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

	WARNING
	<u>Tip-Over Hazard</u> • 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.
	After installation cautiously grip the rear of the range to ensure the anti-tip bracket is engaging the rear of range.

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

— **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**

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

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

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

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

Explanation of symbols

Throughout this User Manual the following symbols are used:

Important information or useful hints about usage.

Warning for hazardous situations with regard to life and property.

Warning for electric shock.

Warning for risk of fire.

Warning for hot surfaces.

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

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

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

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

Please read these instructions before installation or using your appliance!

We would like you to obtain best performance with your product that has been manufactured in modern facilities and passed through strict quality control procedures.
Therefore, we advise you to read through this user manual carefully before using your product and keep it for future reference. If you hand over the product to someone else, deliver the user manual as well.
The user manual will help you use the product in a fast and safe way.

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

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

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

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

Please refer to the www.IKEA.com for the full list of IKEA appointed After Sales Service Provider and relative national phone numbers.

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

_____
Purchase Date

_____
Model Number

_____
Serial Number

Please attach sales receipt here for future reference.

English 2
Français 43

TABLE OF CONTENT

Safety Information 8
Product description 18
Product introduction 19
Display 19
Rating Plate Location..... 20
Package contents..... 20
Preparation and First use..... 23
Tips for saving energy..... 23
First Cleaning Of The Appliance..... 23
Packaging material..... 23
Future transportation 23
How to operate the oven 24
Oven function modes 29
Care and cleaning 35
Troubleshooting 39
Technical data 40
IKEA limited guarantee 41

direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to heating element will also improve efficiency.

⚠ **WARNING:** Never modify or alter the construction of the range including by removing leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets, or screws, or any other part of the appliance.

⚠ **WARNING:** Never leave surface units unattended at high heat settings. Boil over causes smoking and greasy spill overs that may ignite.

⚠ **WARNING:** Protective Liners – 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.

⚠ **WARNING:** 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.

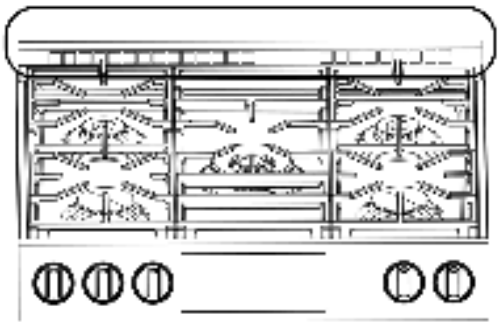
⚠ **CAUTION:** Placement of oven racks: Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.

⚠ **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.



⚠ **WARNING: Do Not** Heat Unopened Food Containers build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

⚠ **WARNING:** Do not remove knobs. Service authorized person should do it. There is a steel spring and steel ring inside the knob. Do not remove them. Otherwise, can be dangerous for the health issue and functionality.

⚠ **WARNING:** Make sure that top burner grates are always centered on top of burners. Misplacing of top burner grates may cause carbon monoxide poisoning and death. Always control top burner grates position before use.

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

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

⚠ **WARNING:** 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 cook top with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. 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 surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns - among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, interior surfaces of the oven cavity, oven doors, and window.

• 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 car-bon 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.

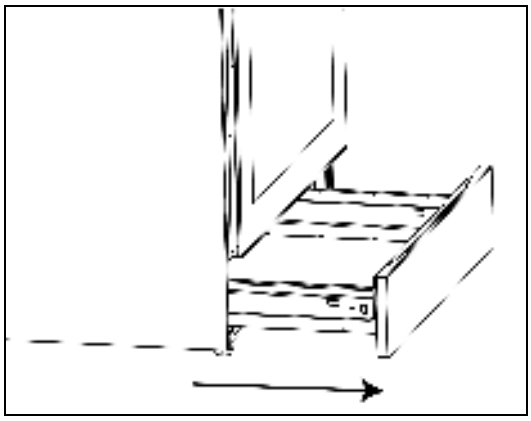
⚠ **WARNING:** Avoid scratching or impacting glass doors, cook tops or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.

⚠ **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.

Storage/Warming Drawer

⚠ **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.

⚠ **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.

• 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:** Do not store items of interest to children in the cabinets above the range or on back guard of a range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

• The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.

⚠ **SAFETY FOR 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.

• Ensure that the fuse rating is correct.

• Do not operate the appliance barefooted.

• Never touch the appliance with wet hands or feet.

⚠ SAFETY FOR GAS

⚠ **WARNING:** To reduce the risk of personal injury in the event of a grease fire, observe the following;

• Smother flames with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. Exercise caution to prevent burns. If the flames do not go out immediately, evacuate and call the fire department.

• Never pick up a flaming pan you may be burned.

• Do not use water, including wet rags or towels a violent steam explosion will result.

• Make certain that gas shutoff valve and all burner controls are in the OFF position before beginning.

• Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorized qualified person.

• "Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible."

• "This appliance is not connected to a combustion products evac-uation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

⚠ **CAUTION:** The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present.

• Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Please arrange for annual maintenance.

• Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.

• Good combustion is required in gas appliances. In case of in-complete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colorless, odorless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.

• Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.

• The appliance and its individual shut-off valve must be discon-nected from the gas supply pip-ing system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).

• The appliance must be isolated from the gas supply piping sys-tem by closing its individual ma-nual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

• Hob burners will not automatically re-ignite in the event of power failure and unignited gas will still be expelled from the burners. Switch off burners immediately whenever a power failure occurs.

Use an extinguisher only if;

• You know you have a **CLASS ABC** extinguisher and you already know how to operate it.

• The fire is small and contained in the area where it started.

• The fire department is being called.

• The fire does not obstruct your escape route.

⚠ INTENDED USE

⚠ **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.

⚠DISPOSAL

⚠**WARNING: 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.

•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.

• 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.

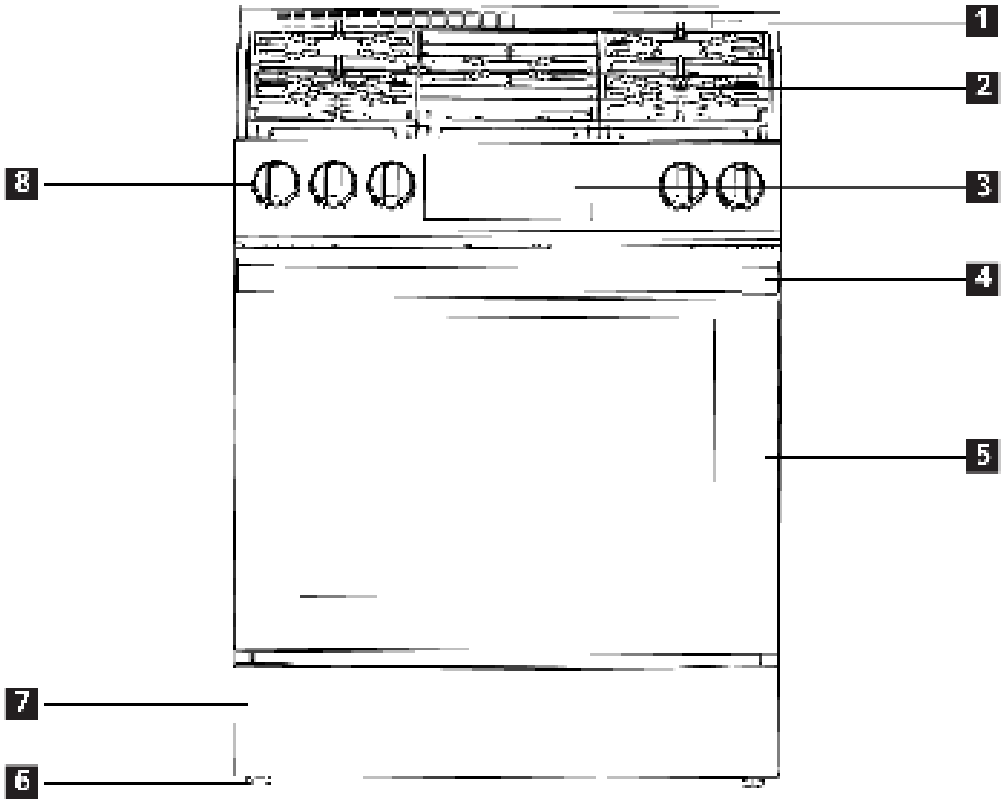
⚠SAFETY FOR CHILDREN

⚠**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.

• If an appliance hood is to befitted, refer to the manufacturer's instructions regarding fixing heights.

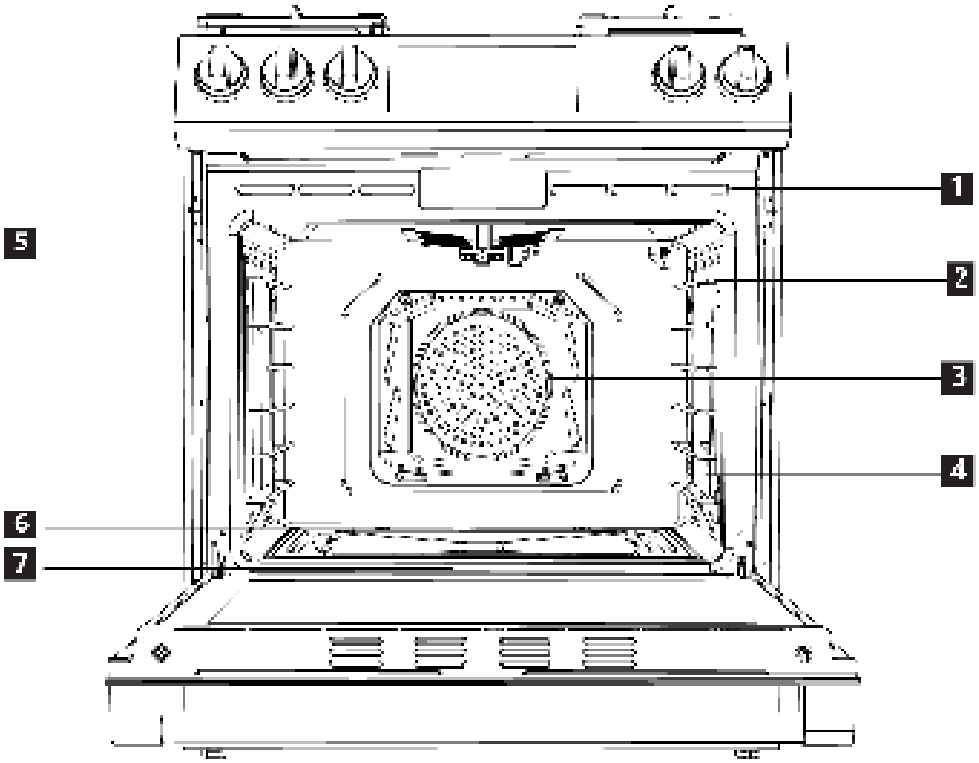
• Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (212°F/100°C min.).

Product description



1	Splashback	**5**	Front door
2	Burners	**6**	Foot
3	Control panel	**7**	Warming drawer
4	Handle	**8**	Control knobs

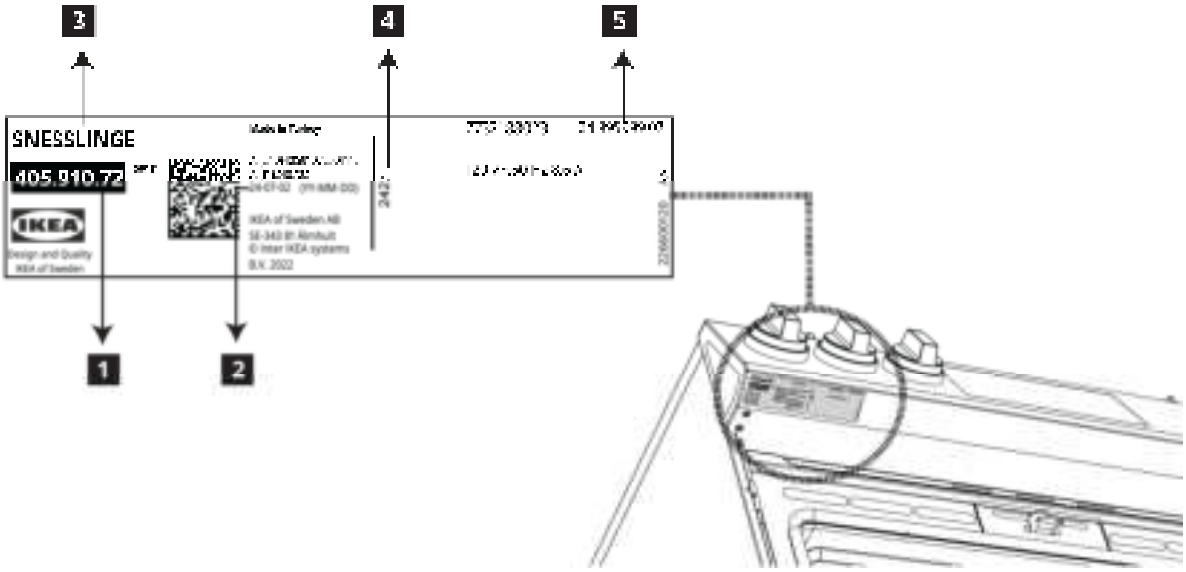
Product introduction



1	Ventilation holes	**5**	Top burner
2	Wire shelves	**6**	Bottom burner plate
3	Fan motor (behind the steel plate)	**7**	Bottom burner
4	Lamp		

Display

Rating Plate Location



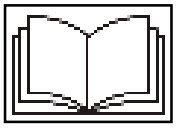
1 Arcticle number
2 Production date (Year-Month-Day)
3 Arcticle name
4 Production date (Year-Week)
5 Serial number

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

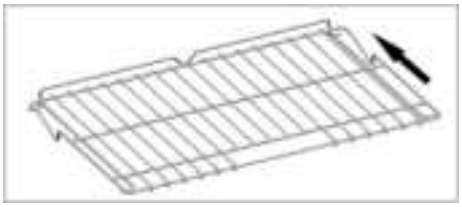
Package contents

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

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



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

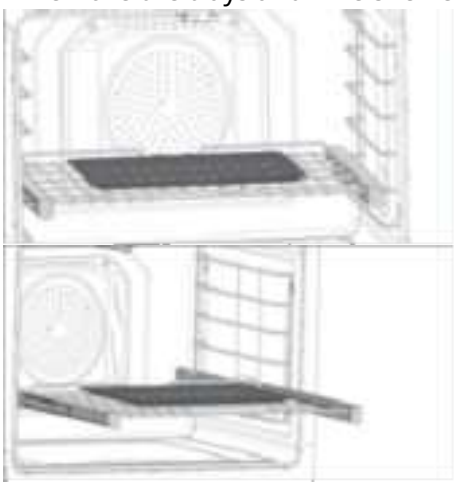


3. **Height-Adjustable Telescopic Roller-Rack with wire shelf**
   Used for roasting and for easily placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.

4. **Wok pan adaptor**
   Used for hosting a wok pan with a round bottom.

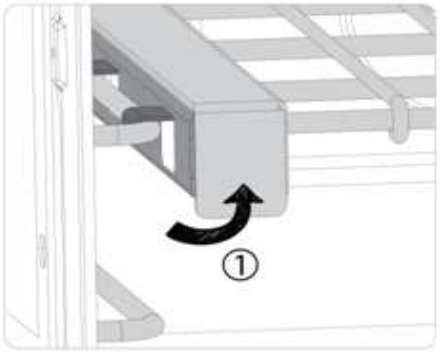
Placing the wire shelf with telescopic roller-rack and tray onto the racks properly

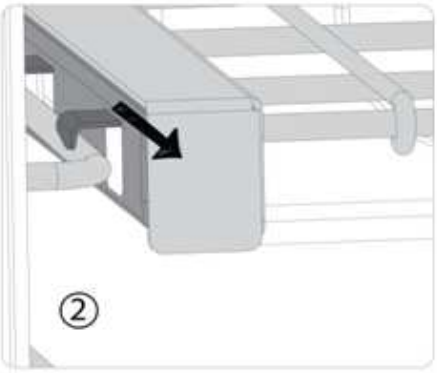
Telescopic rails allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

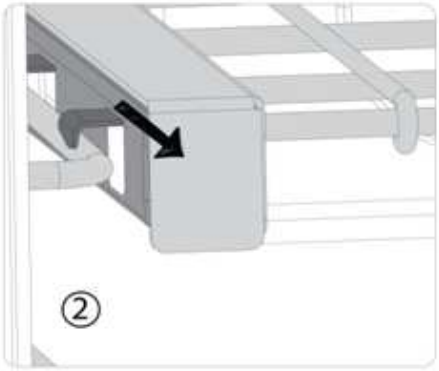


How to remove the wire shelf with telescopic roller-rack

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

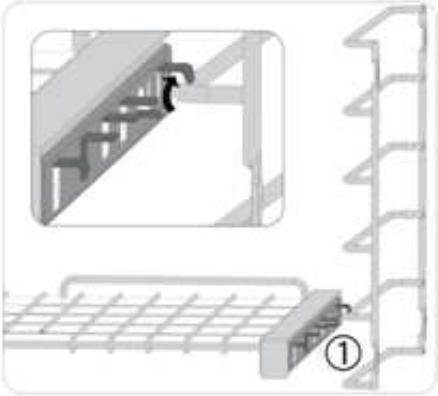


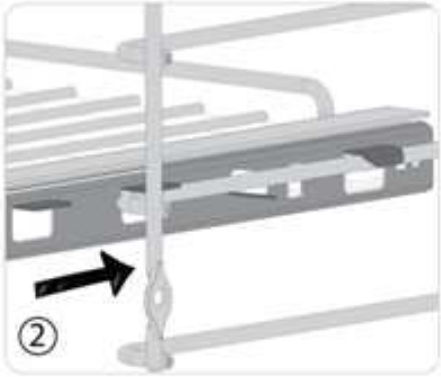


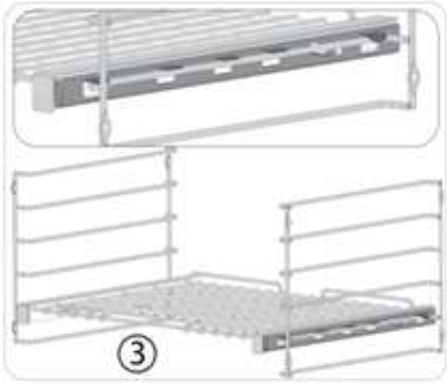


How to reattach the wire shelf with telescopic roller-rack

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

How to set your range for AirFry

Place the Airfry tray as shown in the images.

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

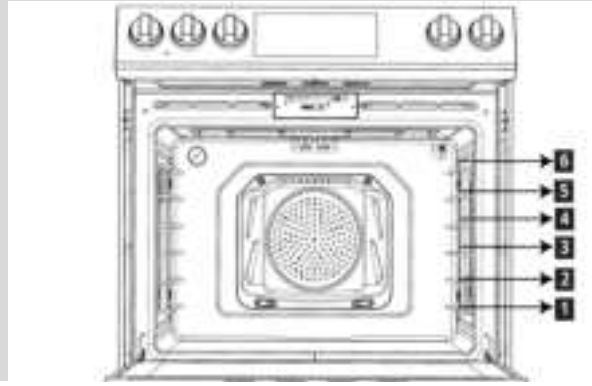
You can wash the basket part of the frying grill in the dishwasher. Intensive wash in the lower basket of the dishwasher is recommended for the basket. The wire frame where the basket is inserted is not suitable to be washed in dishwasher. Clean the wire frame using dishwashing detergent, warm water 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

CAUTION: For gas conversion, contact an authorized service.

Cooking shelves

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



Preparation and First use

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.

First Cleaning Of The Appliance

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

Inıtial Heating

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

WARNING: Hot surfaces cause burns! Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners. Keep children away.

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.

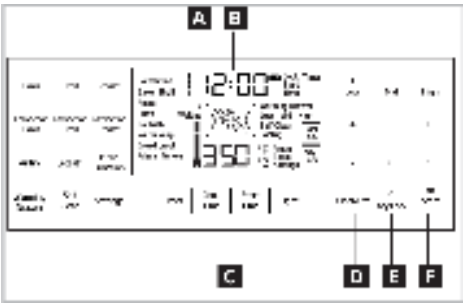
NOTICE: Do not place other items on the top of the appliance. The appliance must be transported upright.
Store the appliance's original box and transport the appliance in its original carton. Follow the guidance marks that are printed on the carton.

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.

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 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

Gas Oven
1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the bake function.
4. Set the temperature 350° F.
5. Operate the oven about 30 minutes.
6. Turn off your oven.

Broil
1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Select the broil function.
3. Set the broil level to "HI".
4. Operate the broil about 30 minutes.
5. Turn off your 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."

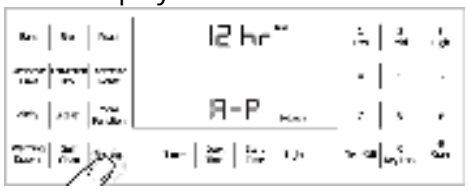
2. Using the keypad, begin entering the time of day. For example, let's assume it's 10:26 AM. Enter 1,0,2,6. As soon as you begin entering the time, only the time indicator will continue flashing. After making 12 hours setting, you can perform AM-PM selection by using keypad number 8 than "Start".

ⓘ 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.

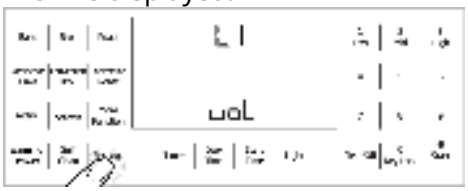


2. "Once "12/24" begins to flash in the display, use the numeric touchpad and press 1 (for 12 hr) or 2 (for 24) time scale.
3. Confirm the selection by pressing " Start " on the touchpad or wait approximately 10 seconds.

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

Setting Timer Alarm Volume

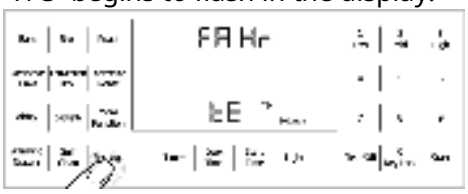
1. Press the “Settings” key repeatedly until “VOL” is displayed.



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 unıt (°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.

TIPS

General information about cooking

⚠ **WARNING:** Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

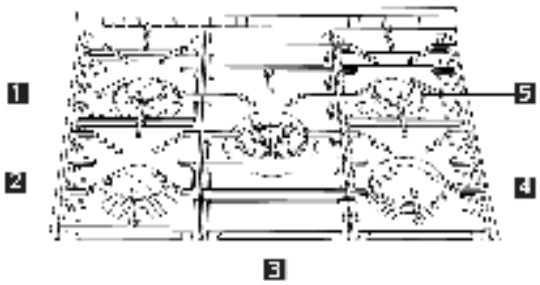
⚠ **WARNING:** Never extend the flame beyond the outer edge of the cooking utensil. A higher flame wastes energy, and increases your risk of being burned by the flame.

• Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
• Do not cover the vessel you use when heating oil.
•Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
• Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
• Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
• As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it.Such vessels should not be used to keep foods either.
• Use flat bottomed saucepans or vessels only.
• Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.
• Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Gas Cooking

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

Usıng the burners



1. Normal burner	7 - 8,66" (180-220 mm)
2. Rapid burner	8,66 - 10,2" (220-260 mm)
3. Wok burner	9,44 - 11 " (240-280 mm)
4. Rapid burner	8,66 - 10,2" (220-260 mm)
5. Normal burner	7 - 8,66" (180-220 mm)

Igniting the gas burners

• Gas burners are controlled with gas hob knobs).

1. Normal / Rapid Burners knob
2. Wok Burner knob

• Keep burner knob pressed.
• Turn it counter clockwise to level “LITE”. Ignition starts at "LITE" position, combustion takes place towards the "HI" cooking position.
• Adjust it to the desired cooking power.

Turning off the gas burners

• Turn the knob to off (upper) position.

Wok burner

• Wok burners help you to cook faster. Wok, which is particularly used in Asian kitchen is a kind of deep and flat fry-pan made of sheet metal, which is used to cook minced vegetable and meat at strong flame in a short time.

• Since meals are cooked at strong flame and in a very short time in such fry-pans that conduct the heat rapidly and evenly, the nutrition value of the food is preserved and vegetables remain crispy. You can use wok burner for regular saucepans as well.

Oven lights

• Press “Light” on the touchpad to turn the oven lights on and off.
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

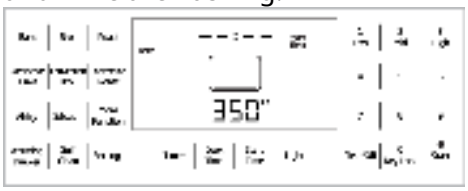
• Stand-by mode is active when oven has power. The display shows only time and cooking function symbols when the unit is not in use. Neither any indicators nor any heater elements on the unit are active at this position.If you wish to make a programmed cooking operation in the oven, please follow the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

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

To stop the alarm signal, just touch any key.

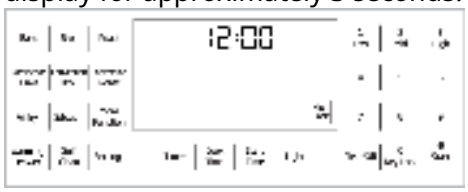
Delay cooking time selection

•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.

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 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.

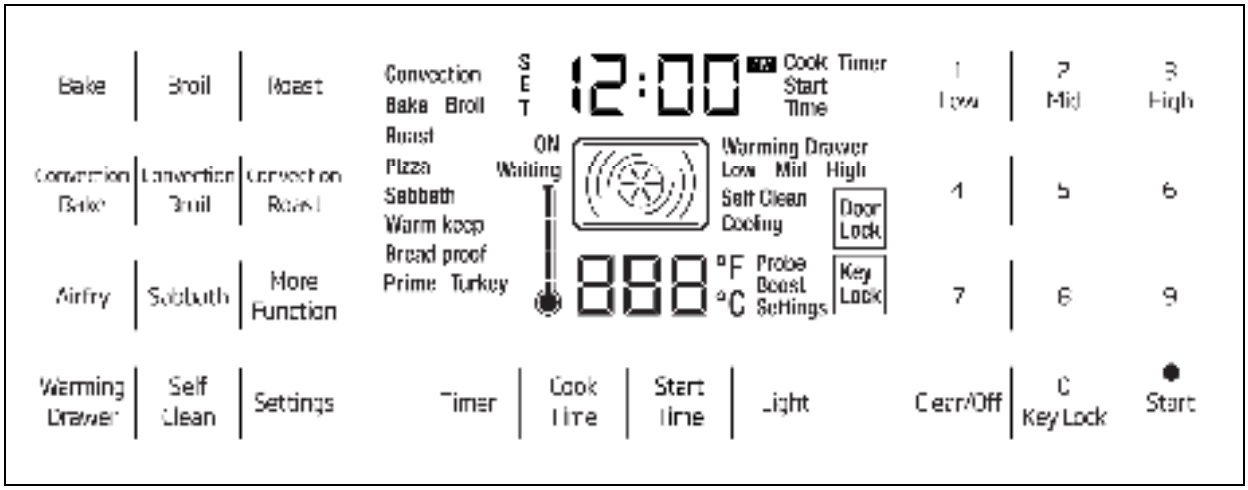
Cooking Vegetables

• 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.

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.

• 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

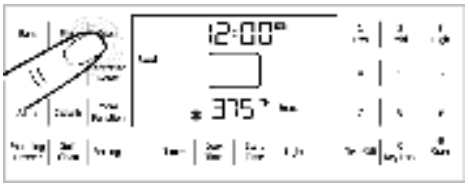
For best results, preheat oven for 5 to 6 minutes when using the convection broil mode. Turn items once while cooking. Broiling time will vary based on size, weight, thickness, starting temperature, and personal preference of doneness.

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.

• 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



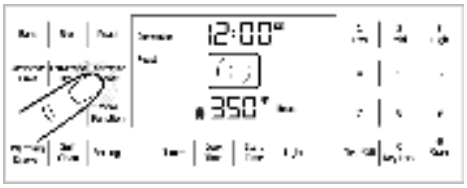
For best results, preheat oven when using roast mode.

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 2 is recommended most 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 plates
Mid	Casseroles, pizza,vegetables, eggs, pastries, biscuits, hard rolls, gravies
High	Roasts,poultry, hamburgers,bacon, baked potatoes

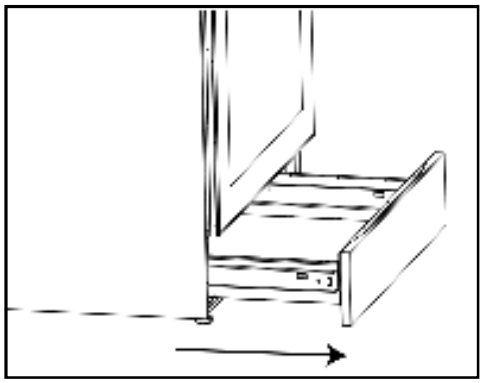
⚠ **Caution:** Put the cooked food in heat-safe serving dish on the rack in the warming drawer.Remove serving spoons etc. before placing dishes in the warming drawer.

⚠ **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.

Sabbath

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.

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.

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.
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.

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

AIRFRY cook guide

Food	Recommended Preheat Function	Cooking Mode	Oven Temp.	Rack Position	Time (min.)	Recommended amount
Frozen potato	Bake	AirFry	430°F(220°C)	2	25 ... 35	200-1400 g
Frozen crunchy snacks (chicken nuggets)	Bake	AirFry	430°F(220°C)	2	15 ... 25	400-1000 g
Frozen pastry	Bake	AirFry	430°F(220°C)	2	25 ... 35	200-800 g (40-80 pieces)
Chicken Wings / Chicken Drumsticks	-	AirFry	430°F(220°C)	2	40 ... 50	500-1500 g
Frozen crunchy fish (fish fingers)	Bake	AirFry	430°F(220°C)	2	15 ... 25	500-1500 g
Whole Fish (seabass)	-	AirFry	430°F(220°C)	2	25 ... 35	2-5 pieces
Whole Fish (seabass)	-	AirFry	430°F(220°C)	2	25 ... 35	2-5 pieces
Frozen pizza	Bake	AirFry	430°F(220°C)	2	15 ... 25	2-4 pieces
Sausage	-	AirFry	430°F(220°C)	2	15 ... 25	10-20 pieces

Place a baking sheet or tray (rack position 1) on the rack below the AirFry tray (rack position 2) to catch any drippings from food. This will help to reduce splatter and smoke.
For best results, preheat oven when using AirFry mod

Oven Functions Table

Function	Temperature		
	Recommended	Maximum	Minimum
Bake	350°F (175°C)	550°F (290°C)	125°F (50°C)
Convection Bake	350°F (175°C)	550°F (290°C)	125°F (50°C)
Roast	375°F (190°C)	550°F (290°C)	125°F (50°C)
Convection Roast	350°F (175°C)	550°F (290°C)	125°F (50°C)
Broil	375°F (190°C)	465°F (240°C)	375°F (190°C)
Convection Broil	375°F (190°C)	465°F (240°C)	375°F (190°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	*170°F (75°C) MID	*200°F (95°C) HIGH	*150°F (65°C) LOW
Self Clean		5 hours	3 Hours

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

Suggested bake/roast times chart

Food	Cooking Mode	Oven Temp.	Number of Racks	Rack Position	Time(min.)	Pan Size and Type	Explanation
Sponge cake	Bake	360°F (182°C)	Single	4	25 - 35	8" (200mm) or 9" (230mm) round	The cakes are positioned in the middle of the oven. Bake foods with 1" (25 mm) - 1.5" (38 mm) space between pans and oven wall.
Sponge cake	Convection Bake	350°F (175°C)	Multiple	3 and 5	25 - 35	8" (200mm) or 9" (230mm) round	The cakes are positioned with the top rack cakes toward the front of the oven and lower rack cakes towards the rear of the oven. Bake foods with 1" (25 mm) - 1.5" (38 mm) space between pans and oven wall.
Bread loaf (leavened)	Bake	400°F (205°C)	Single	4	40 - 50	Baking tray	
Bread loaf (leavened)	Convection Bake	400°F (205°C)	Single	3	35 - 45	Baking tray	
Puff pastry	Convection Bake	375°F (190°C)	Multiple	3 and 5	25 - 35	Cookie sheet	The sheets are positioned with the top rack sheet toward the front of the oven and lower rack sheet towards the rear of the oven. Bake foods with 1" (25 mm) - 1.5" (38 mm) space between pans and oven wall.
Fresh pizza, thin	Pizza	425°F (220°C)	Single	2	8 - 15	Pizza pan or baking tray	
Fresh pizza, thick	Pizza	425°F (220°C)	Single	2	12 - 20	Pizza pan or baking tray	
Frozen pizza, thick	Pizza	425°F (220°C)	Single	2	10 - 15	Pizza pan or baking tray	
Chicken, whole (4-5 lb)	Convection Roast	375°F (190°C)	Single	3	90 - 130	Roasting pan or broiler tray	Minimum internal temperature is 180°F (82°C) in thigh.
Turkey, whole, unstuffed (18-20 lb)	Convection Roast	325°F (160°C)	Single	1	270 - 300	Roasting pan or broiler tray	Minimum internal temperature is 180°F (82°C) in thigh. Foil the top surface of turkey to prevent browning in last 30 minutes of cooking, if necessary.
Sirloin, boneless (4-4.5 lb)	Convection Roast	325°F (160°C)	Single	3	55 - 70	Broiler tray	Internal temperature is 145°F (62°C) for medium-rare, 160°F (71°C) for medium.
Toast bread	Broil	High	Single	5	2 - 2:30	Broiler tray	Place broiler tray centrally located under broil element.
Chicken thigh (2-2.5 lb)	Broil	High	Single	4	Side 1: 16 - 20 Side 2: 8 - 12	Broiler tray	Place broiler tray centrally located under broil element. Minimum internal temperature is 180°F (82°C) in thigh.
Chicken thigh (2-2.5 lb)	Broil	Mid	Single	4	Side 1: 20 - 24 Side 2: 14 - 16	Broiler tray	Place broiler tray centrally located under broil 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 under broil 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 under broil element.

Care and cleaning

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.

⚠ **WARNING: 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.

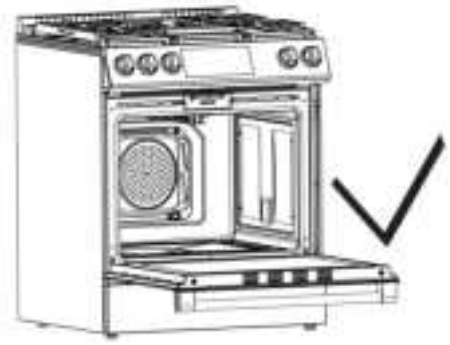
• The self-cleaning should be used after approx. every 10th oven usage.The self-cleaning has three levels. It can be selected according to level of dirtiness.

1. **Low level (Low)**: It takes 3 hours.

2. **Medium Level (Mid)**: It takes 4 hours.

3. **High Level (High)**: It takes 5 hours.

⚠ **WARNING:** Remove all accessories from the oven.



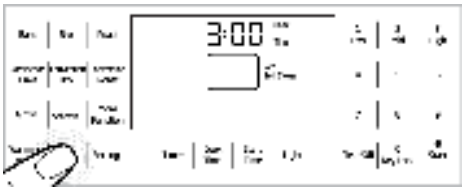
⚠ **WARNING:** If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.

⚠ **WARNING:** Before operating the self-clean cycle, 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.

⚠ **WARNING:** Do not clean the door 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.

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

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: 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.

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

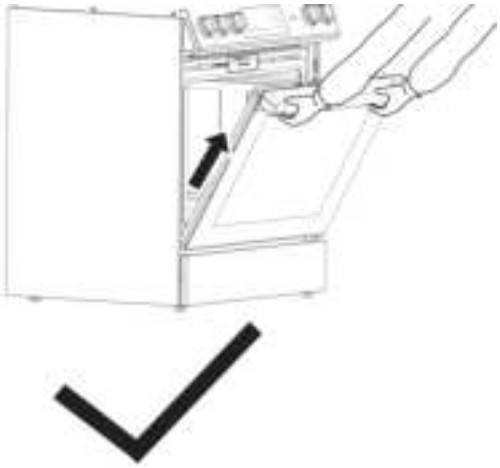
Cleaning oven door

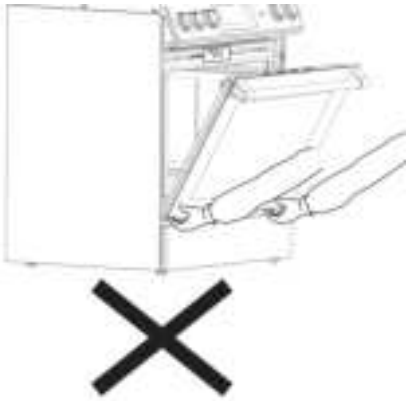
• To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

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

Removing the oven door

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





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

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 notgrasp 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.

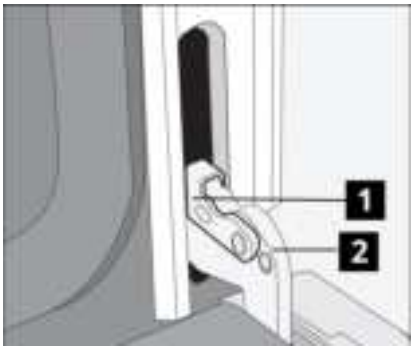
1. Open the oven door completely.

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 (573 °F). See Technical specifications. for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with license.

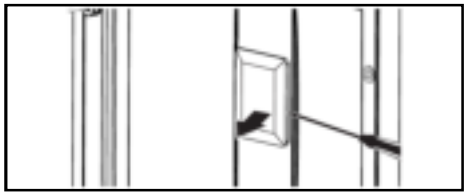
⚠ **Caution:** Position of lamp might vary from the figure.

• 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.

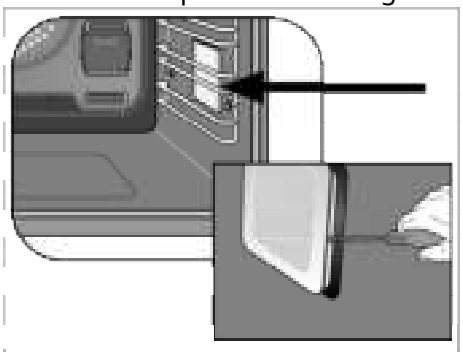
⚠ **Caution:** The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see food stuffs.

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.

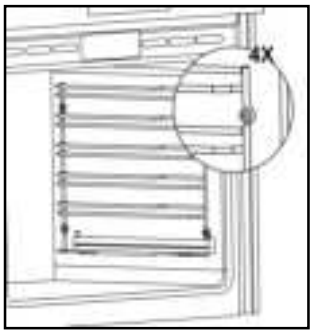
1. Turn off power at the main power supply (your fuse or breaker box).
2. Remove the wire racks as described. you can refer to the "removing Wire Shelves." next to the picture on the right.



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	
Overall Height	36" (914 mm)
Overall Width	29 - 13/16" (757 mm)
Overall Depth	28 - 3/4" (730 mm)
Total electric power	1.03 kW
Electrical connection / Fuse	120 V~;60 Hz 8,6 A
Cable type / cross section / length	SJT 3x18 / AWG / max. 6ft
Gas type / pressure	Natural Gas 5" WC / LP Gas 10" WC
Burners	
Rear left	**Normal Burner**
Size	7 - 8,66 " (180-220 mm)
Power	7000 BTU/h / 6500 BTU/h
Front left	**Rapid burner**
Size	8,66 - 10,2 " (220-260 mm)
Power	12500 BTU/h / 9250 BTU/h
Central	**Wok burner**
Size	9,44 - 11 " (240-280 mm)
Power	18000 BTU/h / 16500 BTU/h
Front right	**Rapid burner**
Size	8,66 - 10,2 " (220-260 mm)
Power	12500 BTU/h / 9250 BTU/h
Rear right	**Normal Burner**
Size	7 - 8,66 " (180-220 mm)
Power	7000 BTU/h / 6500 BTU/h
Main oven	**(Gas Oven)**
Oven power consumption	16500 BTU/h / 17500 BTU/h
Total power consumption	73500 BTU/h / 65500 BTU/h
Broil power consumption	13000 BTU/h / 11000 BTU/h

This device corresponds to the following directives: ANSI Z21.1-2018 / CSA 1.1-2018 / CSA 2.17-2017 directives.

- 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.

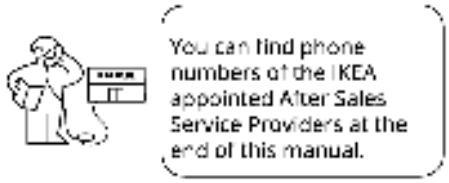
The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

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.



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.

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

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

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

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

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

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

Explication des symboles

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

Informations importantes ou conseils utiles sur l'utilisation.

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

Avertissement en cas de choc électrique.

Avertissement en cas de risque d'incendie.

Avertissement pour les surfaces chaudes.

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

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

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

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

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

Nous souhaitons que vous obteniez les meilleures performances avec votre produit fabriqué dans des installations modernes et soumis à des procédures strictes de contrôle de la qualité.
Par conséquent, nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser votre produit et de le conserver pour référence future. Si vous remettez le produit à quelqu'un d'autre, remettez également le manuel d'utilisation.
Le manuel d'utilisation vous aidera à utiliser le produit de manière rapide et sûre.

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

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.

Veuillez consulter www.IKEA.com pour la liste complète des personnes nommées par IKEA.
Fournisseur de services après-vente et numéros de téléphone nationaux relatifs.

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

Date d'achat

Numéro de modèle

Numéro de série

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité 48
Description du produit..... 60
Présentation du produit 61
Affichage.....61
Emplacement de la plaque signalétique62
Contenu du colis 62
Préparation et première utilisation..... 65
Conseils pour économiser de l'énergie65
Premier nettoyage de l'appareil.....65
Matériau d'emballage.....65
Transport futur 65
Dépannage.....85
Caractéristiques techniques 86
Garantie limitée IKEA 87

Préparation et 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.

Premier nettoyage de l'appareil

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Essuyez les surfaces de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge et séchez avec un chiffon.
- La surface peut être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudres/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pendant le nettoyage.

Chauffage Inıtia l

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

•La fumée et l'odeur peuvent émettre pendant quelques heures pendant 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.

⚠ **AVERTISSEMENT :** les surfaces chaudes provoquent des brûlures ! Le produit peut être chaud lorsqu'il est utilisé. Ne touchez jamais les brûleurs chauds. Éloignez les enfants.

Matériau d'emballage

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

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

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

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

Transport futur

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

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

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

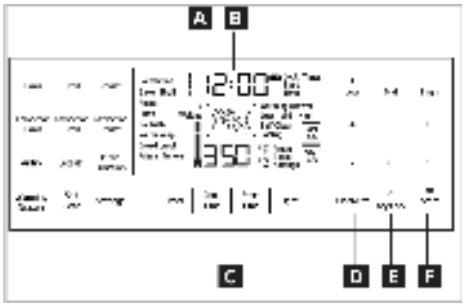
ⓘ **IMPORTANT** : Vérifiez l'aspect général de votre équipement en identifiant les dommages possibles pendant le transport. Pour éviter que l'étagère métallique et le plateau à l'intérieur du four n'endommagent la porte du four, placez une bande de carton à l'intérieur de la porte

du four qui s'aligne avec la position des plateaux. Collez la porte du four aux parois latérales.
Si vous n'avez pas le carton d'origine
Emballez l'appareil dans du papier bulle ou du carton épais et collez-le solidement afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

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 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

Four à gaz

1. Sortez tous les plateaux de cuisson et le gril métallique du four.

2. Fermez la porte du four.

3. Sélectionnez la fonction de cuisson.

4. Réglez la température à 350° F.

5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.

6. Éteignez votre four.

Gril

1. Sortez tous les plateaux de cuisson et le gril métallique du four.

2. Sélectionnez la fonction gril.

3. Réglez le niveau de gril sur "HI".

4. Faites griller environ 30 minutes.

5. Éteignez votre four.

⚠Réglage de l'heure

1. « 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 ».

2. 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".

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

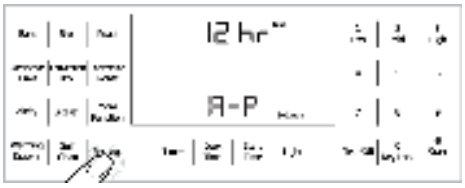
24 heures	12 heures	24 heures	12 heures
00:00	00h00	12h00	12h00
01:00	01h00	13h00	13h00
02:00	02h00	14h00	14h00
03:00	03h00	15h00	15h00
04:00	04h00	16h00	16h00
05:00	05h00	17h00	17h00
06:00	06h00	18h00	18h00
07h00	07h00	19h00	19h00
08h00	08h00	20h00	20h00
09h00	09h00	21h00	21h00
10h00	10h00	22h00	22h00

24 heures	12 heures	24 heures	12 heures
11h00	11h00	23h00	23h00

3. 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

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



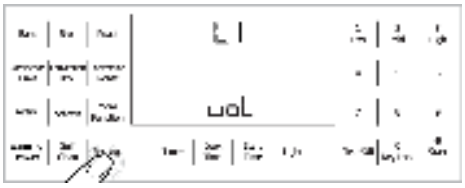
2. « Une fois que « 12/24 » commence à clignoter à l'écran, utilisez le pavé tactile numérique et appuyez sur 1 (pendant 12 heures) ou 2 (pendant 24) échelle de temps.

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

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.

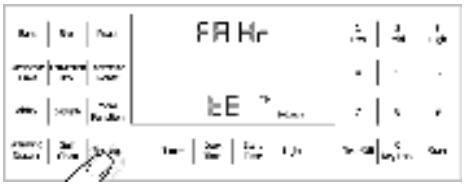


2. « Une fois que « VOL » commence à clignoter à l'écran, utilisez le pavé tactile numérique pour choisir le volume souhaité - 1 (faible), 2 (moyen) ou 3 (élevé).

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

RÉGLAGE DE la température unıt (°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 (ºF) ou 2 (ºC).

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

CONSEILS

Informations générales sur la cuisine

AVERTISSEMENT : Ne remplissez jamais la casserole avec plus d'un tiers d'huile. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Les huiles surchauffées présentent un risque d'incendie. N'essayez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau ! Lorsque l'huile prend feu, couvrez-la d'une couverture anti-feu. Éteignez la table de cuisson si vous pouvez le faire en toute sécurité et appelez les pompiers.

AVERTISSEMENT : Ne jamais étendre la flamme au-delà du bord extérieur de l'ustensile de cuisson. Une flamme plus élevée gaspille de l'énergie et augmente votre risque d'être brûlé par la flamme.

• Avant de faire frire les aliments, séchez-les toujours bien et placez-les doucement dans l'huile chaude. Assurer la décongélation complète des aliments congelés avant la friture.

• Ne couvrez pas le récipient que vous utilisez lorsque vous chauffez du mazout.

•Placez les casseroles et les casseroles de manière à ce que leurs poignées ne soient pas au-dessus de la table de cuisson pour

éviter que les poignées ne chauffent. Ne placez pas de récipients déséquilibrés et facilement inclinables sur la table de cuisson.

• Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les zones de cuisson allumées. Ils pourraient être endommagés.

• L'utilisation d'une zone de cuisson sans récipient ni casserole endommagera le produit. Éteignez les zones de cuisson une fois la cuisson terminée.

• Comme la surface du produit peut être chaude, ne mettez pas de récipients en plastique et en aluminium dessus. De tels récipients ne doivent pas non plus être utilisés pour conserver les aliments.

• Utilisez uniquement des casseroles ou des récipients à fond plat.

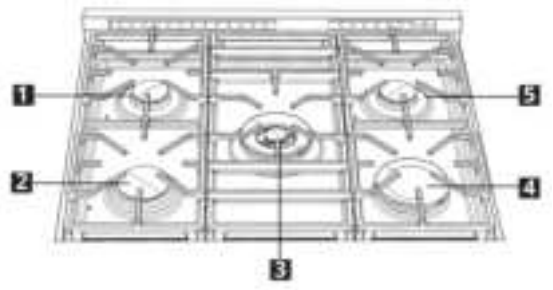
• Mettez une quantité appropriée de nourriture dans les casseroles et les poêles à sauce. Ainsi, vous n'aurez pas à faire de nettoyage inutile en empêchant la vaisselle de déborder. Ne mettez pas de couvercles de casseroles ou de poêles sur les zones de cuisson.

• Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur la zone de cuisson. Lorsque vous souhaitez déplacer la casserole sur une autre zone de cuisson, soulevez-la et placez-la sur la zone de cuisson de votre choix au lieu de la faire glisser.

Cuisson au gaz

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

Usıng les brûleurs



1. Brûleur normal	7 - 8,66" (180-220 mm)
2. Brûleur rapide	8,66 - 10,2" (220-260 mm)
3. Brûleur pour wok	9,44 - 11 " (240-280 mm)
4. Brûleur rapide	8,66 - 10,2" (220-260 mm)
5. Brûleur normal	7 - 8,66" (180-220 mm)

Allumage des brûleurs à gaz• Les brûleurs à gaz sont contrôlés par des boutons de table de cuisson à gaz).

1. Bouton des brûleurs normaux / rapides

2. Bouton du brûleur pour wok

• Maintenez le bouton du brûleur enfoncé.

• Tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau « LITE ». L'allumage commence à la position « LITE », la combustion a lieu vers la position de cuisson « HI ».

• Ajustez-le à la puissance de cuisson souhaitée.

Éteindre les brûleurs à gaz

• Tournez le bouton en position OFF (supérieure).

Brûleur pour wok

• Les brûleurs pour wok vous aident à cuisiner plus rapidement. Le wok, qui est particulièrement utilisé dans la cuisine asiatique, est une sorte de poêle profonde et plate en tôle, qui est utilisée pour cuire des légumes hachés et de la viande à forte flamme en peu de temps.

• Comme les repas sont cuits à feu vif et en très peu de temps dans des poêles qui conduisent la chaleur rapidement et uniformément, la valeur nutritive des aliments est préservée et les légumes restent croustillants. Vous pouvez également utiliser le brûleur wok pour les casseroles ordinaires.

Éclairage du four

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

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.

REGLAGE 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

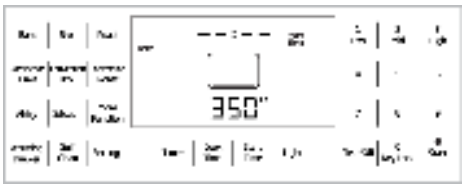
• Dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez régler le temps de cuisson.

• 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.

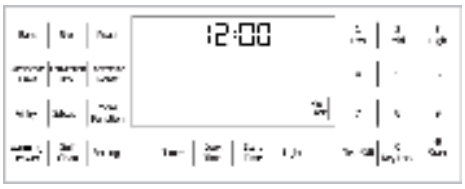
4. Appuyez une fois sur la touche « Temps de cuisson » pour régler le temps de cuisson. Entrez combien de temps vous souhaitez que le programme dure, en utilisant les chiffres à droite pendant que Cook et Time clignotent.

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 « Clear/Off ».

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 sera 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.

Cuisson des légumes

• 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 functıon 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 ».

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

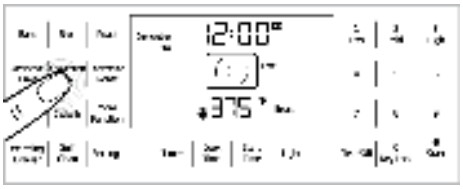
Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four pendant 5 à 6 minutes en utilisant le mode gril. Tournez les articles une fois pendant la cuisson. Le temps de grillage varie

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 gril, situé au sommet de la cavité du four. Le mode gril peut être utilisé pour cuire de petites coupes et des morceaux plats de viande, de volaille et de poisson. Le mode gril 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.

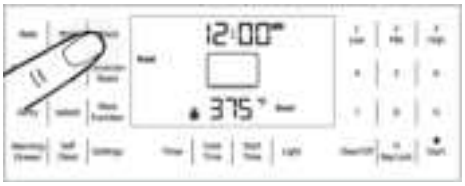
Gril à convection



Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four pendant 5 à 6 minutes en utilisant le mode gril 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.

• Griller les articles sur une seule grille à l'aide d'un moule à griller positionné sous l'élément de grillage.• Pour utiliser ce mode, après avoir placé les aliments dans le four dans une batterie de cuisine appropriée, appuyez sur la touche « Gril 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 ».

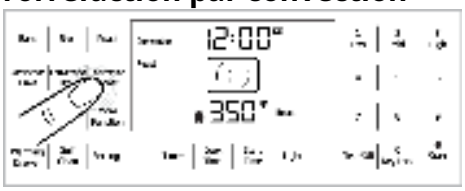
Rôti



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 « Rôtir », 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 "Torréfaction 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 ».

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.

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 2 du portoir est recommandée pour la plupart des aliments.

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.

⚠**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	75 °C (170 °F)
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, chips, assiettes vides
Moyen	Casseroles, pizzas,légumes, œufs, pâtisseries, biscuits, petits pains durs, sauces
Élevé	Rôtis,volaille, hamburgers,bacon,pommes de terre au four

⚠**Attention** : Placez les aliments cuits dans un plat de service à l'abri de la chaleur sur le support dans le tiroir chauffant. Retirez les

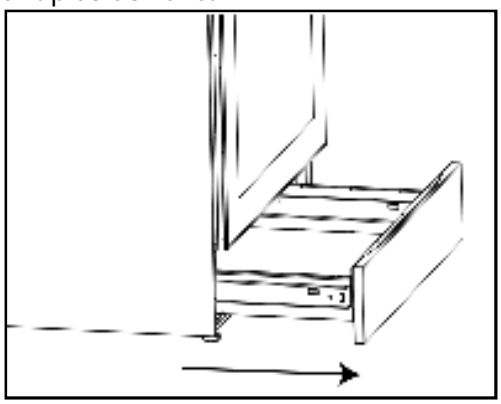
cuillères de service, etc. avant de placer les plats dans le tiroir chauffant.

⚠**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.

Sabbat

La chaleur rayonne uniquement de l'élément de cuisson.

• Faites cuire les aliments sur un seul support avec des articles positionnés au milieu du support. 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, puis 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).

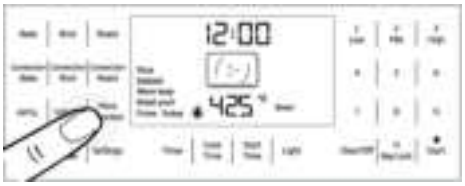
• La température du four ne peut pas être modifiée après le démarrage du mode Sabbat. Les lumières du four sont désactivées pendant le mode Sabbat. Les alarmes sonores sont désactivées pendant le mode Sabbat.

• Pour désactiver le mode Sabbat, 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.

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.

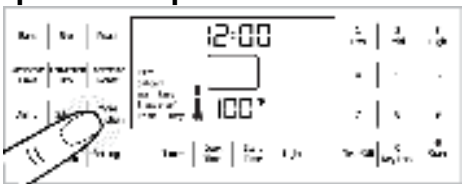
Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four lorsque vous utilisez le mode prime turkey.

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.

Épreuve au pain

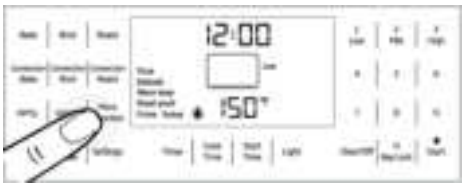


Cette fonction du four est disponible en appuyant sur « Plus de fonctions » sur le pavé tactile jusqu'à ce que la fonction s'allume sur l'écran.

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	75 °C (170 °F)
Élevé	95 °C (200 °F)

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

Réglage de la température	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	RecommandéFonction de préchauffage	Mode cuisson	Température du four	Position du rack	Temps (min.)	Montant recommandé
Pomme de terre surgelée	Cuire	AirFry	220 °C(430 °F)	2	25 ... 35	200-1400 g
Collations croquantes surgelées (nuggets de poulet)	Cuire	AirFry	220 °C(430 °F)	2	15 ... 25	400-1000 g

Pâtisserie surgelée	Cuire	AirFry	220 °C(430 °F)	2	25 ... 35	200-800 g(40-80 pièces)
Ailes de poulet/pilons de poulet	-	AirFry	220 °C(430 °F)	2	40 ... 50	500-1500 g
Poisson croquant surgelé (doigts de poisson)	Cuire	AirFry	220 °C(430 °F)	2	15 ... 25	500-1500 g
Poisson entier (bar)	-	AirFry	220 °C(430 °F)	2	25 ... 35	2-5 pièces
Pizza surgelée	Cuire	AirFry	220 °C(430 °F)	2	15 ... 25	2-4 pièces
Saucisse	-	AirFry	220 °C(430 °F)	2	15 ... 25	10-20 pièces

Placez une plaque ou un plateau de cuisson (position 1 du rack) sur le rack en dessous du plateau AirFry (position 2 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 AirFry mod

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	175 °C (350 °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	175 °C (350 °F)	290 °C (550 °F)	50 °C (125 °F)
Gril	190 °C (375 °F)	240 °C (465 °F)	190 °C (375 °F)
Gril à convection	190 °C (375 °F)	240 °C (465 °F)	190 °C (375 °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	* 75 °C (170 °F) MOYEN	* 95 °C (200 °F) ÉLEVÉ	*150 °F (65 °C) FAIBLE
Auto-nettoyage		5 heures	3 heures

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	Nombre de portoirs	Position du rack	Temps(min.)	Taille et type de casserole	Explication
Gâteau éponge	Cuire	182 °C (360 °F)	Célibataire	4	25 - 35	8" (200 mm) ou 9" (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 le mur du four.
Gâteau éponge	Cuisson par convection	175 °C (350 °F)	Multiple	3 et 5	25 - 35	8" (200 mm) ou 9" (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 le mur du four.
Pain (levé)	Cuire	205 °C (400 °F)	Célibataire	4	40 - 50	Plateau de cuisson	
Pain (levé)	Cuisson par convection	205 °C (400 °F)	Célibataire	3	35 - 45	Plateau de cuisson	
Pâte feuilletée	Cuisson par convection	190 °C (375 °F)	Multiple	3 et 5	25 - 35	Fiche cookie	Les feuilles sont positionnées avec la feuille de grille supérieure vers l'avant du four et la feuille de 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 le mur du four.
Pizza fraîche, fine	Pizza	220 °C (425 °F)	Célibataire	2	8 - 15	Poêle à pizza ou plaque de cuisson	
Pizza fraîche, épaisse	Pizza	220 °C (425 °F)	Célibataire	2	12 - 20	Poêle à pizza ou plaque de cuisson	
Pizza surgelée, épaisse	Pizza	220 °C (425 °F)	Célibataire	2	10 - 15	Poêle à pizza ou plaque de cuisson	
Poulet entier (4-5 lb)	Torréfaction par convection	190 °C (375 °F)	Célibataire	3	90 - 130	Poêle à rôtir ou plateau à griller	La température interne minimale est de 82 °C (180 °F) dans la cuisse.
Dinde, entière, non farcie (18-20 lb)	Torréfaction par convection	160 °C (325 °F)	Célibataire	1	270 - 300	Poêle à rôtir ou plateau à griller	La température interne minimale est de 82 °C (180 °F) dans la cuisse. Feuilleter la surface supérieure de la dinde pour éviter le brunissement dans les 30 dernières minutes de cuisson, si nécessaire.
Surlonge, désossée (4-4,5 lb)	Torréfaction par convection	160 °C (325 °F)	Célibataire	3	55 - 70	Plateau à griller	La température interne est de 145 °F (62 ° C) pour moyennement rare, 160 °F (71 ° C) pour moyennement.
Pain grillé	Gril	Élevé	Célibataire	5	2 - 2:30	Plateau à griller	Placez le plateau à griller au centre sous l'élément gril.
Cuisses de poulet (2-2,5 lb)	Gril	Élevé	Célibataire	4	Côté 1: 16 - 20Côté 2: 8 - 12	Plateau à griller	Placer le plateau à griller au centre situé sous l'élément de gril. Minimum interne la température est de 82 °C (180 °F) dans la cuisse.
Cuisses de poulet (2-2,5 lb)	Gril	Moyen	Célibataire	4	Côté 1: 20 - 24Côté 2: 14 - 16	Plateau à griller	Placer le plateau à griller au centre situé sous l'élément de gril. Minimum interne la température est de 82 °C (180

							°F) 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	Placez le plateau à griller au centre sous l'élément gril.
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	Placez le plateau à griller au centre sous l'élément gril.

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.

Caractéristiques techniques

GÉNÉRAL	
Hauteur hors tout	36" (914 mm)
Largeur hors tout	29 - 13/16po (757 mm)
Profondeur globale	28 - 3/4" (730 mm)
Puissance électrique totale	1,03 kW
Connexion électrique/ Fusible	120 V~;60 Hz 8,6 A
Type de câble/section transversale/ longueur	SJT 3x18 / AWG / max. 6 pieds
Type de gaz/ pression	Gaz naturel 5" WC / LP Gaz 10" WC
Brûleurs	
Arrière gauche	**Brûleur normal**
Taille	7 - 8,66 " (180-220 mm)
Puissance	7000 BTU/h / 6500 BTU/h
Avant gauche	**Brûleur rapide**
Taille	8,66 - 10,2 " (220-260 mm)
Puissance	12500 BTU/h / 9250 BTU/h
Central	**Brûleur pour wok**
Taille	9,44 - 11 " (240-280 mm)
Puissance	18000 BTU/h / 16500 BTU/h
Avant droit	**Brûleur rapide**
Taille	8,66 - 10,2 " (220-260 mm)
Puissance	12500 BTU/h / 9250 BTU/h
Arrière droit	**Brûleur normal**
Taille	7 - 8,66 " (180-220 mm)
Puissance	7000 BTU/h / 6500 BTU/h
Four principal	**(Four à gaz)**
Consommation électrique du four	16500 BTU/h / 17500 BTU/h
Consommation électrique totale	73500 BTU/h / 65500 BTU/h
Consommation électrique des grillades	13 000 BTU/h / 11 000 BTU/h

Cet appareil correspond aux directives suivantes : directives ANSI Z21.1-2018/ CSA 1.1-2018/ CSA 2.17-2017.

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis pour améliorer la qualité du produit.

Les figures de ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit.

Les valeurs indiquées sur les étiquettes des produits ou dans la documentation qui les accompagne sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes en vigueur. En fonction des conditions opérationnelles et environnementales du produit, ces valeurs peuvent varier.

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

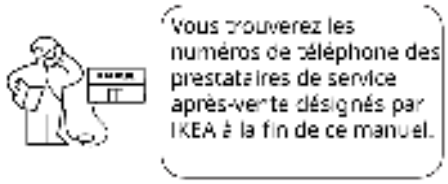
La garantie IKEA vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre ou d'une juridiction à l'autre. Cependant, ces conditions ne limitent en aucune façon les droits des consommateurs décrits dans la législation locale.

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.



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

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

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

CONSERVEZ LE REÇU DE VENTE !

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

Avez-vous besoin d'aide supplémentaire ?

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

USA - É.-U. - EE.UU.

Numéro de téléphone
Numéro de téléphone 1-888-888-4532
Teléfono :
Site Web
Site web IKEA.us/appliancesupport
Sitio Web :

CANADA- CANADA- CANADAÁ

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

PORTO RICO - PORTO RICO - PORTO RICO

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

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE - RÉPUBLIQUE DOMINICAINE - REPÚBLICA DOMINICANA

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

285.6003.72/R.AA/26.07.2024/2-1

© Inter IKEA Systems B.V. 2024

AA-2498896-4