FRAMTID

GB
DE
FR
IT

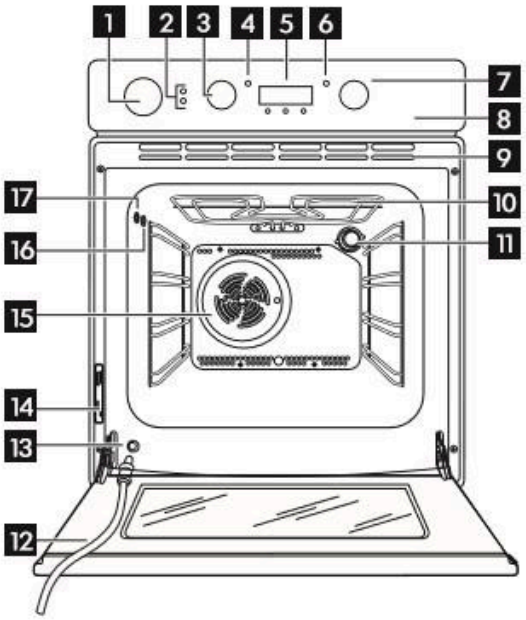
OV9

Design and Quality
IKEA of Sweden

Heruntergeladen von manualslib.de Handbücher-Suchmachiene

Description de l'appareil

Description de l'appareil



1 Réservoir d'eau
2 Voyants du réservoir d'eau
3 Thermostat
4 Voyant du thermostat
5 Minuteur électronique
6 Voyant Marche
7 Sélecteur de fonctions du four
8 Bandeau de commandes
9 Orifices d'aération du ventilateur de refroidissement
10 Gril
11 Éclairage du four
12 Tuyau d'évacuation
13 Vanne de vidage
14 Plaque signalétique
15 Ventilateur
16 Arrivée vapeur
17 Douille de sonde à viande

Accessoires du four

Lèchefrite | Plaque à pâtisserie | Grille



1x



1x



1x

Utilisation quotidienne

Mise en fonctionnement de l'appareil
Sélectionnez une fonction du four et réglez la température.

Sélection de la fonction
Tournez le sélecteur de fonctions du four (voir chapitre " Description de l'appareil ").

Réglage de la température
Tournez le thermostat (voir chapitre " Description de l'appareil "). La température peut être réglée entre 50°C et 250°C.

Mise à l'arrêt du four
Positionnez le sélecteur de fonctions et le thermostat sur la position Arrêt.

Fonctions du four

Fonction du four	Utilisation
0	Position Arrêt
	Éclairage du four - Il est allumé quand aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
	Cuisson traditionnelle - La chaleur est produite tant par l'élément chauffant supérieur que par l'élément chauffant inférieur. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.
	Cuisson par l'élément chauffant supérieur - La chaleur provient uniquement de l'élément chauffant supérieur. Pour terminer la cuisson des plats.
	Cuisson par l'élément chauffant inférieur - La chaleur provient uniquement de l'élément chauffant inférieur. Pour la cuisson de gâteaux au fond croustillant.
	Gril complet - Le gril complet est activé. Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour faire des toasts.
	Gril à chaleur tournante - L'élément chauffant du gril et le ventilateur du four fonctionnent en alternance pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments. Pour cuire de grosses pièces de viande. Avec cette fonction, la température ne doit pas dépasser 200°C.
	Multichaleur tournante - Cette fonction permet de cuire ou de rôtir simultanément sur plusieurs gradins des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent.
	Décongélation - Cette fonction permet de décongeler des aliments surgelés. Le thermostat doit être placé sur Arrêt (Off).
	Pizza - L'élément chauffant inférieur fournit directement de la chaleur à la base des pizzas, des quiches ou des tourtes, tandis que le ventilateur fait circuler de l'air pour favoriser la cuisson des garnitures de pizzas ou des farces de tourtes.
	Cuisson Vapeur - Cette fonction permet de cuire, de rôtir ou de chauffer des aliments surgelés ou froids. Elle peut être également utilisée pour cuire des fruits et des légumes, du poisson, des pommes de terre, du riz et des pâtes.

Voyant Marche

Le voyant Marche (reportez-vous au chapitre "Description de l'appareil") s'allume dès que le sélecteur de fonctions du four est activé.

Voyant du thermostat

Le voyant du thermostat (voir chapitre "Description de l'appareil") s'allume pendant le préchauffage du four. Il s'éteint lorsque la température du four sélectionnée est atteinte. Il s'allume et s'éteint ensuite par intermittence pour indiquer les ajustements de température.

Thermostat de sécurité

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en marche en cas de baisse de température.

En cas de défaillance du thermostat de sécurité, n'essayez pas de le réparer vous-même. Contactez votre service après vente.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement (non visible) sert à refroidir la façade, le bandeau de commandes et la poignée de porte du four. Le ventilateur de refroidissement s'enclenche automatiquement lorsque le four est mis en fonctionnement. De l'air chaud est expulsé par les ouvertures d'aération situées à proximité de la poignée de la porte du four. Il se peut que le ventilateur continue de tourner après l'arrêt du four pour refroidir les manettes.

Fonctions de l'horloge

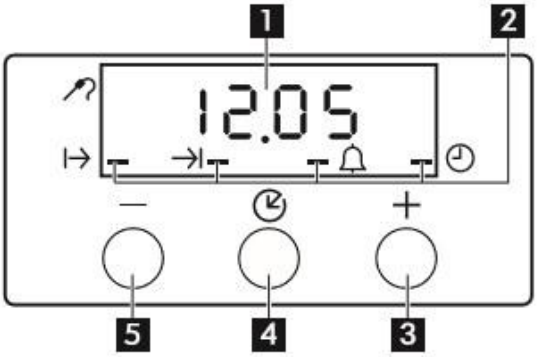
Symbole	Fonction	Description
I→I	Durée de cuisson	Pour régler la durée de fonctionnement du four
→I	Fin de cuisson	Pour régler l'heure de fin de cuisson
I→I→I	Utilisation simultanée des fonctions "Durée de cuisson" et "Heure de fin de cuisson"	Pour que le four démarre ultérieurement et se mette à l'arrêt automatiquement à l'heure indiquée
🔔	Compte-minutes	Pour régler la minuterie. Un signal retentit une fois la durée écoulée
🕓	Symbole	Pour régler l'heure du jour

Régler les fonctions de l'horloge

- Appuyez plusieurs fois sur la touche 🕓, jusqu'à ce que le symbole de la fonction souhaitée clignote.
- Pour régler ou modifier l'heure, appuyez sur la touche" **+** " / " **-** " dans les 5 secondes qui suivent. Le décompte de la durée sélectionnée démarre.

Annulation de la fonction de l'horloge

Appuyez plusieurs fois sur la touche 🕓, jusqu'à ce que le symbole de la fonction correcte s'affiche, puis appuyez sur la touche " - ". La fonction de l'horloge s'éteint après quelques secondes.



1 Affichage de l'heure et de la température au cœur
2 Symboles des fonctions
3 Touche " + "
4 Touche de sélection de la fonction
5 Touche " - "

Désactivation de l'affichage

Désactiver l'affichage de l'horloge permet d'économiser de l'énergie.

1. Appuyez simultanément sur les touches " + " et " - " et maintenez-les appuyées pendant 5 secondes.
   L'affichage est désactivé.

2. Pour allumer l'affichage, appuyez sur une touche quelconque.

⚠ **Avertissement** Ne placez jamais de papier d'aluminium (ou tout autre ustensile, plat et accessoire) directement en contact avec la sole. La chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail ou de l'appareil.

⚠ **Avertissement** Toutes les cuissons doivent être effectuées porte fermée.

Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four. Evitez de la laisser tomber. Maintenez-la à l'aide de la poignée jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Anomalie	Cause possible	Remède
Le four ne fonctionne pas	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués	Vérifiez que la température et la fonction de cuisson ont été sélectionnées

Le four ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas correctement branché et/ou l'alimentation électrique du four est interrompue	Vérifiez que l'appareil est correctement branché et que l'alimentation électrique du four est rétablie
Le voyant du thermostat ne s'allume pas	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués	Sélectionnez la fonction de cuisson et la température
L'éclairage du four ne s'allume pas	L'ampoule du four est défectueuse	Remplacez l'ampoule du four
Il y a de l'eau dans le four	Vous avez versé trop d'eau dans le réservoir	Mettez à l'arrêt le four et essuyez l'eau à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge
L'écran affiche "12.00" et la LED horloge clignote	Coupure de l'alimentation électrique	Réinitialisez l'heure

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre appareil avant de contacter votre service après vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez y remédier vous-même. Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez votres service après vente.

ⓘ Si un problème résulte d'une mauvaise utilisation ou si l'installation de l'appareil n'a pas été réalisée par un professionnel qualifié, le déplacement du technicien du service après vente ou du revendeur peut être facturé même en cours de garantie.