

# ÖRMINGE

en

fr

## **IMPORTANT**

**Installer** should leave these instructions with appliance.

**Consumer** should read these instructions before using the appliance and should retain them for future reference.

## **IMPORTANT**

L'Installateur devrait remettre ces instructions au propriétaire de l'appareil. Le propriétaire pour sa part devrait le lire avant toute utilisation de l'appareil et penser à conserver le document pour utilisation ultérieure.



Design and Quality  
IKEA of Sweden

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS



**WARNING:** Read all safety instructions before using the product.



**WARNING:** If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

	<b>WARNING</b>
	<p style="text-align: center;"><b><u>Tip-Over Hazard</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A child or adult can tip the range and be killed.</li> <li>• Install the anti-tip bracket packed with range to the structure wall or floor.</li> <li>• Ensure the anti-tip bracket is re-engaged when the range is moved to floor or wall.</li> <li>• Re-engage the anti-tip bracket if the range is moved.</li> <li>• See installation instructions for details.</li> <li>• Do not operate the range without anti-tip bracket in place and engaged.</li> <li>• Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.</li> </ul>

 <p style="font-size: small;">Anti-tip bracket</p> <p style="font-size: small;">Range leveling leg</p>	<b>WARNING</b>
	<p>"After installation cautiously grip the rear of the range to ensure the anti-tip bracket is engaging the rear foot of range."</p> <p>Check for proper installation and use of the anti-tip bracket. Carefully tip the range forward pulling from the back to ensure that the anti-tip bracket engages the range leg and prevents tip-over. Range should not move more than 1" (25 mm).</p>

 **IMPORTANT:** This appliance is intended for normal household use only. It is not approved for outdoor or other non-household uses (including sea or air-going vessels). See the Statement of Limited Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to a factory authorized service center.

### Explanation of symbols

Throughout this User Manual the following symbols are used:

 Important information or useful hints about usage.

 Warning for hazardous situations with regard to life and property.

 Warning for electric shock.

 Warning for risk of fire.

 Warning for hot surfaces.

**DANGER** indicates a hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

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

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

**NOTICE** is used to address practices not related to physical injury.

**Please read these instructions before installation  
or using your appliance!**

We would like you to obtain best performance with your product that has been manufactured in modern facilities and passed through strict quality control procedures.

Therefore, we advise you to read through this user manual carefully before using your product and keep it for future reference. If you hand over the product to someone else, deliver the user manual as well.

The user manual will help you use the product in a fast and safe way.



**WARNING:** Save these instructions for the local electrical inspectors use.

Your product has been manufactured in modern facilities and has passed strict quality control procedures.

To obtain the best performance, we request that you read through this user manual carefully, especially the safety instructions, before using your product and that you keep it for future reference. If this product is given to another consumer, please give them this manual for their reference.

**The instructions will help you to operate the appliance quickly and safely.**

- Upon delivery, please check that the appliance is not damaged. If you note any transport damage, please contact your point of sale immediately and do not connect and operate the appliance!
- Before you connect and start using the appliance, please read this manual and all enclosed documents. Please note in particular the safety instructions.
- Keep all documents so that you can refer to the information again later on. Please keep your receipt for any repairs which may be required under warranty.
- When you pass on the appliance to another person, please provide all documents with it including original date of purchasing. (The warranty does not convey if the unit is sold).
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute an older model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with old appliances.



Please refer to the [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com) for the full list of IKEA appointed After Sales Service Provider and relative national phone numbers.

Please record your model and serial numbers below for reference.

For S/N please go to TECHNICAL DATA chapter.

---

Purchase Date

---

Model Number

---

Serial Number

 Please attach sales receipt here for future reference.

<b>English</b>	<b>2</b>
<b>Français</b>	<b>33</b>

**TABLE OF CONTENT**

Safety Information .....	8	How to use the hob .....	19
Basic safety instructions.....	8	General information about cooking.....	19
Safety for children.....	10	Using the burners/plates.....	20
Safety when working with electricity....	11	How to operate the oven.....	22
Intended use.....	12	Operating modes.....	23
Disposal .....	12	Cooking times table.....	24
Packaging material .....	12	How to operate the broil .....	25
Future transportation.....	12	Care and cleaning.....	26
Product description .....	13	General information.....	26
Product introduction .....	14	Cleaning the burner/plate.....	26
Control panel .....	14	Cleaning the control panel.....	26
Rating Plate Location.....	15	Cleaning the oven.....	26
Package contents.....	15	Removing the oven door .....	27
Preparation .....	17	Replacing the oven lamp .....	28
Tips for saving energy .....	17	Troubleshooting .....	29
First cleaning.....	17	Technical data .....	30
Initial heating.....	17	IKEA limited guarantee .....	31

## Safety Information

This section contains safety instructions that will help you avoid risk of injury and damage. All warranties will become void if you do not follow these instructions.



### Basic safety instructions

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Proper installation - Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Wear proper apparel - loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- User servicing - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Use proper pan size - this appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never leave surface units unattended at high heat settings - boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Protective liners- do not use aluminum foil to line oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed cooking utensils - only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface units - to reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

- Use care when opening door- let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Placement of oven racks -always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- Use only dry potholders- moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky clothes.
- Do not cook on broken cook-top - if cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean cook-top with caution - if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS –Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cook-top and surfaces facing the cook-top.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are (identification of surfaces – for example, oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors).
- Never use when judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Do not operate the appliance if it is defective or shows any visible damage.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates in high temperatures and may cause fire since it will catch fire when it gets in contact with hot surfaces.
- Do not heat closed food containers and glass jars. Pressure that may build-up in the jar can cause it to burst.

- Do not use the oven for a storage area. Items stored in an oven can ignite.
- Storage in or on Appliance- Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
-  **Fire risk!** Do not store flammable material in the oven and/or in the warming drawer.
- Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors.
- Do not use water on grease fires. Smother fire or flame or use dry chemical or foam type extinguisher.
- Do not use the oven to dry newspapers. If overheated, they can catch on fire.
- Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
- Do not leave empty pots or pans on plates that are switched on. They might get damaged.
- Since it may be hot, do not leave plastic or aluminum dishes on the surface of appliance. These kind of dishes should not be used to keep food either.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
- Do not use the oven with front door glass removed or broken.
- Check that all controls on the appliance are switched off after use.
-  **IMPORTANT:** Call the authorized service for installation of the appliance to be used. After this procedure, guarantee period will be started.
- Make sure reflector pans or drip bowls are in place. Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact hot heating element in oven.

### **Safety for children**

-  **WARNING:** Stepping, leaning or sitting on the door or drawers of this range can result in serious injuries and also cause damage to the range. Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.

- Accessible parts may be hot when the broil is in use. Young children should be kept away.
- Do not leave children alone - children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact surface units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are (identification of areas) for example, the cook-top and surfaces facing the cook-top.
-  **CAUTION:** Do not store items of interest to children in the cabinets above the range or on back guard of a range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
-  **WARNING:** A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip bracket has been properly installed to the floor or wall and that the rear foot of the range is engaged to

bracket as shown in illustration instructions.

Ensure the anti-tip bracket is re-engaged when the range is moved by ensuring the foot of the is engaged into the anti-tip bracket.

Do not operate the range without the anti-tip bracket in place and engaged.

### **Safety when working with electricity**

- Any work on electric equipment and systems may only be carried out by authorized qualified persons.
-  **WARNING:** Before installing, turn power OFF at the service panel. Lock service panel to prevent power from being turned ON accidentally.
-  **WARNING:** Personal injury or death from electrical shock may occur if the range is not installed by a qualified installer or electrician.
- Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by a qualified technician.
- In case of any damage, switch off the appliance and disconnect it from the main supply by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Ensure that the fuse rating is correct.

- Do not operate the appliance barefooted.
- Never touch the appliance with wet hands or feet.
- Do not soak removable heating elements. Heating elements should never be immersed in water.

### **Intended use**

- The appliance is designed for domestic use only. Commercial use is not admissible.
- This appliance should not be used for warming the plates under the broil, hanging towels and dish cloths on the handles, for drying and the space heating purposes.
- All openings in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance shall be sealed.
- This appliance is not intended to use at mobile homes, recreational vehicles.
- The manufacturer shall not be held liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The appliance can be used for defrosting, baking, roasting and broiling food.

### **Disposal**

### **Packaging material**

 **DANGER: Risk of suffocation by the packaging materials!**

Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.

The packaging material and transport locks are made from materials that are not harmful to the environment. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards. This is beneficial to the environment.



**CAUTION:** If product will be given to someone for personal use or given to someone for second hand use, User manual, product labels, other related documents, mounting parts etc. should be given with product.

### **Future transportation**

Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.



**NOTICE:** Do not place other items on the top of the appliance. The appliance must be transported upright.

Store the appliance's original box and transport the appliance in its original carton. Follow the guidance marks that are printed on the carton.



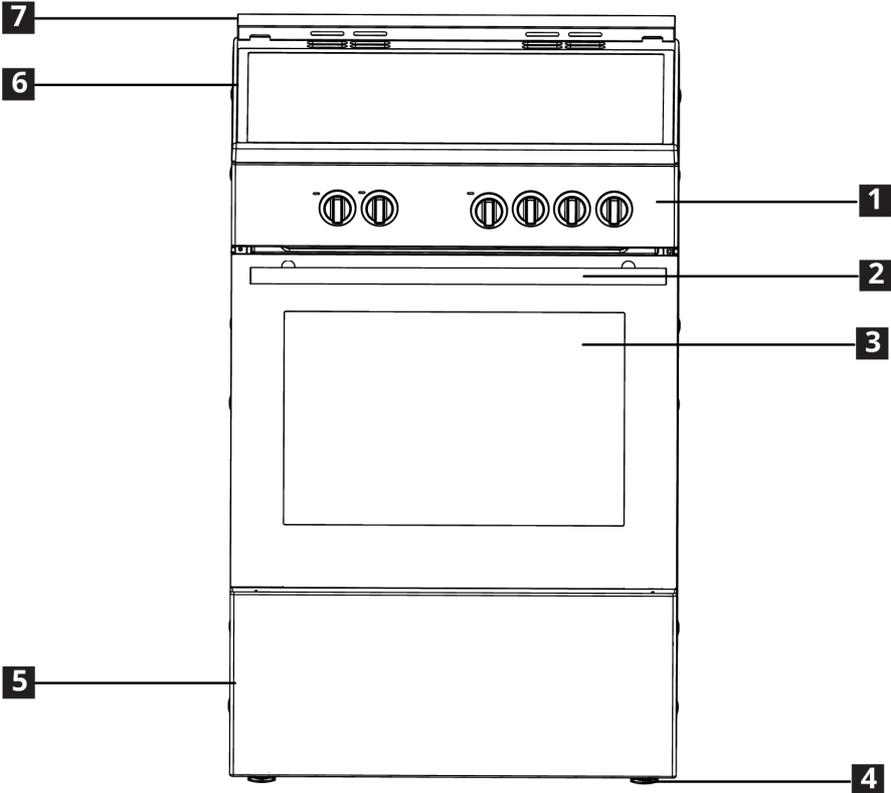
**IMPORTANT:** Verify the general appearance of your equipment by identifying possible damage during the transportation. To prevent the wire shelf and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls. If you do not have the original carton Pack the appliance in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely in order to prevent damage during transportation.



**WARNING: This product can expose you to chemicals including Nickel (Metallic) which is known to the State of California to cause cancer. For more information go to [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)**

**Note:** Nickel is a component in all stainless steel and some other metal components.

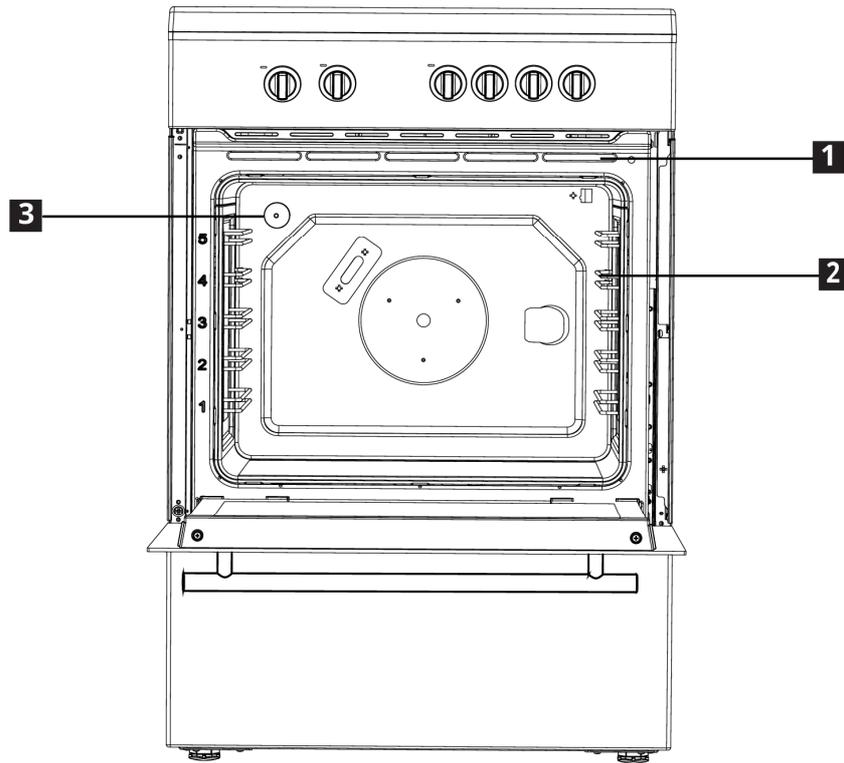
**Product description**



- 1 Control panel
- 2 Handle
- 3 Front door
- 4 Foot

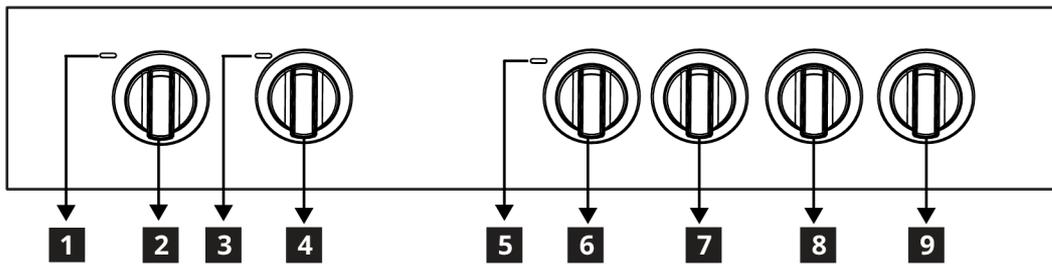
- 5 Bottom part
- 6 Glass cooking surface
- 7 Island trim

**Product introduction**



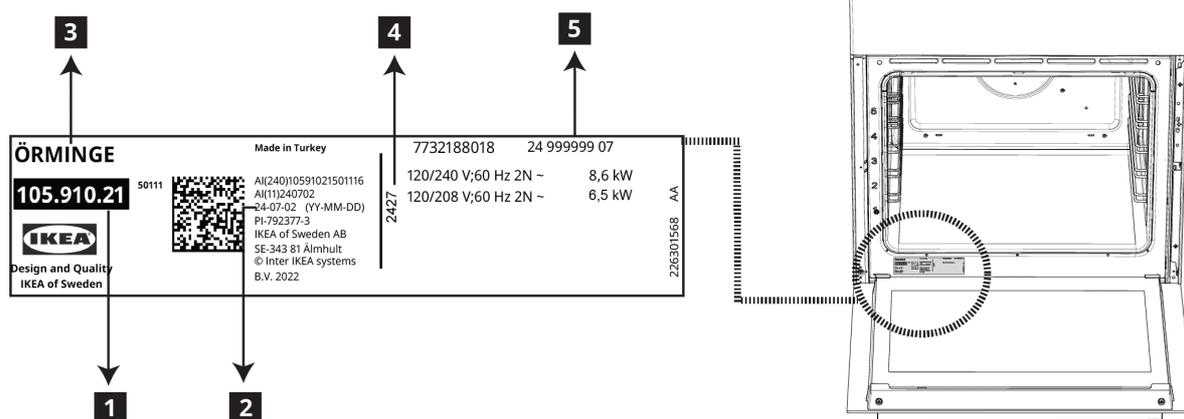
- 1 Ventilation holes
- 2 Wire shelves
- 3 Lamp

**Control panel**



- 1 Thermostat lamp
- 2 Thermostat knob
- 3 Function lamp
- 4 Function knob
- 5 Hotplate warning lamp
- 6 Single-circuit cooking plate Rear left
- 7 Single-circuit cooking plate Front left
- 8 Single-circuit cooking plate Front right
- 9 Single-circuit cooking plate Rear right

## Rating Plate Location



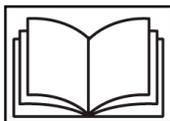
- |   |                                  |   |                             |
|---|----------------------------------|---|-----------------------------|
| 1 | Article number                   | 4 | Production date (Year-Week) |
| 2 | Production date (Year-Month-Day) | 5 | Serial number               |
| 3 | Article name                     |   |                             |

The rating plate is the official representation. Please pay attention to the label on the product.

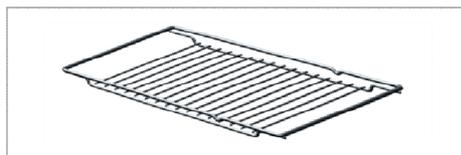
## Package contents

**i** Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

- 1. Assembly instruction**  
Product installation instructions guide.

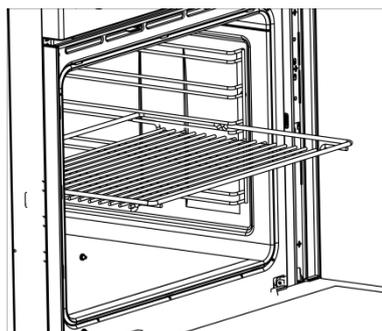


- 2. Wire Shelf**  
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



- 3. Proper positioning of the wire shelf on sliding shelves**

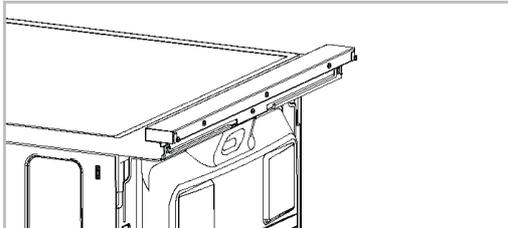
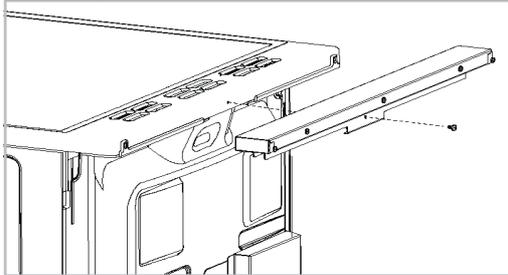
It is important to position the broil and/or dripping pan on the wire shelves correctly. Slide the broil or the dripping pan completely between the 2 rails and make sure it is stable before putting a dish on it (Please see the following figure).



#### 4. Island trim

To secure the island frame to the product, remove the island frame assembly from the packaging.

Position the island trim assembly as indicated. Secure the island trim assembly to the device with the screw provided. Do not overtighten to avoid damaging the product or the island covering.



 **CAUTION:** You can download the user manual and installation guide from [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

## Preparation

### Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark colored or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time (The oven door should not be opened).
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Take care to use flat base saucepans while cooking on electrical cookers.
- Pots with an even and thick bottom provide better thermal conduction. You can save up to 1/3 of electricity.
- Pots and pans should match the size of plates. The bottom of the pot or pan should not be smaller than the plate.
- Keep plates and pan bottoms clean. Dirt will reduce the heat transmission between plate and pan bottoms.
- In case of longer cooking times, switch off the plate 5 to 10 minutes before the end of the cooking time. When you use the residual heat, you can save up to 20 % of electricity.

Before you start using your product, it is recommended to do the following in the following sections.

### First cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

**NOTICE** When removing appliance for cleaning and/ or service; Disconnect AC power supply. Carefully remove the range by pulling outward. Range is heavy, use care in handling.

**NOTICE** The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

### Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



#### **WARNING**

Hot surfaces cause burns!  
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away.  
Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

### Electric oven

1. Take all baking trays and racks from the oven.
2. Close the oven door.

3. Select top and bottom heat with the function knob.
4. Select the highest temperature with the thermostat knob; see How to use the electric oven.
5. Heat approximately 30 minutes.
6. Switch off oven.

### **Broil**

1. Take all baking trays and wire shelf from the oven.
2. Close oven door.
3. Select highest power of the broil.
3. Heat approximately 30 minutes.
4. Switch off broil.

### **Cooling Fan**

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Do not cover these ventilation openings with anything. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

## How to use the hob

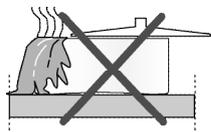
### General information about cooking

-  **DANGER:** Risk of fire over by overheated oil! When you heat oil, do not leave it unattended.
-  **WARNING:** Never try to extinguish the fire with water! When oil has caught fire, immediately cover the pot or pan with a lid. Switch off the burner/plate if safe to do so and phone the fire service.
- Only use flat bottomed pots or pans.
- Use pans which have sufficient capacity for the amount of food being cooked so they don't boil over and cause unnecessary cleaning.
- Do not place lids on the burners.
- Always position pans centrally over the burners. When transferring pans from one burner to another always lift the pans do not slide them.
- This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to heating element will also improve efficiency.
- Never leave surface units unattended at high heat settings. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make sure reflector pans or drip bowls are in place. Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
-  **WARNING:** Never leave surface units unattended at high heat settings. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make sure reflector pans or drip bowls are in place. Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

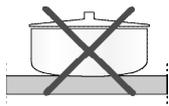
### Tips for glass ceramic plate

- The glass ceramic surface is heat- resistant and insensitive to large temperature deviations.
- Do not use the glass ceramic plate for keeping objects or as cutting surface.
-  **WARNING:** Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cook top. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- Use pot and pans with ground bottoms. Sharp edges cause scratches on the surface.
- Do not use aluminum pots and pans. Aluminum damages the glass ceramic surface.
-  **WARNING:** Glazed cooking utensils - only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Do not cook foods directly on the cook-top.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cook- top to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills while the surface is still warm. If sug-ary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cook-top and can cause pitting and permanent marks.
-  **WARNING:** Use pot and pans with ground bottoms. Sharp edges cause scratches on the surface.
-  **WARNING:** Avoid scratching the glass cook top. The cook top can be scratched with items such as knives, sharp instruments, rings or other jewelry and rivets on clothing.
-  **WARNING:** If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. Utensil handles should be turned inward and not extend

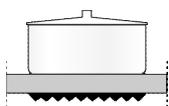
over adjacent Face units. To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.



Splashes may damage the ceramic surface and can cause fire.



Do not use pots that have concave or convex bottoms.



Use pot and pans with smooth bottoms. They ensure a good heat transfer.



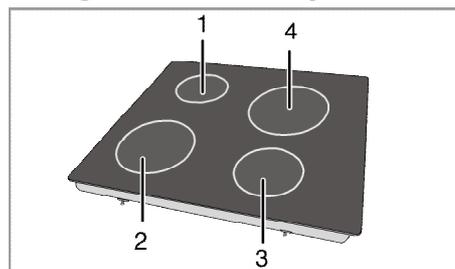
If the pan is too small energy is wasted



Tipping of pan  
Make sure that the handles of cookware do not stick out over the edge of the appliance, to avoid them being knocked over by accident. This also makes it more difficult for children to reach the cooking pans.

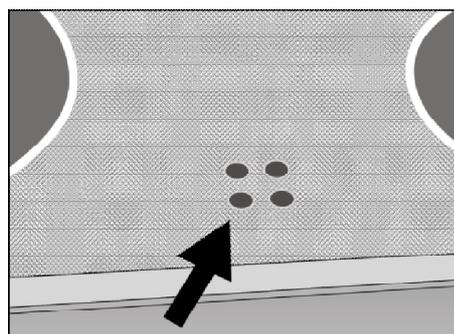
- Ensure handles of pans cannot accidentally be caught or knocked and do not get hot by adjacent heating zones. Avoid pans that are unstable and easily tipped. Pans that are too heavy to move easily when filled can also be a hazard.
- **⚠ WARNING:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back guard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

## Using the burners/plates



- 1 Single-circuit cooking plate 5,5- 6,3 inches
- 2 Single-circuit cooking plate 7-8 inches
- 3 Single-circuit cooking plate 5,5- 6,3 inches
- 4 Single-circuit cooking plate 7-8 inches  
advised diameter of pots to be used on related burners are given in below figure.

- Glass ceramic hob is equipped with an operation light and a hot zone warning indicator. Hot zone warning indicator indicates the status of the active zone and it remains lit after the plate is turned off. Flickering of the hot zone warning indicator is not a failure.
- **⚠ WARNING:** Depending on the usage, the hob surface may cool down at varying periods of time. Hob surface may be hot even if the indicator lamps are not illuminated. Make sure that the surface is cooled down before touching. Otherwise, you might burn your hand!



- **⚠ DANGER:** Avoid scratching or impacting glass doors, cook tops or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.

- Do not let any objects fall onto the plate. Even small objects (e.g. salt shaker) may damage the burner/ plate.
-  **DANGER:** Do not use glass ceramic plates with cracks. Water may enter into the cracks and cause a short circuit.
-  **DANGER:** If the surface is damaged in any way (e. g. visible cracks), switch off the device immediately to reduce the risk of an electric shock. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
-  **WARNING:** The glass ceramic burner/plate is equipped with an operating lamp and a residual heat indicator. The residual heat indicator indicates the position of the switched on plate and remains illuminated after switching off. (When the temperature of the plate falls below touchable temperature the indicator light will go off).
-  **IMPORTANT:** Quick heating glass-ceramic plates emit a bright light when

they are switched on. Do not stare to bright light.

### Switching the plate on

The burner/plate control knobs are used for operating the plates. To obtain the desired cooking power, turn the burner/ plate control knobs to the corresponding level.

Cooking level	1	2	3
	warming	stewing, simmering	cooking, roasting

### Switching the plate off

Turn plate control knob to OFF position (top).



**WARNING: This product can expose you to chemicals including Nickel (Metallic) which is known to the State of California to cause cancer. For more information go to [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)**

**Note:** Nickel is a component in all stainless steel and some other metal components.

## How to operate the oven

### General information on baking, roasting and broiling

 **WARNING:** Hot surfaces cause burns! Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

 **DANGER:** Hot surfaces may cause burns! Be careful when opening the oven door as steam may escape. Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

### Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or Broil on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- Keep the oven door closed.

### Tips for roasting

- Seasoning with lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turkey or a large piece of meat.
- Meat with bones takes about 15 to 30 minutes longer before it is cooked than a roast of the same size without bones.
- You should calculate about 4 to 5 minutes cooking time per centimeter height of the meat.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.

- Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.

- 

### Tips for broiling

Broiling is ideal for cooking meat, fish and poultry and will achieve a nice brown surface without it drying out to much. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for broiling as are vegetables with a high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be broiled on the wire shelf.
- If the broiling is on the wire shelf, locate a dripping pan under it in order to collect the fat.
- Add some water in dripping pan for easy cleaning.

### How to use the electric oven

#### Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

#### **WARNING**

Never cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminium foil. Doing so blocks airflow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminium foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

#### Select temperature and operating mode

The operating modes of the electric oven are selected with the function knob. The temperature is adjusted with the thermostat knob.

All oven functions are turned off by turning the relevant knob to off (upper) position.

1. Set thermostat knob to the desired temperature.

2. Set function knob to the required operating mode.

» The oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

#### Switch off electric oven

Turn function knob and thermostat knob to off position (top).

#### Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good broil performance.

#### Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

#### Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

#### Bottom heating



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

#### Broil



Large broil at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for broiling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the broil heater for broiling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the broiling time.

#### Low Broil



The broil effect is not as strong as with normal broiling.

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the broil heater for broiling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the broiling time.

## Cooking times table

 1st rack of the oven is the **bottom** rack.

 Maximum load capacity of oven tray:  
4 kg (8.8 lb).

 The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

## Baking and roasting

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°F)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray	One level		4	350	25 ... 30
Cakes in mould	One level		2	355	40 ... 50
Cakes in cooking paper	One level		3	350	25 ... 30
Sponge cake	One level		3	390	5 ... 10
Cookies	One level		3	350	25 ... 30
Dough pastry	One level		2	390	30 ... 40
Filled savory pastry	One level		2	390	25 ... 35
Leaven	One level		2	390	35 ... 45
Lasagna	One level		2 - 3	390	30 ... 40
Pizza	One level		2	390 ... 430	15 ... 20
Lamb haunch (casserole)	One level		3	25 min. max, then 355...375	70 ... 90
Roasted chicken	One level		2	15 min. max, then 355...375	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		2	25 min. max, then 355...375	160 ... 210
Fish	One level		3	390	20 ... 30

It is suggested to perform preheating for all foods.

(\*\*) For preheating, set the required temperature, the thermostat lamp will go out when the required temperature is reached.

(\*\*) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the thermostat lamp turns off.

### Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 50°F (10°C) and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 50°F (10°C).
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside, use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

### Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 50°F (10°C) and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough

layers and on the top of pastry for an even browning.

- ⓘ Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

### Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

Food	Rack position	Broiling time (approx.)
Fish	4...5	20...25 min. #
Sliced chicken	4...5	25...35 min.
Lamb chops	4...5	20...25 min.
Roast beef	4...5	25...30 min. #
Veal chops	4...5	25...30 min. #
Toast bread	4	1...2 min.
* depending on thickness		

### How to operate the broil

- ⓘ Before using the oven the clock time must be set. If the clock time is not set, the main oven will not work.



#### WARNING

**Hot surfaces may cause burns! Keep children away from the product.**

Close oven door during broiling.

### Switching on Broil

1. Set the function knob onto the broil symbol.
  2. Set broil temperature.
  3. Preheat for approximately 5 minutes, if it is necessary.
- » The thermostat lamp is switched on.

### Switch off broil

1. Turn the function and thermostat knobs to off (upper) position.

## Care and cleaning

### General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

 **DANGER:** Disconnect the product from main supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!

 **DANGER:** Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- **Do not use any abrasive cleaning materials!**
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.
-  **IMPORTANT:** The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
-  **IMPORTANT:** Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

 **CAUTION:** The accessories and parts of the appliance are not suitable for washing in a dishwasher.

### Cleaning the burner/plate

#### Ceramic hobs

Always rinse off fully with a clean cloth wrung out in clean water (as residue could damage the ceramic glass surface next time the hob is used).

In no case should crusts be scratched off with serrated edge knives, steel wool or the like.

Remove calcium stains (yellow staining) with small amounts of decalcifying agents such as Durgol, vinegar or lemon juice.

Do not allow vinegar, coffee, milk, saltwater, lemon or tomato juice to remain in contact with enamel parts (i.e. inside the oven).

Apply agent with a sponge and, in the event of heavier soiling, let it work in for a longer period of time. Afterwards, wash off hob with water.

 **WARNING:** Sugar-based food such as custard and syrup should immediately be scraped off without waiting for the surface to cool down. Otherwise the burner/plate may be permanently

#### Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

 **IMPORTANT:** Do not remove the control knobs for control panel cleaning.

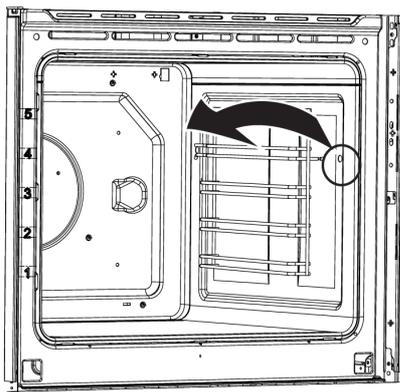
#### Cleaning the oven

No oven cleaner or any other special cleaning agent is required for cleaning the oven. It is recommended to wipe the oven with a damp cloth while it is still warm.

Do not allow fat or oils to build up in the oven base, or oven accessories.

#### To clean the side wall

1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



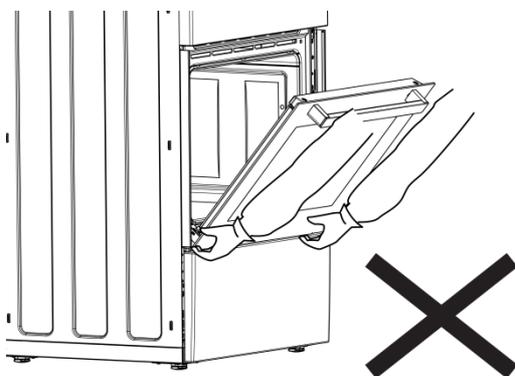
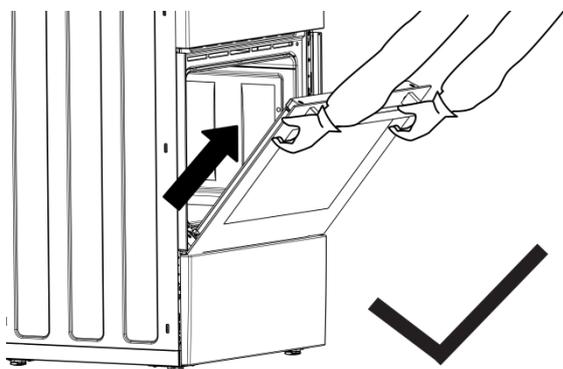
**Clean oven door**

To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

**i** Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

**Removing the oven door**

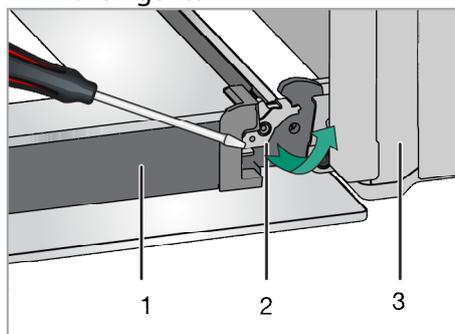
When removing the oven door, make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door.



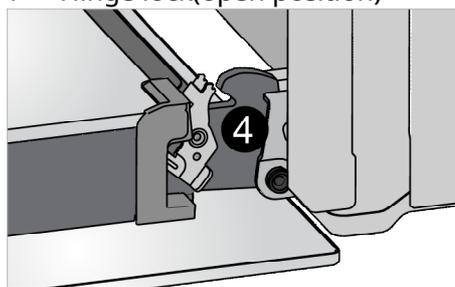
**⚠ CAUTION:** When removing the product cover, do not hold it under the cover.

Failure to do so could result in electrical shock or burns. The oven door is heavy and parts of it are fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass. Handle carefully to avoid breakage. Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause damage or injury. Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage. To avoid injury from hinge bracket snapping closed, be sure that both levers are securely in place before removing the door. Also, do not force door open or closed—the hinge could be damaged and injury could result. Do not lay removed door on sharp or pointed objects as this could break the glass. Lay on a flat, smooth surface, positioned so that the door cannot fall over.

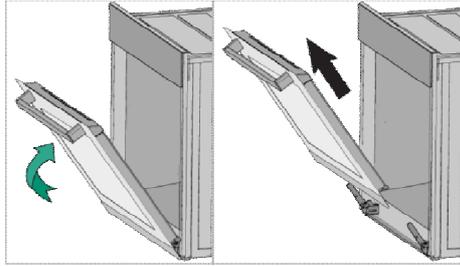
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Door
- 2 Hinge lock(closed position)
- 3 Oven
- 4 Hinge lock(open position)



3. Move the front door to half-way.



4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

**i** Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

### Replacing the oven lamp



#### **DANGER:**

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock. Hot surfaces may cause burns!

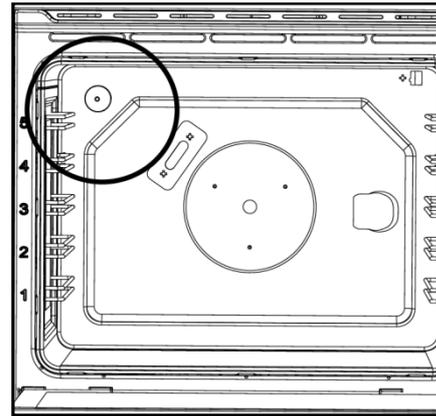
**i** The lenses must be in place when using the oven.

The lenses serve to protect the light bulb from breaking.

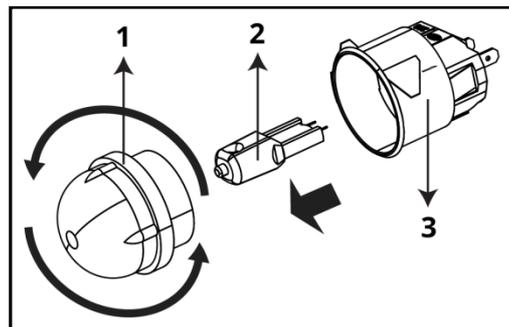
The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breakage. Broken glass could cause an injury.

**i** Position of lamp might vary from the figure.

Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with license.



Each oven is equipped with one halogen lights located in the back wall of the oven. The lights are switched on when the door is opened or when the oven is in a cooking cycle. The oven lights are not illuminated during self clean. Each light assembly consist of a removable lens, a light bulb as well as a light socket housing that is fixed in place. Light bulb replacement is considered to be a routine maintenance item.



- 1 Lens
- 2 Halogen bulb
- 3 Bulb socket (fixed in place)

- Disconnect the product from mains.
- Turn the glass cover counter clockwise to remove it.
- Pull out the oven lamp from its socket and replace it with the new one.
- Install the glass cover.

## Troubleshooting

Consult the Authorised Service Agent or technician with license or the dealer where you have purchased the product if you cannot remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>Solution</b>
<b>Oven emits steam when it is in use.</b>	It is normal that steam escapes during operation.	This is not a fault.
<b>Product emits metal noises while heating and cooling.</b>	When the metal parts are heated, they may expand and cause noise.	This is not a fault.
<b>Oven light does not work.</b>	Oven lamp is defective.	Replace oven lamp.
	Power is cut.	Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.
<b>Product does not operate</b>	The mains fuse is defective or has tripped	Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.
	Product is not plugged into the (grounded) socket	Check the plug connection.
<b>Oven does not heat</b>	Function and/or Temperature are not set	Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.
	In models equipped with a timer, the timer is not adjusted	Adjust the time.
	Power is cut	Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.
<b>Clock display is blinking or clock symbol is on</b>	A previous power outage has occurred.	Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.

## Technical data

### GENERAL

External dimensions (height / width / depth)	33 1/3 /23 1/2 x 23 1/2 inches
Voltage / frequency / Total electric power	120/240 V;60 Hz 2N ~ 8,6 kW 120/208 V;60 Hz 2N ~ 6,5 kW
Fuse protection	Min. 40 A
Cable type / section	DTR 4x10 AWG
Cable length	max. 6 ft

### Cooking plates

Rear left	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Size	5,5 " (140 mm)
Power	1200 W
Front left	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Size	7 " (180 mm)
Power	1800 W
Front right	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Size	5,5 " (140 mm)
Power	1200 W
Rear right	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Size	7 " (180 mm)
Power	1800 W
<b>OVEN/BROIL</b>	
Broil	2250 W

- ⓘ Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.
- ⓘ Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.
- ⓘ Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

**Your oven heat setting recommendations are provided based on the 240 volt power source as the product is designed with. If your product is powered with 208 volt source, duration of cooking may take longer as the same heat settings apply.**

## IKEA limited guarantee

### How long is the IKEA guarantee valid?

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

### Who will execute the service?

IKEA "Service Provider" will provide the service through its own service operations or authorized service partner network.

### What does this guarantee cover?

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

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

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

### What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electro-chemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible colour differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to his home or another address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by IKEA.

- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA appointed Service Provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the appointed Service Provider or its authorized service partner will reinstall the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

### How country law applies

The IKEA guarantee gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or jurisdiction to jurisdiction. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation.

### Area of validity

For appliances which are purchased in United States or Canada, or moved to one of the mentioned countries, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the specified country. An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

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

### The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

Please don't hesitate to contact IKEA appointed After Sales Service Provider to:

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

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

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

In order to provide you a quicker service, we recommend to use the specific phone numbers listed on this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance you need an assistance for.

Please also always refer to the IKEA article number (8 digit code) placed on the rating plate of your appliance.

### SAVE THE SALES RECEIPT!

It is your proof of purchase and required for the guarantee to apply. The sales receipt also reports the IKEA name and article number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

### Do you need extra help?

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



You can find phone numbers of the IKEA appointed After Sales Service Providers at the end of this manual.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



**AVERTISSEMENT** : Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit.



**AVERTISSEMENT** : Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas suivies exactement, un incendie ou une explosion peut entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.



### AVERTISSEMENT

#### Risque de basculement

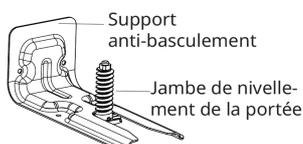
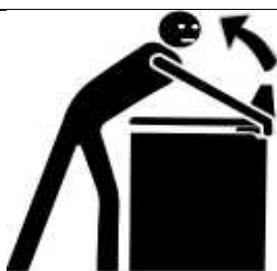
- Un enfant ou un adulte peut faire basculer le champ de tir et être tué.
- Installez le support anti-basculement fourni avec la cuisinière sur le mur ou le sol de la structure.
- Assurez-vous que le support anti-basculement est réenclenché lorsque la cuisinière est déplacée vers le sol ou le mur.
- Réengagez le support anti-basculement si la cuisinière est déplacée.
- Voir les instructions d'installation pour plus de détails.
- N'utilisez pas la cuisinière sans que le support anti-basculement soit en place et engagé.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou de graves brûlures chez les enfants ou les adultes.



### AVERTISSEMENT

"Après l'installation, saisissez avec précaution l'arrière de la cuisinière pour vous assurer que le support anti-basculement engage le pied arrière de la cuisinière."

Vérifiez l'installation et l'utilisation correctes du support anti-basculement. Faites basculer soigneusement la cuisinière vers l'avant en tirant depuis l'arrière pour vous assurer que le support anti-basculement engage la jambe de la cuisinière et empêche le basculement. La portée ne doit pas se déplacer de plus de 1po (25 mm).



 **IMPORTANTE:** Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico normal. No está aprobado para usos al aire libre ni para otros usos no domésticos (incluidos embarcaciones marítimas o aéreas). Consulte la Declaración de garantía limitada. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

Ne réparez ni ne remplacez aucune partie de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Renvoyez tous les entretiens à un centre de service agréé par l'usine.

### Explication des symboles

Tout au long de ce manuel d'utilisation, les symboles suivants sont utilisés :

 Informations importantes ou conseils utiles sur l'utilisation.

 Avertissement pour les situations dangereuses en ce qui concerne la vie et les biens.

 Avertissement en cas de choc électrique.

 Avertissement en cas de risque d'incendie.

 Avertissement pour les surfaces chaudes.

**LE DANGER** indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.

**L'AVERTISSEMENT** indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

**LA PRUDENCE** indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérées.

**L'AVIS** est utilisé pour traiter les pratiques non liées aux blessures physiques

## **Veillez lire ces instructions avant l'installation ou en utilisant votre appareil !**

Nous souhaitons que vous obteniez les meilleures performances avec votre produit fabriqué dans des installations modernes et soumis à des procédures strictes de contrôle de la qualité.

Par conséquent, nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser votre produit et de le conserver pour référence future. Si vous remettez le produit à quelqu'un d'autre, remettez également le manuel d'utilisation.

Le manuel d'utilisation vous aidera à utiliser le produit de manière rapide et sûre.



### **AVERTISSEMENT : Conservez ces instructions à l'usage des inspecteurs en électricité locaux.**

Votre produit a été fabriqué dans des installations modernes et a passé des procédures strictes de contrôle de qualité.

Pour obtenir les meilleures performances, nous vous demandons de lire attentivement ce manuel d'utilisation, en particulier les instructions de sécurité, avant d'utiliser votre produit et de le conserver pour référence future. Si ce produit est donné à un autre consommateur, veuillez lui donner ce manuel à titre de référence.

#### **Les instructions vous aideront à utiliser l'appareil rapidement et en toute sécurité.**

- Lors de la livraison, veuillez vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si vous constatez des dommages lors du transport, veuillez contacter immédiatement votre point de vente et ne pas connecter et utiliser l'appareil !
- Avant de vous connecter et de commencer à utiliser l'appareil, veuillez lire ce manuel et tous les documents joints. Veuillez noter en particulier les consignes de sécurité.
- Conservez tous les documents afin de pouvoir vous référer à nouveau aux informations ultérieurement. Veuillez conserver votre reçu pour toute réparation qui pourrait être requise en vertu de la garantie.
- Lorsque vous transmettez l'appareil à une autre personne, veuillez fournir tous les documents qui l'accompagnent, y compris la date d'achat originale. (La garantie ne s'applique pas si l'unité est vendue).
- Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil (ou de remplacer un modèle plus ancien), avant de l'éliminer, il est recommandé de le rendre inopérant de manière appropriée conformément aux réglementations en matière de santé et de protection de l'environnement, en veillant notamment à ce que toutes les pièces potentiellement dangereuses soient rendues inoffensives, en particulier en ce qui concerne les enfants qui pourraient jouer avec des appareils anciens.



Veillez vous référer au [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com) pour la liste complète des IKEA nommés  
Fournisseur de services après-vente et numéros de téléphone nationaux correspondants.

Veillez enregistrer votre modèle et vos numéros de série ci-dessous pour référence.  
Pour S/N, veuillez aller au chapitre DES DONNÉES TECHNIQUES.

---

Date d'achat

---

Numéro de modèle

---

Numéro de série

**i** Veillez joindre le reçu de vente ici pour l'avenir référence.

## TABLE DES MATIÈRES

Information de sécurité.....	38	Informations générales sur la cuisine .	51
Consignes de sécurité de base.....	38	Utilisation des brûleurs/plaques .....	53
Sécurité pour les enfants .....	41	Comment faire fonctionner le four .....	55
Utilisation prévue.....	43	Comment utiliser le four électrique ....	55
Élimination .....	43	Modes de fonctionnement.....	56
Matériau d'emballage.....	43	Table des temps de cuisson .....	57
Transport futur .....	44	Comment faire fonctionner le gril.....	58
Description du produit .....	45	Entretien et nettoyage .....	59
Présentation du produit.....	46	Informations générales .....	59
Panneau de commande .....	46	Nettoyage du brûleur/de la plaque.....	59
Emplacement de la plaque signalétique	47	Nettoyage du panneau de commande	59
Contenu du colis.....	47	Nettoyage du four .....	59
Préparation .....	49	Retrait de la porte du four.....	60
Conseils pour économiser de l'énergie	49	Remplacement de la lampe du four.....	61
Premier nettoyage .....	49	Dépannage .....	63
Chauffage initial .....	49	Données techniques.....	64
Comment utiliser la table de cuisson ..	51	Garantie limitée IKEA.....	65

## Information de sécurité

Cette section contient des consignes de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessures et de dommages. Toutes les garanties seront annulées si vous ne suivez pas ces instructions.



### Consignes de sécurité de base

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Installation correcte - Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Portez des vêtements appropriés - les vêtements amples ou suspendus ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.
- Entretien par l'utilisateur - Ne réparez ni ne remplacez aucune partie de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le manuel. Tous les autres entretiens doivent être confiés à un technicien qualifié.
- Utilisez une taille de casserole appropriée - cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de taille différente. Sélectionnez des ustensiles ayant des fonds plats suffisamment grands pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface. L'utilisation d'ustensiles sous-dimensionnés exposera une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Une bonne relation entre l'ustensile et le brûleur améliorera également l'efficacité.
- Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des températures élevées - la surchauffe provoque le tabagisme et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- Revêtements de protection - n'utilisez pas de papier d'aluminium pour tapisser le

- fond du four, sauf comme suggéré dans le manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles de cuisson émaillés - seuls certains types d'ustensiles en verre, en verre/céramique, en céramique, en faïence ou autres ustensiles émaillés conviennent au service sur cuisinière sans se casser en raison du changement soudain de température.
  - Les poignées d'ustensile doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur les unités de surface adjacentes. Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de manière à être tournée vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur les unités de surface adjacentes.
  - Faites attention lors de l'ouverture de la porte - laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.
  - Placement des grilles de four - toujours placer les grilles de four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne laissez pas le moufle entrer en contact avec l'élément chauffant chaud dans le four.
  - Utilisez uniquement des serre-pieds secs - des serre-pieds humides ou humides sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas Potholder toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou d'autres vêtements volumineux.
  - Ne pas cuire sur une table de cuisson cassée - si la table de cuisson se casse, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la table de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
  - Nettoyez la table de cuisson avec précaution - si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures de vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
  - **NE PAS TOUCHER LES UNITÉS DE SURFACE OU LES ZONES À PROXIMITÉ DES UNITÉS** - Les unités de surface peuvent être chaudes même si elles sont de couleur foncée. Les zones proches des unités de surface

peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface ou les zones proches des unités jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces zones se trouvent la table de cuisson et les surfaces faisant face à la table de cuisson. "

- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures - parmi ces surfaces figurent les ouvertures de ventilation du four et les surfaces proches de ces ouvertures, les surfaces

intérieures de la cavité du four, les portes du four et la fenêtre.

- Ne jamais utiliser lorsque le jugement ou la coordination est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux ou présente des dommages visibles.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut provoquer un incendie car il prendra feu lorsqu'il entrera en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne chauffez pas les récipients alimentaires fermés et les bocaux en verre. La pression qui peut s'accumuler dans le bocal peut le faire éclater.
- N'utilisez pas le four pour une zone de stockage. Les articles stockés dans un four peuvent s'enflammer.
- Stockage dans ou sur l'appareil - Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four ou à proximité d'unités de surface.
-  **Risque d'incendie !** Ne stockez pas de matériaux inflammables dans le four et/ou dans le tiroir chauffant.
- Gardez la zone de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs inflammables.

- N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. Éteindre le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à produit chimique sec ou à mousse.
- N'utilisez pas le four pour sécher les journaux. En cas de surchauffe, ils peuvent s'enflammer.
- Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans le four lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Ne laissez pas de casseroles ou de casseroles vides sur des assiettes allumées. Ils pourraient être endommagés.
- Comme il peut être chaud, ne laissez pas de vaisselle en plastique ou en aluminium sur la surface de l'appareil. Ce type de vaisselle ne doit pas non plus être utilisé pour conserver les aliments.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de vaisselle ou de papier aluminium directement sur le fond du four.  
L'accumulation de chaleur peut endommager le fond du four.
- Gardez toutes les fentes de ventilation à l'écart des obstructions.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures ou de dommages matériels causés par une utilisation incorrecte ou inappropriée de l'appareil.
- N'utilisez pas le four avec la vitre de la porte avant enlevée ou cassée.
- Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont éteintes après utilisation.
-  **IMPORTANT** : Appelez le service autorisé pour l'installation de l'appareil à utiliser. Après cette procédure, la période de garantie commencera.
- Assurez-vous que les bacs réflecteurs ou les bols d'égouttement sont en place. L'absence de ces casseroles ou bols pendant la cuisson peut endommager le câblage ou les composants situés en dessous.
- Placement des grilles du four – Placez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas la manique entrer en contact avec l'élément chauffant chaud du four.



### **Sécurité pour les enfants**

-  **AVERTISSEMENT** : Le fait de marcher, de se pencher ou de s'asseoir sur la porte ou les tiroirs de cette cuisinière peut entraîner des blessures graves et également endommager la cuisinière. Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour de la cuisinière. Le poids d'un enfant sur une porte

ouverte peut faire basculer la cuisinière, entraînant de graves brûlures ou d'autres blessures.

- Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Ne laissez pas les enfants seuls - les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie de l'appareil.
- Les unités de surface peuvent être chaudes même si elles sont de couleur foncée. Les zones proches des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces zones figurent (identification des zones), par exemple, la table de cuisson et les surfaces faisant face à la table de cuisson.
-  **PRUDENCE**: Ne stockez pas d'articles d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus de la cuisinière ou sur l'arrière-garde d'une cuisinière. Les enfants grim pant sur la

cuisinière pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.

- Les matériaux d'emballage seront dangereux pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez éliminer toutes les parties de l'emballage conformément aux normes environnementales.
-  **AVERTISSEMENT** : un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué. Vérifiez que le support anti-basculement a été correctement installé sur le sol ou le mur et que le pied arrière de la cuisinière est engagé sur le support comme indiqué dans les instructions d'illustration. Assurez-vous que le support anti-basculement est réengagé lorsque la cuisinière est déplacée en vous assurant que le pied du est engagé dans le support anti-basculement. N'utilisez pas la cuisinière sans le support anti-basculement en place et engagé.

### **Sécurité lorsque vous travaillez avec de l'électricité**

- Tout travail sur les équipements et systèmes électriques ne peut être effectué que par des personnes qualifiées autorisées.

-  **AVERTISSEMENT** : avant l'installation, coupez l'alimentation au niveau du panneau de service. Verrouillez le panneau de service pour empêcher la mise sous tension accidentelle.
-  **AVERTISSEMENT** : des blessures corporelles ou la mort par choc électrique peuvent survenir si la cuisinière n'est pas installée par un installateur ou un électricien qualifié.
- Tous les ajouts, modifications ou conversions nécessaires pour que cet appareil réponde de manière satisfaisante aux besoins de l'application doivent être effectués par un technicien qualifié.
- En cas de dommage, éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation principale en retirant le fusible ou en éteignant le disjoncteur.
- Assurez-vous que le calibre du fusible est correct.
- N'utilisez pas l'appareil pieds nus.
- Ne touchez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas faire tremper les éléments chauffants amovibles. Les éléments chauffants ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

### Utilisation prévue

- L'appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. L'utilisation commerciale n'est pas admissible.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer les assiettes sous la grille, suspendre les serviettes et les torchons sur les poignées, pour le séchage et le chauffage des locaux.
- Les ouvertures All dans le mur derrière l'appareil et dans le sol sous l'appareil doivent être scellées.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des maisons mobiles, des véhicules récréatifs.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé par une mauvaise utilisation ou des erreurs de manipulation.
- L'appareil peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.

### Élimination

#### Matériau d'emballage

 **DANGER** : Risque d'étouffement par les matériaux d'emballage !  
 Les éléments d'emballage (sacs en plastique, mousse de polystyrène, clous, sangles d'emballage, etc.) ne doivent pas être laissés à portée de main des enfants, car ils peuvent causer des blessures graves.  
 Le matériau d'emballage et les verrous de transport sont fabriqués à partir de matériaux qui ne sont pas nocifs pour l'environnement. Veuillez éliminer toutes les parties de l'emballage conformément aux

normes environnementales. C'est bénéfique pour l'environnement.

 **ATTENTION** : Si le produit doit être donné à quelqu'un pour un usage personnel ou donné à quelqu'un pour un usage d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes du produit, d'autres documents connexes, les pièces de montage, etc. doivent être donnés avec le produit.

#### **Transport futur**

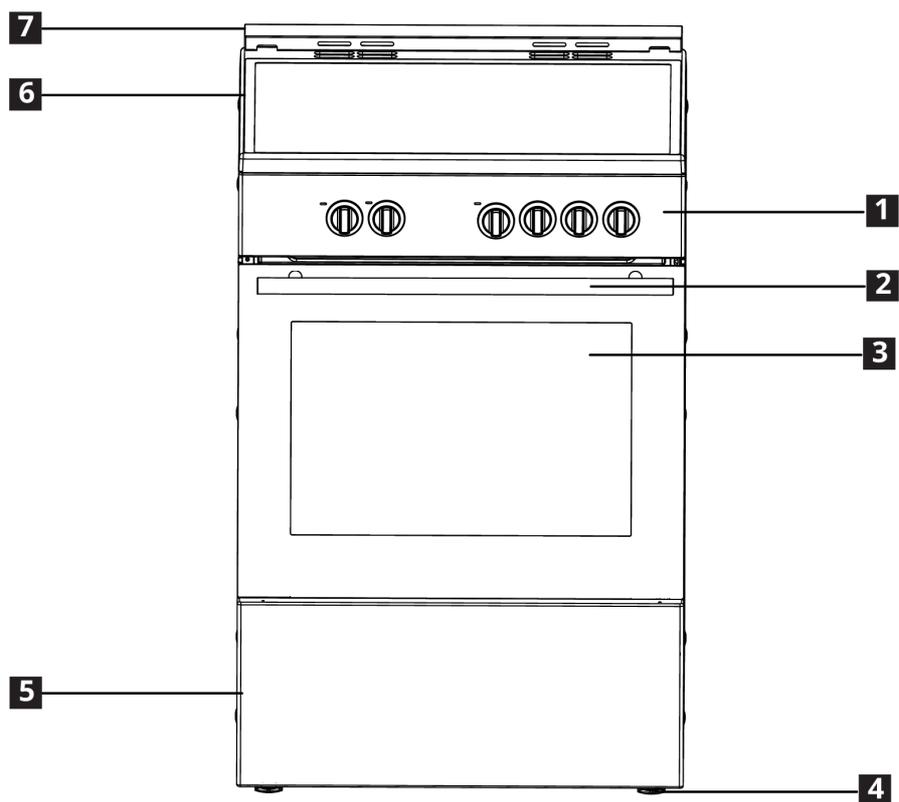
N'effectuez pas d'opérations de nettoyage ou d'entretien de l'appareil sans l'avoir préalablement déconnecté de l'alimentation électrique.

 **Avis** : Ne placez pas d'autres éléments sur le dessus de l'appareil. L'appareil doit être transporté à la verticale. Rangez la boîte d'origine de l'appareil et transportez l'appareil dans son carton d'origine. Suivez les repères imprimés sur le carton.

 **IMPORTANT** : Vérifiez l'aspect général de votre équipement en identifiant les dommages possibles pendant le transport. Pour éviter que l'étagère métallique et le plateau à l'intérieur du four n'endommagent la porte du four, placez une bande de carton à l'intérieur de la porte du four qui s'aligne avec la position des plateaux. Collez la porte du four aux parois latérales. Si vous n'avez pas le carton d'origine Emballez l'appareil dans du papier bulle ou du carton épais et collez-le solidement afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

 **AVERTISSEMENT** : **Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le nickel (métallisé) qui est connu dans l'État de Californie pour causer le cancer. Pour plus d'informations, rendez-vous sur [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)**

**Remarque** : Le nickel est un composant de tout l'acier inoxydable et de certains autres composants métalliques.

**Description du produit**

1 Panneau de commande

2 Poignée

3 Porte d'entrée

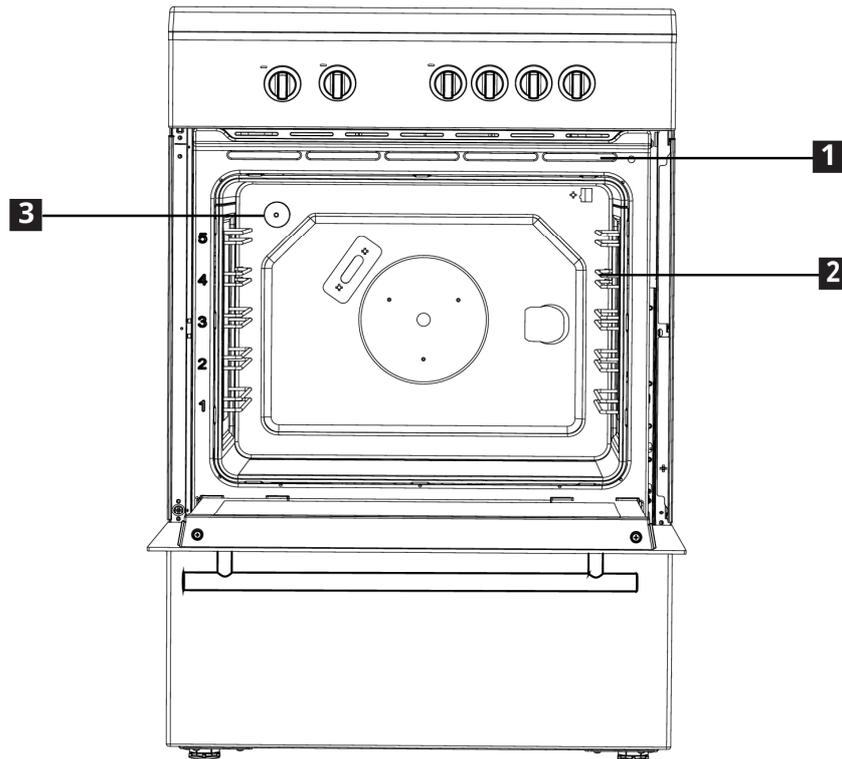
4 Pied

5 Partie inférieure

6 Surface de cuisson en verre

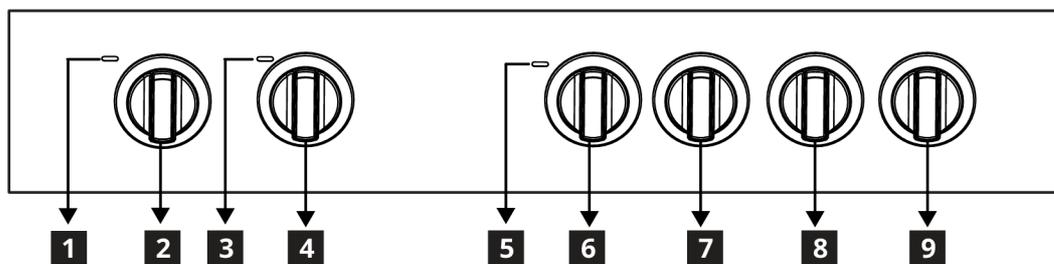
7 Island trim

## Présentation du produit



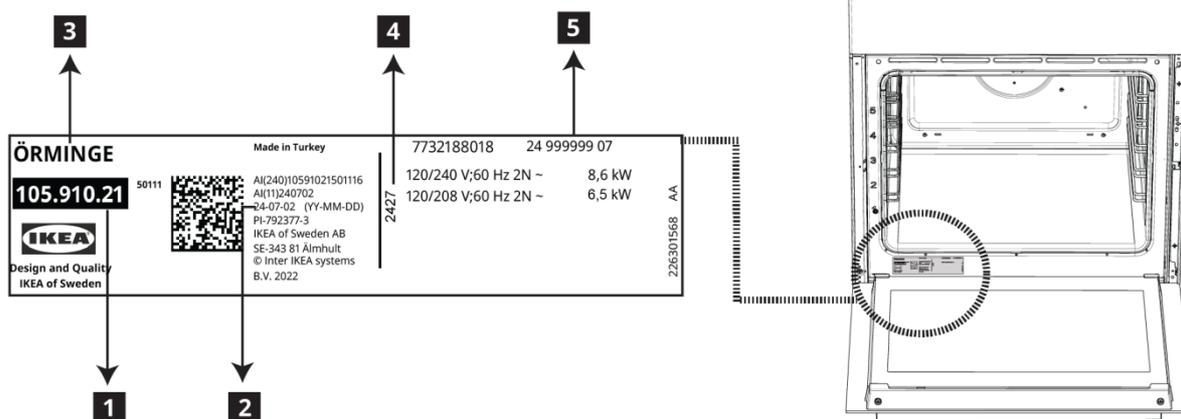
- |   |                      |   |       |
|---|----------------------|---|-------|
| 1 | Trous de ventilation | 3 | Lampe |
| 2 | Étagères métalliques |   |       |

## Panneau de commande



- |   |                                |   |   |
|---|--------------------------------|---|---|
| 1 | Lampe thermostatique           | 6 | Plaque de cuisson monocircuit Arrière gauche    |
| 2 | Bouton du thermostat           | 7 | Plaque de cuisson à circuit unique avant gauche |
| 3 | Lampe de fonction              | 8 | Plaque de cuisson mono-circuit Avant droit      |
| 4 | Bouton de fonction             | 9 | Plaque de cuisson mono-circuit Arrière droite   |
| 5 | Témoin de la plaque chauffante |   |   |

## Emplacement de la plaque signalétique



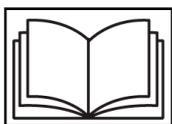
- |   |   |
|---|---|
| <b>1</b> Numéro d'article                     | <b>4</b> Date de production (Année-Semaine) |
| <b>2</b> Date de production (Année-Mois-Jour) | <b>5</b> Numéro de série                    |
| <b>3</b> Nom de l'article                     |   |

La plaque signalétique est la représentation officielle. Veuillez faire attention à l'étiquette sur le produit.

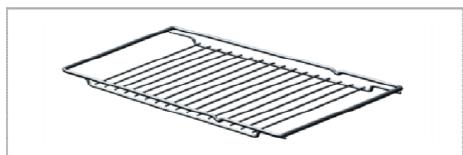
## Contenu du colis

**i** Les accessoires fournis peuvent varier en fonction du modèle de produit. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas exister sur votre produit.

- 1. Instruction de montage**  
Guide d'instructions d'installation du produit.

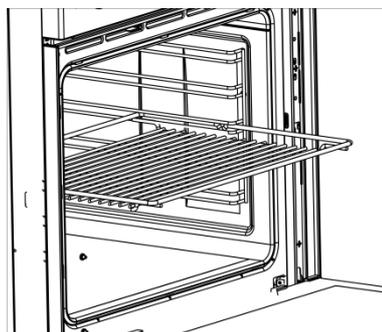


- 2. Étagère en fil métallique**  
Utilisé pour la torrification et pour placer les aliments à cuire au four, rôtis ou cuits dans des plats en cocotte sur la grille souhaitée.



- 3. Étagère en fil métallique**

Il est important de positionner correctement le grill et/ou le bac d'égouttement sur les étagères métalliques. Glissez complètement le grill ou le bac d'égouttement entre les 2 rails et assurez-vous qu'il est stable avant de mettre un plat dessus (voir la figure suivante).

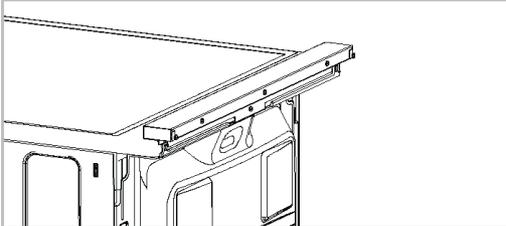
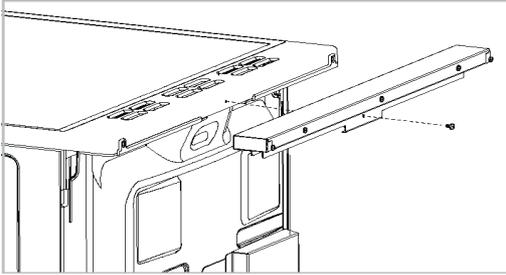


- 4. Island trim**

Pour fixer le cadre de l'îlot au produit, retirez l'ensemble du cadre de l'îlot de l'emballage.

Positionnez l'ensemble de garniture de l'îlot comme indiqué. Fixez l'ensemble de garniture de l'îlot à l'appareil à l'aide de la vis fournie. Ne

pas trop serrer pour éviter d'endommager le produit ou le revêtement de l'îlot.



 **ATTENTION : Vous pouvez télécharger le manuel d'utilisation et le guide d'installation sur [www.ikea.com](http://www.ikea.com)**

## Préparation

### Conseils pour économiser de l'énergie

Les informations suivantes vous aideront à utiliser votre appareil de manière écologique et à économiser de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur foncée ou recouverts d'émail dans le four, car la transmission de la chaleur sera meilleure.
- Pendant la cuisson de vos plats, effectuez une opération de préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou les instructions de cuisson.
- N'ouvrez pas fréquemment la porte du four pendant la cuisson.
- Essayez de cuire plus d'un plat au four en même temps dans la mesure du possible. Vous pouvez cuisiner en plaçant deux récipients de cuisson sur l'étagère métallique.
- Décongeler les plats surgelés avant de les cuire.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin de la cuisson (la porte du four ne doit pas être ouverte).
- Utilisez des casseroles/poêles avec couvercle pour la cuisson. S'il n'y a pas de couverture, la consommation d'énergie peut être multipliée par 4.
- Sélectionnez le brûleur qui convient à la taille du fond du pot à utiliser. Sélectionnez toujours la bonne taille de pot pour vos plats. Les pots plus grands nécessitent plus d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à base plate lors de la cuisson sur des cuisinières électriques.
- Les pots avec un fond uniforme et épais offrent une meilleure conduction thermique. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'électricité.
- Les casseroles et les poêles doivent correspondre à la taille des assiettes. Le fond du pot ou de la casserole ne doit pas être plus petit que la plaque.
- Gardez les assiettes et les fonds de casserole propres. La saleté réduira la

transmission de chaleur entre les fonds de plaques et de casseroles.

- En cas de temps de cuisson plus long, éteignez la plaque 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Lorsque vous utilisez la chaleur résiduelle, vous pouvez économiser jusqu'à 20 % d'électricité.

Avant de commencer à utiliser votre produit, il est recommandé de procéder comme suit dans les sections suivantes.

### Premier nettoyage

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon humide ou une éponge et séchez avec un chiffon.

**AVIS** Lors du retrait de l'appareil pour le nettoyage et/ ou l'entretien ; Débranchez l'alimentation CA. Retirez soigneusement la cuisinière en tirant vers l'extérieur. La portée est lourde, faites attention lors de la manipulation.

**AVIS** La surface peut être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudres/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pendant le nettoyage.

### Chauffage initial

Faites chauffer le produit pendant environ 30 minutes, puis éteignez-le. Ainsi, tous les résidus ou couches de production seront brûlés et éliminés.

### Four électrique

#### AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes provoquent des brûlures !

Le produit peut être chaud lorsqu'il est utilisé. Ne touchez jamais les brûleurs chauds, les sections intérieures du four, les appareils de chauffage, etc. Éloignez les enfants.

Utilisez toujours des gants de four résistants à la chaleur lorsque vous mettez ou retirez la vaisselle dans/du four chaud.

 La fumée et l'odeur peuvent émettre pendant quelques heures au cours de l'opération initiale. C'est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien ventilée pour éliminer la fumée et les odeurs. Évitez d'inhaler directement la fumée et l'odeur qui émet.

### Four électrique

1. Sortez toutes les plaques à pâtisserie et grilles du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la chaleur de voûte et de sole avec le bouton de fonction.
4. Sélectionnez la température la plus élevée avec le bouton du thermostat ; voir Comment utiliser le four électrique.
5. Faites chauffer environ 30 minutes.
6. Éteignez le four.

### Griller

1. Sortez toutes les plaques à pâtisserie et la grille du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la puissance de gril la plus élevée.
3. Faites chauffer environ 30 minutes.
4. Éteignez le gril.

### Ventilateur

Votre produit dispose d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement s'active automatiquement lorsque cela est nécessaire et refroidit à la fois la façade du produit et les meubles. Il est automatiquement désactivé une fois le processus de refroidissement terminé. De l'air chaud sort par la porte du four. Ne couvrez pas ces ouvertures de ventilation avec quoi que ce soit. Sinon, le four pourrait surchauffer. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint avec toutes les fonctions. La durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement ne peut pas être déterminée par l'utilisateur. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

## Comment utiliser la table de cuisson

### Informations générales sur la cuisine

-  **DANGER** : Risque d'incendie en cas de surchauffe de l'huile ! Lorsque vous chauffez de l'huile, ne la laissez pas sans surveillance.
-  **AVERTISSEMENT** : N'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau ! Lorsque l'huile a pris feu, couvrez immédiatement le pot ou la casserole avec un couvercle. Éteignez le brûleur/la plaque si vous pouvez le faire en toute sécurité et téléphonez au service d'incendie.
- Utilisez uniquement des casseroles ou des poêles à fond plat.
- Utilisez des casseroles qui ont une capacité suffisante pour la quantité d'aliments cuits afin qu'elles ne bouillent pas et ne causent pas de nettoyage inutile.
- Ne placez pas de couvercles sur les brûleurs.
- Positionnez toujours les casseroles au centre des brûleurs. Lorsque vous transférez des casseroles d'un brûleur à un autre, soulevez toujours les casseroles et ne les faites pas glisser.
- Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de taille différente. Sélectionnez des ustensiles ayant des fonds plats suffisamment grands pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface. L'utilisation d'ustensiles sous-dimensionnés exposera une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Une bonne relation entre l'ustensile et l'élément chauffant améliorera également l'efficacité.
- Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des températures élevées. Le bouillonnement provoque le tabagisme et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- Assurez-vous que les casseroles réfléchissantes ou les bols compte-

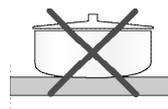
gouttes sont en place. L'absence de ces casseroles ou bols pendant la cuisson peut endommager le câblage ou les composants sous-jacents.

-  **AVERTISSEMENT** : Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des températures élevées. L'ébullition provoque le tabagisme et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- Assurez-vous que les casseroles réfléchissantes ou les bols compte-gouttes sont en place. L'absence de ces casseroles ou bols pendant la cuisson peut endommager le câblage ou les composants sous-jacents.

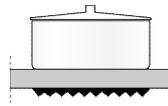
### Conseils pour la plaque en vitrocéramique

- La surface en vitrocéramique est résistante à la chaleur et insensible aux grands écarts de température.
- N'utilisez pas la plaque en vitrocéramique pour conserver des objets ou comme surface de coupe.
-  **AVERTISSEMENT** : Ne pas cuire le maïs soufflé dans des récipients en aluminium préemballés sur le dessus de cuisson. Ils pourraient laisser des marques d'aluminium qui ne peuvent pas être complètement enlevées.
- Utilisez une casserole et des poêles avec des fonds moulus. Les bords tranchants provoquent des rayures sur la surface.
- N'utilisez pas de casseroles et de poêles en aluminium. L'aluminium endommage la surface en vitrocéramique.
-  **AVERTISSEMENT** : Les ustensiles de cuisine émaillés - seuls certains types d'ustensiles en verre, verre/céramique, céramique, faïence ou autres ustensiles émaillés conviennent au service sur le dessus de la cuisinière sans se casser en raison du changement soudain de température.
- Ne faites pas cuire les aliments directement sur la table de cuisson.

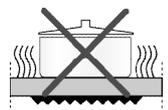
- Pour les aliments contenant du sucre sous quelque forme que ce soit, nettoyez tous les déversements et les sols dès que possible. Laissez le dessus de la cuisinière refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des gants de four, enlevez les déversements pendant que la surface est encore chaude. Si on laisse refroidir les déversements de sucre, ils peuvent adhérer à la table de cuisson et causer des piqûres et des marques permanentes.



N'utilisez pas de pots dont le fond est concave ou convexe.



Utilisez une casserole et des poêles à fond lisse. Ils assurent un bon transfert de chaleur.



Si la casserole est trop petite, l'énergie est gaspillée

-  **AVERTISSEMENT** : Utilisez une casserole et des poêles avec des fonds moulus. Les bords tranchants provoquent des rayures sur la surface.
-  **AVERTISSEMENT** : évitez de rayer la plaque de cuisson en verre. La table de cuisson peut être rayée avec des articles tels que des couteaux, des instruments tranchants, des bagues ou d'autres bijoux et rivets sur les vêtements.

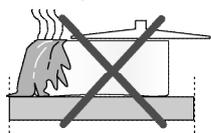


Basculement de la casserole



Assurez-vous que les poignées des ustensiles de cuisine ne dépassent pas sur le bord de l'appareil, pour éviter qu'elles ne soient renversées par accident. Cela rend également plus difficile pour les enfants d'atteindre les plaques de cuisson.

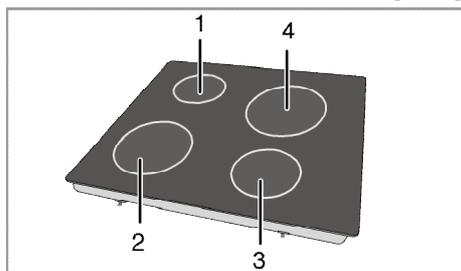
-  **AVERTISSEMENT** : Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures de vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur les unités faciales adjacentes. Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de manière à ce qu'elle soit tournée vers l'intérieur et ne s'étende pas sur les unités de surface adjacentes.



Les éclaboussures peuvent endommager la surface en céramique et provoquer un incendie.

- Assurez-vous que les poignées des casseroles ne peuvent pas être accidentellement attrapées ou frappées et ne chauffent pas dans les zones de chauffage adjacentes. Évitez les casseroles instables et facilement inclinables. Les casseroles qui sont trop lourdes pour se déplacer facilement lorsqu'elles sont remplies peuvent également constituer un danger.
-  **AVERTISSEMENT** : Ne stockez pas d'objets d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus d'une cuisinière ou à l'arrière d'une cuisinière – les enfants grimant sur la cuisinière pour atteindre les objets pourraient être gravement blessés.

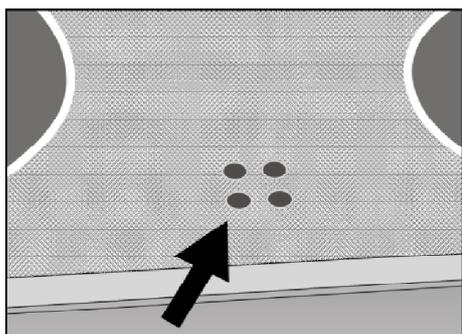
## Utilisation des brûleurs/plaques



- 1 Plaque de cuisson à circuit unique de 5,5 à 6,3 pouces
- 2 Plaque de cuisson à circuit unique 7-8 pouces
- 3 Plaque de cuisson à circuit unique de 5,5 à 6,3 pouces
- 4 La plaque de cuisson à circuit unique de 7 à 8 pouces de diamètre conseillé des pots à utiliser sur les brûleurs connexes est donnée dans la figure ci-dessous.

- La table de cuisson vitrocéramique est équipée d'un voyant de fonctionnement et d'un indicateur d'avertissement de zone chaude. L'indicateur d'avertissement de zone chaude indique l'état de la zone active et reste allumé une fois la plaque éteinte. Le scintillement de l'indicateur d'avertissement de zone chaude n'est pas un échec.

- **⚠ AVERTISSEMENT** : selon l'utilisation, la surface de la table de cuisson peut refroidir à des intervalles de temps variables. La surface de la table de cuisson peut être chaude même si les voyants ne sont pas allumés. Assurez-vous que la surface est refroidie avant de la toucher. Sinon, vous risquez de vous brûler la main !



- **⚠ DANGER** : Évitez de rayer ou de heurter les portes vitrées, les tables de cuisson ou les panneaux de commande. Cela peut entraîner la casse de la vitre. Ne pas cuire sur un produit avec du verre brisé. Un choc, un incendie ou des coupures peuvent survenir.
- Ne laissez aucun objet tomber sur la plaque. Même de petits objets (par exemple, un agitateur à sel) peuvent endommager le brûleur/la plaque.
- **⚠ DANGER** : N'utilisez pas de plaques en vitrocéramique avec des fissures. L'eau peut pénétrer dans les fissures et provoquer un court-circuit.
- **⚠ DANGER** : Si la surface est endommagée de quelque manière que ce soit (par exemple, fissures visibles), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire le risque de choc électrique. Si la table de cuisson se casse, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer la table de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : Le brûleur/plaque en vitrocéramique est équipé d'une lampe de fonctionnement et d'un indicateur de chaleur résiduelle. L'indicateur de chaleur résiduelle indique la position de la plaque allumée et reste allumé après la mise hors tension. (Lorsque la température de la plaque tombe en dessous de la température tactile, le voyant s'éteint).
- **ⓘ IMPORTANT** : LES plaques vitrocéramiques à chauffage rapide émettent une lumière vive lorsqu'elles sont allumées. Ne regardez pas la lumière vive.

### Mise en marche de la plaque

Les boutons de commande du brûleur/de la plaque sont utilisés pour faire fonctionner les plaques. Pour obtenir la puissance de cuisson souhaitée, tournez les boutons de commande du brûleur/de la plaque au niveau correspondant.

Niveau de cuisson	1	2	3
	réchauffement	ragoût, mijotage	cuisson, torréfaction

### Éteindre la plaque

Tournez le bouton de commande de la plaque en position OFF (en haut).



**AVERTISSEMENT :** Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le nickel (métallisé) qui est connu dans l'État de Californie pour causer le cancer. Pour plus d'informations, rendez-vous sur [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

**Remarque :** Le nickel est un composant de tout l'acier inoxydable et de certains autres composants métalliques.

## Comment faire fonctionner le four

### Informations générales sur la cuisson, la torréfaction et le grillage

**⚠️ AVERTISSEMENT** : les surfaces chaudes provoquent des brûlures !

Le produit peut être chaud lorsqu'il est utilisé. Ne touchez jamais les brûleurs chauds, les sections intérieures du four, les appareils de chauffage, etc. Éloignez les enfants. Utilisez toujours des gants de four résistants à la chaleur lorsque vous mettez ou retirez la vaisselle dans/du four chaud.

**⚠️ DANGER** : Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures ! Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, car de la vapeur peut s'échapper. Sortir de la vapeur peut vous brûler les mains, le visage et/ou les yeux.

### Conseils pour la cuisson

- Utilisez des plaques métalliques ou des récipients en aluminium non collants ou des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Faites le meilleur usage de l'espace sur le rack.
- Placez le moule de cuisson au milieu de l'étagère.
- Sélectionnez la position correcte du portoir avant d'allumer le four ou le gril. Ne changez pas la position du rack lorsque le four est chaud.
- Placez toujours les grilles de four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne laissez pas le moufle entrer en contact avec l'élément chauffant chaud dans le four.
- Gardez la porte du four fermée.

### Conseils pour la torréfaction

- Assaisonner avec du jus de citron et du poivre noir améliorera les performances de cuisson lors de la cuisson d'un poulet entier, d'une dinde ou d'un gros morceau de viande.
- La viande avec os prend environ 15 à 30 minutes de plus avant d'être cuite qu'un rôti de même taille sans os.

- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson par centimètre de hauteur de la viande.
- Laissez la viande reposer au four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus est mieux réparti sur tout le rôti et ne s'épuise pas lorsque la viande est coupée.
- Le poisson dans un plat résistant au feu doit être placé sur la grille à un niveau moyen ou inférieur.

### Conseils pour griller

Le grillage est idéal pour la cuisson de la viande, du poisson et de la volaille et permet d'obtenir une belle surface brune sans trop la dessécher. Les morceaux plats, les brochettes de viande et les saucisses sont particulièrement adaptés au grillage, tout comme les légumes à forte teneur en eau tels que les tomates et les oignons.

- Distribuez les morceaux à griller sur l'étagère métallique.
- Si le gril est sur l'étagère métallique, placez un bac d'égouttement en dessous afin de recueillir la graisse.
- Ajoutez un peu d'eau dans le bac d'égouttement pour un nettoyage facile.

### Comment utiliser le four électrique

#### **ⓘ Risque d'intoxication alimentaire**

Ne laissez pas les aliments reposer dans le four plus d'une heure avant ou après la cuisson. Cela peut entraîner une intoxication alimentaire ou une maladie.

### AVERTISSEMENT

Ne couvrez jamais les fentes, les trous ou les passages dans le fond du four ou couvrez un rack entier avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Cela bloque le flux d'air à travers le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les doublures en feuille d'aluminium peuvent également piéger la chaleur, provoquant un risque d'incendie.

### Sélectionner la température et le mode de fonctionnement

Les modes de fonctionnement du four électrique sont sélectionnés avec le bouton de fonction. La température est réglée avec le bouton du thermostat.

Toutes les fonctions du four sont désactivées en tournant le bouton correspondant sur la position OFF (supérieure).

1. Réglez le bouton du thermostat sur la température souhaitée.
2. Réglez le bouton de fonction sur le mode de fonctionnement souhaité.

» Le four chauffe jusqu'à la température ajustée et la maintient. Pendant le chauffage, la lampe de température reste allumée.

### Éteindre le four électrique

Mettez le bouton de fonction et le bouton du thermostat en position d'arrêt (en haut).

### Positions des étagères (pour les modèles avec étagère en fil)

Il est important de placer correctement l'étagère métallique sur le support latéral. Une étagère métallique doit être insérée entre les racks latéraux comme illustré sur la figure. Ne laissez pas l'étagère métallique contre la paroi arrière du four. Faites glisser votre étagère métallique vers la section avant du rack et installez-la à l'aide de la porte afin d'obtenir une bonne performance de grillage.

### Modes de fonctionnement

L'ordre des modes de fonctionnement indiqué ici peut être différent de l'arrangement sur votre produit.

#### Chauffage supérieur et inférieur



Les chauffages supérieur et inférieur sont en fonctionnement. Les aliments sont chauffés simultanément par le haut et par le bas. Par exemple, il convient pour les gâteaux, les pâtisseries ou les gâteaux et les casseroles dans les moules de cuisson. Cuisinez avec un seul plateau.

#### Chauffage par le bas



Seul le chauffage par le bas est en fonctionnement. Il convient à la pizza et au brunissement ultérieur des aliments par le bas.

#### Gril



Une grande grille au plafond du four est en service. Il convient au grillage de grandes quantités de viande.

- Placez les portions grandes ou moyennes dans la bonne position de la grille sous le réchauffeur de grill pour le grillage.
- Réglez la température au niveau maximum.
- Retournez les aliments après la moitié du temps de grillage.

#### Gril bas



L'effet gril n'est pas aussi fort qu'avec le grillage normal.

- Placez les portions petites ou moyennes en position correcte sur l'étagère sous le gril pour les faire griller.
- Réglez la température au niveau maximum.
- Retournez les aliments après la moitié du temps de grillage.

## Table des temps de cuisson

**i** La 1ère grille du four est la grille inférieure.

**i** Capacité de charge maximale du plateau du four : 4 kg (8,8 lb).

**i** Les horaires de ce tableau sont donnés à titre indicatif. Les horaires peuvent varier en fonction de la température des aliments, de l'épaisseur, du type et de votre propre préférence de cuisson.

### Cuisson et torréfaction

Plat	Numéro du niveau de cuisson		Position du rack	Température (°F)	Temps de cuisson (environ en min.)
Gâteaux dans le plateau	Un niveau		4	350	25 ... 30
Gâteaux dans la moisissure	Un niveau		2	355	40 ... 50
Gâteaux en papier de cuisson	Un niveau		3	350	25 ... 30
Gâteau éponge	Un niveau		3	390	5 ... 10
Cookies	Un niveau		3	350	25 ... 30
Pâtisserie	Un niveau		2	390	30 ... 40
Pâtisserie salée fourrée	Un niveau		2	390	25 ... 35
Levain	Un niveau		2	390	35 ... 45
Lasagne	Un niveau		2 - 3	390	30 ... 40
Pizza	Un niveau		2	390 ... 430	15 ... 20
Houle d'agneau (cocotte)	Un niveau		3	25 min. max, puis 355...375	70 ... 90
Poulet rôti	Un niveau		2	15 min. max, puis 355...375	55 ... 65
Dinde (5,5 kg)	Un niveau		2	25 min. max, puis 355...375	160 ... 210
Poisson	Un niveau		3	390	20 ... 30

Il est suggéré d'effectuer un préchauffage pour tous les aliments.

(\*\*) Pour le préchauffage, réglez la température requise, la lampe du thermostat s'éteindra lorsque la température requise sera atteinte.

(\*\*) Dans une cuisson qui nécessite un préchauffage, préchauffez au début de la cuisson jusqu'à ce que la lampe du thermostat s'éteigne.

### Conseils pour la cuisson du gâteau

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10 °C (50 °F) et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est humide, utilisez moins de liquide ou abaissez la température de 10 °C (50 °F).
- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, placez-le sur une grille inférieure, abaissez

la température et augmentez le temps de cuisson.

- S'il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utilisez moins de liquide, abaissez la température et augmentez le temps de cuisson.

### Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâte est trop sèche, augmentez la température de 10 °C (50 °F) et diminuez le temps de cuisson. Humidifiez les couches

de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.

- Si la cuisson de la pâte prend trop de temps, veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur du plateau.
- Si la face supérieure de la pâte est dorée, mais que la partie inférieure n'est pas cuite, assurez-vous que la quantité de sauce que vous avez utilisée pour la pâte n'est pas trop importante au fond de la pâte. Essayez de répartir la sauce également entre les couches de pâte et sur le dessus de la pâte pour un brunissement uniforme.

**i** Cuire la pâte selon le mode et la température indiqués dans la table de cuisson. Si la partie inférieure n'est toujours pas suffisamment dorée, placez-la sur une grille inférieure la prochaine fois.

### Conseils pour cuisiner des légumes

- Si le plat de légumes manque de jus et devient trop sec, faites-le cuire dans une casserole avec un couvercle au lieu d'un plateau. Les récipients fermés conserveront le jus du plat.

Nourriture	Position du rack	Temps de grillage (env.)
Poisson	4...5	20...25 min. #
Poulet en tranches	4...5	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	4...5	20...25 min.
Rôti de bœuf	4...5	25...30 min. #
Côtelettes de veau	4...5	25...30 min. #
Pain grillé	4	1...2 min.

# en fonction de l'épaisseur

- Si un plat de légumes n'est pas cuit, faites bouillir les légumes au préalable ou préparez-les comme des conserves et mettez-les au four.

### Comment faire fonctionner le grill

**i** Avant d'utiliser le four, l'heure doit être réglée. Si l'heure n'est pas réglée, le four principal ne fonctionnera pas.

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

**Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures ! Tenir les enfants à l'écart du produit.**

Fermez la porte du four pendant le grillage.

### Allumer le grill

1. Réglez le bouton de fonction sur le symbole grill.
  2. Réglez la température du grill.
  3. Préchauffer environ 5 minutes, si nécessaire.
- » Le voyant du thermostat est allumé.

### Éteignez le grill

1. Tournez les boutons de fonction et du thermostat en position d'arrêt (supérieure).

## Entretien et nettoyage

### Informations générales

La durée de vie du produit sera prolongée et la possibilité de problèmes diminuera si le produit est nettoyé à intervalles réguliers.

 **DANGER** : Débranchez le produit de l'alimentation principale avant de commencer les travaux d'entretien et de nettoyage. Il y a un risque de choc électrique !

 **DANGER** : Laissez le produit refroidir avant de le nettoyer.

Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

- Nettoyez soigneusement le produit après chaque utilisation. De cette façon, il sera possible d'éliminer plus facilement les résidus de cuisson, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de la prochaine utilisation de l'appareil.
- Aucun agent de nettoyage spécial n'est nécessaire pour nettoyer le produit. Utilisez de l'eau tiède avec du liquide de lavage, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer le produit et essuyez-le avec un chiffon sec.
- **N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs !**
- N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant de l'acide ou du chlorure pour nettoyer l'acier inoxydable ou surfaces en inox et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide (pas abrasif) pour essuyer ces pièces, en faisant attention à balayer dans une direction.
-  **IMPORTANT** : La surface peut être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudres/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pendant le nettoyage. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ou de grattoirs en métal tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement du verre.
-  **IMPORTANT** : N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.



**ATTENTION** : Les accessoires et les pièces de l'appareil ne sont pas adaptés au lavage au lave-vaisselle.

### Nettoyage du brûleur/de la plaque

#### Plaques de cuisson en céramique

Rincez toujours complètement avec un chiffon propre essoré à l'eau propre (car les résidus pourraient endommager la surface en verre céramique la prochaine fois que la table de cuisson est utilisée).

En aucun cas, les croûtes ne doivent être rayées avec des couteaux à bords dentelés, de la laine d'acier ou similaire.

Éliminez les taches de calcium (taches jaunes) avec de petites quantités d'agents décalcifiants tels que le Durgol, le vinaigre ou le jus de citron.

Ne laissez pas le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée, le jus de citron ou de tomate rester en contact avec les parties de l'émail (c'est-à-dire à l'intérieur du four).

Appliquez l'agent avec une éponge et, en cas de salissures plus lourdes, laissez-le agir plus longtemps. Ensuite, lavez la table de cuisson avec de l'eau.



**AVERTISSEMENT** : les aliments à base de sucre tels que la crème anglaise et le sirop doivent être immédiatement grattés sans attendre que la surface refroidisse. Sinon, le brûleur/la plaque peut être en permanence

### Nettoyage du panneau de commande

Nettoyez le panneau de commande et les boutons avec un chiffon humide et essuyez-les.

 **IMPORTANT** : Ne retirez pas les boutons de commande pour le nettoyage du panneau de commande.

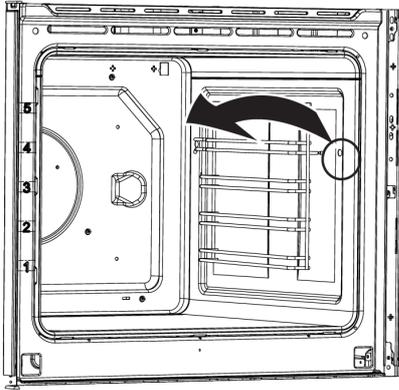
### Nettoyage du four

Aucun nettoyeur pour four ou tout autre agent de nettoyage spécial n'est nécessaire pour nettoyer le four. Il est recommandé d'essuyer le four avec un chiffon humide pendant qu'il est encore chaud.

Ne laissez pas la graisse ou les huiles s'accumuler dans la base du four ou dans les accessoires du four.

### Pour nettoyer la paroi latérale

- Retirez la section avant de la grille latérale en la tirant dans la direction opposée de la paroi latérale.
- Retirez complètement le support latéral en le tirant vers vous.



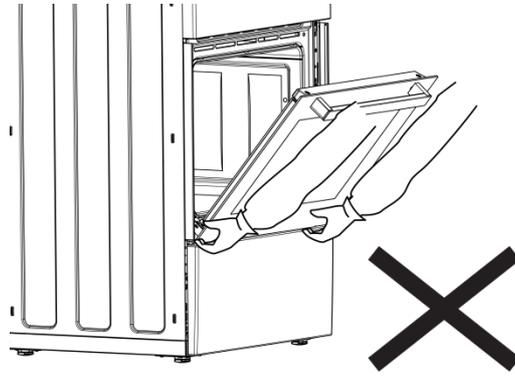
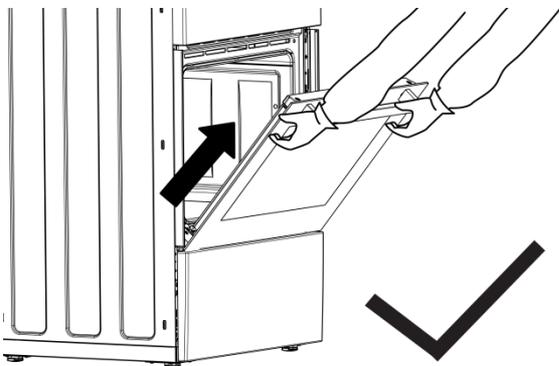
### Nettoyer la porte du four

Pour nettoyer la porte du four, utilisez de l'eau tiède avec du liquide de lavage, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer le produit et essuyez-le avec un chiffon sec.

- i** N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ou de grattoirs en métal tranchants pour nettoyer la porte du four. Ils pourraient rayer la surface et détruire le verre.

### Retrait de la porte du four

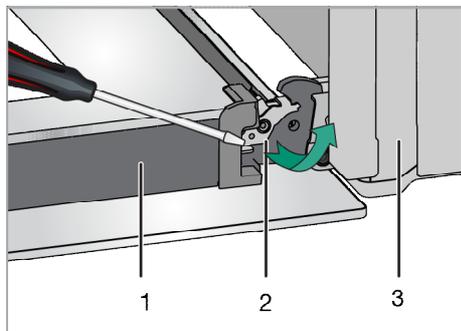
Lorsque vous retirez la porte du four, assurez-vous que le four est froid et que l'alimentation du four a été coupée avant de retirer la porte.



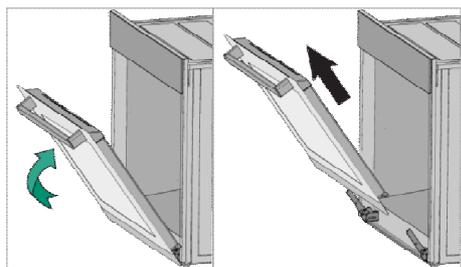
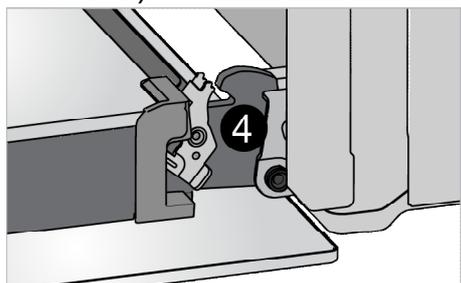
- ! ATTENTION** : Lorsque vous retirez le couvercle du produit, ne le tenez pas sous le couvercle.

Ne pas le faire pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures. La porte du four est lourde et certaines parties sont fragiles. Utilisez les deux mains pour retirer la porte du four. L'avant de la porte est en verre. Manipulez avec précaution pour éviter toute casse. Saisissez uniquement les côtés de la porte du four. Ne saisissez pas la poignée car elle pourrait se balancer dans votre main et causer des dommages ou des blessures. Le fait de ne pas saisir la porte du four fermement et correctement pourrait entraîner des blessures corporelles ou endommager le produit. Pour éviter toute blessure due à la fermeture par encliquetage du support de charnière, assurez-vous que les deux leviers sont solidement en place avant de retirer la porte. De plus, ne forcez pas la porte à s'ouvrir ou à se fermer : la charnière pourrait être endommagée et des blessures pourraient en résulter. Ne posez pas la porte retirée sur des objets tranchants ou pointus, car cela pourrait casser la vitre. Allongez-vous sur une surface plane et lisse, positionnée de manière à ce que la porte ne puisse pas tomber.

- Ouvrez la porte avant (1).
- Ouvrez les clips du boîtier de charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte avant en appuyant dessus comme illustré sur la figure.



- 1 Porte
- 2 Verrouillage de la charnière (position fermée)
- 3 Four
- 4 Verrouillage de la charnière (position ouverte)



- i** Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être effectuées dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips au niveau du boîtier de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

### Remplacement de la lampe du four

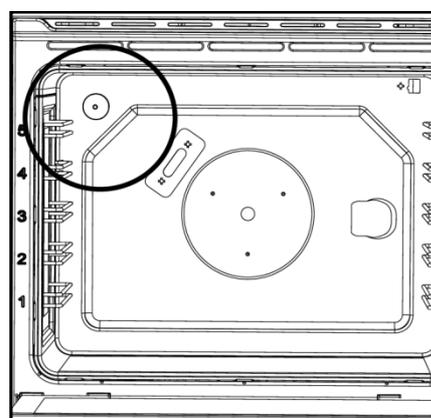
#### **⚠ DANGER :**

Avant de remplacer la lampe du four, assurez-vous que le produit est déconnecté du secteur et refroidi afin d'éviter tout risque de choc électrique. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

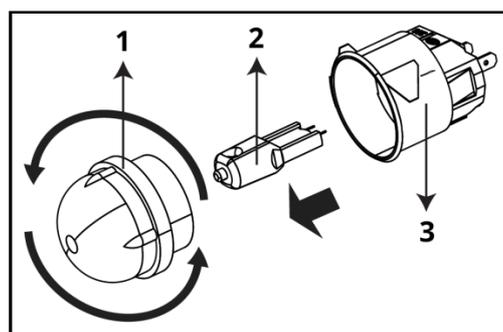
- i** Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation du four. Les lentilles servent à protéger l'ampoule de la rupture. Les lentilles sont en verre. Manipuler avec précaution pour éviter toute casse. Le verre brisé peut causer des blessures.

- i** La position de la lampe peut varier par rapport à la figure.

Les lampes de four peuvent être obtenues auprès d'agents de service agréés ou d'un technicien titulaire d'une licence.



Chaque four est équipé d'une lampe halogène située dans la paroi arrière du four. Les lumières s'allument lorsque la porte est ouverte ou lorsque le four est en cycle de cuisson. Les lumières du four ne sont pas allumées pendant l'autonettoyage. Chaque ensemble d'éclairage se compose d'une lentille amovible, d'une ampoule ainsi que d'un boîtier de douille d'éclairage qui est fixé en place. Le remplacement de l'ampoule est considéré comme un élément d'entretien de routine.



- 1 Lentille
- 2 Ampoule halogène

3 Douille d'ampoule (fixée en place)

- Débranchez le produit du secteur.
- Tournez le couvercle en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.
- Retirez la lampe du four de sa prise et remplacez-la par la nouvelle.
- Installez le couvercle en verre.

1 Lentille

2 Ampoule halogène

3 Douille d'ampoule (fixée en place)

- Débranchez le produit du secteur.
- Tournez le couvercle en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.
- Retirez la lampe du four de sa prise et remplacez-la par la nouvelle.

## Dépannage

Consultez l'agent de service agréé ou le technicien titulaire d'une licence ou le revendeur où vous avez acheté le produit si vous ne pouvez pas remédier au problème bien que vous ayez mis en œuvre les instructions de cette section. N'essayez jamais de réparer vous-même un produit défectueux.

Problème	Cause possible	Solution
<b>Le four émet de la vapeur lorsqu'il est utilisé.</b>	Il est normal que la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement.	Ce n'est pas un défaut.
<b>Le produit émet des bruits métalliques lors du chauffage et du refroidissement.</b>	Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se dilater et causer du bruit.	Ce n'est pas un défaut.
<b>La lumière du four ne fonctionne pas.</b>	La lampe du four est défectueuse.	Remplacez la lampe du four.
	Le courant est coupé.	Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Si nécessaire, remplacez ou réinitialisez les fusibles.
<b>Le produit ne fonctionne pas</b>	Le fusible secteur est défectueux ou a trébuché	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Si nécessaire, remplacez-les ou réinitialisez-les.
	Le produit n'est pas branché dans la prise (mise à la terre)	Vérifiez la connexion de la fiche.
<b>Le four ne chauffe pas</b>	La fonction et/ou la température ne sont pas définies	Réglez la fonction et la température avec le bouton/la touche Fonction et/ou Température.
	Dans les modèles équipés d'une minuterie, la minuterie n'est pas réglée	Réglez l'heure.
	Le courant est coupé	Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Si nécessaire, remplacez ou réinitialisez les fusibles.
<b>L'affichage de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé</b>	Une panne de courant précédente s'est produite.	Réglez l'heure /l'interrupteur du produit et rallumez-le.

## Données techniques

### GÉNÉRAL

Dimensions extérieures (hauteur / largeur / profondeur)	33 1/3 / 23 1/2 x 23 1/2 pouces
Tension / fréquence / Puissance électrique totale	120/240 V;60 Hz 2N ~ 8,6 kW 120/208 V;60 Hz 2N ~ 6,5 kW
Protection des fusibles	Min. 40 A
Type / section de câble	DTR 4x10 AWG
Longueur du câble	max. 6 pi

### Assiettes de cuisson

Arrière gauche	<b>Plaque de cuisson à circuit unique</b>
Taille	5,5 " (140 mm)
Puissance	1200 W
Avant gauche	<b>Plaque de cuisson à circuit unique</b>
Taille	7 " (180 mm)
Puissance	1800 W
Avant droit	<b>Plaque de cuisson à circuit unique</b>
Taille	5,5 " (140 mm)
Puissance	1200 W
Arrière droit	<b>Plaque de cuisson à circuit unique</b>
Taille	7 " (180 mm)
Puissance	1800 W

### FOUR/GRIL

Consommation électrique des grillades	2,2 kW
---------------------------------------	--------

-  Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis pour améliorer la qualité du produit.
-  Les figures de ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit.
-  Les valeurs indiquées sur les étiquettes des produits ou dans la documentation qui les accompagne sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes en vigueur. En fonction des conditions opérationnelles et environnementales du produit, ces valeurs peuvent varier.

**Les recommandations de réglage de la chaleur de votre four sont fournies sur la base de la source d'alimentation de 240 volts avec laquelle le produit est conçu. Si votre produit est alimenté par une source de 208 volts, la durée de cuisson peut prendre plus de temps car les mêmes réglages de chaleur s'appliquent.**

## Garantie limitée IKEA

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

Cette garantie est valable pendant cinq (5) ans à compter de la date d'achat initiale de votre appareil chez IKEA, sauf si l'appareil est nommé LAGAN ou TILLREDA, auquel cas deux (2) ans de garantie s'appliquent. Le reçu de vente original est requis comme preuve d'achat. Si des travaux d'entretien sont effectués sous garantie, cela ne prolongera pas la période de garantie de l'appareil.

### Qui exécutera le service ?

IKEA « Prestataire de services » fournira le service par le biais de ses propres opérations de service ou de son réseau de partenaires de service autorisés.

### Que couvre cette garantie ?

La garantie couvre les défauts de l'appareil qui ont été causés par une construction défectueuse ou des défauts matériels à compter de la date d'achat auprès d'IKEA. Cette garantie s'applique uniquement à un usage domestique. Certaines exceptions non garanties sont spécifiées sous le titre « Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie ? ». Pendant la période de garantie, les coûts pour remédier au défaut (par exemple, les réparations, les pièces, la main-d'œuvre et les déplacements) seront couverts, à condition que l'appareil soit accessible pour réparation sans dépenses spéciales. Dans ces conditions, la réglementation locale est applicable. Les pièces remplacées deviennent la propriété d'IKEA.

### Que fera IKEA pour corriger le problème ?

Le Prestataire de services désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, s'il est couvert par cette garantie. S'il est considéré comme couvert, le Prestataire de services IKEA ou son partenaire de service agréé par le biais de ses propres opérations de service, réparera alors, à sa seule discrétion, le produit défectueux ou le remplacera par le même produit ou un produit comparable.

- Usure normale.
- Dommages délibérés ou négligents, dommages causés par le non-respect des instructions d'utilisation, une installation incorrecte ou par une connexion à une tension incorrecte, dommages causés par une réaction chimique ou électrochimique, rouille, corrosion ou dommages causés par l'eau, y compris, mais sans s'y limiter, les dommages causés par un excès de chaux dans l'alimentation en eau, dommages causés par des conditions environnementales anormales.
- Pièces consommables, y compris les piles et les lampes.
- Les parties non fonctionnelles et décoratives qui n'affectent pas l'utilisation normale de l'appareil, y compris les rayures et les éventuelles différences de couleur.
- Les dommages accidentels causés par des corps ou des substances étrangères et le nettoyage ou le déblocage des filtres, des systèmes de drainage ou des tiroirs à savon.
- Dommages aux pièces suivantes : verre céramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de drainage, joints, lampes et couvercles de lampes, écrans, boutons, boîtiers et parties de boîtiers. Sauf s'il peut être prouvé que ces dommages ont été causés par des défauts de production.
- Cas où aucun défaut n'a pu être trouvé lors de la visite d'un technicien.
- Réparations non effectuées par nos prestataires de services désignés et/ou un partenaire contractuel de service autorisé ou lorsque des pièces non originales ont été utilisées.
- Réparations causées par une installation défectueuse ou non conforme aux spécifications.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique, c'est-à-dire un usage professionnel.
- Dommages liés au transport. Si un client transporte le produit à son domicile ou à une autre adresse, IKEA n'est pas

responsable des dommages pouvant survenir pendant le transport. Cependant, si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison du client, les dommages causés au produit lors de cette livraison seront couverts par IKEA.

- Coût de réalisation de l'installation initiale de l'appareil IKEA. Toutefois, si un Prestataire de services désigné par IKEA ou son partenaire de service agréé répare ou remplace l'appareil aux termes de la présente garantie, le Prestataire de services désigné ou son partenaire de service agréé réinstallera l'appareil réparé ou installera le remplacement, si nécessaire.

### Comment la loi du pays s'applique

La garantie IKEA vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre ou d'une juridiction à l'autre. Cependant, ces conditions ne limitent en aucune façon les droits des consommateurs décrits dans la législation locale.

### Zone de validité

Pour les appareils achetés aux États-Unis ou au Canada, ou déplacés dans l'un des pays mentionnés, les services seront fournis dans le cadre des conditions de garantie normales dans le pays spécifié.

Une obligation de réaliser des prestations dans le cadre de la garantie n'existe que si l'appareil est conforme et installé conformément à :

- les spécifications techniques du pays dans lequel la demande de garantie est faite ;
- les instructions de montage et les informations de sécurité du manuel d'utilisation.

### Le service APRÈS-VENTE dédié aux appareils IKEA

N'hésitez pas à contacter le fournisseur de services après-vente désigné par IKEA pour :

- faire une demande de service au titre de la présente garantie ;

- demander des éclaircissements sur l'installation de l'appareil IKEA dans le mobilier de cuisine IKEA dédié ;
- demander des éclaircissements sur les fonctions des appareils IKEA.



Vous trouverez les numéros de téléphone des prestataires de service après-vente désignés par IKEA à la fin de ce manuel.

Pour nous assurer que nous vous fournissons la meilleure assistance, veuillez lire attentivement les instructions de montage et/ou le manuel d'utilisation avant de nous contacter.

Comment nous joindre si vous avez besoin de notre service

Afin de vous fournir un service plus rapide, nous vous recommandons d'utiliser les numéros de téléphone spécifiques indiqués dans ce manuel. Reportez-vous toujours aux numéros indiqués dans le livret de l'appareil spécifique pour lequel vous avez besoin d'aide.

Veuillez également toujours vous référer au numéro d'article IKEA (code à 8 chiffres) placé sur la plaque signalétique de votre appareil.

### CONSERVEZ LE REÇU DE VENTE !

C'est votre preuve d'achat et elle est nécessaire pour que la garantie s'applique. Le reçu de vente indique également le nom et le numéro d'article IKEA (code à 8 chiffres) pour chacun des appareils que vous avez achetés.

### Avez-vous besoin d'aide supplémentaire ?

Pour toute question supplémentaire non liée au service après-vente de vos appareils, veuillez contacter le centre d'appels du magasin IKEA le plus proche. Nous vous recommandons de lire attentivement la documentation de l'appareil avant de nous contacter.



## **USA - É.-U. - EE.UU.**

---

Numéro de téléphone

Numéro de téléphone 1-888-888-4532

Teléfono :

Site Web

Site web [IKEA.us/appliancesupport](https://IKEA.us/appliancesupport)

Sitio Web :

## **CANADA- CANADA- CANADAÁ**

---

Numéro de téléphone

Numéro de téléphone 1-866-866-4532

Teléfono :

Site web [IKEA.ca/appliancesupport](https://IKEA.ca/appliancesupport)

Site web [fr.IKEA.ca/soutienelectromenagers](https://fr.IKEA.ca/soutienelectromenagers)

Sitio Web :

## **PORTO RICO - PORTO RICO - PORTO RICO**

---

Site web - Site web - Sitio web : [IKEA.pr](https://IKEA.pr)

## **RÉPUBLIQUE DOMINICAINE - RÉPUBLIQUE DOMINICAINE - REPÚBLICA DOMINICANA**

---

Site web - Site web - Sitio web : [IKEA.com.do](https://IKEA.com.do)

