

SNESSLINGE

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.



Anti-tip bracket Option 1



Anti-tip bracket Option 2

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

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

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

Explanation of symbols

Throughout this User Manual the following symbols are used:

 Important information or useful hints about usage.

 Warning for hazardous situations with regard to life and property.

 Warning for electric shock.

 Warning for risk of fire.

 Warning for hot surfaces.

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

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

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

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

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

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

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

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



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



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 for the full list of IKEA appointed After Sales Service Provider and relative national phone numbers.

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

Purchase Date

Model Number

Serial Number

 Please attach sales receipt here for future reference.

English	2
Français	47

TABLE OF CONTENT

Safety Instruction.....	8	Setting timer alarm volume	22
Basic safety instructions.....	8	Setting temperature unit (°F/°C).....	23
Safety for children.....	14	How to use the hob	24
Safety when working with electricity...	15	General information about cooking.....	24
Intended use	15	Using the burners/plates.....	25
Product description	16	How to operate the oven	27
Product introduction	17	Oven Lights.....	27
Display	17	Cooking tips.....	28
Rating Plate Location.....	18	Oven function modes	30
Package contents.....	18	More function modes.....	33
Preparation and First use Settings	21	Care and cleaning	38
Tips for saving energy	21	General information.....	38
Packaging material	21	Cleaning the burner/plate.....	38
Future transportation.....	21	Cleaning the control panel.....	38
First cleaning.....	21	Cleaning the oven.....	38
Initial heating.....	22	Troubleshooting	43
Setting the time.....	22	IKEA limited guarantee	45
Setting (12HR/24HR) clock mode.....	22		

Safety Instruction

Be sure to observe all listed warnings and cautions. Look particularly for the icons with exclamation marks inside.

The information icon will also provide important references.

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

 **CAUTION:** Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in injury. It may also be used to alert against unsafe practices.

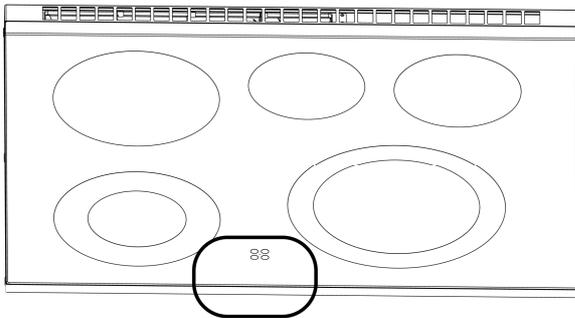
 Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in damage to the dishwasher, the table-ware, the equipment or the environment.

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.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Proper Installation – Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- If the supply cord damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent or similarly qualified persons.
-  **WARNING:** Never use your appliance for warming or heating the room.
- **User Servicing - DO NOT** repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
-  **CAUTION:** Clean only parts listed in this manual.
-  **CAUTION:** Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.
-  **CAUTION:** Do not use a protective coating to line the oven and do not use commercial oven cleaner unless Certified for use in a self-cleaning oven.
-  **CAUTION:** Use proper pan size - this appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating

element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to heating element will also improve efficiency.

- **⚠ WARNING:** Depending on the usage, the hob surface may cool down at varying periods of time. Hob surface may be hot even if the indicator lamps are not illuminated. Make sure that the surface is cooled down before touching. Otherwise, you might burn your hand!

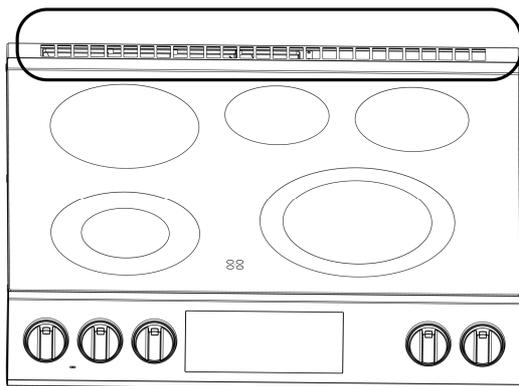


- **⚠ CAUTION:** Use proper pan size - this appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to heating element will also improve efficiency.
- **⚠ WARNING:** Never leave surface units unattended at high heat settings. Boil over causes smoking and greasy spill overs that may ignite.
- **⚠ WARNING:** Do not use aluminum foil to line drip pans or anywhere in the oven, except as described in this manual. Foil can trap heat or melt, resulting in damage to the product and a shock or fire hazard.
- **⚠ WARNING:** Glazed cooking utensils - only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- **⚠ WARNING:** Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface units - to reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **⚠ WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- **⚠ WARNING:** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch

the surface, which may result in shattering of the glass.

- **⚠ WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **⚠ WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **⚠ WARNING:** Appliance must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.
- **⚠ WARNING:** Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- **⚠ WARNING:** Only use the connection cable specified in the "Technical specifications". If the supply cord damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **⚠ WARNING:** During self-cleaning, surfaces may become hotter than with standard use. Keep children away.
- **⚠ WARNING:** Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- **⚠ CAUTION:** Only use the temperature probe recommended for this oven.
- **⚠ CAUTION:** Use care when opening door, let hot air or steam escape before removing or replacing food
- Nickel is a component in all stainless steel and some other metal components.
- **⚠ CAUTION:** Placement of oven racks: Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- **⚠ CAUTION:** Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky clothes.
- Your body accidentally can turn the knobs, please make sure that your body do not touch to knobs not for use.

- **⚠ WARNING:** Keep Oven Vent Ducts unobstructed.
- **⚠ WARNING:** Never cover the top of 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 can occur.



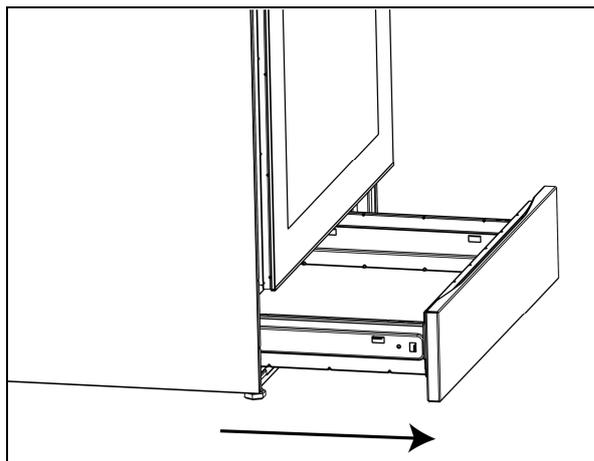
- Do Not Heat Unopened Food Containers build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- **⚠ WARNING:** Food Poisoning Hazard: Do not let food
- **⚠ WARNING:** sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.
- **⚠ WARNING:** To avoid permanent damage to the oven bottom finish do not line the oven bottom with any type of foil or liner.
- **⚠ WARNING:** Do not cook on broken cook-top. If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- **⚠ WARNING:** Clean cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface units. To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- **⚠ WARNING:** Ensure that no flammable materials are adjacent to the appliance as the sides become hot during use.
- **⚠ CAUTION:** Do not store or use flammable materials in an oven or near the cook top, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- **⚠ WARNING: DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN** Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior sur-

- faces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns - among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, interior surfaces of the oven cavity, oven doors, and window.
- Never use when judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
 - Do not operate the appliance if it is defective or shows any visible damage.
 - Do not carry out any repairs or modifications on the appliance. However, you may remedy some malfunctions; see Troubleshooting.
 - Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates in high temperatures and may cause fire since it will catch fire when it gets in contact with hot surfaces.
 - **Do Not Clean Door Gasket** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
 - **Do Not Soak Removable Heating Elements** Heating elements should never be immersed in water.
 - Do not use the oven for a storage area. Items stored in an oven can ignite.
 - **⚠ WARNING:** Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
 - **⚠ WARNING:** Do not use the drawer for non-cooking purposes such as drying clothes or storage. Use the drawer for cooking purposes only.
 - **⚠ WARNING:** Do not leave paper products, plastics, canned food or combustible materials in the drawer. They may ignite.
 - **⚠ WARNING:** Fire risk! Do not store flammable material in the oven and/or in the warming drawer.
 - **⚠ WARNING:** Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors.
 - **⚠ WARNING:** Do Not Use Water on Grease Fires Smother fire or flame or use dry chemical or foam type extinguisher.
 - **⚠ WARNING:** Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid or a fire blanket, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher. If there is a fire in the oven during baking, smother the fire by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
 - **⚠ WARNING:** Keep the oven free from grease buildup. Grease in the oven may ignite.

- **⚠ WARNING:** Do not use the oven to dry newspapers. If overheated, they can catch on fire.
- **⚠ WARNING:** Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
- Do not leave empty pots or pans on burners that are switched on. They might get damaged.
- Since it may be hot, do not leave plastic or aluminum dishes on the surface of appliance. These kind of dishes should not be used to keep food either.
- Do not place baking trays, dishes or aluminum foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- **⚠ WARNING:** After broiling, always take any broiler pan out of the oven and clean it. Leftover grease in a broiler pan can catch fire next time you use the pan.
- Check that all controls on the appliance are switched off after use.
- **⚠ WARNING:** Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- 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.
- 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.
- **⚠ WARNING:** Use this appliance for its intended purpose as described in this manual and owners manual.
- **⚠ WARNING:** The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
- **⚠ CAUTION:** Always use heat-resistant gloves when putting or removing the dishes into/from your oven.
- **⚠ CAUTION:** Always use Only Dry Potholders or heat-resistant gloves when putting or removing the dishes into/from your oven. Do not let potholder touch hot heating elements.
- **⚠ WARNING:** 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 airflow 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.
- **⚠ WARNING:** Avoid scratching or impacting glass doors, cook tops or control panels. Doing so

may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.

- **⚠ WARNING:** The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
- **⚠ CAUTION:** Call the authorized service for installation of the appliance to be used. After this procedure, guarantee period will be started.
- **⚠ WARNING:** Do not store any material in the warming drawer/storage heavier than 20 lb.



- Slide open the drawer until it stops from the middle of drawer shown above.
- Make sure reflector pans or drip bowls are in place. Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

⚠ Safety for children

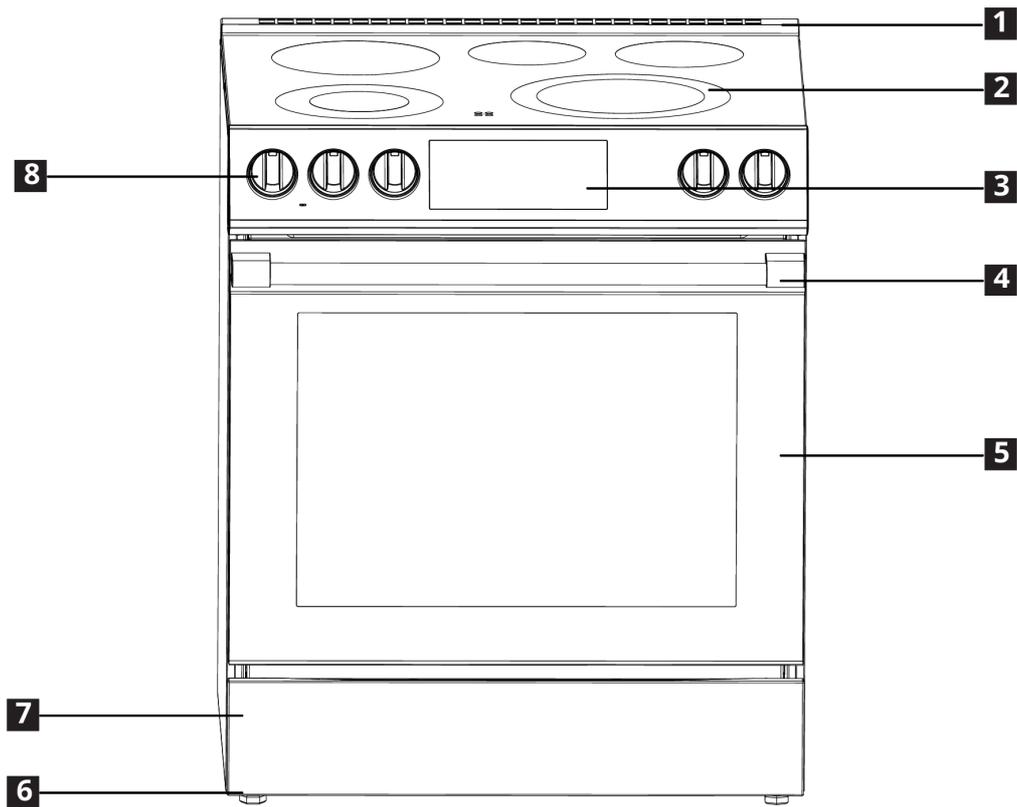
- **⚠ WARNING:** Do Not leave children alone
Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Stepping, leaning or sitting on the door or drawers of this range can result in serious injuries and also cause damage to the range. Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.
- Accessible parts may be hot when the broil is in use. Young children should be kept away.
- Do not touch surface units or areas near units-Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact surface units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are for example, the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- **⚠ CAUTION :**The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bake ware and food.

-  **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.
- Ensure that the fuse rating is correct.
- Do not operate the appliance barefooted.
- Never touch the appliance with wet hands or feet.

Intended use

Safety when working with electricity

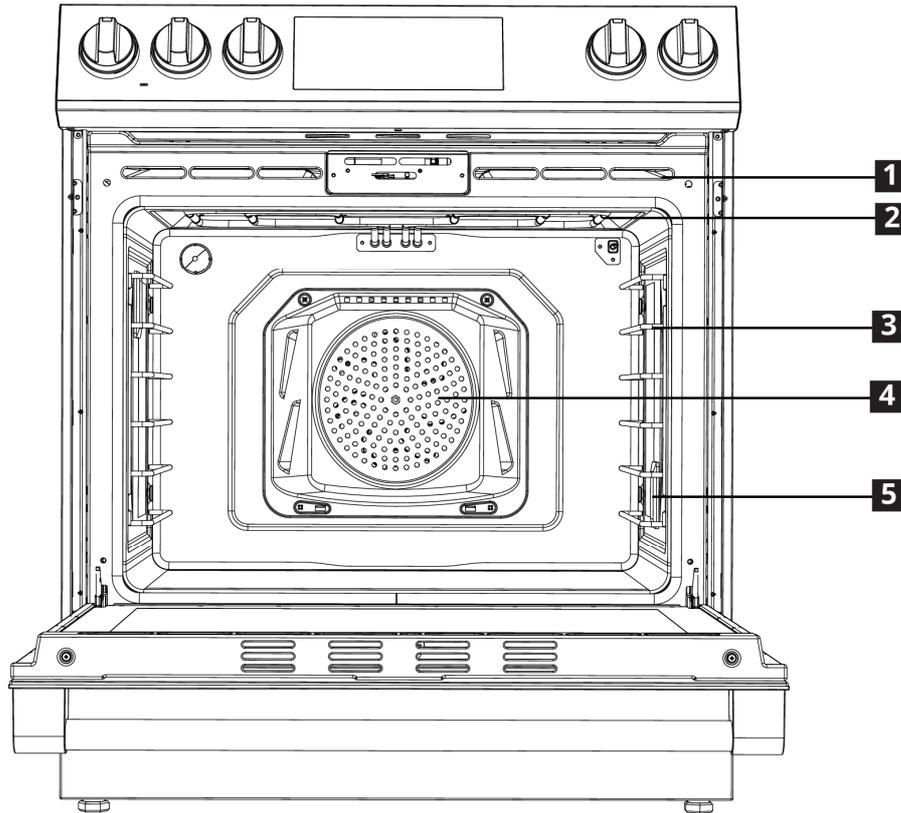
-  **WARNING:** Before installing, turn power OFF at the service panel. Lock service panel to prevent power from being turned ON accidentally.
-  **WARNING:** Personal injury or death from electrical shock may occur if the range is not installed by a qualified installer or electrician.
- Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by a qualified technician.
- Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
-  **WARNING:** Use this appliance only for its intended use as described in this manual. 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 appliance. 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.
-  **WARNING:** Do not obstruct the flow of ventilation air.
- The manufacturer shall not be held liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The appliance can be used for defrosting, baking, roasting and broiling food.

Product description

- 1 Splashback
- 2 Burners
- 3 Control panel
- 4 Handle

- 5 Front door
- 6 Foot
- 7 Warming drawer
- 8 Control knobs

Product introduction

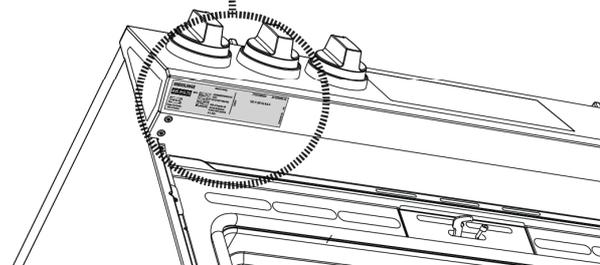
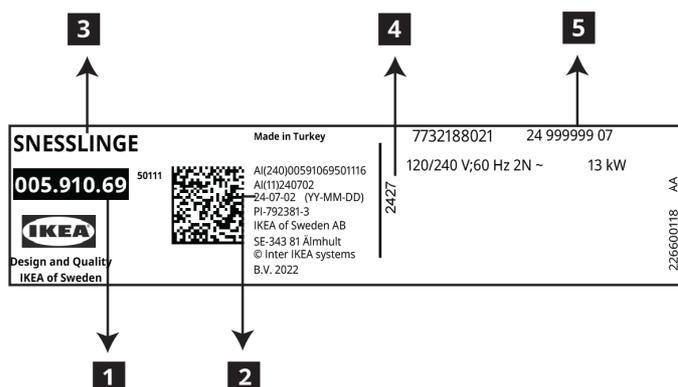


- 1 Ventilation holes
- 2 Upper resistance
- 3 Wire shelves
- 4 Fan motor (behind the steel plate)
- 5 Lamp

Display



Rating Plate Location



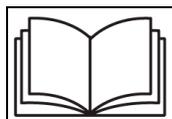
- | | |
|------------------------------------|-------------------------------|
| 1 Article number | 4 Production date (Year-Week) |
| 2 Production date (Year-Month-Day) | 5 Serial number |
| 3 Article name | |

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

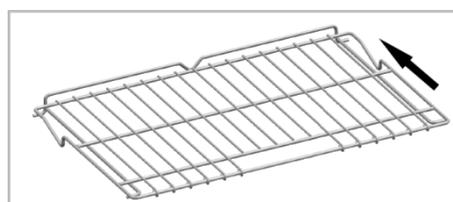
Package contents

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

- Assembly instruction**
Product installation instructions guide.

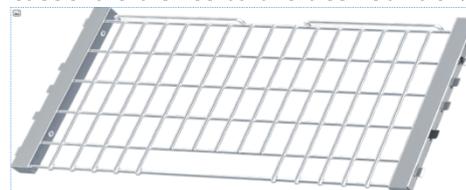


- Wire Shelf**
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack. It is crucial to place the wire shelf on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.



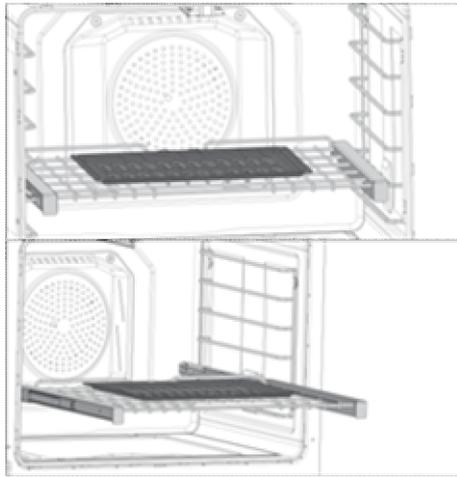
- Height-Adjustable Telescopic Roller-Rack with wire shelf**

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



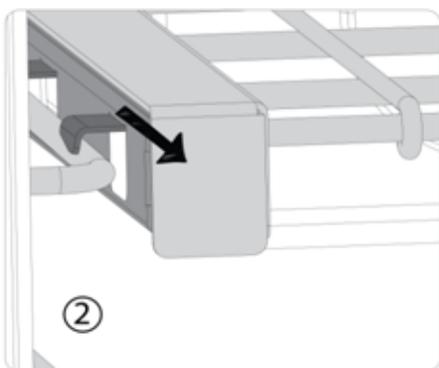
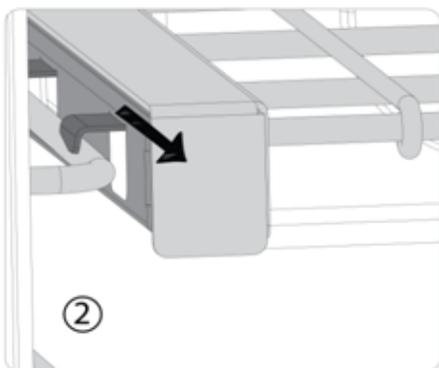
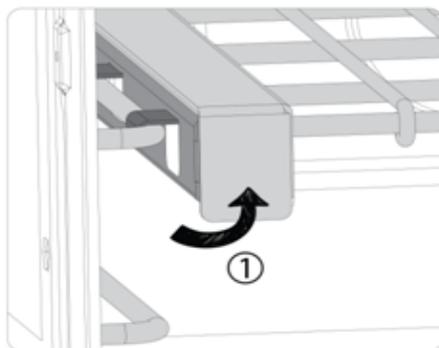
Placing the wire shelf with telescopic roller-rack and tray onto the racks properly

Telescopic rails allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.



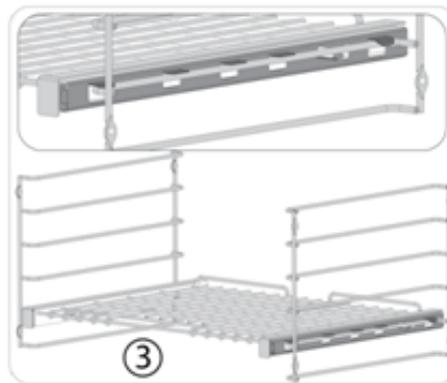
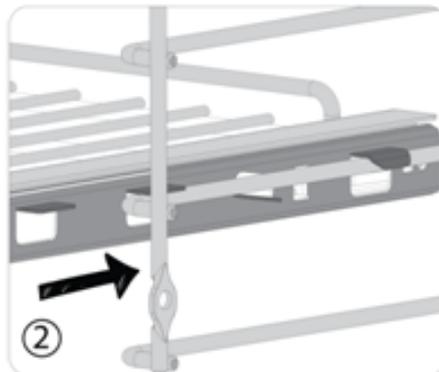
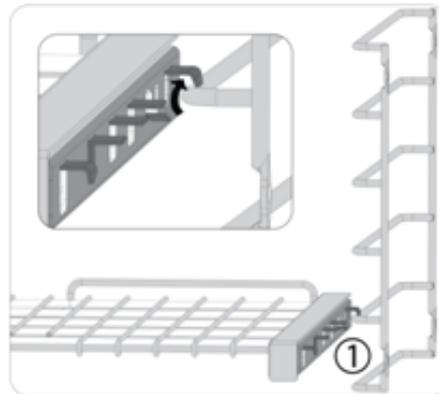
How to remove the wire shelf with telescopic roller-rack

You can remove the wire self with telescopic rails by first lifting it up and then pulling it towards you.



How to reattach the wire shelf with telescopic roller-rack

To reattach the wire self with telescopic rails, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively.

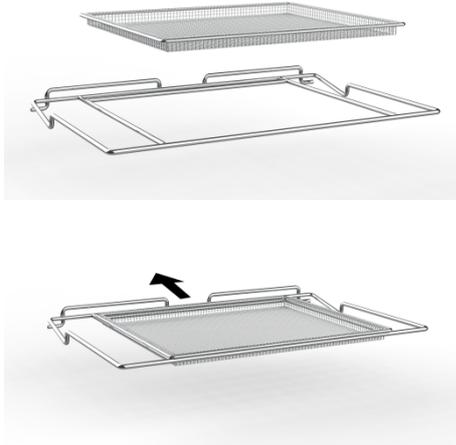


AIRFRY ACCESORIES

Remove the island trim assembly from the packaging taking care to retain the screw required for fixing the island trim to the product. Remove the protective films (if supplied) from the island trim before assembly.

How to set your range for AirFry

1. Place your AirFry tray recommended rack positon 3 as shown picture1 and picture2.



i It has a certain direction when placing the accessory in the oven. Place it in the oven in the direction of the arrow as shown in the picture above.

2. Press the AirFry and set the suggested temperature for your food as recommended in cook guide.

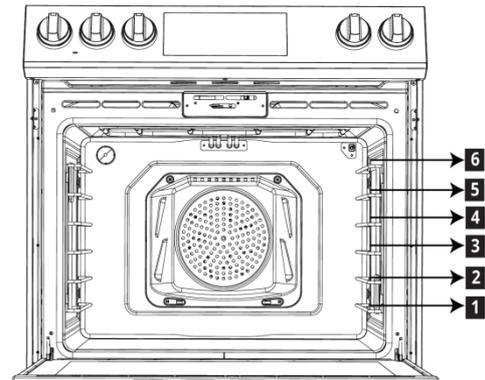
How to clean the airfry accessories

You can wash the basket part of the frying grill in the dishwasher. Intensive wash in the lower basket of the dishwasher is recommended for the basket. The wire frame where the basket is inserted is not suitable to be washed in dishwasher. Clean the wire frame using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

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

Cooking shelves

There are 6 level shelf positions in the cooking area. The bottom shelf is position 1.



Preparation and First use Settings

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 to improve heat transfer.
- Properly preheat the oven when cooking instructions suggest to do so.
- Refrain from opening the oven door while cooking.
- Cook multiple items at the same time or one right after the other while the oven is still hot.
- Defrost frozen meals prior to cooking.
- Turn oven off a few minutes before the cooking time ends. Make sure to keep the oven door closed to preserve the heat necessary to finish cooking.

Packaging material

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

Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries. The packaging material and transport locks are made from materials that are not harmful to the environment. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards. This is beneficial to the environment.

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

Future transportation

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

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

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

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

- To prevent the wire shelf and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- If you do not have the original carton Pack the appliance in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely in order to prevent damage during transportation. Before you start using your product, it is recommended to do the following in the following sections.

First cleaning

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

NOTICE 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.

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

Initial heating

i 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.



WARNING: Before using the oven, the clock must be set. If the clock is not set, the oven some functions will not work properly.

Setting the time

1. "Once the range is connected to power, of he "Settings" key is pressed the time will begin flashing in the display, along with the words "clock" and "time."



2. Using the keypad, begin entering the time of day. For example, let's assume it's 10:26 AM. Enter 1,0,2,6. As soon as you begin entering the time, only the time indicator will continue flashing. After making 12 hours setting, you can perform AM-PM selection by using keypad number 8 than "Start".



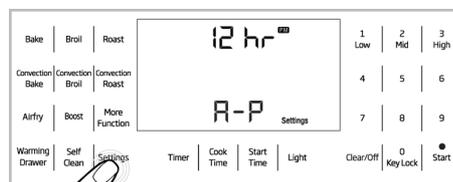
IMPORTANT: If initial time setting is done in the 24 hour time scale (military time). See chart below for 24/12 time conversion. You can change the time scale to 12 hour mode after setting the time.

24 Hour	12 Hour	24 Hour	12 Hour
00:00	12:00 AM	12:00	12:00 PM
01:00	01:00 AM	13:00	01:00 PM
02:00	02:00 AM	14:00	02:00 PM
03:00	03:00 AM	15:00	03:00 PM
04:00	04:00 AM	16:00	04:00 PM
05:00	05:00 AM	17:00	05:00 PM
06:00	06:00 AM	18:00	06:00 PM
07:00	07:00 AM	19:00	07:00 PM
08:00	08:00 AM	20:00	08:00 PM
09:00	09:00 AM	21:00	09:00 PM
10:00	10:00 AM	22:00	10:00 PM
11:00	11:00 AM	23:00	11:00 PM

3. Once you've entered the correct time, confirm the time by touching the " Start " key on the touch pad, or wait approximately 10 seconds.

Setting (12HR/24HR) clock mode

1. Press the Settings key until "12 / 24" blinks in the display.



2. "Once "12/24" begins to flash in the display, use the numeric touchpad and press 1 (for 12 hr) or 2 (for 24) time scale.

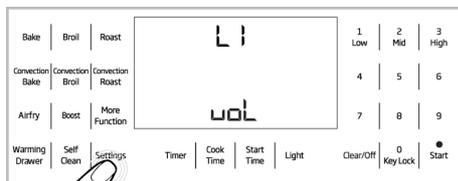
3. Confirm the selection by pressing " Start " on the touchpad or wait approximately 10 seconds.



IMPORTANT: If 12hr clock is set, PM indicator is displayed. If 24hr clock is set, these indicators are not displayed.

Setting timer alarm volume

1. Press the "Settings" key repeatedly until "VOL" is displayed.

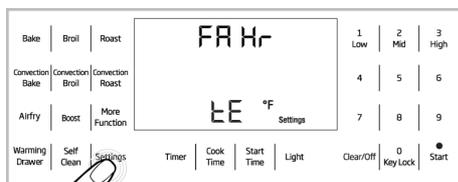


2. "Once "VOL" begins flashing in the display, use the numeric touchpad to choose the desired volume - 1 (low), 2 (med.), or 3 (high).

3. Confirm the selection by pressing " Start " on the touchpad or wait approximately 10 seconds.

Setting temperature unit (°F/°C)

1. Press the "Settings" key repeatedly until "F/C" begins to flash in the display.



2. Once "F/C" begins to flash in the display, use the numeric keypad to select the desired temperature scale, 1 (°F), or 2 (°C).

3. Confirm the volume by pressing " Start " on the touchpad or wait approximately 10 seconds.

Cooling Fan

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

How to use the hob

General information about cooking

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

For equipment with a cooling fan

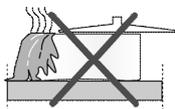
- The cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.
 -  **IMPORTANT:** The cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.

Tips for glass ceramic plate

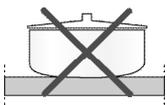
- The glass ceramic surface is heat-resistant and insensitive to large temperature deviations.
- Do not use the glass ceramic plate for keeping objects or as cutting surface.
-  **WARNING:** Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cook top. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- Use pot and pans with ground bottoms. Sharp edges cause scratches on the surface.
- Do not use aluminum pots and pans. Aluminum damages the glass ceramic surface.
-  **WARNING:** Glazed cooking utensils - only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Do not cook foods directly on the cook-top.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as

possible. Allow the cook-top to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cook-top and can cause pitting and permanent marks.

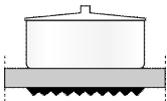
- **⚠ WARNING:** Use pot and pans with ground bottoms. Sharp edges cause scratches on the surface.
- **⚠ WARNING:** Avoid scratching the glass cook top. The cook top can be scratched with items such as knives, sharp instruments, rings or other jewelry and rivets on clothing.
- **⚠ WARNING:** If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent Face units. To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.



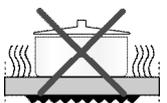
Splashes may damage the ceramic surface and can cause fire.



Do not use pots that have concave or convex bottoms.



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



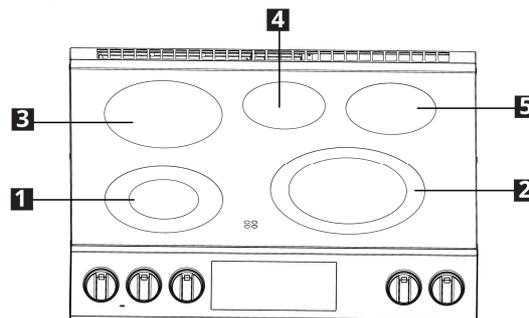
If the pan is too small energy is wasted



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

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

Using the burners/plates



- 1 Dual-circuit burner 5-5 ³/₄ /8-8 ⁵/₈ "
- 2 Dual-circuit burner 9-9 ⁷/₈ /12 -12 ³/₄ "
- 3 Single-circuit burner 8 – 8 ⁵/₈ "
- 4 Middle-circuit burner 6 – 6 ¹/₂ "
- 5 Single-circuit burner 6 – 6 ¹/₂ " is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

- **⚠ DANGER:** Avoid scratching or impacting glass doors, cook tops or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.
- Do not let any objects fall onto the plate. Even small objects (e.g. salt shaker) may damage the burner/ plate.

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

Switching the plate on

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

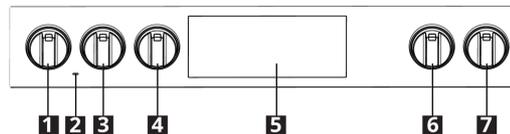
Cooking level	1	2	3
	warming	stewing, simmering	cooking, roasting

Switching the plate off

Turn plate control knob to off position (top).

How to operate on the multiple region burners (model dependant)

Hobs with multiple region are used for different diameter of pans. By changing the knob position in clockwise direction or counter clockwise direction, the diameter of active zone can be adjusted.



- 1 Single-circuit cooking burner (Rear Left)
- 2 Burner Indicator Light
- 3 Dual-circuit cooking burner (Front Left)
- 4 Central Single-circuit cooking burner
- 5 Control Panel
- 6 Dual-circuit cooking burner (Front Right)
- 7 Single-circuit cooking burner (Rear Right)

Using Multi-Region Burners

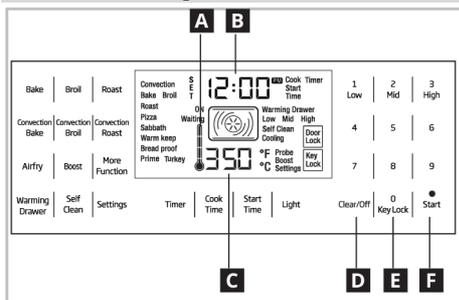
Multi-Region burners (2 front burners) can be operated using just the center or using the center and outer ring. You cannot use the outer ring by itself. All other burners only have one heating region.

Switch off dual zone burners

In order to turn off the burners, set the knob to "OFF" position by turning it.

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

How to operate the oven



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

Oven Lights

Press "Light" on the touchpad to turn the oven lights on and off.

i Oven light does not operate when the oven is in self clean mode.

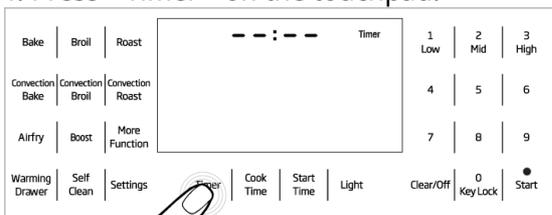


Timer

- The oven timer can be used as a warning or reminder and operates separately from the oven functions. It can be used for any purpose with the oven on or in standby. The timer can be used in conjunction with the oven functions and will not interrupt or change the time set by the function.
- It can be useful to set the timer as a reminder to flip items in the oven at certain time, without interrupting the timed cycle of an oven function.

Setting an alarm

1. Press "Timer" on the touchpad.



2. Using the numeric keypad, enter desired time period.
 3. Confirm selection and start the timer by touching "Start" on the touchpad. Selection will automatically confirm by waiting approximately 10 seconds.
 4. When the time reaches "00:00", the alarm will sound and "Timer" will start flashing on the screen. Cooking will continue.
 5. To stop the audible alarm, touch any key on the touchpad.
- Maximum alarm period is 5 hours and 59 minutes. If a value greater than 5:59 is set, the clock will return an error.

Cancel an alarm

1. To cancel an alarm after it has been set, press "Timer" on the touchpad.



2. Set the time to 00:00, the alarm will be canceled about 10 seconds later and 'Timer' symbol on display will disappear.

Standby position

- Stand-by mode is active when oven has power. The display shows only time and cooking function symbols when the unit is not in use. Neither any indicators nor any heater elements on the unit are active at this position. If you wish to make a programmed cooking operation in the oven, please follow the steps to activate the initial set time section.

Cooking time selection

- In this operation mode you can adjust cooking time.
 - Put your meal into the oven and close the oven door.
1. Select the desired oven function. (for example: Bake)
 2. If you want to change the temperature adjust the temperature using numbers on the right side while °F or °C is flashing.
 3. For cooking time, press the 'Cook Time' key once. Enter the cooking time using numbers

on the right keypad while Cook and Time are flashing.



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

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

i After the cooking is completed, the oven will give an audible warning.

i To stop the alarm signal, just touch any key.

Delay cooking time selection

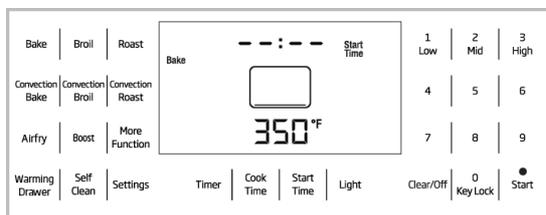
- In this operation mode you can set delay cooking time.

- Put your meal into the oven and close the oven door.

1. Select the desired oven function. (for example: Bake) A default temperature will also be displayed.

2. If you want to change the temperature adjust the temperature using the numbers on the right side while °F or °C is flashing.

3. For setting the start time, press the 'Start Time' key once. Enter the time of day you wish the program to start.



4. Press "Cook Time" key once to set the cooking time. Enter how long you wish program to last, using the numbers on the right while Cook and Time are flashing.

5. To start the delay time cooking program press the "Start" key. Once you press the start key the clock will display the start time and the

words "Start Time" for 5 seconds. Then it will display current time with the word "Waiting" and the light above the start key will be blinking.

i If you want to cancel the program simply press the "Clear/Off" key.

Keylock (activating)

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



Keylock (Deactivating)

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

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

Cooking tips

Baking

- Use dark-colored or -enamel coated cookware to improve heat transfer.
- Use rack space efficiently.
- When cooking one item, place item in the middle of the rack.
- Select the preferred rack position before the oven starts heating. Do not change rack position when oven is hot.
- **DO NOT** broil with the door open.

Roasting

- Seasoning with lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turkey, or large piece of meat.
- Roasting meat with bones takes about 15 to 30 minutes longer than roasting meat with bones removed.
- Estimate 4 to 5 minutes of cooking time per centimeter height of meat.
- Fish should be cooked on the middle or lower rack positions during roasting.

Broiling

- Broiling is ideal for cooking meat, fish and poultry and will achieve a nice brown surface without drying out. Flat pieces, meat skewers, sausages, and vegetables with high water content are particularly suited for broiling.
- Distribute pieces directly on the wire shelf. Place pan underneath to catch the drippings. Add water to the drip pan for easy cleaning.

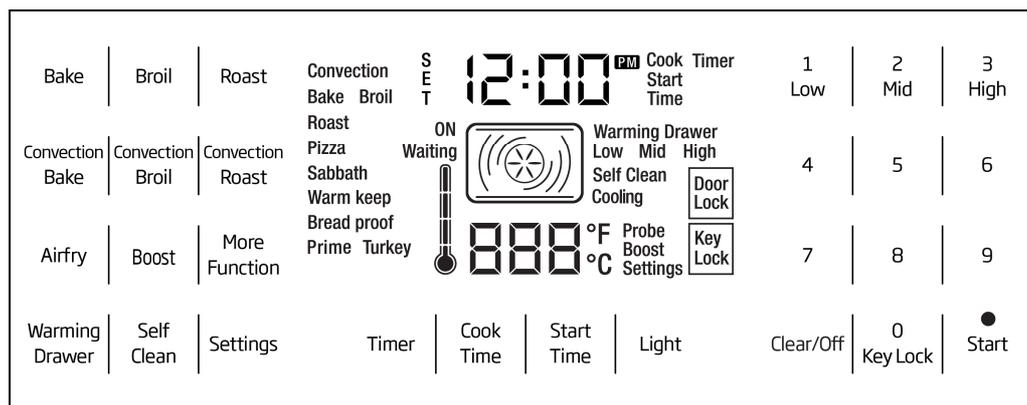
Cooking Vegetables

- Cook vegetables in a pan with a lid to keep them from running out of liquid and drying out.
- Boil vegetables before cooking in the oven to make sure they cook fully.

Rack Positions

- The oven racks can easily be removed and/or rearranged to fit your cooking needs. There are six rack positions, and rack position 1 is the bottom rack position.
- For best results with conventional baking, do not use more than one rack at a time. If the use of two racks is required during conventional baking, it is recommended to leave one rack empty in between the two racks in use.
- For optimal broiling coverage, it is recommended to position the cooking vessel closest to the oven door just out of contact with the glass. Placing the cooking vessel towards the rear of the oven will reduce broiling coverage.

Oven function modes



Bake



- For best results, preheat oven when using bake mode.
- Heat radiates from the bake element, situated at the bottom of the oven cavity. The bake mode can be used for a variety of food items, from cakes to casseroles.
- Bake food on a single rack with items positioned in the middle of the rack. Ensure 1 in. (25 mm) to 1.5 in. (38 mm) of space is between item and oven walls.
- Baking time will vary with the size, shape, and material of the pan used.
- To use this mode, after placing food in the oven in an appropriate cookware, press the "Bake" key, enter the desired temperature with the numeric touchpad, and press the Start key. To cancel the cycle, press the "Clear/Off" key.
- If you set the temperature below 500 F in Bake mode, the booster will work automatically. If you want to operate the Bake mode with a temperature above 501 F, you need to activate the booster manually.

Convection Bake



- For best results, preheat oven when using bake mode.
- Heat radiates from the bake element, situated at the bottom of the oven cavity, while the convection fan circulates the heat throughout the oven. Convection bake mode can be used to cook a variety of food items, from cakes to breads.
- Convection bake mode is also ideal for sponge cakes, pastries, and biscuits cooking. Position items toward the rear of the top racks and toward the front of lower racks. Ensure 1 in. (25 mm) to 1.5 in. (38 mm) of space is between item and oven walls.
- Baking time will vary with the size, shape, and material of the pan used.
- To use this mode, after placing food in the oven in an appropriate cookware, press the "Convection Bake" key, enter the desired temperature with the numeric touchpad, and press the Start key. To cancel the cycle, press the "Clear Off" key.

Broil



- For best results, preheat oven for 5 to 6 minutes when using the broil mode. Turn items once while cooking. Broiling time will vary based on size, weight, thickness, starting temperature, and personal preference of doneness.
- Heat radiates from the broil element, situated at the top of the oven cavity. Broil mode can be used to cook small cuts and flat pieces of meat, poultry, and fish. Broil mode can also be used to brown breads and other foods.
- Broil items on a single rack using a broiler pan positioned under the broil element.
- The broil mode has three settings:

Low 350°F (175°C)
 Mid 450°F (230°C)
 High 550°F (290°C)

- To use this mode, after placing food in the oven in an appropriate cookware, press the “Broil” key, enter the desired temperature with the numeric touchpad, and press the Start key. To cancel the cycle, press the “Clear Off” key.

Convection Broil



- For best results, preheat oven for 5 to 6 minutes when using the convection broil mode. Turn items once while cooking. Broiling time will vary based on size, weight, thickness, starting temperature, and personal preference of doneness.
- Heat radiates from the broil element, situated at the top of the oven cavity. The convection fan circulates heat throughout the oven. Convection broil mode can be used to cook several small cuts and flat

pieces of meat, poultry, and fish.

Convection broil mode can also be used to brown breads and other foods.

- Broil items on a single rack using a broiler pan positioned under the broil element.
- The convection broil mode has three settings:

Low 350°F (175°C)
 Mid 450°F (230°C)
 High 550°F (290°C)

- To use this mode, after placing food in the oven in an appropriate cookware, press the “Convection Broil” key, enter the desired temperature with the numeric touchpad, and press the Start key. To cancel the cycle, press the “Clear Off” key.

Roast



- For best results, preheat oven when using roast mode.
- Roast items on a single rack using a roasting tray or broiler pan, and position in the middle of the rack.
- You can use a lid or roasting bags in this mode. Follow manufacturer’s directions for the roasting bag.
- To use this mode, after placing food in the oven in an appropriate cookware, press the “Roast” key, enter the desired temperature with the numeric touchpad, and press the Start key. To cancel the cycle, press the “Clear Off” key.

Convection Roast



- For best results, preheat oven when using convection roast mode.
- Heat radiates from the bake and broil elements. The convection fan circulates heat throughout the oven. The roast mode

can be used for large cuts of meat and poultry or to roast several items at the same time. Convection roast mode can be used to reduce roast times while keeping the item moist and tender. Roast items on a single rack using a roasting tray or broiler pan, and position in the middle of the rack.

- DO NOT cover meat or use roasting bags in this mode.
- To use this mode, after placing food in the oven in an appropriate cookware, press the Convection Roast" key, enter the desired temperature with the numeric touchpad, and press the Start key. To cancel the cycle, press the "Clear Off" key.

AirFry

Warning: Airfry accessories should only be used with the airfry function. When the Airfry accessory is used with functions where the oven burners work (bake, convection bake, roast, convection roast, etc.), oil falling off the accessory may cause smoke and fire in the oven due to the heat.

- The AirFry mode is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking.
- The AirFry mode is intended for single rack cooking only. Select AirFry, then input the desired set temperature and press Start. The temperature can be set between 125°F and 550°F.
- Rack position 3 is recommended most foods. Use rack position 2 for thicker foods.
- Foods may cook faster than expected if the oven is already hot when food is placed in the oven.
- If foods are browning too quickly, try a lower rack position or lower oven set temperature.
- Rack position 3 is recommended most foods. Use rack position 2 for thicker foods.
- Place a proper size(larger than AirFry tray) baking sheet or tray on the rack below the AirFry tray to catch any drippings from food. This will help to reduce splatter and smoke.If you dont use tray to catch oil, oil can causing a fire hazard or poor oven performance.

Caution: Foods high in fat will smoke when using the AirFry mode. For best results, follow these recommendations when air frying foods that are high in fat, such as chicken wings, bacon, sausage, hot dogs, turkey legs, lamb chops, ribs, pork loin, duck, or some plantbased proteins.

Caution: Never cover slots, holes, or passages in the oven bottom or cover entire racks with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and can result in carbon monoxide poisoning. Aluminum foil can also trap heat, causing a fire hazard or poor oven performance.

Caution: Turn on your exhaust hood at a high fan setting before you start AirFry and leave it on for 15 minutes after you're done.

- Clean the grease filters on your exhaust hood regularly.
- Keep the oven free from grease buildup. Wipedown the interior of the oven before and after airfrying.

Warning: Accessible parts may become hot during use. Make sure it is cold enough to clean.

Warming Drawer

Warning: The warming drawer will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. Cold or room temperature foods cannot be heated or warmed in the warming drawer (except crisping crackers, chips, dry cereal).Bacteria will grow very rapidly in food that in between 40 and 140°F. Always preheat the warming drawer before warming food. Do not heat food for more than 2 hours. The warming drawer has three settings:

- Low 150°F (65°C)
- Mid 170°F (75°C)
- High 200°F (95°C)

- Use the following table for recommended warm keep settings:

Temperature Setting	Food Type
Low	Soft rolls, chips, empty dinner burners
Mid	Casseroles, pizza,vegetables, eggs,

	pastries, biscuits, hard rolls, gravies
High	Roasts, poultry, hamburgers, bacon, baked potatoes

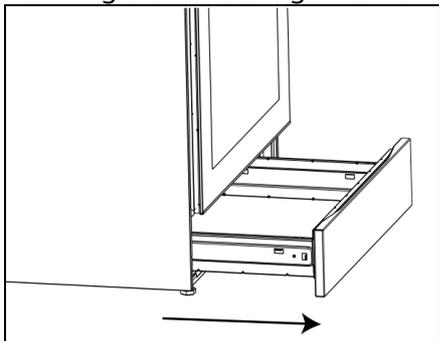
Caution: Put the cooked food in heat-safe serving dish on the rack in the warming drawer. Remove serving spoons etc. before placing dishes in the warming drawer.

Caution: Place the wire shelf that you use for oven turning upside down, in the warming drawer.

- Push 'Warming Drawer', then push Bake, flashes 'Warming Drawer' on display and will start in 'Low' level. Choose the 1(Low), 2(Mid) or 3(High) on display.

Warning: Use care when opening the drawer. Open the drawer a little and let hot air or steam escape before removing or replacing food. Hot air or steam that escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.

Warning: Do not store any material in the warming drawer/storage heavier than 20 lb.



- Slide open the drawer until it stops from the middle of drawer shown above.

Boost



- Use the booster function (rapid preheating) to bring the oven to the desired temperature faster. After a cooking function is set, press the "Boost" touchpad to turn the booster on or off. The "Boost" indicator will illuminate when it is activated. The indicator will turn dark when the booster is not active.

- Booster cannot be selected in Warm Keep, Sabbath, Bread proof and Self Clean.
- If you set the temperature below 500 F in Bake mode, the booster will work automatically. If you want to operate the Bake mode with a temperature above 501 F, you need to activate the booster manually.

More function modes

Pizza



- This oven function is available by pressing "More Functions" on the touchpad until the function illuminates on the display.
- For best results, preheat oven and cook pizza on pizza pan or baking tray positioned in the center of the rack. Follow the manufacturer's directions if using a pizza stone.
- You can use a lid or roasting bags in this mode. Follow manufacturer's directions for the roasting bag.
- Heat radiates from the bake element. The convection fan circulates heat throughout the oven. Pizza mode can be used for fresh or frozen pizza. Follow manufacturer's directions for frozen pizza.

Prime Turkey



- This oven function is available by pressing "More Functions" on the touchpad until the function illuminates on the display.
- For best results, preheat oven when using prime turkey mode.
- Heat radiates from bake and broil elements. The convection fan circulates heat throughout the oven. The prime turkey mode can be used to cook a whole or partial turkey.
- Cook turkey on roasting tray or broiler pan positioned in the center of the rack.

- DO NOT cover meat or use roasting bags in this mode.

- Use a bowl or a pan with lid or cover. Proof dough on a single rack with bowl or a pan is positioned in the middle of the oven. No preheat is necessary.

Sabbath



- This oven function is available by pressing "More Functions" on the touchpad until the function illuminates on the display.
- Heat radiates from the bake element only.
- Cook food on a single rack with items positioned in the middle of the rack. Ensure 1 in. (25 mm) to 1.5 in. (38 mm) of space is between item and oven walls.
- To use this mode, after placing food in the oven in an appropriate cookware, press the "More Functions" key, until the function illuminates on the display enter the desired temperature with the numeric keypad, and press the Start key. To cancel the cycle, press the "Clear Off" key.
- Temperature must be between 125°F (50°C) to 450°F (230°C).
- Oven temperature cannot be changed after Sabbath mode starts. Oven lights are disabled during Sabbath mode. Audible alarms are disabled during Sabbath mode.
- To turn off Sabbath mode, press "Clear/Off" and "Light" simultaneously on the touchpad for 2 seconds. Touching "Clear/Off" on the touchpad will turn the heating elements off, but will not change the appearance of the display.
- Maximum time for Sabbath mode is 72 hours.

Warm Keep



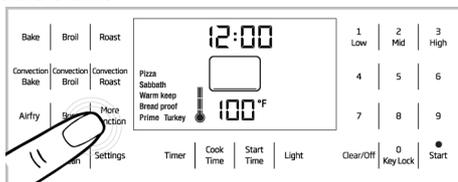
- This oven function is available by pressing "More Functions" on the touchpad until the function illuminates on the display.
- Always preheat oven and start with hot food when using the warm keep mode.
- Heat radiates from the bake element, situated at the bottom of the oven cavity. The warm keep mode will keep hot foods at serving temperature. Bacteria can grow rapidly in food between 40°F (4,5°C) and 140°F (60°C). For best results, do not warm food longer than 1 hour. The warm keep mode has three settings:

- Low 150°F (65°C)
- Mid 170°F (75°C)
- High 200°F (95°C)

- Use the following table for recommended warm keep settings:

Temperature Setting	Food Type
Low	Soft rolls, chips, empty dinner burners
Mid	Casseroles, pizza,vegetables, eggs, pastries, biscuits, hard rolls, gravies
High	Roasts,poultry, hamburgers,bacon, baked potatoes

Bread Proof



- This oven function is available by pressing "More Functions" on the touchpad until the function illuminates on the display.
- Only bottom heat is on. The bread proof mode can be used leavening of the bread and pizza dough or other yeast dough.

AIRFRY cook guide

Food	Cooking Mode	Oven Temp.	Rack Position	Time (min.)	Recommended amount
Homemade potato*	AirFry	430°F (220°C)	4	35 ... 45	200-1400 g
Frozen potato	AirFry	430°F (220°C)	4	30 ... 40	200-1400 g
Chicken leg/wing	AirFry	430°F (220°C)	4	40 ... 50	500-1500 g
Chicken breast	AirFry	430°F (220°C)	4	30 ... 40	200-700 g
Frozen nugget	AirFry	430°F (220°C)	4	15 ... 25	400-1000 g
Meatball	AirFry	430°F (220°C)	3	20 ... 30	20-25 pieces
Whole fish	AirFry	430°F (220°C)	3	30 ... 40	2-5 pieces
Frozen crunchy fish (fish fingers)	AirFry	430°F (220°C)	3	15 ... 25	500-1500 g
Frozen pastry	AirFry	430°F (220°C)	3	25 ... 35	200-800 g (10-40 pieces)
Frozen pizza	AirFry	430°F (220°C)	3	10 ... 20	2-4 pieces
Sausage	AirFry	430°F (220°C)	3	15 ... 25	10-20 pieces

*Hold the potatoes in water for 30 minutes, dry and add ¼ to 1 tablespoon of oil.

Place a baking sheet or tray on the rack position 1 to catch any drippings from food. This will help to reduce splatter and smoke.

For best results, preheat oven when using AirFry mode.

Oven Functions Table

FUNCTION	TEMPERATURE		
	Recommended	Maximum	Minimum
Bake	350°F (175°C)	550°F (290°C)	125°F (50°C)
Convection Bake	300°F (150°C)	550°F (290°C)	125°F (50°C)
Roast	375°F (190°C)	550°F (290°C)	125°F (50°C)
Convection Roast	375°F (190°C)	550°F (290°C)	125°F (50°C)
Broil	350°F (175°C)	550°F (290°C)	350°F (175°C)
Convection Broil	350°F (175°C)	550°F (290°C)	350°F (175°C)
Pizza	425°F (220°C)	550°F (290°C)	125°F (50°C)
Sabbath	350°F (175°C)	450°F (230°C)	125°F (50°C)
Warm Keep	150°F (65°C)	200°F (95°C)	150°F (65°C)
Prime Turkey	325°F (165°C)	550°F (290°C)	125°F (50°C)
Bread Proof	100°F (40°C)	125°F (50°C)	100°F (40°C)
AirFry	430°F (220°C)	550°F (290°C)	125°F (50°C)
Warming Drawer	*150°F (65°C) LOW	*200°F (95°C) HIGH	*150°F (65°C) LOW
Self Clean		5 Hours	3 Hours

i The warming drawer has only three options to set. (LOW-MID-HIGH)

Suggested bake/roast times chart

Food	Cooking Mode	Oven Temperature (°F-°C)	Number of Racks	Rack Position	Time (min.)	Pan Size&Type	Explanation	
Sponge Cake	Bake	350/175	5	Single	3	20-30	8" or 9" (200-230 mm) round	The cakes are positioned in the middle of the oven. Bake foods with 1" (25mm) to 1.5" (38mm) space between pans and oven walls.
Sponge Cake	Convection Bake	350/175	5	Multiple	2&4	30-40	8" or 9" (200-230 mm) round	The cakes are positioned with the top rack cakes towards the front of the oven and

							the lower rack cakes towards the back of the oven. Bake foods with 1" (25mm) to 1.5" (38mm) space between pans and oven walls.
Loaf (leavened*)	Bake	400/205	Single	3	30-40	Baking tray	-
Loaf (leavened*)	Convection Bake	400/205	Single	3	25-35	Baking tray	-
Puff pastry	Convection Bake	375/190	Multiple	2&4	15-25	Cookie sheet	The cakes are positioned with the top rack cakes towards the front of the oven and the lower rack cakes towards the back of the oven. Bake foods with 1" (25mm) to 1.5" (38mm) space oven walls.
Fresh pizza, thin	Pizza	425/220	Single	2	8-15	Pizza pan or Baking tray	-
Fresh pizza, thick	Pizza	425/220	Single	2	12-20	Pizza pan or Baking tray	-
Frozen pizza, thick	Pizza	425/220	Single	2	10-15	Pizza pan or Baking tray	-
Chicken, whole (4-4.5 lbs.)	Convection Roast	375/190	Single	2	120-140	Roasting pan or broiler tray	Minimum internal temperature is 180°F (82 °C) in thigh
Turkey, whole, unstuffed (18-20 lbs.)	Perfect Turkey	325/160	Single	1	150-180	Roasting pan	Minimum internal temperature is 180°F (82 °C) in thigh. Foil the top surface of turkey to prevent over-browning in last 30 minutes of the cooking, if necessary.
Sirloin, boneless (4-4.5 lbs.)	Convection Roast	325/160	Single	3	90-120	Broiler tray	Internal temperature is 145°F (62 °C) (medium rare), 160°F (71 °C) (medium)
Toast bread	Broil	High	Single	5	2-2:30	Broiler tray	Place broiler tray centrally located with respect to the heating element.
Chicken thigh (2-2.5 lbs)	Broil	High	Single	4	Side 1: 16-20 Side 2: 8-12	Broiler tray	Place broiler tray centrally located with respect to the heating element. Minimum internal temperature is 180°F (82 °C) in thigh.
Chicken thigh (2-2.5 lbs)	Broil	Mid	Single	4	Side 1: 20-24 Side 2: 14-16	Broiler tray	Place broiler tray centrally located with respect to the heating element. Minimum internal

							temperature is 180°F (82 °C) in thigh.
Ground beef (0.3"-0.5" thick, 6 patties)	Broil	High	Single	4	Side 1: 5-7 Side 2: 3-5	Broiler tray	Place broiler tray centrally located with respect to the heating element.
Hamburger, frozen (0.3"-0.5" thick, 6 patties)	Broil	High	Single	4	Side 1: 7-10 Side 2: 2-4	Broiler tray	Place broiler tray centrally located with respect to the heating element.
*Leavening	Bread Proof	100/40	Single	3	30-40	Bowl or pan with cover	
<p>**It is suggested to perform preheating for all foods cooking. It is suggested to perform 5-6 minutes preheating for all foods broiling.</p>							

Care and cleaning

General information

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

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

There is the risk of electric shock!

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

Hot surfaces may cause burns!

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

Cleaning the burner/plate

Ceramic hobs

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

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

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

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

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

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

Cleaning the control panel

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

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

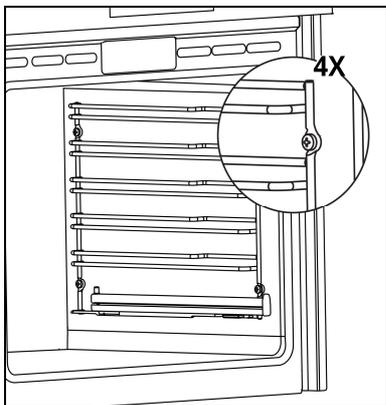
Cleaning the oven

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

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

To clean the side wall

1. Remove the 4 screws on the side walls of the product.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Clean oven door

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

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

Self-cleaning function

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

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

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

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

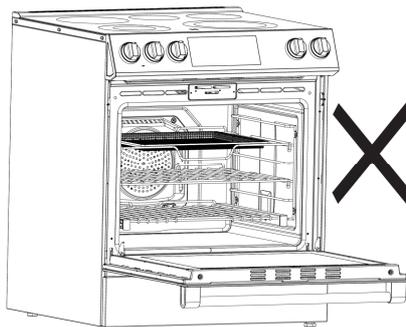
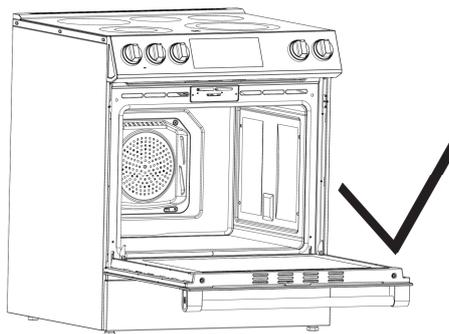
The self-cleaning should be used after approx. every 10th oven usage. The self-cleaning has three levels. It can be selected according to level of dirtiness.

Low level (Low): it takes 3 hours.

Medium Level (Mid): it takes 4 hours.

High Level (High): it takes 5 hours.

⚠ WARNING: Remove all accessories from the oven.



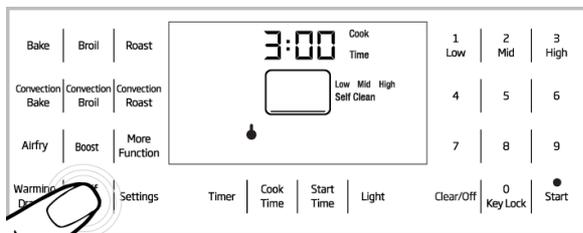
⚠ WARNING: If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.

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

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

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

1. Press "Self Clean" on the touchpad.



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

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

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

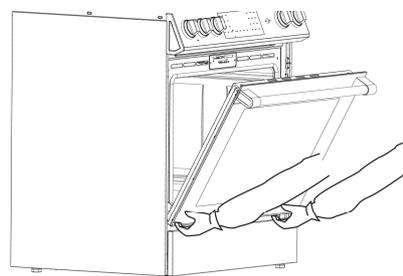
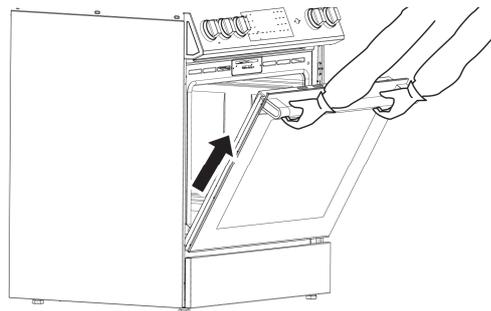
i During the Self-Cleaning cycle, the electrical flow to hob burners will be cut. After turning the function and thermostat knob to off position, the door lock will be automatically opened. When the oven gets cool , the electrical flow to hob burners will be started.

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

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

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.

⚠️ WARNING: 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.

⚠️ WARNING: Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.

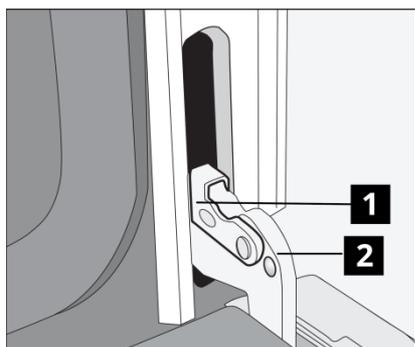
- To avoid injury from hinge bracket snapping closed, be sure that both levers are securely in place before removing the door. Also, do not

force door open or closed the hinge could be damaged and injury could result.

- Do not lay removed door on sharp or pointed objects as this could break the glass. Lay on a flat, smooth surface, positioned so that the door cannot fall over.

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

1. Open the oven door completely.
2. Press the hinge clamps located at both sides of the door backwards.
3. Move the oven door to a slightly inclined position.
4. Raise the oven door forwards with your two hands.
5. Once you complete cleaning, perform the same procedure in reverse order to reinstall the oven door.



- 1 Hinge clamp
- 2 Hinge



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

Replacing the oven lamp

⚠ WARNING: Hot surfaces cause burns!
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.

⚠ Caution: The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300°C

⚠ WARNING: Hot surfaces cause burns!
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.

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

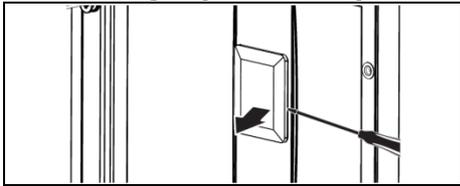
⚠ Caution: Position of lamp might vary from the figure.

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

⚠ Caution: In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used. The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence. This product contains a lamp of energy class G.

⚠ Caution: The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see food stuffs.

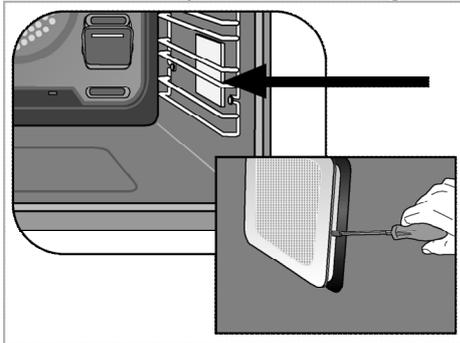
Removing square lamp:



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

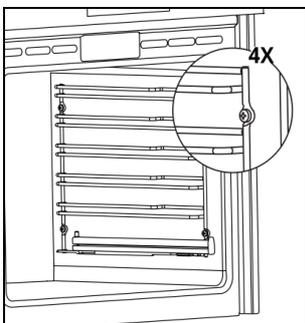
The oven lights are not illuminated during self clean. Each light assembly consist of a removable lens, a light bulb as well as a light socket housing that is fixed in place. Light bulb replacement is considered to be a routine maintenance item.

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



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

Removing Wire Shelves:



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

Troubleshooting

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

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

Technical data

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	36" (914 mm) / 29 - 13/16" (757 mm) / 26 - 3/4" (679 mm)
270Voltage / frequency	120/240 V;60 Hz 2N ~
Total electric power	13kW
Fuse protection	Min. 40 A
Cable type / section	SRDT 10/3 + 12/1 AWG
Cable length	max. 6 ft
Cooking plates	
Rear left	Single-circuit cooking plate
Size	8,1 " (206 mm)
Power	2200 W
Front left	Dual-circuit cooking burner
Size	4,7 " / 8,1 " (120 mm / 206 mm)
Power	750 / 2200 W
Central	Single-circuit cooking burner
Size	5,5 " (140 mm)
Power	100 W
Front right	Dual-circuit cooking burner
Size	8,3 " / 10,6 " (210 mm / 270 mm)
Power	1900 / 3000 W
Rear right	Single-circuit cooking plate
Size	6,1 " (155 mm)
Power	1500 W
OVEN/BROIL	
Bake	2450 W
Broil	3550 W
Convection Roast	4000 W
Warming Drawer	380 W

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

IKEA limited guarantee

How long is the IKEA guarantee valid?

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

Who will execute the service?

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

What does this guarantee cover?

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

What will IKEA do to correct the problem?

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

What is not covered under this guarantee?

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

appointed Service Provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the appointed Service Provider or its authorized service partner will reinstall the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

How country law applies

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

Area of validity

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

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

The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

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

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



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

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

How to reach us if you need our service

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

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

SAVE THE SALES RECEIPT!

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

Do you need extra help?

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



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



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



Support anti-basculement Option 1



Support anti-basculement Option 2



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.



Après l'installation, saisissez avec prudence l'arrière de la cuisinière pour vous assurer que le support anti-basculement y est bien fixé.

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

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

Explication des symboles

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

 Informations importantes ou conseils utiles sur l'utilisation.

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

 Avertissement en cas de choc électrique.

 Avertissement en cas de risque d'incendie.

 Avertissement pour les surfaces chaudes.

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

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

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

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

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

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

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

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



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



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

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

Date d'achat

Numéro de modèle

Numéro de série

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

TABLE DES MATIÈRES

Information de sécurité.....	52	Informations générales sur la cuisine .	70
Consignes de sécurité de base	52	Utilisation des brûleurs/plaques.....	72
Sécurité pour les enfants.....	59	Comment faire fonctionner le four	74
Utilisation prévue	60	Éclairage du four	74
Description du produit.....	62	Conseils de cuisine.....	75
Présentation du produit	63	Modes fonction du four	77
Affichage.....	63	Plus de modes de fonction	81
Emplacement de la plaque signalétique	64	Entretien et nettoyage	86
Contenu du colis	64	Informations générales.....	86
Conseils pour économiser de l'énergie	67	Nettoyage du brûleur/de la plaque	86
Matériau d'emballage	67	Nettoyage du panneau de commande	86
Transport futur	67	Nettoyage du four.....	86
Premier nettoyage.....	67	Dépannage.....	91
Chauffage initial.....	68	Garantie limitée IKEA.....	93
Réglage de l'heure.....	68		

Information de sécurité

Veillez à respecter tous les avertissements et mises en garde énumérés. Recherchez particulièrement les icônes avec des points d'exclamation à l'intérieur. L'icône d'information fournira également des références importantes.

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

 **ATTENTION** : Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures. Il peut également être utilisé pour alerter contre des pratiques dangereuses.

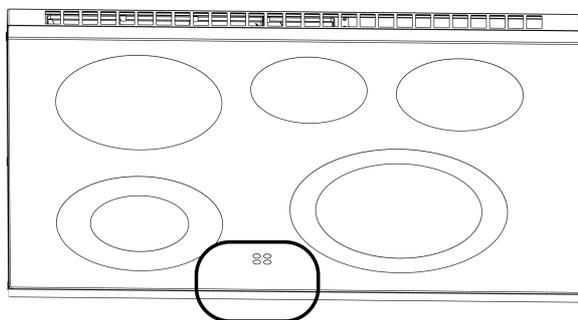
 Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des dommages au lave-vaisselle, à la vaisselle, à l'équipement ou à l'environnement.

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.
- Porter des vêtements appropriés – Les vêtements amples ou suspendus ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Installation appropriée – Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- 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.
-  **AVERTISSEMENT** : N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou chauffer la pièce.
- Entretien de l'utilisateur - NE réparez ni NE remplacez aucune partie de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le manuel. Tous les autres entretiens doivent être confiés à un technicien qualifié.
-  **ATTENTION** : Nettoyez uniquement les pièces répertoriées dans ce manuel.
-  **ATTENTION** : Avant l'auto-nettoyage du four – Retirez la rôtissoire et les autres ustensiles.
-  **ATTENTION** : N'utilisez pas de revêtement protecteur pour tapisser le four et n'utilisez pas de nettoyant pour four commercial à

moins d'être certifié pour une utilisation dans un four autonettoyant.

- **⚠ ATTENTION** : Utilisez une taille de casserole appropriée - cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de taille différente. Sélectionnez des ustensiles ayant des fonds plats suffisamment grands pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface. L'utilisation d'ustensiles sous-dimensionnés exposera une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Une bonne relation entre l'ustensile et l'élément chauffant améliorera également l'efficacité.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : en fonction de l'utilisation, la surface de la table de cuisson peut refroidir à des périodes variables. La surface de la table de cuisson peut être chaude même si les voyants ne sont pas allumés. Assurez-vous que la surface est refroidie avant de toucher. Sinon, vous risquez de vous brûler la main !



- **⚠ ATTENTION** : Utilisez une taille de casserole appropriée - cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de taille

différente. Sélectionnez des ustensiles ayant des fonds plats suffisamment grands pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface. L'utilisation d'ustensiles sous-dimensionnés exposera une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Une bonne relation entre l'ustensile et l'élément chauffant améliorera également l'efficacité.

- **⚠ AVERTISSEMENT** : Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des températures élevées. L'ébullition provoque le tabagisme et les débordements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas de papier d'aluminium pour tapisser les bacs d'égouttement ou n'importe où dans le four, sauf comme décrit dans ce manuel. Le papier d'aluminium peut piéger la chaleur ou fondre, entraînant des dommages au produit et un risque de choc ou d'incendie.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : Les ustensiles de cuisine émaillés - seuls certains types d'ustensiles en verre, verre/céramique, céramique, faïence ou autres ustensiles émaillés conviennent au service sur le dessus de la cuisinière sans se casser en raison du changement soudain de température.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : les poignées d'ustensile doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur les unités de surface

adjacentes. Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de manière à être tournée vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur les unités de surface adjacentes.

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : 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.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'en-

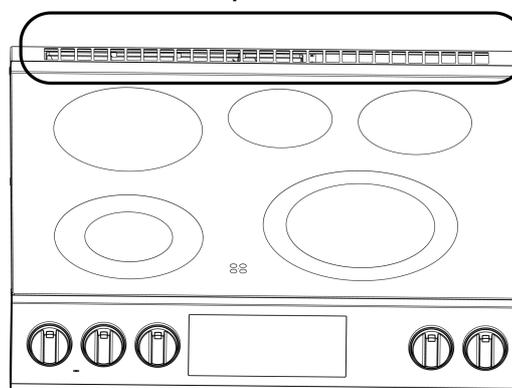
tretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- **⚠ AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : l'appareil doit être placé directement sur le sol. Il ne doit pas être placé sur une base ou un piédestal.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : la surface arrière du four chauffe lorsqu'il est utilisé. Assurez-vous que la connexion électrique n'entre pas en contact avec la surface arrière ; sinon, les connexions peuvent être endommagées.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : N'utilisez que le câble de connexion spécifié dans les « Spécifications techniques ». 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 de manière similaire afin d'éviter un danger.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : Pendant l'auto-nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'avec une utilisation standard. Éloignez les enfants.

- **⚠ AVERTISSEMENT** : Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- **⚠ ATTENTION** : N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four.
- **⚠ ATTENTION** : Faites attention lorsque vous ouvrez la porte, laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.
- Le nickel est un composant de tout l'acier inoxydable et de certains autres composants métalliques.
- **⚠ ATTENTION** : Placement des grilles de four : 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.
- **⚠ ATTENTION** : Utilisez uniquement des porte-poussoirs secs. Les serre-pains humides ou mouillés sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas Potholder toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou d'autres vêtements volumineux.
- 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** : Gardez les conduits d'aération du four dégagés.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : Ne couvrez jamais le haut des grilles 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 peut survenir.



- Ne pas chauffer les récipients pour aliments non ouverts L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du récipient et entraîner des blessures.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : Risque d'intoxication alimentaire : Ne pas laisser les aliments
- **⚠ AVERTISSEMENT** : restez au four pendant 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.

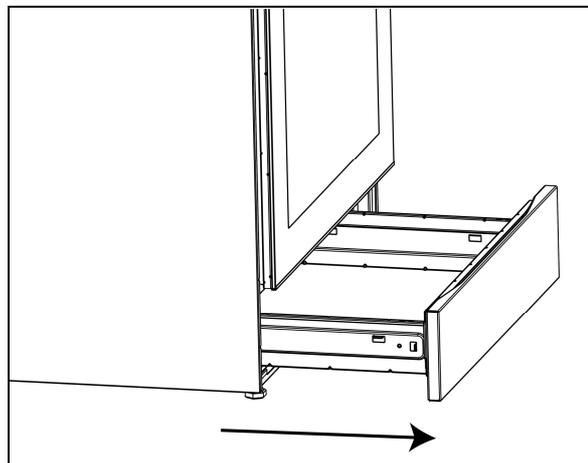
- **⚠️ AVERTISSEMENT** : ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée. Si la table de cuisson se casse, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer la table de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- **⚠️ AVERTISSEMENT** : nettoyez la table de cuisson avec précaution. Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures de vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur les unités de surface adjacentes. Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de manière à ce qu'elle soit tournée vers l'intérieur et ne s'étende pas sur les unités de surface adjacentes.
- **⚠️ AVERTISSEMENT** : Assurez-vous qu'aucun matériau inflammable n'est adjacent à l'appareil lorsque les côtés deviennent chauds pendant l'utilisation.
- **⚠️ ATTENTION** : Ne stockez ni n'utilisez de matériaux inflammables dans un four ou près de la table de cuisson, y compris du papier, du plastique, des porte-pots, du linge de maison, des revêtements muraux, des rideaux, des rideaux et de l'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- **⚠️ AVERTISSEMENT** : NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures - parmi ces surfaces figurent les ouvertures de ventilation du four et les surfaces proches de ces ouvertures, les surfaces intérieures de la cavité du four, les portes du four et la fenêtre.
- Ne jamais utiliser lorsque le jugement ou la coordination est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux ou présente des dommages visibles.

- N'effectuez aucune réparation ou modification sur l'appareil. Cependant, vous pouvez remédier à certains dysfonctionnements ; voir Dépannage.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut provoquer un incendie car il prendra feu lorsqu'il entrera en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas nettoyer le joint de porte Le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas tremper les éléments chauffants amovibles Les éléments chauffants ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
- N'utilisez pas le four pour une zone de stockage. Les articles stockés dans un four peuvent s'enflammer.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four ou à proximité d'unités de surface.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas le tiroir à des fins autres que la cuisson, telles que le séchage des vêtements ou le stockage. Utilisez le tiroir à des fins de cuisson uniquement.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : Ne laissez pas de produits en papier, de plastiques, d'aliments en conserve ou de matériaux combustibles dans le tiroir. Ils peuvent s'enflammer.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : risque d'incendie ! Ne stockez pas de matériaux inflammables dans le four et/ou dans le tiroir chauffant.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : Gardez la zone de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs inflammables.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : n'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse, étouffez le feu ou la flamme ou utilisez un extincteur à produit chimique sec ou à mousse.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. Ne prenez jamais une casserole enflammée. Éteignez les commandes. Étouffez une casserole enflammée sur une unité de surface en la recouvrant complètement d'un couvercle bien ajusté ou d'une couverture anti-feu, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau plat. Utilisez un extincteur polyvalent à produit chimique sec ou à mousse. En cas d'incendie dans le four pendant la cuisson, étouffez le feu en fermant la porte du four et en éteignant le four ou en utilisant un extincteur polyvalent à produit chimique sec ou à mousse.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : Gardez le four exempt d'accumulation de graisse. La graisse dans le four peut s'enflammer.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas le four pour sécher les journaux. En cas de surchauffe, ils peuvent prendre feu.

- **⚠ AVERTISSEMENT** : Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans le four lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Ne laissez pas de casseroles ou de casseroles vides sur les brûleurs allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Comme il peut être chaud, ne laissez pas de vaisselle en plastique ou en aluminium sur la surface de l'appareil. Ce type de vaisselle ne doit pas non plus être utilisé pour conserver les aliments.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de vaisselle ou de papier d'aluminium directement sur le fond du four. L'accumulation de chaleur peut endommager le fond du four.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : 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.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : Gardez toutes les fentes de ventilation à l'écart des obstructions.
- 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.
- 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.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : Utilisez cet appareil pour l'usage auquel il est destiné, comme décrit dans ce manuel et dans le manuel du propriétaire.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures corporelles ou de dommages matériels causés par une utilisation incorrecte ou inappropriée de l'appareil.
- **⚠ ATTENTION** : Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous mettez ou retirez la vaisselle dans/de votre four.
- **⚠ ATTENTION** : Utilisez toujours des serre-pains secs ou des gants résistants à la chaleur lorsque vous mettez ou retirez la vaisselle dans/de votre four. Ne laissez pas Potholder toucher les éléments chauffants chauds.
- **⚠ 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.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : Évitez de rayer ou d'impacter les portes vitrées, les plaques de cuisson ou les panneaux de commande. Cela peut entraîner la casse de la vitre. Ne pas cuire sur un produit avec du verre brisé. Un choc, un incendie ou des coupures peuvent survenir.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures corporelles ou de dommages matériels causés par une utilisation incorrecte ou inappropriée de l'appareil.
- **⚠ ATTENTION** : Appelez le service autorisé pour l'installation de l'appareil à utiliser. Après cette procédure, la période de garantie commencera.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : Ne stockez aucun matériau dans le tiroir chauffant/stockage pesant plus de 20 lb.



- Faites glisser le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête au milieu du tiroir illustré ci-dessus.
- Assurez-vous que les bacs réflecteurs ou les bols d'égouttement sont en place. L'absence de ces casseroles ou bols pendant la cuisson peut endommager le câblage ou les composants situés en dessous.

⚠ Sécurité pour les enfants

- **⚠ AVERTISSEMENT** : Ne laissez pas les enfants seuls
Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie de l'appareil.
- Marcher, se pencher ou s'asseoir sur la porte ou les tiroirs de cette gamme peut entraîner des blessures graves et également endommager la gamme. 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 par exemple la table de cuisson et les surfaces faisant face à la table de cuisson.
- **⚠ ATTENTION** : Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil ainsi que le poids supplémentaire des ustensiles de cuisine, des ustensiles de cuisson et des aliments.
- **⚠ ATTENTION** : Ne stockez pas d'articles d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus de la cuisinière ou sur l'arrière d'une cuisinière. Les enfants grim pant sur la cuisinière pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.
- Les matériaux d'emballage seront dangereux pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez éliminer toutes les parties de l'emballage conformément aux normes environnementales.

⚠ Sécurité lorsque vous travaillez avec de l'électricité

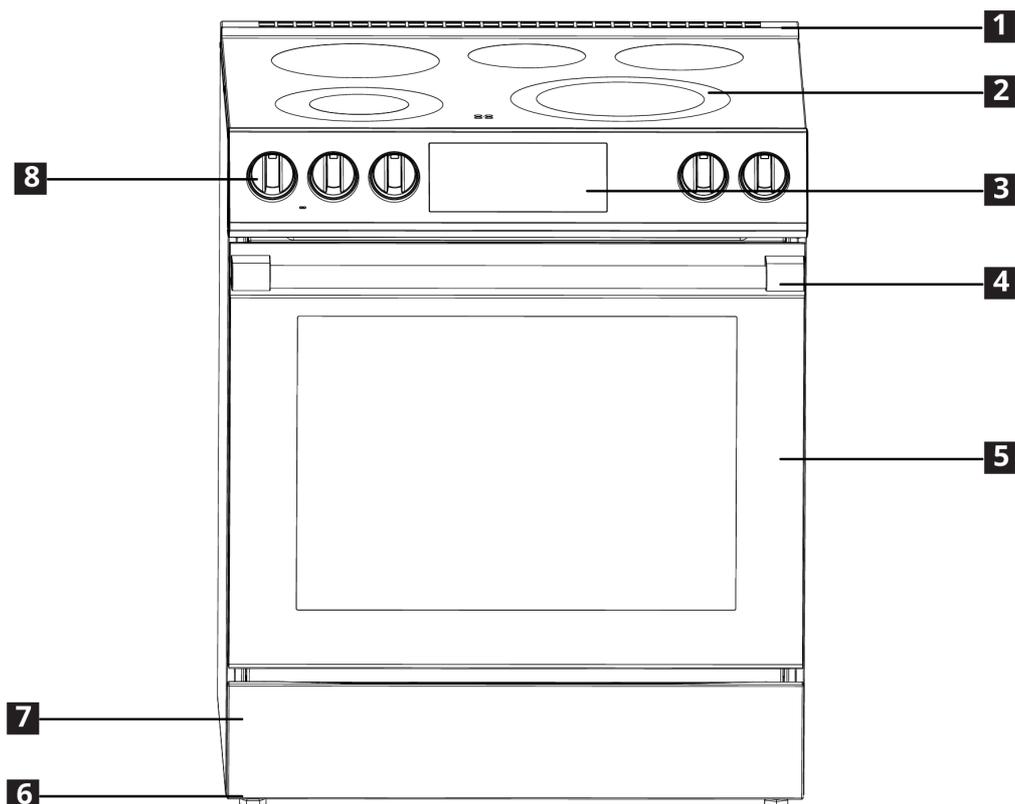
- **⚠ AVERTISSEMENT** : avant l'installation, coupez l'alimentation au niveau du panneau de service. Verrouillez le panneau de service pour empêcher la mise sous tension accidentelle.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : des blessures corporelles ou la mort par choc électrique peuvent survenir si la cuisinière n'est 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.
- Avant d'effectuer tout entretien, débranchez la cuisinière ou débranchez l'alimentation électrique du panneau de distribution domestique 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.

⚠ Utilisation prévue

- **⚠ AVERTISSEMENT** : Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, comme décrit dans ce manuel. N'UTILISEZ JAMAIS cet appareil comme radiateur pour chauffer ou réchauffer une pièce. Cela peut entraîner une intoxication

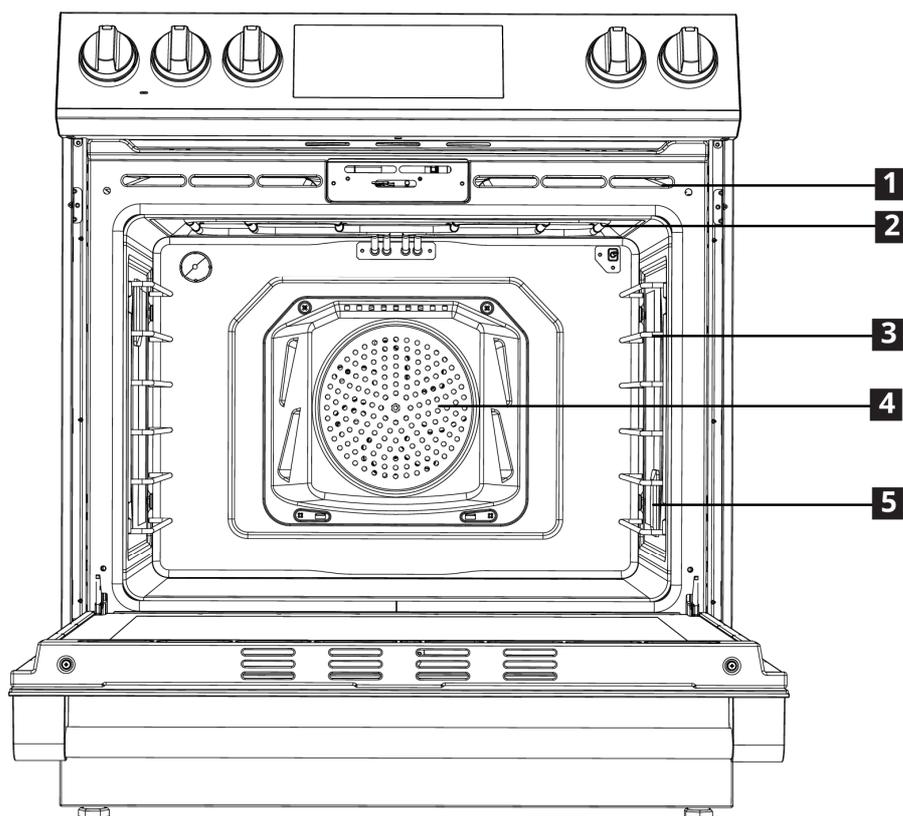
au monoxyde de carbone et une surchauffe de l'appareil. N'utilisez jamais l'appareil pour le stockage.

- 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.
-  **AVERTISSEMENT** : 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.

Description du produit

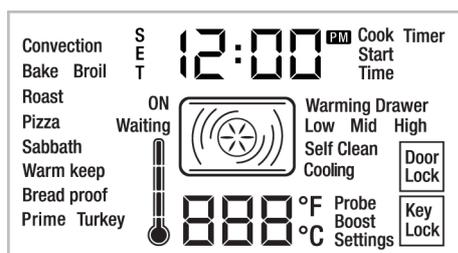
- | | | | |
|---|---------------------|---|---------------------|
| 1 | Splashback | 5 | Porte d'entrée |
| 2 | Brûleurs | 6 | Pied |
| 3 | Panneau de commande | 7 | Tiroir chauffant |
| 4 | Poignée | 8 | Boutons de commande |

Présentation du produit

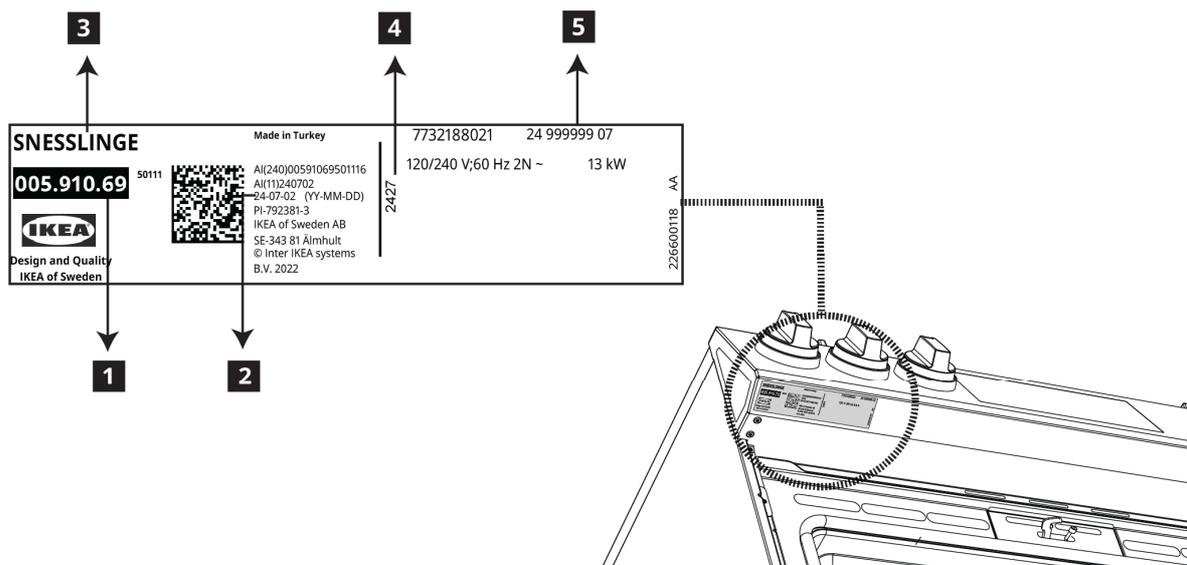


- 1 Trous d'aération
- 2 Résistance supérieure
- 3 Etagères grillagées
- 4 Moteur de ventilateur (derrière la plaque d'acier)
- 5 Lampe

Affichage



Emplacement de la plaque signalétique



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

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

Contenu du colis

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

1. Instruction de montage

Guide d'instructions d'installation du produit.

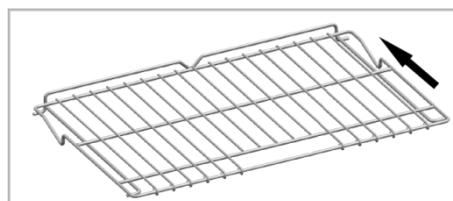


2. Étagère en fil métallique

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

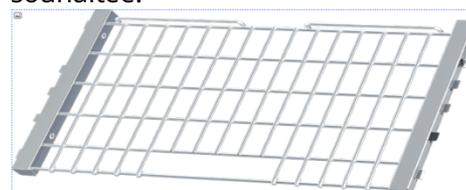
Il est crucial de placer correctement l'étagère en fil métallique sur les étagères latérales en fil métallique. Lorsque vous placez le gril métallique sur l'étagère souhaitée, la section ouverte doit être à l'avant. Pour une meilleure cuisson, le gril

métallique doit être fixé sur le point d'arrêt de l'étagère métallique. Il ne doit pas passer au-dessus du point d'arrêt pour entrer en contact avec la paroi arrière du four.



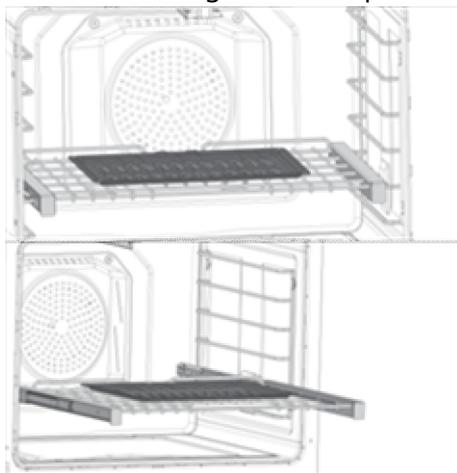
3. Porte-rouleaux télescopique réglable en hauteur avec étagère en fil métallique

Utilisé pour la torrification et pour placer facilement les aliments à cuire, rôtir ou cuire dans des plats en cocotte sur la grille souhaitée.



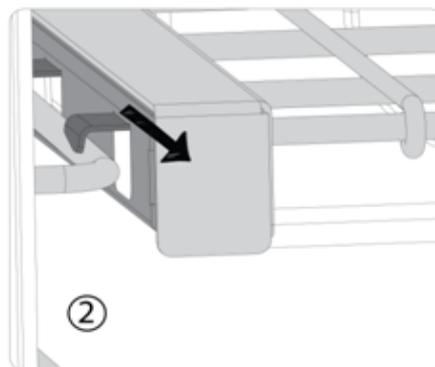
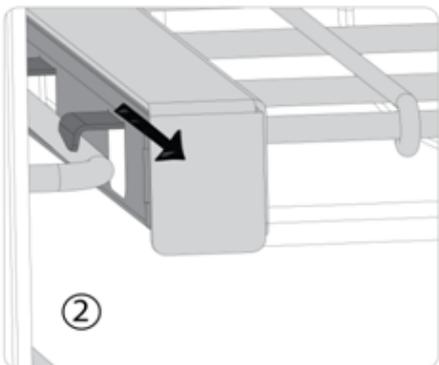
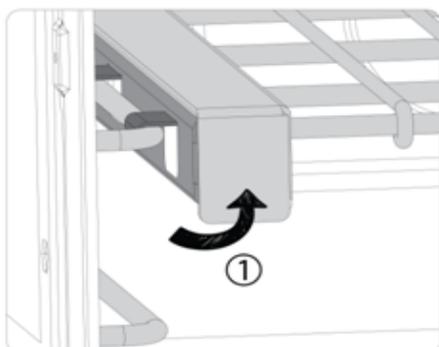
Placer correctement l'étagère métallique avec le porte-rouleaux télescopique et le plateau sur les étagères

Les rails télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les plateaux et l'étagère métallique.



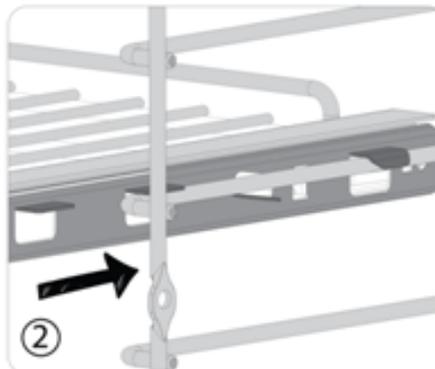
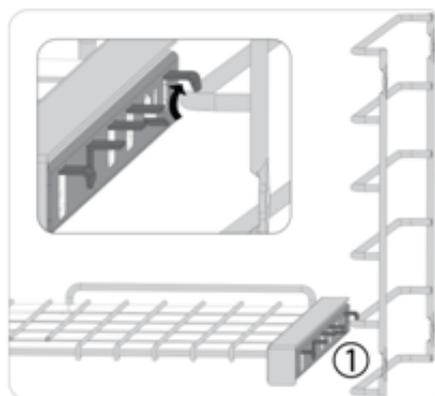
Comment retirer l'étagère métallique avec un porte-rouleaux télescopique

Vous pouvez retirer l'auto-fil avec des rails télescopiques en le soulevant d'abord, puis en le tirant vers vous.



Comment fixer à nouveau l'étagère métallique avec un porte-rouleaux télescopique

Pour rattacher l'auto-fil avec des rails télescopiques, les procédures appliquées lors de son retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

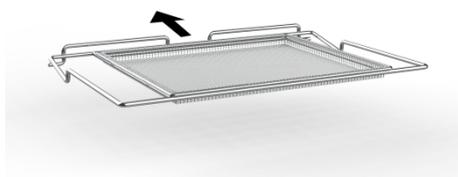
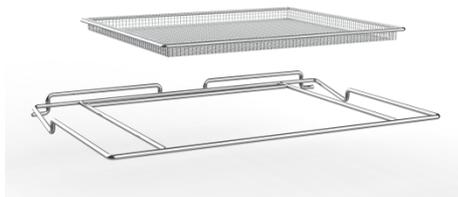


ACCESSOIRES FRITEUSE À AIR

Retirez l'ensemble de garniture d'îlot de l'emballage en prenant soin de conserver la vis nécessaire à la fixation de la garniture d'îlot au produit. Retirez les films protecteurs (si fournis) de la garniture de l'îlot avant l'assemblage.

Comment définir votre gamme pour AirFry

1. Placez la position de rack 3 recommandée par votre plateau AirFry comme illustré à l'image 1 et à l'image 2.



i Il a une certaine direction lors du placement de l'accessoire dans le four. Placez-le dans le four dans le sens de la flèche comme indiqué dans l'image ci-dessus.

2. Appuyez sur l'AirFry et réglez la température suggérée pour votre nourriture comme recommandé dans le guide de cuisson.

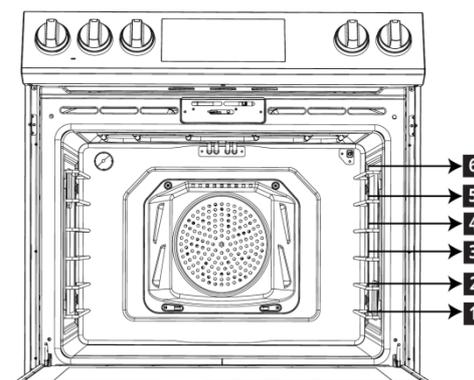
Comment nettoyer les accessoires airfry

Vous pouvez laver la partie panier de la grille de friture dans le lave-vaisselle. Un lavage intensif dans le panier inférieur du lave-vaisselle est recommandé pour le panier. Le cadre métallique où le panier est inséré ne convient pas pour être lavé au lave-vaisselle. Nettoyez le cadre métallique à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau tiède et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le avec un chiffon sec.

⚠ ATTENTION : Vous pouvez télécharger le manuel d'utilisation et le guide d'installation sur www.ikea.com

Étagères de cuisson

Il y a 6 niveaux de grille dans la zone de cuisson. L'étagère inférieure est la position 1.



Paramètres de préparation et de première utilisation

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 enduits d'émail pour améliorer le transfert de chaleur.
- Préchauffez correctement le four lorsque les instructions de cuisson le suggèrent.
- S'abstenir d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson.
- Faites cuire plusieurs articles en même temps ou l'un après l'autre pendant que le four est encore chaud.
- Décongeler les repas surgelés avant la cuisson.
- Éteignez le four quelques minutes avant la fin de la cuisson. Assurez-vous de garder la porte du four fermée pour préserver la chaleur nécessaire à la fin de la cuisson.

Matériau d'emballage

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

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

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

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

Transport futur

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

i 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.

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

Premier nettoyage

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

AVIS 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.

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

Chauffage initial

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

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



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes provoquent des brûlures !

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



AVERTISSEMENT : Avant d'utiliser le four, l'horloge doit être réglée. Si l'horloge n'est pas réglée, certaines fonctions du four ne fonctionneront pas correctement

Réglage de l'heure

- « Une fois que la plage est connectée à l'alimentation, la touche « Paramètres » est enfoncée, l'heure commence à clignoter à l'écran, avec les mots « horloge » et « heure ».



- À l'aide du clavier, commencez à entrer l'heure de la journée. Par exemple, supposons qu'il soit 10h26. Entrez 1,0,2,6. Dès que vous commencez à entrer l'heure, seul l'indicateur d'heure continuera à clignoter. Après avoir effectué le réglage 12 heures, vous pouvez effectuer la sélection AM-PM en utilisant le clavier numéro 8 que "Démarrer".

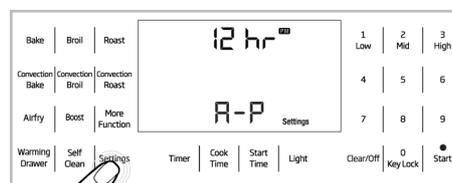
- i IMPORTANT** : Si le réglage initial de l'heure est effectué sur l'échelle de temps de 24 heures (heure militaire). Voir le tableau ci-dessous pour la conversion de l'heure 24/12. Vous pouvez changer l'échelle de temps en mode 12 heures après avoir réglé l'heure.

24 heures	12 heures	24 heures	12 heures
00:00	00h00	12h00	12h00
01:00	01h00	13h00	13h00
02:00	02h00	14h00	14h00
03:00	03h00	15h00	15h00
04:00	04h00	16h00	16h00
05:00	05h00	17h00	17h00
06:00	06h00	18h00	18h00
07h00	07h00	19h00	19h00
08h00	08h00	20h00	20h00
09h00	09h00	21h00	21h00
10h00	10h00	22h00	22h00
11h00	11h00	23h00	23h00

- Une fois que vous avez entré l'heure correcte, confirmez l'heure en appuyant sur la touche « Démarrer » du pavé tactile ou attendez environ 10 secondes.

Réglage (12HR/24HR) du mode d'horloge

- Appuyez sur la touche Paramètres jusqu'à ce que « 12 / 24 » clignote à l'écran.

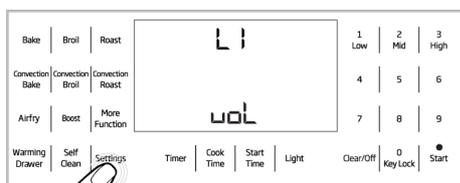


- « Une fois que « 12/24 » commence à clignoter à l'écran, utilisez le pavé tactile numérique et appuyez sur 1 (pendant 12 heures) ou 2 (pendant 24) échelle de temps.
- Confirmez la sélection en appuyant sur " Démarrer " sur le pavé tactile ou attendez environ 10 secondes.

i IMPORTANT : Si l'horloge 12 heures est réglée, l'indicateur PM s'affiche. Si l'horloge 24 heures est réglée, ces indicateurs ne s'affichent pas.

Réglage du volume d'alarme de la minuterie

1. Appuyez sur la touche « Paramètres » à plusieurs reprises jusqu'à ce que « VOL » s'affiche.

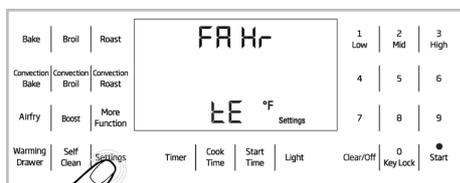


2. « Une fois que « VOL » commence à clignoter à l'écran, utilisez le pavé tactile numérique pour choisir le volume souhaité - 1 (faible), 2 (moyen) ou 3 (élevé).

3. Confirmez la sélection en appuyant sur " Démarrer " sur le pavé tactile ou attendez environ 10 secondes.

Réglage de l'unité de température (°F/°C)

1. Appuyez sur la touche « Paramètres » à plusieurs reprises jusqu'à ce que « F/C » commence à clignoter à l'écran.



2. Une fois que « F/C » commence à clignoter à l'écran, utilisez le clavier numérique pour sélectionner l'échelle de température souhaitée, 1 (°F) ou 2 (°C).

3. Confirmez le volume en appuyant sur « Démarrer » sur le pavé tactile ou attendez environ 10 secondes.

Ventilateur

Votre produit dispose d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement s'active automatiquement lorsque cela est nécessaire et refroidit à la fois la façade du produit et les meubles. Il est automatiquement désactivé une fois le processus de refroidissement terminé. De l'air chaud sort par la porte du four. Ne

couvrez pas ces ouvertures de ventilation avec quoi que ce soit. Sinon, le four pourrait surchauffer. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint avec toutes les fonctions. La durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement ne peut pas être déterminée par l'utilisateur. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

Comment utiliser la table de cuisson

Informations générales sur la cuisine

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

températures élevées. L'ébullition provoque le tabagisme et des débordements gras qui peuvent s'enflammer.

- Assurez-vous que les casseroles réfléchissantes ou les bols compte-gouttes sont en place. L'absence de ces casseroles ou bols pendant la cuisson peut endommager le câblage ou les composants sous-jacents.
- Ne placez pas de couvercles sur l'élément chauffant.
- Placez toujours les casseroles au centre de l'élément chauffant. Lorsque vous transférez des casseroles d'un élément chauffant à un autre, soulevez toujours les casseroles et ne les faites pas glisser.
- Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de taille différente. Sélectionnez des ustensiles ayant des fonds plats assez grands pour couvrir l'élément chauffant. L'utilisation de casseroles sous-dimensionnées exposera une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. L'utilisation de la taille de casserole appropriée améliorera également l'efficacité de la cuisson.

Pour les équipements avec un ventilateur de refroidissement

- Le ventilateur de refroidissement refroidit à la fois l'armoire intégrée et l'avant du produit.
-  **IMPORTANT** : Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant environ 20 à 30 minutes après l'arrêt du four.

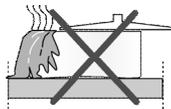
Conseils pour la plaque en vitrocéramique

- La surface en vitrocéramique est résistante à la chaleur et insensible aux grands écarts de température.
- N'utilisez pas la plaque en vitrocéramique pour conserver des objets ou comme surface de coupe.
-  **AVERTISSEMENT** : Ne pas cuire le maïs soufflé dans des récipients en aluminium

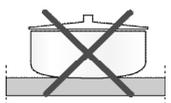
préemballés sur le dessus de cuisson. Ils pourraient laisser des marques d'aluminium qui ne peuvent pas être complètement enlevées.

- Utilisez une casserole et des poêles avec des fonds moulus. Les bords tranchants provoquent des rayures sur la surface.
- N'utilisez pas de casseroles et de poêles en aluminium. L'aluminium endommage la surface en vitrocéramique.
- **AVERTISSEMENT** : Les ustensiles de cuisine émaillés - seuls certains types d'ustensiles en verre, verre/céramique, céramique, faïence ou autres ustensiles émaillés conviennent au service sur le dessus de la cuisinière sans se casser en raison du changement soudain de température.
- Ne faites pas cuire les aliments directement sur la table de cuisson.
- Pour les aliments contenant du sucre sous quelque forme que ce soit, nettoyez tous les déversements et les sols dès que possible. Laissez le dessus de la cuisinière refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des gants de four, enlevez les déversements pendant que la surface est encore chaude. Si on laisse refroidir les déversements de sucre, ils peuvent adhérer à la table de cuisson et causer des piqûres et des marques permanentes.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez une casserole et des poêles avec des fonds moulus. Les bords tranchants provoquent des rayures sur la surface.
- **AVERTISSEMENT** : évitez de rayer la plaque de cuisson en verre. La table de cuisson peut être rayée avec des articles tels que des couteaux, des instruments tranchants, des bagues ou d'autres bijoux et rivets sur les vêtements.
- **AVERTISSEMENT** : Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures de vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur les unités faciales adjacentes. Pour réduire le risque de brûlures, d'inflamma-

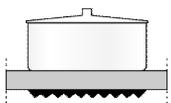
tion de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de manière à ce qu'elle soit tournée vers l'intérieur et ne s'étende pas sur les unités de surface adjacentes.



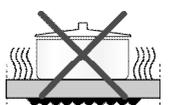
Les éclaboussures peuvent endommager la surface en céramique et provoquer un incendie.



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



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



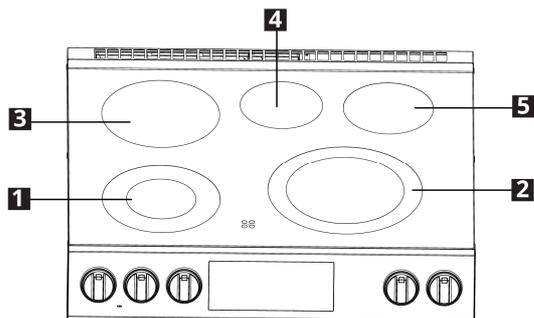
Si la casserole est trop petite, l'énergie est gaspillée



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

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

Utilisation des brûleurs/plaques



- 1 Brûleur double circuit 5-5 3/4 /8-8 5/8 "
- 2 Brûleur double circuit 9-9 7/8/12 -12 3/4 "
- 3 Brûleur à circuit unique 8 – 8 5/8 "
- 4 Brûleur à circuit central 6 – 6 1/2 "
- 5 Le brûleur à circuit unique 6 – 6 1/2 " est la liste du diamètre conseillé des pots à utiliser sur les brûleurs connexes.

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

tension. (Lorsque la température de la plaque tombe en dessous de la température tactile, le voyant s'éteint).

- **IMPORTANT** : LES plaques vitrocéramiques à chauffage rapide émettent une lumière vive lorsqu'elles sont allumées. Ne regardez pas la lumière vive.

Mise en marche de la plaque

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

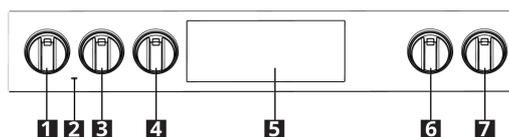
Niveau de cuisson	1	2	3
	réchauffement	ragoût, mijotage	cuisson, torréfaction

Éteindre la plaque

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

Comment utiliser les brûleurs à plusieurs régions (en fonction du modèle)

Les plaques de cuisson à plusieurs zones sont utilisées pour différents diamètres de poêles. En changeant la position du bouton dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse, le diamètre de la zone active peut être ajusté.



- 1 Brûleur de cuisson à circuit unique (arrière gauche)
- 2 Voyant du brûleur
- 3 Brûleur de cuisson à double circuit (avant gauche)
- 4 Brûleur de cuisson central à circuit unique
- 5 Panneau de commande
- 6 Brûleur de cuisson à double circuit (avant droit)
- 7 Brûleur de cuisson à circuit unique (arrière droit)

Utilisation de brûleurs multi-régions

Les brûleurs multi-régions (2 brûleurs avant) peuvent être actionnés en utilisant uniquement le centre ou en utilisant le centre et la bague extérieure. Vous ne pouvez pas utiliser la bague extérieure seule. Tous les autres brûleurs n'ont qu'une seule région de chauffage.

Éteindre les brûleurs double zone

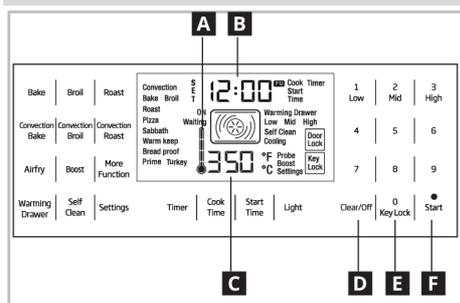
Pour éteindre les brûleurs, réglez le bouton sur la position « OFF » en le tournant.



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

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

Comment faire fonctionner le four



A Symbole de la température interne

B Affichage de l'horloge active

C Affichage de la température réglée

D Effacer/Désactiver le pavé tactile

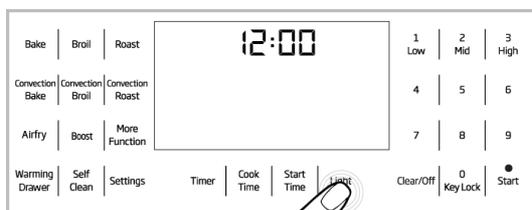
E Pavé tactile de verrouillage des touches pour désactiver toutes les touches.

F Démarrer/Approuver le pavé tactile pour la cuisson

Éclairage du four

Appuyez sur « Light » sur le pavé tactile pour allumer et éteindre les lumières du four.

i Le voyant du four ne fonctionne pas lorsque le four est en mode d'autonettoyage.



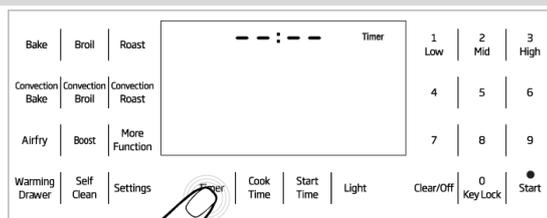
Minuterie

- La minuterie du four peut être utilisée comme avertissement ou rappel et fonctionne séparément des fonctions du four. Il peut être utilisé à n'importe quelle fin avec le four allumé ou en veille. La minuterie peut être utilisée en conjonction avec les fonctions du four et n'interrompt ni ne modifie l'heure réglée par la fonction.

- Il peut être utile de régler la minuterie pour rappeler de retourner les articles dans le four à un certain moment, sans interrompre le cycle chronométré d'une fonction du four.

Réglage d'une alarme

1. Appuyez sur " Minuterie " sur le pavé tactile.



2. À l'aide du clavier numérique, entrez la période souhaitée.

3. Confirmez la sélection et démarrez la minuterie en appuyant sur « Démarrer » sur le pavé tactile. La sélection sera automatiquement confirmée en attendant environ 10 secondes.

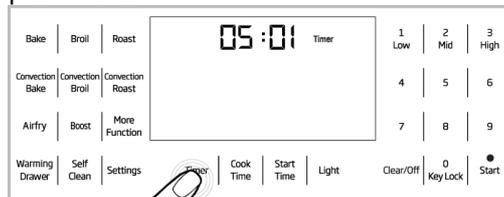
4. Lorsque l'heure atteint « 00:00 », l'alarme retentit et « Timer » commence à clignoter sur l'écran. La cuisson continuera.

5. Pour arrêter l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quelle touche du pavé tactile.

La période d'alarme maximale est de 5 heures et 59 minutes. Si une valeur supérieure à 5:59 est définie, l'horloge renverra une erreur.

Annuler une alarme

1. Pour annuler une alarme une fois qu'elle a été réglée, appuyez sur « Minuterie » sur le pavé tactile.



2. Réglez l'heure sur 00:00, l'alarme sera annulée environ 10 secondes plus tard et le symbole « Minuterie » affiché disparaîtra.

Position de veille

- Le mode veille est actif lorsque le four est sous tension. L'écran affiche uniquement les symboles d'heure et de fonction de cuisson lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ni les indicateurs ni les éléments chauffants de l'appareil ne sont actifs à cette position. Si vous souhaitez effectuer une opération de cuisson programmée dans le four, veuillez suivre les étapes pour activer la section de temps de réglage initial.

Sélection du temps de cuisson

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

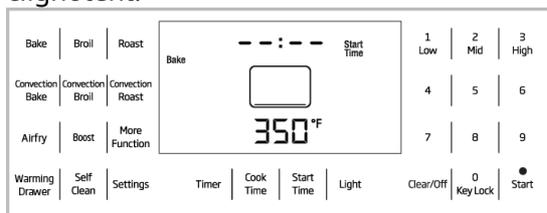
• Mettez votre repas dans le four et fermez la porte du four.

1. Sélectionnez la fonction de four souhaitée.

(par exemple : Cuire)

2. Si vous souhaitez modifier la température, ajustez la température à l'aide des chiffres sur le côté droit lorsque °F ou °C clignote.

3. Pour le temps de cuisson, appuyez une fois sur la touche « Temps de cuisson ». Entrez le temps de cuisson en utilisant les chiffres sur le clavier droit pendant que Cook et Time clignotent.



• Une fois le temps de cuisson réglé, les symboles Cuisson et Temps s'affichent en continu à l'écran.

4. Si la fonction de cuisson, la température et les valeurs de temps sont appropriées, appuyez sur Démarrer pour commencer la cuisson. La cuisson commence et « ON » apparaît sur l'écran. Le four sera chauffé jusqu'à la température prédéfinie et maintiendra cette température jusqu'à la fin du temps de cuisson que vous avez sélectionné.

ⓘ Une fois la cuisson terminée, le four donnera un avertissement sonore.

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

Retarder la sélection du temps de cuisson

• Dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez régler le temps de cuisson différée.

• Mettez votre repas dans le four et fermez la porte du four.

1. Sélectionnez la fonction de four souhaitée. (par exemple : Cuire) Une température par défaut sera également affichée.

2. Si vous souhaitez modifier la température, ajustez la température en utilisant les chiffres sur le côté droit pendant que °F ou °C clignote.

3. Pour régler l'heure de début, appuyez une fois sur la touche « Heure de début ». Entrez l'heure de la journée à laquelle vous souhaitez que le programme démarre.



4. Appuyez une fois sur la touche « Temps de cuisson » pour régler le temps de cuisson. Entrez combien de temps vous souhaitez que le programme dure, en utilisant les chiffres à droite pendant que Cook et Time clignotent.

5. Pour démarrer le programme de cuisson du temps de retard, appuyez sur la touche « Démarrer ». Une fois que vous appuyez sur la touche START, l'horloge affiche l'heure de début et les mots " Start Time " pendant 5 secondes. Ensuite, elle affiche l'heure actuelle avec le mot " Waiting " et la lumière au-dessus de la touche START clignote.

ⓘ Si vous souhaitez annuler le programme, appuyez simplement sur la touche « Effacer/Désactivé ».

Verrouillage à clé (en cours d'activation)

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



Verrouillage (Désactivation)

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

• Les clés du four ne sont pas fonctionnelles lorsque la fonction de verrouillage des clés est activée. Le verrouillage à clé ne sera pas annulé en cas de panne de courant.

Conseils de cuisine Cuisson

• Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur foncée ou enrobés d'émail pour améliorer le transfert de chaleur.

• Utilisez efficacement l'espace du rack.

- Lorsque vous cuisinez un article, placez-le au milieu de la grille.
- Sélectionnez la position de rack préférée avant que le four ne commence à chauffer. Ne changez pas la position du rack lorsque le four est chaud.
- NE PAS griller avec la porte ouverte.

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.
- Faire rôtir de la viande avec des os prend environ 15 à 30 minutes de plus que de faire rôtir de la viande avec des os enlevés.
- Estimez 4 à 5 minutes de temps de cuisson par centimètre de hauteur de viande.
- Le poisson doit être cuit sur les supports du milieu ou du bas pendant la torréfaction.

Grillage

- 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 dessécher. Les morceaux plats, les brochettes de viande, les saucisses et les légumes à haute teneur en eau sont particulièrement adaptés au grillage.
- Distribuez les pièces directement sur l'étagère métallique. Placez la casserole en

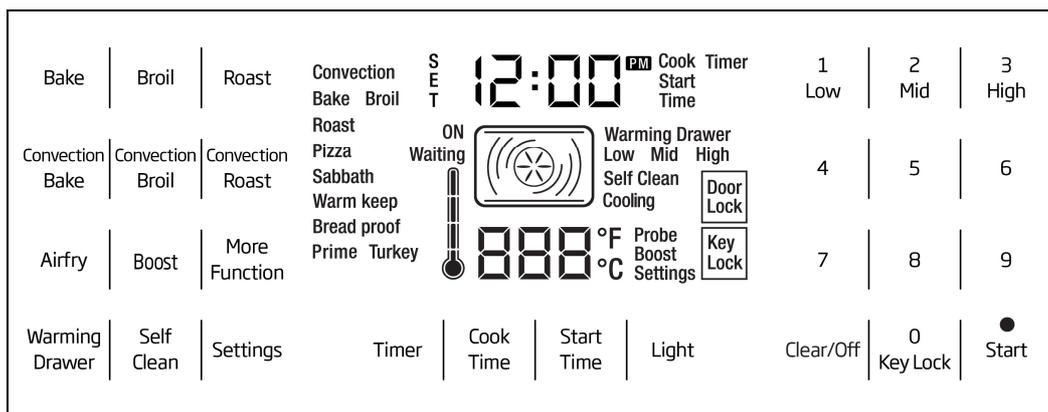
dessous pour attraper les gouttes. Ajoutez de l'eau dans le bac d'égouttement pour un nettoyage facile.

- Faites cuire les légumes dans une casserole avec un couvercle pour les empêcher de manquer de liquide et de sécher.
- Faites bouillir les légumes avant de les cuire au four pour vous assurer qu'ils cuisent complètement.

Positions du rack

- Les grilles du four peuvent facilement être retirées et/ou réorganisées pour répondre à vos besoins de cuisson. Il existe six positions de grille, et la position de grille 1 est la position de grille inférieure.
- Pour de meilleurs résultats avec la cuisson conventionnelle, n'utilisez pas plus d'une grille à la fois. Si l'utilisation de deux étagères est nécessaire lors de la cuisson conventionnelle, il est recommandé de laisser une étagère vide entre les deux étagères en cours d'utilisation.
- Pour une couverture optimale du gril, il est recommandé de positionner le récipient de cuisson le plus proche de la porte du four juste hors de contact avec le verre. Placer le récipient de cuisson vers l'arrière du four réduira la couverture de gril.

Modes fonction du four



Cuire



- Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four lorsque vous utilisez le mode cuisson.
- La chaleur rayonne de l'élément de cuisson, situé au fond de la cavité du four. Le mode cuisson peut être utilisé pour une variété d'aliments, des gâteaux aux casseroles.
- Faites cuire les aliments sur une seule grille avec les articles positionnés au milieu de la grille. Assurez-vous que 1 po (25 mm) à 1,5 po (38 mm) d'espace se trouve entre l'article et les parois du four.
- Le temps de cuisson varie en fonction de la taille, de la forme et du matériau de la casserole utilisée.
- Pour utiliser ce mode, après avoir placé les aliments dans le four dans une batterie de cuisine appropriée, appuyez sur la touche « Cuire », entrez la température souhaitée avec le pavé tactile numérique et appuyez sur la touche Démarrer. Pour annuler le cycle, appuyez sur la touche « Effacer/Désactivé ».
- Si vous réglez la température en dessous de 500 F en mode Cuisson, le booster fonctionnera automatiquement. Si vous souhaitez utiliser le mode Cuisson avec une température supérieure à 501 F, vous devez activer le booster manuellement.

Cuisson par convection



- Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four lorsque vous utilisez le mode cuisson.
- La chaleur rayonne de l'élément de cuisson, situé au fond de la cavité du four, tandis que le ventilateur de convection fait circuler la chaleur dans tout le four. Le mode cuisson par convection peut être utilisé pour cuire une variété d'aliments, des gâteaux aux pains.
- Le mode cuisson par convection est également idéal pour la cuisson de gâteaux éponge, de pâtisseries et de biscuits. Positionnez les éléments vers l'arrière des racks supérieurs et vers l'avant des racks inférieurs. Assurez-vous que 1 po (25 mm) à 1,5 po (38 mm) d'espace se trouve entre l'article et les parois du four.
- Le temps de cuisson varie en fonction de la taille, de la forme et du matériau de la casserole utilisée.
- Pour utiliser ce mode, après avoir placé les aliments dans le four dans une batterie de cuisine appropriée, appuyez sur la touche « Cuisson par convection », entrez la température souhaitée avec le pavé tactile numérique et appuyez sur la touche Démarrer. Pour annuler le cycle, appuyez sur la touche « Effacer ».

Griller

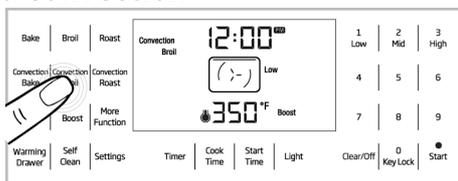


- Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four pendant 5 à 6 minutes en utilisant le mode grill. Tournez les articles une fois pendant la cuisson. Le temps de grillage varie en fonction de la taille, du poids, de l'épaisseur, de la température de départ et de la préférence personnelle en matière de cuisson.
- La chaleur rayonne de l'élément grill, situé au sommet de la cavité du four. Le mode grill peut être utilisé pour cuire de petites coupes et des morceaux plats de viande, de volaille et de poisson. Le mode grill peut également être utilisé pour faire dorer des pains et d'autres aliments.
- Faire griller les articles sur une seule grille à l'aide d'un moule à griller positionné sous l'élément de grillage.
- Le mode grill a trois réglages :

Faible 175 °C (350 °F)
Moyenne 230 °C (450 °F)
Forte température de 290 °C (550 °F)

- Pour utiliser ce mode, après avoir placé les aliments dans le four dans une batterie de cuisine appropriée, appuyez sur la touche « Grill », entrez la température souhaitée avec le pavé tactile numérique et appuyez sur la touche Démarrer. Pour annuler le cycle, appuyez sur la touche « Effacer ».

Gril à convection



- Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four pendant 5 à 6 minutes en utilisant le mode grill à convection. Tournez les articles une fois pendant la cuisson. Le temps de grillage varie en fonction de la taille, du poids, de l'épaisseur, de la

température de départ et de la préférence personnelle en matière de cuisson.

- La chaleur rayonne de l'élément grill, situé au sommet de la cavité du four. Le ventilateur de convection fait circuler la chaleur dans tout le four. Le mode grill à convection peut être utilisé pour cuire plusieurs petites coupes et morceaux plats de viande, de volaille et de poisson. Le mode grill à convection peut également être utilisé pour faire dorer des pains et d'autres aliments.
- Faire griller les articles sur une seule grille à l'aide d'un moule à griller positionné sous l'élément de grillage.
- Le mode de grill à convection a trois réglages :

Faible 175 °C (350 °F)
Moyen 230 °C (450 °F)
Élevé 290 °C (550 °F)

- Pour utiliser ce mode, après avoir placé les aliments dans le four dans une batterie de cuisine appropriée, appuyez sur la touche « Grill à convection », entrez la température souhaitée avec le pavé tactile numérique et appuyez sur la touche Démarrer. Pour annuler le cycle, appuyez sur la touche « Effacer ».

Rôti



- Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four lorsque vous utilisez le mode torréfaction.
- Faites rôtir les articles sur une seule grille à l'aide d'un plateau à rôtir ou d'une rôtissoire et placez-les au milieu de la grille.
- Vous pouvez utiliser un couvercle ou des sacs à rôtir dans ce mode. Suivez les instructions du fabricant pour le sac de torréfaction.
- Pour utiliser ce mode, après avoir placé les aliments dans le four dans une batterie de cuisine appropriée, appuyez sur la touche « Rôti », entrez la température souhaitée

avec le pavé tactile numérique et appuyez sur la touche Démarrer. Pour annuler le cycle, appuyez sur la touche « Effacer ».

Torréfaction par convection



- Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four lorsque vous utilisez le mode de torréfaction par convection.
- La chaleur rayonne des éléments de cuisson et de grillage. Le ventilateur de convection fait circuler la chaleur dans tout le four. Le mode torréfaction peut être utilisé pour de grandes coupes de viande et de volaille ou pour rôtir plusieurs articles en même temps. Le mode de torréfaction par convection peut être utilisé pour réduire les temps de torréfaction tout en gardant l'article humide et tendre. Faites rôtir les articles sur une seule grille à l'aide d'un plateau à rôtir ou d'une rôtissoire et placez-les au milieu de la grille.
- NE couvrez PAS la viande ou n'utilisez pas de sacs à rôtir dans ce mode.
- Pour utiliser ce mode, après avoir placé les aliments dans le four dans une batterie de cuisine appropriée, appuyez sur la touche Convection Roast », entrez la température souhaitée avec le pavé tactile numérique et appuyez sur la touche Start. Pour annuler le cycle, appuyez sur la touche « Effacer ».

AirFry

Avertissement : les accessoires Airfry ne doivent être utilisés qu'avec la fonction Airfry. Lorsque l'accessoire Airfry est utilisé avec des fonctions où les brûleurs du four fonctionnent (cuisson, cuisson par convection, rôti, rôti par convection, etc.), l'huile qui tombe de l'accessoire peut provoquer de la fumée et un incendie dans le four en raison de la chaleur.

-  **AVERTISSEMENT** : Le mode AirFry est conçu pour produire des aliments avec un

extérieur plus croustillant que la cuisson au four traditionnelle.

- Le mode AirFry est destiné à la cuisson en rack unique uniquement. Sélectionnez AirFry, puis entrez la température de consigne souhaitée et appuyez sur Démarrer. La température peut être réglée entre 125 °F et 550 °F.
- La position 3 du portoir est recommandée pour la plupart des aliments. Utilisez la position de rack 2 pour les aliments plus épais.
- Les aliments peuvent cuire plus rapidement que prévu si le four est déjà chaud lorsque les aliments sont placés dans le four.
- Si les aliments brunissent trop rapidement, essayez une position de grille plus basse ou une température réglée au four plus basse.
- La position 3 du portoir est recommandée pour la plupart des aliments. Utilisez la position de rack 2 pour les aliments plus épais.
- Placez une plaque ou un plateau de cuisson de taille appropriée (plus grand que le plateau AirFry) sur le rack sous le plateau AirFry pour attraper les fuites de nourriture. Cela aidera à réduire les éclaboussures et la fumée. Si vous n'utilisez pas de plateau pour attraper l'huile, l'huile peut causer un risque d'incendie ou de mauvaises performances du four.

 **Attention** : les aliments riches en matières grasses fumeront lors de l'utilisation du mode AirFry. Pour de meilleurs résultats, suivez ces recommandations lorsque vous faites frire à l'air des aliments riches en matières grasses, tels que les ailes de poulet, le bacon, la saucisse, les hot-dogs, les cuisses de dinde, les côtelettes d'agneau, les côtes, la longe de porc, le canard ou certaines protéines d'origine végétale.

 **Attention** : Ne couvrez jamais les fentes, les trous ou les passages dans le fond du four ou couvrez des racks entiers avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Cela bloque le flux d'air à travers le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. La feuille d'aluminium peut également piéger la chaleur, entraînant un

risque d'incendie ou de mauvaises performances du four.

⚠ Attention : Allumez votre hotte aspirante à un réglage élevé du ventilateur avant de démarrer AirFry et laissez-la allumée pendant 15 minutes après avoir terminé.

- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse de votre hotte aspirante.
- Gardez le four exempt d'accumulation de graisse. Essuyez l'intérieur du four avant et après la cuisson à l'air.

⚠ Avertissement : les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Assurez-vous qu'il fait assez froid pour le nettoyer.

Tiroir chauffant

⚠ Avertissement : Le tiroir chauffant gardera les aliments cuits chauds à la température de service. Commencez toujours par des aliments chauds. Les aliments froids ou à température ambiante ne peuvent pas être chauffés ou réchauffés dans le tiroir chauffant (sauf les craquelins croustillants, les croustilles, les céréales sèches). Les bactéries se développeront très rapidement dans les aliments entre 40 et 140 °F. Préchauffez toujours le tiroir chauffant avant de réchauffer les aliments. Ne chauffez pas les aliments pendant plus de 2 heures. Le tiroir chauffant a trois réglages :

- Faible 65 °C (150 °F)
- Moyen 170°F (75°C)
- Élevé 95 °C (200 °F)

- Utilisez le tableau suivant pour les paramètres de conservation au chaud recommandés :

Température Réglage	Type d'aliment
Faible	Rouleaux mous, croustilles, brûleurs à dîner vides
Moyen	Casseroles, pizzas, légumes, œufs, pâtisseries, biscuits, petits pains durs, sauces
Élevé	Rôtis, volaille, hamburgers, bacon, pommes de terre au four

⚠ Attention : Placez les aliments cuits dans un plat de service à l'abri de la chaleur sur le

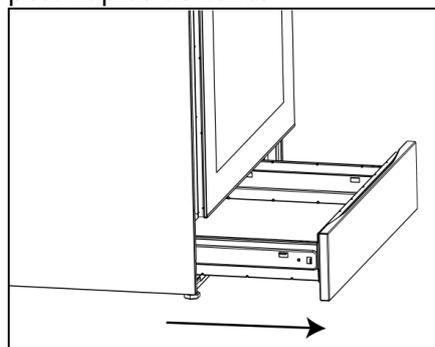
support dans le tiroir chauffant. Retirez les cuillères de service, etc. avant de placer les plats dans le tiroir chauffant.

⚠ Attention : Placez l'étagère métallique que vous utilisez pour le four retourné, dans le tiroir chauffant.

- Appuyez sur « Réchauffer le tiroir », puis appuyez sur Cuire, clignote « Réchauffer le tiroir » à l'écran et commencera au niveau « Bas ». Choisissez 1(faible), 2(moyen) ou 3(élevé) à l'écran.

⚠ Avertissement : faites attention lorsque vous ouvrez le tiroir. Ouvrez un peu le tiroir et laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.

⚠ Avertissement : Ne stockez aucun matériau dans le tiroir chauffant/stockage pesant plus de 20 lb.



- Faites glisser le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête au milieu du tiroir illustré ci-dessus.

Booster



- Utilisez la fonction booster (préchauffage rapide) pour amener le four à la température souhaitée plus rapidement. Une fois qu'une fonction de cuisson est définie, appuyez sur le pavé tactile « Boost » pour allumer ou éteindre le booster. Le voyant « Boost » s'allume lorsqu'il est activé. Le témoin s'éteint lorsque la pompe Roots n'est pas active.

- Le booster ne peut pas être sélectionné dans Warm Keep, Sabbath, Bread Proof et Self Clean.
- Si vous réglez la température en dessous de 500 F en mode Cuisson, le booster fonctionnera automatiquement. Si vous souhaitez utiliser le mode Cuisson avec une température supérieure à 501 F, vous devez activer le booster manuellement.

Plus de modes de fonction

Pizza



- Cette fonction du four est disponible en appuyant sur « Plus de fonctions » sur le pavé tactile jusqu'à ce que la fonction s'allume sur l'écran.
- Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four et faites cuire la pizza sur une casserole à pizza ou une plaque de cuisson positionnée au centre de la grille. Suivez les instructions du fabricant si vous utilisez une pierre à pizza.
- Vous pouvez utiliser un couvercle ou des sacs à rôtir dans ce mode. Suivez les instructions du fabricant pour le sac de torréfaction.
- La chaleur rayonne de l'élément de cuisson. Le ventilateur de convection fait circuler la chaleur dans tout le four. Le mode Pizza peut être utilisé pour les pizzas fraîches ou congelées. Suivez les instructions du fabricant pour la pizza congelée.

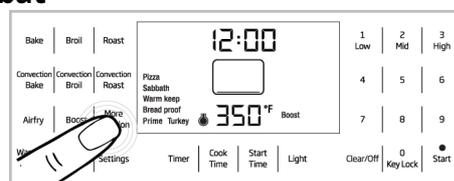
Dinde de première qualité



- Cette fonction du four est disponible en appuyant sur « Plus de fonctions » sur le pavé tactile jusqu'à ce que la fonction s'allume sur l'écran.

- Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four lorsque vous utilisez le mode prime turkey.
- La chaleur rayonne des éléments de cuisson et de grillage. Le ventilateur de convection fait circuler la chaleur dans tout le four. Le mode prime turkey peut être utilisé pour cuire une dinde entière ou partielle.
- Cuire la dinde sur un plateau à rôtir ou une rôtissoire positionnée au centre de la grille.
- NE couvrez PAS la viande ou n'utilisez pas de sacs à rôtir dans ce mode.

Sabbat

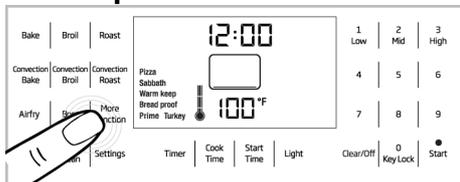


- Cette fonction du four est disponible en appuyant sur « Plus de fonctions » sur le pavé tactile jusqu'à ce que la fonction s'allume sur l'écran.
- La chaleur rayonne uniquement de l'élément de cuisson.
- Faites cuire les aliments sur une seule grille avec les articles positionnés au milieu de la grille. Assurez-vous que 1 po (25 mm) à 1,5 po (38 mm) d'espace se trouve entre l'article et les parois du four.
- Pour utiliser ce mode, après avoir placé les aliments dans le four dans une batterie de cuisine appropriée, appuyez sur la touche « Plus de fonctions », jusqu'à ce que la fonction s'allume sur l'écran, entrez la température souhaitée avec le clavier numérique et appuyez sur la touche Démarrer. Pour annuler le cycle, appuyez sur la touche « Effacer ».
- La température doit être comprise entre 50 °C (125 °F) et 230 °C (450 °F).
- La température du four ne peut pas être modifiée après le démarrage du mode Sabbath. Les lumières du four sont désactivées pendant le mode Sabbath. Les alarmes sonores sont désactivées pendant le mode Sabbath.
- Pour désactiver le mode Sabbath, appuyez simultanément sur « Clear/Off » et « Light » sur le pavé tactile pendant 2

secondes. Toucher « Effacer/Éteindre » sur le pavé tactile éteindra les éléments chauffants, mais ne changera pas l'apparence de l'écran.

- La durée maximale du mode Sabbat est de 72 heures.

Épreuve au pain



- Cette fonction du four est disponible en appuyant sur « Plus de fonctions » sur le pavé tactile jusqu'à ce que la fonction s'allume sur l'écran.
- Seule la chaleur du fond est allumée. Le mode résistant au pain peut être utilisé pour lever la pâte à pain et à pizza ou une autre pâte à levure.
- Utilisez un bol ou une casserole avec couvercle ou couvercle. La pâte d'épreuve sur une seule grille avec bol ou une casserole est positionnée au milieu du four. Aucun préchauffage n'est nécessaire.

Maintien au chaud



- Cette fonction du four est disponible en appuyant sur « Plus de fonctions » sur le pavé tactile jusqu'à ce que la fonction s'allume sur l'écran.
- Préchauffez toujours le four et commencez avec des aliments chauds lorsque vous utilisez le mode de conservation au chaud.

- La chaleur rayonne de l'élément de cuisson, situé au fond de la cavité du four. Le mode de conservation au chaud maintiendra les aliments chauds à la température de service. Les bactéries peuvent se développer rapidement dans les aliments entre 40 ° F (4,5 ° C) et 140 ° F (60 ° C). Pour de meilleurs résultats, ne réchauffez pas les aliments plus d'une heure. Le mode de conservation au chaud dispose de trois réglages :

Faible 65 °C (150 °F)
 Moyen 170°F (75°C)
 Élevé 95 °C (200 °F)

- Utilisez le tableau suivant pour les réglages de conservation au chaud recommandés :

Température Réglage	Type d'aliment
Faible	Rouleaux mous, croustilles, brûleurs à dîner vides
Moyen	Casseroles, pizzas, légumes, œufs, pâtisseries, biscuits, petits pains durs, sauces
Élevé	Rôtis, volaille, hamburgers, bacon, pommes de terre au four

Guide DE cuisson AIRFRY

Nourriture	Mode cuisson	Température du four	Position du rack	Temps (min.)	Montant recommandé
Pomme de terre maison *	AirFry	220 °C (430 °F)	4	35 ... 45	200-1400 g
Pomme de terre surgelée	AirFry	220 °C (430 °F)	4	30 ... 40	200-1400 g
Jambe/aile de poulet	AirFry	220 °C (430 °F)	4	40 ... 50	500-1500 g
Poitrine de poulet	AirFry	220 °C (430 °F)	4	30 ... 40	200-700 g
Pépité congelée	AirFry	220 °C (430 °F)	4	15 ... 25	400-1000 g

Boulette de viande	AirFry	220 °C (430 °F)	3	20 ... 30	20-25 pièces
Poisson entier	AirFry	220 °C (430 °F)	3	30 ... 40	2-5 pièces
Poisson croquant surgelé (doigts de poisson)	AirFry	220 °C (430 °F)	3	15 ... 25	500-1500 g
Pâtisserie surgelée	AirFry	220 °C (430 °F)	3	25 ... 35	200-800 g (10-40 pièces)
Pizza surgelée	AirFry	220 °C (430 °F)	3	10 ... 20	2-4 pièces
Saucisse	AirFry	220 °C (430 °F)	3	15 ... 25	10-20 pièces

*Maintenez les pommes de terre dans l'eau pendant 30 minutes, séchez-les et ajoutez ¼ à 1 cuillère à soupe d'huile.
Placez une plaque ou un plateau de cuisson sur la position 1 du rack pour attraper les fuites de nourriture. Cela aidera à réduire les éclaboussures et la fumée.
Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four lorsque vous utilisez le mode AirFry.

Tableau des fonctions du four

FONCTION	TEMPÉRATURE		
	Recommandé	Maximum	Minimum
Cuire	175 °C (350 °F)	290 °C (550 °F)	50 °C (125 °F)
Cuisson par convection	150 °C (300 °F)	290 °C (550 °F)	50 °C (125 °F)
Rôti	190 °C (375 °F)	290 °C (550 °F)	50 °C (125 °F)
Torréfaction par convection	190 °C (375 °F)	290 °C (550 °F)	50 °C (125 °F)
Gril	175 °C (350 °F)	290 °C (550 °F)	175 °C (350 °F)
Gril à convection	175 °C (350 °F)	290 °C (550 °F)	175 °C (350 °F)
Pizza	220 °C (425 °F)	290 °C (550 °F)	50 °C (125 °F)
Sabbat	175 °C (350 °F)	230 °C (450 °F)	50 °C (125 °F)
Maintien au chaud	65 °C (150 °F)	95 °C (200 °F)	65 °C (150 °F)
Prime Turkey	165 °C (325 °F)	290 °C (550 °F)	50 °C (125 °F)
Épreuve au pain	40 °C (100 °F)	50 °C (125 °F)	40 °C (100 °F)
AirFry	220 °C (430 °F)	290 °C (550 °F)	50 °C (125 °F)
Tiroir chauffant	*150 °F (65 °C) FAIBLE	* 95 °C (200 °F) ÉLEVÉ	*150 °F (65 °C) FAIBLE
Auto-nettoyage		5 heures	3 heures

i Le tiroir chauffant n'a que trois options à régler. (LOW-MID-HIGH)

Tableau des temps de cuisson/torréfaction suggérés

Nourriture	Mode cuisson	Température du four (°F-°C)	Nombre de portoirs	Position du rack	Temps (min.)	Taille et type de casserole	Explication
Gâteau éponge	Cuire	350/175	Célibataire	3	20-30	8" ou 9" (200-230 mm) rond	Les gâteaux sont positionnés au milieu du four. Faites cuire les aliments avec un espace de 1" (25 mm) à 1,5" (38 mm) entre les casseroles et les parois du four.
Gâteau éponge	Cuisson par convection	350/175	Multiple	2&4	30-40	8" ou 9" (200-230 mm) rond	Les gâteaux sont positionnés avec les gâteaux de la grille supérieure vers l'avant du four et les gâteaux

							de la grille inférieure vers l'arrière du four. Faites cuire les aliments avec un espace de 1" (25 mm) à 1,5" (38 mm) entre les casseroles et les parois du four.
Pain (levé*)	Cuire	400/20 5	Célibat aire	3	30-40	Plateau de cuisson	-
Pain (levé*)	Cuisson par convection	400/20 5	Célibat aire	3	25-35	Plateau de cuisson	-
Pâte feuilletée	Cuisson par convection	375/19 0	Multipl e	2&4	15-25	Fiche cookie	Les gâteaux sont positionnés avec les gâteaux de la grille supérieure vers l'avant du four et les gâteaux de la grille inférieure vers l'arrière du four. Faites cuire les aliments avec des parois de four de 1po (25 mm) à 1,5 po (38 mm).
Pizza fraîche, fine	Pizza	425/22 0	Célibat aire	2	8-15	Poêle à pizza ou plaque de cuisson	-
Pizza fraîche, épaisse	Pizza	425/22 0	Célibat aire	2	12-20	Poêle à pizza ou plaque de cuisson	-
Pizza surgelée, épaisse	Pizza	425/22 0	Célibat aire	2	10-15	Poêle à pizza ou plaque de cuisson	
Poulet, entier(4-4,5 lb)	Torréfacti on par convection	375/19 0	Célibat aire	2	120-140	Poêle à rôtir ou plateau à griller	La température interne minimale est de 180°F (82 °C) dans la cuisse
Dinde, entière, non farciée(18-20 lb)	Perfect Turkey	325/16 0	Célibat aire	1	150- 180	Poêle à rôtir	La température interne minimale est de 180°F (82 °C) dans la cuisse. Feuilletter la surface supérieure de la dinde pour éviter le brunissement excessif dans les 30 dernières minutes de la cuisson, si nécessaire.
Surlonge, désossée(4- 4,5 lb)	Torréfacti on par convection	325/16 0	Célibat aire	3	90-120	Plateau à griller	La température interne est de 145°F (62 °C) (moyenne rare), 160°F (71 °C) (moyenne)
Pain grillé	Gril	Élevé	Célibat aire	5	2-2:30	Plateau à griller	Placer le plateau du gril au centre par rapport à l'élément chauffant.
Cuisses de poulet (2-2,5 lb)	Gril	Élevé	Célibat aire	4	Côté 1: 16-20 Côté 2: 8-12	Plateau à griller	Placer le plateau du gril au centre par rapport à l'élément chauffant. La température interne minimale est de 180°F (82 °C) dans la cuisse.

Cuisses de poulet (2-2,5 lb)	Gril	Moyen	Célibataire	4	Côté 1: 20-24 Côté 2: 14-16	Plateau à griller	Placer le plateau du gril au centre par rapport à l'élément chauffant. La température interne minimale est de 180°F (82 °C) dans la cuisse.
Bœuf haché(0,3"-0,5" d'épaisseur, 6 galettes)	Gril	Élevé	Célibataire	4	Côté 1: 5-7 Côté 2: 3-5	Plateau à griller	Placer le plateau du gril au centre par rapport à l'élément chauffant.
Hamburger, congelé(0,3"-0,5" d'épaisseur, 6 galettes)	Gril	Élevé	Célibataire	4	Côté 1: 7-10 Côté 2: 2-4	Plateau à griller	Placer le plateau du gril au centre par rapport à l'élément chauffant.
*Levage	Épreuve au pain	100/40	Célibataire	3	30-40	Bol ou casserole avec couvercle	
<p>**Il est suggéré d'effectuer un préchauffage pour la cuisson de tous les aliments. Il est suggéré d'effectuer un préchauffage de 5 à 6 minutes pour tous les aliments grillés.</p>							

Entretien et nettoyage

Informations générales

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

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

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

Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

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

Nettoyage du brûleur/de la plaque

Plaques de cuisson en céramique

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

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

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

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

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

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

Nettoyage du panneau de commande

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

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

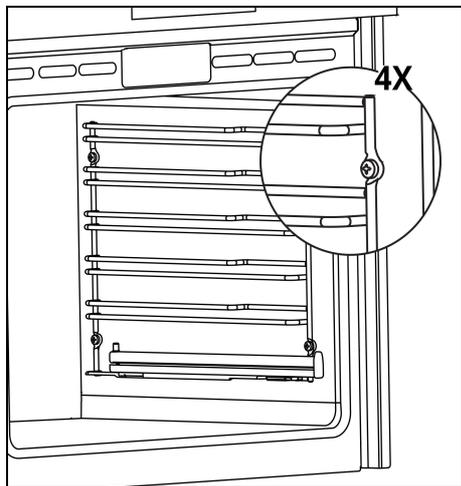
Nettoyage du four

Aucun 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

1. Retirez les 4 vis sur les parois latérales du produit.
2. Retirez complètement le support latéral en le tirant vers vous.



Nettoyer la porte du four

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

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

Fonction d'auto-nettoyage

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

! DANGER : Les surfaces chaudes provoquent des brûlures !

Ne touchez pas le produit pendant l'étape d'auto-nettoyage et éloignez les enfants de celui-ci. Conserver au moins 30 minutes avant de retirer les restes.

! AVERTISSEMENT : Le four est équipé d'une fonction d'autonettoyage. Le four est chauffé à environ 790 °F et la saleté existante est réduite en cendres. Un fort développement de fumée peut survenir. Prévoir une bonne ventilation.

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

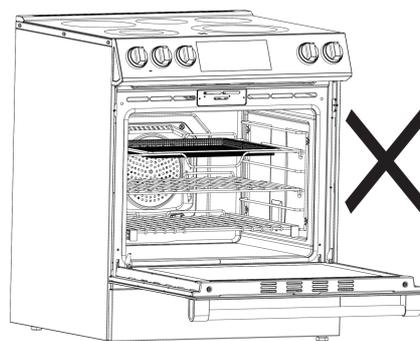
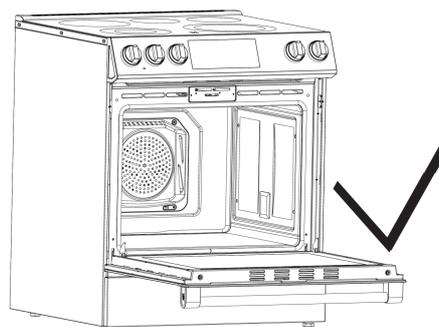
L'auto-nettoyage comporte trois niveaux. Il peut être sélectionné en fonction du niveau de saleté.

Niveau bas (Low) : cela prend 3 heures.

Niveau moyen (MID) : cela prend 4 heures.

Haut niveau (High) : cela prend 5 heures.

! AVERTISSEMENT : Retirez tous les accessoires du four.



! AVERTISSEMENT : en cas de dysfonctionnement du mode autonettoyant, éteignez le four et débranchez l'alimentation électrique. Faites-le réparer par un technicien qualifié.

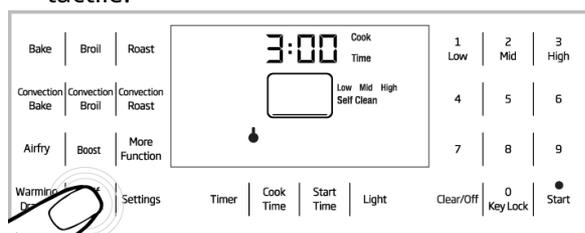
! AVERTISSEMENT : Avant d'utiliser le cycle d'auto-nettoyage, essuyez la graisse et les salissures alimentaires du four. Une quantité excessive de graisse peut s'enflammer, entraînant des dommages causés par la fumée à votre maison.

! AVERTISSEMENT : ne nettoyez pas le joint de porte. Le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint. Le joint en fibre de verre est très sensible et peut être facilement endommagé. En cas de dommage sur le

joint de porte du four, remplacez-le par le nouveau du service agréé.

⚠ AVERTISSEMENT : Avant d'utiliser le cycle d'auto-nettoyage, retirez la saleté des surfaces extérieures et de l'intérieur du four avec un chiffon humide, essuyez la graisse et les salissures alimentaires du four. Une quantité excessive de graisse peut s'enflammer, entraînant des dommages causés par la fumée à votre maison. Retirez tous les accessoires du four.

1. Appuyez sur " Self Clean " sur le pavé tactile.



- Réglez le niveau souhaité en appuyant sur le clavier.
- Confirmez le en appuyant sur " Démarrer " sur le pavé tactile et il commence.
- S'il y a un feu dans le four pendant l'auto-nettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez pas la porte à s'ouvrir. L'introduction d'air frais à des températures autonettoyantes peut entraîner une explosion de flamme du four. Le non-respect de ces instructions peut entraîner de graves brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT : La santé de certains oiseaux et animaux de compagnie est extrêmement sensible aux fumées dégagées pendant le cycle d'auto-nettoyage. Déplacez toujours les oiseaux et les animaux domestiques dans une autre pièce fermée et bien ventilée. Gardez la cuisine bien ventilée pendant le cycle d'auto-nettoyage également pour votre santé.

⚠ ATTENTION : Après un cycle propre, retirez les dépôts de terre avec de l'eau vinaigrée.

i Pendant le cycle d'autonettoyage, le flux électrique vers les brûleurs de la table de

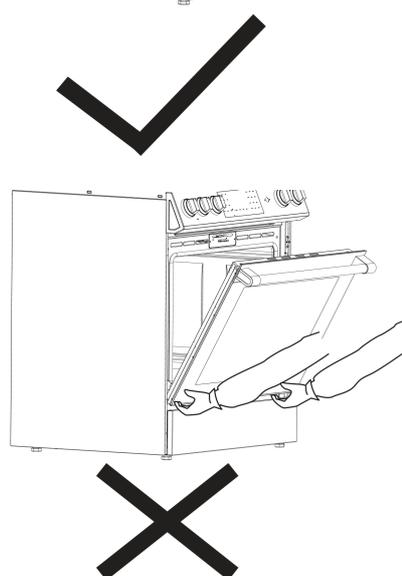
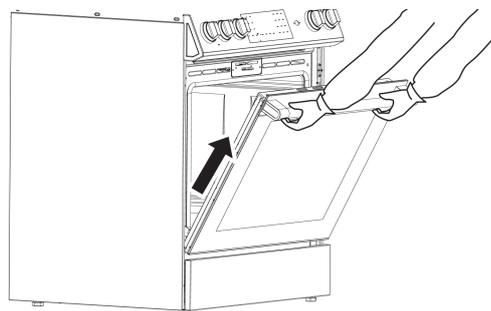
cuisson sera coupé. Après avoir mis la fonction et le bouton du thermostat en position d'arrêt, la serrure de la porte s'ouvre automatiquement. Lorsque le four refroidit, le flux électrique vers les brûleurs de la table de cuisson sera démarré.

i Pendant le cycle d'autonettoyage, la lampe ne peut pas fonctionner.

⚠ AVERTISSEMENT : S'il y a un feu dans le four pendant l'auto-nettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez pas la porte à s'ouvrir. Introduction d'air frais à des températures autonettoyantes jusqu'à un éclat de flamme du four. Le non-respect de ces instructions peut entraîner de graves brûlures.

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.

⚠ AVERTISSEMENT : 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. Manipuler 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.

⚠ AVERTISSEMENT : Le fait de ne pas saisir la porte du four fermement et correctement peut 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

forcer 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.

- La porte du four peut être retirée afin de nettoyer facilement l'intérieur du four.

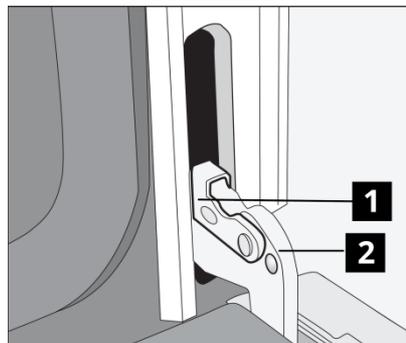
1. Ouvrez complètement la porte du four.

2. Appuyez sur les pinces de charnière situées des deux côtés de la porte vers l'arrière.

3. Déplacez la porte du four dans une position légèrement inclinée.

4. Soulevez la porte du four vers l'avant avec vos deux mains.

5. Une fois le nettoyage terminé, effectuez la même procédure dans l'ordre inverse pour réinstaller la porte du four.



1 Bride de charnière
2 Charnière



⚠ ATTENTION : Une fois le nettoyage terminé, effectuez la même procédure dans l'ordre inverse pour réinstaller la porte du four.

Remplacement de la lampe du four

⚠ AVERTISSEMENT : les surfaces chaudes provoquent des brûlures ! 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.

⚠ ATTENTION : La lampe du four est une ampoule électrique spéciale qui peut résister jusqu'à 300 °C (573 °F). Voir les spécifications techniques pour plus de détails. Les lampes de four peuvent être obtenues auprès d'agents de service agréés ou d'un technicien titulaire d'une licence.

⚠ ATTENTION : la position de la lampe peut varier par rapport à la figure.

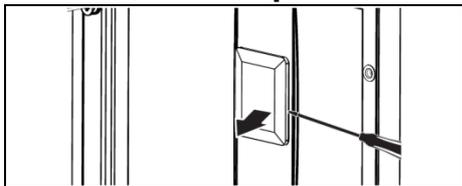
- Les lumières du four peuvent être éclairées avec le bouton de la lampe. Les lumières s'allument lorsque la porte est ouverte ou lorsque le four est en cycle de cuisson. Les lumières du four ne sont pas allumées pendant l'autonettoyage. Chaque ensemble d'éclairage se compose d'une lentille

amovible, d'une ampoule ainsi que d'un boîtier de douille d'éclairage qui est fixé en place. Le remplacement de l'ampoule est considéré comme un élément d'entretien de routine.

⚠ ATTENTION : Dans ce four, une lampe à incandescence d'une puissance inférieure à 40 W, d'une hauteur inférieure à 60 mm, d'un diamètre inférieur à 30 mm ou une lampe halogène avec douille de type G9, d'une puissance inférieure à 60 W est utilisée. Les lampes sont adaptées pour fonctionner à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes de four peuvent être obtenues auprès d'agents de service agréés ou d'un technicien titulaire d'une licence. Ce produit contient une lampe de classe énergétique G.

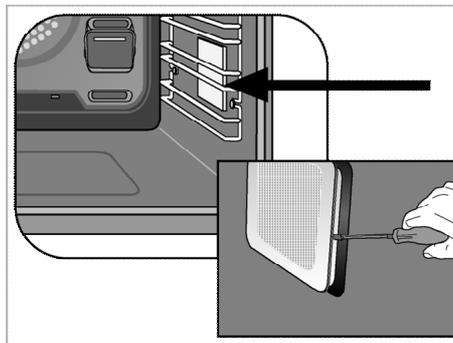
⚠ ATTENTION :: La lampe utilisée dans cet appareil ne convient pas à l'éclairage de la pièce du ménage. Le but de cette lampe est d'aider l'utilisateur à voir des produits alimentaires.

Retrait de la lampe carrée :



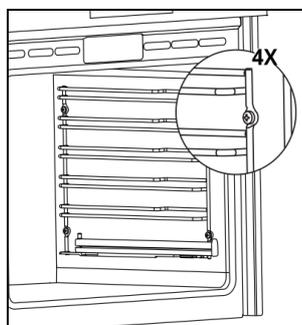
Les lumières du four peuvent être éclairées avec la touche lumineuse. Les lumières s'allument lorsque la porte est ouverte ou lorsque le four est en cycle de cuisson. Les lumières du four ne sont pas allumées pendant l'autonettoyage. Chaque ensemble d'éclairage se compose d'une lentille amovible, d'une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

1. Coupez l'alimentation au niveau de l'alimentation principale (votre boîte à fusibles ou disjoncteur).
2. Retirez les grilles comme décrit. vous pouvez vous référer à la section « Retrait des étagères métalliques ». à côté de l'image à droite.



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

Retrait des étagères métalliques :



Retirez les 4 vis sur les parois latérales du produit et prenez l'étagère métallique.

Dépannage

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

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

Données techniques

GÉNÉRAL

Dimensions extérieures (hauteur / largeur / profondeur)	36" (914 mm) / 29 - 13/16" (757 mm) / 26 - 3/4" (679 mm)
Tension / fréquence	120/240 V;60 Hz 2N ~
Puissance électrique totale	13 kW
Protection des fusibles	Min. 40 A
Type / section de câble	SRDT 10/3 + 12/1 AWG
Longueur du câble	max. 6 pi

Assiettes de cuisson

Arrière gauche	Plaque de cuisson à circuit unique
Taille	8,1 " (206 mm)
Puissance	2200 W
Avant gauche	Brûleur de cuisson à double circuit
Taille	4,7 " / 8,1 " (120 mm / 206 mm)
Puissance	750 / 2200 W
Central	Brûleur de cuisson à circuit unique
Taille	5,5 " (140 mm)
Puissance	100 W
Avant droit	Brûleur de cuisson à double circuit
Taille	8,3 " / 10,6 " (210 mm / 270 mm)
Puissance	1900 / 3000 W
Arrière droit	Plaque de cuisson à circuit unique
Taille	6,1 " (155 mm)
Puissance	1500 W

FOUR/GRIL

Cuire	2450 W
Gril	3550 W
Torréfaction par convection	4000 W
Tiroir chauffant	380 W

Cet appareil correspond aux standards suivants : UL 858 Household Electric Ranges directive.

- ⓘ 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.

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



EE. UU. - É. - U. - EE. UU.

Número telefónico

Número de teléfono 1-888-888-4532

Teléfono :

Sitio web

Sitio web IKEA.us/appliancesupport

Sitio web :

CANADÁ- CANADÁ- CANADÁ

Número telefónico

Número de teléfono 1-866-866-4532

Teléfono :

Sitio web IKEA.ca/appliancesupport

Sitio web fr.IKEA.ca/soutienelectromenagers

Sitio web :

PUERTO RICO - PUERTO RICO - PUERTO RICO

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

REPÚBLICA DOMINICANA - RÉPUBLIQUE DOMINICAINE - REPÚBLICA DOMINICANA

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

