

VÄRMA

GB

DE

FR

IT



Design and Quality
IKEA of Sweden

Table des matières

Consignes de sécurité	41	Ce qu'il convient de faire si ...	54
Description de l'appareil	43	Données techniques	55
Bandeau de commande	45	Recommandations importantes pour	
Usage quotidien	45	la sauvegarde de l'environnement	56
Nettoyage et entretien	53	Garantie IKEA	57

Consignes de sécurité

Lire attentivement et conserver pour toute consultation ultérieure.

Veillez à ne pas chauffer ou utiliser de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

N'utilisez jamais votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres produits combustibles. Ils pourraient s'enflammer. Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four prenait feu, ou si vous constatez de la fumée, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et la ventilation. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur. Ne cuisez pas les aliments de façon excessive. Ils pourraient s'enflammer.

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

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

Ne suspendez pas ou ne déposez pas d'objets lourds sur la porte pour ne pas abîmer l'encadrement et les charnières. La poignée de la porte ne doit pas servir à suspendre des objets. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris enfants de moins de 8 ans) atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ayant une expérience

et des connaissances insuffisantes, sauf si placées sous la surveillance ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Interdisez aux enfants de jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien quotidien ne doivent pas être réalisées par un enfant de moins de 8 ans, à moins qu'une personne responsable en assure la surveillance.

Les enfants doivent être surveillés lorsqu'ils utilisent d'autres sources de chaleur (le cas échéant) séparément ou avec les micro-ondes à cause des hautes températures engendrées. Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de celui-ci uniquement sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable. Empêchez les enfants de jouer avec l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT ! Les parties accessibles peuvent chauffer au cours de l'utilisation, les enfants ne doivent donc pas s'en approcher. N'utilisez pas le four micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. La pression augmenterait et risquerait de provoquer des dommages lors de l'ouverture du récipient, voire de faire exploser ce dernier. L'absence d'endommagement des joints de la porte et des zones voisines doit être régulièrement vérifiée. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé.

⚠ AVERTISSEMENT ! Cette appareil est conçu pour être encastré dans un meuble IKEA

uniquement.

Il est dangereux pour quiconque n'est pas un technicien spécialisé d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

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

Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche par un minuteur ou un système de gestion à distance.

Si le cordon d'alimentation est abîmé, faites-le remplacer par le fabricant ou par un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Précautions importantes

Généralités

N'utilisez cet appareil que pour un usage domestique !

Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide. Le cas échéant, un endommagement de l'appareil risquerait de se produire.

Les ouvertures de ventilation du four ne doivent pas être recouvertes. Le blocage des arrivées d'air et des aérations pourrait endommager le four et donner des résultats de cuisson insatisfaisants

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

N'entreposez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

N'utilisez pas cet appareil près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou de tout autre emplacement de ce type.

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

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

Fritures

N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire des aliments, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile. Afin d'éviter de vous brûler, utilisez des gants isolants ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four après la cuisson.

Liquides

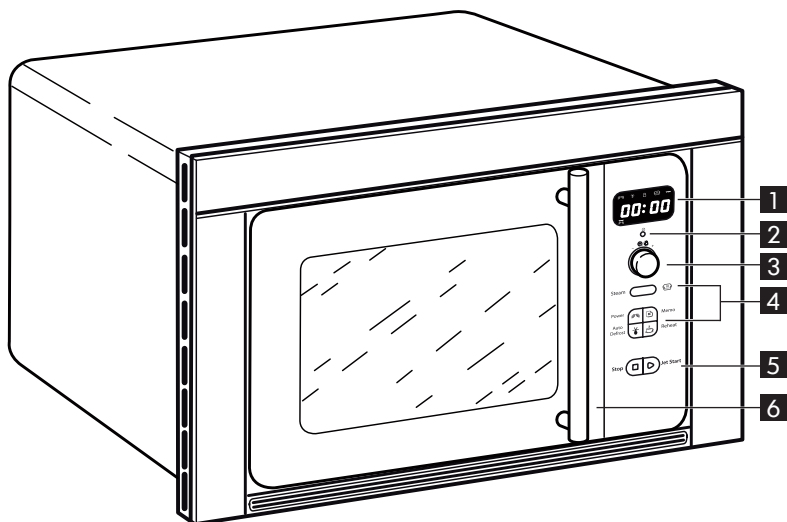
Par exemple, boissons ou eau. Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.

Pour éviter ce risque, prenez les précautions suivantes :

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

Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir. Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage. Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer les aliments !

Description de l'appareil

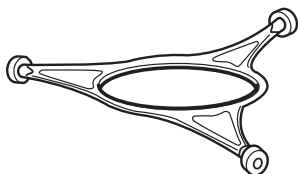


- 1** Affichage
- 2** Touche Horloge
- 3** Bouton de réglage

- 4** Fonctions
- 5** Touche Stop/Start
- 6** Porte

Accessoires

Support du plateau tournant



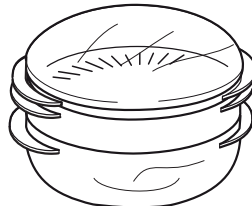
1x

Plateau tournant en verre



1x

Cuit-vapeur



1x

Généralités

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

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

Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four.

Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.

En cas de contact entre des accessoires contenant du métal et l'intérieur du four, des étincelles sont susceptibles de se produire et d'endommager le four. Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre le four en marche.

Si ce n'est pas le cas, vous devez utiliser un récipient plus petit

Support du plateau tournant

Utilisez le support du plateau tournant sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant

directement sur le support.

Installez le support du plateau tournant dans le four.

Plateau tournant en verre

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

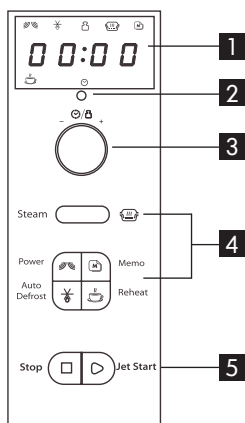
Placez le plateau tournant en verre sur son support.

Cuit-vapeur

Utilisez le cuit-vapeur avec le panier pour la cuisson d'aliments tels que le poisson, les légumes et les pommes de terre.

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

Bandeau de commande



- 1 Affichage
- 2 Touche Horloge
- 3 Bouton +/-
- 4 Touche de sélection
- 5 Touche Start (Démarrage)

Usage quotidien

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

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

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

Interruption ou arrêt de la cuisson

Pour interrompre la cuisson

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

Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson, sortez les aliments, fermez la porte et appuyez sur la touche STOP (ARRÊT).

Pour poursuivre la cuisson :

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

Si vous appuyez 2 fois sur la touche Start, le

temps de cuisson est augmenté de 30 secondes. Un signal sonore retentit toutes les minutes, pendant 10 minutes, en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche STOP ou ouvrez la porte.

REMARQUE : les sélections ne restent affichées que 60 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.

Minuteur

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

1. Appuyez sur la touche Horloge.
2. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps à décompter.
3. Appuyez sur la touche de démarrage.

Le symbole des deux-points clignotants indique que le minuteur est en cours de fonctionnement.

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

Appuyez une fois sur la touche Horloge pour afficher le temps restant sur le minuteur. Le temps restant s'affiche pendant 3 secondes. Ensuite, le temps de cuisson s'affiche à nouveau (si vous

êtes en train de cuisiner). Pour arrêter le minuteur indépendant, rappelez-le d'abord au premier plan en appuyant sur la touche Horloge, puis appuyez sur la touche Stop (Arrêt).

Horloge

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

1. Appuyez sur la touche Horloge (3 secondes) jusqu'à ce que le chiffre de gauche (heures) clignote.
2. Tournez le bouton de réglage pour régler les heures.
3. Appuyez à nouveau sur la touche Horloge ; les deux chiffres de droites (minutes) clignent.
4. Tournez le bouton de réglage pour régler les minutes.
5. Appuyez à nouveau sur la touche Horloge.

L'horloge est réglée et fonctionne.

Si vous souhaitez supprimer l'affichage de l'heure après le réglage de l'horloge, appuyez à nouveau sur la touche Horloge pendant 3 secondes, puis sur Stop.

Pour afficher l'heure, procédez comme indiqué ci-avant.

REMARQUE : maintenez la porte ouverte pendant le réglage de l'horloge. Vous disposez ainsi de 10 minutes pour effectuer cette opération. À défaut, chaque étape de la procédure doit être effectuée en moins de 60 secondes.

Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes

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

1. Appuyez sur la touche Power (Puissance) pour régler la puissance.
2. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Lorsque la cuisson a démarré :

Le temps de cuisson peut être augmenté

facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start (Démarrage). Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes.

Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage.

Une activation de la touche Select (Sélection) permet de basculer entre le temps de cuisson et la puissance. Ces deux réglages peuvent être modifiés pendant la cuisson à l'aide du bouton de réglage.

Niveau de puissance

Micro-ondes uniquement	
Puissance	Utilisation conseillée :
Jet (700 W)	Réchauffage de boissons, d'eau, de potages, de café, de thé ou d'autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
600 W	Cuisson de poisson, légumes, viandes, etc.
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	Mijotage de ragoûts, fonte de beurre.
160 W	Décongélation. Ramollissement du beurre, des fromages.
90 W	Ramollissement de crèmes glacées

Jet Start

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

1. Appuyez sur la touche de démarrage. Cette fonction démarre automatiquement à pleine puissance avec le temps de cuisson réglé sur 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 après le démarrage de la fonction

Décongélation manuelle

Pour une décongélation manuelle, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes" et sélectionnez une puissance de 160 W.

Examinez les aliments régulièrement pour vérifier leur état.

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

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

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.

Lors d'une décongélation, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser le processus se terminer pendant le temps de repos.

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

Auto Defrost (Décongélation automatique)

Utilisez cette fonction pour décongeler de la viande, de la volaille et du poisson. La fonction AUTO Defrost ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et 2 kg. Placez toujours les aliments sur le plateau tournant en verre.

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche Auto Defrost pour sélectionner la classe d'aliments (voir encadré).
2. Tournez le bouton de réglage pour régler le poids.
3. Appuyez sur la touche de démarrage.

Les aliments de certaines classes d'aliments doivent être retournés pendant la décongélation. Dans ce cas, le four s'arrêtera et vous invitera à effectuer l'opération demandée.

Si la porte n'est pas ouverte à ce stade (dans les 2 minutes), le four poursuit le processus de décongélation.

Le résultat final ne sera peut-être pas optimal.

Dans ce cas :

- Ouvrez la porte.
- Effectuez l'opération demandée.
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start.

Lors de l'utilisation de cette fonction, vous devez connaître le poids net des aliments.

Aliments surgelés :

Si le poids des aliments est inférieur ou supérieur au poids conseillé : procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.

Aliments surgelés :

Pour les aliments dont la température est supérieure à la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids d'aliment inférieur.

Pour les aliments dont la température est inférieure à la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur.

Aliments	Conseils
Viande (100 g - 2 kg)	Viande hachée, côtelettes, steaks ou rôtis.
Volaille (100 g - 2 kg)	Poulet entier, filets ou morceaux.
Poisson (100 g - 2 kg)	Poissons entiers, darnes/ steaks ou filets.
Pour les aliments non indiqués dans le tableau ou de poids inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.	

Mémoire

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

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

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

Mémorisation d'un réglage

- Sélectionnez une fonction quelconque.
- Programmez vos réglages.
- Appuyez sur la touche Mémo et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à l'émission d'un signal sonore. Le réglage est désormais enregistré. Vous pouvez reprogrammer la mémoire autant de fois que vous le désirez.

Lorsque le four est branché ou après une panne de courant, la fonction Mémo activera le four à pleine puissance pendant 2 minutes (réglage par défaut).

Réchauffage de boissons

La fonction Réchauffage de boissons permet de réchauffer rapidement et simplement 1 à 4 tasses de liquides.

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche Réchauffage de boissons pour sélectionner le nombre de tasses à réchauffer.
2. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).
1 tasse correspond à 150 ml de liquide.

Vapeur

Utilisez cette fonction pour la cuisson d'aliments, tels que les légumes et le poisson.

Avec cette fonction, utilisez toujours le cuit-vapeur fourni en tant qu'accessoire.

1. Appuyez sur la touche Vapeur à plusieurs reprises pour sélectionner la classe d'aliments. (voir le tableau)
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le poids des aliments.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Placez les aliments dans le panier vapeur.

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

Le cuit-vapeur est conçu pour être utilisé avec les micro-ondes uniquement !

Ne l'utilisez jamais avec une autre fonction.

Vous risqueriez de l'endommager.

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

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

Aliments	Conseils
Pommes de terre / carottes (150 g - 400 g)	Utilisez des morceaux de même taille. Coupez les légumes en morceaux de même taille.
Légumes (Choux-fleurs et brocolis) (150 g - 400 g)	Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
Légumes surgelés	Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
Filets de poisson (150 g - 400 g)	Répartissez les filets uniformément dans le panier-vapeur. Superposez les tranches fines. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.

Tableaux de cuisson

Le temps de cuisson est d'autant plus long que la quantité est grande. Une règle pratique dit qu'à double quantité d'aliments, pratiquement double durée de cuisson.

Le temps de cuisson est d'autant plus long que la température de départ est basse. Les aliments à température ambiante cuisent plus rapidement que ceux qui sortent du réfrigérateur.

Si vous cuisinez plusieurs morceaux du même type d'aliment, comme par exemple, des pommes de terre en robe des champs, il est conseillé de les placer en rond pour obtenir une cuisson uniforme.

Certains aliments sont recouverts d'une peau ou d'une membrane, p. ex., les pommes de terre, les pommes et les jaunes d'œufs. Ces aliments doivent être piqués à l'aide d'une fourchette ou d'un cure-dent afin d'abaisser la pression et éviter qu'ils n'éclatent.

Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros et les morceaux ayant une forme régulière plus uniformément que ceux ayant une forme irrégulière.

Remuer et retourner les aliments : ces deux techniques utilisées aussi bien pour la cuisson normale que pour la cuisson aux micro-ondes servent à faire arriver rapidement la chaleur au centre des mets et empêcher une surcuisson des bords des aliments.

Lorsque vous cuisez des aliments ayant une

forme ou une épaisseur irrégulière, placez la zone la plus mince des aliments vers le centre du plat, où elle sera réchauffée en dernier.

Les aliments contenant une grande quantité de graisse ou de sucre seront cuits plus rapidement que ceux qui contiennent beaucoup d'eau.

Les graisses et le sucre atteindront aussi des températures plus élevées que l'eau.

Faites toujours reposer les aliments pendant un certain temps après leur cuisson. Quelques minutes de repos améliorent toujours le résultat, permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.

Type d'aliments	Quantité	Niveau de puissance	Durée	Temps de repos	Conseils
Poulet (entier)	1000 g	700 W	18-20 min.	5-10 min.	Retournez le poulet à la moitié de la cuisson. Vérifiez la couleur du jus de viande à la fin de la cuisson.
Poulet (filets ou morceaux)	500 g		8-10 min.	5 min.	Vérifiez la couleur du jus de viande à la fin de la cuisson.
Bacon	150 g		3-4 min.	1-2 min.	Placez sur une feuille d'essuie-tout, dans une assiette, en 2 ou 3 couches et recouvrez avec une autre feuille d'essuie-tout.
Légumes (frais)	300 g		3-4 min.	1-2 min.	Couvrez durant la cuisson et ajoutez 2 cuillers de sel.
Légumes (surgelés)	250-400 g		3-4 min. 5-6 min.	1-2 min.	Couvrez durant la cuisson.
Pommes de terre en robe des champs	1 morceau 4 morceaux		4-6 min. 12-15 min.	2 min. 5 min.	Percez avec une fourchette. (1 morceau = 250 g). Retournez à mi-cuisson.
Pain de viande	600-700 g	600 W	12-14 min.	5 min.	
Poisson (entier)	600 g		8-9 min.	4-5 min.	Perforez la peau et couvrez durant la cuisson.
Poisson (darnes ou filets)	400 g		5-6 min.	2-3 min.	Placez avec les morceaux plus minces vers le centre du plat. Couvrez durant la cuisson.

Tableaux de réchauffage

Comme pour la cuisine traditionnelle, les aliments réchauffés dans un four micro-ondes doivent toujours être chauffés jusqu'à ce qu'ils soient très très chauds.

Les meilleurs résultats sont obtenus lorsque les aliments sont placés avec la partie la plus épaisse vers l'extérieur du plat et la partie la plus mince vers le centre. Superposez les fines tranches de viande ou entrelacez-les. Les tranches plus épaisses, comme le pain de viande et les saucisses, doivent être placées les unes à côté des autres. Lorsque vous réchauffez des ragoûts ou des sauces, il est conseillé de les remuer afin de répartir uniformément la chaleur. Le fait de couvrir les aliments permet de

maintenir de l'humidité à l'intérieur de ceux-ci, d'éviter les éclaboussures et de réduire le temps de réchauffage.

Si vous réchauffez des portions d'aliments congelés, suivez les indications du fabricant reportées sur l'emballage.

Il est conseillé de réchauffer les aliments qui ne peuvent être remués, comme le gratin, à 400-600 W.

Quelques minutes de repos permettront à la chaleur de se répartir uniformément dans tous les aliments.

Type d'aliments	Quantité	Niveau de puissance	Durée	Temps de repos	Conseils
Repas dans un plateau	300-450 g	700 W	3-5 min. 4-5 min.	1-2 min.	Couvrez l'assiette.
Riz	2 dl 6 dl		1-2 min. 3-4 min.	1 min. 2 min.	Couvrez le plat.
Boulettes	250 g		2 min.	1-2 min.	Chauffez sans couvercle.
Boissons	2 dl		1- 2½ min.	1 min.	Placez une cuiller en métal dans une tasse pour éviter de faire trop cuire.
Soupe (légère)	2½ dl		2- 2½ min.	1 min.	Réchauffez sans couvercle dans une assiette à soupe ou un bol.
Soupes à base de lait ou sauces	2½ dl		3-4 min.	1 min.	Ne remplissez le récipient qu'aux 3/4. Remuez une fois pendant le réchauffage.
Hot dogs	1 morceau 2 morceaux	600 W	½ - 1 min. 1½ min.	1 min.	
Lasagnes	500 g		5-6 min.	2-3 min.	

Tableaux de décongélation

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

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

Les tranches individuelles se décongèlent plus rapidement.

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.

Lors d'une décongélation, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser le processus se terminer pendant le temps de repos.

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

Type d'aliments	Quantité	Niveau de puissance	Durée	Temps de repos	Conseils
Rôti	800 g 1000 g	Décongélation (160 W)	20-22 min.	10-15 min.	Retournez à la moitié du processus de décongélation.
Viande hachée	500 g		8-10 min.	5 min.	Retournez à la moitié du processus de décongélation. Séparez les morceaux congelés.
Côtelettes, biftecks	500 g		7-9 min.	5-10 min.	Retournez à la moitié du processus de décongélation.
Poulet (entier)	1200 g		25 min.	10-15 min.	Retournez à la moitié du processus de décongélation.
Poulet (filets ou morceaux)	500 g		7-9 min.	5-10 min.	Retournez/séparez les morceaux à la moitié du processus de décongélation. Enveloppez les ailes et les cuisses dans de l'aluminium pour les empêcher de brûler.
Poisson (entier)	600 g		8-10 min.	5-10 min.	Retournez à la moitié du processus de décongélation et enveloppez la queue dans de l'aluminium pour l'empêcher de brûler.
Poisson (dames ou filets)	400 g		6-7 min.	5 min.	Retournez à la moitié du processus de décongélation. Séparez les morceaux congelés
Pain (miche)	500 g		4-6 min.	5 min.	Retournez à la moitié du processus de décongélation.
Petits pains longs ou ronds	4 morceaux (150-200 g)		1½-2 min.	2-3 min.	Placez en rond.
Fruits et baies	200 g		2-3 min.	2-3 min.	Séparez pendant la décongélation.

Nettoyage et entretien

Débranchez l'appareil avant de procéder à son nettoyage et à son entretien.

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

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

N'utilisez en aucun cas de tampons à récurer métalliques, de nettoyeurs abrasifs, de laine d'acier, de chiffons rugueux, etc., susceptibles d'endommager le bandeau de commande, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier. Ne le vaporisez pas directement sur le four. À intervalles réguliers, notamment en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.

Ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant. Ne mettez pas le four en marche si le plateau tournant a été enlevé pour 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. Veillez à éviter une accumulation de graisse et/ou de particules alimentaires autour de la porte.

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

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

N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à vapeur pour nettoyer votre four micro-ondes.

Il est important de nettoyer le four régulièrement et d'éliminer tous les résidus d'aliments présents.

- **Nettoyage au lave-vaisselle**
- Support du plateau tournant
- Plateau tournant en verre
- Cuit-vapeur

Ce qu'il convient de faire si ...

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Absence d'alimentation ou appareil non correctement branché.	Vérifiez que les fusibles sont en bon état et que la puissance de l'installation est adaptée.
	La porte n'est pas fermée.	Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.
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.

Service Après-vente

Avant de faire appel au service après-vente :

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

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

Spécifiez toujours les informations suivantes :

- le type de dysfonctionnement ;
- le type et le modèle exact du four ;
- le numéro du Service Après-vente (numéro suivant le mot "Service" sur la plaque signalétique) ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 0000 000 00000

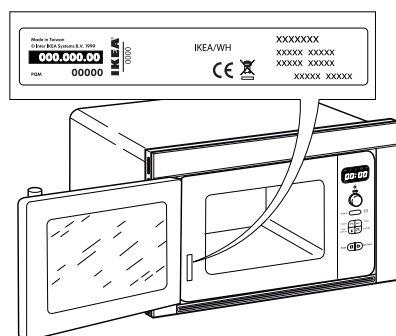


Si le four doit être réparé, adressez-vous à un Service Après-vente IKEA. Vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement.

Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation	230 V / 50 Hz
Puissance nominale	1100 W
Fusible	10 A (Royaume-Uni 13 A)
Puissance MO	700 W
Dimensions externes (HxLxP)	347x595x403
Dimensions internes (HxLxP)	196x292x295

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 aux essais de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée approx.	Niveau de puissance	Récipient
12.3.1	750 g	10 min	700 W	Pyrex 3.220
12.3.2	475 g	5 min	700 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min	700 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	Décongélation automatique		Placer sur le plateau tournant

Recommandations importantes pour la sauvegarde de l'environnement

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

Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).


En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.

Déclaration de conformité

Cet appareil est destiné à être mis en contact avec des denrées alimentaires et est conforme au règlement communautaire (CE) n° 1935/2004.

Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive "Basse Tension" 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) et aux exigences de protection de la directive "CEM" 2004/108/CE.



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

La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement.

Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service municipal ou la déchetterie de votre ville, ou bien encore le magasin où vous avez acheté le produit.

Avant de mettre l'appareil au rebut, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière que l'appareil ne puisse plus être raccordé au réseau électrique.

GARANTIE IKEA (FRANCE)

CONTRAT DE GARANTIE ET DE SERVICE APRES-VENTE IKEA

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

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

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

Modèle :

N° de série :

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

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

Livraison et mise en service

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

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

Mise en service : non.

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

Garantie Légale (sans supplément de prix)

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

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

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

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

Litiges éventuels

En cas de difficulté, vous avez la possibilité, avant toute action en justice, de rechercher une solution amiable, notamment avec l'aide :
d'une association de consommateurs ;
ou d'une organisation professionnelle de la branche ;
ou de tout autre conseil de votre choix.

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

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

- Que l'acheteur honore ses engagements financiers envers le vendeur ;
- Que l'acheteur utilise l'appareil de façon normale ; (*)
- Que pour les opérations nécessitant une haute technicité aucun tiers non agréé par le vendeur ou le constructeur n'intervienne pour réparation sur l'appareil (sauf cas de

force majeure ou carence prolongée du vendeur).

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

Garantie contractuelle IKEA

PRIX : rien à payer en sus.

DUREE : 5 (cinq) ans.

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

RÉPARATION DE L'APPAREIL :

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

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

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

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

CONDITIONS DE GARANTIE CONTRACTUELLE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie ?

La présente garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat chez IKEA d'un appareil électroménager de l'assortiment cuisines, à l'exception des appareils LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans.

L'original du ticket de caisse, de la facture

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

Quels sont les appareils électroménagers couverts par la garantie ?

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

Quels sont les appareils électroménagers exclus de la présente garantie ?

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

Qui est couvert par la garantie ?

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

Qui exécutera les prestations dans le cadre de la garantie ?

Le prestataire de services désigné par IKEA fournira l'assistance de son réseau de réparateurs agréés pour vous servir dans le cadre de cette garantie. Pour la mise en oeuvre, veuillez vous reporter à la rubrique «Comment nous joindre ».

Que couvre cette garantie ?

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

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

Que ferons-nous pour remédier au problème ?

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

Si aucun article équivalent n'est disponible, et en cas d'impossibilité totale ou partielle de réparation reconnue par le prestataire

de IKEA ou son représentant agréé, sous réserve que les conditions d'application de la garantie soient remplies, IKEA procédera au remboursement total ou partiel de l'appareil reconnu défectueux.

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

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

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

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

IKEA. Le client doit vérifier ses colis et porter **IMPERATIVEMENT** sur le bon de livraison des **RESERVES PRECISES** : indication du nombre de colis manquants et/ou endommagés, et description détaillée du dommage éventuel (emballage ouvert ou déchiré, produit détérioré ou manquant, etc.)

- Les coûts d'installation initiaux. Toutefois, si le prestataire de service ou son partenaire agréé procède à une réparation ou un remplacement d'appareil selon les termes de la présente garantie, le prestataire de service ou son partenaire agréé ré-installeront le cas échéant l'appareil réparé ou remplacé.

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

Rappel des dispositions légales :

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

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

- Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »
- Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »

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

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

- Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »
- Art. 1648 (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 Service Après-Vente applicable à vos appareils électroménagers IKEA :

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

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

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

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



Consultez la dernière page de ce manuel pour la liste complète des services Après-vente agréés IKEA avec leur numéro de téléphone respectifs.

- 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, dans le catalogue IKEA ou par téléphone au 0825 10 3000 (0,15 €/mn).

GARANTIE IKEA (BELGIQUE)

Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA ?

Cette garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat de votre appareil chez IKEA, à l'exception des appareils LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans. La preuve d'achat originale est requise. Les réparations, effectuées sous garantie ne prolongent pas la période de garantie de l'appareil.

Quels appareils ne sont pas couverts par cette garantie de cinq (5) ans ?

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

Qui effectuera la réparation ?

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

Que couvre la garantie ?

La garantie couvre les défauts de l'appareil, dus à des vices de matière ou de fabrication, à partir de la date d'achat chez IKEA.

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

Pendant la période de garantie, les coûts engagés pour remédier au problème, par exemple les réparations, les pièces, la main-d'œuvre et les déplacements sont pris en charge à condition que l'appareil soit accessible à des fins de réparation sans dépenses particulières. La directive UE (N° 99/44/CE) et les réglementations locales respectives s'appliquent à ces conditions. Les pièces remplacées deviendront propriété d'IKEA.

Que fera IKEA pour régler le problème ?

Le réparateur désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion,

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

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

- L'usure normale.
- Les dommages occasionnés sciemment ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation inadéquate ou d'une alimentation électrique inadéquate, les dommages causés par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion ou un dégât des eaux, y compris, notamment, les dommages causés par un excès de calcaire dans l'eau, les dommages causés par des conditions environnementales anormales.
- Les consommables, y compris les ampoules et les piles.
- Les éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, y compris les griffes et les éventuelles différences de couleur.
- Les dommages accidentels causés par des corps étrangers ou des substances, et le nettoyage et le débouchage des filtres, les systèmes de vidange ou les compartiments à savon.
- Les dommages occasionnés aux éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, boutons, revêtements et parties de revêtements, sauf s'il est prouvé que ces dommages sont dus à des vices de fabrication.
- Les cas où aucun défaut n'est constaté par le technicien.

- Les réparations qui ne sont pas effectuées par nos réparateurs désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ou lorsque des pièces qui ne sont pas d'origine ont été utilisées.
- Les réparations consécutives à une installation inadéquate ou pas conforme aux spécifications.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique, (p.ex. professionnel).
- Les dommages occasionnés par ou durant le transport. Si un client transporte personnellement le produit jusqu'à son domicile ou une autre adresse, IKEA décline toute responsabilité en cas de dommages pendant le transport. Si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison indiquée par le client, tout éventuel dommage se produisant en cours de livraison sera couvert par IKEA.
- Les frais liés à l'installation initiale de l'appareil IKEA.
Si un prestataire de service IKEA ou un partenaire contractuel autorisé répare ou remplace l'appareil conformément à la présente garantie, le prestataire de services ou le partenaire agréé autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de remplacement, le cas échéant.

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

Loi nationale applicable

La garantie IKEA vous donne des droits légaux spécifiques, qui couvrent ou dépassent toutes les exigences légales locales.

Cependant, ces conditions ne limitent en aucun cas les droits des consommateurs décrits dans la législation locale.

Zone de validité

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

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

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

Service Après-vente exclusif pour appareils IKEA

N'hésitez pas à contacter un service Après-vente 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 services Après-vente agréés IKEA avec leur numéro de téléphone respectifs.

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

i CONSERVEZ VOTRE PREUVE D'ACHAT !

La preuve de votre achat est nécessaire pour l'application de la garantie.

Le nom et le numéro d'article (code à 8 chiffres) IKEA de chaque appareil acheté figurent également sur la preuve d'achat.

Besoin d'une assistance supplémentaire ?

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