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.

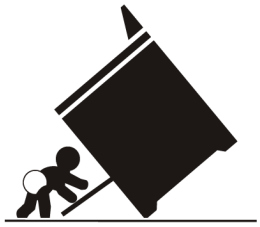
IMPORTANT
L'Installateur devrait remettre ces instructions au propriétaire de l'appareil. le propriétaire pour sa part devrait le lire avant toute utilisation de l'appareil et penser à conserver le document pour utilisation ultérieure.

IKEA
Design and Quality
IKEA of Sweden

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING: Read all safety instructions before using the product.

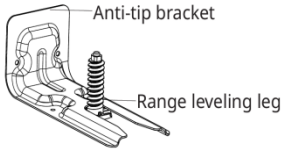
WARNING: If the information in this manual is not followed exactly , a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.



WARNING

Tip-Over Hazard

- A child or adult can tip the range and be killed.
- Install the anti-tip bracket packed with range to the structure wall or floor.
- Ensure the anti-tip bracket is re-engaged when the range is moved to floor or wall.
- Re-engage the anti-tip bracket if the range is moved.
- See installation instructions for details.
- Do not operate the range without anti-tip bracket in place and engaged.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.



WARNING

"After installation cautiously grip the rear of the range to ensure the anti-tip bracket is engaging the rear foot of range." 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).

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 waranty 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 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.

English 2
Français 47

TABLE OF CONTENT

Safety Information 8
Basic safety instructions 8
Safety for children 11
Safety when working with electricity 12
Intended use 12
Disposal 13
Packaging material 13
Future transportation 13
Product description 14
Product introduction 15
Control panel 15
Rating Plate Location 16
Package contents 16
Preparation 18
Tips for saving energy 18
First use 19
Time setting 19
First cleaning 19
Initial heating 19
How to use the hob 21
Using the burners/plates 25
Control panel 26
How the operate the oven 32
General information on baking, roasting and broiling 32
How to use the electric oven 32
Operating modes 33
Using the oven clock 34
Cooking times table 37
How to operate the broil 38
Care and cleaning 39
General information 39
Cleaning the burner/plate 39
Cleaning the control panel 39
Cleaning the oven 39
Removing the oven door 40
Replacing the oven lamp 41
Troubleshooting 42
Technical data 44
IKEA limited guarantee 45

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 word 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 cloth.
- 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 cath 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.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
- Hotplates are equipped with “Induction” technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate.
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- **IMPORTANT:** This device has been tested and found to meet the standards for a Class B digital device according to Part 18 of the FCC regulations (United States) and ICES-001 (Canada). These standards are established to provide reasonable protection from harmful interference in residential installations. The device generates and can emit radio frequency energy, and if not

installed and operated according to the instructions, it may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a specific installation. If interference with radio or television signals occurs (which can be determined by turning the unit off and on), the user is encouraged to try one or more of the following actions:
* Adjust or relocate the receiving antenna.
* Increase the separation between the device and the receiver.
* Plug the device into a different outlet or circuit than the one connected to the receiver.
This revision retains the meaning and core information of the original text while presenting it in a slightly different structure.

- Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- 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 potholder 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.

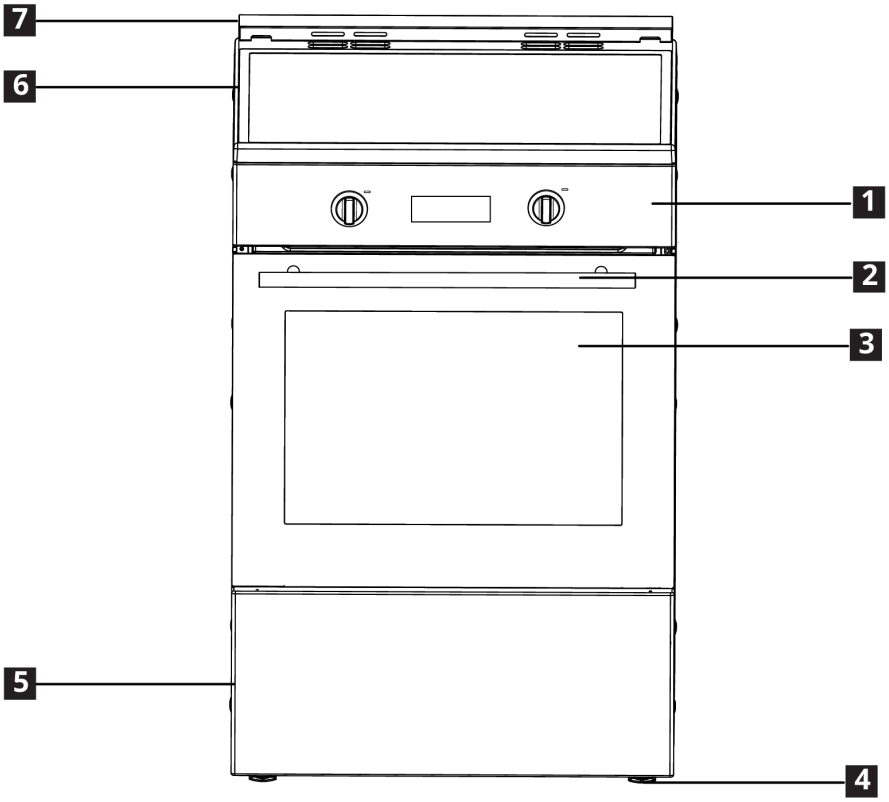
ⓘ **IMPORTANT:** Verify the general appearance of your equipment by identifying possible damage during the transportation.

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.

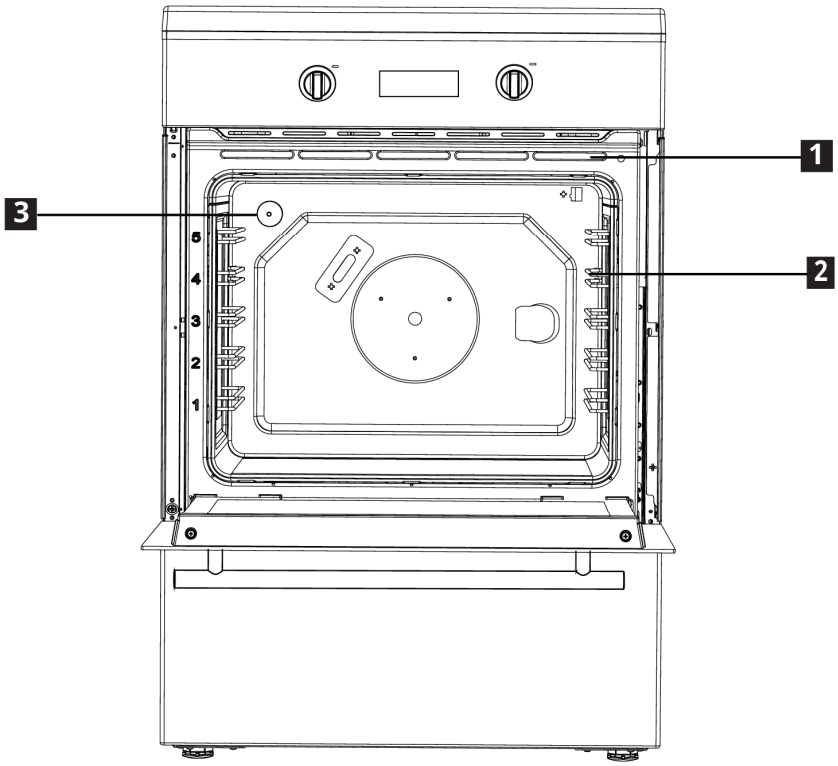
⚠ **WARNING: This product can expose you to chemicals including Nickel (Metallic) which is known to the State of California to cause cancer. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov**
Note: Nickel is a component in all stainless steel and some other metal components.

Product description



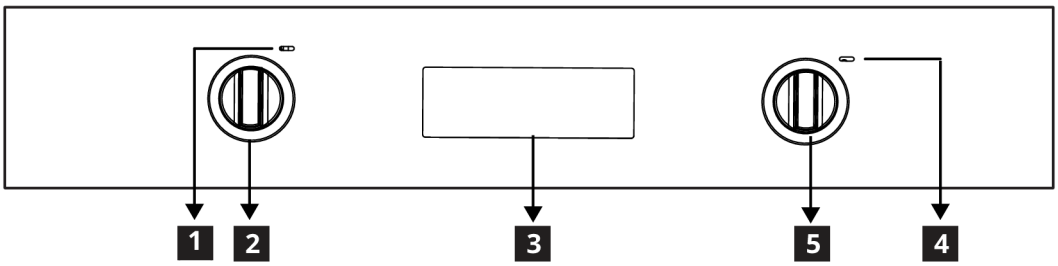
1 Control panel
2 Handle
3 Front door
4 Foot
5 Bottom part
6 Glass cooking surface
7 Island trim

Product introduction



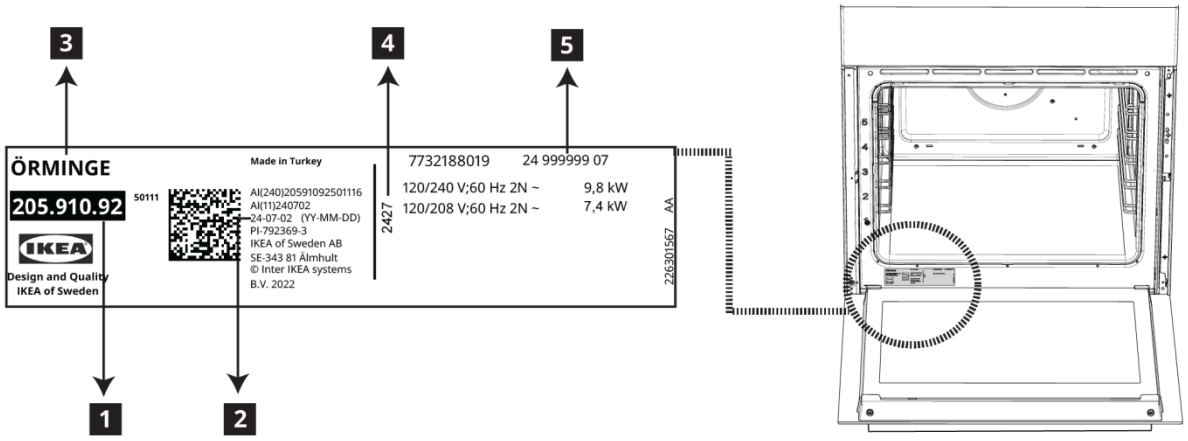
1 Ventilation holes
2 Wire shelves
3 Lamp

Control panel



1 Function lamp
2 Function knob
3 Digital timer
4 Thermostat lamp
5 Thermostat knob

Rating Plate Location



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

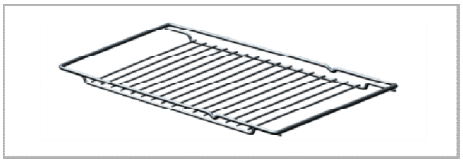
The rating plate is the official representation. Please pay attention to the label on the product.

Package contents

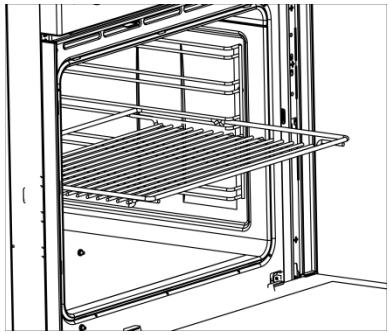
ⓘ Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

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.



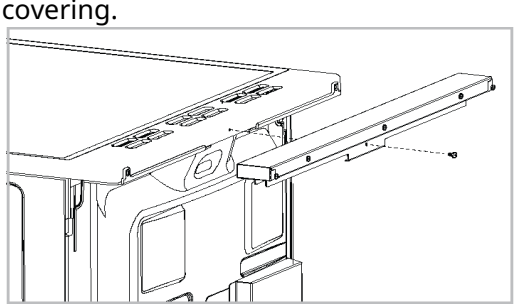
3. **Proper positioning of the wire shelf on sliding shelves**
   It is important to position the broil and/or dripping pan on the wire shelves correctly. Slide the broil or the dripping pan completely between the 2 rails and make sure it is stable before putting a dish on it (Please see the following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

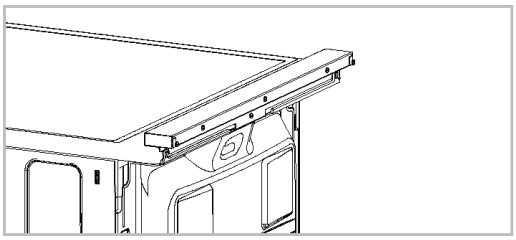


4. **Island trim**

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

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.

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.

First use

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

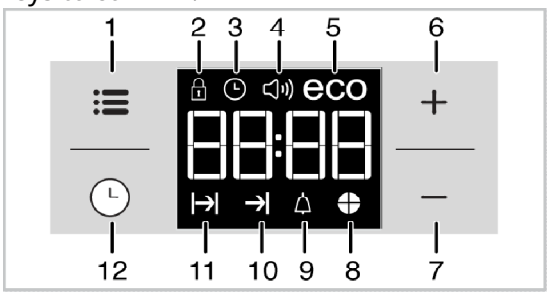
Time setting

While making any adjustment, related symbols will flash on the display.

Press +/− keys to set the time of the day after the oven is energized for the first time.

For touch control models, touch ☰ first and then use + / − to set the time of the day.

Confirm the setting by touching 🕒 symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.



1 Adjustment key
2 Keylock symbol
3 Clock symbol
4 Alarm volume symbol
5 Eco mode symbol
6 Plus key
7 Minus key
8 Time pie symbol
9 Alarm symbol
10 End of Cooking Time symbol
11 Cooking Time symbol
12 Program key

If the initial time is not set, clock will run starting from **12:00** and 🕒 symbol will be displayed. The symbol will disappear once the time is set.

Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be readjusted.

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. 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.

NOTICE 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.

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.

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.

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 pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid or a fire blanket, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- **WARNING:** Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cook top, even when it is not being used. If the cook top is inadvertently turned on, they may ignite. Heat from the cook top or oven vent after it is turned off may cause them to ignite also.
- Always position pans centrally over the heating element. When transferring pans from one heating element to another always lift the pans do not slide them.
- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it.
  Clean any melted such materials on the surface immediately.
  Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.
  Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.
- Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.
- **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.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.

Operating principle of the induction hob

Induction hob is like an open circuit. The circuit completes when a cooking pots/pans suitable for induction cooking is placed on it and an electronic system below the glass surface generates a magnetic field. The metal base of the pots/pans is heated by taking energy from this magnetic field. Thus, the heat is not generated on the surface of the hob, but

directly on the pots/pans above it. Glass surface is heated with the heat of the cooking pots/pans.

Advantages of cooking with induction
Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cooking pots/pans.

- Foods that overflow during cooking do not burn rapidly as the glass cooking surface is not heated directly. It is cleaned more easily.
- Cooking shall be faster as the heat is generated directly on the cooking pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types.
- As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking.
- The fact that the heat transfer stops and the cooking surface is not heated directly when the cooking pots/pans is removed from the cooking surface provides a safer use against possible accidents while cooking.

For a safe operation
- Do not select high heating levels when using non-sticking cooking pots/pans coated with little amount of oil or used without oil (teflon type).
- Do not use glass cooking surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Do not place metal objects such as cutlery or pot lids on your hob as they may get hot.
- Never use aluminium foil for cooking. Never place food wrapped in aluminium foil on the induction zone.
- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- If there is an oven under your hob and it is being operated, the sensors on the hob may reduce the cooking level or turn off the hob
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

Cooking pots /pans
You shall use ferromagnetic, quality cooking pots/pans which bear a label or warning that it is compatible for induction cooking only with your induction hob. Generally, the higher the iron content, the better the cooking pots/pans shall perform. The base diameter of the cooking pots/pans shall match the induction zone. Suggested dimensions are listed below.

Suitable pots/pans:
- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable pots/pans:
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

Recommendations

- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.
- •Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.
- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus, the cooking hob shall be selected according to the size of the ferromagnetic field.

- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of cooking pots/pans may not heat adequately or may not be detected by the induction hob at all. In some cases, a bad pots/pans warning may appear.
- Equal distribution of the cookware on the right and left and center hobs for the selection of hobs affects the cooking performance positively while cooking multiple meals on the induction hobs.

Pan detection

- The pan detection ensures a perfect safety. The induction doesn't work:
- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not adapted to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [U]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [U]. The symbol [U] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level set before.
- After use, switch the heat element off: don't let the pan detection [U] active.

Recommended cooking pots/pans sizes

Diameter of cooking zone - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max 145
260	min. 140 - max 260
210	min. 140 - max 210

The detection of cooking pots/pans by the induction hobs depend on the diameter and material of the ferromagnetic in the base of the pots/pans. To ensure detection of the cooking pots/pans and achieve an efficient cooking, the cooking pots/pans shall be selected as per the size of your hob. The cooking pots/pans sizes recommended for hob sizes are given above.

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cooking zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

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 sur-face.
- 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.
- 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.

DANGER

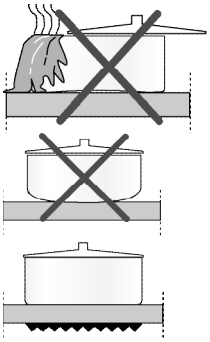
Tipping of pan

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.

Saucepan selection

- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.

Do not use vessels with concave or convex bottoms.

Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.

For induction hobs, use only vessels suitable for induction cooking.

Saucepan test

Use following methods to test whether your saucepan is compatible with the induction hob or not.

1. Your saucepan is compatible if its bottom holds magnet.
2. Your saucepan is compatible if "⍇" does not flash when you place your saucepan on cooking zone and start the hob.

You can use steel, teflon or aluminium saucepans with special magnetic bottom that contains labels or warnings indicating that the saucepan is compatible with induction cooking. Glass and ceramic vessels, pots and the stainless steel vessels with non-magnetic aluminium bottom should not be used.

Saucepan recognition-focusing system

In induction cooking, only the area covered by the vessel on the relevant cooking zone is energised. The vessel's bottom is recognised by the system and only this area is heated automatically. Cooking stops if the cooking vessel is lifted from the cooking zone during cooking. Selected cooking zone and "⍇" symbol flashes alternately.

Safe use

Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil.

Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated.

Never use aluminium folio for cooking.

Never place food items wrapped with aluminium folio onto the cooking zone.

ⓘ If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the oven.

ⓘ When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

Selecting cooking zone suitable to the vessel.

The cooking zones are, until a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan.

However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the centre of the cooking zone.

Large cooking zone	Normal cooking zone	Small cooking zone
10,3 inch (260 mm)	**8,3 inch (210 mm)**	**5,7 inch (145 mm)**
• Automatically fits to the saucepan. • Distributes the power ideally. • Provides perfect heat distribution. Used to cook dishes such as large crepes or large fishes rare or very rare.	• Automatically fits to the saucepan. • Distributes the power ideally. • Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings.	• Used for slow cookings (sauces, creams) • Used to prepare small portions or portions based on number of persons.

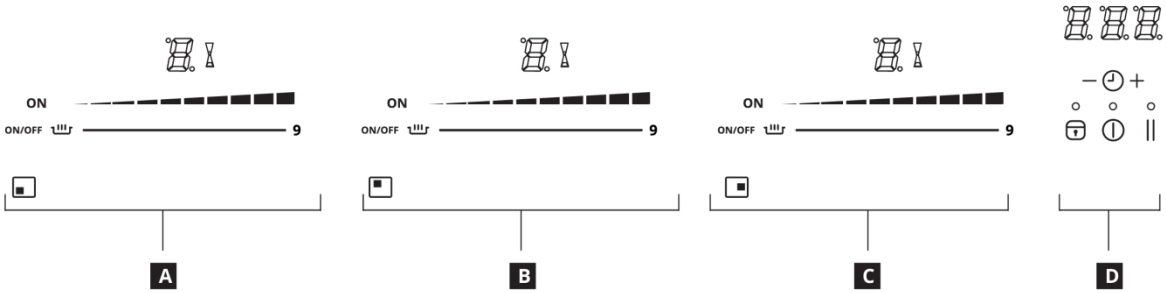
Using the burners/plates

- ⚠ **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.

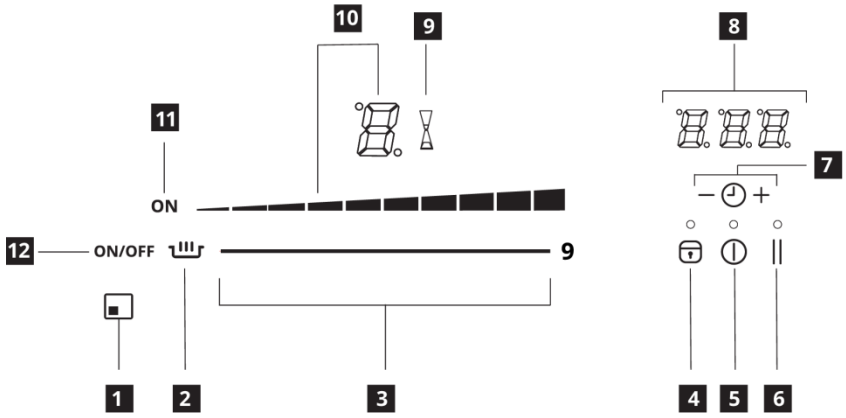
- ⚠ **DANGER:** Do not use glass ceramic plates with cracks. Water may enter into the cracks and cause a short circuit.

- ⚠ **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.

Control panel



A Front left induction cooking zone control display
B Rear left induction cooking zone control
C Right induction cooking zone control display
D General function control display



1 Location information from cooking zone
2 Keep warm key
3 Power selection zone “Slider”
4 Locking key
5 Main On/Off key
6 Pause/Recall key
7 Timer keys
8 Timer display
9 Timer symbol
10 Power display
11 Cooking zone ON display
12 Cooking zone “On/Off” key

⚠ **DANGER:** Broken glass!
Do not let any objects fall onto the hob. Even small objects (e.g. salt shaker) may damage the hob.
Do not use glass ceramic hobs with cracks. Water may enter into the cracks and cause a short circuit.
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.

ⓘ Graphics and figures are for informational purposes only. Actual appearances or functions may vary according to the model of your hob.

Display	Designation	Description
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Power level	Selection of the cooking level.
U	No pan detection	No pan or inadequate pan.
A	Heat accelerator	Automatic cooking.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	Booster level	The booster level is activated.
	Keep warm	Maintain automatically of 107.6, 158 or 201.2°F
II	Pause&Play	The hob is in pause.

Ventilation

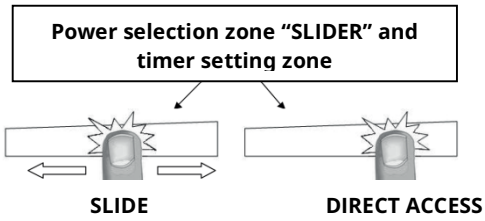
The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

Sensitive touch

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a “beep” sound. In the case of a general use press only one key at the same time.

Power selection zone “SLIDER” and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the “SLIDER” zone. You can already have a direct access if you put your finger directly on the chosen level.



Starting-up

Start up / switch off the hob:

Action	Control panel	Display
To start	press [main On/Off] key	[ON]
To stop	press [main On/Off] key	nothing or [H]

Start up / switch off a heating zone:

Action	Control panel	Display
Switch on cooking zone	Press cooking zone “On/Off” key	[ON]
To set (adjust the power)	slide on the “SLIDER“ to the right or to the left	[1] to [P]
To stop	slide to [0] on “SLIDER“	[0] or [H]

If no action is made within 20 second the electronics returns in waiting position.

Residual heat indication
After the switch off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [H] on the display.

The symbol [H] disappears when the heating zones may be touched without danger.

As far as the residual heat indicators are on light, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. There are risks of burn and fire.

Booster function
Booster [P] grant a boost of Power to the selected heating zone.
If this function is activated the heating zones work during 10 minutes with an ultra high Power. This is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles.

Start up / Stop the Booster:

Action	Control panel	Display
Switch on cooking zone	Press cooking zone "On/Off" key	[ON]
Start up the Booster	Slide to the end of the "SLIDER" or press directly on the end of the "SLIDER"	[P]
Stop the Booster	Slide on the "SLIDER"	[9] to [0]

Power management:
The hole cooking hob is equipped with a maximum of Power. When the Power function is activated, and in order to exceed the maximum Booster, the electronic system orders to reduce automatically the power level of an other heating zone. The display is blinking on [9] during a few seconds and then shows the maximum of power allowed:

Heating zone selected	The other heating zone: (example: Booster level 9)
[P] is displayed	[9] goes to [6] or [8] depend-ing the type of zone

Timer
The timer is able to be used simultaneous with all heating zones and this with different time settings (from 0 to 159 minutes) for each heating zone.

Setting and modification of the cooking time:

Action	Control panel	Display
Switch on cooking zone	Press cooking zone "On/Off" key	[ON]
Select the power level	Slide on the "SLIDER"	[1] to [P]
Select the Timer	Press simultaneously key [-] and [+] from the timer until the desired display is on	Timer display on
Decrease the time	Press key [-] from the timer	[60] to 59, 58...
Increase the time	Press key [+] from the timer	Time increase

After a few seconds, the [min] display stops with blinking.
The time is confirmed and the timer starts.

To stop the cooking time:

Action	Control panel	Display
Select the Timer	Press simultaneously key [-] and [+] from the timer until the desired display is on	Timer display on
Stop the time	Press key [-] from the timer	[000]

If several timers are activated, repeat the process.

Egg timer function:

Egg timer is an independent function. It stops as soon as a heating zone starts up. If the egg timer is on and the hob is switched off, the timer continues until time runs out.

Action	Control panel	Display
Activate the hob	Press [main On/Off] key	[0]
Select the Timer	Press simultaneously key [-] and [+] from the timer	[000]
Decrease the time	Press key [-] from the timer	[60] to 59, 58...
Increase the time	Press key [+] from the timer	Time increase

After a few seconds, the [min] display stops with blinking.
The time is confirmed and the timer starts**.**

Automatic stop at the end of the cooking time:
As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [000] and a sound rings. To stop the sound and the blinking, press the key [-] and [+].

Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, and then reduces automatically its power on the pre-selected level.

Start-up:

Action	Control panel	Display
Switch on cooking zone	Press cooking zone "On/Off" key	[ON]
Power level selection (for example «7 »)	Slide on the "SLIDER" to [7] and stay 3s	[7] is blinking with [A]

Switching off the automatic cooking:

Action	Control panel	Display
Power level selection	Slide on the "SLIDER"	[9] to [0]

Stop&Go function
This function brakes all the hob's cooking activity temporarily and allows restarting with the same settings.

Start up/stop the pause function:

Action	Control panel	Display
Engage pause	Press [II]	[II] and control light on
Stop the pause	Press [II] Press on the animated "slider"	"Slider" animated previous settings

Recall Function

After switching off the hob (press main On/Off key), it is possible to recall the last settings.

- Cooking stages of all cooking zones (Booster)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Keep warm function

The recall procedure is following:

- Press [main On/Off] key
- Then press [II] before the light stops blinking.The previous settings are again active.

"Keep warm" Function

This function allows the reach and automatical-ly maintains at the temperature of 107.6, 158 or 201.2°F.
This will avoid liquids overflowing and fast burning at the bottom of the pan.

To engage, to start the function « Keep warm »:

Action	Control panel	Display
Switch on cooking zone	Press cooking zone "On/Off" key	[ON]

107.6°F to engage	Press on key [Keep warm]	
158°F to engage	Press and hold key [Keep warm] 2s	
201.2°F to engage	Press and hold key [Keep warm] 4s	
To stop	Slide on the “SLIDER“	[0] to [9]
	or press key [Keep warm] until [0]	[0]

The maximum duration of keeping warm is 2 hours.

Control panel locking

To avoid modification of the setting of the cooking zones , in particular during cleaning, the control panel can be locked (with exception to the main On/Off key).

Action	Control panel	Display
Locking the hob	Press [ ] during 6s	locking light on
Unlock the hob	Press [ ] during 6s	locking light off

Automatic turning off system

The hob control has an automatic turn off system. If one or more hob zone(s) are left on, the hob zone turns off automatically after a while (See Table-1). In case of a timer assigned to the hob, the timer screen is turned off then, too.

The time limit for automatic turn off de-pends on the selected temperature level. Maximum operating period is applied for this temperature level.

The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

Temperature level	Operating time limit - hours
0	--
low	2.0
1	8.7
2	6.7
3	5.3
4	4.3
5	3.5
6	2.8
7	2.3
8	1.9
9	1.5
P	10 minutes

This section describes tips on preparing and cooking your food.

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.
- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount.

Examples of cooking power setting

The values below are indicative.

Keep warm to 2	Melting, Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering, Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products

3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking, Simmering	Meat, lever, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roosting, Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes Water
P	Frying, roosting, Boiling water	scallops, steaks Boiling significant quantities of water

How the 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.

Fan supported bottom/top heating

Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.

Operating with fan

The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

Fan Heating

Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

"3D" function

Top heating, bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

Broil

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

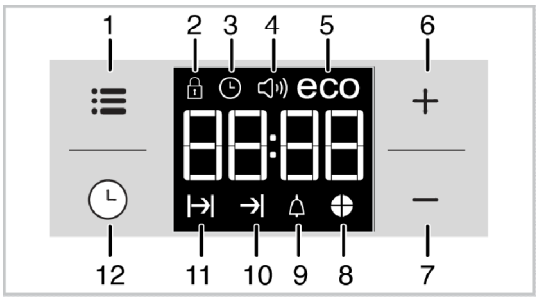
- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the broil heater for broiling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the broiling time.

Broil with convection air

Broiling effect is not as strong as in Full Broil

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

Using the oven clock



1 Adjustment key
2 Keylock symbol
3 Clock symbol
4 Alarm volume symbol
5 Eco mode symbol
6 Plus key
7 Minus key
8 Time pie symbol
9 Alarm symbol
10 End of Cooking Time symbol
11 Cooking Time symbol
12 Program key

ⓘ Maximum time that can be set for end of cooking is 5 hours 59 minutes.
Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.

ⓘ While making any setting, related symbols will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect.

ⓘ If no cooking setting is made, time of the day cannot be set.

ⓘ Remaining time will be displayed if cooking time is set when the cooking starts.

Cooking by setting the cooking time;
You can set the oven so that it will stop at the end of the specified time by setting the cooking time on the timer.
1. Select the function for cooking.
2. Touch ◷ until |→| symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with ✚ / ━ keys.
» » After the cooking time is set, |→| symbol and the time slice will appear on display continuously.
4. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.

» Cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.

Setting the the end of cooking time to a later time; (This feature is optional. It may not exist on your product.)
After setting the cooking time on the timer, you can set the end of cooking time to a later time.
1. Select the function for cooking.
2. Touch ◷ until |→| symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with ✚ / ━ keys.
» » Once the Cooking Time is set, |→| symbol will appear on display continuously.
4. Touch ◷ until →| symbol appears on display for the end of cooking time.
5. Press ✚ / ━ keys to set the end of cooking time.
» After the cooking time is set, |→| symbol plus →| symbol and the time slice will appear on display continuously. Once the cooking starts, →| symbol disappears.
6. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.

» **Oven timer calculates the startup time by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.** Selected operating mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time.
» Cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.

7. After the cooking process is completed, "End" appears on the displayed and the timer gives an audio warning.
8. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key. Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

ⓘ If you press any key at the end of the audio warning, the oven will restart operating. Turn the temperature knob and function knob to **"0"** (off) position to switch off the oven in order to prevent re-operation of the oven at the end of warning.

Activating the keylock

You can prevent oven from being intervened with by activating the key lock function.

1. Touch ☰ until 🔒 symbol appears on display.

» "OFF" will appear on the display.

2. Press ✚ to activate the key lock.

» Once the key lock is activated, "On" appears on the display and the 🔒 symbol remains lit.

ⓘ Oven keys are not functional when the key lock is activated. Key lock will not be cancelled in case of power failure.

To deactivate the keylock

1. Touch ☰ until 🔒 symbol appears on display.

» **"On"** will appear on the display.

2. Disable the key lock by pressing the ━ key.

» **"OFF"** will be displayed once the keylock is deactivated.

Setting the alarm clock

You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program.

The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Timer will give an audio warning at the end of the set time.

1. Touch 🕒 until 🔔 symbol appears on display.

ⓘ Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Set the alarm duration by using ✚ / ━ keys.

ⓘ Function keys for alarm tone, time of day, display brightness and temperature keys should be at 0 (OFF) position.

» 🔔 symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.

3. At the end of the alarm time, 🔔 symbol starts flashing and the audio warning is heard.

Turning off the alarm

1. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key.

» Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

Cancelling the alarm;

1. Touch 🕒 until 🔔 symbol appears on display in order to cancel the alarm.
2. Press and hold ━ key until **"00:00"** is displayed.

ⓘ Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

Changing alarm tone

1. Touch ☰ until 🔊 symbol appears on display.
2. Adjust the desired alarm tone with ✚ / ━ keys.
3. The tone you have set will be activated in a short time.

» Selected alarm tone will appear as "b-01", "b-02" or "b-03" on the display.

Changing the time of the day

To change the time of the day you have previously set:

1. Touch ☰ until 🕒 symbol appears on display.
2. Set the time of the day with ✚ / ━ keys.
3. The time you have set will be activated in a short time.

Economy mode

You can save energy with economy mode while cooking by setting cooking time in the oven.

This mode completes the cooking with the inner temperature of the oven by switching off the heaters before the end of cooking time.

Setting the economy mode

1. Touch ☰ symbol until **eco** symbol appears on display.

» **"OFF"** will appear on the display.
2. Enable economy mode by touching ✚ key.
» Once the economy mode is activated, **"On"** appears on the display and the eco symbol remains lit.

Disabling economy mode

1. Touch ☰ symbol until **eco** symbol appears on display.
» **"On"** will appear on the display.
2. Disable economy mode by touching ━ key.
» **"Off"** will be displayed once the eco mode is deactivated.

Setting the screen brightness

1. Touch ☰ until d-01 or d-02 or d-03 appears on display for display brightness.
2. Set the desired brightness with ✚ / ━ keys.
» The time you have set will be activated in a short 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	Operating Mode (see p.21)	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
	2 levels		1 - 5	350	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	360	45 ... 55
Sponge cake*	One level		3	390	5 ... 10
	2 levels		1 - 5	350	20 ... 30
Cookies*	One level		3	350	25 ... 30
	2 levels		1 - 5	350 ... 375	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	350	35 ... 45
Dough pastry*	One level		2	390	30 ... 40
	2 levels		1 - 5	390	45 ... 55
	3 levels		1 - 3 - 5	390	55 ... 65
Filled savory pastry*	One level		2	390	25 ... 35
	2 levels		1 - 5	390	35 ... 45
	3 levels		1 - 3 - 5	375	45 ... 55
Leaven*	One level		2	390	35 ... 45
	2 levels		1 - 3	375	35 ... 45
Lasagna*	One level		2 - 3	390	30 ... 40
Pizza*	One level		2	390... 430	15 ... 20
Beef steak (whole) / Roast	One level		3	25 min. max, then 355 ... 375	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		3	25 min. max, then 355 ... 375	70 ... 90
Roasted chicken	One level		3	15 min. max, then 355 ... 375	55 ... 65
	One level		2	15 min. max, then 355 ... 375	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		2	25 min. max, then 355 ... 375	150 ... 210
	One level		2	25 min. max, then 355 ... 375	150 ... 210
Fish	One level		2	390	20 ... 30
	One level		3	390	20 ... 30

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.

***** It is suggested to perform preheating for all foods.

(**) 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.

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.

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		

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.

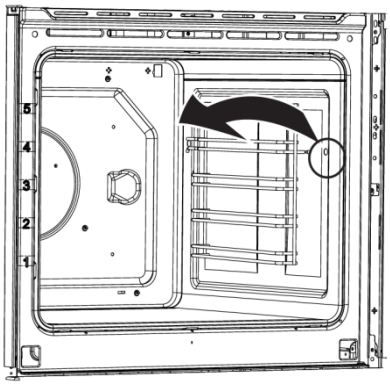
Cleaning the oven

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.



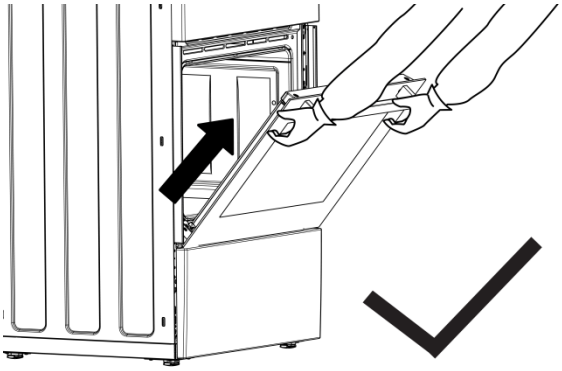
Clean oven door

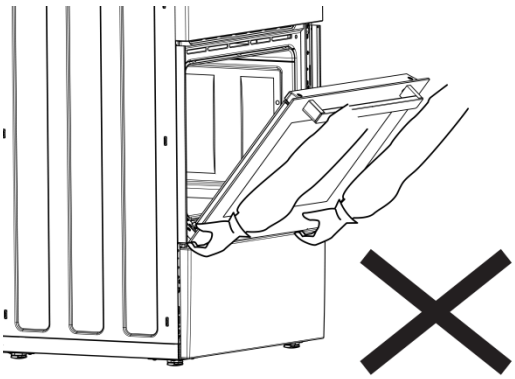
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

ⓘ 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.

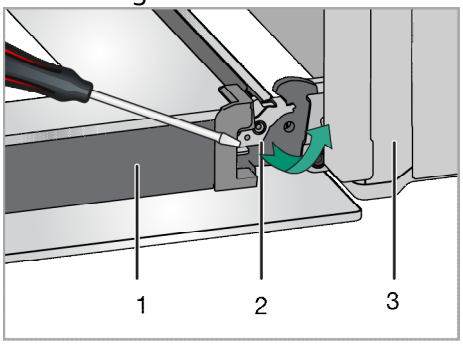




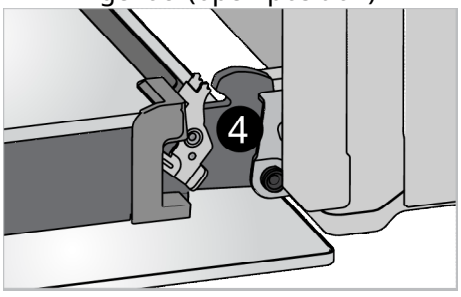
⚠ **CAUTION:** When removing the product cover, do not hold it under the cover.

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.

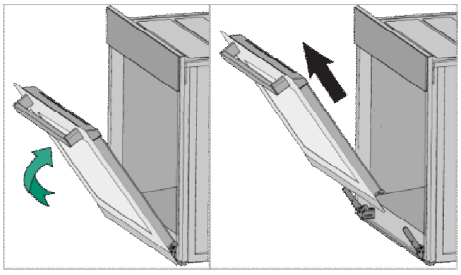
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



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.

ⓘ 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.

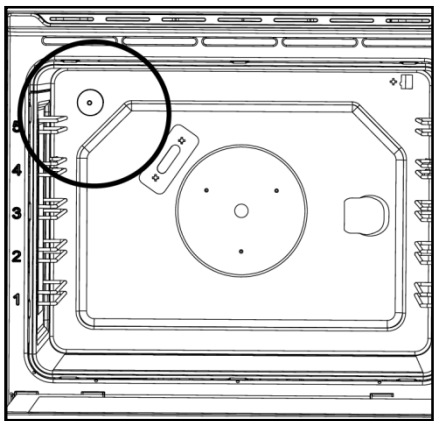
Replacing the oven lamp

⚠ **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!

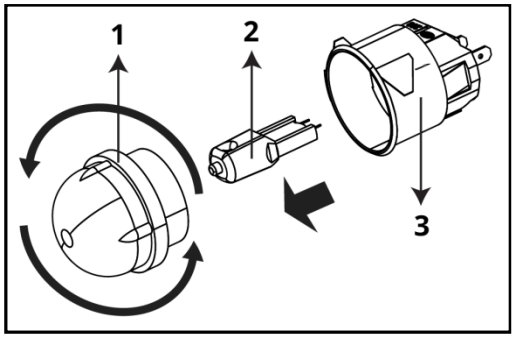
ⓘ The lenses must be in place when using the oven.
The lenses serve to protect the light bulb from breaking.
The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breakage. Broken glass could cause an injury.

ⓘ 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.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven emits steam when it is in use.	It is normal that steam escapes during operation.	This is not a fault.
Product emits metal noises while heating and cooling.	When the metal parts are heated, they may expand and cause noise.	This is not a fault.
There is no ignition spark	No current.	Check fuses in the fuse box.
Oven light does not work.	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.
Product does not operate	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.
Oven does not heat	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.
Clock display is blinking or clock symbol is on	A previous power outage has occurred.	Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.
The hob or the cooking zone doesn't start-up	The hob is badly connected on the electrical network.	
	The protection fuse cut-off.	
	The looking function is activated.	
	The sensitive keys are covered of grease or water.	
	An object is put on a key.	
The control panel displays [U]	There is no pan on the cooking zone.	
	The pan is not compatible with induction.	
	The bottom diameter of the pan is too small.	
The bottom diameter of the pan is too small	The electronic system is defective.	

	Disconnect and replug the hob.
	Call after sales
One or all cooking zone cut-off	The safety system functioned.
	You forgot to cut-off the cooking zone for a long time. One or more sensitive keys are covered.
	The pan is empty and its bottom overheated.
	The hob also has an automatic reduction of Booster level and breaking Automatic overheating
Continuous ventilation after cutting off the hob	This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device.
	The fan cooling stops automatically.
The automatic cooking system doesn't start-up	The cooking zone is still hot [H].
	The highest Booster level is set [9].
The control panel displays [ ]	Refer to the chapter "Keep warm".
The control panel displays [II]	Refer to the chapter "Stop&Go"
The control panel displays [ ] or [Er03]	An object or liquid covers the control keys. The symbol disappear as soon as the key is released or cleaned.
The control panel displays [E2]	The hob is overheated, let it cool and then turn it on again.
The control panel displays [E8]	The air inlet of the ventilator is obstructed, release it
Use the control panel displays [U400]	The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.
The control panel displays [E47]	The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.
The control panel displays [E]	The electronic system is defective.
	Disconnect and replug the hob.
	Call after sales.

If one of the symbols above persists, call the after sales service.

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 ~ 9,8 kW 120/208 V;60 Hz 2N ~ 7,4 kW
Fuse protection	Min. 40 A
Cable type / section	DTR 4x10 AWG
Cable length	max. 6 ft
Cooking plates	
Rear left	**Induction cooking plate**
Size	5,7" (145 mm)
Power	1400/2200 W
Front left	**Induction cooking plate**
Size	8,3 " (210 mm)
Power	2300/3700 W
Right	**Induction cooking plate**
Size	10,3 " (260 mm)
Power	2600/ 3700 W
OVEN/BROIL	
Broil	2,2 kW

ⓘ 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.

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

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.

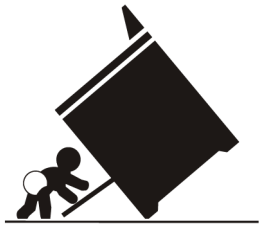
Do you need extra help?

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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

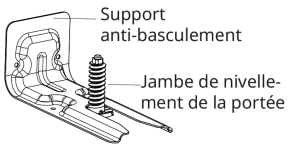
AVERTISSEMENT :Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas suivies exactement , un incendie ou une explosion peut entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.



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

.**Veuillez 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.

Veuillez vous référer au www.IKEA.com pour la liste complète des IKEA nommés
Fournisseur de services après-vente et numéros de téléphone nationaux correspondants.

Veuillez 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

Veuillez joindre le reçu de vente ici pour l'avenir référence.

TABLE DES MATIÈRES

Information de sécurité.....52
Consignes de sécurité de base.....52
Sécurité pour les enfants 56
Sécurité lorsque vous travaillez avec de l'électricité 57
Utilisation prévue 58
Élimination 58
Matériau d'emballage..... 58
Transport futur..... 58
Description du produit 59
Présentation du produit..... 60
Panneau de commande 60
Emplacement de la plaque signalétique.....61
Contenu du colis.....61
Préparation 63
Conseils pour économiser de l'énergie..... 63
Première utilisation..... 64
Réglage de l'heure 64
Premier nettoyage 64
Chauffage initial 64
Comment utiliser la table de cuisson.....66
Utilisation des brûleurs/plaques 71
Panneau de commande..... 72
Comment le fonctionnement du four.....78
Informations générales sur la cuisson, la torréfaction et le grillage.....78
Comment utiliser le four électrique 78
Modes de fonctionnement.....79
Utilisation de l'horloge du four.....80
Comment faire fonctionner le gril.....84
Entretien et nettoyage 85
Informations générales 85
Surfaces inox et inox.....85
Nettoyage du panneau de commande.....86
Nettoyage du four 86
Retrait de la porte du four.....86
Remplacement de la lampe du four..... 87
Dépannage 89
Données techniques..... 91
Garantie limitée IKEA..... 92

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 nettoyants 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. Étouffer 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.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- La pression de vapeur qui s'accumule en raison de l'humidité sur la surface de la plaque de cuisson ou au fond du pot peut provoquer le déplacement du pot. Par conséquent, assurez-vous que la surface du four et le fond des pots sont toujours secs.
- Les plaques de cuisson sont équipées de la technologie « Induction ». Votre plaque de cuisson à induction qui permet à la fois de gagner du temps et de l'argent doit être utilisée avec des casseroles adaptées à la cuisson à induction ; sinon, les plaques de cuisson ne fonctionneront pas.
- Comme les plaques de cuisson à induction créent un champ magnétique, elles peuvent avoir des effets néfastes sur les personnes qui utilisent des appareils tels que la pompe à insuline ou le stimulateur cardiaque.
- ⓘ **IMPORTANT :** cet appareil a été testé et jugé conforme aux normes relatives aux appareils numériques de classe B conformément à la partie 18 des réglementations de la FCC (États-Unis) et à la norme ICES-001 (Canada). Ces normes sont établies pour assurer une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans les installations résidentielles. L'appareil génère et peut émettre de l'énergie radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut provoquer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie qu'aucune interférence ne se produira dans une installation spécifique. En cas d'interférence avec des signaux radio ou de télévision (ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'appareil), l'utilisateur est encouragé à essayer une ou plusieurs des actions suivantes :
  * Ajuster ou déplacer l'antenne de réception.

* Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
* Brancher l'appareil sur une prise ou un circuit différent de celui connecté au récepteur.
Cette révision conserve la signification et les informations essentielles du texte d'origine tout en le présentant dans une structure légèrement différente.

- Utilisez uniquement des protections de plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme appropriées ou des protections de plaque de cuisson incorporées dans l'appareil. L'utilisation de gardes inappropriés peut causer des accidents.
- 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.

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : 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 grimpant 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.

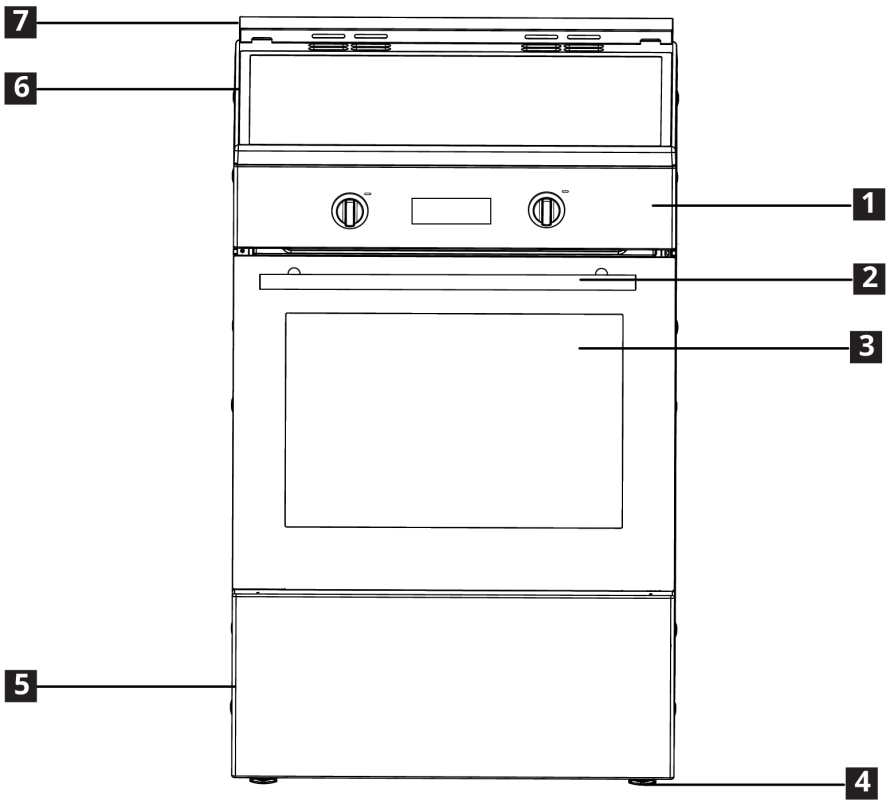
Rangez la boîte d'origine de l'appareil et transportez l'appareil dans son carton d'origine. Suivez les repères imprimés sur le carton.

ⓘ **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.

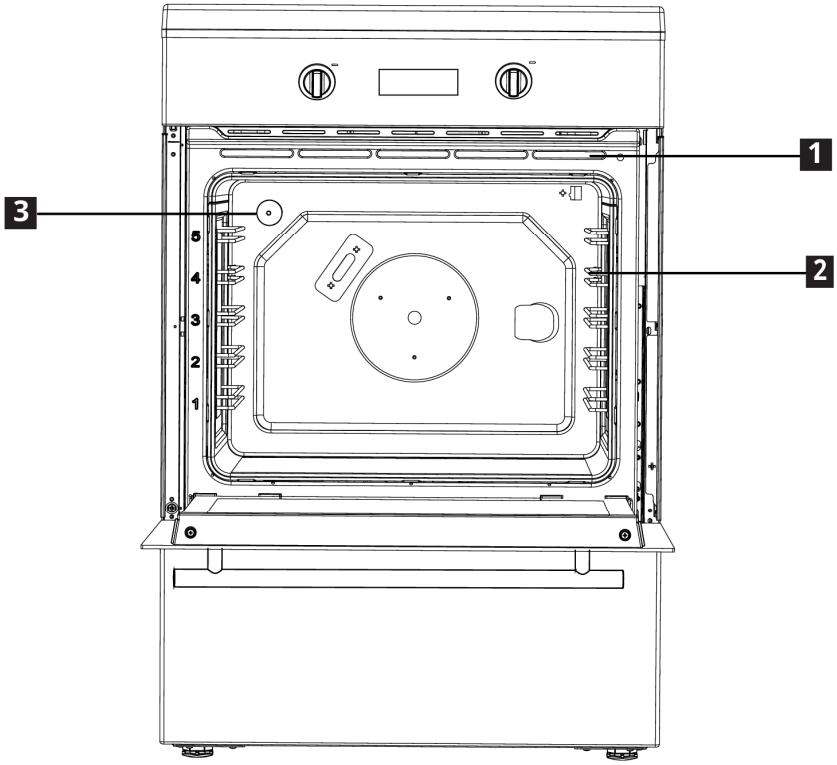
⚠ **AVERTISSEMENT : Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le nickel (métallisé) qui est connu dans l'État de Californie pour causer le cancer. Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.P65Warnings.ca.gov**
Remarque : Le nickel est un composant de tout l'acier inoxydable et de certains autres composants métalliques.

Description du produit



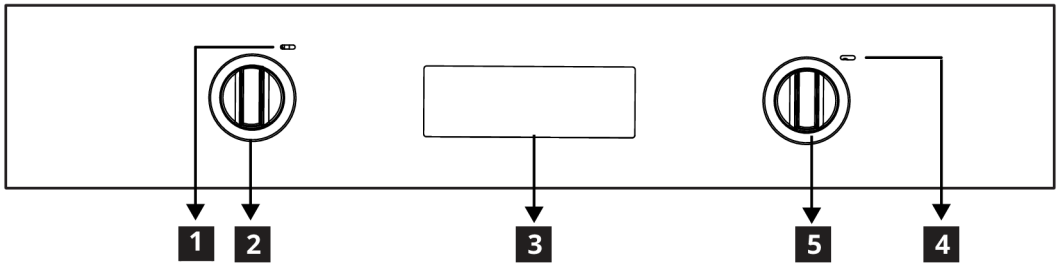
1 Panneau de commande
2 Poignée
3 Porte d'entrée
4 Pied
5 Partie inférieure
6 Surface de cuisson en verre
7 Island trim

Présentation du produit



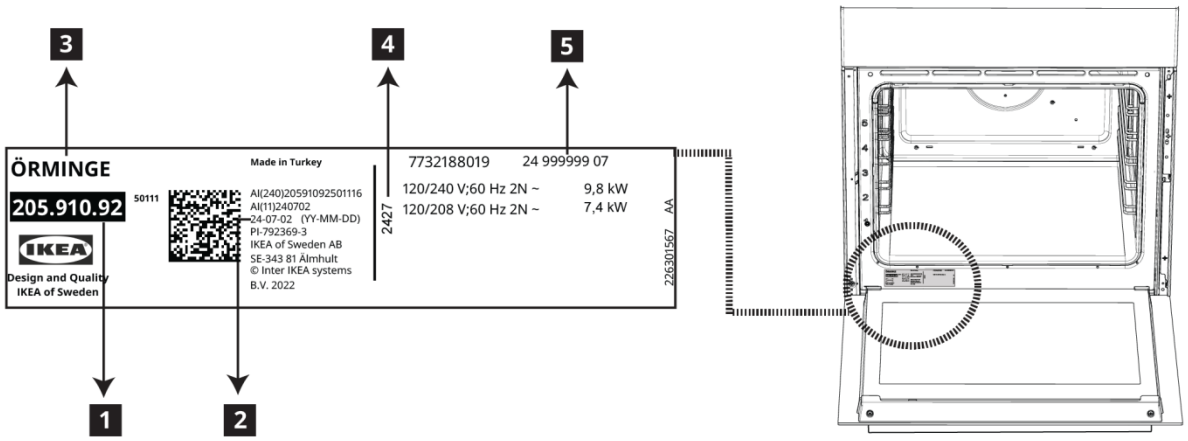
1 Trous de ventilation
2 Étagères métalliques
3 Lampe

Panneau de commande



1 Lampe de fonction
2 Bouton de fonction
3 Minuterie numérique
4 Lampe thermostatique
5 Bouton du thermostat

Emplacement de la plaque signalétique



1 Numéro d'arcticule
2 Date de production (Année-Mois-Jour)
3 Nom de l'arcticule
4 Date de production (Année-Semaine)
5 Numéro de série

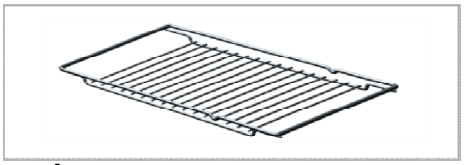
La plaque signalétique est la représentation officielle. Veuillez faire attention à l'étiquette sur le produit.

Contenu du colis

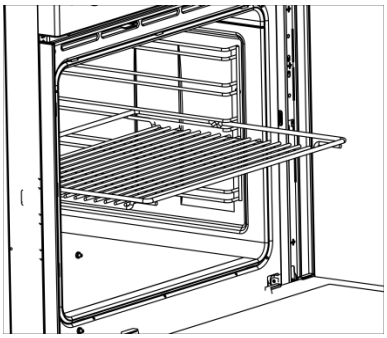
Les accessoires fournis peuvent varier en fonction du modèle de produit. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas exister sur votre produit.

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

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

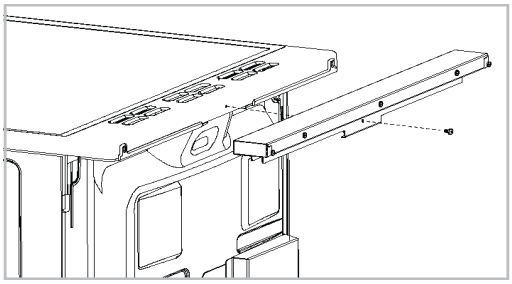


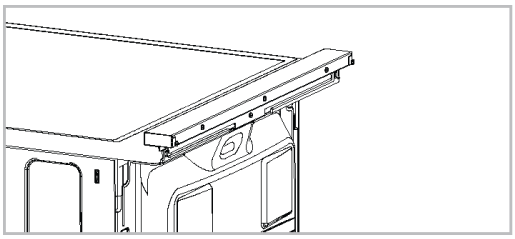
3. **Étagère en fil métallique**
   Il est important de positionner correctement le gril et/ou le bac d'égouttement sur les étagères métalliques. Glissez complètement le gril ou le bac d'égouttement entre les 2 rails et assurez-vous qu'il est stable avant de mettre un plat dessus (voir la figure suivante).



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

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'électricit.

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.

Première utilisation

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

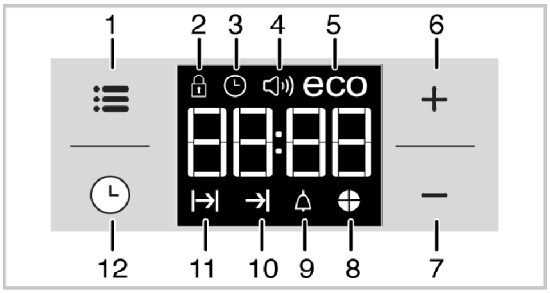
Réglage de l'heure

ⓘ Lors de tout ajustement, les symboles associés clignoteront à l'écran.

Appuyez sur les touches/pour régler l'heure de la journée après la première mise sous tension du four. ✚ ━

ⓘ Pour les modèles à commande tactile, appuyez d'abord sur, puis utilisez / pour régler l'heure de la journée. ☰ ✚ ━

Confirmez le réglage en appuyant sur le symbole et attendez 4 secondes sans toucher à aucune touche pour confirmer. 🕒



1 Touche de réglage
2 Symbole de serrure à clé
3 Symbole de l'horloge
4 Symbole de volume d'alarme
5 Symbole du mode éco
6 Touche plus
7 Touche moins
8 Symbole de tarte temporelle
9 Symbole d'alarme
10 Symbole de fin de cuisson
11 Symbole Temps de cuisson
12 Clé du programme

ⓘ Si l'heure initiale n'est pas réglée, l'horloge fonctionnera à partir de 12h00 et le symbole s'affichera. Le symbole disparaîtra une fois l'heure réglée. 🕒

ⓘ Les réglages actuels de l'heure sont annulés en cas de panne de courant. Il doit être réajusté.

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.
N'utilisez pas de nettoyants 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.

AVIS 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.

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.

⚠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.

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.

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** : Ne jamais ramasser une poêle enflammée. Éteignez les commandes. Étouffez une casserole enflammée sur une unité de surface en la recouvrant complètement d'un couvercle bien ajusté ou d'une couverture anti-feu, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau plat. Utilisez un extincteur polyvalent à produit chimique sec ou à mousse.
- **AVERTISSEMENT** : Ne placez pas ou ne stockez pas d'articles susceptibles de fondre ou de prendre feu sur la table de cuisson en verre, même lorsqu'elle n'est pas utilisée. Si la table de cuisson est allumée par inadvertance, elle peut s'enflammer. La chaleur de la table de cuisson ou de l'évent du four après l'avoir éteint peut également les enflammer.
- Placez toujours les casseroles au centre de l'élément chauffant. Lorsque vous transférez des casseroles d'un élément chauffant à un autre, soulevez toujours les casseroles et ne les faites pas glisser.
- Avant de faire frire les aliments, séchez-les toujours bien et placez-les doucement dans l'huile chaude. Assurer la décongélation complète des aliments congelés avant la friture.
- Ne couvrez pas le récipient que vous utilisez lorsque vous chauffez du mazout.
- Placez les casseroles et les casseroles de manière à ce que leurs poignées ne soient pas au-dessus de la table de cuisson pour éviter que les poignées ne chauffent. Ne placez pas de récipients déséquilibrés et facilement inclinables sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les zones de cuisson allumées. Ils pourraient être endommagés.
- L'utilisation d'une zone de cuisson sans récipient ni casserole endommagera le produit. Éteignez les zones de cuisson une fois la cuisson terminée.
- Comme la surface du produit peut être chaude, ne mettez pas de récipients en plastique et en aluminium dessus. Nettoyez immédiatement tout matériau fondu de ce type sur la surface.
  De tels récipients ne doivent pas non plus être utilisés pour conserver des aliments.
- Utilisez uniquement des casseroles ou des récipients à fond plat.
- Mettez une quantité appropriée de nourriture dans des casseroles et des poêles. Ainsi, vous n'aurez pas à faire de nettoyage inutile en empêchant la vaisselle de déborder.
  Ne placez pas de couvercles de casseroles ou de poêles sur les zones de cuisson.
- Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur la zone de cuisson. Lorsque vous souhaitez déplacer la casserole sur une autre zone de cuisson, soulevez-la et placez-la sur la zone de cuisson de votre choix au lieu de la faire glisser.
- **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.
- Éteignez toujours les brûleurs de la table de cuisson après chaque utilisation.
- Après chaque utilisation, la surface de cuisson sera chaude, alors ne placez pas les casseroles/poêles en plastique sur la surface de cuisson. Nettoyez immédiatement ce matériau sur la surface.
- Des changements soudains de température sur la surface de cuisson en verre peuvent causer des dommages. Veillez à ne pas renverser de liquides froids pendant la cuisson.

- Mettez une quantité suffisante de nourriture dans des casseroles et des poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourriture de sortir des casseroles/poêles et vous n'aurez pas besoin de nettoyer inutilement.

Principe de fonctionnement de la table de cuisson à induction

La table de cuisson à induction est comme un circuit ouvert. Le circuit se termine lorsqu'une marmite/casserole adaptée à la cuisson par induction est placée dessus et qu'un système électronique sous la surface du verre génère un champ magnétique. La base métallique des pots/casseroles est chauffée en prélevant l'énergie de ce champ magnétique. Ainsi, la chaleur n'est pas générée sur la surface de la table de cuisson, mais directement sur les casseroles/poêles au-dessus. La surface du verre est chauffée avec la chaleur des casseroles/poêles.

Avantages de la cuisson avec induction

Les plaques de cuisson à induction offrent certains avantages car la chaleur est transférée directement dans les casseroles/poêles de cuisson.

- Les aliments qui débordent pendant la cuisson ne brûlent pas rapidement car la surface de cuisson en verre n'est pas chauffée directement. Il se nettoie plus facilement.
- La cuisson doit être plus rapide car la chaleur est générée directement sur les casseroles/poêles. Ainsi, il permet d'économiser du temps et de l'énergie par rapport aux autres types de plaques de cuisson.
- Comme la chaleur est donnée directement aux casseroles/poêles, il n'y a pas de perte de chaleur et la cuisson est plus efficace.
- Le fait que le transfert de chaleur s'arrête et que la surface de cuisson ne soit pas chauffée directement lorsque les casseroles/poêles sont retirées de la surface de cuisson offre une utilisation plus sûre contre d'éventuels accidents lors de la cuisson.

Pour un fonctionnement en toute sécurité

- Ne sélectionnez pas de niveaux de chauffage élevés lorsque vous utilisez des casseroles/poêles non collantes enduites de peu d'huile ou utilisées sans huile (type téflon).
- N'utilisez pas la surface de cuisson en verre comme une surface sur laquelle vous pouvez placer quelque chose ou comme une surface de coupe.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couverts ou des couvercles de casserole sur votre table de cuisson, car ils pourraient devenir chauds.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour la cuisson. Ne placez jamais d'aliments enveloppés dans une feuille d'aluminium sur la zone d'induction.
- Gardez les objets magnétiques tels que les cartes de crédit ou les bandes à l'écart de la table de cuisson pendant qu'elle fonctionne.
- S'il y a un four sous votre table de cuisson et qu'il fonctionne, les capteurs sur la table de cuisson peuvent réduire le niveau de cuisson ou éteindre la table de cuisson
- Votre table de cuisson dispose d'un système d'arrêt automatique. Des informations détaillées sur ce système sont fournies dans les sections suivantes. Cependant, si vous utilisez des casseroles minces pour votre cuisson, ces casseroles chauffent très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant que le système d'arrêt automatique ne soit activé.

Casseroles /poêles

Vous devez utiliser des casseroles/poêles ferromagnétiques de qualité qui portent une étiquette ou avertissent qu'elles sont compatibles pour la cuisson par induction uniquement avec votre table de cuisson à induction. Généralement, plus la teneur en fer est élevée, meilleures sont les performances des casseroles/poêles. Le diamètre de base des casseroles/poêles doit correspondre à la zone d'induction. Les dimensions suggérées sont énumérées ci-dessous.

Casseroles/poêles appropriées :

- Casseroles/poêles en fonte
- Pots/casseroles en acier émaillé
- Pots/casseroles en acier et en acier inoxydable (avec étiquette ou avertissement indiquant qu'il est compatible avec l'induction)

Casseroles/casseroles inadaptées :

- Casseroles/casseroles en aluminium
- Pots/casseroles en cuivre
- Casseroles/poêles en verre
- Poterie
- Céramique et porcelaine

Recommandations

- Utilisez uniquement des casseroles/poêles à fond plat. N'utilisez pas de casseroles/casseroles à base convexe ou concave.
- •Utilisez des casseroles/poêles avec des bases épaisses et transformées uniquement. Si vous utilisez des casseroles minces, ces casseroles chauffent très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant que le système d'arrêt automatique ne soit activé. Les bords tranchants peuvent causer des rayures sur la surface.
- Les bases de certaines marmites/casseroles ont un champ ferromagnétique inférieur à son diamètre réel. Seule cette zone est chauffée par la table de cuisson. Par conséquent, la chaleur n'est pas répartie uniformément et les performances de cuisson sont diminuées. De plus, de telles marmites/casseroles peuvent ne pas être détectées par les grandes plaques de cuisson à induction. Ainsi, la table de cuisson doit être sélectionnée en fonction de la taille du champ ferromagnétique.
- Certaines marmites/casseroles ont une base qui contient des matériaux non ferromagnétiques tels que l'aluminium. Ces types de casseroles/poêles peuvent ne pas chauffer adéquatement ou peuvent ne pas être détectés du tout par la table de cuisson à induction. Dans certains cas, un avertissement de casseroles/casseroles défectueuses peut apparaître.
- Une répartition égale des ustensiles de cuisson sur les plaques de cuisson droite et gauche et centrale pour la sélection des plaques de cuisson affecte positivement les performances de cuisson lors de la cuisson de plusieurs repas sur les plaques de cuisson à induction.

Détection de panoramique

- La détection de la casserole assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas :
- S'il n'y a pas de casserole sur la zone de chauffage ou si cette casserole n'est pas adaptée à l'induction. Dans ce cas, il est impossible d'augmenter la puissance et l'écran affiche [U]. Ce symbole disparaît lorsqu'une casserole est posée sur la zone de chauffe.
- Si la casserole est retirée de la zone de chauffage, l'opération est arrêtée. L'écran affiche [U]. Le symbole [U] disparaît lorsque la casserole est remise dans la zone de chauffage. La cuisson se poursuit avec le niveau de puissance réglé auparavant.
- Après utilisation, éteignez l'élément chauffant : ne laissez pas la détection de la casserole [U] active.

Tailles recommandées pour les casseroles/poêles

Diamètre de la zone de cuisson - mm	Diamètre du pot - mm
145	min. 100 - max 145
260	min. 140 - max 260
210	min. 140 - max 210

La détection des casseroles/poêles par les plaques de cuisson à induction dépend du diamètre et du matériau du ferromagnétique à la base des casseroles/poêles. Pour assurer la détection des casseroles/poêles et obtenir une cuisson efficace, les casseroles/poêles doivent être sélectionnées en fonction de la taille de votre plaque de cuisson. Les tailles de marmites/casseroles recommandées pour les tailles de plaques de cuisson sont indiquées ci-dessus.

Le comportement à l'ébullition peut varier en fonction des types de casseroles, de la taille de la casserole et de la taille de la zone de cuisson. Pour un comportement à l'ébullition plus homogène, une zone de cuisson plus grande d'un pas peut être utilisée. L'utilisation d'une zone de cuisson plus grande ne provoque pas de gaspillage d'énergie au niveau des plaques de cuisson à induction, car la chaleur n'est créée que dans la zone du pot concernée.

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.
- 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.
- ⚠ **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.
- ⚠ **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.

⚠ **DANGER**

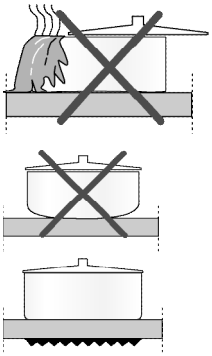
Basculement de la casserole

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.

- 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 grimpant sur la cuisinière pour atteindre les objets pourraient être gravement blessés.

Sélection de casseroles

- La surface en vitrocéramique est résistante à la chaleur et n'est pas affectée par les grandes différences de température.
- N'utilisez pas la surface en vitrocéramique comme lieu de stockage ou comme planche à découper.
- Utilisez uniquement les casseroles et les poêles à fond usiné. Les bords tranchants créent des rayures sur la surface.



Les déversements peuvent endommager la surface en vitrocéramique et provoquer un incendie.
N'utilisez pas de récipients à fond concave ou convexe.
Utilisez uniquement les casseroles et les poêles à fond plat. Ils assurent un transfert de chaleur plus facile.

Pour les plaques de cuisson à induction, utilisez uniquement des récipients adaptés à la cuisson à induction.

Test de la casserole

Utilisez les méthodes suivantes pour tester si votre casserole est compatible avec la table de cuisson à induction ou non.

3. Votre casserole est compatible si son fond contient un aimant.
4. Votre casserole est compatible si « » ne clignote pas lorsque vous placez votre casserole sur la zone de cuisson et démarrez la table de cuisson.

Vous pouvez utiliser des casseroles en acier, en téflon ou en aluminium avec un fond magnétique spécial qui contient des étiquettes ou des avertissements indiquant que la casserole est compatible avec la cuisson par induction. Les récipients en verre et en céramique, les pots et les récipients en acier inoxydable à fond en aluminium non magnétique ne doivent pas être utilisés.

Système de mise au point de reconnaissance de casserole

En cuisson par induction, seule la zone couverte par le récipient sur la zone de cuisson concernée est mise sous tension. Le fond du navire est reconnu par le système et seule cette zone est chauffée automatiquement. La cuisson s'arrête si le récipient de cuisson est soulevé de la zone de cuisson pendant la cuisson. La zone de cuisson sélectionnée et le symbole « » clignotent alternativement.

Utilisation sûre

Ne sélectionnez pas de niveaux de chauffage élevés lorsque vous utiliserez une casserole non collante (téflon) sans huile ou avec très peu d'huile.
Ne placez pas d'objets métalliques tels que des fourchettes, des couteaux ou des couvercles de casserole sur votre table de cuisson, car ils peuvent être chauffés.
N'utilisez jamais de folio d'aluminium pour cuisiner. Ne placez jamais d'aliments emballés avec du folio d'aluminium sur la zone de cuisson.

S'il y a un four sous votre table de cuisson et s'il fonctionne, les capteurs de la table de cuisson peuvent diminuer le niveau de cuisson ou éteindre le four.

Lorsque la table de cuisson est en marche, gardez les articles ayant des propriétés magnétiques tels que les cartes de crédit ou les cassettes loin de la table de cuisson.

Sélection de la zone de cuisson adaptée au récipient.

Les zones de cuisson sont, jusqu'à une certaine limite, automatiquement adaptées au diamètre de la poêle.

Cependant, le fond de cette casserole doit avoir un diamètre minimum en fonction de la zone de cuisson correspondante.

Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, veuillez bien placer la casserole au centre de la zone de cuisson.

Grande zone de cuisson	**Zone de cuisson normale**	**Petite zone de cuisson**
10,3 pouces (260 mm)	**8,3 pouces (210 mm)**	**5,7 pouces (145 mm)**
• S'adapte automatiquement à la casserole. • Répartit la puissance idéalement. • Fournit une répartition parfaite de la chaleur. Utilisé pour cuisiner des plats tels que de grandes crêpes ou de gros poissons rares ou très rares.	• S'adapte automatiquement à la casserole. • Répartit la puissance idéalement. • Fournit une répartition parfaite de la chaleur. Utilisé pour toutes sortes de cuisines.	• Utilisé pour les cuissons lentes (sauces, crèmes) • Utilisé pour préparer de petites portions ou des portions en fonction du nombre de personnes.

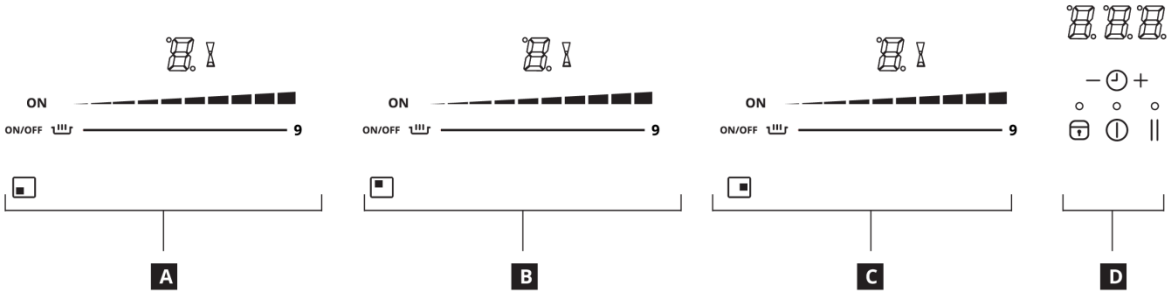
Utilisation des brûleurs/plaques

- ⚠ **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.

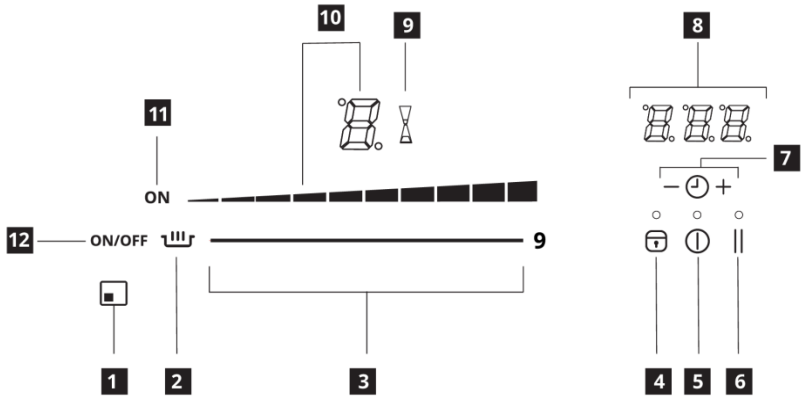
- ⚠ **DANGER** : N'utilisez pas de plaques en vitrocéramique avec des fissures. L'eau peut pénétrer dans les fissures et provoquer un court-circuit.

- ⚠ **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.

Panneau de commande



A Affichage de contrôle de la zone de cuisson à induction avant gauche
B Contrôle de la zone de cuisson à induction arrière gauche
C Affichage de contrôle de la zone de cuisson à induction droite
D Affichage de contrôle de la fonction générale



1 Informations de localisation de la zone de cuisson
2 Touche de maintien au chaud
3 Zone de sélection de puissance « Slider »
4 Clé de verrouillage
5 Touche Marche/Arrêt principale
6 Touche Pause/Rappel
7 Touches de minuterie
8 Affichage de la minuterie
9 Symbole de minuterie
10 Écran d'alimentation
11 Zone DE cuisson exposée
12 Touche « Marche/Arrêt » de la zone de cuisson

DANGER : Verre brisé !
Ne laissez aucun objet tomber sur la table de cuisson. Même de petits objets (par exemple, un salière) peuvent endommager la table de cuisson.
N'utilisez pas de plaques de cuisson en vitrocéramique avec des fissures. L'eau peut pénétrer dans les fissures et provoquer un court-circuit.
Si la surface est endommagée de quelque manière que ce soit (par exemple, des fissures visibles), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire le risque de choc électrique.

Les graphiques et les figures sont fournis à titre informatif uniquement. Les apparences ou les fonctions réelles peuvent varier en fonction du modèle de votre table de cuisson.

Affichage	Désignation	Description
0	Zéro	La zone de chauffage est activée.
1...9	Niveau de puissance	Sélection du niveau de cuisson.
U	Aucune détection de casserole	Pas de poêle ou poêle inadéquate
A	Accélérateur de chaleur	Cuisson automatique.
E	Message d'erreur	Panne électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de chauffage est chaude.
P	Niveau booster	Le niveau booster est activé.
	Garder au chaud	Maintien automatique de 107,6, 158 ou 201,2 °F
II	Pause et lecture	La table de cuisson est en pause.

Ventilation

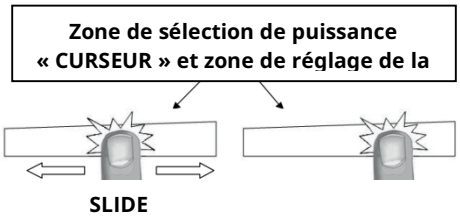
Le système de refroidissement est entièrement automatique. Le ventilateur de refroidissement démarre à faible vitesse lorsque les calories apportées par le système électronique atteignent un certain niveau. La ventilation démarre à grande vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur de refroidissement réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement lorsque le circuit électronique est suffisamment refroidi.

Toucher sensible

Votre table de cuisson en céramique est équipée de commandes électroniques avec touches tactiles sensibles. Lorsque votre doigt appuie sur la touche, la commande correspondante est activée. Cette activation est validée par un voyant de contrôle, une lettre ou un chiffre dans l'affichage et/ou un son « bip ». Dans le cas d'une utilisation générale, appuyez sur une seule touche à la fois.

Zone de sélection de puissance « CURSEUR » et zone de réglage de la minuterie

Pour sélectionner l'alimentation avec le curseur, faites glisser votre doigt sur la zone « CURSEUR ». Vous pouvez déjà avoir un accès direct si vous mettez votre doigt directement sur le niveau choisi.



Démarrage

Démarrer / éteindre la table de cuisson :

Action	Panneau de commande	Affichage
Pour commencer	press Touche [main On/Off]	[ON]
Pour arrêter	press Touche [main On/Off]	rien ou [H]

Démarrer / éteindre une zone de chauffage :

Action	Panneau de commande	Affichage
Allumer la zone de cuisson	Appuyez sur la touche « Marche/Arrêt » de la zone de cuisson	[ON]
Pour régler (régler la puissance)	glissez sur le « CURSEUR » vers la droite ou vers la gauche	[1] à [P]
Pour arrêter	faites glisser vers [0] sur « SLIDER »	[0] ou [H]

Si aucune action n'est effectuée dans les 20 secondes, l'électronique revient en position d'attente.

Indication de chaleur résiduelle

Après l'arrêt d'une zone de chauffage ou l'arrêt complet de la table de cuisson, les zones de chauffage sont toujours chaudes et indiquent [H] sur l'écran.

Le symbole [H] disparaît lorsque les zones de chauffage peuvent être touchées sans danger.

Dans la mesure où les indicateurs de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de chauffage et ne mettez aucun objet

sensible à la chaleur dessus. Il existe des risques de brûlure et d'incendie.

Fonction booster

Booster [P] accorde une augmentation de puissance à la zone de chauffage sélectionnée.Si cette fonction est activée, les zones de chauffage fonctionnent pendant 10 minutes avec une puissance ultra élevée. Ceci est prévu par exemple pour chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme des nudelles.

Démarrage / Arrêt du booster :

Action	Panneau de commande	Affichage
Allumer la zone de cuisson	Appuyez sur la touche « Marche/Arrêt » de la zone de cuisson	[ON]
Démarrez le booster	Faites glisser jusqu'à l'extrémité du « CURSEUR » ou appuyez directement sur l'extrémité du « CURSEUR »	[P]
Arrêter le booster	Glissez sur le « SLIDER »	[9] à [0]

Gestion de l'alimentation :

La table de cuisson à trous est équipée d'une puissance maximale. Lorsque la fonction Power est activée, et afin de dépasser le Booster maximum, le système électronique ordonne de réduire automatiquement le niveau de puissance d'une autre zone de chauffage. L'écran clignote [9] pendant quelques secondes puis affiche la puissance maximale autorisée :

Zone de chauffage sélectionnée	L'autre zone de chauffe : (exemple : Booster niveau 9)
[P] s'affiche	[9] va à [6] ou [8] selon le type de zone

Minuterie

La minuterie peut être utilisée simultanément avec toutes les zones de chauffage et ce avec différents réglages de temps (de 0 à 159 minutes) pour chaque zone de chauffage.

Réglage et modification du temps de cuisson :

Action	Panneau de commande	Affichage
Allumer la zone de cuisson	Appuyez sur la touche « Marche/Arrêt » de la zone de cuisson	[ON]
Sélectionnez le niveau de puissance	Glissez sur le « SLIDER »	[1] à [P]
Sélectionnez la minuterie	Presse simultanément la touche [-] et [+] de la minuterie jusqu'à ce que l'affichage souhaité soit activé	Affichage de la minuterie activé
Réduisez le temps	Appuyez sur la touche [-] de la minuterie	[60] à 59, 58...
Augmenter le temps	Appuyez sur la touche [+] de la minuterie	Augmentation du temps

Après quelques secondes, l'affichage [min] s'arrête en clignotant.

L'heure est confirmée et la minuterie démarre.

Pour arrêter le temps de cuisson :

Action	Panneau de commande	Affichage
Sélectionnez la minuterie	Presse simultanément la touche [-] et [+] de la minuterie jusqu'à ce que l'affichage souhaité soit activé	Affichage de la minuterie activé
Arrêter l'heure	Appuyez sur la touche [-] de la minuterie	[000]

Si plusieurs minuteries sont activées, répétez le processus.

Fonction minuterie oeuf :

La minuterie d'œuf est une fonction indépendante. Il s'arrête dès qu'une zone de chauffage démarre. Si la minuterie des œufs est allumée et que la table de cuisson est éteinte, la minuterie continue jusqu'à ce que le temps soit écoulé.

Action	Panneau de commande	Affichage
Activer la table de cuisson	Presse Touche [main On/Off]	[0]
Sélectionnez la minuterie	Appuyez simultanément sur les touches [-] et [+] de la minuterie	[000]
Réduisez le temps	Appuyez sur la touche [-] de la minuterie	[60] à 59, 58...
Augmenter le temps	Appuyez sur la touche [+] de la minuterie	Augmentation du temps

Après quelques secondes, l'affichage [min] s'arrête en clignotant.

L'heure est confirmée et la minuterie démarre.

Arrêt automatique à la fin du temps de cuisson :

Dès que le temps de cuisson sélectionné est terminé, la minuterie affiche [000] clignotant et un son retentit. Pour arrêter le son et le clignotement, appuyez sur les touches [-] et [+].

Cuisson automatique

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson démarre à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance au niveau présélectionné.

Démarrage :

Action	Panneau de commande	Affichage
Allumer la zone de cuisson	Appuyez sur la touche « Marche/Arrêt » de la zone de cuisson	[ON]
Sélection du niveau de puissance (par exemple « 7 »)	Glissez sur le « CURSEUR » pour [7] et séjour 3s	[7] clignote avec [A]

Arrêt de la cuisson automatique :

Action	Panneau de commande	Affichage
Sélection du niveau de puissance	Glissez sur le « SLIDER »	[9] à [0]

Fonction Stop&Go

Cette fonction freine temporairement toute l'activité de cuisson de la table de cuisson et permet de redémarrer avec les mêmes réglages.

Démarrer/arrêter la fonction pause :

Action	Panneau de commande	Affichage
Interrompre l'engagement	Appuyez sur [II]	[II] et lumière de contrôle allumée
Arrêter la pause	Appuyez sur [II] Appuyez sur le « curseur » animé	Paramètres précédents animés « Slider »

Fonction de rappel

Après avoir éteint la table de cuisson (appuyez sur la touche principale Marche/Arrêt touche), il est possible de rappeler les derniers réglages.

- Étapes de cuisson de toutes les zones de cuisson (Booster)
- minutes et secondes de minuteries programmées liées à la zone de cuisson
- Fonction de maintien au chaud

La procédure de rappel est la suivante :

- Appuyez sur la touche [marche/arrêt principal]
- Appuyez ensuite sur [II] avant que la lumière ne cesse de clignoter. Les paramètres précédents sont à nouveau actifs.

Fonction « Garder au chaud »

Cette fonction permet la portée et se maintient automatiquement à la température de 107,6, 158 ou 201,2 ° F.Cela évitera que les liquides ne débordent et ne brûlent rapidement au fond de la casserole.

Pour activer, pour démarrer la fonction « Garder au chaud » :

Action	Panneau de commande	Affichage
Allumer la zone de cuisson	Appuyez sur la touche « Marche/Arrêt » de la zone de cuisson	[ON]
107,6 °F pour engager	Appuyez sur la touche [Keep warm]	
158 °F pour s'engager	Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée [chaud] 2s	
201,2 °F pour s'engager	Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée [chaud] 4s	
Pour arrêter	Glissez sur le « SLIDER »	[0] à [9]
	ou appuyez sur la touche [Maintenir au chaud] jusqu'au [0]	[0]

La durée maximale de maintien au chaud est de 2
heures.

Verrouillage du panneau de commande

Pour éviter de modifier le réglage des zones de cuisson, en particulier pendant le nettoyage, le panneau de commande peut être verrouillé (à l'exception de la touche principale Marche/Arrêt).

Action	Panneau de commande	Affichage
Verrouillage de la table de cuisson	Appuyez sur [ ] pendant 6 s	lumière de verrouillage allumée
Déverrouiller la table de cuisson	Appuyez sur [ ] pendant 6 s	lumière de verrouillage éteinte

Système d'arrêt automatique

La commande de la table de cuisson dispose d'un système d'arrêt automatique. Si une ou plusieurs zones de cuisson sont laissées allumées, la zone de cuisson s'éteint automatiquement après un certain temps (voir Tableau-1). Dans le cas d'une minuterie attribuée à la table de cuisson, l'écran de la minuterie est également désactivé.

La limite de temps pour la désactivation automatique dépend du niveau de température sélectionné. La période de fonctionnement maximale est appliquée pour ce niveau de température.

La zone de cuisson peut être à nouveau utilisée par l'utilisateur après avoir été éteinte automatiquement comme décrit ci-dessus.

Niveau de température	Limite de temps de fonctionnement - heures
0	--
faible	2.0
1	8,7
2	6,7
3	5.3
4	4.3
5	3.5
6	2,8
7	2.3
8	1,9
9	1,5
P	10 minutes

- Ne remplissez jamais la casserole avec plus d'un tiers d'huile. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Les huiles surchauffées présentent un risque

d'incendie. N'essayez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau ! Lorsque l'huile prend feu, couvrez-la d'une couverture anti-feu ou d'un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si vous pouvez le faire en toute sécurité et appelez les pompiers.

- Avant de faire frire les aliments, retirez toujours leur excès d'eau et mettez-les lentement dans l'huile chauffée. Assurez-vous que les aliments congelés sont décongelés avant de les faire frire.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson données pour les aliments peuvent varier en fonction de la recette et de la quantité.

Exemples de réglage de la puissance de cuisson

Les valeurs ci-dessous sont indicatives.

Garder au chaud à 2	Fusion, Réchauffage	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats préparés à l'avance
2 à 3	Mijotage, décongélation	Riz, pudding, sirop de sucre Légumes séchés, poisson, produits surgelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poisson, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre cuites à la vapeur, soupes, pâtes, légumes frais
6 à 7	Cuisson moyenne, mijotage	Viande, levain, œufs, saucisses Goulash, roulade, tripes
7 à 8	Cuisine	Pommes de terre, beignets, gaufrettes
9	Faire frire, se percher, Eau bouillante	Steaks, omelettes, plats frits Eau
P	Faire frire, se percher, Eau bouillante	pétoncles, steaks Faire bouillir des quantités importantes d'eau

Comment le fonctionnement du 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).

» 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.

Chauffage inférieur/supérieur soutenu par ventilateur

Le chauffage supérieur, le chauffage inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en fonctionnement. L'air chaud est réparti uniformément et rapidement dans tout le four au moyen du ventilateur. Cuisinez avec un seul plateau.

Fonctionnement avec ventilateur

Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en fonctionnement. Convient pour décongeler lentement les aliments granulaires congelés à température ambiante et refroidir les aliments cuits.

Chauffage du ventilateur

L'air chaud chauffé par le chauffage arrière est réparti uniformément et rapidement dans tout le four au moyen du ventilateur. Il convient à la cuisson de vos repas dans différents niveaux de rack et le préchauffage n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Convient pour la cuisson avec plusieurs plateaux.

Fonction « 3D »

Le chauffage par le haut, le chauffage par le bas et le chauffage assisté par ventilateur (dans la paroi arrière) sont en fonctionnement. Les aliments sont cuits uniformément et rapidement tout autour. Cuisinez avec un seul plateau.

Gril

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

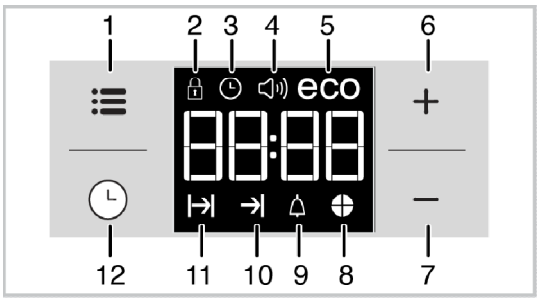
- Placez les portions grandes ou moyennes dans la bonne position de la grille sous le réchauffeur de gril pour le grillage.
- Réglez la température au niveau maximum.
- Retournez les aliments après la moitié du temps de grillage.

Griller avec de l'air de convection

L'effet gril n'est pas aussi fort que dans le gril complet

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

Utilisation de l'horloge du four



1 Touche de réglage
2 Symbole de serrure à clé
3 Symbole de l'horloge
4 Symbole de volume d'alarme
5 Symbole du mode éco
6 Touche plus
7 Touche moins
8 Symbole de tarte temporelle
9 Symbole d'alarme
10 Symbole de fin de cuisson
11 Symbole Temps de cuisson
12 Clé du programme

La durée maximale pouvant être réglée pour la fin de la cuisson est de 5 heures 59 minutes.
Le programme sera annulé en cas de panne de courant. Vous devez reprogrammer le four.

Lorsque vous effectuez un réglage, les symboles associés clignotent à l'écran. Vous devez attendre un court moment pour que les paramètres prennent effet.

Si aucun réglage de cuisson n'est effectué, l'heure de la journée ne peut pas être réglée.

Le temps restant sera affiché si le temps de cuisson est réglé au début de la cuisson.

Cuisson en réglant le temps de cuisson ;
Vous pouvez régler le four pour qu'il s'arrête à la fin du temps spécifié en réglant le temps de cuisson sur la minuterie.
1. Sélectionnez la fonction de cuisson.
2. Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole apparaisse sur l'écran pour le temps de cuisson.
3. Réglez le temps de cuisson avec les touches +/−.

» » Une fois le temps de cuisson réglé, le symbole et la tranche de temps s'affichent en continu.
4. Placez le plat dans le four et réglez la température avec le bouton de température. La cuisson va commencer.

» Le temps de cuisson commence à compter à rebours sur l'écran lorsque la cuisson commence et que tous les symboles de tranche de temps sont allumés. Le temps de cuisson défini est divisé en 4 parties égales et lorsque le temps de chaque partie se termine, le symbole de ces parties s'éteint. Vous pouvez donc facilement comprendre le rapport entre le temps de cuisson restant et le temps de cuisson total.

Réglage de la fin du temps de cuisson à une heure ultérieure ; (Cette fonction est facultative. Il se peut qu'il n'existe pas sur votre produit.)
Après avoir réglé le temps de cuisson sur la minuterie, vous pouvez régler la fin du temps de cuisson à une heure ultérieure.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson.
2. Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole apparaisse sur l'écran pour le temps de cuisson.
3. Réglez le temps de cuisson avec les touches + / −.

» » Une fois le temps de cuisson réglé, le symbole apparaîtra en continu sur l'écran.
4. Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole apparaisse sur l'écran pour la fin du temps de cuisson.
5. Appuyez sur les touches + / − pour régler la fin du temps de cuisson.

» Une fois le temps de cuisson réglé, le symbole plus le symbole et la tranche de temps apparaîtront en permanence sur

l'écran. Une fois la cuisson lancée, le symbole →| disparaît.

6. Placez le plat dans le four et réglez la température avec le bouton de température. La cuisson va commencer.

» La minuterie du four calcule le temps de démarrage en déduisant le temps de cuisson de la fin du temps de cuisson que vous avez défini. Le mode de fonctionnement sélectionné est activé lorsque le temps de démarrage de la cuisson est venu et que le four est chauffé à la température réglée. Il maintient cette température jusqu'à la fin du temps de cuisson.

» Le temps de cuisson commence à compter à rebours sur l'écran lorsque la cuisson commence et que tous les symboles de tranche de temps sont allumés. Le temps de cuisson défini est divisé en 4 parties égales et lorsque le temps de chaque partie se termine, le symbole de ces parties s'éteint. Vous pouvez donc facilement comprendre le rapport entre le temps de cuisson restant et le temps de cuisson total.

7. Une fois le processus de cuisson terminé, « Fin » apparaît sur l'écran et la minuterie émet un avertissement sonore.
8. L'avertissement audio retentit pendant 2 minutes. Pour arrêter l'avertissement sonore, appuyez simplement sur n'importe quelle touche. L'avertissement audio sera réduit au silence et l'heure actuelle sera affichée.

ⓘ Si vous appuyez sur une touche à la fin de l'avertissement audio, le four redémarrera. Tournez le bouton de température et le bouton de fonction sur la position « 0 » (OFF) pour éteindre le four afin d'empêcher la remise en marche du four à la fin de l'avertissement.

Activation de la serrure à clé

Vous pouvez empêcher l'intervention du four en activant la fonction de verrouillage à clé.

1. Touchez ☰ jusqu'à ce que le symbole 🔒 apparaisse à l'écran.

» « OFF » apparaîtra sur l'écran.

2. Presione ✚ para activar el bloqueo de teclas.

» Une fois le verrou à clé activé, « On » apparaît à l'écran et le symbole reste allumé.

🔒

ⓘ Les clés du four ne sont pas fonctionnelles lorsque le verrouillage à clé est activé. Le verrouillage à clé ne sera pas annulé en cas de panne de courant.

Pour désactiver le verrouillage du clavier

1. Touchez ☰ jusqu'à ce que le symbole 🔒 apparaisse à l'écran.

» « **On** » apparaîtra sur l'écran.

2. Désactivez le verrouillage des touches en appuyant sur la touche ━.

» « **OFF** » s'affichera une fois le verrouillage des touches désactivé.

Réglage du réveil

Vous pouvez utiliser la minuterie du produit pour tout avertissement ou rappel en dehors du programme de cuisson.
Le réveil n'a aucune influence sur les fonctions du four. Il n'est utilisé que comme avertissement. Par exemple, cela est utile lorsque vous souhaitez retourner les aliments au four à un certain moment. La minuterie émettra un avertissement audio à la fin de l'heure définie.

1. Touchez 🕒 jusqu'à ce que le symbole 🔔 apparaisse à l'écran.

ⓘ La durée maximale de l'alarme peut être de 23 heures et 59 minutes.

2. Réglez la durée de l'alarme à l'aide des touches ✚ / ━.

ⓘ Les touches de fonction pour la tonalité d'alarme, l'heure de la journée, la luminosité de l'écran et les touches de température doivent être à la position 0 (OFF).

» Le symbole 🔔 restera allumé et l'heure de l'alarme apparaîtra sur l'écran une fois l'heure de l'alarme réglée.

3. À la fin de l'heure de l'alarme, le symbole 🔔 commence à clignoter et l'avertissement sonore se fait entendre.

Désactivation de l'alarme

1. L'avertissement audio retentit pendant 2 minutes. Pour arrêter l'avertissement sonore,

appuyez simplement sur n'importe quelle touche.
» L'avertissement audio sera réduit au silence et l'heure actuelle sera affichée.

Annulation de l'alarme ;

1. Touchez jusqu'à ce que le symbole apparaisse sur l'écran afin d'annuler l'alarme.
2. Appuyez et maintenez la touche jusqu'à ce que « 00:00 » s'affiche.

L'heure de l'alarme sera affichée. Si le temps d'alarme et le temps de cuisson sont réglés simultanément, le temps le plus court sera affiché.

Modification de la tonalité d'alarme

1. Touchez jusqu'à ce que le symbole apparaisse à l'écran.
2. Ajustez la tonalité d'alarme souhaitée avec les touches / .
3. La tonalité que vous avez définie sera activée dans un court laps de temps.

» La tonalité d'alarme sélectionnée apparaîtra comme « b-01 », « b-02 » ou « b-03 » sur l'écran.

Modification de l'heure de la journée

Pour modifier l'heure de la journée que vous avez précédemment définie :
Pour modifier l'heure de la journée que vous avez préalablement réglée :
1. Touchez jusqu'à ce que le symbole apparaisse à l'écran.
2. Réglez l'heure du jour avec les touches / .
3. L'heure que vous avez réglée sera activée dans un court laps de temps.

Mode économique

Vous pouvez économiser de l'énergie avec le mode économique pendant la cuisson en réglant le temps de cuisson dans le four. Ce mode termine la cuisson avec la température intérieure du four en éteignant les éléments chauffants avant la fin du temps de cuisson.

Régler le mode économie

1. Touchez le symbole jusqu'à ce que le symbole écologique apparaisse à l'écran.
» « OFF » apparaîtra sur l'écran.
2. Activez le mode économique en appuyant sur la touche
» Une fois le mode économie activé, « On » apparaît sur l'afficheur et le symbole eco reste allumé.

Désactiver le mode économie

1. Touchez le symbole jusqu'à ce que le symbole écologique apparaisse à l'écran.
» « On » apparaîtra sur l'écran.
2. Désactivez le mode économique en appuyant sur la touche
» « Off » s'affichera une fois le mode éco désactivé.

Régler la luminosité de l'écran

1. Touchez jusqu'à ce que d-01, d-02 ou d-03 apparaisse à l'écran pour connaître la luminosité de l'écran.
2. Réglez la luminosité souhaitée avec les touches / .
» L'heure que vous avez réglée sera activée dans un court laps de temps.

Tableau des temps de cuisson

La 1ère grille du four est la grille inférieure.

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

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	Mode de fonctionnement (voir p.21)	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
	2 niveaux		1 - 5	350	30 ... 40
	3 niveaux		1 - 3 - 5	360	45 ... 55

Gâteau éponge *	Un niveau		3	390	5 ... 10
	2 niveaux		1 - 5	350	20 ... 30
Cookies*	Un niveau		3	350	25 ... 30
	2 niveaux		1 - 5	350 ... 375	30 ... 40
	3 niveaux		1 - 3 - 5	350	35 ... 45
Pâtisserie*	Un niveau		2	390	30 ... 40
	2 niveaux		1 - 5	390	45 ... 55
	3 niveaux		1 - 3 - 5	390	55 ... 65
Pâtisserie salée fourrée*	Un niveau		2	390	25 ... 35
	2 niveaux		1 - 5	390	35 ... 45
	3 niveaux		1 - 3 - 5	375	45 ... 55
Levain*	Un niveau		2	390	35 ... 45
	2 niveaux		1 - 3	375	35 ... 45
Lasagnes*	Un niveau		2 - 3	390	30 ... 40
Pizza*	Un niveau		2	390... 430	15 ... 20
Steak de bœuf (entier) / Rôti	Un niveau		3	25 min. max, puis 355 ... 375	100 ... 120
Jambe d'agneau (cocotte)	Un niveau		3	25 min. max, puis 355 ... 375	70 ... 90
Poulet rôti	Un niveau		3	15 min. max, puis 355 ... 375	55 ... 65
	Un niveau		2	15 min. max, puis 355 ... 375	55 ... 65
Dinde (5,5 kg)	Un niveau		2	25 min. max, puis 355 ... 375	150 ... 210
	Un niveau		2	25 min. max, puis 355 ... 375	150 ... 210
Poisson	Un niveau		2	390	20 ... 30
	Un niveau		3	390	20 ... 30
Lorsque vous cuisinez avec 2 plateaux en même temps, placez le plateau plus profond sur le rack supérieur et l'autre sur le rack inférieur. *** Il est suggéré d'effectuer un préchauffage pour tous les aliments.**					

(**) 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 faire un 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.

ⓘ 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.
- 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 gril

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.

Mise en marche du gril

1. Réglez le bouton de fonction sur le symbole gril.
2. Réglez la température du gril.
3. Préchauffer environ 5 minutes, si nécessaire.

» Le voyant du thermostat est allumé.

Éteindre la grillade

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

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		

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 nettoyants 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.
La saleté acide telle que le lait, la pâte de tomate et l'huile peut causer des taches permanentes sur les plaques de cuisson et les composants des brûleurs/plaques de cuisson.
Nettoyez tout liquide survolé immédiatement après.

⚠ **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.

Surfaces inox et inox

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou inox.
- La surface inoxydable ou inox peut changer de couleur avec le temps. Ceci est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface inoxydable ou inox.
- Nettoyez avec un chiffon savonneux doux et un détergent liquide (non grattant) adapté aux surfaces inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Enlevez immédiatement et sans attendre les taches de chaux, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en inox, en acier inoxydable et en verre. Les taches

peuvent rouiller pendant de longues périodes.

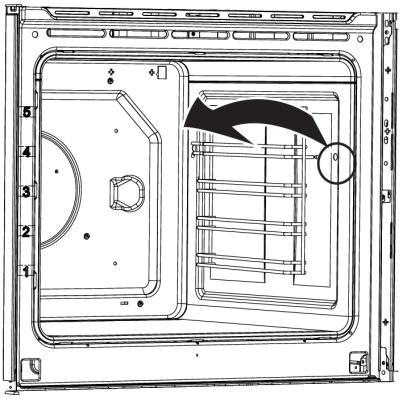
Nettoyage du panneau de commande
Nettoyez le panneau de commande et les boutons avec un chiffon humide et essuyez-les.

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

Nettoyage du four
Aucun nettoyant 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

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

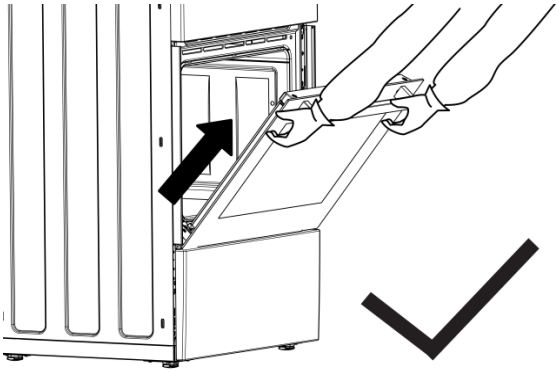


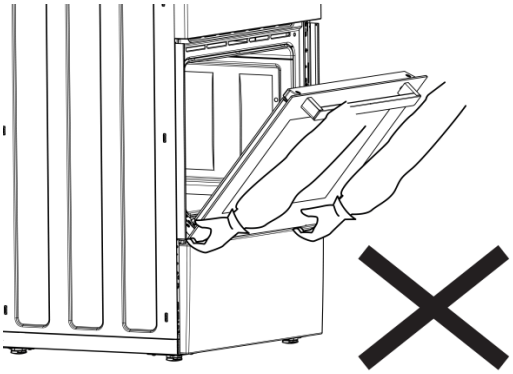
Nettoyer la porte du four
Pour nettoyer la porte du four, utilisez de l'eau tiède avec du liquide de lavage, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer le produit et essuyez-le avec un chiffon sec.

ⓘ 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.

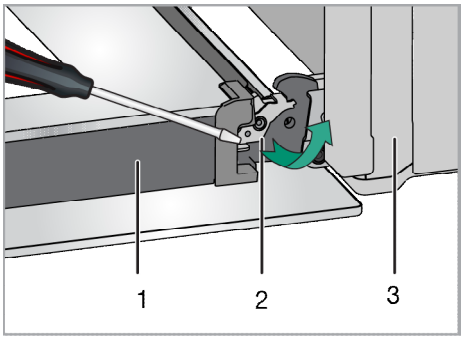




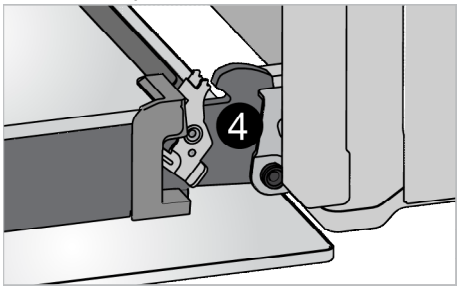
⚠ **ATTENTION : Lorsque vous retirez le couvercle du produit, ne le tenez pas sous le couvercle.**

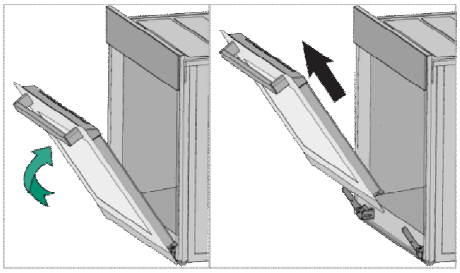
Ne pas le faire pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures. La porte du four est lourde et certaines parties sont fragiles. Utilisez les deux mains pour retirer la porte du four. L'avant de la porte est en verre. Manipulez avec précaution pour éviter toute casse. Saisissez uniquement les côtés 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.

1. Ouvrez la porte avant (1).
2. 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)





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.

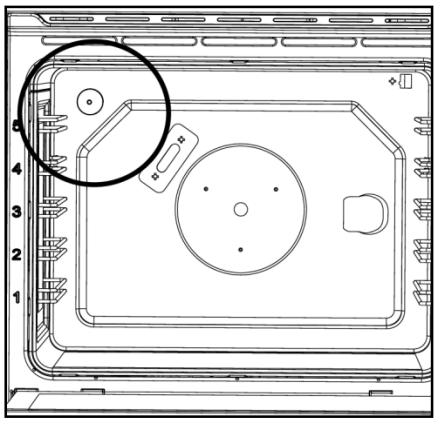
Remplacement de la lampe du four

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 !

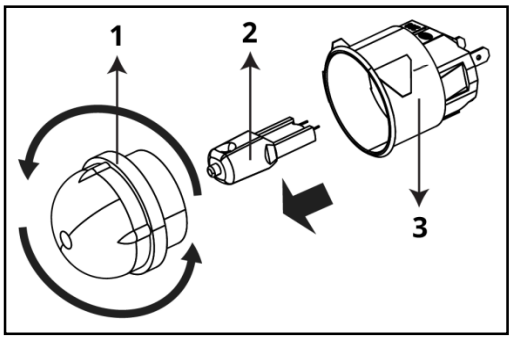
Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation du four.
Les lentilles servent à protéger l'ampoule de la rupture.
Les lentilles sont en verre. Manipuler avec précaution pour éviter toute casse. Le verre brisé peut causer des blessures.

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.
- Installez le couvercle en verre.

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
Le four émet de la vapeur lorsqu'il est utilisé.	Il est normal que la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement.	Ce n'est pas un défaut.
Le produit émet des bruits métalliques lors du chauffage et du refroidissement.	Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se dilater et causer du bruit.	Ce n'est pas un défaut.
Il n'y a pas d'étincelle d'allumage	Pas de courant.	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.
La lumière du four ne fonctionne pas.	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.
Le produit ne fonctionne pas	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.
Le four ne chauffe pas	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.
L'affichage de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé	Une panne de courant précédente s'est produite.	Réglez l'heure /l'interrupteur du produit et rallumez-le.
La table de cuisson ou la zone de cuisson ne démarre pas	La table de cuisson est mal connectée sur le réseau électrique.	
	La coupure du fusible de protection.	
	La fonction de recherche est activée.	
	Les touches sensibles sont recouvertes de graisse ou d'eau.	
	Un objet est placé sur une clé.	
Le panneau de commande affiche [U]	Il n'y a pas de poêle sur la zone de cuisson.	
	La casserole n'est pas compatible avec l'induction.	

	Le diamètre inférieur de la casserole est trop petit.
Le diamètre du fond de la casserole est trop petit	Le système électronique est défectueux.
	Débranchez et rebranchez la table de cuisson.
	Appeler après-vente
Coupure d'une ou de toutes les zones de cuisson	Le système de sécurité fonctionnait.
	Vous avez oublié de couper la zone de cuisson pendant longtemps. Une ou plusieurs clés sensibles sont couvertes.
	La casserole est vide et son fond surchauffé.
	La table de cuisson dispose également d'une réduction automatique du niveau du booster et de la rupture de la surchauffe automatique
Ventilation continue après avoir coupé la table de cuisson	Ce n'est pas une panne, le ventilateur continue à protéger l'appareil électronique.
	Le refroidissement du ventilateur s'arrête automatiquement.
Le système de cuisson automatique ne démarre pas	La zone de cuisson est encore chaude [H].
	Le niveau Booster le plus élevé est défini [9].
Le panneau de commande affiche [ ]	Reportez-vous au chapitre « Garder au chaud ».
Le panneau de commande affiche [II]	Reportez-vous au chapitre « Stop&Go »
Le panneau de commande affiche [] ou [Er03]	Un objet ou un liquide recouvre les touches de commande. Le symbole disparaît dès que la clé est relâchée ou nettoyée.
Le panneau de commande affiche [E2]	La table de cuisson est surchauffée, laissez-la refroidir puis rallumez-la.
Le panneau de commande affiche [E8]	L'entrée d'air du ventilateur est obstruée, relâchez-la
Utiliser les affichages du panneau de commande [U400]	La table de cuisson n'est pas connectée au réseau. Vérifiez la connexion et reconnectez la table de cuisson.
Le panneau de commande affiche [E47]	La table de cuisson n'est pas connectée au réseau. Vérifiez la connexion et reconnectez la table de cuisson.
Le panneau de commande affiche [E]	Le système électronique est défectueux.
	Débranchez et rebranchez la table de cuisson.
	Appeler le service après-vente.

Si l'un des symboles ci-dessus persiste, appelez le service après-vente.

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 ~ 9,8 kW 120/208 V;60 Hz 2N ~ 7,4 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	**Plaque de cuisson à induction**
Taille	145 mm (5,7 po)
Puissance	1400/2200 W
Avant gauche	**Plaque de cuisson à induction**
Taille	210 mm (8,3 po)
Puissance	2300/3700 W
Droite	**Plaque de cuisson à induction**
Taille	260 mm (10,3 po)
Puissance	2600/ 3700 W
GRIL	
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
Sitio Web :

CANADA- CANADA- CANADAÁ

Numéro de téléphone
Numéro de téléphone 1-866-866-4532
Teléfono :
Site web IKEA.ca/appliancesupport
Site web fr.IKEA.ca/soutienelectromenagers
Sitio Web :

PORTO RICO - PORTO RICO - PORTO RICO

Site web - Site web - Sitio web : IKEA.pr

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE - RÉPUBLIQUE DOMINICAINE - REPÚBLICA DOMINICANA

Site web - Site web - Sitio web : IKEA.com.do

285.3061.64/R.AC/05.11.2024/2-1

© Inter IKEA Systems B.V. 2021

AA-2490949-5