

VASKARBO

en

fr

IMPORTANT

Installer should leave these instructions with appliance.

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

IMPORTANT

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



Design and Quality
IKEA of Sweden

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS



WARNING: Read all safety instructions before using the product. If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

 **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.



IMPORTANT: Save these instructions for the local electrical inspectors use.



IMPORTANT: This product can only be used in the rooms which incorporates a properly adjusted and functioning Carbon Monoxide sensor. Make sure the Carbon Monoxide sensor works properly and its maintenance done frequently. Carbon Monoxide sensor should be installed maximum 6.5 feet away from the product.

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

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

TABLE OF CONTENT

Safety Information	6	Preparation.....	17
Basic safety instructions.....	6	Tips for saving energy.....	17
Safety for children.....	10	Initial use.....	17
Safety when working with electricity....	11	Setting 12hr – 24 hr.....	17
Intended use	12	Setting the time	17
Disposal	12	First cleaning of the appliance.....	17
Packaging material	12	How to operate the oven.....	19
Future transportation.....	12	How to use the electric oven.....	19
Product description	13	Care and cleaning.....	32
Product introduction	13	General information.....	32
Display	14	Troubleshooting	36
Rating Plate Location.....	14	Technical specifications	37
Package contents.....	14	IKEA limited guarantee	38

Safety Information

Basic safety instructions

- The manufacturer reserves its right to make changes in the technical specifications in order to improve the appliance quality without any prior notice. Figures included in this manual are for schematic purpose only and may not match exactly with your appliance. Values stated on the markings of the appliance or in other printed documents supplied with the appliance are obtained under laboratory conditions as per relevant standards. These values may vary according to the usage of the appliance and ambient conditions.
- 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
- If the supply cord damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent or similarly qualified persons.

 **WARNING:** Never use your appliance for warming or heating the room.

- 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.
- Wear proper apparel - loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- Use care when opening door- let hot air or steam escape before removing or replacing food.

 **CAUTION:** 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.

- Do not heat unopened food containers- Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

 **CAUTION:** Use only dry potholders- moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements.

Do not use a towel or other bulky clothes.

- Keep oven vent ducts unobstructed.

- Ensure that no flammable materials are adjacent to the appliance as the sides become hot during use.
- Do not place baking trays, dishes or aluminum foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.

 **CAUTION:** Do not use aluminum foil to line drip pans or anywhere in the oven, except as described in this manual. Foil can trap heat or melt, resulting in damage to the product and a shock or fire hazard.

 **CAUTION:** Prevent aluminum foil and meat probes from contacting the heating elements. (including sheathed type surface elements)

 **WARNING:** 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.

 **WARNING:** Do not use water on grease fires. If there is a fire in the oven during baking, smother the fire by closing the oven door and turning the oven off or by using

a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

 **WARNING:** Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Electric connection should not touch the rear surface, otherwise the mains cable may get damaged. Do not trap the mains cable between the hot oven door and frame. Do not route the mains cable over the hot cooking section. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.

- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items stored in cabinets over the oven. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surfaces or heating elements and may cause severe burns.
- Pulling out the rack to the stop-lock is a convenience in lifting heavy foods. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.

 **WARNING:** Do not use the oven to dry newspapers. If overheated, they can catch on fire.

 **WARNING:** Storage in or on Appliance- Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.

 **WARNING:** Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.

 **WARNING:** After broiling, always take any broiler pan out of the oven and clean it. Leftover grease in a broiler pan can catch fire next time you use the pan.

- Check that all controls on the appliance are switched off after use.

 **WARNING: "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 oven vent openings and surfaces near these openings, interior surfaces of the oven cavity, oven doors, and window."

 **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

 **CAUTION:** 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.

 **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

 **WARNING:** Only use the connection cable specified in the "Technical specifications". If the supply cord damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

⚠️WARNING: During self-cleaning, surfaces may become hotter than with standard use. Keep children away.

⚠️CAUTION: Use care when opening door- let hot air or steam escape before removing or replacing food.

- Do not heat closed food containers and glass jars. Pressure that may build-up in the jar can cause it to burst.

⚠️WARNING: Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

⚠️WARNING: To avoid permanent damage to the oven bottom finish do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

⚠️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. 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.

⚠️CAUTION: Do not store or use flammable materials in an oven, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.

- 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.
- Do not carry out any repairs or modifications on the appliance. However, you may remedy some malfunctions; see Trouble-shooting.
- 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.

⚠️WARNING: Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors.

⚠️WARNING: Keep the oven free from grease buildup.

Grease in the oven may ignite.

- Only authorized replacement parts may be used in performing service on the range. Replacement parts are available from factory authorized parts

distributors. Contact the nearest parts distributor in your area.

⚠ WARNING: Use this appliance for its intended purpose as described in this owner's manual.

⚠ CAUTION: Always use heat-resistant gloves when putting or removing the dishes into/from your oven.

⚠ CAUTION: Always use Only Dry Potholders or heat-resistant gloves when putting or removing the dishes into/from your oven. Do not let potholder touch hot heating elements.

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

- Do not use a protective coating to line the oven and do not use commercial oven cleaner unless Certified for use in a self-cleaning oven.

❗ IMPORTANT: Call the authorized service for installation of the appliance to be used. After this procedure, guarantee period will be started.

- 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.

- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket
- Clean only parts listed in manual.
- Before Self-Cleaning the Oven remove all accessories, broiler pan and other utensils from the oven.

⚠ CAUTION: Remove broiler pan, pots, and other utensils and excess spillage before self-cleaning.

⚠ CAUTION: Do not leave food or cooking utensils, etc., in oven during the pyrolytic self-cleaning mode of operation.

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.
- 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.

 **WARNING:** 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.
- 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.

Safety when working with electricity

 **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.
- Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Any work on electric equipment and systems may only be carried out by authorized qualified persons.
- 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

- This product is designed for domestic cooking purposes only. It is not designed for any other uses such as room heating or drying towels and dish cloths. Commercial use will void the guarantee.
- 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.
⚠ WARNING: Do not obstruct the flow of ventilation air.
- 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.

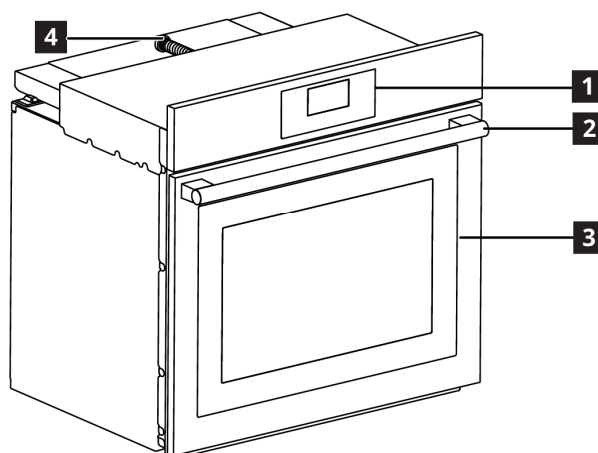
Store the appliance's original box and transport the appliance in its original carton. Follow the guidance marks that are printed on the carton.

ⓘ 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

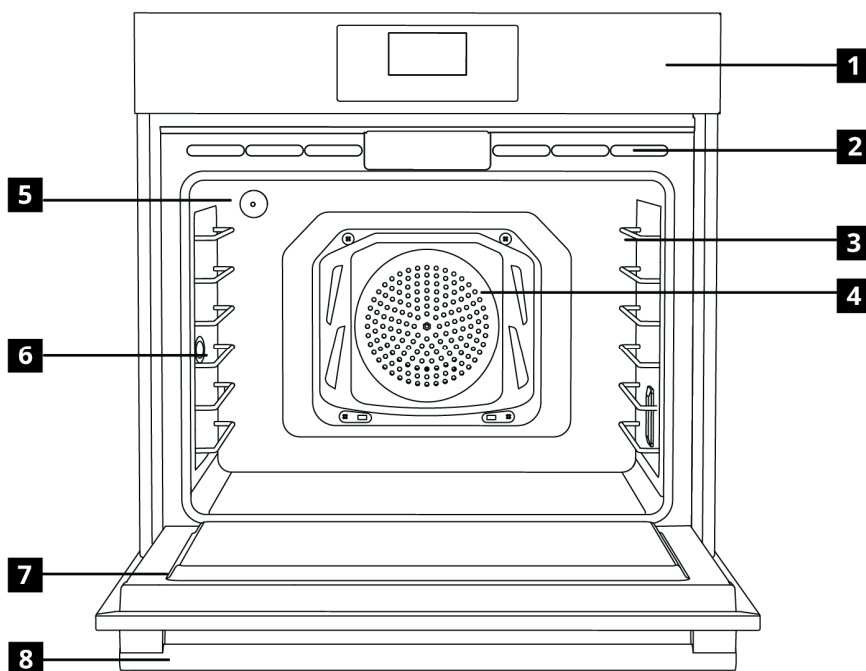
Pack the appliance in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely in order to prevent damage during transportation.

Product description



- 1 Control panel
- 2 Handle
- 3 Front door
- 4 Supply cord

Product introduction

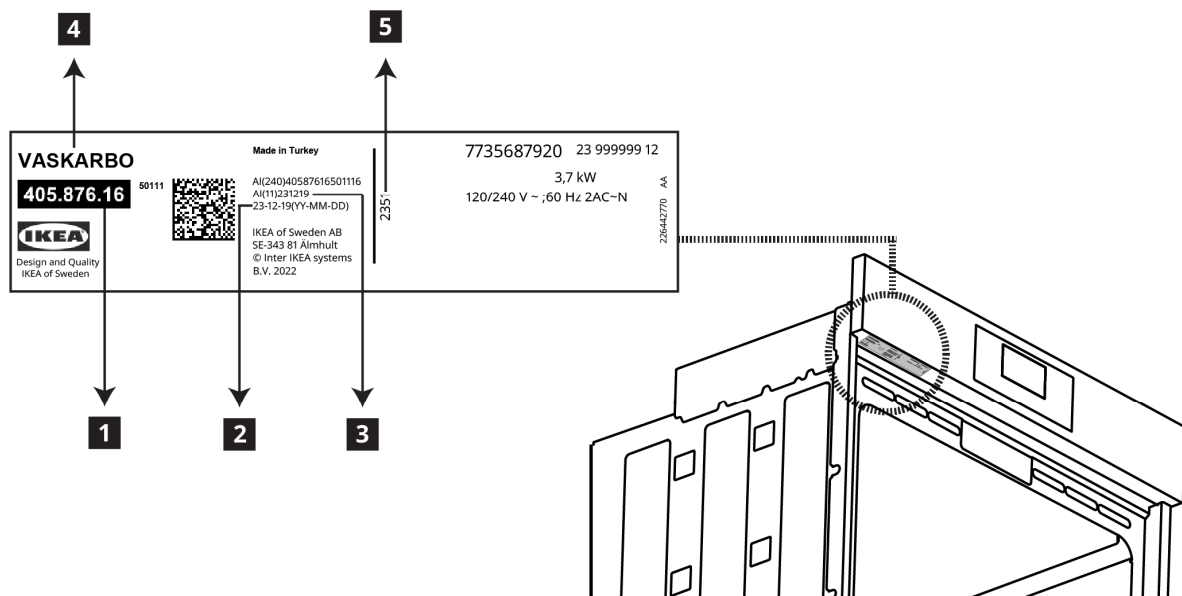


- | | |
|---------------------|---------------------------------------|
| 1 Control panel | 4 Fan motor (behind the steel plate) |
| 2 Ventilation holes | 5 Lamp |
| 3 Wire shelves | 6 Meat probe |
| | 7 Door |
| | 8 Handle |

Display



Rating Plate Location



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

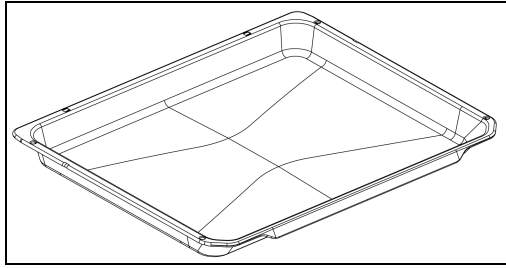
Package contents

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

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

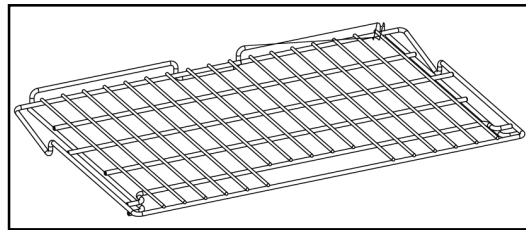


2. **Oven tray**
Used for pastries, frozen foods and big roasts.

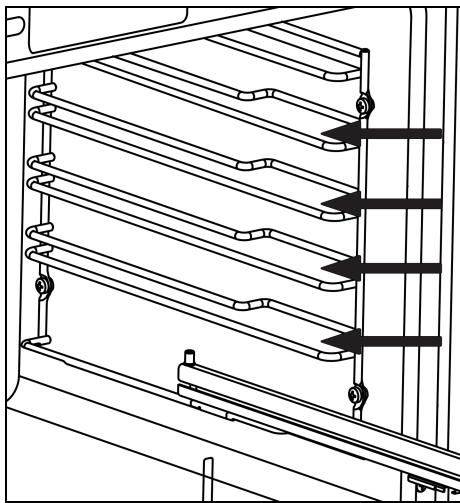


3. Wire Shelf (2 pieces)

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

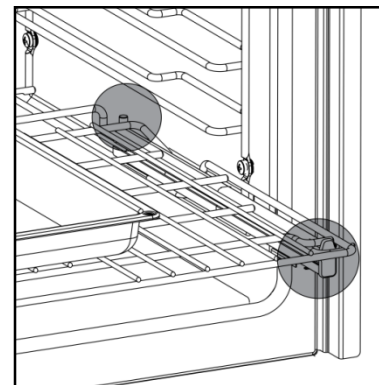
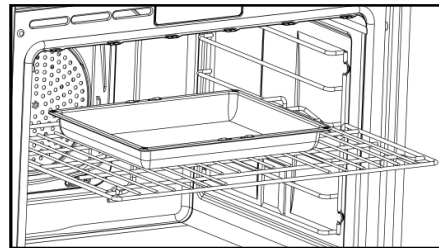
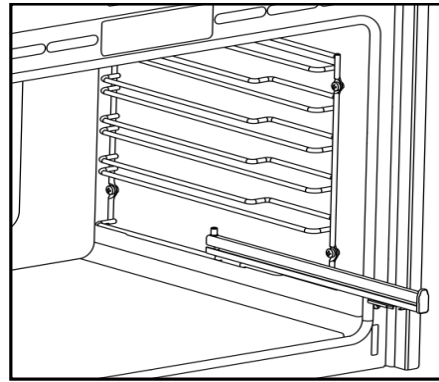


i The wire shelf spacing where the wire grill should be installed is indicated in the image.



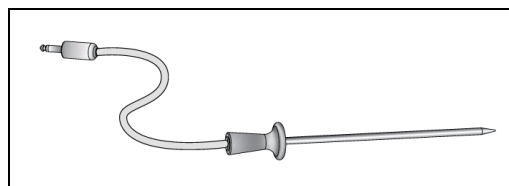
4. Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily. When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



5. Meat Probe

When cooking meat dishes, the thin long end is stuck on the meat and the other end is used by attaching the other end to its socket on the chassis side wall.



! WARNING: Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns from touching hot surfaces of the door and oven walls.

! CAUTION: When you are using a rack in the lowest position (1), you will need to use

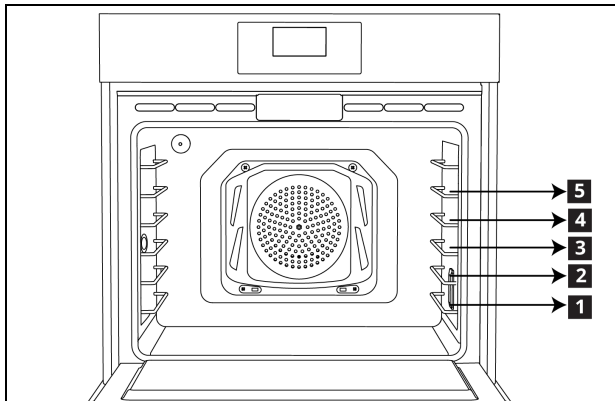
caution when pulling the rack out. We recommend that you pull the rack out several inches and then, using two pot holders, pull the rack out by holding the sides of it. The rack is low and you could be burned if you place your hand in the middle of the rack and pull all the way out. Be very careful not to burn your hand on the door when using the rack in the lowest position (1).



CAUTION: You can download the user manual and installation guide from www.ikea.com

Cooking shelves

There are 5 level shelf positions in the cooking area. The bottom shelf is position 1.



Preparation

Tips for saving energy

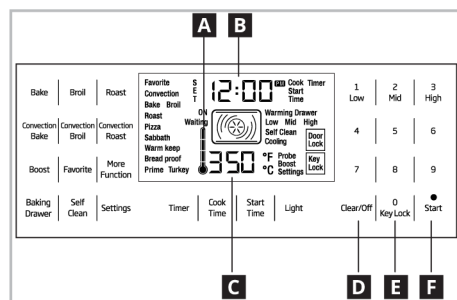
The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark colored or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your meals, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- During cooking, the not open the oven door frequently.
- Try to cook more than one type of meal with in the oven at the same time (You can cook two different meals at the same time by locating cooking bowls on the same shelf). It will be suitable to cook more than one meal after each other. The oven will already be hot.
- Defrost frozen meals 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).

Initial use

i IMPORTANT: Default setting for clock is 12:00 after initial powering.

i IMPORTANT: Active time setting automatically reset when power failure. Please set the clock again.



- A** Symbol of internal temperature
- B** Display of active clock
- C** Display of set temperature
- D** Clear/Off touchpad
- E** Key Lock touchpad to disable all keys.
- F** Start/Approve touchpad for cooking

Setting 12hr – 24 hr



1. Touch the "Settings" touchpad three times.
2. "Settings" touchpad flashes.
3. Adjust 12 hr or 24 hr with touching 1 and 2 in the numeric keypad.
4. Set the 12-hr or 24-hr by pressing "Start" or wait approximately 10 seconds.

Setting the time

1. Touch the "Settings" touchpad once.



2. Display of timer, "Time" and "Settings" touch pads flash.
3. Set the clock with using numeric keypad.
4. When desired time entered, set the time by pressing "Start" for wait approximately 10 seconds.

First cleaning of the appliance

i IMPORTANT: When removing appliance for cleaning and/ or service; Disconnect AC power supply. Carefully remove the oven by pulling outward. Oven is heavy, use care in handling.

i 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. Be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

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

! 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.

Bake

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the bake function.
4. Set the temperature 350° F (175 °C).
5. Press start to operate the oven about 30 minutes.
6. Press "clear/off" bottom the turn off your oven.

Broil

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Select the broil function.
3. Set the broil level to "HI".
3. By touching high bottom.
4. Press "clear/off" bottom the turn off your oven.



IMPORTANT: 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.

How to operate the oven

General information on baking, roasting and broiling

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

 **DANGER:** 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 too 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.

 **Fire danger due to food which is unsuitable for grilling!**

Only use food for grilling which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fat food may catch fire.

 **IMPORTANT:** Fan only runs if necessary for improving performance of cooking and saving the energy of the oven.

Tips for cooking vegetables

1. If the vegetable dish runs out of juice and gets to dry,
» Since using a lid during cooking will keep the juice of the dish in the pan, cook your vegetable dishes in a pan with a lid instead of a tray.
2. 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 use the electric oven

 **CAUTION:** 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.

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

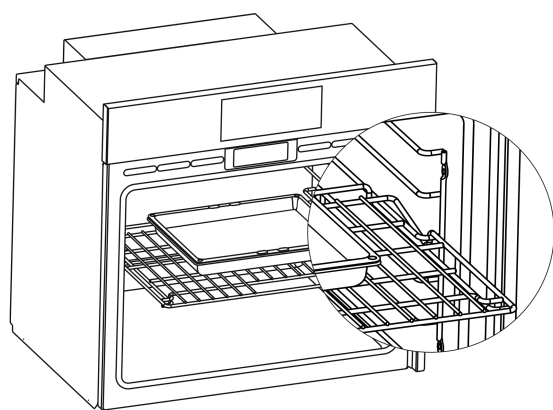
WARNING: Never cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminium foil. Doing so blocks airflow through the oven and may cause carbonmonoxide poisoning. Aluminium foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

Fire Hazard!

Never leave the range unattended with the cooktop on medium or high settings. Keep flammable items away from the cooktop. Turn off all controls when done cooking. Failure to follow these instructions can result in fire, serious injury or death.

Shelf positions

For optimum broil coverage, position the wire shelf towards the front of the oven just out of contact with the glass door. Placing the wire shelf fully to the rear of the oven will reduce the broil coverage. It is important to position the wire shelf on side rack correctly. The wire shelf must be placed so that it will fit into the opening of the wire shelf as illustrated in the figure.

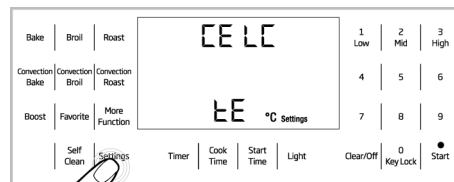


Settings Temperature Unit

1. Touch the "Settings" touchpad four times.



2. "Settings", °C or °F icons are flashing.



3. Adjust °F or °C with touching 1 and 2 in the numeric keypad.
4. When desired unit entered, set the temperature unit by touching "Start" or wait approximately 10 seconds.

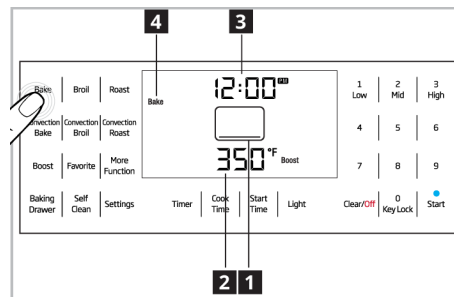
Switch on the electric oven

Stand-by mode is active when oven has power. The display shows only active time. When stand-by mode is active;

Bake
Broil
Roast
Convection Broil
Convection Bake
Convection Roast
More Function
Self Clean
Settings
Light
Key lock
Favorite

Timer touch pads are active.

Setting Temperature and Function Mode



- 1 Functions icon
- 2 Area of set temperature
- 3 Area of active clock

4 Function mode name

Recommended temperature is shown in the area of set temperature and working heaters or components are shown in the functions icon.

"Temperature", "Cook Time", "Cook End Time" can be adjustable when functions are selected.

Temperature should be adjustable when functions (except Broil, Convection Broil) are firstly selected. Set temperature adjusts

with numeric keypad. You can change set temperature after starting cook. If you want to change set temperature after starting cook, touch same function and change set temperature.

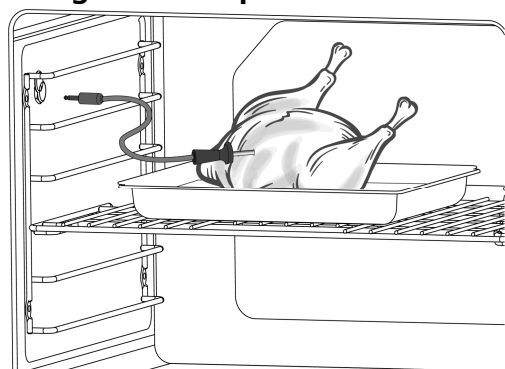
Broil, Convection Broil, functions temperature can adjust with pressing
1-Low,
2-Mid
3-High in the numeric keypad

Function Table

Function table indicates the functions that can be used in the oven and their respective maximum, minimum and initial display temperatures.

FUNCTION	RECOMENDED TEMPERATURE	LOW	MID	HIGH	MAX	MIN
	°F / °C	°F / °C	°F / °C	°F / °C	°F / °C	°F / °C
BAKE	350/175				550/290	125/50
CON BAKE	350/175				550/290	125/50
BROİL	350/175	350/175	450/230	550/290		
CON BROİL	350/175	350/175	450/230	550/290		
ROAST	375/190				550/290	125/50
CON ROAST	350/175				550/290	125/50
PIZZA	425/220				550/290	125/50
SABBATH	350/175				450/230	125/50
WARM KEEP	150/65	150/65	170/75	200/95		
BREAD PROOF	100/40				125/50	100/40
PRIME TURKEY	325/165				550/290	125/50
SELF CLEAN		3 HOURS	4 HOURS	5 HOURS		

Using the meat probe



The probe is used to measure the central temperature of meats and poultry such as chicken or turkey by sticking the thin and long part into the meat and attaching the other end to its slot on the side wall of the chassis.

Measured inner temperature of the food indicates the doneness level of the meat. "Probe" appears on the display of the oven when the probe is attached to its slot on the side wall of the chassis. It can be used with the Probe; Bake, Convection Bake, Roast, Convection Roast, Prime Turkey functions.

Using the probe:

1. Select one of the oven functions which allows using the probe.
2. To adjust the food central temperature, enter the food central temperature with the numbers on the right hand side

while °F or °C is blinking and press "Start".

3. To adjust the oven inner temperature, enter the oven inner temperature with the numbers on the right hand side while °F or °C is blinking. And then press "Start" to start cooking.
4. The temperature that appears on the display during cooking is the food central temperature measured by the probe.
5. Cooking is terminated automatically once the adjusted food central temperature is attained.

⚠ CAUTION: Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe or oven control.

⚠ CAUTION: Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the food and outlet.

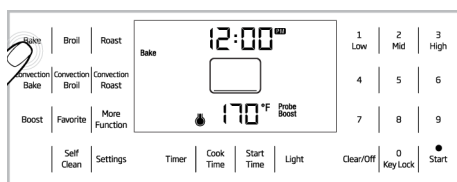
⚠ CAUTION: To avoid damaging your probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.

⚠ CAUTION: Insert the probe completely into the meat. It should not touch bone, fat or gristle.

⚠ CAUTION: For roasts with no bone, insert the probe into the meatiest part of the roast. For bone-in ham or lamb, insert the probe into the center of the lowest large muscle.

⚠ CAUTION: Insert the probe into the center of dishes such as meat loaf or casseroles.

⚠ CAUTION: Insert the probe into the meatiest part of the inner thigh from below and parallel to the leg of a whole turkey.



In functions where the meat probe is used, "Probe" symbol appears on the display and

flashes with an interval of about 1 sec as illustrated in the image.

The "Probe" symbol also appears for the functions where the meat probe is not used. The "Probe" symbol flashes rapidly on the display.

⚠ WARNING: Never store the probe inside the oven when it is not in use.

⚠ WARNING: Take the meat probe out of the oven when the Self-Clean mode is activated.

⚠ WARNING: Do not remove the probe from its slot on the side wall when the cooking is over; wait for it to cool down. Heat may cause burns.

⚠ CAUTION: There is the risk of fracture for the thin and long part of the probe when the probe is stuck into the frozen food. Wait for the frozen food to thaw and use the probe with thawed food.

⚠ WARNING: Use heat-resistant gloves to remove the probe when the cooking is over.

⚠ CAUTION: Stick the probe to the center of the food. If the tip of the probe is close to the bone or surface of the meat, cooking will be terminated before the de-sired doneness level is attained.

⚠ CAUTION: Failure to fully insert the probe into the meat may result in poor cooking performance because the probe will sense the oven air vs. the food temperature.

⚠ CAUTION: Food central temperature can be set between 100-210°F (40-99 °C).

ⓘ IMPORTANT: Cooking time is not indicated when the meat probe is attached..

ⓘ IMPORTANT: It is not suggested to set the cooking time for the best cooking results with meat probe.

ⓘ IMPORTANT: In case of cooking without meat probe, the oven temperature and the oven set temperature are displayed alternately until the oven temperature

reaches the set temperature. After that, oven set temperature displayed.

i IMPORTANT: In case of cooking with meat probe, the oven temperature and the oven set temperature are displayed alternately until the oven temperature reaches the set temperature. After that, meat probe's real temperature displayed.

i IMPORTANT: Cooking cannot be started in functions where the meat probe cannot be used.

i IMPORTANT: If cooking without a meat probe, keep the meat probe cover closed.

Operating modes

Bake



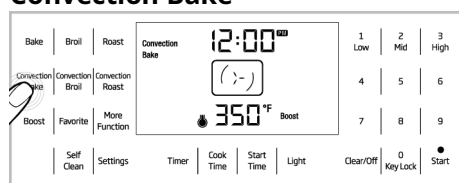
Only bottom heat is on. The bake mode can be used for a variety of food items, from cakes to casseroles.

Bake food on a single rack with the pans are positioned in the middle of the oven. Bake foods with 1" (25mm) to 1.5" (38mm) space between pans and oven walls.

When using the Bake mode, preheat the oven for best results.

Baking time will vary with the size, shape and material of the pan used.

Convection Bake



Only ring heater is on. The heat comes from back of steel plate and is circulated throughout the oven by the convection fan. The convection bake mode can be used for a variety of food items, from cakes to breads.

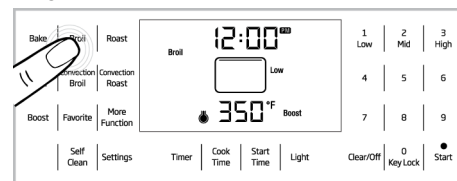
It is also ideal for sponge cakes, pasties and biscuits on multiple racks (3 and 5) at the same time and large quantities of baked foods.

The cakes are positioned with the top rack cakes towards the back of the oven and the lower rack cakes towards the front of the oven. Bake foods with 1" (25mm) to 1.5" (38mm) space between pans and oven walls.

When using the Convection Bake mode, preheat the oven for best results.

Baking time will vary with the size, shape and material of the pan used.

Broil



Top heat is on. The broil mode can be used for cuts of meat, poultry and fish. It can also be used to brown breads. The food must be put on a grid in a pan (broiler tray).

Broil food on a single rack with the broiler tray are centrally located with respect to the heating element.

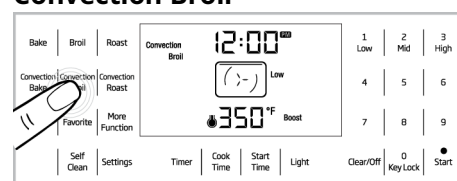
The broil mode has three settings: low 350°F (175°C), mid 450°F (230°C), high 550°F (290°C).

When using the Broil mode, preheat the oven 5-6 minutes for best results.

Turn foods once during the recommended cook time.

The size, weight, thickness, starting temperature and personal preference of doneness will affect broiling times.

Convection Broil



Top heat is on. The heat comes from top and is circulated throughout the oven by the convection fan. The convection broil mode can be used for cuts of meat, poultry and fish. The food must be put on a grid in a pan (broiler tray).

Broil food on a single rack with the broiler tray are centrally located with respect to the heating element.

The convection broil mode has three settings: low (350°F (175°C)), mid (450°F (230°C)), high (550°F (290°C)).

When using the Convection Broil mode, preheat the oven 5-6 minutes for best results.

Turn foods once during the recommended cook time.

The size, weight, thickness, starting temperature and personal preference of doneness will affect broiling times.

Roast



Top and bottom heat are on. The roast mode can be used for meat and poultry.

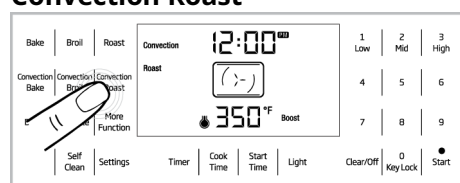
Roast food on a single rack with the pan is positioned in the middle of the oven.

When using the Roast mode, preheat the oven for best results.

For best performance, use a pan and grid (roasting tray or broiler tray) under the meat or poultry. The pan catches grease spills.

WARNING: You can use a lid or roasting bags in this mode. Follow manufacturer's directions for the roasting bag.

Convection Roast



Top and bottom heat are on. The heat comes from top and bottom and is circulated throughout the oven by the convection fan. The convection roast mode can be used for meat, poultry and large quantities of roasted foods.

Roast food on a single rack with the pan is positioned in the middle of the oven.

When using the Convection Roast mode, preheat the oven for best results.

For best performance, use a pan and grid (roasting tray or broiler tray) under the

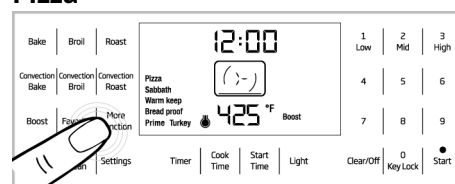
meat or poultry. The pan catches grease spills.

WARNING: Do not cover meat or use roasting bags in this mode.

More Functions

The functions (Pizza, Sabbath, Warm keep, Bread proof, Prime Turkey) are available by pressing "More Functions" on touchpad until the function illuminates on the display.

Pizza



Bottom heat is on. The heat comes from bottom and is circulated throughout the oven by the convection fan. The pizza mode can be used for fresh and frozen pizza. Follow manufacturer's directions for frozen pizza.

For best performance, use a pizza pan or baking tray.

You can also use pizza stone but follow manufacturer's directions for the pizza stone.

Bake pizza on a single rack with the pizza pan or baking tray is positioned in the middle of the oven.

When using the Pizza mode, preheat the oven for best results.

Sabbath

Only bottom heat is on.

Cook food on a single rack with the pans are positioned in the middle of the oven. Cook foods with 1" (25mm) to 1 1/2" (38mm) space between pans and oven walls.

The Sabbath mode can be started by choosing the Sabbath mode in the more function menu and then press the start button.

The temperature must be with range of 125°F (50°C) to 450°F (230°C).with in the Sabbath mode.



i All control button except CLEAR/OFF button is deactivated when Sabbath mode is active.

i CLEAR/OFF button closes the all heaters when Sabbath mode is active but the appearance of display is not changed.

i If Sabbath mode is wanted to close, both CLEAR/OFF and LIGHT buttons are touched simultaneously for approximately 2 seconds.

i The maximum time for Sabbath mode is 72 hours if you set the cook time.

i **IMPORTANT:** Light is off when the Sabbath function in use. No change in light if you press the button without Sabbath mode.

i **IMPORTANT:** You cannot change the oven temperature after Sabbath starts.

i **IMPORTANT:** All acoustic signals is deactivated when Sabbath mode is active.

i **IMPORTANT:** If you set the Cook Time in Sabbath mode, all heaters are closed but the appearance of display is not changed after the Cook Time finished.

i The maximum time for Sabbath mode is 72 hours if you do not use Cook Time.

! WARNING: Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

! WARNING: To avoid permanent damage to the oven bottom finish do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

! WARNING: Sabbath mode should be used only on the Jewish Sabbath and Holidays.

! WARNING: The health of some birds and pets is extremely sensitive to the fumes given off during the Sabbath mode. Always move birds and pets to another closed and well ventilated room. Keep the kitchen well-

ventilated during the Sabbath mode also for your health.

i All food should be placed in the oven before the Sabbath begins, since none may be placed in the oven during the Sabbath.

i On the Sabbath the oven door may only be opened once, all the food removed and then closed. On the Holidays, the oven door may be opened/closed at any time as often as desired.

i After recovery from a power failure, the oven will return to the start up screen.

i The start time can be adjusted max.12 hours at Sabbath mode. Make sure the oven clock shows the correct time of day.

Warm Keep



Only bottom heat is on. The warm keep mode will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. Cold or room temperature foods cannot be heated or warmed in this mode (except crisping crackers, chips, dry cereal). Bacteria will grow very rapidly in food that in between 40°F (4,5°C) and 140°F (60°C). Always preheat the oven before warming food.

For best results, do not warm food longer than one hour.

The warm keep mode has three settings: low (150°F(65°C).), mid (170°F(75°C).), high (200°F(95°C).).

Recommendations

Temperature	Food type
Low	Soft rolls, chips, empty dinner plates
Medium	Casseroles, pizza, vegetables, eggs, pastries, biscuits, hard rolls, gravies
High	Roasts, poultry, hamburgers, bacon, potatoes (baked)

⚠ CAUTION: Put the cooked food in heat-safe serving dish on the rack in the oven. Remove serving spoons etc. before placing dishes in the oven.

🔥 WARNING: Do not leave paper products, plastics, canned food or combustible materials in the drawer. They may ignite.

🔥 WARNING: Do not leave paper products, plastics, canned food or combustible materials in the drawer. They may ignite.

🔥 WARNING: Fire risk!

Do not store flammable material in the oven and/or in the warming drawer.

Bread Proof



Only bottom heat is on. The bread proof mode can be used leavening of the bread and pizza dough or other yeast dough. Use a bowl or a pan with lid or cover. Proof dough on a single rack with bowl or a pan is positioned in the middle of the oven. No preheat is necessary.

Prime Turkey



Top and bottom heat are on. The heat comes from top and bottom and is circulated throughout the oven by the convection fan. The Prime Turkey mode can be used for whole or parts of turkey. Roast turkey on a single rack with the pans are positioned in the middle of the oven. When using the Prime Turkey mode, preheat the oven for best results. Always use a pan and grid (roasting tray or broiler tray) under whole or parts of Turkey. The pan catches grease spills.

⚠ WARNING: Do not cover meat or use roasting bags in this mode.

ⓘ IMPORTANT: Maximum adjustable cooking time in modes is limited with 6 hours due to safety reasons. It is limited with 5 hours for Self Clean.

ⓘ IMPORTANT: While adjusting any function, related symbols will flash on the display.

ⓘ IMPORTANT: Program will be canceled in case of power failure. You must reprogram the appliance.

Self-cleaning function

⚠ WARNING: If the oven is hot, self cleaning mode cannot be operated until the oven is cold. If the self cleaning mode malfunctions (power cut), turn the oven off and disconnect the power supply, and call the service.

⚠ DANGER: Hot surfaces cause burns!

Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Keep at least 30 minutes before removing the remnants.

⚠ WARNING: The oven is equipped with self-cleaning function. The oven is heated to approx. 790°F (421°C) and existing dirt is burned to ashes. A strong smoke development may arise. Provide for good ventilation.

The self-cleaning should be used after approx. every 10th oven usage.

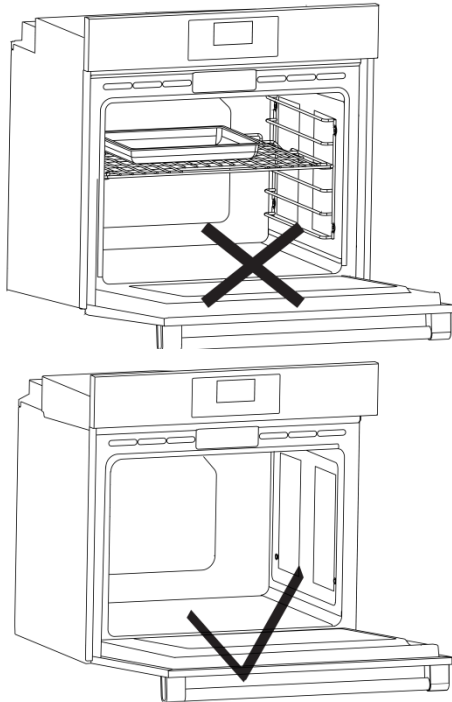
The self-cleaning has three levels. It can be selected according to level of dirtiness.

Low level (Low): it takes 3 hours.

Medium Level (Mid): it takes 4 hours.

High Level (High): it takes 5 hours.

⚠ WARNING: Remove all accessories, broiler pan and other utensils from the oven.



⚠ WARNING: If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.

⚠ WARNING: Before operating the self-clean cycle, Wipe grease and food soils from the oven. Excessive amount of grease may ignite, leading to smoke damage to your home.

⚠ WARNING: Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket. Fiberglass gasket is highly sensitive and can get damaged easily. In case of a damage on the oven door gasket, replace with the new one from the authorized service.

⚠ WARNING: Before operating the self-clean cycle, remove dirt from exterior surfaces and oven interior with a damp cloth, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amount of grease may ignite, leading to smoke damage to your home. Remove all accessories from the oven.

1. Before the self-cleaning cycle, remove dirt from exterior surfaces and oven interior with a damp cloth.

2. Keep the function knob pressed and turn it clockwise to desired level of "Clean". (Low, Mid or High). This duration cannot be changed.

⚠ WARNING: The health of some birds and pets is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Always move birds and pets to another closed and well ventilated room. Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle also for your health.

3. If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may led to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

⚠ CAUTION: After a clean cycle, remove soil deposits with vinegar water.

ⓘ IMPORTANT: During the Self-Cleaning cycle, the lamp cannot be operated.

⚠ WARNING: If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may led to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

How to operate the oven control unit

Activating semi-automatic operation mode. In this operation mode, you may adjust the time period during which the oven will operate (cooking time).

1. Put your meal into the oven and close the oven door.
2. Select the desired oven function.
3. If you want to change the temperature adjust the temperature using numbers on the right side while °F or °C is flashing.
4. For cooking time, touch the 'Cook Time' key once.

» Enter the cooking time using numbers on the right keypad while Cook and Time are flashing.

5. Once the cooking time is set, Cook and Time symbols will appear on the display continuously.



6. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch Start to start cooking. Cooking starts and "ON" appears on the display.
- » The oven will be heated up to the preset temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected.

i IMPORTANT: All segments of the inner oven temperature symbol (1) will turn on when the oven reaches the set temperature.

7. After the cooking is completed, the oven will give an audible warning.
8. To stop the alarm signal, just touch any key.

Switch on fully automatic operation

In this operation mode you can adjust cooking time and end of cooking time.

1. Put your meal into the oven and close the oven door.
2. Select the desired oven function.
3. If you want to change the temperature adjust the temperature using numbers on the right side while °F or °C is flashing.
4. For cooking time, touch the 'Cook Time' key once.
- » Enter the cooking time using numbers on the right keypad while Cook and Time are flashing.



5. Touch "Start Time" key once for end of cooking time. Enter end of cooking time using numbers on the right while Start and Time are flashing.

6. When end of cooking time is set, end of cooking time and the Start and Time symbols will appear on the display continuously.



7. If cooking function, temperature, time and end of cooking time values are suitable, touch "Start" key to start cooking. "Cooking" appears on the display.
- » Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.
8. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come. "ON" appears on display and oven heats up to the adjusted temperature. It maintains this temperature until the end of the cooking time.

i IMPORTANT: All segments of the inner oven temperature symbol (1) will turn on when the oven reaches the set temperature.

9. After the cooking is completed, the oven will give an audible warning.
10. To stop the alarm signal, just touch any key.

i IMPORTANT: If you want to cancel the program after performing semi-automatic or automatic programming, you need to reset the cooking time. You can also switch off the oven by touching the "Clear/Off" key.

i IMPORTANT: In case of malfunction of the "Clear/Off" key, you can touch any other program selector keys to switch off the oven.

Setting the booster(for only electric ovens) (Quick heating)

Use Booster (rapid pre-heating) function to make the oven reach the desired temperature faster.

i IMPORTANT: Booster cannot be selected in Warm Keep, Self Clean and Bread Proof cooking positions. Booster will

be set by default in other positions. If you do not want to use Booster function, disable it by pressing 'Booster' key.

1. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch Start to start cooking. Cooking starts and 'ON' appears on the display.
» 'Booster' disappears from the display as soon as the oven reaches the desired temperature and oven resumes operating in the function it was in before the Booster function.
2. Touch the 'Booster' key again in order to enable or disable booster function. If 'Booster' appears on the display, it means it is enabled. If not, it means it is disabled.

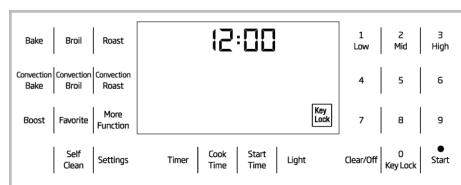
Using the key lock

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

i IMPORTANT: Key lock can be enabled only when the oven is in Standby position and operating mode.

Activating the key lock

Key lock is activated by pressing 0-Key Lock key amongst the numbers on the right of display for approximately 3 seconds.



Deactivating the key lock

Key Lock is deactivated by pressing 0-Key Lock key amongst the numbers on the right of display for approximately 3 seconds.

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

Using the timer as an 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. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.

i IMPORTANT: Maximum alarm period can be 6 hours.

To set the alarm:

Press 'Timer' key on display and set the desired alarm period by entering the alarm period using the numbers on the right of the display. It will be activated after about 10 seconds when no key is pressed.

After the alarm time has elapsed, 'END' will start flashing and an alarm signal will sound. Touch any button to stop the alarm signal and make "END" disappear.

To cancel the alarm:

Touch 'Timer' key when alarm is set. When you set the time to 00:00, the alarm will be canceled about 10 seconds later and 'Timer' symbol on display will disappear.

Turning the light on and off

Every time you touch 'Light' key on display, it will be turned on if it is off or vice versa.

i IMPORTANT: If Self Clean is active, light will be off at all times. Pressing 'Light' key does not change this.

i IMPORTANT: If internal temperature of the oven exceeds 572°F (300°C), light will be off at all times. Pressing 'Light' key does not change this.

i IMPORTANT: While oven functions are on, all heaters will be switched off when Clear/Off key is pressed.

i IMPORTANT: If oven door is opened when turbo fan is on, turbo fan will be stopped.

i IMPORTANT: If oven door is opened when an oven function is active, all heaters will be deactivated after about 30 seconds. There are lights on keys. Descriptions of these lights are given in the table below

Using the Favorite Mode

Saving the Favorite Function

When a cooking function is on display, current values will be saved as your favorite meal when you touch "Favorite" key for about 3 seconds.

i IMPORTANT: 1 menu will be saved as Favorite meal. Therefore, when you save a new meal, previously saved meal will be deleted and the latest will be stored.

Cooking times table

i IMPORTANT: The values indicated in the table below are data indicative. They may vary according to the type of food as well as your preferences of cooking.

i IMPORTANT: Level 1 is the **bottom** level in the oven.

Baking and roasting

i IMPORTANT: Bake and Set values are preset as "Favorite" meal in the initial setup.

Selecting the favorite menu

Favorite menu will appear on display when you touch "Favorite" key for 1 second when the oven is on.

Touch the 'Start' key to activate cooking.

Food	Cooking Mode	Oven Temperature (°F) / (°C)	Number of Racks	Rack Position	Time (min.)	Pan Size&Type	Explanation
Sponge Cake	Bake	350/175	Single	3	20-30	8" or 9" (200-230 mm) round	The cakes are positioned in the middle of the oven. Bake foods with 1" (25mm) to 1.5" (38mm) space between pans and oven walls.
Sponge Cake	Convection Bake	325/160	Multiple	3&5	20-30	8" or 9" (200-230 mm) round	The cakes are positioned with the top rack cakes towards the back of the oven and the lower rack cakes towards the front of the oven. Bake foods with 1" (25mm) to 1.5" (38mm) space between pans and oven walls.
Loaf (leavened*)	Bake	400/205	Single	3	30-40	Baking tray	-
Loaf (leavened*)	Convection Bake	400/205	Single	3	25-35	Baking tray	-
Puff pastry	Convection Bake	375/190	Multiple	3&5	15-20	Baking tray	The sheets are positioned with the top rack sheet towards the back of the oven and the lower rack sheet towards the front of the oven. Bake foods with 1" (25mm) to 1.5" (38mm) space oven walls.
Fresh pizza, thin	Pizza	425/220	Single	2	8-15	Baking tray	-
Fresh pizza, thick	Pizza	425/220	Single	2	12-20	Baking tray	-
Frozen pizza, thick	Pizza	425/220	Single	2	10-15	Baking tray	-
Chicken, whole (4-4.5 lbs.)	Convection Roast	375/190	Single	2	120-140	Baking tray	Minimum internal temperature is 180°F (82 °C) in thigh
Turkey, whole, unstuffed (18-20 lbs.)	Prime Turkey	325/160	Single	1	150-180	Baking tray	Minimum internal temperature is 180°F (82 °C) in thigh. Foil the top surface of turkey to prevent over-browning in last 30 minutes of the cooking, if necessary.
Sirloin, boneless (4-4.5 lbs.)	Convection Roast	325/160	Single	3	90-120	Baking tray	Internal temperature is 145°F (62 °C) (medium rare), 160°F (71 °C) (medium)

Food	Cooking Mode	Oven Temperature (°F) / (°C)	Number of Racks	Rack Position	Time (min.)	Pan Size&Type	Explanation
Toast bread	Broil	High	Single	5	2-2:30	Wire shelf	Place broiler tray centrally located with respect to the heating element.
Chicken thigh (2-2.5 lbs)	Broil	High	Single	4	Side 1: 16-20 Side 2: 8-12	Baking tray	Place broiler tray centrally located with respect to the heating element. Minimum internal temperature is 180°F (82 °C) in thigh.
Chicken thigh (2-2.5 lbs)	Broil	Mid	Single	4	Side 1: 20-24 Side 2: 14-16	Baking tray	Place broiler tray centrally located with respect to the heating element. Minimum internal temperature is 180°F (82 °C) in thigh.
Ground beef (0.3"-0.5" thick, 6 patties)	Broil	High	Single	4	Side 1: 5-7 Side 2: 3-5	Baking tray	Place broiler tray centrally located with respect to the heating element.
Hamburger, frozen (0.3"-0.5" thick, 6 patties)	Broil	High	Single	4	Side 1: 7-10 Side 2: 2-4	Baking tray	Place broiler tray centrally located with respect to the heating element.
*Leavening	Bread Proof	100/40	Single	3	30-40	Bowl or pan with cover	
**It is suggested to perform preheating for all foods cooking. It is suggested to perform 5-6 minutes preheating for all foods broiling.							

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

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.

 **IMPORTANT:** Clean only parts listed in manual.

 **DANGER: Risk of electric shock!**

Switch off the electricity before cleaning appliance to **avoid** an electric shock.

 **DANGER: Hot surfaces may cause burns!**

Allow the appliance to cool down before you clean it.

 **IMPORTANT:** The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects. Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

Clean the appliance 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.

 **IMPORTANT:** No special cleaning agents are required for cleaning the appliance. It is recommended to use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge and use a dry cloth for drying.

Do not use any abrasive cleaning materials!

 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.

 **WARNING:** Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the control panel

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

 **IMPORTANT:** Damage of the control panel!

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.

 **WARNING:** Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

Self-cleaning function

 **WARNING:** If the oven is hot, self cleaning mode cannot be operated until the oven is cold. If the self cleaning mode malfunctions (power cut), turn the oven off and disconnect the power supply, and call the service.

 **DANGER: Hot surfaces cause burns!**
Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Keep at least 30 minutes before removing the remnants.

 **WARNING:** The oven is equipped with self-cleaning function. The oven is heated to approx. 790 °F (421 °C) and existing dirt is burned to ashes. A strong smoke development may arise. Provide for good ventilation.

The self-cleaning should be used after approx. every 10th oven usage.

The self-cleaning has three levels. It can be selected according to level of dirtiness.

Low level (Low): it takes 3 hours.

Medium Level (Mid): it takes 4 hours.

High Level (High): it takes 5 hours.

⚠ WARNING: Remove all accessories from the oven.

⚠ WARNING: If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.

⚠ WARNING: Before operating the self-clean cycle, Wipe grease and food soils from the oven. Excessive amount of grease may ignite, leading to smoke damage to your home.

⚠ WARNING: Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket. Fiberglass gasket is highly sensitive and can get damaged easily. In case of a damage on the oven door gasket, replace with the new one from the authorized service.

⚠ WARNING: Before operating the self-clean cycle, remove dirt from exterior surfaces and oven interior with a damp cloth, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amount of grease may ignite, leading to smoke damage to your home. Remove all accessories from the oven.

1. Press "Self Clean" on the touchpad.
2. Set the desired level by pressing the keypad.
3. Confirm the by pressing " Start " on the touchpad and it begins.
4. If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may led to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

⚠ WARNING: The health of some birds and pets is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Always move birds and pets to another closed and well ventilated room. Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle also for your health.

⚠ CAUTION: After a clean cycle, remove soil deposits with vinegar water.

i IMPORTANT: During the Self-Cleaning cycle, the lamp cannot be operated.

⚠ WARNING: If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures mayled to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

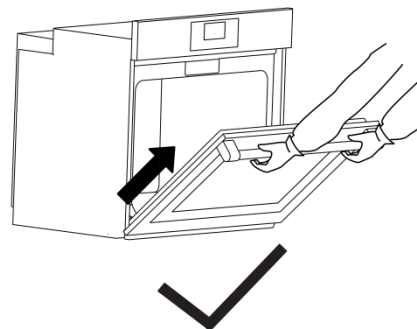
Clean oven door

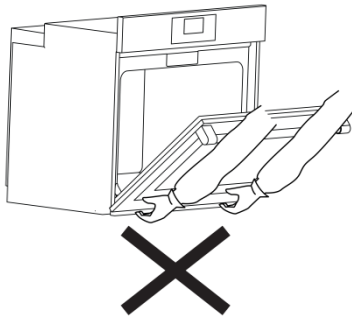
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

i IMPORTANT: 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.

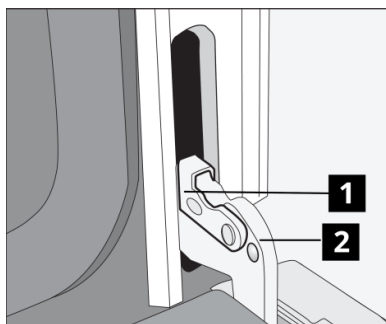




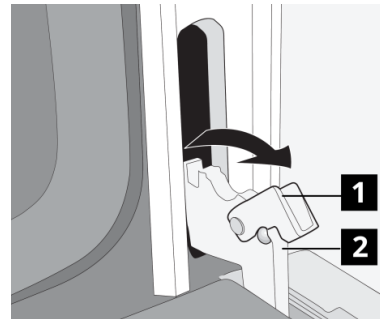
⚠ CAUTION: When removing the product cover, do not hold it under the cover.

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. Oven door can be removed in order to clean the inside of oven easily.

1. Open the oven door completely.
2. Press the hinge clamps located at both sides of the door backwards.



- 1 Hinge clamp
- 2 Hinge



3. Move the oven door to a slightly inclined position.
4. Raise the oven door forwards with your two hands.
5. Once you complete cleaning, perform the same procedure in reverse order to reinstall the oven door.

i IMPORTANT: Once you complete cleaning, perform the same procedure in reverse order to reinstall the oven door.

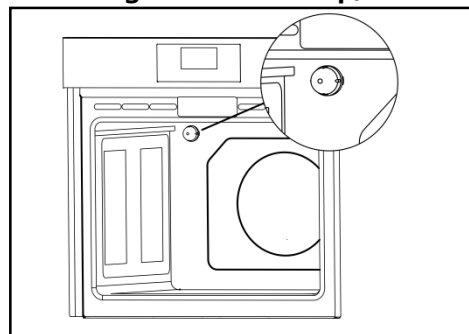
Replacing the oven lamp

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

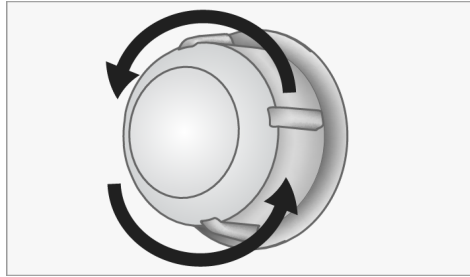
i IMPORTANT: The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300°C (573 °F). See *Technical specifications* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with license.

i IMPORTANT: Position of lamp might vary from the figure.

Removing the round lamp;

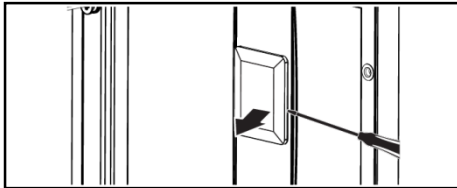


1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. Pull out the oven lamp from its socket and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

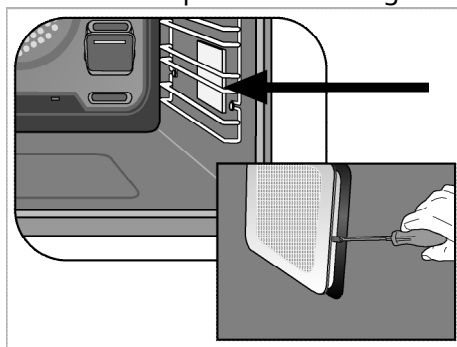
Removing square lamp:



The oven lights can be illuminated with light key. The lights are switched on when the door is opened or when the oven is in a cooking cycle.

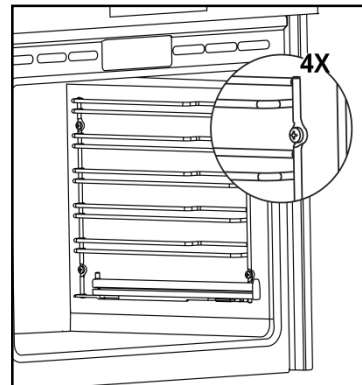
The oven lights are not illuminated during self clean. Each light assembly consist of a removable lens, a light bulb as well as a light socket housing that is fixed in place. Light bulb replacement is considered to be a routine maintenance item.

1. Turn off power at the main power supply (your fuse or breaker box).
2. Remove the wire racks as described. you can refer to the "removing Wire Shelves." next to the picture on the right.



3. Remove the protective glass cover with a screwdriver.
4. Pull out oven lamp and replace it with new one.
5. Install the glass cover and then the wire racks.

Removing Wire Shelves:



Remove the 4 screws on the side walls of the product and take the wire shelf.

Troubleshooting

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.	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.
	Buttons/knobs/keys on the control panel do not function.	Keylock may be enabled. Please disable it. (See. Using the keylock, page)
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.
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. (In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)
	Power is cut.	Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.
(In models with timer) 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.

Technical specifications

GENERAL	
Outer dimensions (height/width/depth)	733 mm(28" 7/8) /755 mm(29" 3/4) /620 mm (24" 7/16)
Voltage / frequency	120/240V~; 60Hz 2AC~N
Total electric power	3,9 kW
Fuse protection	Min. 20 A
Cable type / cross section	BC-SIL 4X13 AWG
Cable length	max. 1780 mm
Inside illumination	
Bake	2400 W
Broil	3500 W
Convection Roast	3900 W
* Powers are for 240 V 2AC ~ N	

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.



USA - É.-U. - EE.UU.

Phone number

Numéro de téléphone 1-888-888-4532

Teléfono :

Website

Website IKEA.us/appliancesupport

Sitio web :

CANADA- CANADA- CANADÁ

Phone number

Numéro de téléphone 1-866-866-4532

Teléfono :

Website

Website IKEA.ca/appliancesupport

Website

fr.IKEA.ca/soutienelectromenagers

Sitio web :

PUERTO RICO - PUERTO RICO - PUERTO RICO

Website - Website - Sitio web : IKEA.pr

DOMINICAN REPUBLIC - RÉPUBLIQUE DOMINICAINE - REPÚBLICA DOMINICANA

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



AVERTISSEMENT : Veuillez lire attentivement toutes ces consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil. Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas minutieusement respectées, un incendie ou une explosion pourraient survenir, occasionnant ainsi des dégâts matériels, des blessures ou la mort.



IMPORTANT : Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique normal. Il n'est pas approuvé pour l'extérieur ou pour d'autres usages non domestiques (y compris les navires de mer ou d'air). Consultez la Déclaration de garantie limitée. Si vous avez des questions, contactez le fabricant.

Ne réparez ni ne remplacez jamais les pièces de l'appareil, sauf indication contraire dans ce manuel. Confiez toutes les réparations 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 consignes utiles relatives à l'utilisation.



Avertissement pour des situations à risque concernant la vie et les biens.



Avertissement relatif aux chocs électriques.



Avertissement relatif au risque d'incendie.



Avertissement relatif aux surfaces chaudes.

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

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

ATTENTION indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'entraîner des blessures légères ou modérées.

REMARQUE est utilisé pour traiter des pratiques non liées à des blessures physiques.

Veillez lire ces instructions avant l'installation ou l'utilisation de votre appareil !

Nous aimerions que vous obteniez les meilleures performances avec votre appareil qui a été fabriqué dans des installations modernes et soumis à des procédures de contrôle qualité strictes.

Par conséquent, nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et de le garder pour référence ultérieure. Si vous remettez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez-lui également le manuel d'utilisation.

Le présent manuel vous permettra d'utiliser votre appareil rapidement et en toute sécurité.



IMPORTANT : Conservez ces instructions pour l'usage des inspecteurs en électricité locaux.



IMPORTANT : Cet appareil ne peut être utilisé que dans les pièces équipées d'un détecteur de monoxyde de carbone correctement réglé et en bon état de fonctionnement.

Assurez-vous que le capteur de monoxyde de carbone fonctionne correctement et que son entretien est effectué fréquemment. Le capteur de monoxyde de carbone doivent être installés à une distance maximale de 6,5 pieds du produit.

Ces instructions vous aideront à utiliser votre appareil plus rapidement et en toute sécurité.

- Lors de la livraison, veuillez vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si vous constatez des dommages dus au transport, veuillez contacter immédiatement votre point de vente et ne branchez ni n'utilisez l'appareil !
- Avant de brancher 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 y référer à nouveau ultérieurement.
Veuillez conserver votre reçu pour toute réparation qui pourrait être nécessaire dans le cadre de la garantie.
- Lorsque vous cédez 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'appareil est vendu).
- Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil (ou si vous décidez de le remplacer par un modèle plus ancien), avant de vous en débarrasser, il est recommandé de le mettre hors service 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 pour les enfants qui pourraient jouer avec de vieux appareils.

TABLE DES MATIÈRES

Informations sur la sécurité.....	45	Astuces pour économiser l'énergie.....	58
Consignes de sécurité de base.....	45	Première utilisation	58
Sécurité pour les enfants	50	Réglage 12 heures - 24 heures.....	58
Utilisation prévue.....	52	Réglage de l'heure.....	58
Mise au rebut.....	52	Premier nettoyage de l'appareil	58
Matériaux d'emballage.....	52	Comment utiliser le four.....	60
Transport futur	52	Comment utiliser le four électrique	61
Description du produit	54	Entretien et nettoyage	75
Présentation de l'appareil	54	Informations générales	75
Affichage	55	Dépannage	79
Emplacement de la plaque signalétique	55	Caractéristiques techniques.....	80
Contenu de l'emballage	55	Garantie limitée IKEA.....	81
Préparation	58		

Informations sur la sécurité

Consignes de sécurité de base

- Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux spécifications techniques afin d'améliorer la qualité de l'appareil sans aucun préavis. Les chiffres figurant dans ce manuel sont donnés à titre schématique uniquement et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil. Les valeurs indiquées sur les marquages de l'appareil ou dans d'autres documents imprimés fournis avec l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation de l'appareil et des conditions ambiantes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dotées de capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou des personnes sans expérience ou connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de 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
- En cas de dommage du cordon d'alimentation, vous devez le remplacer par un cordon ou un assemblage spécial disponible auprès du fabricant ou de son agent de service agréé ou des personnes possédant les mêmes qualifications.
-  **AVERTISSEMENT :** N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Entretien par l'utilisateur - Ne réparez ni ne remplacez jamais les pièces de l'appareil, sauf recommandation contraire dans le manuel. Tous les autres travaux d'entretien doivent être confiés à un technicien qualifié.
- Port de vêtements appropriés - ne portez jamais des vêtements amples ou pendants lors de l'utilisation de l'appareil.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte - laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.
-  **ATTENTION :** Placement des grilles du four - placez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité pendant que 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 du four.

- Ne chauffez pas des récipients alimentaires non ouverts - l'accumulation de pression peut faire éclater le récipient et provoquer des blessures.
-  **ATTENTION** : N'utilisez que des maniques sèches - les maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas la manique entrer en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou d'autres vêtements encombrants.
- Veillez à ce que les conduits d'aération du four ne soient pas obstrués.
- Assurez-vous qu'aucun matériau inflammable n'est adjacent à l'appareil, car les côtés deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Ne placez pas de plateaux de cuisson, de plats ou de papier aluminium directement au bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le bas du four.
-  **ATTENTION** : N'utilisez pas de papier d'aluminium pour tapisser les lèchefrites ou n'importe où dans le four, sauf comme décrit dans ce manuel. La feuille peut retenir la chaleur ou fondre, ce qui peut entraîner un risque de choc ou d'incendie.
-  **ATTENTION** : Empêchez les feuilles d'aluminium et les sondes à viande d'entrer en contact avec les éléments chauffants. (y compris les éléments de surface de type gainé)
-  **AVERTISSEMENT** : Maintenez toutes les fentes de ventilation libres de toute obstruction.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages corporels ou matériels causés par une utilisation incorrecte ou inadéquate de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte avant en verre a été retirée ou est fissurée.
-  **AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas d'eau pour éteindre les feux de graisse. Si un feu se déclare dans le four pendant la cuisson, étouffez-le en fermant la porte du four et en éteignant le four ou en utilisant un extincteur polyvalent à poudre ou à mousse.
-  **AVERTISSEMENT** : La surface arrière du four devient chaude lorsque vous l'utilisez. Le branchement électrique ne doit pas toucher la surface arrière, sinon le câble d'alimentation risque d'être endommagé. Ne

- coincez pas le câble d'alimentation entre la porte du four chaud et le cadre. Ne faites pas passer le câble d'alimentation au-dessus de la section de cuisson chaude. Sinon, l'isolation du câble peut fondre et provoquer un incendie en raison d'un court-circuit.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez l'appareil. Faites attention lorsque vous saisissez des objets rangés au-dessus du four. Les matières inflammables peuvent s'enflammer si elles entrent en contact avec des surfaces chaudes ou des éléments chauffants et peuvent causer de graves brûlures.
 - Le fait de tirer la crémaillère jusqu'à la butée est pratique pour soulever des aliments lourds. C'est aussi une précaution contre les brûlures dues au contact avec les surfaces chaudes de la porte ou des parois du four.
 -  **AVERTISSEMENT :** N'utilisez pas le four pour sécher les journaux. S'ils sont surchauffés, ils peuvent s'enflammer.
 -  **AVERTISSEMENT :** Stockage dans ou sur l'appareil - les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four ou à proximité des unités de surface.
 -  **AVERTISSEMENT :** Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou de nourriture dans la cavité lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
 -  **AVERTISSEMENT :** Après la cuisson au gril, retirez toujours la lèchefrite du four et nettoyez-la. Les restes de graisse dans un lèchefrite peuvent prendre feu la prochaine fois que vous l'utiliserez.
 - Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont éteintes après utilisation.
 -  **AVERTISSEMENT :** **Ne touchez pas les éléments de chauffage ou les surfaces intérieures du four** - les éléments de chauffage 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 touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures, notamment les ouvertures de ventilation du four et les surfaces situées à proximité de

ces ouvertures, les surfaces intérieures de la cavité du four, les portes du four et la fenêtre".

- **⚠️ AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent chauffer suite à son utilisation. Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil.
- **⚠️ ATTENTION** : N'utilisez jamais de produits abrasifs ou les grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four, ils pourraient enrayer la vitre et elle pourrait se briser.
- **⚠️ AVERTISSEMENT** : Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et connaissances, si elles sont sous surveillance ou ont été formées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et comprennent les risques liés à son usage.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants sans surveillance.
- **⚠️ AVERTISSEMENT** : Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants. Tenez les enfants âgés de moins de 8 ans éloignés du four. Ils peuvent s'y approcher uniquement lorsqu'ils sont surveillés.
- **⚠️ AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement le câble de raccordement indiqué dans les « Spécifications techniques ». En cas de dommage du cordon d'alimentation, vous devez le remplacer par un cordon ou un assemblage spécial disponible auprès du fabricant ou de son agent de service agréé ou des personnes possédant les mêmes qualifications afin d'éviter tout risque.
- **⚠️ AVERTISSEMENT** : Lors de l'auto-nettoyage, les surfaces deviennent plus chaudes qu'en utilisation normale. Éloignez les enfants.
- **⚠️ ATTENTION** : Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte - laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.
- Ne chauffez pas les récipients alimentaires et les bocaux en verre fermés. La pression susceptible de s'accumuler dans le bocal peut le faire exploser.
- **⚠️ AVERTISSEMENT** : Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments au four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Cela pourrait entraîner une

intoxication alimentaire ou une maladie.

- **⚠️AVERTISSEMENT** : Pour éviter d'endommager de façon permanente la finition de la sole du four, ne recouvrez pas la sole du four d'une feuille d'aluminium ou d'une doublure.
- **⚠️ATTENTION** : Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur un foyer chaud, veillez à éviter les brûlures de vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Les manches d'ustensiles doivent être tournés vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur des 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, le manche d'un ustensile doit être placé de manière à être tourné vers l'intérieur et ne doit pas s'étendre sur des unités de surface adjacentes.
- **🔥ATTENTION** : Ne stockez pas et n'utilisez pas de matériaux inflammables dans un four, y compris le papier, le plastique, les casseroles, le linge, les revêtements muraux, les rideaux, les tentures et l'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- N'utilisez jamais l'appareil si votre jugement et votre coordination sont affectés par l'alcool et/ou la drogue.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux ou présente des dommages visibles.
- N'effectuez aucune réparation ou modification sur l'appareil. Toutefois, vous pouvez remédier à certains dysfonctionnements ; consultez la section Dépannage.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il s'enflamme au contact de surfaces chaudes.
- **⚠️AVERTISSEMENT** : Gardez la zone de l'appareil dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs inflammables.
- **🔥AVERTISSEMENT** : Veillez à ce que le four ne soit pas encrassé par des graisses. La graisse dans le four peut s'enflammer.
- Seules les pièces de rechange autorisées peuvent être utilisées pour l'entretien de la cuisinière. Les pièces de rechange sont disponibles auprès des distributeurs de pièces agréés par l'usine. Contactez le

distributeur de pièces détachées le plus proche de votre région.

- **⚠️ AVERTISSEMENT** : Utilisez l'appareil aux fins pour lesquelles il a été conçu et suivant les instructions du présent manuel d'utilisation.
- **⚠️ ATTENTION** : Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous mettez ou retirez les plats du four.
- **⚠️ ATTENTION** : Utilisez toujours des maniques sèches ou des gants résistants à la chaleur lorsque vous mettez ou retirez les plats du four. Ne laissez pas la manique entrer en contact avec les éléments chauffants.
- **⚡ AVERTISSEMENT** : Évitez de rayer ou de heurter les portes, les plaques de cuisson ou les panneaux de commande vitrés. Cela peut entraîner un bris de verre. Ne pas cuisiner sur un produit dont le verre est brisé. Des chocs, des incendies ou des coupures peuvent survenir.
- N'utilisez pas de revêtement protecteur pour tapisser le four et n'utilisez pas de nettoyeur commercial pour four, à moins qu'il ne soit certifié pour être utilisé dans un four autonettoyant.
- **📌 IMPORTANT** : Appelez le service autorisé pour

l'installation de l'appareil à utiliser. Après cette procédure, la période de garantie débutera.

- 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 du four.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Le joint de la porte est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint
- Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant l'autonettoyage du four, retirez tous les accessoires, la lèchefrite et les autres ustensiles.
- **⚠️ ATTENTION** : Retirez la plaque du gril, les casseroles et autres ustensiles, nettoyez les débordements avant l'autonettoyage.
- **⚠️ ATTENTION** : Ne laissez pas d'aliments ou d'ustensiles de cuisine, etc., dans le four pendant le mode d'autonettoyage pyrolytique.

Sécurité pour les enfants

- **⚠️ AVERTISSEMENT** : Le fait de marcher, de s'appuyer ou de s'asseoir sur la porte ou les tiroirs de ce four peut entraîner des blessures graves et endommager le four. Ne laissez

pas les enfants grimper ou jouer autour du four. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer la cuisinière et entraîner des brûlures graves ou d'autres blessures.

- Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est utilisé. Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil.
- Les unités de surface peuvent être chaudes même si elles sont de couleur sombre. Les zones proches des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface jusqu'à ce qu'elles aient eu suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces zones se trouvent (identification de la zone) notamment la table de cuisson et les surfaces faisant face à la table de cuisson.
-  **AVERTISSEMENT :** Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière ou sur la grille de protection arrière de la cuisinière. Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des objets peuvent être gravement blessés.

- Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Tenez les emballages hors de la portée des enfants. Veuillez jeter toutes les parties de l'emballage conformément aux normes environnementales.
- Ne laissez pas les enfants seuls - les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'appareil est utilisé. Ils ne devraient jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.

Sécurité lors du fonctionnement à l'électricité

-  **AVERTISSEMENT :** Avant l'installation, coupez l'alimentation au niveau du panneau de service. Verrouillez le panneau de service pour éviter que l'alimentation ne s'allume accidentellement.
-  **AVERTISSEMENT :** Un choc électrique peut entraîner des blessures corporelles ou la mort si le produit n'est pas installé par un installateur ou un électricien qualifié.
- Tout ajout, changement ou conversion requis pour que cet appareil réponde de façon satisfaisante aux besoins de l'application doit être effectué par un technicien qualifié.
- Avant toute intervention d'entretien, débranchez l'appareil ou débranchez

l'alimentation au niveau du panneau de distribution domestique en retirant le fusible ou en éteignant le disjoncteur.

- Tout travail sur les appareils et les systèmes électriques doit être effectué uniquement par des personnes autorisées et qualifiées.
- En cas de dommage, mettez l'appareil hors tension et débranchez-le de l'alimentation principale en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.
- Assurez-vous que le calibre du fusible est correct.
- N'utilisez pas l'appareil pieds nus.
- Ne touchez jamais l'appareil avec des mains mouillées.
- N'immergez pas les éléments chauffants amovibles. Les éléments chauffants ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu à des fins de cuisson domestique uniquement. Il n'est pas conçu pour d'autres utilisations comme le chauffage de la pièce ou le séchage des serviettes et des linges à vaisselle. L'utilisation commerciale annule la garantie.
- Toutes les ouvertures 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 les maisons

mobiles ou les véhicules récréatifs.

-  **AVERTISSEMENT :** N'obstruez pas le flux d'air de ventilation.
- Le fabricant n'est pas tenu responsable des dommages causés par des erreurs d'utilisation ou de manutention.
- L'appareil peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.

Mise au rebut

Matériaux d'emballage

 **DANGER : Risque de suffocation 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.

Les matériaux d'emballage et les verrous de transport sont faits de matériaux qui ne sont pas dangereux pour l'environnement. Veuillez jeter toutes les parties de l'emballage conformément aux normes environnementales. Cela est bénéfique pour l'environnement.

 **ATTENTION :** Si le produit doit être donné à une personne pour usage personnel ou pour usage secondaire, le manuel d'utilisation, les étiquettes du produit, d'autres documents connexes, des pièces de montage, etc. doivent être remis avec le produit.

Transport futur

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

 **REMARQUE !** Ne placez pas d'autres articles au-dessus de l'appareil. L'appareil doit être transporté debout.

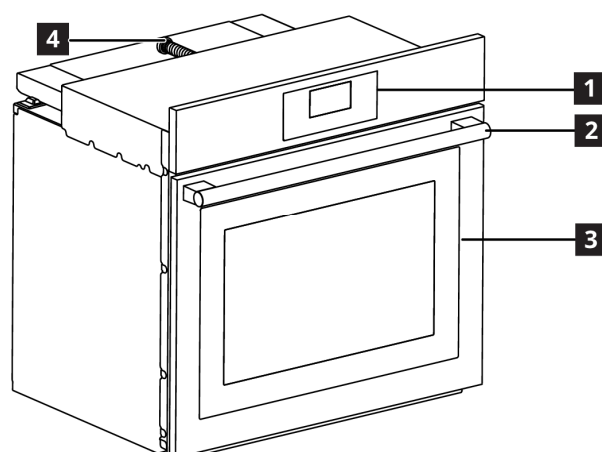
Rangiez la boîte d'origine de l'appareil et transportez-la dans sa boîte d'origine. Suivez les indications qui sont imprimées sur le carton.

 **IMPORTANT:** Vérifiez l'apparence générale de votre équipement en identifiant les dommages possibles pendant le transport. Pour éviter que la tablette et le plateau en fil métallique 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 sur les parois latérales.
Si vous n'avez pas l'emballage d'origine

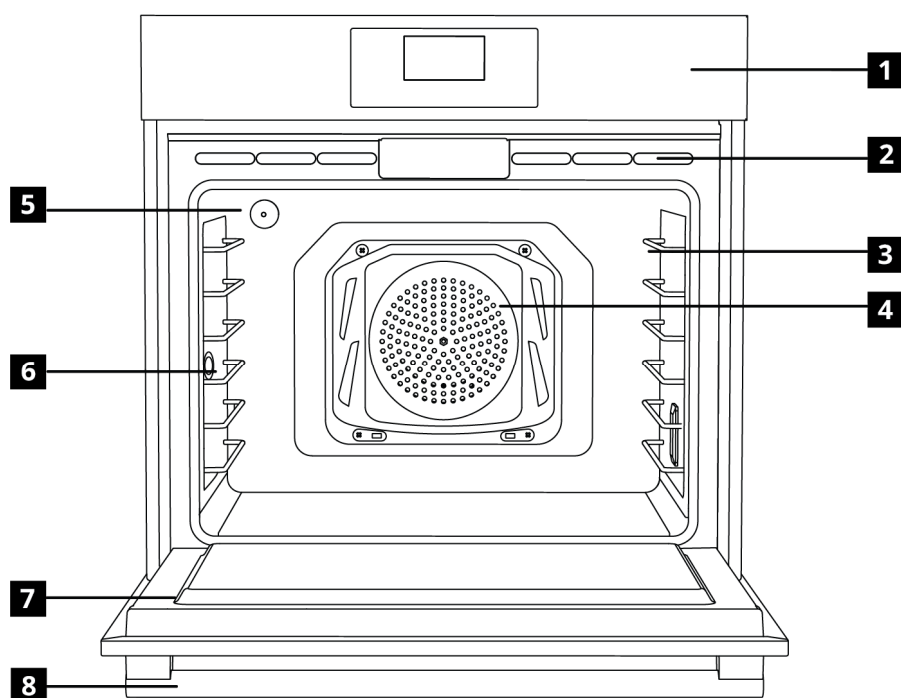
Emballez l'appareil dans une pellicule à bulles ou un carton épais et collez-le solidement avec du ruban adhésif afin de prévenir tout dommage pendant le transport.

Description du produit



- 1 Panneau de commande
- 2 Poignée
- 3 Porte frontale
- 4 Cordon d'alimentation

Présentation de l'appareil

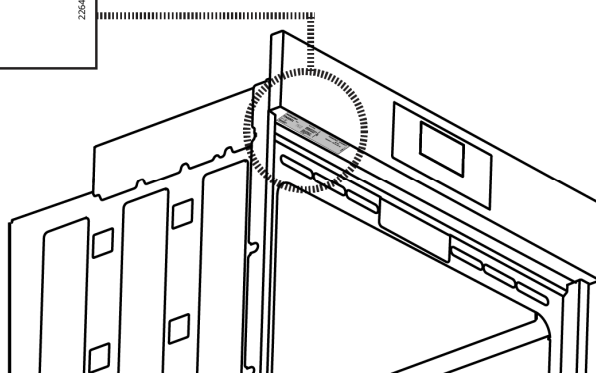
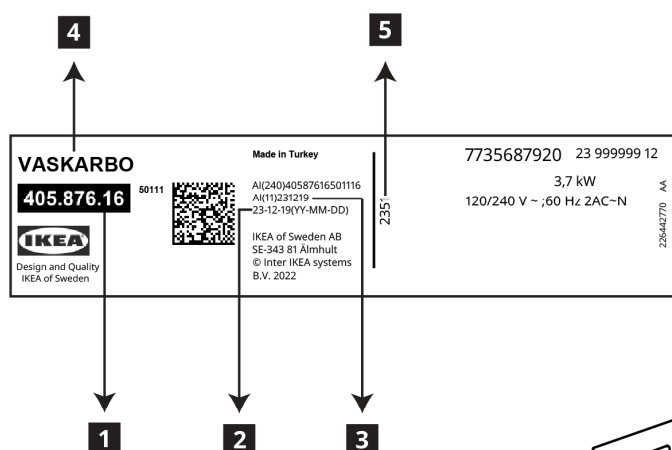


- | | |
|---------------------------|---|
| 1 Panneau de commande | 4 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier) |
| 2 Orifices de ventilation | 5 Lampe |
| 3 Étagères grillagées | 6 Thermomètre à viande |
| | 7 Porte |
| | 8 Poignée |

Affichage



Emplacement de la plaque signalétique



- 1 Numéro de l'article
- 2 Date de production (année-mois-jour)
- 3 Date de production (année-mois-jour)
- 4 Nom de l'article
- 5 Date de production (année-semaine)

Contenu de l'emballage

i Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.

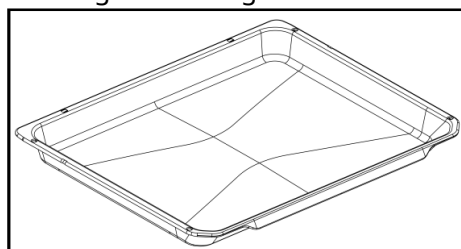
1. Instructions d'assemblage

Guide des instructions d'installation du produit.



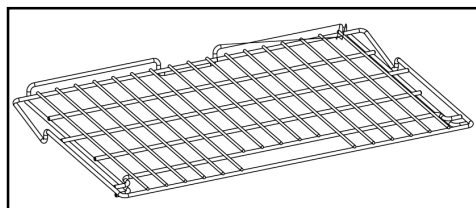
2. Plateau du four

Utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et les gros rôtis.

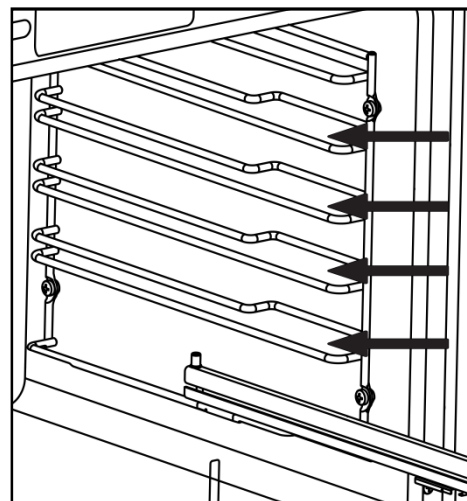


3. Étagère en fil métallique (2 pièces)

Utilisée pour rôtir et pour placer les aliments à cuire au four, à rôtir ou à cuire dans des plats à gratin sur la grille souhaitée.

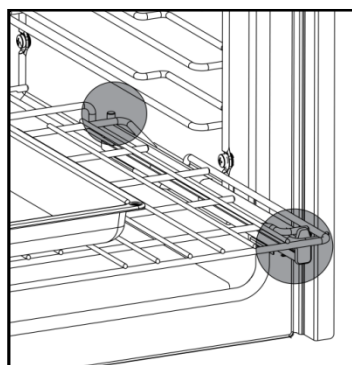
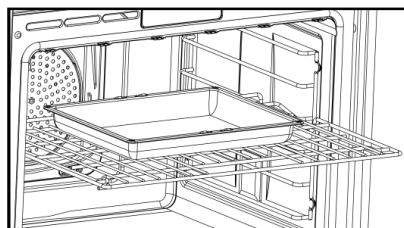
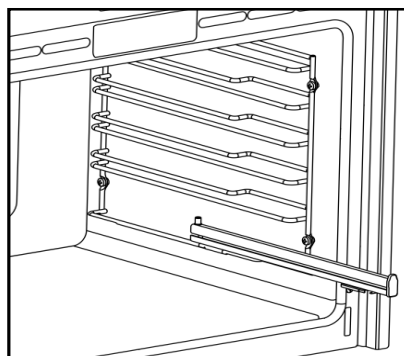


i L'espace des grilles où la grille métallique doit être installée est indiqué dans l'image.



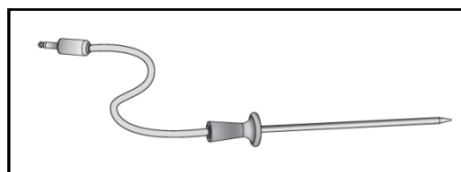
4. Placez correctement l'étagère métallique et le plateau sur les grilles télescopiques

Les grilles télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les plateaux et l'étagère métallique. Lorsque vous utilisez le plateau et l'étagère métallique avec des grilles télescopiques, assurez-vous que les goupilles situées à l'arrière de la grille télescopique s'appuient sur les bords de l'étagère métallique et du plateau.



5. Thermomètre à viande

Lors de la cuisson de plats de viande, l'extrémité longue et fine est collée sur la viande et l'autre extrémité est utilisée en fixant à son support sur la paroi latérale du châssis.



⚠ AVERTISSEMENT : Tirez la grille du four en position d'arrêt pour charger et décharger les aliments du four. Cela permet d'éviter les brûlures au contact des surfaces chaudes de la porte et des parois du four.

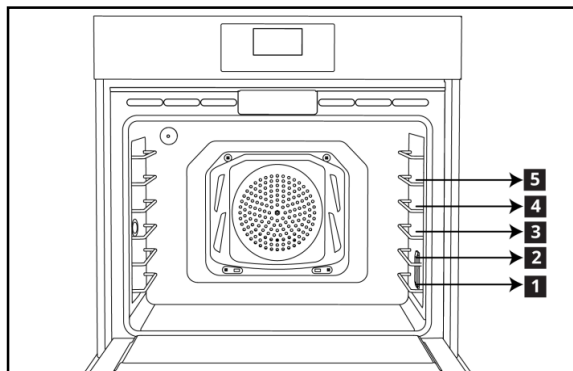
⚠ ATTENTION : Lorsque vous utilisez une grille dans la position la plus basse (A), vous devez faire preuve de prudence lorsque vous retirez la grille. Nous vous recommandons de

retirer la grille de quelques centimètres, puis, à l'aide de deux maniques, de la retirer en la tenant par les côtés. La grille est basse et vous risquez de vous brûler si vous placez votre main au milieu de la grille et que vous tirez jusqu'au bout. Faites très attention à ne pas vous brûler la main sur la porte lorsque vous utilisez la grille dans sa position la plus basse (A).

 **ATTENTION :** Vous pouvez télécharger le manuel d'utilisation et le guide d'installation depuis le lien www.ikea.com

Étagères de cuisson

La zone de cuisson dispose de 5 niveaux de position des étagères. L'étagère inférieure est en position 1.



Préparation

Astuces pour économiser l'énergie

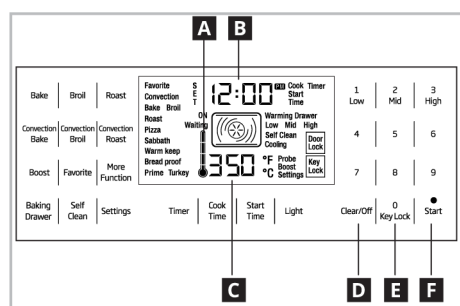
Les informations suivantes vous aideront à utiliser votre appareil de manière écologique et à économiser de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de couleur foncée ou émaillés dans le four, car la transmission de la chaleur sera meilleure.
- Pendant la cuisson de vos plats, effectuez une opération de préchauffage si elle est conseillée dans le manuel d'utilisation ou les instructions de cuisson.
- Pendant la cuisson, n'ouvrez pas fréquemment la porte du four.
- Essayez de cuire plus d'un type de repas en même temps dans le four (vous pouvez cuire deux repas différents en même temps en plaçant les bols de cuisson sur la même étagère). Il convient de cuire plusieurs repas l'un après l'autre. Le four sera déjà chaud.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. (La porte du four ne doit pas être ouverte).

Première utilisation

i IMPORTANT : L'horloge est réglée par défaut sur 12:00 après la mise sous tension initiale.

i IMPORTANT : Le réglage de l'heure active est automatiquement réinitialisé en cas de coupure de courant. Veuillez remettre l'horloge à l'heure.



A Symbole de la température interne

B Affichage de l'horloge active

C Affichage de la température de consigne

D Effacer/Désactiver le pavé tactile

E Pavé tactile Key Lock (verrouillage des touches) pour désactiver toutes les touches.

F Pavé tactile de démarrage/approbation de la cuisson

Réglage 12 heures - 24 heures



1. Touchez trois fois le pavé tactile "Paramètres".
2. Le pavé tactile "Réglages" clignote.
3. Réglez 12 h ou 24 h en appuyant sur les touches 1 et 2 du pavé numérique.
4. Réglez les 12 heures ou les 24 heures en appuyant sur "Start" ou attendez environ 10 secondes.

Réglage de l'heure

1. Touchez une fois le pavé tactile "Paramètres".



2. L'affichage de la minuterie, les touches "Horloge" et "Paramètres" clignotent.
3. Réglez l'horloge à l'aide du clavier numérique.
4. Lorsque l'heure souhaitée est entrée, régler l'heure en appuyant sur « Start » ou patientez environ 10 secondes.

Premier nettoyage de l'appareil

i IMPORTANT : Lorsque vous retirez l'appareil pour le nettoyer et/ou l'entretenir, débranchez l'alimentation en courant alternatif et retirez le four avec précaution en le tirant vers l'extérieur. Le four est lourd, il faut le manipuler avec précaution.

i IMPORTANT : La surface peut être endommagée par certains détergents ou

produits de nettoyage. Ne pas utiliser de détergents agressifs, de poudres/crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage. Veillez à éviter les brûlures dues à la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

1. Retirez tous les emballages.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

 **AVERTISSEMENT** : Les surfaces chaudes causent des brûlures !

L'appareil peut être chaud lorsqu'il est utilisé. Ne touchez jamais les brûleurs chauds, les parties internes du four, les radiateurs, etc. Tenez les enfants à l'écart. Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur pour introduire des plats dans le four chaud ou les en retirer.

Cuisson au four

1. Retirez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la fonction de cuisson.

4. Réglez la température à 350° F (175 °C).
5. Appuyez sur start pour faire fonctionner le four pendant environ 30 minutes.
6. Appuyez sur la touche « clear/off » dans la partie inférieure pour éteindre votre four.

Rotissage

1. Retirez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Sélectionnez la fonction gril.
3. Réglez le niveau de cuisson sur "HI".
3. En touchant le fond.
4. Appuyez sur la touche « clear/off » dans la partie inférieure pour éteindre votre four.

 **IMPORTANT** : De la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant quelques heures lors du fonctionnement initial. C'est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien ventilée pour éliminer la fumée et l'odeur. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

Comment utiliser le four

Informations générales sur la cuisson au four, le rôtissage et le grillage

 **AVERTISSEMENT** : Les surfaces chaudes causent des brûlures !

L'appareil peut être chaud lorsqu'il est utilisé. Ne touchez jamais les brûleurs chauds, les parties internes du four, les radiateurs, etc. Tenez les enfants à l'écart. Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur pour introduire des plats dans le four chaud ou les en retirer.

 **DANGER** : Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, car de la vapeur peut s'en échapper. La vapeur qui s'échappe peut vous brûler les mains, le visage et / ou les yeux.

Conseils pour la cuisson

- Utilisez des plaques métalliques ou des récipients en aluminium à revêtement antiadhésif ou des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Utilisez au mieux l'espace disponible sur la grille.
- Placez le moule de cuisson au milieu de la grille.
- Sélectionnez la position correcte de la grille avant d'allumer le four ou le gril. Ne changez pas la position de la grille lorsque le four est chaud.
- 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 du four.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour le rôtissage

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre noir améliorera la performance 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.
- Il faut compter environ 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre de hauteur de la viande.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus est mieux réparti sur tout le rôti et ne s'écoule pas lorsque la viande est coupée.
- Le poisson dans un plat résistant au feu doit être placé sur la grille au niveau moyen ou inférieur.

Conseils pour la cuisson au gril

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 se dessécher de trop.. Les morceaux plats, les brochettes de viande et les saucisses conviennent particulièrement bien à la cuisson au gril, tout comme les légumes à forte teneur en eau, tels que les tomates et les oignons.

- Répartissez les morceaux à griller sur la grille.
- Si la cuisson se fait sur la grille, placez une lèchefrite sous celle-ci afin de recueillir la graisse.
- Ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite pour faciliter le nettoyage.

 **Risque d'incendie dû à des aliments impropres à la cuisson au gril !**

N'utilisez pour les grillades que des aliments adaptés à la chaleur intensive des grillades. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.

 **IMPORTANT** : Le ventilateur ne fonctionne que si cela est nécessaire pour améliorer les performances de cuisson et économiser l'énergie du four.

Conseils pour la cuisson des légumes

1. Si le légumier manque de jus et devient trop sec,
" Comme l'utilisation d'un couvercle pendant la cuisson permet de conserver le jus du plat dans la casserole, faites cuire vos plats de légumes dans une casserole munie d'un couvercle plutôt que dans une barquette.
2. 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 utiliser le four électrique

⚠ ATTENTION : Risque d'intoxication alimentaire

Ne laissez pas les aliments au four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Cela pourrait entraîner une intoxication alimentaire ou une maladie.

i IMPORTANT : Avant d'utiliser le four, l'horloge doit être réglée. Si l'heure n'est pas réglée, le four principal ne fonctionne pas.

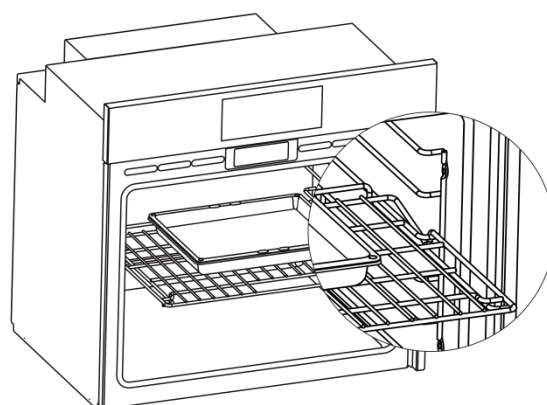
⚠ AVERTISSEMENT : Ne recouvrez jamais les fentes, les trous ou les passages de la sole du four, ni une grille entière avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Cela bloquerait la circulation de l'air dans le four et pourrait provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les revêtements en papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur, ce qui constitue un risque d'incendie.

⚠ Risque d'incendie !

Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance lorsque la table de cuisson est réglée sur les niveaux moyen ou élevé. Éloignez les objets inflammables de la table de cuisson. Éteignez toutes les commandes lorsque vous avez fini de cuisiner. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, des blessures graves ou la mort.

Positions de l'étagère

Pour une couverture optimale du gril, placez l'étagère métallique vers l'avant du four, juste hors de contact avec la porte en verre. Si vous placez l'étagère métallique complètement à l'arrière du four, la couverture du gril sera réduite. Il est important de positionner correctement l'étagère métallique sur la grille latérale. La grille doit être placée de façon à ce qu'elle s'insère dans l'ouverture de la grille, comme illustré sur la figure.

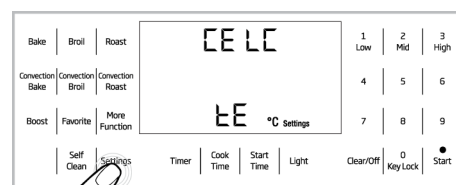


Réglages Température Unité

1. Appuyez quatre fois sur le pavé tactile "Paramètres".



2. Les icônes « Paramètres », °C ou °F clignotent.



3. Réglez les °F ou °C en touchant 1 et 2 sur le clavier numérique.
4. Lorsque l'unité souhaitée est entrée, réglez l'unité de température en appuyant sur "Commencer" ou attendez environ 10 secondes.

Allumer le four électrique

Le mode veille est actif lorsque le four est alimenté. L'écran n'affiche que la durée d'activité.

Lorsque le mode veille est actif ;

Cuisson au four

Rotissage

Rôti

Gril à convection

Cuisson par convection

Rôtissage par convection

Plus de fonctions

Auto-nettoyage

Réglages

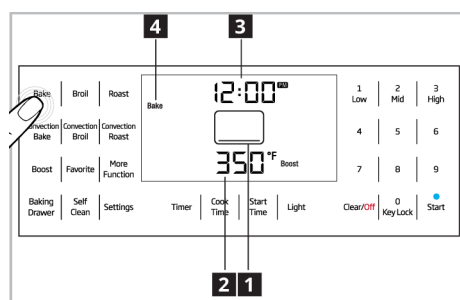
Lumière

Verrouillage des touches

Favorable

Les touches de la minuterie sont actives.

Réglage de la température et du mode de fonctionnement



- 1 Icône de fonctions
- 2 Zone de température de consigne

- 3 Zone d'horloge active
- 4 Nom du mode de fonctionnement

La température recommandée est indiquée dans la zone de la température réglée et les éléments chauffants ou les composants en fonctionnement sont indiqués dans l'icône des fonctions.

La « température », le « temps de cuisson » et le « temps de fin de cuisson » peuvent être réglés lorsque les fonctions sont sélectionnées.

La température doit être réglée lorsque les fonctions (à l'exception du gril, du gril à convection) sont sélectionnées pour la première fois. Le réglage de la température s'effectue à l'aide du clavier numérique.

Vous pouvez modifier la température de consigne après le début de la cuisson. Si vous souhaitez modifier la température de consigne après le début de la cuisson, touchez la même fonction et modifiez la température de consigne.

Les fonctions Broil, Convection Broil, la température peut être réglée en appuyant sur la touche

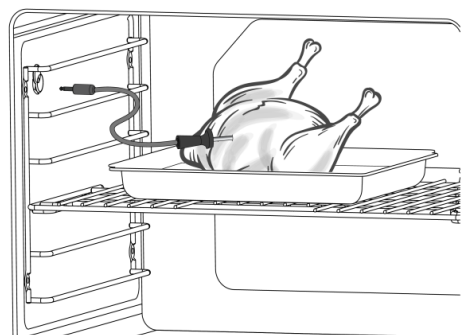
- 1-Basse,
- 2-Moyen
- 3-Haut dans le pavé numérique

Tableau des fonctions

Le tableau des fonctions indique les fonctions pouvant être utilisées dans le four et leurs températures maximales, minimales et initiales d'affichage respectives.

FONCTION	TEMPÉRATURE RECOMMANDÉE	FAIBLE	MOYEN	ÉLEVÉ	MAX	MIN
	°F / °C	°F / °C	°F / °C	°F / °C	°F / °C	°F / °C
CUISSON AU FOUR	350/ 175				550/ 290	125/ 50
CUISSON CON	350/ 175				550/ 290	125/ 50
GRILLER	350/ 175	350/ 175	450/ 230	550/ 290		
GRILLELR CON	350/ 175	350/ 175	450/ 230	550/ 290		
RÔTI	375/ 190				550/ 290	125/ 50
RÔTI CON	350/ 175				550/ 290	125/ 50
PIZZA	425/ 220				550/ 290	125/ 50
SABBATH	350/ 175				450/ 230	125/ 50
MAINTIEN AU CHAUD	150/ 65	150/ 65	170/ 75	200/ 95		
PAIN À L'ÉPREUVE	100/ 40				125/ 50	100/ 40
DINDE PARFAITE	325/ 165				550/ 290	125/ 50
AUTO-NETTOYAGE		3 HEURES	4 HEURES	5 HEURES		

Utilisation de la sonde à viande



Le thermomètre est utilisé pour mesurer la température centrale des viandes et des volailles telles que le poulet ou la dinde en enfonçant la partie fine et longue dans la viande et en fixant l'autre extrémité à son emplacement sur la paroi latérale du châssis supérieur.

La température intérieure mesurée de l'aliment indique le degré de cuisson de la viande.

Le thermomètre apparaît sur l'écran du four lorsque le thermomètre est fixé à son emplacement sur la paroi latérale du châssis. Il peut être utilisé avec les fonctions Probe, Cuisson, Cuisson par convection, Rotissage, Rotissage par Convection, Dinde parfaite.

Utilisation du thermomètre :

6. Sélectionnez l'une des fonctions du four qui permet d'utiliser le thermomètre.
7. Pour régler la température centrale des aliments, entrez la température centrale des aliments à l'aide des chiffres sur le côté droit pendant que °F ou °C clignote et appuyez sur "Start".
8. Pour régler la température intérieure du four, saisissez la température intérieure du four à l'aide des chiffres situés à droite pendant que le symbole °F ou °C clignote. Et puis appuyez sur "Commencer" pour commencer la cuisson.
9. La température qui apparaît sur l'écran pendant la cuisson est la température centrale de l'aliment mesurée par le thermomètre.

10. La cuisson s'arrête automatiquement lorsque la température centrale de l'aliment est atteinte.

⚠ ATTENTION : L'utilisation de thermomètres autres que ceux fournis avec ce produit peut entraîner des dommages au thermomètre ou à la commande du four.

⚠ ATTENTION : Utilisez les poignées du thermomètre et de la prise pour les insérer et les retirer de l'aliment et de la prise.

⚠ ATTENTION : Pour éviter d'endommager votre thermomètre, n'utilisez pas de pinces pour tirer sur le câble lorsque vous le retirez.

⚠ ATTENTION : Insérez le thermomètre complètement dans la viande. Il ne doit pas toucher les os, la graisse ou les cartilages.

⚠ ATTENTION : Pour les rôtis sans os, insérez la sonde dans la partie la plus charnue du rôti. Pour le jambon ou l'agneau non désossé, insérez la sonde au centre du muscle le plus gros et le plus bas.

⚠ ATTENTION : Insérez la sonde au centre des plats tels que les pains de viande ou les ragoûts.

⚠ ATTENTION : Insérez la sonde dans la partie la plus charnue de l'intérieur de la cuisse, par le bas et parallèlement à la cuisse d'une dinde entière.



Dans les fonctions où le thermomètre à viande est utilisé, le symbole « Thermomètre » apparaît sur l'écran et clignote à un intervalle d'environ 1 seconde, comme illustré sur l'image.

Le symbole « Thermomètre » apparaît également pour les fonctions où le thermomètre à viande n'est pas utilisé. Le symbole « Thermomètre » clignote rapidement sur l'écran.

⚠️ AVERTISSEMENT : Ne rangez jamais le thermomètre à l'intérieur du four lorsqu'il n'est pas utilisé.

⚠️ AVERTISSEMENT : Sortez le thermomètre à viande du four lorsque le mode Auto-nettoyage est activé

⚠️ AVERTISSEMENT : Ne retirez pas le thermomètre de son emplacement sur la paroi latérale lorsque la cuisson est terminée ; attendez qu'elle refroidisse. La chaleur peut causer des brûlures.

⚠️ ATTENTION : La partie fine et longue de la sonde risque de se fracturer lorsque le thermomètre est enfoncé dans les aliments congelés. Attendez que les aliments congelés soient décongelés et utilisez le thermomètre avec des aliments décongelés.

⚠️ AVERTISSEMENT : Utilisez des gants résistant à la chaleur pour retirer le thermomètre lorsque la cuisson est terminée.

⚠️ ATTENTION : Collez le thermomètre au centre de l'aliment. Si l'extrémité du thermomètre est proche de l'os ou de la surface de la viande, la cuisson sera interrompue avant que le niveau de cuisson souhaité ne soit atteint.

⚠️ ATTENTION : Si vous n'insérez pas complètement le thermomètre dans la viande, la cuisson risque d'être médiocre car le thermomètre détectera la température de l'air du four et non celle de l'aliment.

⚠️ ATTENTION : La température centrale des aliments peut être réglée entre 100 et 210 °F (40-99 °C).

❗ IMPORTANT : Le temps de cuisson n'est pas indiqué lorsque le thermomètre est fixé.

❗ IMPORTANT : Il n'est pas suggéré de régler le temps de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson avec le thermomètre à viande.

❗ IMPORTANT : En cas de cuisson sans le thermomètre à viande, la température du

four et la température de consigne du four sont affichées en alternance jusqu'à ce que la température du four atteigne la température de consigne. Ensuite, la température de consigne du four s'affiche.

❗ IMPORTANT : En cas de cuisson avec le thermomètre à viande, la température du four et la température de consigne du four sont affichées en alternance jusqu'à ce que la température du four atteigne la température de consigne. Après cela, la température réelle du thermomètre à viande s'affiche.

❗ IMPORTANT : Il est impossible d'effectuer une cuisson lorsque les fonctions intégrant le thermomètre à viande ne peuvent pas être utilisées.

❗ IMPORTANT : Si vous cuisinez sans thermomètre à viande, laissez le couvercle du thermomètre à viande fermé.

Modes de fonctionnement

Cuisson au four



Seule la chaleur du bas est allumée. Le mode cuisson peut être utilisé pour une grande variété d'aliments, des gâteaux aux casseroles.

Cuire les aliments sur une seule grille, les moules étant placés au milieu du four. Faites cuire les aliments en laissant un espace de 25mm (1 po) à 38mm (1,5 po) entre les plats et la paroi du four.

Lorsque vous utilisez le mode cuisson, préchauffez le four pour obtenir les meilleurs résultats.

Le temps de cuisson varie en fonction de la taille de la forme et du matériau du moule utilisé.

Cuisson par convection



Seul l'anneau chauffant est allumé. La chaleur provient de l'arrière de la plaque d'acier et est diffusée dans tout le four par le ventilateur de convection. Le mode de cuisson par convection peut être utilisé pour une grande variété d'aliments, des gâteaux aux pains..

Il est également idéal pour les gâteaux, les pâtisseries et les biscuits sur plusieurs grilles (3 et 5) en même temps et pour les grandes quantités d'aliments cuits au four.

Les gâteaux sont placés avec les gâteaux de la grille supérieure vers l'arrière du four et les gâteaux de la grille inférieure vers l'avant du four. Faites cuire les aliments en laissant un espace de 25mm (1 po) à 38mm (1,5 po) entre les plats et la paroi du four.

Lorsque vous utilisez le mode de cuisson par convection, préchauffez le four pour obtenir les meilleurs résultats.

Le temps de cuisson varie en fonction de la taille de la forme et du matériau du moule utilisé.

Rotissage



La chaleur supérieure est activée. Le mode gril peut être utilisé pour les morceaux de viande, de volaille et de poisson. Il permet également de faire dorer les pains. Les aliments doivent être placés sur une grille dans un plat (plateau à griller).

Les aliments à griller sur une seule grille avec la plaque à griller sont placés au centre par rapport à l'élément chauffant.

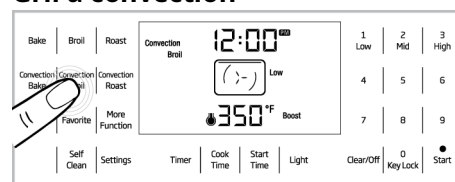
Le mode gril comporte trois réglages : bas 350°F (175°C), moyen 450°F (230°C), haut 550°F (290°C).

Lorsque vous utilisez le mode Rotissage, préchauffez le four pendant 5 à 6 minutes pour obtenir les meilleurs résultats.

Retournez les aliments une fois pendant le temps de cuisson recommandé.

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et les préférences personnelles en matière de cuisson influencent les temps de cuisson au gril.

Gril à convection



La chaleur supérieure est activée. La chaleur provient du haut et est diffusée dans tout le four par le ventilateur de convection. Le mode gril à convection peut être utilisé pour les morceaux de viande, de volaille et de poisson. Les aliments doivent être placés sur une grille dans un plat (plateau à griller). Les aliments à griller sur une seule grille avec la plaque à griller sont placés au centre par rapport à l'élément chauffant.

Le mode de cuisson par convection comporte trois réglages : bas (350°F (175°C)), moyen (450°F (230°C)), élevé (550°F (290°C)).

Lorsque vous utilisez le mode gril à convection, préchauffez le four de 5 à 6 minutes pour obtenir les meilleurs résultats. Retournez les aliments une fois pendant le temps de cuisson recommandé.

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et les préférences personnelles en matière de cuisson influencent les temps de cuisson au gril.

Rôti



Le chauffage supérieur et le chauffage inférieur sont activés. Le mode rôti peut être utilisé pour les morceaux de viande et de volaille.

Rôtissez les aliments sur une seule grille, la lèchefrite étant placée au milieu du four.

Lorsque vous utilisez le mode Rôti, préchauffez le four pour obtenir les meilleurs résultats.

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez un plat et une grille (plateau à rôtir ou plateau à griller) sous la viande ou la volaille. La lèchefrite retient les éclaboussures de graisse.

⚠ AVERTISSEMENT : Vous pouvez utiliser un couvercle ou des sacs à rôtir dans ce mode. Suivez les instructions du fabricant pour le sac à rôtir.

Rôtissage par convection



Le chauffage supérieur et le chauffage inférieur sont activés. La chaleur provient du haut et du bas et est diffusée dans tout le four par le ventilateur de convection. Le mode rôtissage par convection peut être utilisé pour la viande, la volaille et de grandes quantités d'aliments rôtis.

Rôtissez les aliments sur une seule grille, la lèchefrite étant placée au milieu du four.

Lorsque vous utilisez le mode de cuisson par convection, préchauffez le four pour obtenir les meilleurs résultats.

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez un plat et une grille (plateau à rôtir ou plateau à griller) sous la viande ou la volaille. La lèchefrite retient les éclaboussures de graisse.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne couvrez pas la viande ou n'utilisez pas des sacs à rôtir dans ce mode.

Autres fonctions

Les fonctions (Pizza, Sabbath, Maintien au chaud, Tenue au pain, Dinde Parfaite) sont disponibles en appuyant sur "Plus de fonctions" sur le pavé tactile jusqu'à ce que la fonction s'allume sur l'écran.

Pizza



La chaleur de la sole est activée. La chaleur provient de la sole et est diffusée dans tout le four par le ventilateur de convection. Le mode pizza peut être utilisé pour les pizzas fraîches et surgelées. Suivez les instructions du fabricant pour la pizza congelée.

Pour de meilleures performances, utilisez une plaque à pizza ou une plaque de cuisson.

Vous pouvez également utiliser une pierre à pizza, mais suivez les instructions du fabricant de la pierre à pizza.

Faites cuire les pizzas sur une seule grille, la plaque à pizza ou le plateau de cuisson étant placé au milieu du four.

Lorsque vous utilisez le mode Pizza, préchauffez le four pour obtenir les meilleurs résultats.

Sabbath

Seule la chaleur du bas est allumée.

Cuire les aliments sur une seule grille, les plats étant placés au milieu du four. Faites cuire les aliments en laissant un espace de 25 mm (1 po) à 38 mm (1) entre les plats et la paroi du four.

Le mode Sabbath peut être lancé en sélectionnant le mode Sabbath dans le menu Davantage de fonction puis en appuyant sur le bouton commencer.

La température doit être comprise entre 50°C (125°F) et 230°C (450°F) en mode sabbat.



i Toutes les touches de commande, à l'exception de la touche CLEAR/OFF, sont désactivées lorsque le mode Sabbath est activé.

i La touche CLEAR/OFF ferme tous les éléments chauffants lorsque le mode

Sabbat est activé, mais l'apparence de l'écran reste inchangée.

i Pour fermer le mode sabbat, il faut appuyer simultanément sur les touches CLEAR/OFF et LIGHT pendant environ 2 secondes.

i La durée maximale du mode Sabbat est de 72 heures si vous réglez le temps de cuisson.

i **IMPORTANT :** La lumière est éteinte lorsque la fonction Sabbat est utilisée. La lumière ne change pas si vous appuyez sur le bouton sans mode sabbat.

i **IMPORTANT :** Vous ne pouvez pas modifier la température du four après le début du sabbat.

i **IMPORTANT :** Tous les signaux acoustiques sont désactivés lorsque le mode Sabbat est activé.

i **IMPORTANT :** Si vous réglez le temps de cuisson en mode Sabbat, tous les éléments chauffants sont fermés mais l'aspect de l'écran reste inchangé après la fin du temps de cuisson.

i La durée maximale du mode Sabbat est de 72 heures si vous n'utilisez pas le temps de cuisson.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments au four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Cela pourrait entraîner une intoxication alimentaire ou une maladie.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Pour éviter d'endommager de façon permanente la finition de la sole du four, ne recouvrez pas la sole du four d'une feuille d'aluminium ou d'une doublure.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Le mode sabbat ne doit être utilisé que pendant le sabbat et les jours fériés juifs.

⚠ **AVERTISSEMENT :** La santé de certains oiseaux et animaux domestiques est extrêmement sensible aux fumées émises en mode sabbat. Déplacez toujours les oiseaux et les animaux domestiques dans une autre pièce fermée et bien ventilée.

Gardez la cuisine bien aérée pendant le mode shabbat, également pour votre santé.

i Tous les aliments doivent être placés dans le four avant le début du sabbat, car aucun ne peut y être placé pendant le sabbat.

i Le jour du sabbat, la porte du four ne peut être ouverte qu'une seule fois, tous les aliments enlevés, puis refermée. Pendant les vacances, la porte du four peut être ouverte/fermée à tout moment, aussi souvent que souhaité.

i Après une panne de courant, le four revient à l'écran de démarrage.

i L'heure de démarrage peut être réglée à 12 heures maximum en mode sabbat. Assurez-vous que l'horloge du four indique l'heure correcte.

Maintien au chaud



Seule la chaleur du bas est allumée. Le mode maintien au chaud permet de conserver les aliments cuisinés chauds à la température de service. Commencez toujours par des aliments chauds. Les aliments froids ou à température ambiante ne peuvent pas être chauffés ou réchauffés dans ce mode (à l'exception des crackers croustillants, des chips et des céréales sèches).

Les bactéries se développent très rapidement dans les aliments dont la température se situe entre 4,5°C (40°F) et 60°C (140°F).

Préchauffez toujours le four avant de réchauffer des aliments.

Pour de meilleurs résultats, ne réchauffez pas les aliments plus d'une heure.

Le mode maintien au chaud comporte trois réglages : bas (150°F(65°C).), moyen (170°F(75°C).), haut (200°F(95°C).).

Recommandations

Température	Type d'aliments
Faible	Rouleaux mous, chips, assiettes vides
Moyen	Casseroles, pizzas, légumes, œufs, pâtisseries, biscuits, petits pains durs, sauces
Élevé	Rôtis, volaille, hamburgers, bacon, pommes de terre (au four)

⚠ ATTENTION : Placez les aliments cuits dans un plat de service résistant à la chaleur sur la grille du four.

Retirez les cuillères de service, etc. avant d'enfourner les plats.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne laissez pas de produits en papier, de plastiques, de conserves ou de matériaux combustibles dans le tiroir. Ils pourraient s'enflammer.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne laissez pas de produits en papier, de plastiques, de conserves ou de matériaux combustibles dans le tiroir. Ils pourraient s'enflammer.

⚠ AVERTISSEMENT : Risque d'incendie!
Ne stockez pas de matériaux inflammables dans le four et/ou dans le tiroir chauffant.

Pain à l'épreuve



Seule la chaleur du bas est allumée. Le mode de fermentation du pain peut être utilisé pour faire lever le pain et la pâte à pizza ou toute autre pâte à base de levure.

Utilisez un bol ou une casserole avec un couvercle.

L'étuvage de la pâte se fait sur une seule grille avec un bol ou un moule placé au milieu du four.

Aucun préchauffage n'est nécessaire.

Dinde parfaite



Le chauffage supérieur et le chauffage inférieur sont activés. La chaleur provient du haut et du bas et est diffusée dans tout le four par le ventilateur de convection. Le mode Dinde parfaite peut être utilisé pour une dinde entière ou en morceaux.

Faites rôtir la dinde sur une seule grille, les plats étant placés au milieu du four.

Lorsque vous utilisez le mode Dinde Parfaite, préchauffez le four pour obtenir les meilleurs résultats.

Utilisez toujours un plat et une grille (plateau à rôtir ou plateau à griller) sous la dinde entière ou les morceaux de dinde. La lèchefrite retient les éclaboussures de graisse.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne couvrez pas la viande ou n'utilisez pas des sacs à rôtir dans ce mode.

i IMPORTANT : Le temps de cuisson maximum réglable dans les modes est limité à 6 heures pour des raisons de sécurité. Elle est limitée à 5 heures pour l'autonettoyage.

i IMPORTANT : Pendant le réglage d'une fonction, les symboles correspondants clignotent sur l'écran.

i IMPORTANT : Le programme sera annulé en cas de panne de courant. Vous devez reprogrammer l'appareil.

Fonction d'auto nettoyage

⚠️ AVERTISSEMENT : Si le four est chaud, le mode autonettoyant ne peut pas être utilisé tant que le four n'est pas froid. En cas de dysfonctionnement du mode autonettoyant (coupure de courant), éteignez le four et débranchez l'alimentation électrique, puis appelez le service après-vente.

⚠️ DANGER : Les surfaces chaudes causent des brûlures !

Ne touchez pas l'appareil pendant l'auto-nettoyage et tenez-le hors de portée des enfants. Attendez au moins 30 minutes avant de retirer les résidus.

⚠️ AVERTISSEMENT : Le four est équipé d'une fonction d'auto-nettoyage. Le four est chauffé à environ à 790 °F (421 °C) et les saletés existantes sont réduites en cendres. Un important dégagement de fumée peut se produire. Prévoir une bonne ventilation.

L'auto-nettoyage doit être utilisé environ toutes les 10 utilisations du four.

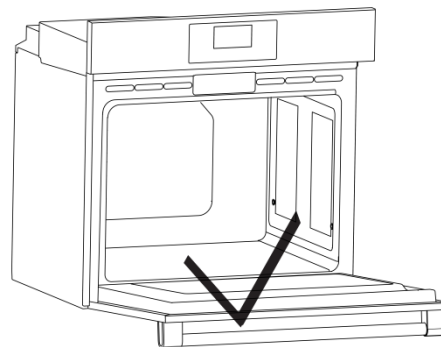
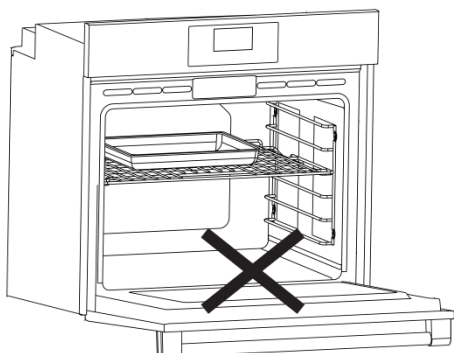
L'auto-nettoyage comporte trois niveaux. Il peut être sélectionné en fonction du degré de saleté.

Niveau bas (Low) : 3 heures.

Niveau moyen (Mid) : 4 heures.

Niveau élevé (Élevé) : 5 heures.

⚠️ AVERTISSEMENT : Retirez du four tous les accessoires, la lèchefrite et les autres ustensiles.



⚠️ AVERTISSEMENT : En cas de dysfonctionnement du mode auto-nettoyage, éteignez le four et débranchez l'alimentation électrique. Faites-le réparer par un technicien qualifié.

⚠️ AVERTISSEMENT : Avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage, essuyez la graisse et les salissures alimentaires du four. Une quantité excessive de graisse peut s'enflammer et provoquer des dégâts dus à la fumée dans votre maison.

⚠️ AVERTISSEMENT : Ne nettoyez pas le joint de la porte. Le joint de la porte est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Il faut veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint. Le joint en fibre de verre est très sensible et peut être facilement endommagé. En cas de dommage sur le joint de la porte du four, faites-le remplacer par un nouveau joint par un service agréé.

⚠️ AVERTISSEMENT : Avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage, éliminez la saleté des surfaces extérieures et de l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon humide, essuyez la graisse et les salissures alimentaires du four. Une quantité excessive de graisse peut s'enflammer et provoquer des dégâts dus à la fumée dans votre maison. Retirez tous les accessoires du four.

1. Avant le cycle de nettoyage, enlevez les salissures des surfaces extérieures et de l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon humide.

- Maintenez le bouton de fonction enfoncé et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau de "propreté" souhaité (Faible Moyen ou Élevé). (Faible Moyen ou Élevé).

Il n'est pas possible de changer cette durée.



AVERTISSEMENT : Certains oiseaux et animaux domestiques sont extrêmement sensibles aux fumées émises lors du cycle d'auto-nettoyage. Déplacez toujours les oiseaux et les animaux domestiques dans une autre pièce fermée et bien ventilée. Gardez la cuisine bien ventilée pendant le cycle d'auto-nettoyage, également pour votre santé.

- S'il y a un feu dans le four pendant l'auto-nettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'introduction d'air frais aux températures d'auto-nettoyage peut entraîner une explosion de flammes dans le four. Le non-respect de cette instruction peut entraîner de graves brûlures.



ATTENTION : Après un cycle de nettoyage, enlevez les dépôts de terre avec de l'eau vinaigrée.



IMPORTANT : Pendant le cycle d'auto-nettoyage, la lampe ne peut pas être utilisée.



AVERTISSEMENT : S'il y a un feu dans le four pendant l'auto-nettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'introduction d'air frais aux températures d'auto-nettoyage peut entraîner une explosion de flammes dans le four. Le non-respect de cette instruction peut entraîner de graves brûlures.

Comment utiliser l'unité de commande du four

Activation du mode de fonctionnement semi-automatique Ce mode de fonctionnement permet de régler la durée

de fonctionnement du four (temps de cuisson).

- Mettez votre plat dans le four et fermez la porte du four.
- Sélectionnez la fonction du four souhaitée.
- Si vous souhaitez modifier la température, réglez-la à l'aide des chiffres sur le côté droit pendant que °F ou °C clignote.
- Pour le temps de cuisson, appuyez une fois sur la touche « Temps de cuisson »
- Entrez le temps de cuisson à l'aide des chiffres du clavier de droite pendant que Temps et Cuisson clignotent.
- Une fois le temps de cuisson réglé, les symboles Cuisson et Temps s'affichent en continu sur l'écran.



- Si la fonction de cuisson et les valeurs de température et de temps sont appropriées, appuyez sur la touche Commencer pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre et « ON » s'affiche à l'écran.

» Le four est chauffé jusqu'à la température préréglée et maintient cette température jusqu'au temps de fin de cuisson sélectionné.



IMPORTANT : Tous les segments du symbole de la température intérieure du four (1) s'allument lorsque le four atteint la température réglée.

- Une fois la cuisson terminée, le four émet un avertissement sonore.
- Pour arrêter le signal d'alarme, appuyez simplement sur n'importe quelle touche.

Activation du fonctionnement entièrement automatique

Dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez régler le temps de cuisson et le temps de fin de cuisson.

- Mettez votre plat dans le four et fermez la porte du four.
- Sélectionnez la fonction du four souhaitée.

3. Si vous souhaitez modifier la température, réglez-la à l'aide des chiffres sur le côté droit pendant que °F ou °C clignote.
4. Pour le temps de cuisson, appuyez une fois sur la touche « Temps de cuisson »



5. Effleurer une fois la touche « Heure de début » pour la fin du temps de cuisson. Saisissez le temps de fin de cuisson en utilisant les chiffres à droite pendant que Temps et Cuisson clignotent.
6. Lorsque l'heure de fin de cuisson est réglée, l'heure de fin de cuisson et les symboles Temps et Cuisson s'affichent en continu sur l'écran.



11. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température, de temps et de temps de fin de cuisson sont appropriées, appuyez sur la touche pour démarrer la cuisson. L'écran affiche « Cuisson ».

» La minuterie du four calcule automatiquement le temps de démarrage de la cuisson en déduisant le temps de cuisson à partir du temps de fin de cuisson défini.

12. Le mode de fonctionnement sélectionné est activé lorsque le temps de démarrage de la cuisson est venu. Le message "ON" apparaît à l'écran et le four chauffe jusqu'à la température réglée. Il maintient cette température jusqu'au temps de fin de cuisson.

i IMPORTANT : Tous les segments du symbole de la température intérieure du four (1) s'allument lorsque le four atteint la température réglée.

13. Une fois la cuisson terminée, le four émet un avertissement sonore.

14. Pour arrêter le signal d'alarme, appuyez simplement sur n'importe quelle touche.

i IMPORTANT : Si vous souhaitez annuler le programme après avoir effectué une programmation semi-automatique ou automatique, vous devez réinitialiser le temps de cuisson. Vous pouvez également éteindre le four en appuyant sur la touche "Effacer/Désactivé".

i IMPORTANT : En cas de dysfonctionnement de la touche "Effacer/Désactivé", vous pouvez appuyer sur n'importe quelle autre touche de sélection de programme pour éteindre le four.

Réglage du booster (pour les fours électriques uniquement) (Chauffage rapide)

Utilisez la fonction Booster (préchauffage rapide) pour permettre au four d'atteindre plus rapidement la température souhaitée.

i IMPORTANT : Le Booster ne peut pas être sélectionné dans les positions de cuisson Garde-au-chaud, Auto-nettoyage et Pain à l'épreuve. La fonction Booster est réglée par défaut dans les autres positions. Si vous ne souhaitez pas utiliser la fonction Booster, désactivez-la en appuyant sur la touche 'Booster'.

1. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température et de temps sont appropriées, appuyez sur la touche Commencer pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre et « ACTIVÉ » s'affiche à l'écran.

La mention "Booster" disparaît de l'écran dès que le four atteint la température souhaitée et le four reprend la fonction qu'il avait avant la fonction Booster.

2. Effleurez à nouveau la touche « Booster » pour activer ou désactiver la fonction « Booster ». Si « Booster » apparaît à l'écran, cela signifie que la fonction est activée. Dans le cas contraire, cela signifie qu'elle est désactivée.

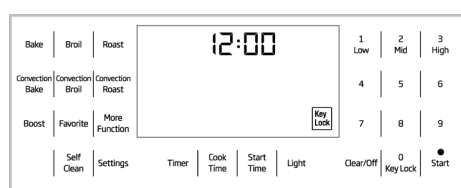
Utilisation du verrouillage des touches

Vous pouvez empêcher que l'unité de commande n'interfère en activant la fonction de verrouillage de touches.

i IMPORTANT : Le verrouillage des touches ne peut être activé que lorsque le four est en position d'attente et en mode de fonctionnement.

Activation du verrouillage de touches

Le verrouillage des touches est activé en appuyant sur la touche 0-Key Lock parmi les chiffres à droite de l'écran pendant environ 3 secondes.



Désactivation du verrouillage de touches

Le verrouillage des touches est désactivé en appuyant sur la touche 0-Key Lock parmi les chiffres à droite de l'écran pendant environ 3 secondes.

i IMPORTANT : Les touches du four ne fonctionnent pas lorsque la fonction de verrouillage des touches est activée. Le verrouillage de touches ne se désactive pas en cas de panne de courant.

Utilisation de la minuterie comme réveil

Vous pouvez utiliser la minuterie de l'appareil pour tout avertissement ou rappel autre que le programme de cuisson.

L'horloge de l'alarme n'a aucune incidence sur les fonctions du four. Elle est utilisée uniquement comme un avertissement. Par exemple, cela est utile lorsque vous voulez retourner des aliments au four à un certain moment. L'horloge de l'alarme signalera une fois que le temps défini sera écoulé.

i IMPORTANT : La durée maximale de l'alarme est de 6 heures.

Pour régler l'alarme :

Appuyez sur la touche « Minuterie » sur l'écran et réglez la période d'alarme souhaitée en entrant la période d'alarme à l'aide des chiffres à droite de l'écran.

L'alarme est activée au bout d'environ 10 secondes si aucune touche n'est activée. Une fois la durée de l'alarme écoulée, « END » clignote et un signal d'alarme retentit. Touchez n'importe où pour arrêter le signal d'alarme et faire disparaître le mot « END » de l'écran.

Pour désactiver l'alarme :

Effleurer la touche « Minuterie » lorsque l'alarme est réglée. Lorsque vous réglez l'heure sur 00:00, l'alarme est annulée environ 10 secondes plus tard et le symbole « Minuterie » disparaît de l'écran.

Allumer et éteindre la lumière

Chaque fois que vous touchez la touche « Lumière » sur l'écran, la lumière s'allume si elle est éteinte ou vice versa.

i IMPORTANT : Si l'auto-nettoyage est activé, la lumière est éteinte en permanence. Le fait d'appuyer sur la touche « 'Lumière » ne change rien à cette situation.

i IMPORTANT : Si la température interne du four dépasse 300°C (572°F), la lumière est éteinte en permanence. Le fait d'appuyer sur la touche « Lumière » ne change rien à cette situation.

i IMPORTANT : Lorsque les fonctions du four sont activées, tous les éléments chauffants s'éteignent lorsque l'on appuie sur la touche Effacer/Désactivé.

i IMPORTANT : Si la porte du four est ouverte lorsque le ventilateur turbo est en marche, le ventilateur turbo s'arrête.

i IMPORTANT : Si la porte du four est ouverte alors qu'une fonction du four est active, tous les éléments chauffants sont désactivés après environ 30 secondes. Les touches sont dotées de voyants lumineux. Les descriptions de ces voyants sont données dans le tableau ci-dessous

Utilisation du mode favori

Sauvegarde de la fonction favorite

Lorsqu'une fonction de cuisson est affichée, les valeurs actuelles sont sauvegardées en tant que repas préféré lorsque vous

appuyez sur la touche « Favorite » pendant environ 3 secondes.

i IMPORTANT : 1 menu sera enregistré comme repas favori. Par conséquent, lorsque vous enregistrez un nouveau repas, le repas précédemment enregistré est supprimé et le dernier est stocké.

i IMPORTANT : Les valeurs de cuisson et de réglage sont prédéfinies en tant que

repas « favori » lors de la configuration initiale.

Sélection du menu favori

Le menu favori apparaît à l'écran lorsque vous effleurez la touche « Favori » pendant 1 seconde lorsque le four est allumé.

Appuyez sur la touche « Commencer » pour lancer la cuisson.

Tableau des temps de cuisson

i IMPORTANT : Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessous sont des données indicatives. Elles peuvent varier en fonction du type d'aliment ainsi que de vos préférences de cuisson.

i IMPORTANT : Le niveau 1 est le niveau inférieur du four.

Cuisson et rôtissage

Aliment	Mode de cuisson	Température du four (°F) / (°C)	Nombre de grilles	Position de la grille	Durée (min.)	Taille et type de casserole	Explication
Génoise	Cuisson au four	350/ 175	Simple	3	20-30	8" ou 9" (200-230 mm) ronds	Les gâteaux sont placés au milieu du four. Faites cuire les aliments en laissant un espace de 25mm (1 po) à 38mm (1,5 po) entre les plats et la paroi du four.
Génoise	Cuisson par convection	325/ 160	Multiple	3&5	20-30	8" ou 9" (200-230 mm) ronds	Les gâteaux sont placés avec les gâteaux de la grille supérieure vers l'arrière du four et les gâteaux de la grille inférieure vers l'avant du four. Faites cuire les aliments en laissant un espace de 25mm (1 po) à 38mm (1,5 po) entre les plats et la paroi du four.
Pain (au levain*)	Cuisson au four	400/ 205	Simple	3	30-40	Plateau de cuisson	-
Pain (au levain*)	Cuisson par convection	400/ 205	Simple	3	25-35	Plateau de cuisson	-
Pâte feuilletée	Cuisson par convection	375/ 190	Multiple	3&5	15-20	Plateau de cuisson	Les plaques sont positionnées avec la plaque de la grille supérieure vers l'arrière du four et la plaque de la grille inférieure vers l'avant du four. Cuire les aliments avec un espace de 1" (25 mm) à 1,5" (38 mm) entre les parois du four.
Pizza fraîche, fine	Pizza	425/ 220	Simple	2	8-15	Plateau de cuisson	-
Pizza fraîche, épaisse	Pizza	425/ 220	Simple	2	12-20	Plateau de cuisson	-
Pizza surgelée, épaisse	Pizza	425/ 220	Simple	2	10-15	Plateau de cuisson	-
Poulet entier (4-4.5 lbs.)	Rôtissage par convection	375/ 190	Simple	2	120-140	Plateau de cuisson	La température interne minimale est de 180°F (82 °C) dans la cuisse.

Aliment	Mode de cuisson	Température du four (°F) / (°C)	Nombre de grilles	Position de la grille	Durée (min.)	Taille et type de casserole	Explication
Dinde, entière, non farcie (18-20 lbs.)	Dinde parfaite	325/ 160	Simple	1	150-180	Plateau de cuisson	La température interne minimale est de 180°F (82 °C) dans la cuisse. Si nécessaire, couvrez d'une feuille d'aluminium la surface supérieure de la dinde pour éviter qu'elle ne brunisse pendant les 30 dernières minutes de cuisson.
Contre-filet, désossé (4-4.5 lbs.)	Rôtissage par convection	325/ 160	Simple	3	90-120	Plateau de cuisson	La température interne est de 145°F (62 °C) (à point), 160°F (71 °C) (à point).
Pain grillé	Rotissage	Élevé	Simple	5	2-2 : 30	Étagère grillagée	Placer le plateau du gril au centre de l'élément chauffant.
Cuisse de poulet	Rotissage	Élevé	Simple	4	Côté 1 : 16-20 Côté 2 : 8-12	Plateau de cuisson	Placer le plateau du gril au centre de l'élément chauffant. La température interne minimale est de 180°F (82 °C) dans la cuisse.
Cuisse de poulet (2-2.5 lbs)	Rotissage	Moyen	Simple	4	Côté 1 : 20-24 Côté 2 : 14-16	Plateau de cuisson	Placer le plateau du gril au centre de l'élément chauffant. La température interne minimale est de 180°F (82 °C) dans la cuisse.
Bœuf haché, (0,3" -0,5" d'épaisseur, 6 galettes)	Rotissage	Élevé	Simple	4	Côté 1 : 5-7 Face 2 : 3-5	Plateau de cuisson	Placer le plateau du gril au centre de l'élément chauffant.
Hamburger, congelé (0,3" -0,5" d'épaisseur, 6 galettes)	Rotissage	Élevé	Simple	4	Côté 1 : 7-10 Côté 2 : 2-4	Plateau de cuisson	Placer le plateau du gril au centre de l'élément chauffant.
*Levage	Pain à l'épreuve	100/ 40	Simple	3	30-40	Bol ou casserole avec couvercle	

**Il est conseillé d'effectuer un préchauffage pour tous les aliments à cuire.

Il est conseillé d'effectuer un préchauffage de 5 à 6 minutes pour tous les aliments à griller.

(**) Pour le préchauffage, réglez la température requise. Le témoin du thermostat s'éteint lorsque la température requise est atteinte

Entretien et nettoyage

Informations générales

Un nettoyage régulier de votre appareil prolonge sa durée de vie et réduit les potentiels problèmes rencontrés.

ⓘ IMPORTANT : Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans le manuel.

⚠ DANGER : Risque d'électrocution !

Coupez l'électricité avant de nettoyer l'appareil afin **d'éviter** tout choc électrique.

⚠ DANGER : Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

ⓘ IMPORTANT : Certains détergents ou produits de nettoyage peuvent endommager la surface de l'appareil. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres / crèmes de nettoyage ou d'objets pointus. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres / crèmes de nettoyage ou d'objets pointus.

Nettoyez soigneusement l'appareil après chaque utilisation ; vous pourrez ainsi éliminer plus facilement les résidus de cuisson et éviter qu'ils ne brûlent lors de la prochaine utilisation de l'appareil.

ⓘ IMPORTANT : Aucun agent de nettoyage spécial n'est requis pour nettoyer l'appareil. Il est recommandé d'utiliser de l'eau chaude avec du liquide de lavage, un chiffon doux ou une éponge et un chiffon sec pour le séchage.

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs !

ⓘ Certains détergents ou produits de nettoyage peuvent endommager la surface de l'appareil.

N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres / crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou les grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four, ils pourraient enrayser la vitre et elle pourrait se briser.

⚠ AVERTISSEMENT : N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.

Nettoyage du panneau de commande

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

ⓘ IMPORTANT : Endommagement du panneau de commande !
Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

Nettoyage du four

Il n'est pas nécessaire d'utiliser un nettoyant pour four ou tout autre produit de nettoyage spécial pour nettoyer le four. Il est recommandé d'essuyer le four avec un chiffon humide lorsqu'il est encore chaud.

⚠ AVERTISSEMENT : N'utilisez pas de nettoyeurs pour four. Aucun nettoyant commercial pour four ou revêtement protecteur de four de quelque nature que ce soit ne doit être utilisé à l'intérieur ou autour d'une partie quelconque du four.

Fonction d'auto nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT : Si le four est chaud, le mode autonettoyant ne peut pas être utilisé tant que le four n'est pas froid. En cas de dysfonctionnement du mode autonettoyant (coupure de courant), éteignez le four et débranchez l'alimentation électrique, puis appelez le service après-vente.

⚠ DANGER : Les surfaces chaudes causent des brûlures !

Ne touchez pas l'appareil pendant l'auto-nettoyage et tenez-le hors de portée des enfants. Attendez au moins 30 minutes avant de retirer les résidus.

⚠ AVERTISSEMENT : Le four est équipé d'une fonction d'auto-nettoyage. Le four est chauffé à environ 790 °F (421 °C) et les saletés existantes sont réduites en cendres. Un important dégagement de

fumée peut se produire. Prévoir une bonne ventilation.

L'auto-nettoyage doit être utilisé environ toutes les 10 utilisations du four.

L'auto-nettoyage comporte trois niveaux. Il peut être sélectionné en fonction du degré de saleté.

Niveau bas (Low) : 3 heures.

Niveau moyen (Mid) : 4 heures.

Niveau élevé (Élevé) : 5 heures.

 **AVERTISSEMENT :** Retirez tous les accessoires du four.

 **AVERTISSEMENT :** En cas de dysfonctionnement du mode auto-nettoyage, éteignez le four et débranchez l'alimentation électrique. Faites-le réparer par un technicien qualifié.

 **AVERTISSEMENT :** Avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage, essuyez la graisse et les salissures alimentaires du four. Une quantité excessive de graisse peut s'enflammer et provoquer des dégâts dus à la fumée dans votre maison.

 **AVERTISSEMENT :** Ne nettoyez pas le joint de la porte. Le joint de la porte est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Il faut veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint. Le joint en fibre de verre est très sensible et peut facilement être endommagé. En cas de dommage sur le joint de la porte du four, faites-le remplacer par un nouveau joint par un service agréé.

 **AVERTISSEMENT :** Avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage, éliminez la saleté des surfaces extérieures et de l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon humide, essuyez la graisse et les salissures alimentaires du four. Une quantité excessive de graisse peut s'enflammer et provoquer des dégâts dus à la fumée dans votre maison. Retirez tous les accessoires du four.

1. Appuyez sur « Auto-nettoyage » sur le pavé tactile.
2. Réglez le niveau souhaité en appuyant sur le clavier.
3. Confirmez en appuyant sur « Commencer » sur le pavé tactile et l'opération commence.
4. S'il y a un feu dans le four pendant l'auto-nettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'introduction d'air frais aux températures d'auto-nettoyage peut entraîner une explosion de flammes dans le four. Le non-respect de cette instruction peut entraîner de graves brûlures.

 **AVERTISSEMENT :** Certains oiseaux et animaux domestiques sont extrêmement sensibles aux fumées émises lors du cycle d'auto-nettoyage. Déplacez toujours les oiseaux et les animaux domestiques dans une autre pièce fermée et bien ventilée. Gardez la cuisine bien ventilée pendant le cycle d'auto-nettoyage, également pour votre santé.

 **ATTENTION :** Après un cycle de nettoyage, enlevez les dépôts de terre avec de l'eau vinaigrée.

 **IMPORTANT :** Pendant le cycle d'auto-nettoyage, la lampe ne peut pas être utilisée.

 **AVERTISSEMENT :** S'il y a un feu dans le four pendant l'auto-nettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'introduction d'air frais à des températures d'auto-nettoyage peut provoquer une explosion de flammes dans le four. Le non-respect de cette instruction peut entraîner de graves brûlures.

Nettoyer la porte du four

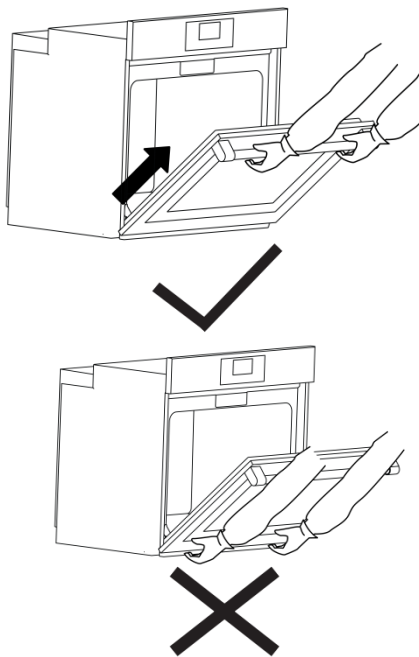
Pour nettoyer la porte du four, utilisez de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer le produit et essuyez-le avec un chiffon sec.

 **IMPORTANT :** N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs

métalliques 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.

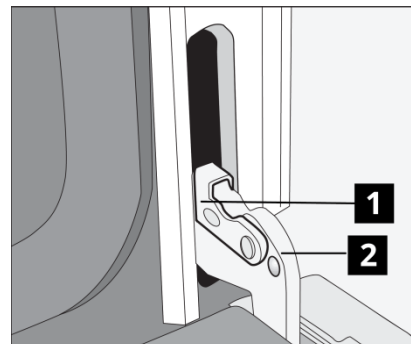


⚠ ATTENTION : Lorsque vous retirez le couvercle de l'appareil, ne le tenez pas sous le couvercle.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner des chocs électriques ou des brûlures. La porte du four est lourde et certaines de ses parties sont fragiles. Utilisez vos deux mains pour retirer la porte du four. La façade de la porte est en verre. Ne saisissez que les côtés de la porte du four. Ne saisissez pas la poignée, car elle pourrait basculer dans votre main et provoquer des dommages ou des blessures. Si vous ne saisissez pas la porte du four fermement et correctement, vous risquez de vous blesser ou d'endommager le produit. Pour éviter de vous blesser si le support de charnière se referme, assurez-vous que les deux leviers sont bien en place avant de retirer la porte. Ne forcez pas non plus l'ouverture ou la fermeture de la porte :

la charnière pourrait être endommagée et des blessures pourraient en résulter. Ne posez pas la porte retirée sur des objets pointus ou tranchants, car le verre pourrait se briser. Posez-la sur une surface plane et lisse, de manière à ce qu'elle ne puisse pas tomber. La porte du four peut être retirée pour nettoyer facilement l'intérieur du four.

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Appuyez sur les pinces des charnières situées de chaque côté de la porte vers l'arrière.



- 1 Pince à charnière
- 2 Charnière



3. Placez la porte du four en position légèrement inclinée.
4. Soulevez la porte du four vers l'avant à l'aide de vos deux mains.
5. Une fois le nettoyage terminé, effectuez la même procédure dans l'ordre inverse pour réinstaller la porte du four.

i IMPORTANT : une fois le nettoyage terminé, effectuez la même procédure dans l'ordre inverse pour réinstaller la porte du four.

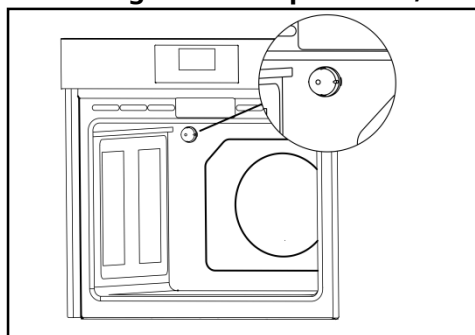
Remplacement de la lampe du four

⚠ DANGER : Avant de remplacer la lampe du four, assurez-vous que l'appareil est débranché et refroidi afin d'éviter tout risque d'électrocution. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

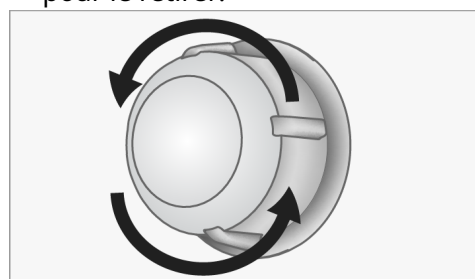
i IMPORTANT : La lampe de four est une ampoule électrique spéciale qui peut résister jusqu'à 300°C (573 °F). Consultez les *spécifications techniques*, pour plus de détails. Les lampes de four peuvent être obtenues auprès d'agents de service agréés ou de techniciens titulaires d'une licence.

i IMPORTANT : La position de la lampe peut varier par rapport à la figure.

Démontage de la lampe ronde ;

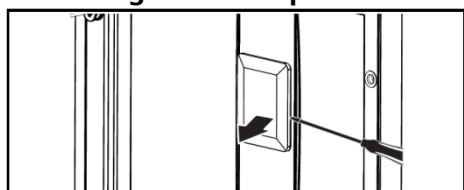


1. Débrancher l'appareil du réseau électrique.
2. Tournez le couvercle en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.



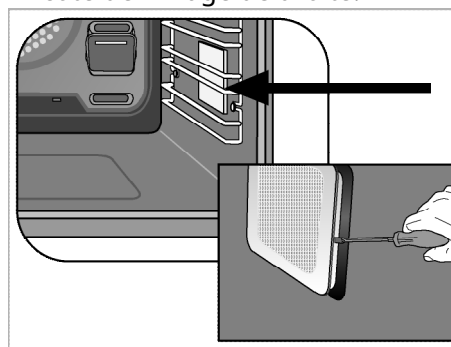
3. Retirez la lampe du four de sa douille et remplacez-la par la nouvelle.
4. Installez le couvercle en verre.

Démontage de la lampe carrée :



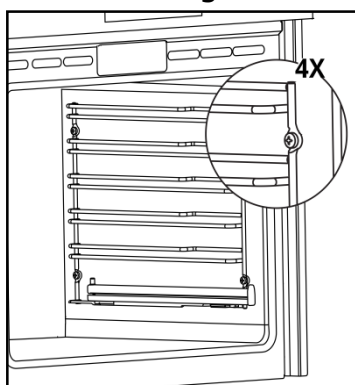
Les lampes du four peuvent être allumées à l'aide d'une clé de lumière. Les lumières s'allument lorsque la porte est ouverte ou lorsque le four est en cours de cuisson. Les voyants du four ne s'allument pas pendant l'auto-nettoyage. Chaque ensemble lumineux se compose d'une lentille amovible et d'une ampoule, ainsi que d'un boîtier de douille fixé en place. Le remplacement des ampoules est considéré comme un élément d'entretien courant.

1. Coupez le courant au niveau de l'alimentation principale (boîte à fusibles ou à disjoncteurs).
2. Retirez les étagères en grilles comme indiqué. Vous pouvez vous référer à la section « Retirer les étagères en grille » à côté de l'image de droite.



3. Retirez le couvercle de protection en verre à l'aide d'un tournevis.
4. Retirez la lampe du four et remplacez-la par une nouvelle.
5. Installez le couvercle en verre, puis les grilles.

Retrait des étagères en fil métallique :



Retirez les 4 vis situées sur les parois latérales de l'appareil et retirez l'étagère métallique.

Dépannage

Problème	Causes possibles	Solution
Le four émet de la vapeur lorsqu'il est utilisé.	Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement.	Ce n'est pas un défaut.
L'appareil émet des bruits métalliques lorsqu'il chauffe ou refroidit.	Le fusible secteur est défectueux ou s'est déclenché.	Vérifiez les fusibles qui se trouvent dans la boîte à fusibles. Remplacez-les ou réinitialisez-les si nécessaire.
	La fiche de l'appareil n'est pas correctement insérée dans la prise (mise à la terre)	Vérifiez la fiche de raccordement.
	Les boutons / clés du panneau de commande ne fonctionnent pas.	Le verrouillage du clavier peut être activé. Veuillez le désactiver. (Voir. Utilisation de la serrure à clé, page)
Le voyant du four ne fonctionne pas.	La lampe du four est défectueuse.	Remplacez la lampe du four.
	L'électricité est coupée	Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réinitialisez les fusibles si nécessaire
Le four ne chauffe pas	La fonction et/ou la température ne sont pas réglées.	Réglez la fonction et la température à l'aide du bouton/de la touche Fonction et/ou Température.
	Pour les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est peut-être pas réglé.	Régler le temps. (Dans les produits avec four à micro-ondes, la minuterie ne contrôle que le four à micro-ondes).
	L'électricité est coupée	Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réinitialisez les fusibles si nécessaire
(Dans les modèles avec minuteur) L'affichage de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.	Une précédente panne d'électricité s'est produite.	Réglez la durée / Allumez l'appareil et remettez-le en marche.

Caractéristiques techniques

GÉNÉRAL	
Dimensions extérieures (hauteur/largeur/profondeur)	733 mm (28" 7/8) /755 mm (29" 3/4) /620 mm (24" 7/16)
Tension/fréquence	120/240 V ~ ; 60 Hz 2 CA~N
Puissance électrique totale	3,9 kW
Protection des fusibles	Min. 20 A
Type de câble / section	BC-SIL 4X13 AWG
Longueur de câble	max. 1780 mm
Éclairage intérieur	
Cuisson au four	2400 W
Rotissage	3500 W
Rôtissage par convection	3900 W
* Les puissances sont pour 240 V 2AC ~ N	

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, excepté s'il s'agit d'un appareil LAGAN ou TILLREDA, auquel cas deux (2) ans de garantie s'appliquent. Le ticket de caisse original est exigé comme preuve d'achat. Si des travaux d'entretien sont effectués dans le cadre de la garantie, ils ne prolongent pas la période de garantie de l'appareil.

Qui est responsable des travaux d'entretien ?

Le « prestataire de services » IKEA assurera les travaux d'entretien par le biais de ses propres opérations de service ou d'un réseau de partenaires de service autorisés.

Que couvre cette garantie ?

La garantie couvre les défauts de l'appareil causés par une construction défectueuse ou des défauts de matériaux à partir de la date d'achat chez IKEA. Cette garantie s'applique uniquement à un usage domestique. Certaines exceptions non garanties sont précisées sous le titre « Quels sont les cas non-couverts par cette garantie ? » Pendant la période de garantie, les coûts pour remédier à la panne (par exemple, les réparations, les pièces, la main-d'œuvre et les déplacements) sont couverts, à condition que l'appareil soit accessible pour une réparation gratuite. Dans ces conditions, les réglementations locales sont applicables. Les pièces remplacées deviennent la propriété d'IKEA.

Que fera IKEA pour remédier au problème ?

Le prestataire de services désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, s'il est couvert par cette garantie. Si le produit est considéré comme couvert, le prestataire de services IKEA ou son partenaire de service agréé, par le biais de ses propres travaux d'entretien, réparera alors, à sa seule discrétion, le produit défectueux ou le remplacera par un

produit du même type ou un produit comparable.

Quels sont les cas non-couverts par cette garantie ?

- L'usure normale.
- Les dommages intentionnels ou dus à la négligence, les dommages causés par le non-respect du mode d'emploi, une installation incorrecte ou un raccordement à une tension incorrecte, les dommages causés par une réaction chimique ou électrochimique, la rouille, la corrosion ou les dommages causés par l'eau, y compris, mais sans s'y limiter, les dommages causés par un taux de calcaire excessif dans l'alimentation en eau, les dommages causés par des conditions environnementales anormales.
- Les pièces consommables, y compris les piles et les lampes.
- Les pièces 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 objets ou des substances étrangères et un nettoyage ou déblocage des filtres, des systèmes d'évacuation ou des tiroirs à savon.
- Les dommages aux pièces suivantes comme les verre céramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et d'évacuation, joints, lampes et couvercles de lampes, écrans, boutons, boîtiers et parties de boîtiers. Cette partie s'applique s'il peut être prouvé que ces dommages ont été causés par des défauts de production.
- Cas où aucun défaut n'a pu être constaté lors de la visite d'un technicien.
- Les réparations qui ne sont pas effectuées par nos fournisseurs de services désignés et/ou un partenaire contractuel de service autorisé ou lorsque des pièces qui ne sont pas d'origine ont été utilisées.
- Les 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 dans le cadre d'une utilisation professionnelle.
- Dommages liés au transport. Si le client transporte le produit à son domicile ou à une autre adresse, IKEA n'est pas responsable des dommages qui pourraient survenir pendant le transport. Toutefois, si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison du client, les dommages subis par le produit au cours de cette livraison sont couverts par IKEA.
- Coût de l'installation initiale de l'appareil IKEA. Toutefois, si un fournisseur de services désigné par IKEA ou son partenaire de service agréé répare ou remplace l'appareil dans le cadre de la présente garantie, le fournisseur de services désigné ou son partenaire de service agréé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de rechange, si nécessaire.

Application du droit national

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

Champ 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.

L'obligation d'effectuer des services dans le cadre de la garantie n'existe que si l'appareil est conforme et installé conformément :

- aux spécifications techniques du pays dans lequel la demande de garantie est faite ;
- aux instructions d'assemblage et au mode d'emploi.

Service après-vente dédié aux appareils IKEA

N'hésitez pas à contacter le service après-vente désigné par IKEA pour :

- faire une demande de service dans le cadre de cette garantie ;
- demander des précisions sur l'installation de l'appareil IKEA dans le meuble de cuisine IKEA prévu à cet effet ;
- demander des précisions 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.

Afin de vous fournir la meilleure assistance possible, veuillez lire attentivement les instructions d'assemblage et/ou le mode d'emploi avant de nous contacter.

Comment nous joindre si vous avez besoin de nos services

Afin de vous offrir 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 la brochure de l'appareil spécifique pour lequel vous avez besoin d'une assistance.

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

CONSERVEZ LE TICKET DE CAISSE !

Il s'agit d'une preuve d'achat nécessaire à l'application de la garantie. Le ticket de caisse mentionne également le nom IKEA et le numéro d'article (code à 8 chiffres) pour chacun des appareils que vous avez achetés.

Besoin d'une aide supplémentaire ?

Pour toute autre question non liée au service après-vente de vos appareils, veuillez contacter le centre d'appel 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.

Phone number

Numéro de téléphone 1-888-888-4532

Teléfono :

Website

Website IKEA.us/appliancesupport

Sitio web :

CANADA- CANADA- CANADÁ

Phone number

Numéro de téléphone 1-866-866-4532

Teléfono :

Website

IKEA.ca/appliancesupport

Website

fr.IKEA.ca/soutienelectromenagers

Sitio web :

PUERTO RICO - PUERTO RICO - PUERTO RICO

Website - Website - Sitio web : IKEA.pr

DOMINICAN REPUBLIC - RÉPUBLIQUE DOMINICAINE - REPÚBLICA DOMINICANA

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

