

# ÖRMINGE

en

fr

## **IMPORTANT**

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

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

## **IMPORTANT**

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



Design and Quality  
IKEA of Sweden

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

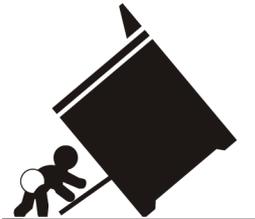
## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

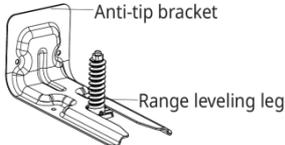


**WARNING:** Read all safety instructions before using the product.



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

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

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

— Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

— **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

— Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

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

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

### Explanation of symbols

Throughout this User Manual the following symbols are used:

 Important information or useful hints about usage.

 Warning for hazardous situations with regard to life and property.

 Warning for electric shock.

 Warning for risk of fire.

 Warning for hot surfaces.

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

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

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

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

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

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

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

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



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



**WARNING:** 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.



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

Please record your model and serial numbers below for reference.  
For S/N please go to TECHNICAL DATA chapter.

---

Purchase Date

---

Model Number

---

Serial Number

 Please attach sales receipt here for future reference.

<b>English</b>	<b>2</b>
<b>Français</b>	<b>35</b>

**TABLE OF CONTENT**

Safety Information .....	8	How to use the hob .....	21
Basic safety instructions.....	8	General information about cooking.....	21
Safety for children.....	10	Using the burners/plates.....	21
Safety when working with electricity....	11	How to operate the oven.....	23
Safety when working with gas .....	11	How to use the gas oven .....	23
Intended use .....	13	Cooking times table.....	24
Disposal .....	13	How to operate the broil .....	25
Packaging material .....	13	Cooking times table.....	26
Future transportation.....	14	Care and cleaning.....	27
Product description .....	15	General information.....	27
Product introduction .....	16	Cleaning the burner/plate.....	27
Control panel .....	16	Cleaning the control panel.....	27
Rating Plate Location.....	17	Cleaning the oven.....	27
Package contents.....	17	Removing the oven door .....	28
Preparation .....	19	Replacing the oven lamp .....	29
Tips for saving energy .....	19	Troubleshooting .....	30
Initial use .....	19	Technical data .....	31
First cleaning of the appliance .....	19	Injector table .....	32
Initial heating.....	19	IKEA limited guarantee .....	33

## Safety Information

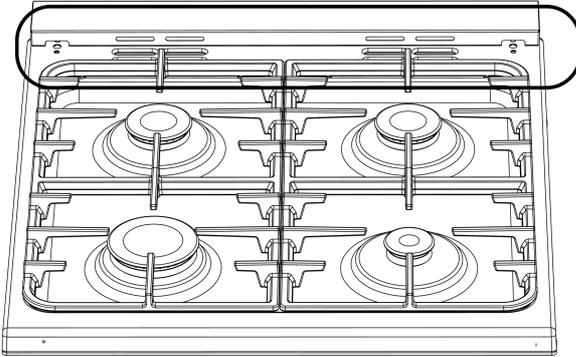
This section contains safety instructions that will help you avoid risk of injury and damage. All warranties will become void if you do not follow these instructions.



### Basic safety instructions

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never use when judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs
- 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.
- 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 Troubleshooting.
- 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.
- Never modify or alter the construction of the range including by removing leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets, or screws, or any other part of the appliance.
- 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.
- Your body accidentally can turn the knobs, please make sure that your body do not touch to knobs not for use.
-  **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:** Never cover the top of burner grates with any kind of cover. Use only cooking

utensils with recommended diameters. Make sure ventilation and oven fume outlets shown below are not closed. Otherwise fire hazard and carbon monoxide poisoning can occur.



- An air curtain or other overhead range hood, which operates by blowing a downward airflow onto this range, shall not be used in conjunction with this gas range.
  - Do not heat closed food containers and glass jars. Pressure that may build-up in the jar can cause it to burst.
  - Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors.
  - Ensure that no flammable materials are adjacent to the appliance as the sides become hot during use.
  - **⚠ Fire risk!** Do not store flammable material in the range and/or in the drawer/bottom part of range.
  - Do not use water on grease fires.
- Smother fire or flame or use dry chemical or foam type extinguisher.
- Do not leave empty pots or pans on plates that are switched on. They might get damaged.
  - Since it may be hot, do not leave plastic or aluminum dishes on the surface of appliance. These kind of dishes should not be used to keep food either.
  - Do not use aluminium foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, and/or fire.
  - The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
  - Always use only dry potholders or heat-resistant gloves when inserting or removing the dishes into/from your oven. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
  - **⚠ WARNING:** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum

foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

- Do not use the oven with front door glass removed or broken.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Electric connection should not touch the rear surface, otherwise the main cable may get damaged. Do not trap the main cable between the hot oven door and frame. Do not route the main 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.
- Flame in the oven can be smothered completely by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Place the oven rack in the desired position while the oven is cool. If racks must be handled when hot, do not let pot holder contact the heating elements.
- 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.

- Do not use the oven to dry newspapers. If overheated, they can catch on fire.
- 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.
-  **IMPORTANT:** Call the authorized service for installation of the appliance to be used. After this procedure, guarantee period will be started.



### **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.

-  **CAUTION:** Do not store items of interest to children in the cabinets above the range or on back guard of a range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.

### **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.

- 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.

### **Safety when working with gas**

-  **WARNING:** To reduce the risk of personal injury in the event of a grease fire, observe the following:
- Smother flames with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. Exercise caution to prevent burns. If the flames do not go out immediately, evacuate and call the fire department.
- Never pick up a flaming pan— You may be burned.
- Do not use water, including wet rags
- Or towels—a violent steam explosion will result.
- Make certain that gas shutoff valve and all burner controls are in the OFF position before beginning.

**Use an extinguisher only if:**

- 1) You know you have a CLASS ABC extinguisher and you already know how to operate it.
- 2) The fire is small and contained in the area where it started.
- 3) The fire department is being called.
- 4) The fire does not obstruct your escape route.

-  **WARNING:** If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.
- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorized qualified persons.
- "Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible."
- "This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation;" See Before installation.
-  **CAUTION:** The use of gas cooking appliance results in the

production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present."

- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Please arrange for annual maintenance.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
- This product should be used in a room which incorporates a properly adjusted and functioning Carbon Monoxide sensor. Make sure the Carbon Monoxide sensor works properly and is maintained frequently. Carbon Monoxide sensor should be installed maximum 2 meters away from the product.
- Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colorless, odorless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.

- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.
- The appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).
- The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).
- Hob burners will not automatically re-ignite in the event of power failure and unignited gas will still be expelled from the burners. Switch off burners immediately whenever a power failure occurs.



### Intended use

- **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm a room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating the oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Never use the appliance for storage.
- This appliance should not be used for warming the plates under the broil, hanging towels and dish cloths on the handles, for drying and the space heating purposes.
- All openings in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance shall be sealed.
- This appliance is not intended to use at mobile homes, recreational vehicles.
- 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.

**Future transportation**

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

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

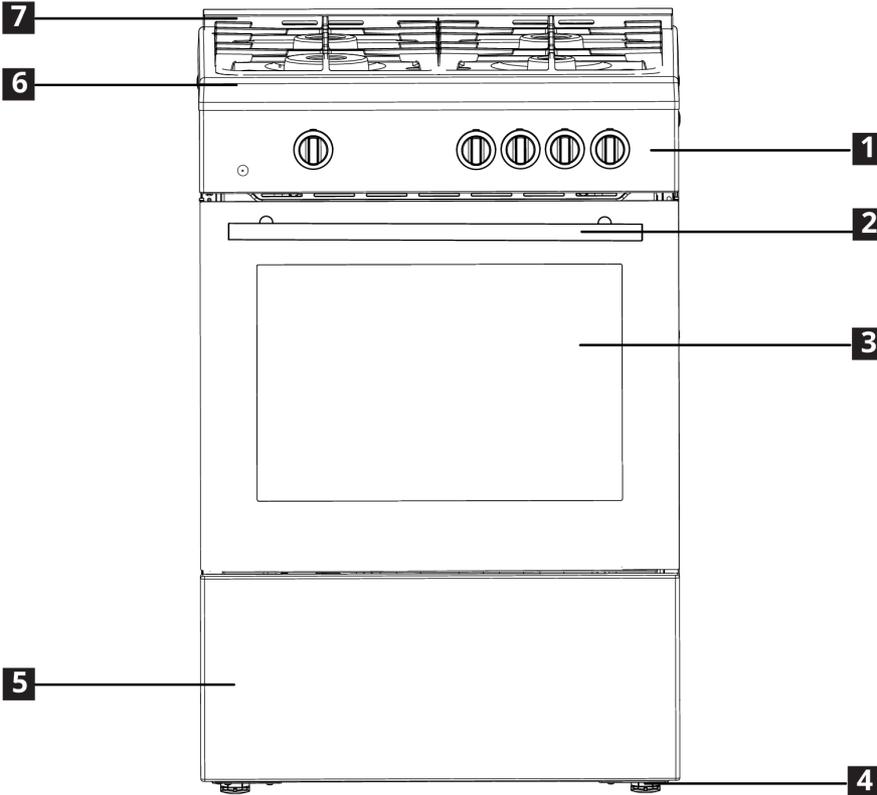
Store the appliance's original box and transport the appliance in its original carton. Follow the guidance marks that are printed on the carton.

**i** **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.

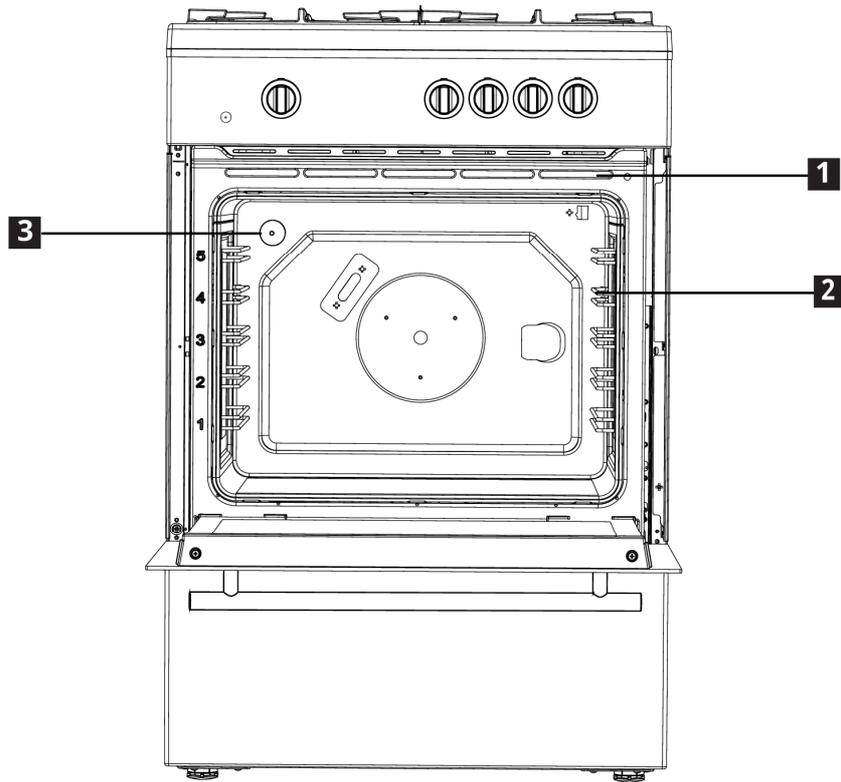
**Product description**



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

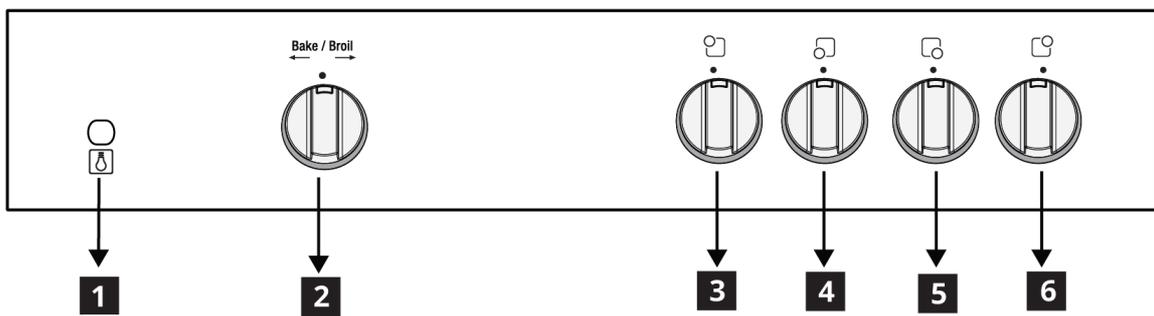
- 5 Bottom part
- 6 Burner plate
- 7 Island trim

**Product introduction**



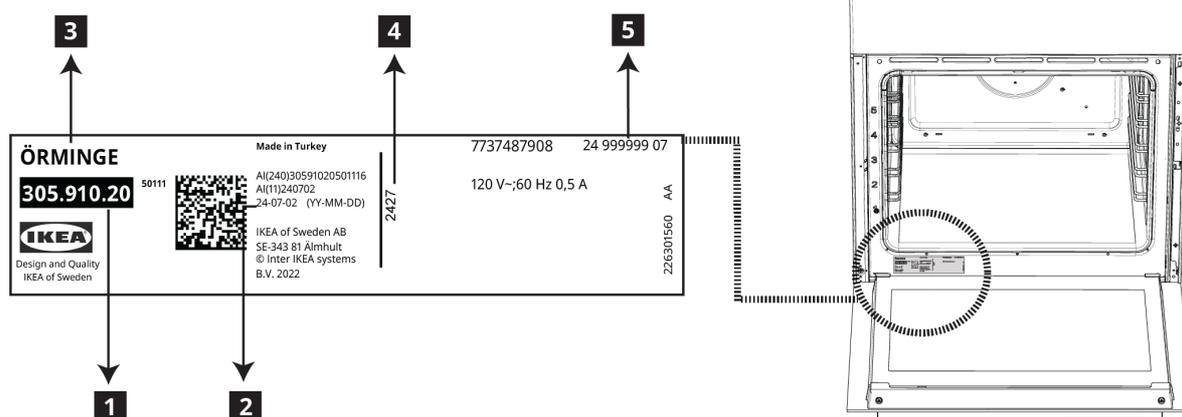
- 1 Ventilation holes
- 2 Wire shelves
- 3 Lamp

**Control panel**



- 1 Lamp button
- 2 Oven/broil control knob
- 3 Normal burner Rear left
- 4 Rapid burner Front left
- 5 Auxiliary burner Front right
- 6 Normal burner Rear right

## Rating Plate Location



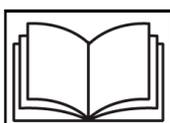
- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| <b>1</b> Article number                   | <b>4</b> Production date (Year-Week) |
| <b>2</b> Production date (Year-Month-Day) | <b>5</b> Serial number               |
| <b>3</b> Article name               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

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

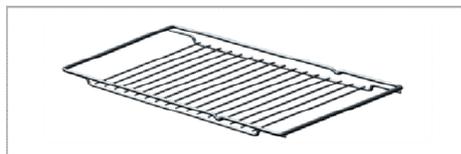
## Package contents

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

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

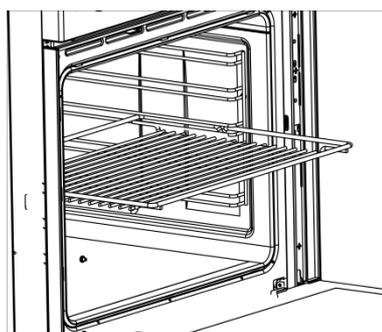


- 2. Wire Shelf**  
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



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

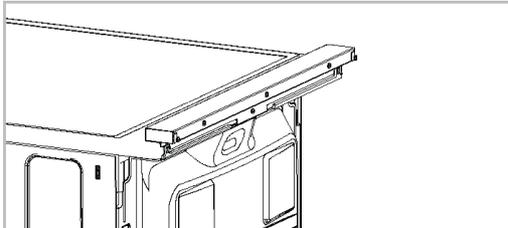
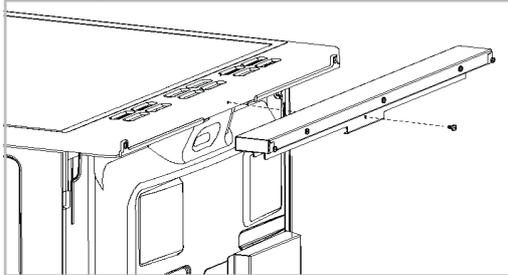
It is important to position the broil and/or dripping pan on the wire shelves correctly. Slide the broil or the dripping pan completely between the 2 rails and make sure it is stable before putting a dish on it (Please see the following figure).



#### 4. Island trim

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

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



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

## Preparation

### Tips for saving energy

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

- Use dark colored or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.

### Initial use

#### First cleaning of the appliance

 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.

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

#### Initial heating

 **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.

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

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

#### Gas oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Keep gas oven/broil control knob pressed and turn it **counter clockwise**.
  - » An ignition spark is generated and the gas is ignited.
4. Keep the gas oven/broil control knob pressed for another 3 to 5 seconds.
5. Be sure that gas has ignited and flame is present.
6. Set the temperature 350° F.
7. Operate the oven about 30 minutes.
8. Turn off your oven.

#### Broil

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Keep the oven/broil control knob pressed and turn it **clockwise** to the "Broil".
  - » An ignition spark is generated and the gas is ignited.
3. Keep the knob pressed for 3 to 5 seconds more.
4. Be sure the gas is ignited and flame is visible at the broiler.
5. Let the flame stabilize about 1 minute and close the oven door.
6. Operate the broil about 30 minutes.
7. 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.

**Cooling Fan**

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

## How to use the hob

### General information about cooking

- WARNING:** Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire.

**Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

**CAUTION:** Never extend the flame beyond the outer edge of the cooking utensil. A higher flame wastes energy, and increases your risk of being burned by the flame.

**WARNING:** For your safety, top burner flame size must be adjusted so that it does not extend beyond the edge of the cooking utensil. Failure to do so can cause fire hazard.
- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.

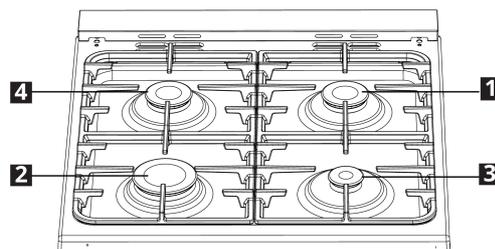
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.

Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.
- Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

### Gas cooking

- Size of the vessel and the flame must match each other. Adjust the gas flames so that they will not extend the bottom of the vessel and center.

### Using the burners/plates



- Normal burner 7-7.8" (18-20 cm)
- Rapid burner 8.66-9.44" (22-24 cm)
- Auxiliary burner 4.7-7" (12-18 cm)
- Normal burner 7-7.8" (18-20 cm) is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

**WARNING:** Do not use cooking pans beyond the dimension limits given above. Using larger pans causes risk of carbon monoxide poisoning, overheating of adjacent surfaces and control knobs. Using smaller pans causes your risk of being burned by the flame.

### Igniting the gas burners

Gas burners are controlled with gas hob knobs.

“Hi” symbol indicates the highest cooking power and “Lo” symbol corresponds to the lowest cooking power. In turned off position (top), gas is not supplied to the burners.



1. Keep burner knob pressed.
2. Turn it counter clockwise to level “Hi”.  
Gas is ignited with the spark created.
3. Adjust it to the desired cooking power.
4. If there is no electricity; ignite the gas with the gas lighter.

### Turning off the gas burners

Turn the knob to off (upper) position.

### Gas shut off safety system (in models with thermic component)



1. Gas shut off safety

As a counter measure against blow out due to fluid overflows at burners, safety mechanism trips and shuts off the gas.

- Push the knob inwards and turn it counter clockwise to ignite.
- After the gas ignites, keep the knob pressed for 3-5 seconds more to engage the safety system.
- If the gas does not ignite after you press and release the knob, repeat the same procedure by keeping the knob pressed for 15 seconds.

#### **DANGER:**

Release the button if the burner is not ignited within 15 seconds. Wait at least 1 minute before trying again. There is the risk of gas accumulation and explosion!



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

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

### Switching the plate off

Turn plate control knob to off position (top).

## How to operate the oven

### General information on baking, roasting and broiling

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

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

### Tips for baking

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

### Tips for roasting

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

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

### Tips for broiling

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

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



### Fire danger due to food which is unsuitable for Broiling!

Only use food for Broiling which is suitable for intensive Broiling heat. Do not place the food too far in the back of the Broil. This is the hottest area and fat food may catch fire.

### How to use the gas oven

The gas oven is operated by the oven/broil control knob. In off position (top) the gas supply is locked.

Bake / Broil  
← →



Oven/broil control knob

### Switch on the gas oven

The gas oven is automatically ignited by oven/broil control knob.

1. Keep gas oven/broil control knob pressed and turn it **counter clockwise**.
  - » An ignition spark is generated and the gas is ignited.

2. Keep the gas oven/broil control knob pressed for another 3 to 5 seconds.
3. Be sure that gas has ignited and flame is present.
4. Select the desired baking temperature.
5. If there is no electricity; ignite the gas with the gas lighter from the ignition control hole.

**DANGER:****Risk of deflagration by gas that is not ignited!**

The device shall not be operated for more than 15 s. If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.

**Switch off the gas oven**

1. End of cooking time, turn gas oven/broil control knob to off position (top).

**Cooking times table**

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

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



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

**Baking and roasting**

Food	Preheating *	Insertion level	Control knob position (F)	Cooking
Apple pie	10 min.	3	350	60...70 min.
Fruit tart	10 min.	3	350	60...70 min.
Pie	10 min.	3	350	60...70 min.
Cookies	10 min.	4	350	30...40 min.
Pastry	10 min.	3...4	350	40...50 min.
Cake	10 min.	3	350	60...70 min.
Biscuits	10 min.	4	350	30...40 min.
Roast lamb	10 min.	4...5	450	35...45 min. per 450 g + 30 min.
Roast Beef	10 min.	3	450	100...130 min. per 450 g + 30 min.
Turkey	10 min.	3	450	100...130 min. per 450 g + 30 min.
Poultry	10 min.	3	450	100...130 min. per 450 g + 25 min.
Casseroles	10 min.	4	450	100...130 min. §
Fish	10 min.	3	350	45...55 min.
Macaroni	10 min.	4	350	50...55 min.
Small cakes	10 min.	3...4	350	40...50 min.
Victoria sandwich	10 min.	3	350	30...35 min.

\* at control knob position 3 / § depending on quantity / # depending on size

**Tips for baking cakes**

1. If pastry is too dry,
  - » Increase the temperature by 50°F and reduce the cooking time.
2. If pastry dropped,
  - » Use less liquid or lower the temperature by 50°F.
3. If pastry is too dark on top,

» Place it on a lower rack, lower temperature, and increase the cooking time.

4. If cooked well on the inside but sticky on the outside,

» Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

**Tips for baking pastry**

1. If the pastry is too dry,

- » Increase the temperature some 50°F and decrease the cooking time.
  - » Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yogurt.
2. If the pastry takes too long to bake,
    - » Make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray and remain level with it.
  3. If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked,
    - » Make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between and on the dough layers for an even browning.
    - » Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one-layer-lower shelf next time.

### 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 operate the broil



#### WARNING

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

Close oven door during Broiling.

The broil is operated by oven/broil control knob. In off position (top) the gas supply is locked.

Bake / Broil



Oven/broil control knob

### Switching on Broil

Broil is ignited automatically with oven/broil control knob.

1. Keep the oven/broil control knob pressed and turn it **clockwise** to the "Broil".
  - » An ignition spark is generated and the gas is ignited.
2. Keep the knob pressed for 3 to 5 seconds more.
3. Be sure the gas is ignited and flame is visible at the broiler.
4. Let the flame stabilize about 1 minute and close the oven door.



#### DANGER:

**Risk of deflagration by gas that is not ignited!**

The device shall not be operated for more than 15 s. If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.

### Switch off broil

1. Turn the oven/broil control knob to off (upper) position.



**Do not use upper level for boiling**



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.

### Cooking times table

**i** 1st rack of the Broil is the **bottom** rack.

**i** Do not use the top rack for broiling.

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

### Broiling

Food	Preparation/setting	Broiling time #
Toasting of bread products	.....	3...10 min.
Small cuts of meat, sausages, bacon, etc.	.....	15...20 min.
Chops, gammon steaks, chicken pieces, etc.	Chicken with wire rack in upturned position.	20...25 min.
Whole fish, fish fillets, fish fingers	Whole fish and fish fillets placed in the base of the grill pan.	10...20 min.
Fish in breadcrumbs	.....	15...20 min.
Pre-cooked potato products	.....	15...20 min.
Pizza	Placed in the base of the grill pan.	12...15 min.
Broiling/browning of food	Dish placed directly on the base of the grill compartment.	8...10
<b># depending on size resp. thickness</b>		

## Care and cleaning

### General information

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

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

There is the risk of electric shock!

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

Hot surfaces may cause burns!

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

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

### Cleaning the burner/plate

#### Gas hobs

1. Remove and clean the burner grates and burner caps and clean them.
2. Clean the hob.
3. Refit the burner caps and make sure that they are seated correctly.
4. When installing the pan supports, pay attention to place the burner grates so that the burners are centered.

### Cleaning the control panel

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

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

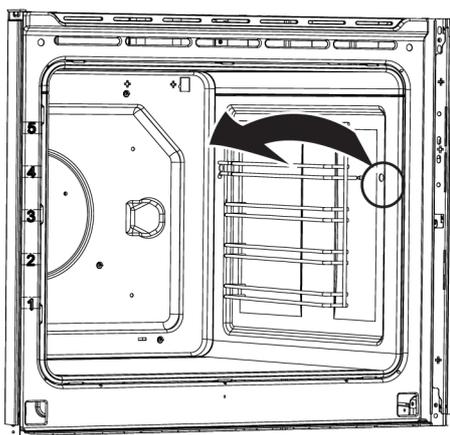
### Cleaning the oven

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

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

### To clean the side wall

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



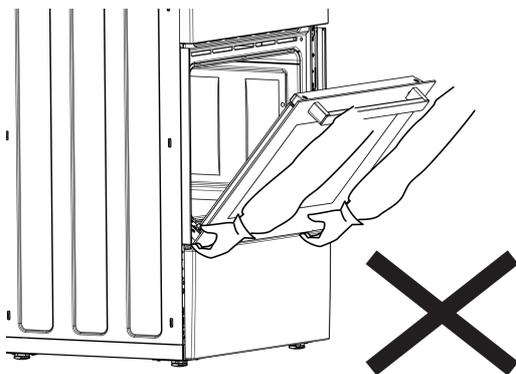
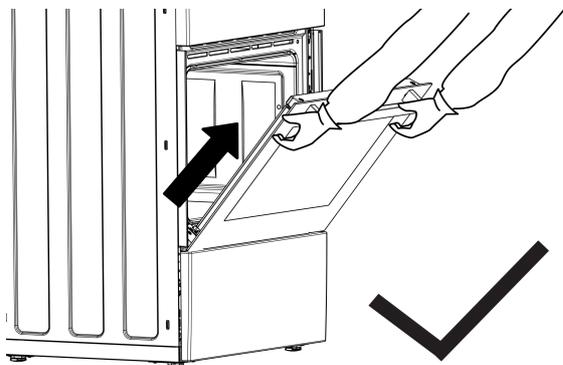
**Clean oven door**

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

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

**Removing the oven door**

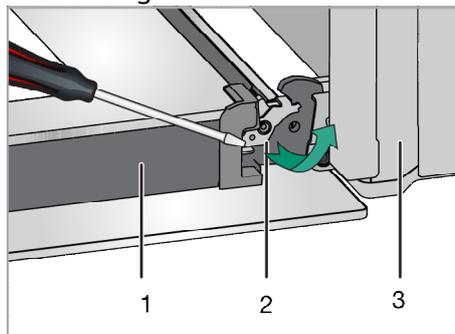
When removing the oven door, make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door.



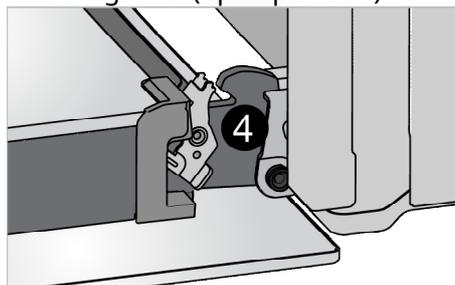
**⚠ CAUTION:** When removing the product cover, do not hold it under the cover.

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

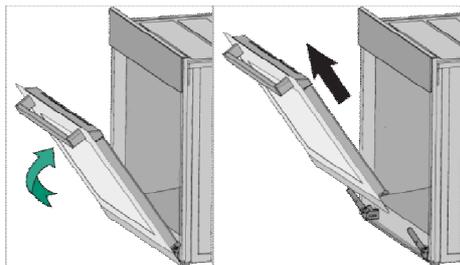
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



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



3. Move the front door to half-way.



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

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

### Replacing the oven lamp



#### **DANGER:**

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

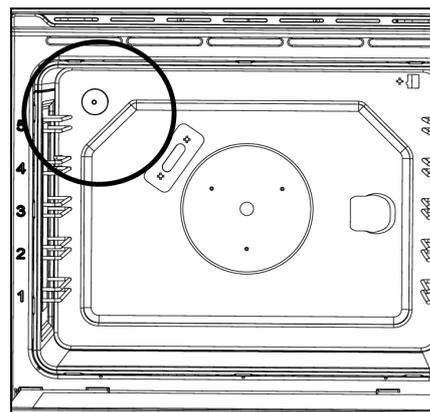
**i** The lenses must be in place when using the oven.

The lenses serve to protect the light bulb from breaking.

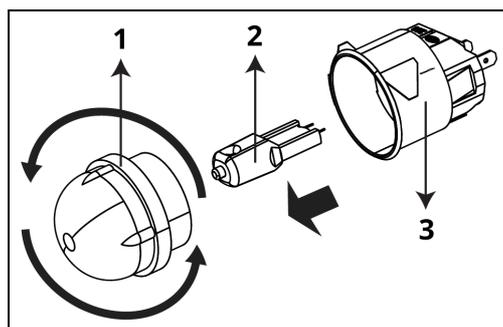
The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breakage. Broken glass could cause an injury.

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

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



Each oven is equipped with one halogen lights located in the back wall of the oven. The lights are switched on when the door is opened or when the oven is in a cooking cycle. Each light assembly consist of a removable lens, a light bulb as well as a light socket housing that is fixed in place. Light bulb replacement is considered to be a routine maintenance item.



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

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

## Troubleshooting

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

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>Solution</b>
<b>Oven emits steam when it is in use.</b>	It is normal that steam escapes during operation.	This is not a fault.
<b>Product emits metal noises while heating and cooling.</b>	When the metal parts are heated, they may expand and cause noise.	This is not a fault.
<b>There is no ignition spark</b>	No current.	Check fuses in the fuse box.
<b>Oven light does not work.</b>	Oven lamp is defective.	Replace oven lamp.
	Power is cut.	Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.
<b>There is no gas</b>	Main gas valve is closed.	Open gas valve.
	Gas pipe is bent.	Install gas pipe properly.
<b>Burners are not burning properly or at all</b>	Burners are dirty	Clean burner components.
	Burners are wet.	Dry the burner components.
	Burner cap is not mounted safely	Mount the burner cap properly.
	Gas valve is closed	Open gas valve.

## Technical data

### GENERAL

External dimensions (height / width / depth)	33 1/3 / 23 1/2 x 23 1/2 inches
Voltage / frequency	120 V~; 60 Hz 0,5 A
Cable type / section/length	DTR 3x824 AWG / max. 6 ft
Fuse protection	1 A
Gas type / pressure	Natural Gas NAT 4" / LP Gas 11"

### Cooking plates

Rear left	<b>Normal burner</b>
Power	Nat 7050 BTU/h / LP 6300 BTU/h
Front left	<b>Rapid burner</b>
Power	Nat 10900 BTU/h / LP 8750 BTU/h
Front right	<b>Auxiliary burner</b>
Power	Nat 3650 BTU/h / LP 2750 BTU/h
Rear right	<b>Normal burner</b>
Power	Nat 7050 BTU/h / LP 6300 BTU/h

### OVEN/BROIL

Main oven	Gas oven
Oven power consumption	Nat 7450 BTU/h / LP 7350 BTU/h
Total power consumption	Nat 36100 BTU/h / LP 31450 BTU/h
Broil power consumption	Nat 7400 BTU/h / LP 7300 BTU/h

This appliance can be used with LP gas and Natural gas. It is shipped from the factory adjusted for use with 4" w.c natural gas. Conversion orifices are located in conversion kit. Follow the instructions packaged with the orifices for gas conversion.

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

## Injector table



**WARNING: This product can be converted to LP Gas. Gas conversion must always be performed by Authorized Service Agents.**

According to the gas type that will be used, the correct injector type must be used. Please find the LPG/NG table below.

The injectors shown in the table below are applicable for altitudes between 0-4500 ft.

Position hob zone	Front left	Front right	Rear right	Rear left
<b>Gas type / Gas pressure</b>				
Natural Gas 4"	1.55 mm	0.90 mm	1.25 mm	1.25 mm
	<b>Oven</b>		<b>Broil</b>	
Natural Gas 4"	1.30 mm		1.30 mm	

Position hob zone	Front left	Front right	Rear right	Rear left
<b>Gas type / Gas pressure</b>				
LP Gas 11"	0.87 mm	0.50 mm	0.72 mm	0.72 mm
	<b>Oven</b>		<b>Broil</b>	
LP Gas 11"	0.73 mm		0.73 mm	

## IKEA limited guarantee

### How long is the IKEA guarantee valid?

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

### Who will execute the service?

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

### What does this guarantee cover?

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

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

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

### What is not covered under this guarantee?

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

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

### How country law applies

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

### Area of validity

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

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

### The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

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

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

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

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

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

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

### SAVE THE SALES RECEIPT!

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

### Do you need extra help?

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



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

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



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



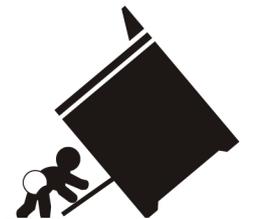
**AVERTISSEMENT** : Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas suivies exactement, un incendie ou une explosion peut entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.



### AVERTISSEMENT

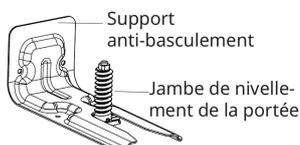
#### Risque de basculement

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



### AVERTISSEMENT

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



— Ne pas stocker ou utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

### — **QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ**

- N'essayez pas d'allumer un appareil.
- Ne touchez aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone dans votre bâtiment.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

— L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

 **IMPORTANT** : Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas approuvé pour les utilisations extérieures ou autres utilisations non domestiques (y compris les navires maritimes ou aériens). Voir la déclaration de garantie limitée. Si vous avez des questions, contactez le fabricant.

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

### **Explication des symboles**

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

 Informations importantes ou conseils utiles sur l'utilisation.

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

 Avertissement en cas de choc électrique.

 Avertissement en cas de risque d'incendie.

 Avertissement pour les surfaces chaudes.

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

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

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

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

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

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

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

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



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



**AVERTISSEMENT :** Ce produit ne peut être utilisé que dans les pièces qui intègrent un capteur de monoxyde de carbone correctement ajusté et fonctionnel. Assurez-vous que le capteur de monoxyde de carbone fonctionne correctement et que son entretien est effectué fréquemment. Le capteur de monoxyde de carbone doit être installé à une distance maximale de 6,5 pieds du produit.

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

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



Veillez consulter [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com) pour la liste complète des personnes nommées par IKEA.  
Fournisseur de services après-vente et numéros de téléphone nationaux relatifs.

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

---

Date d'achat

---

Numéro de modèle

---

Numéro de série

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

## TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité.....	40	Utilisation des brûleurs/plaques .....	53
Consignes de sécurité de base.....	40	Comment le fonctionnement du four .	55
Sécurité pour les enfants .....	43	Comment utiliser le four à gaz .....	55
Utilisation prévue.....	46	Table des temps de cuisson.....	56
Élimination .....	46	Comment faire fonctionner le gril.....	57
Matériau d'emballage.....	46	Table des temps de cuisson.....	58
Transport futur .....	46	Entretien et nettoyage .....	59
Description du produit .....	47	Informations générales .....	59
Présentation du produit.....	48	Nettoyage du brûleur/de la plaque....	59
Panneau de commande .....	48	Nettoyage du panneau de commande	59
Emplacement de la plaque signalétique	49	Nettoyage du four .....	59
Contenu du colis.....	49	Retrait de la porte du four.....	60
Préparation .....	51	Remplacement de la lampe du four....	61
Conseils pour économiser de l'énergie	51	Dépannage .....	62
Première utilisation.....	51	Données techniques.....	63
Premier nettoyage de l'appareil.....	51	Tableau des injecteurs .....	64
Comment utiliser la table de cuisson ..	53	Garantie limitée IKEA.....	65
Informations générales sur la cuisine.	53		

## Informations de sécurité

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

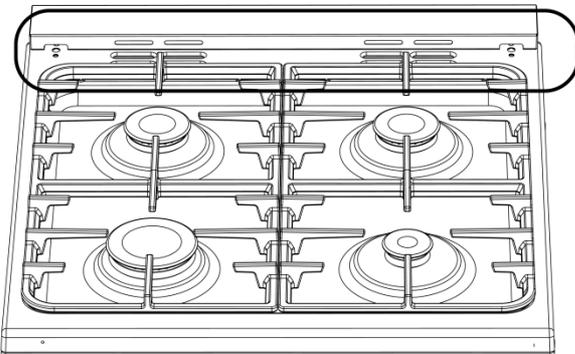


### Consignes de sécurité de base

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais utiliser lorsque le jugement ou la coordination est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son agent de service ou de personnes qualifiées similaires.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux ou présente des dommages visibles.
- N'effectuez aucune réparation ou modification sur l'appareil. Cependant, vous pouvez remédier à certains dysfonctionnements ; voir Dépannage.
- Seules les pièces de rechange autorisées peuvent être utilisées pour effectuer l'entretien sur la gamme. Les pièces de rechange sont disponibles auprès des distributeurs de pièces autorisés en usine. Contactez le distributeur de pièces le plus proche de chez vous.
- Ne jamais modifier ou altérer la construction de la cuisinière, y compris en retirant les pieds de mise à niveau, les panneaux, les couvercles de fils, les supports anti-basculement ou les vis, ou toute autre partie de l'appareil.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut provoquer un incendie car il prendra feu lorsqu'il entrera en contact avec des surfaces chaudes.
- Votre corps peut accidentellement tourner les boutons, veuillez vous assurer que votre corps ne touche pas les boutons qui ne sont pas destinés à être utilisés.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments reposer au four plus d'une heure avant ou après la cuisson. Cela peut

entraîner une intoxication alimentaire ou une maladie.

- **⚠ AVERTISSEMENT** : Pour éviter d'endommager définitivement le fond du four, ne tapissez pas le fond du four avec un type de papier d'aluminium ou de doublure.
- **🔥 AVERTISSEMENT** : Ne couvrez jamais le haut des grilles du brûleur avec n'importe quel type de couvercle. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine avec des diamètres recommandés. Assurez-vous que la ventilation et les sorties de fumée du four indiquées ci-dessous ne sont pas fermées. Sinon, un risque d'incendie et d'empoisonnement au monoxyde de carbone peut survenir.



- Gardez la zone de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs inflammables.
  - Assurez-vous qu'aucun matériau inflammable n'est adjacent à l'appareil lorsque les côtés deviennent chauds pendant l'utilisation.
  - **🔥 Risque d'incendie !** Ne stockez pas de matériaux inflammables dans la cuisinière et/ou dans le tiroir/la partie inférieure de la cuisinière.
  - **N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse.** Étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à produit chimique sec ou à mousse.
  - Ne laissez pas de casseroles ou de casseroles vides sur des assiettes allumées. Ils pourraient être endommagés.
  - Comme il peut être chaud, ne laissez pas de vaisselle en plastique ou en aluminium sur la surface de l'appareil. Ce type de vaisselle ne doit pas non plus être utilisé pour conserver les aliments.
  - N'utilisez pas de papier d'aluminium pour tapisser les bols égouttoirs, les fonds de four ou les fonds de four de l'unité de surface, sauf comme suggéré dans le manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique et/ou d'incendie.
- Un rideau d'air ou une autre hotte aérienne, qui fonctionne en soufflant un flux d'air vers le bas sur cette cuisinière, ne doit pas être utilisé en conjonction avec cette cuisinière à gaz.
  - Ne chauffez pas les récipients alimentaires fermés et les bocaux en verre. La pression qui peut s'accumuler dans le bocal peut le faire éclater.

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures ou de dommages matériels causés par une utilisation incorrecte ou inappropriée de l'appareil.
- Utilisez toujours uniquement des serre-pains secs ou des gants résistants à la chaleur lorsque vous insérez ou retirez la vaisselle dans/de votre four. Ne laissez pas Potholder toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou d'autre chiffon encombrant.
-  **AVERTISSEMENT** : NE COUVREZ JAMAIS les fentes, les trous ou les passages dans le fond du four ou couvrez un rack entier avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Cela bloque le flux d'air à travers le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les doublures en feuille d'aluminium peuvent également piéger la chaleur, provoquant un risque d'incendie.
- N'utilisez pas le four avec la vitre de la porte avant enlevée ou cassée.
- La surface arrière du four chauffe lorsqu'il est utilisé. La connexion électrique ne doit pas toucher la surface arrière, sinon le câble principal peut être endommagé. Ne bloquez pas le câble principal entre la porte et le cadre du four chaud. Ne faites pas passer le câble principal sur la section de cuisson chaude. Sinon, l'isolation du câble peut fondre et provoquer un incendie à la suite d'un court-circuit.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou suspendus lorsque vous utilisez l'appareil. Soyez prudent lorsque vous cherchez des articles stockés dans des armoires au-dessus du four. Le matériel inflammable peut s'enflammer s'il entre en contact avec des surfaces chaudes ou des éléments chauffants et peut causer de graves brûlures.
- La flamme dans le four peut être complètement étouffée en fermant la porte du four et en éteignant le four ou en utilisant un extincteur polyvalent à produit chimique sec ou à mousse.
- Placez la grille du four dans la position souhaitée pendant que le four est froid. Si les racks doivent être manipulés à chaud, ne laissez pas le porte-pot entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Tirer le rack vers le stop-lock est pratique pour soulever des aliments lourds. C'est également une précaution contre les brûlures dues au contact avec des surfaces chaudes des murs de la porte ou du four.
- N'utilisez pas le four pour sécher les journaux. En cas de surchauffe, ils peuvent prendre feu.
- Après le grillage, sortez toujours toute casserole du four et nettoyez-la. Les restes de graisse

dans une casserole à griller peuvent prendre feu la prochaine fois que vous utiliserez la casserole.

- Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont éteintes après utilisation.
-  **IMPORTANT** : Appelez le service autorisé pour l'installation de l'appareil à utiliser. Après cette procédure, la période de garantie commencera.

### **Sécurité pour les enfants**

-  **AVERTISSEMENT** : Le fait de marcher, de se pencher ou de s'asseoir sur la porte ou les tiroirs de cette cuisinière peut entraîner des blessures graves et également endommager la cuisinière. Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour de la cuisinière. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer la cuisinière, entraînant de graves brûlures ou d'autres blessures.
- Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les unités de surface peuvent être chaudes même si elles sont de couleur foncée. Les zones proches des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser les vêtements ou autres

matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces zones figurent (identification des zones), par exemple, la table de cuisson et les surfaces faisant face à la table de cuisson.

-  **AVERTISSEMENT** : Ne stockez pas d'articles d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus de la cuisinière ou sur l'arrière-garde d'une cuisinière. Les enfants grimant sur la cuisinière pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.
- Les matériaux d'emballage seront dangereux pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez éliminer toutes les parties de l'emballage conformément aux normes environnementales.

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

-  **AVERTISSEMENT** : avant l'installation, coupez l'alimentation au niveau du panneau de service. Verrouillez le panneau de service pour empêcher la mise sous tension accidentelle.
-  **AVERTISSEMENT** : des blessures corporelles ou la mort par choc électrique peuvent survenir si la cuisinière n'est pas installée par un installateur ou un électricien qualifié.

- Tous les ajouts, modifications ou conversions nécessaires pour que cet appareil réponde de manière satisfaisante aux besoins de l'application doivent être effectués par un technicien qualifié.
- En cas de dommage, éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation principale en retirant le fusible ou en éteignant le disjoncteur.
- Assurez-vous que le calibre du fusible est correct.
- N'utilisez pas l'appareil pieds nus.
- Ne touchez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.

### **Sécurité lorsque vous travaillez avec du gaz**

-  **AVERTISSEMENT** : Pour réduire le risque de blessures corporelles en cas d'incendie de graisse, respectez les points suivants :
  - Éteignez les flammes avec un couvercle bien ajusté, une plaque à biscuits ou un plateau en métal, puis éteignez le brûleur. Faites preuve de prudence pour éviter les brûlures. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, évacuez et appelez les pompiers.
  - Ne jamais ramasser une casserole enflammée - Vous risquez d'être brûlé.
  - N'utilisez pas d'eau, y compris des chiffons humides
  - Ou des serviettes - une violente explosion de vapeur en résultera.
  - Assurez-vous que la vanne d'arrêt de gaz et toutes les commandes

du brûleur sont en position OFF avant de commencer.

### **Utilisez un extincteur uniquement si :**

- 1) Vous savez que vous avez un extincteur de CLASSE ABC et vous savez déjà comment le faire fonctionner.
- 2) Le feu est petit et contenu dans la zone où il a commencé.
- 3) Les pompiers sont appelés.
- 4) Le feu n'obstrue pas votre voie d'évacuation.

-  **AVERTISSEMENT** : Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas suivies exactement, un incendie ou une explosion peut entraîner des dommages à la propriété, des blessures corporelles ou la mort.
- Tous les travaux sur les équipements et les systèmes de gaz ne peuvent être effectués que par des personnes qualifiées autorisées.
- "Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de distribution (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles."
- « Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et connecté conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences pertinentes en matière de ventilation ; « Voir Avant l'installation.

- **⚠ ATTENTION :** L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur et d'humidité dans la pièce dans laquelle il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée : gardez les trous de ventilation naturels ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en augmentant le niveau de ventilation mécanique, le cas échéant."
- Les appareils et systèmes à gaz doivent être régulièrement vérifiés pour leur bon fonctionnement. Veuillez prendre des dispositions pour l'entretien annuel.
- Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz. Les flammes doivent être bleues et brûler uniformément.
- Ce produit doit être utilisé dans une pièce qui intègre un capteur de monoxyde de carbone correctement ajusté et fonctionnel. Assurez-vous que le capteur de monoxyde de carbone fonctionne correctement et qu'il est entretenu fréquemment. Le capteur de monoxyde de carbone doit être installé à une distance maximale de 2 mètres du produit.
- Une bonne combustion est requise dans les appareils à gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) pourrait se développer. Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et très toxique, qui a un effet léthal même à très petites doses.
- Demandez des informations sur les numéros de téléphone d'urgence pour le gaz et les mesures de sécurité en cas d'odeur de gaz à votre fournisseur de gaz local.
- L'appareil et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 3,5 kPa (1/2 psi).
- L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle pendant tout test de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions de test égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa).
- Les brûleurs de la table de cuisson ne se rallumeront pas automatiquement en cas de panne de courant et le gaz non allumé sera toujours expulsé des brûleurs. Éteignez immédiatement les brûleurs chaque fois qu'une panne de courant se produit.



### Utilisation prévue

- **⚠ AVERTISSEMENT** : NE JAMAIS utiliser cet appareil comme appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer une pièce. Cela peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, comme décrit dans ce manuel. N'utilisez jamais l'appareil pour le stockage.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer les assiettes sous la grille, suspendre les serviettes et les torchons sur les poignées, pour le séchage et le chauffage des locaux.
- Les ouvertures All dans le mur derrière l'appareil et dans le sol sous l'appareil doivent être scellées.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des maisons mobiles, des véhicules récréatifs.
- Ne pas obstruer le flux d'air de ventilation.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé par une mauvaise utilisation ou des erreurs de manipulation.
- L'appareil peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.

### Élimination

#### Matériau d'emballage



**DANGER** : Risque d'étouffement par les matériaux d'emballage !

Les éléments d'emballage (sacs en plastique, mousse de polystyrène, clous, sangles d'emballage, etc.) ne doivent pas être laissés à portée de main des enfants, car ils peuvent causer des blessures graves.

Le matériau d'emballage et les verrous de transport sont fabriqués à partir de matériaux qui ne sont pas nocifs pour l'environnement. Veuillez éliminer toutes les parties de l'emballage conformément aux normes environnementales. C'est bénéfique pour l'environnement.

#### Transport futur

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



**Avis** : Ne placez pas d'autres éléments sur le dessus de l'appareil. L'appareil doit être transporté à la verticale.

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

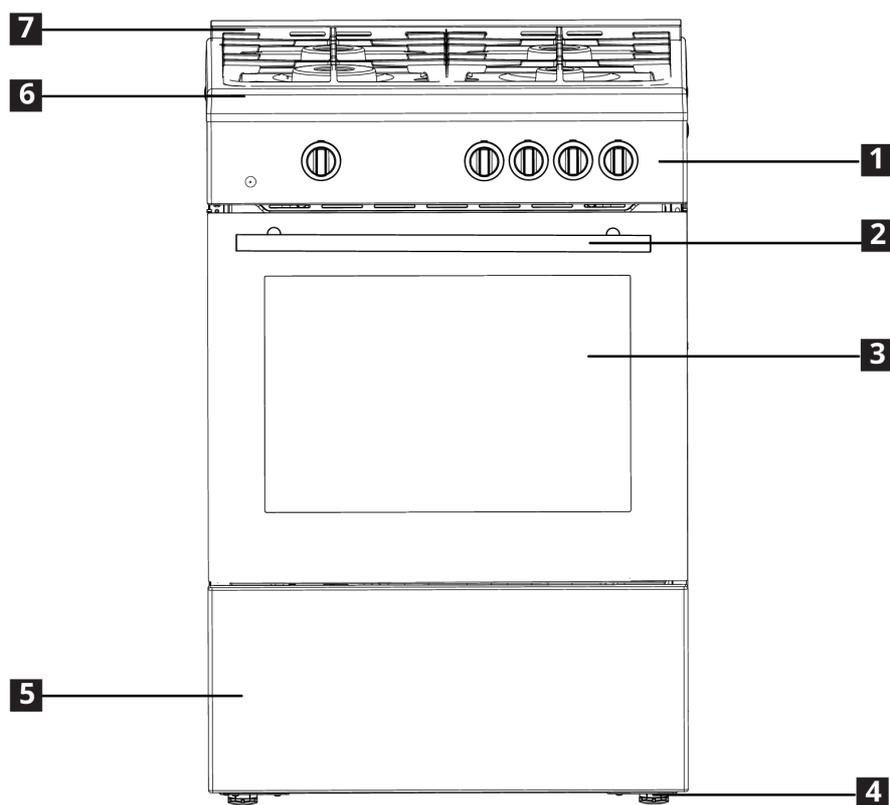


**IMPORTANT** : Vérifiez l'aspect général de votre équipement en identifiant les dommages possibles pendant le transport.

Pour éviter que l'étagère métallique et le plateau à l'intérieur du four n'endommagent la porte du four, placez une bande de carton à l'intérieur de la porte du four qui s'aligne avec la position des plateaux. Collez la porte du four aux parois latérales.

#### Si vous n'avez pas le carton d'origine

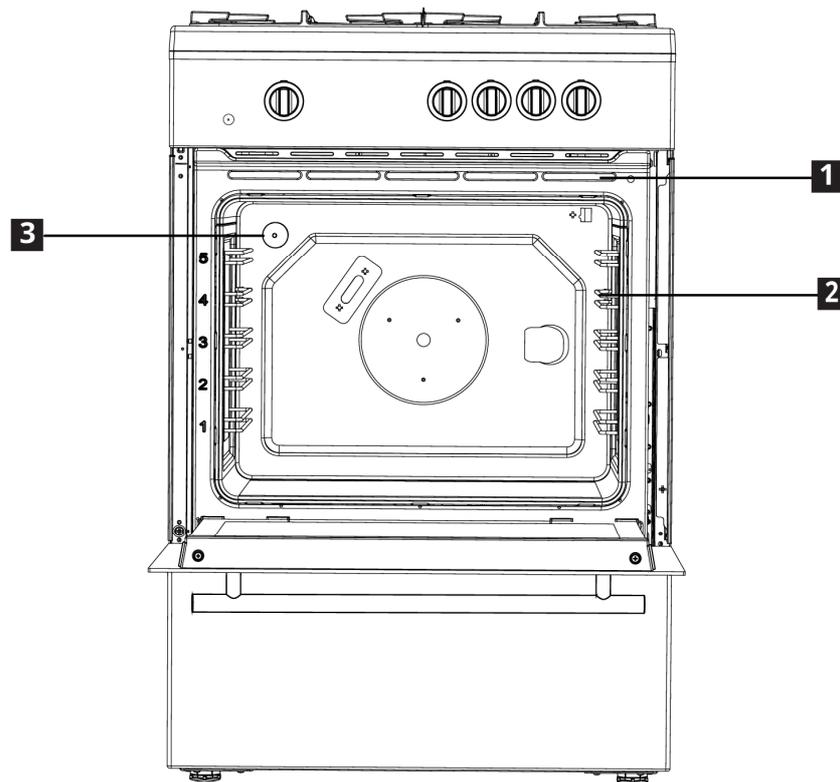
Emballez l'appareil dans du papier bulle ou du carton épais et collez-le solidement afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

**Description du produit**

- 1 Panneau de commande
- 2 Poignée
- 3 Porte d'entrée
- 4 Pied

- 5 Partie inférieure
- 6 Plaque de brûleur
- 7 Island trim

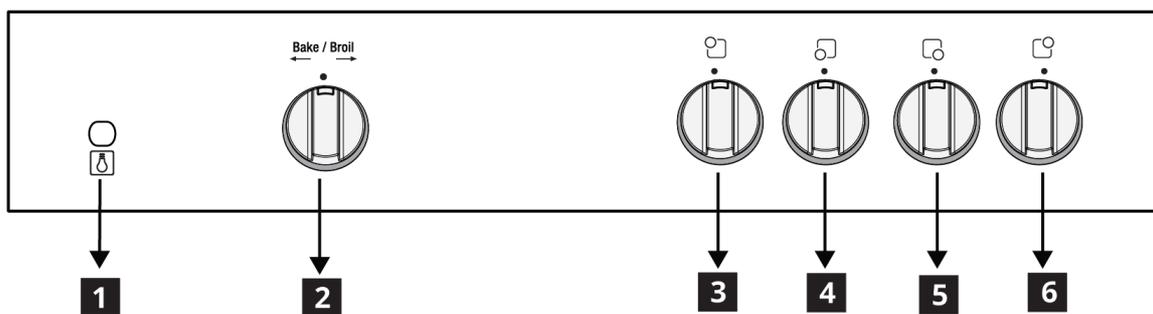
## Présentation du produit



- 1 Trous de ventilation
- 2 Étagères métalliques

- 3 Lampe

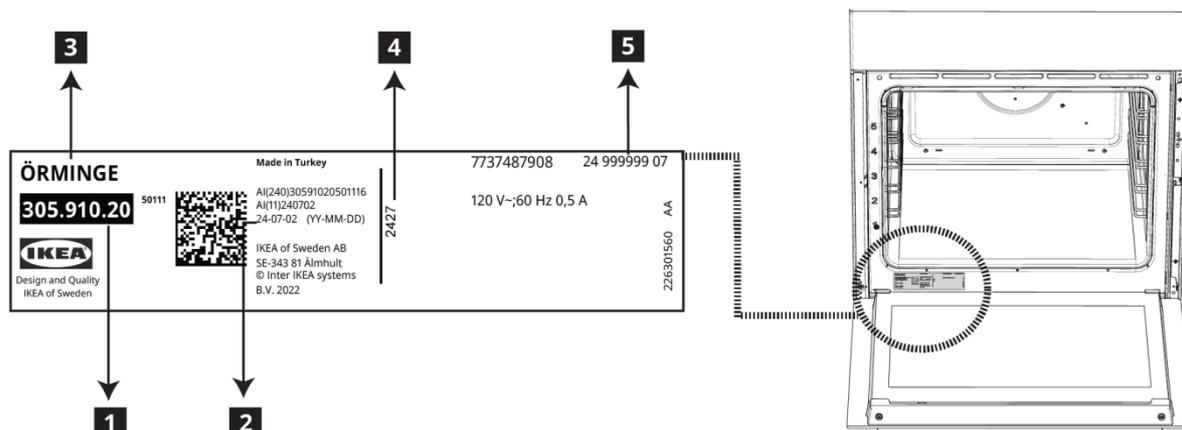
## Panneau de commande



- 1 Bouton de la lampe
- 2 Bouton de commande du four/gril
- 3 Brûleur normal Arrière gauche

- 4 Brûleur rapide avant gauche
- 5 Brûleur auxiliaire avant droit
- 6 Brûleur normal Arrière droit

## Emplacement de la plaque signalétique



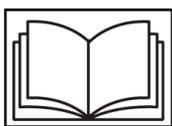
- |   |   |
|---|---|
| <b>1</b> Numéro d'article                     | <b>4</b> Date de production (Année-Semaine) |
| <b>2</b> Date de production (Année-Mois-Jour) | <b>5</b> Numéro de série                    |
| <b>3</b> Nom de l'article                     |   |

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

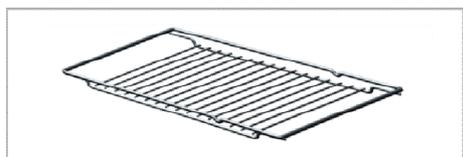
## Contenu du colis

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

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



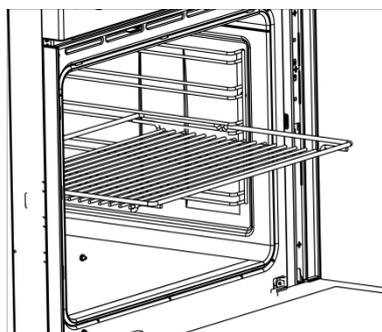
- 2. Étagère en fil métallique**  
Utilisé pour la torréfaction et pour placer les aliments à cuire au four, rôtis ou cuits dans des plats en cocotte sur la grille souhaitée.



- 3. Bon positionnement de la grille sur les tablettes coulissantes**

Il est important de positionner correctement le gril et/ou le bac d'égouttement sur les étagères métalliques. Glissez complètement le gril

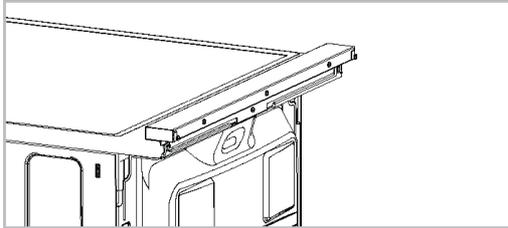
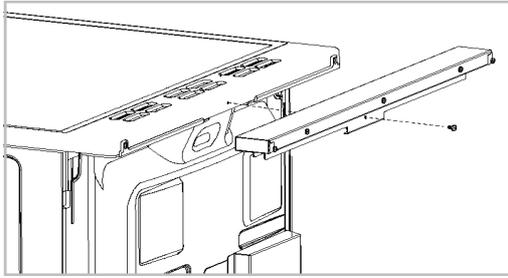
ou le bac d'égouttement entre les 2 rails et assurez-vous qu'il est stable avant de mettre un plat dessus (voir la figure suivante).



- 4. Garniture de l'îlot**

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

Positionnez l'ensemble de garniture de l'îlot comme indiqué. Fixez l'ensemble de garniture de l'îlot à l'appareil à l'aide de la vis fournie. Ne pas trop serrer pour éviter d'endommager le produit ou le revêtement de l'îlot.



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

## Préparation

### Conseils pour économiser de l'énergie

Les informations suivantes vous aideront à utiliser votre appareil de manière

écologique et à économiser de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur foncée ou recouverts d'émail dans le four, car la transmission de la chaleur sera meilleure.
- Pendant la cuisson de vos plats, effectuez une opération de préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou les instructions de cuisson.
- N'ouvrez pas fréquemment la porte du four pendant la cuisson.
- Essayez de cuire plus d'un plat au four en même temps dans la mesure du possible. Vous pouvez cuisiner en plaçant deux récipients de cuisson sur l'étagère métallique.
- Faites cuire plus d'un plat l'un après l'autre. Le four sera déjà chaud.
- Décongeler les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des casseroles/poêles avec couvercle pour la cuisson. S'il n'y a pas de couverture, la consommation d'énergie peut être multipliée par 4.
- Sélectionnez le brûleur qui convient à la taille du fond du pot à utiliser. Sélectionnez toujours la bonne taille de pot pour vos plats. Les pots plus grands nécessitent plus d'énergie.

### Première utilisation

#### Premier nettoyage de l'appareil

 La surface peut être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

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

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ou de grattoirs en métal tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement du verre.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.

2. Essuyez les surfaces de l'appareil avec un chiffon ou une éponge humide et séchez avec un chiffon.

### Chauffage initial

 **IMPORTANT** : De la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant quelques heures lors de la première opération. C'est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour éliminer la fumée et l'odeur. Évitez d'inhaler directement la fumée et l'odeur qui s'en dégage.

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

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

Le produit peut être chaud lorsqu'il est utilisé. Ne touchez jamais les brûleurs chauds, les sections intérieures du four, les éléments chauffants, etc. Tenez les enfants à l'écart.

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

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

### Four à gaz

1. Sortez toutes les plaques à pâtisserie et la grille du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Maintenez le bouton de commande du four à gaz/gril enfoncé et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
  - » Une étincelle d'allumage est générée et le gaz s'enflamme.

4. Maintenez le bouton de commande du four à gaz/gril enfoncé pendant encore 3 à 5 secondes.
5. Assurez-vous que le gaz s'est enflammé et qu'une flamme est présente.
6. Réglez la température à 350° F.
7. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
8. Éteignez votre four.

### **Griller**

1. Sortez toutes les plaques à pâtisserie et la grille du four.
2. Maintenez le bouton de commande du four/gril enfoncé et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à « Gril ». » Une étincelle d'allumage est générée et le gaz s'enflamme.
3. Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes supplémentaires.
4. Assurez-vous que le gaz est allumé et que la flamme est visible au niveau du gril.
5. Laissez la flamme se stabiliser environ 1 minute et fermez la porte du four.
6. Faites fonctionner le gril pendant environ 30 minutes.
7. Éteignez votre four.

### **Ventilateur**

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

## Comment utiliser la table de cuisson

### Informations générales sur la cuisine

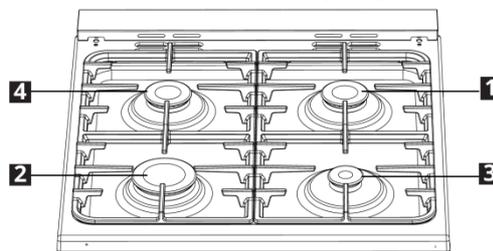
-  **AVERTISSEMENT** : Ne remplissez jamais la casserole avec plus d'un tiers d'huile. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Les huiles surchauffées présentent un risque d'incendie. N'essayez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau ! Lorsque l'huile prend feu, couvrez-la d'une couverture anti-feu. Éteignez la table de cuisson si vous pouvez le faire en toute sécurité et appelez les pompiers.
-  **ATTENTION** : Ne jamais étendre la flamme au-delà du bord extérieur de l'ustensile de cuisson. Une flamme plus élevée gaspille de l'énergie et augmente votre risque d'être brûlé par la flamme.
-  **AVERTISSEMENT** : Pour votre sécurité, la taille de la flamme du brûleur supérieur doit être ajustée de manière à ce qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson. Ne pas le faire peut entraîner un risque d'incendie.
- Avant de faire frire les aliments, séchez-les toujours bien et placez-les doucement dans l'huile chaude. Assurer la décongélation complète des aliments congelés avant la friture.
- Ne couvrez pas le récipient que vous utilisez lorsque vous chauffez du mazout.
- Placez les casseroles et les casseroles de manière à ce que leurs poignées ne soient pas au-dessus de la table de cuisson pour éviter que les poignées ne chauffent. Ne placez pas de récipients déséquilibrés et facilement inclinables sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les zones de cuisson allumées. Ils pourraient être endommagés.

- L'utilisation d'une zone de cuisson sans récipient ni casserole endommagera le produit. Éteignez les zones de cuisson une fois la cuisson terminée.
- Comme la surface du produit peut être chaude, ne mettez pas de récipients en plastique et en aluminium dessus. De tels récipients ne doivent pas non plus être utilisés pour conserver des aliments.
- Utilisez uniquement des casseroles ou des récipients à fond plat.
- Mettez une quantité appropriée de nourriture dans des casseroles et des poêles. Ainsi, vous n'aurez pas à faire de nettoyage inutile en empêchant la vaisselle de déborder. Ne placez pas de couvercles de casseroles ou de poêles sur les zones de cuisson.
- Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur la zone de cuisson. Lorsque vous souhaitez déplacer la casserole sur une autre zone de cuisson, soulevez-la et placez-la sur la zone de cuisson de votre choix au lieu de la faire glisser.

### Cuisson au gaz

- La taille du récipient et la flamme doivent correspondre l'une à l'autre. Ajustez les flammes de gaz afin qu'elles ne prolongent pas le fond de la cuve et le centre.

### Utilisation des brûleurs/plaques



- 1 Brûleur normal 7-7,8po (18-20 cm)
- 2 Brûleur rapide 8,66-9,44po (22-24 cm)
- 3 Brûleur auxiliaire 4,7-7po (12-18 cm)

- 4 Le brûleur normal 7-7,8po (18-20 cm) est la liste du diamètre conseillé des pots à utiliser sur les brûleurs connexes.

**⚠ AVERTISSEMENT :** N'utilisez pas de plaques de cuisson au-delà des limites de dimension indiquées ci-dessus. L'utilisation de casseroles plus grandes entraîne un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone, de surchauffe des surfaces adjacentes et des boutons de commande. L'utilisation de casseroles plus petites entraîne le risque d'être brûlé par la flamme.

### Allumage des brûleurs à gaz

Les brûleurs à gaz sont contrôlés par des boutons de table de cuisson à gaz. Le symbole « Salut » indique la puissance de cuisson la plus élevée et le symbole « Lo » correspond à la puissance de cuisson la plus faible. En position éteinte (haut), le gaz n'est pas fourni aux brûleurs.

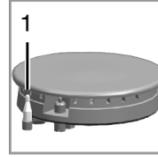


1. Maintenez le bouton du brûleur enfoncé.
2. Tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau « Hi ».  
Le gaz s'enflamme avec l'étincelle créée.
3. Réglez-le à la puissance de cuisson souhaitée.
4. S'il n'y a pas d'électricité ; allumez le gaz avec le briquet à gaz.

### Éteindre les brûleurs à gaz

Tournez le bouton en position OFF (supérieure).

### Système de sécurité d'arrêt de gaz (dans les modèles avec composant thermique)



1. Sécurité de l'arrêt du gaz

En guise de contre-mesure contre le soufflage dû aux débordements de fluide au niveau des brûleurs, le mécanisme de sécurité déclenche et coupe le gaz.

- Poussez le bouton vers l'intérieur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'allumer.
- Une fois que le gaz s'enflamme, maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes de plus pour engager le système de sécurité.
- Si le gaz ne s'enflamme pas après avoir appuyé et relâché le bouton, répétez la même procédure en maintenant le bouton enfoncé pendant 15 secondes.

### ⚠ DANGER :

Relâchez le bouton si le brûleur n'est pas allumé dans les 15 secondes. Attendez au moins 1 minute avant de réessayer. Il y a un risque d'accumulation de gaz et d'explosion !

### Éteindre la plaque

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



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

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

## Comment le fonctionnement du four

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

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

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

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

### Conseils pour la cuisson

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

### Conseils pour la torréfaction

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

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

### Conseils pour griller

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

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



### **Danger d'incendie dû à des aliments impropres au grillage !**

Utilisez uniquement des aliments pour griller qui conviennent à une chaleur de grillage intense. Ne placez pas les aliments trop loin à l'arrière du gril. C'est la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.

### Comment utiliser le four à gaz

Le four à gaz est actionné par le bouton de commande du four/gril. En position OFF (haut), l'alimentation en gaz est verrouillée.



Bouton de commande du four/gril

**Allumez le four à gaz**

Le four à gaz est automatiquement allumé par le bouton de commande du four/gril.

1. Maintenez le bouton de commande du four à gaz/gril enfoncé et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
  - » Une étincelle d'allumage est générée et le gaz s'enflamme.
2. Maintenez le bouton de commande du four à gaz/gril enfoncé pendant encore 3 à 5 secondes.
3. Assurez-vous que le gaz s'est enflammé et qu'une flamme est présente.
4. Sélectionnez la température de cuisson souhaitée.
5. S'il n'y a pas d'électricité ; allumer le gaz avec le briquet à gaz depuis le trou de commande d'allumage

**DANGER :****Risque de déflagration par un gaz non enflammé !**

L'appareil ne doit pas être utilisé pendant plus de 15 s. Si après 15 s le brûleur ne s'est pas allumé, arrêtez d'utiliser l'appareil et ouvrez la porte du compartiment et/ou attendez au moins 1 min avant de tenter un nouvel allumage du brûleur.

**Éteindre le four à gaz**

1. Fin du temps de cuisson, tournez le bouton de commande du four à gaz/gril en position d'arrêt (en haut).

**Table des temps de cuisson**

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

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

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

**Cuisson et torréfaction**

Nourriture	Préchauffage *	Niveau d'insertion	Position du bouton de commande (F)	Cuisine
Tarte aux pommes	10 min.	3	350	60...70 min.
Tarte aux fruits	10 min.	3	350	60...70 min.
Tarte	10 min.	3	350	60...70 min.
Cookies	10 min.	4	350	30...40 min.
Pâtisserie	10 min.	3...4	350	40...50 min.
Gâteau	10 min.	3	350	60...70 min.
Biscuits	10 min.	4	350	30...40 min.
Agneau rôti	10 min.	4...5	450	35...45 min. par 450 g + 30 min.
Rôti de bœuf	10 min.	3	450	100...130 min. par 450 g + 30 min.
Turquie	10 min.	3	450	100...130 min. par 450 g + 30 min.
Volaille	10 min.	3	450	100...130 min. par 450 g + 25 min.
Casseroles	10 min.	4	450	100...130 min. §
Poisson	10 min.	3	350	45...55 min.
Macaroni	10 min.	4	350	50...55 min.
Petits gâteaux	10 min.	3...4	350	40...50 min.
Sandwich Victoria	10 min.	3	350	30...35 min.

\* à la position du bouton de commande 3 / § en fonction de la quantité / # en fonction de la taille

### Conseils pour faire des gâteaux

1. Si la pâte est trop sèche,
  - » Augmentez la température de 50 °F et réduisez le temps de cuisson.
2. Si la pâtisserie est tombée,
  - » Utilisez moins de liquide ou abaissez la température de 50 °F.
3. Si la pâte est trop foncée sur le dessus,
  - » Placez-le sur une grille inférieure, abaissez la température et augmentez le temps de cuisson.
4. Si elle est bien cuite à l'intérieur mais collante à l'extérieur,
  - » Utilisez moins de liquide, abaissez la température et augmentez le temps de cuisson.

### Conseils pour la pâtisserie

1. Si la pâte est trop sèche,
  - » Augmentez la température d'environ 50 °F et diminuez le temps de cuisson.
  - » Humidifiez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.
2. Si la pâtisserie prend trop de temps à cuire,
  - » Assurez-vous que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur du plateau et restez à niveau avec elle.
3. Si la face supérieure de la pâte est dorée, mais que la partie inférieure n'est pas cuite,
  - » Assurez-vous que la quantité de sauce que vous avez utilisée pour la pâtisserie n'est pas trop au fond de la pâtisserie. Essayez de disperser la sauce également entre et sur les couches de pâte pour un brunissement uniforme.
  - » Cuire la pâte selon le mode et la température indiqués dans la table de cuisson. Si la partie inférieure n'est toujours pas suffisamment dorée, placez-la sur une étagère inférieure à une couche la prochaine fois.

### Conseils pour cuisiner des légumes

1. Si le plat de légumes manque de jus et sèche,

» Puisque l'utilisation d'un couvercle pendant la cuisson gardera le jus du plat dans la casserole, faites cuire vos plats de légumes dans une casserole avec un couvercle au lieu d'un plateau.

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 faire fonctionner le gril



#### AVERTISSEMENT

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

Fermez la porte du four pendant le grillage.

Le gril est actionné par le bouton de commande du four/gril. En position OFF (haut), l'alimentation en gaz est verrouillée.



Bouton de commande du four/gril

### Mise en marche du gril

Le gril s'allume automatiquement avec le bouton de commande du four/gril.

1. Maintenez le bouton de commande du four/gril enfoncé et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à « Gril ».
  - » Une étincelle d'allumage est générée et le gaz s'enflamme.
2. Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes supplémentaires.
3. Assurez-vous que le gaz est allumé et que la flamme est visible au niveau du gril.
4. Laissez la flamme se stabiliser environ 1 minute et fermez la porte du four.

**⚠ DANGER :****Risque de déflagration par un gaz non enflammé !**

L'appareil ne doit pas être utilisé pendant plus de 15 s. Si après 15 s le brûleur ne s'est pas allumé, arrêtez d'utiliser l'appareil et ouvrez la porte du compartiment et/ou attendez au moins 1 min avant de tenter un nouvel allumage du brûleur.

**i** Pour une couverture optimale du gril, positionnez l'étagère métallique vers l'avant du four juste hors de contact avec la porte vitrée. Placer complètement l'étagère métallique à l'arrière du four réduira la couverture du gril.

**Éteindre la grillade**

1. Tournez le bouton de commande du four/gril en position d'arrêt (supérieure).

**i** **Ne pas utiliser le niveau supérieur pour l'ébullition**

**Table des temps de cuisson**

**i** Le 1er rack du Gril est le rack du bas.

**i** N'utilisez pas le support supérieur pour griller.

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

**Grillage**

Nourriture	Préparation/réglage	Temps de grillage #
Grillage des produits panifiés	.....	3...10 min.
Petits morceaux de viande, saucisses, bacon, etc.	.....	15...20 min.
Côtelettes, steaks de gammon, morceaux de poulet, etc.	Poulet avec grille métallique en position retournée.	20...25 min.
Poisson entier, filets de poisson, doigts de poisson	Poisson entier et filets de poisson placés à la base de la poêle.	10...20 min.
Poisson à la chapelure	.....	15...20 min.
Produits de pommes de terre précuites	.....	15...20 min.
Pizza	Placé à la base du gril.	12...15 min.
Grillage/brunissage des aliments	Plat posé directement sur la base du compartiment gril.	8...10
# en fonction de la taille resp. de l'épaisseur		

## Entretien et nettoyage

### Informations générales

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

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

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

Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

- Gardez la zone de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.
- Nettoyez soigneusement le produit après chaque utilisation. De cette façon, il sera possible d'éliminer plus facilement les résidus de cuisson, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de la prochaine utilisation de l'appareil.
- Aucun agent de nettoyage spécial n'est nécessaire pour nettoyer le produit. Utilisez de l'eau tiède avec du liquide de lavage, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer le produit et essuyez-le avec un chiffon sec.
- Assurez-vous toujours que tout excès de liquide est soigneusement essuyé après le nettoyage et que tout déversement est immédiatement essuyé.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant de l'acide ou du chlorure pour nettoyer l'acier inoxydable ou surfaces en inox et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide (pas abrasif) pour essuyer ces pièces, en faisant attention à balayer dans une direction.
-  **IMPORTANT** : La surface peut être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudres/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pendant le nettoyage. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ou de grattoirs en métal tranchants pour nettoyer la vitre de la porte

du four, car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement du verre.

-  **IMPORTANT** : N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.

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

### Nettoyage du brûleur/de la plaque

#### Plaques de cuisson à gaz

1. Retirez et nettoyez les grilles et les capuchons des brûleurs et nettoyez-les.
2. Nettoyez la table de cuisson.
3. Remettez les chapeaux des brûleurs en place et assurez-vous qu'ils sont correctement mis en place.
4. Lors de l'installation des supports de casseroles, veillez à placer les grilles des brûleurs de manière à ce que les brûleurs soient centrés.

#### Nettoyage du panneau de commande

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

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

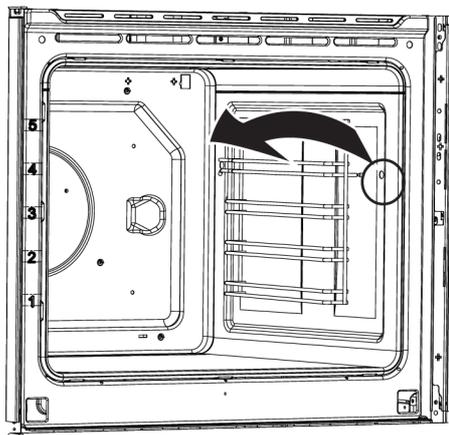
#### Nettoyage du four

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

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

#### Pour nettoyer la paroi latérale

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



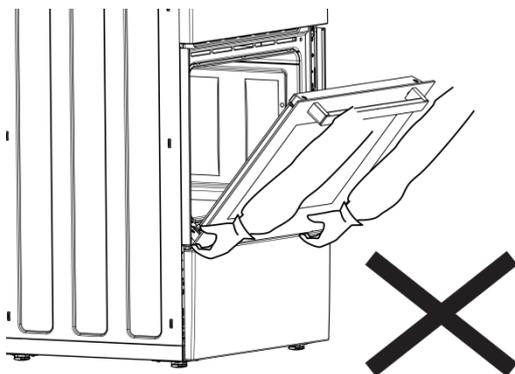
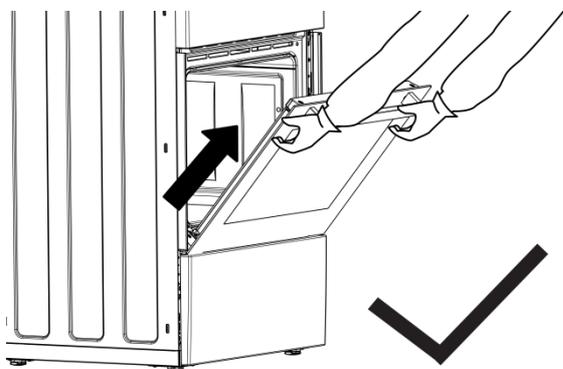
### Nettoyer la porte du four

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

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

### Retrait de la porte du four

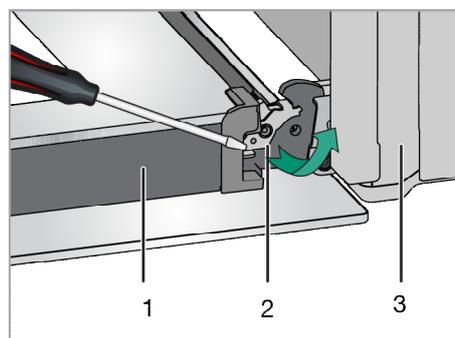
Lorsque vous retirez la porte du four, assurez-vous que le four est froid et que l'alimentation du four a été coupée avant de retirer la porte.



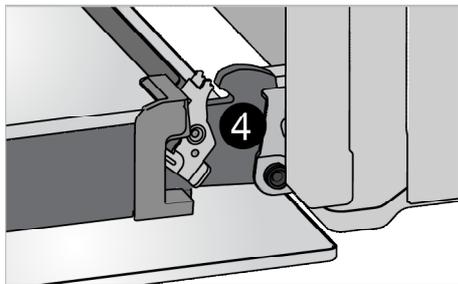
**⚠ ATTENTION** : Lorsque vous retirez le couvercle du produit, ne le tenez pas sous le couvercle.

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

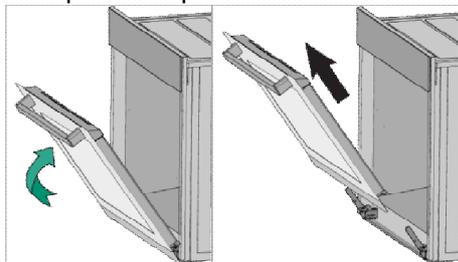
1. Ouvrez la porte avant (1).
2. Ouvrez les clips du boîtier de charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte avant en appuyant dessus comme illustré sur la figure.



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



3. Déplacez la porte d'entrée à mi-chemin.



4. Retirez la porte avant en la tirant vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche.

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

### Remplacement de la lampe du four

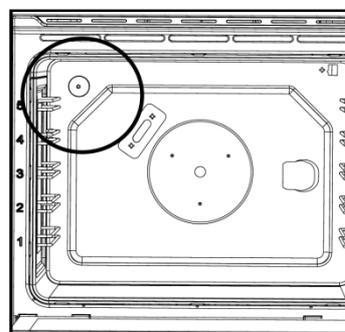
#### **⚠ DANGER :**

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

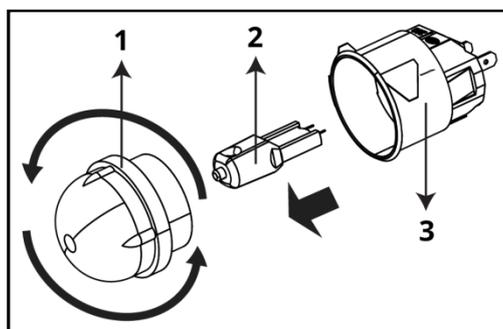
**i** Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation du four. Les lentilles servent à protéger l'ampoule de la rupture. Les lentilles sont en verre. Manipuler avec précaution pour éviter toute casse. Le verre brisé peut causer des blessures.

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

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



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



- 1 Lentille
- 2 Ampoule halogène
- 3 Douille d'ampoule (fixée en place)

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

## Dépannage

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

Problème	Cause possible	Solution
<b>Le four émet de la vapeur lorsqu'il est utilisé.</b>	Il est normal que la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement.	Ce n'est pas un défaut.
<b>Le produit émet des bruits métalliques lors du chauffage et du refroidissement.</b>	Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se dilater et causer du bruit.	Ce n'est pas un défaut.
<b>Il n'y a pas d'étincelle d'allumage</b>	Pas de courant.	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.
<b>La lumière du four ne fonctionne pas.</b>	La lampe du four est défectueuse.	Remplacez la lampe du four.
	Le courant est coupé.	Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Si nécessaire, remplacez ou réinitialisez les fusibles.
<b>Il n'y a pas de gaz</b>	La vanne de gaz principale est fermée.	Ouvrez la vanne de gaz.
	Le tuyau de gaz est plié.	Installez correctement le tuyau de gaz.
<b>Les brûleurs ne brûlent pas correctement ou pas du tout</b>	Les brûleurs sont sales	Nettoyez les composants du brûleur.
	Les brûleurs sont humides.	Séchez les composants du brûleur.
	Le capuchon du brûleur n'est pas monté en toute sécurité	Montez correctement le capuchon du brûleur.
	La vanne de gaz est fermée	Ouvrez la vanne de gaz.

## Données techniques

### GÉNÉRAL

Dimensions extérieures (hauteur / largeur / profondeur)	33 1/3 / 23 1/2 x 23 1/2 pouces
Tension / fréquence	120 V~; 60 Hz 0,5 A
Type / section/longueur de câble	DTR 3x824 AWG / max. 6 pi
Protection des fusibles	1 A
Type de gaz/ pression	Gaz naturel NAT 4" / LP Gaz 11"

### Assiettes de cuisson

Arrière gauche	<b>Brûleur normal</b>
Puissance	Nat 7050 BTU/h / LP 6300 BTU/h
Avant gauche	<b>Brûleur rapide</b>
Puissance	Nat 10900 BTU/h / LP 8750 BTU/h
Avant droit	<b>Brûleur auxiliaire</b>
Puissance	Nat 3650 BTU/h / LP 2750 BTU/h
Arrière droit	<b>Brûleur normal</b>
Puissance	Nat 7050 BTU/h / LP 6300 BTU/h

### FOUR/GRIL

<b>Four principal</b>	<b>Four à gaz</b>
Consommation électrique du four	Nat 7450 BTU/h / LP 7350 BTU/h
Consommation électrique totale	Nat 36100 BTU/h / LP 31450 BTU/h
Consommation électrique des grillades	Nat 7400 BTU/h / LP 7300 BTU/h

Cet appareil peut être utilisé avec du gaz LP et du gaz naturel. Il est expédié de l'usine ajusté pour une utilisation avec du gaz naturel 4" w.c. Les orifices de conversion sont situés dans le kit de couverture. Suivez les instructions fournies avec les orifices pour la conversion du gaz.

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

## Tableau des injecteurs



**AVERTISSEMENT : Ce produit peut être converti en gaz LP. La conversion du gaz doit toujours être effectuée par des agents de service agréés.**

Accompagner le type de gaz qui sera utilisé, le type d'injecteur correct doit être utilisé. Veuillez trouver le tableau GPL/GN ci-dessous.

Les injecteurs présentés dans le tableau ci-dessous sont applicables à des altitudes comprises entre 0 et 4500 pieds.

Positionner la zone de cuisson	Avant gauche	Avant droit	Arrière droit	Arrière gauche
Type de gaz/Pression du gaz				
Gaz naturel 4"	1,55 mm	0,90 mm	1,25 mm	1,25 mm
	<b>Four</b>		<b>Gril</b>	
Gaz naturel 4"	1,30 mm		1,30 mm	

Positionner la zone de cuisson	Avant gauche	Avant droit	Arrière droit	Arrière gauche
Type de gaz/Pression du gaz				
Gaz BP 11"	0,87 mm	0,50 mm	0,72 mm	0,72 mm
	<b>Four</b>		<b>Gril</b>	
Gaz BP 11"	0,73 mm		0,73 mm	

## Garantie limitée IKEA

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

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

### Qui exécutera le service ?

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

### Que couvre cette garantie ?

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

### Que fera IKEA pour corriger le problème ?

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

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

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

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

### Comment la loi du pays s'applique

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

### Zone de validité

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

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

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

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

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

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

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



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

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

Comment nous joindre si vous avez besoin de notre service

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

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

### CONSERVEZ LE REÇU DE VENTE !

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

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

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



## **USA - É.-U. - EE.UU.**

---

Numéro de téléphone

Numéro de téléphone 1-888-888-4532

Teléfono :

Site Web

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

Sitio Web :

## **CANADA- CANADA- CANADAÁ**

---

Numéro de téléphone

Numéro de téléphone 1-866-866-4532

Teléfono :

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

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

Sitio Web :

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

---

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

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

---

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

