centro Assistenza IKEA (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

## Dati tecnici

Identificazione modello: ANRÄTTA 104 117 65	
Tensione di alimentazione	220-240 V/50 Hz
Potenza nominale	2800 W
Fusibile	16 A
Potenza di uscita microonde	900 W
Grill	1600 W
Convezione	1200 W
Dimensioni esterne (AxLxP)	455 x 595 x 566
Dimensioni interne (AxLxP)	210 x 450 x 420

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



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

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

Prova	Quantità	Tempo appross.	Livello di potenza	Recipiente
12.3.1 Crema all'uovo	1000 g	12 -13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2 Pandispagna	475 g	5 1/2 min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3 Polpettone	900 g	13-14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4 Patate gratinate	1100 g	28 - 30 minuti	Termoventilato 190 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5 Torta	700 g	28 - 30 minuti	Termoventilato 175 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6 Pollo	1000 g	30 - 32 min	Termoventilato 210 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3 Scongelo della carne	500 g	10 min	160 W	

**Conforme alla norma CEI 60350.**

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

Prova	Tempo appross.	Temperatura	Forno preriscaldato	Accessori
7.5.1 Biscotto di pasta frolla	30 - 35 min	150 °C	No	Teglia da forno
7.5.3 Piccole torte	18 - 20 min	170 °C	Sì	Teglia da forno
7.6.1 Pan di spagna senza grassi	33 - 35 min	160 °C	Sì	Griglia
7.6.2 Torta di mele	65 - 70 min	160 -170 °C	Sì	Griglia
9.2 Toast	4 - 5 min	Grill High	Sì	Griglia

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

## Installazione

### Montaggio dell'apparecchio

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

Le operazioni di installazione e riparazione devono essere eseguite da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza.

Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non espressamente richiesto nel manuale d'uso.

I bambini non devono effettuare operazioni d'installazione. Tenere i bambini lontani durante l'installazione dell'apparecchio.

Tenere il materiale d'imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirene, ecc.) fuori dalla portata dei bambini sia durante che dopo l'installazione.

Utilizzare guanti protettivi durante le operazioni di disimballaggio e installazione.

La movimentazione e l'installazione dell'apparecchio devono essere effettuate da due o più persone.

Prima di effettuare qualunque intervento di installazione, l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.

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.

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. Per evitare danni, rimuovere il forno dalla base di polistirolo solo al momento dell'installazione.

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

## Dispositivo di sicurezza dello sportello

### Dispositivo di blocco della porta

Per aprire la porta con il dispositivo di sicurezza vedere la Fig. 1.

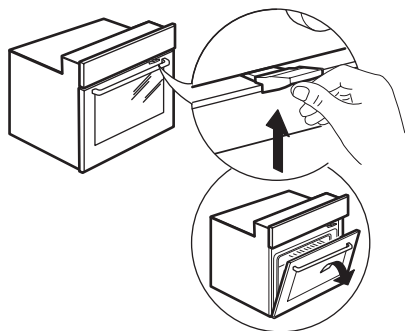


Fig. 1

Il dispositivo di sicurezza della porta può essere rimosso come illustrato nella sequenza di immagini (Fig. 2).

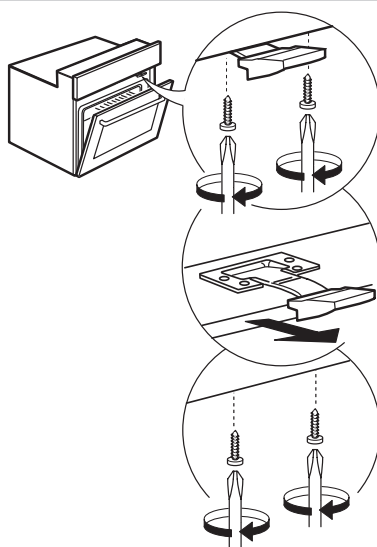


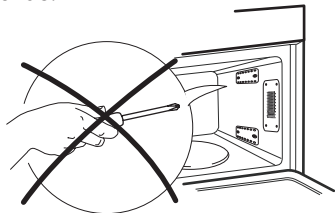
Fig. 2

## Collegamento elettrico

### 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 anteriore 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 pannelli impediscono che i grassi e pezzetti di cibo entrino nei canali di diffusione delle microonde.



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. Si potrebbero creare rischi di scosse elettriche, d'incendio o altre situazioni pericolose.

### Dopo il collegamento

Il forno può funzionare solo se lo sportello è perfettamente chiuso.

La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per 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 delle seguenti istruzioni può creare situazioni di pericolo. Il produttore declina ogni responsabilità per lesioni a persone o animali o danni alla proprietà dovuti al mancato rispetto delle precauzioni e dei suggerimenti sopra elencati.

**ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un temporizzatore esterno o 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. Evitare di tirare il cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo con uno equivalente. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito da un tecnico qualificato in conformità alle istruzioni del produttore e alle normative vigenti in materia di sicurezza. Contattare il Servizio Assistenza Tecnica 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 bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.

Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Non collegare l'apparecchio a una presa azionabile con 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	
Tarif/Tarif/Tarif:	Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif	
Openingsstijd:	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:	Míst ní 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 mokestis	
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	
Tarif:	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief.	
Openingsstijd:	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:	lokalna 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





18535

AA-2096781-3