

# FRAMTID

GB

FR

OV9



Design and Quality  
IKEA of Sweden

## Sommaire

Informations relatives à la sécurité	27	Diagnostic rapide	42
Description du produit	29	Caractéristiques techniques	44
Bandeau de commande	31	Installation	45
Utilisation quotidienne	31	Branchements électriques	47
Tableaux de cuisson	37	Considérations environnementales	47
Nettoyage et entretien	39	<b>GARANTIE IKEA</b>	<b>48</b>

## Informations relatives à la sécurité

Votre sécurité et celle d'autrui est très importante.

D'importants messages relatifs à la sécurité figurent dans le présent manuel et sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire attentivement et à les observer en toute circonstance.

 Ceci est le symbole de danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels dérivant de l'utilisation de cet appareil.

Tous les messages relatifs à la sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :

 **DANGER !** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, provoque des blessures graves

 **AVERTISSEMENT !** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible de provoquer des blessures graves.

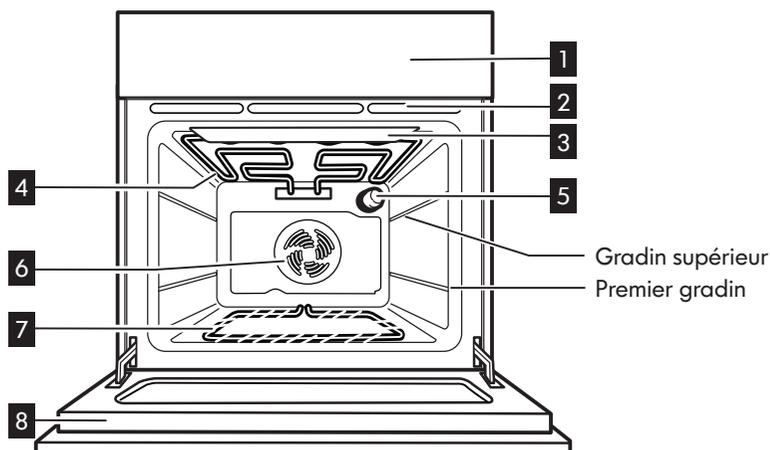
Les messages relatifs à la sécurité incluent tous des informations détaillées sur les risques potentiels présents, et indiquent la procédure à suivre pour réduire le risque de blessures, de dommages et de choc électrique résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil. Observez scrupuleusement les instructions suivantes :

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder à des opérations d'installation.

- Les opérations d'installation et d'entretien électriques doivent exclusivement être réalisées par des techniciens spécialisés, en conformité avec les instructions du fabricant et les normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autres que ceux spécifiquement indiqués dans le manuel d'utilisation.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil sur la prise secteur après son encastrement.
- Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, l'appareil doit être branché au moyen d'un sectionneur omnipolaire avec espacement entre les contacts supérieur ou égal à 3 mm.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ni de rallonges.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées, et ne l'utilisez pas les pieds nus.

- Ce four est un appareil ménager destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation (pour le chauffage d'une pièce, par exemple) est interdite. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre de l'appareil ou de réglage incorrect des commandes.
  - Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de l'appareil uniquement sous la surveillance ou en se conformant aux instructions d'une personne responsable.
  - Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée lorsque l'appareil est en marche. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil et assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec.
  - Évitez tout contact avec les résistances et les surfaces intérieures du four, sous peine de vous exposer à des brûlures. Évitez tout contact entre le four et des matériaux inflammables (chiffons ou autres) avant le refroidissement suffisant des composants de l'appareil.
  - En fin de cuisson, soyez particulièrement vigilant au moment de l'ouverture de la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur de s'échapper progressivement de l'enceinte de cuisson avant d'accéder à cette dernière. Lorsque la porte est fermée, l'air chaud est évacué via l'ouverture située au-dessus du bandeau de commande. Évitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
  - Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
  - Ne placez aucun matériau inflammable à proximité ou à l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, un incendie risquerait de se produire en cas de mise en marche accidentelle de l'appareil.
  - Évitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques. La pression se développant à l'intérieur du récipient risquerait de le faire exploser et d'endommager l'appareil.
  - N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
  - Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile.
  - Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la dessiccation des aliments.
  - Si des liquides contenant de l'alcool (par exemple, rhum, cognac, vin) sont utilisés pour cuisiner des plats, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à température élevée. Il est par conséquent possible que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.
- Mise au rebut des appareils ménagers usagés**
- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales relatives à l'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation.
  - Pour toute information sur le traitement et le recyclage des appareils ménagers électriques, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le revendeur de l'appareil.

## Description du produit



- 1** Bandeau de commande
- 2** Ventilateur<sup>1)</sup> (invisible)
- 3** Protection du grill<sup>2)</sup>
- 4** Résistance supérieure/gril

- 5** Éclairage arrière du four
- 6** Ventilateur de four
- 7** Résistance inférieure (non visible)
- 8** Porte froide

1) Il se peut que le ventilateur continue de fonctionner même après l'extinction du four. Pendant la pyrolyse, la vitesse du ventilateur est plus élevée que pendant la cuisson.

2) Cette protection empêche le contact direct avec le grill. Néanmoins, nous vous recommandons de ne jamais toucher la protection lorsque le four est en service.

## Accessoires

Grille



2x

Lèche-frite



1x

Tournebroche



1x

### Introduction de grilles et autres accessoires à l'intérieur du four

La grille et les autres accessoires sont équipés d'un système de blocage qui évite leur extraction involontaire.

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (fig. 1).

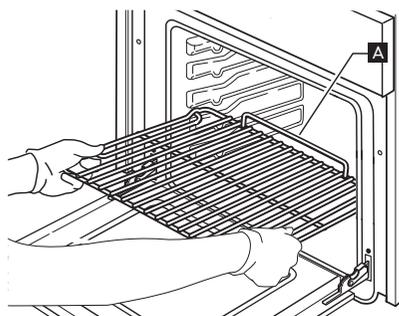


Fig. 1

2. Inclinez la grille à la hauteur de la position de blocage « B » (fig. 2).

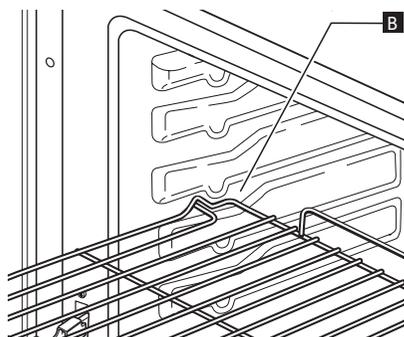


Fig. 2

3. Remettez la grille en position horizontale et poussez-la jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement insérée « C » (fig. 3).

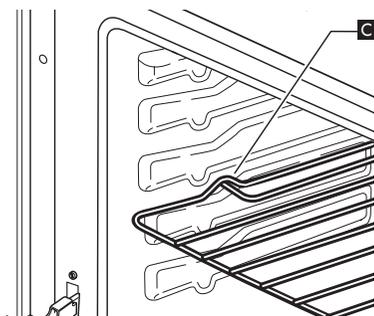
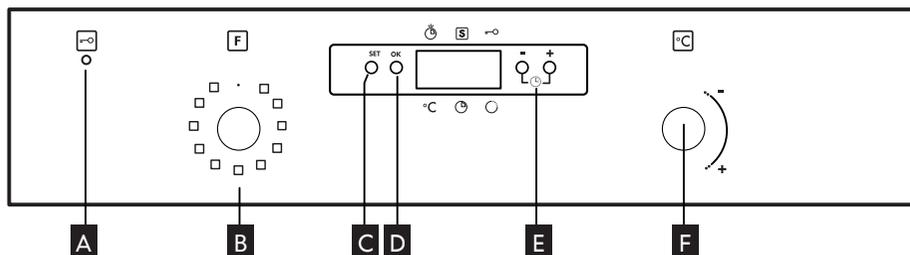


Fig. 3

4. Pour extraire la grille, procédez dans le sens inverse.

Pour les autres accessoires, comme la lèchefrite et une plaque à pâtisserie, l'introduction s'effectue exactement de la même manière. La partie saillante sur la partie plate permet son blocage.

## Bandeau de commande



**A** Voyant de verrouillage automatique de la porte

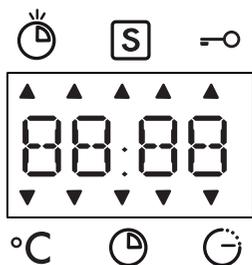
**B** Bouton de sélection des fonctions

**C** Touche de programmation (« set »)

**D** Touche de confirmation (« ok »)

**E** Touches de programmation du temps (« - » « + »)

**F** Bouton du thermostat



Minuteur

**S** Fonctions Spéciales

Sécurité enfants

Bouton de sélection des fonctions

Durée de cuisson

Heure de fin de cuisson

## Utilisation quotidienne

**Mise en marche du four**

Après avoir branché le four pour la première fois au secteur ou après une coupure d'électricité, l'afficheur indique « 12:00 ».

**Sélection et modification de l'horloge :**

1. Appuyez sur la touche « set » (réglage). L'heure clignote au niveau de l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche « - » ou « + » pour programmer l'heure.
3. Appuyez sur « set » et sur « - » ou « + » pour programmer les minutes.
4. Appuyez sur la touche « ok » pour confirmer.

**Pour modifier l'heure :**

Appuyez sur « ok » pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'heure clignote au niveau de l'afficheur. Répétez les opérations indiquées ci-dessus.

**Sélectionnez la fonction de cuisson.**

1. Tournez le bouton B sur la fonction choisie. L'affichage visualise la température prédéfinie pour cette fonction ou le niveau de puissance des fonctions Gril et Turbogril. Pour confirmer la température ou le niveau de puissance prédéfini, passer au point 3.
2. Tournez le bouton F pour modifier la température. Pour la fonction Décongélation, passer directement au point 3.
3. Confirmez en appuyant sur la touche « ok » ; le four se met en marche L'indicateur situé près de s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte.

**Pour modifier la température :**

1. Tournez le bouton F pour sélectionner la température souhaitée.

**Recommandations :**

Pour annuler une sélection quelconque, tournez le bouton B sur « 0 ». Ou, appuyez sur « set » (réglage) pour éteindre le four, tout en conservant les fonctions sélectionnées précédemment.

**Sélection du temps de cuisson :**

Sélectionnez le temps de cuisson (sélection possible avec toute fonction à l'exception des fonctions spéciales) pour faire fonctionner le four pendant une durée déterminée, au terme de laquelle le four s'éteint automatiquement. La durée maximum programmable est de 6 heures.

1. Programmez la fonction et la température (voir chapitre : « Sélection de la fonction de cuisson ») jusqu'au point 2, sans confirmer à l'aide de la touche « ok ».
2. Appuyez sur la touche « set » (réglage) (l'indicateur q s'allume sur l'afficheur, à côté du symbole de durée de cuisson ) et sélectionnez, dans les 8 minutes qui suivent, la durée de cuisson souhaitée à l'aide de la touche « - » ou « + ».
3. Confirmez en appuyant sur la touche « ok ». Le four se met en marche et l'afficheur indique le temps restant avant la fin de la cuisson.
4. Pour modifier la température réglée précédemment, tournez le bouton F. Pour revenir à la durée de cuisson restante, attendez 5 secondes.

Apparition de **End** sur l'afficheur :

Une fois le temps programmé écoulé, l'indication **End** apparaît au niveau de l'afficheur et un signal sonore retentit.

Le four s'éteint automatiquement.

Il est possible de modifier le temps de cuisson à l'aide des touches « - » ou « + ». Retournez au point 3 de la section « Sélection du temps de cuisson ».

1. Tournez le bouton B sur « 0 ».

L'heure du jour réapparaît sur l'afficheur.

**Sélection de l'heure de fin de cuisson**

Cette opération permet de programmer à l'avance l'heure de fin de cuisson. Le temps de cuisson maximum programmable est de 23 heures 59 minutes.

1. Procédez en suivant les points 1 et 2 du chapitre « Sélection de la durée de cuisson ».
2. Appuyez sur la touche de réglage (« set ») pour programmer la fin du temps de cuisson : l'indicateur q situé près du symbole  s'allume.
3. Programmez l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches « - » ou « + ».
4. Appuyez sur la touche « ok » pour confirmer l'heure de fin de cuisson.

Le four s'active automatiquement une fois le temps de cuisson écoulé : les indicateurs q s'allument ensuite au niveau de l'afficheur, au-dessus des symboles .

**Fonctions Spéciales**

Tournez le bouton B jusqu'à la fonction **S** :

L'indicateur p au niveau du symbole **S** s'allume.

**Pizzas**

Fonction à température fixe de 250 °C adaptée pour la cuisson des pizzas.

1. Tournez le bouton F, jusqu'à ce que l'afficheur indique le message « P1 » puis, au bout de 2 secondes, l'indication de température (250 °C).
2. Appuyez sur la touche « ok » pour confirmer.
3. L'indicateur situé près de « C » sur le bandeau de commandes s'éteint lorsque la température atteint 250 °C. Une durée de 12 minutes réglée en usine clignotera sur l'afficheur et un signal sonore se déclenchera.
4. Enfourez les aliments à cuire.
5. Il est possible de modifier le temps prédéfini à l'aide des touches « - » ou « + ».
6. Appuyez sur la touche « ok » pour confirmer.
7. À la fin du temps programmé, le four s'éteint automatiquement, un signal sonore retentit et l'écran affiche **End**.

**Maintien au chaud**

**Permet de maintenir le four à une température constante de 60 °C.**

1. Tournez le bouton F, jusqu'à ce que l'afficheur indique le message « P2 » puis, au bout de 2 secondes, l'indication de température (60 °C).
2. Appuyez sur la touche « ok » pour confirmer.
3. L'indicateur situé près de **C** sur le bandeau de commandes s'éteint lorsque la température atteint 60 °C. Une durée de 5 minutes réglée en usine clignotera sur l'afficheur et un signal sonore se déclenchera.
4. Enfourez les aliments à cuire.
5. Il est possible de modifier le temps prédéfini à l'aide des touches « - » ou « + ».
6. Appuyez sur la touche « ok » pour confirmer.
7. À la fin du temps programmé, le four s'éteint automatiquement, un signal sonore retentit et l'écran affiche **End**.

**Fonction Pyrolyse**

1. Tournez le bouton B sur la fonction de nettoyage automatique Pyrolyse  , le voyant rouge du thermostat s'allume et, pendant 2 secondes, l'affichage indique **CLN** (« clean »), le sélecteur règle automatiquement une durée minimum de **1h30**.
2. Pour modifier la durée du nettoyage automatique, utilisez les touches « - » ou « + ». La durée maximum du programme est de 3 heures.

**Pour régler la fin du cycle de pyrolyse, procéder comme suit :**

1. Appuyez sur la touche « set » (réglage) pour programmer l'heure de fin de la fonction Pyrolyse.  
L'indicateur q situé près du symbole  s'allume.
2. Programmez l'heure de fin de la fonction Pyrolyse à l'aide des touches « - » ou « + ».
3. Appuyez sur la touche « ok » pour confirmer l'heure de fin de la fonction Pyrolyse.  
Le four s'allumera automatiquement à la fin du cycle de pyrolyse moins la durée du cycle

(préalablement programmée).

Les indicateurs q au-dessus des symboles   s'allument.

4. Pour augmenter la durée de la pyrolyse, appuyez sur la touche « ok » et programmez la nouvelle durée du cycle à l'aide de la touche « + ».
5. Confirmez la valeur choisie avec la touche « ok ».  
Une fois le temps programmé écoulé, un signal sonore retentit et l'écran affiche **End**.
6. Appuyez sur « ok » pour interrompre le signal sonore.
7. Tournez le bouton B jusqu'à « 0 », **l'heure réapparaît sur l'afficheur.**

**Minuteur**

Le minuteur peut uniquement être utilisé avec le four à l'arrêt, avec un réglage maximum de 6 heures.

**Pour programmer le compte-minutes :**

1. Tournez le bouton B sur « 0 ». L'heure apparaît sur l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche « set » (réglage).  
L'indicateur s'allume près du symbole  . Appuyez sur les touches « - » ou « + » pour programmer le temps souhaité.
3. Appuyez sur la touche « ok » pour confirmer la sélection.  
À la fin du temps programmé :  
Un signal sonore retentit et clignote sur l'afficheur **End**.  
Appuyez sur la touche « ok » : Le signal sonore s'arrête. L'heure réapparaît sur l'afficheur.

**Sécurité enfants** 

1. Tournez le bouton B jusqu'à « 0 », **appuyez simultanément sur les touches « - » et « + » pendant 3 secondes. L'indicateur situé près du symbole s'allume** .
2. Après l'activation de sécurité, il ne sera plus possible d'utiliser les fonctions du four.
3. Pour désactiver cette fonction, répétez la séquence indiquée au point 1.

Tableau des fonctions du four

Fonction		Température prédéfinie/ Niveau de puissance	Plage de températures/ Niveaux de gril	Description de la fonction
<b>0</b>	<b>ARRÊT FOUR</b>	–	–	Arrêt du four.
	<b>ÉCLAIRAGE</b>	–	–	Pour activer l'éclairage du four.
	<b>CONVECTION NATURELLE</b>	225 °C	50 à 250 °C	Fonction idéale pour cuire n'importe quel plat sur un seul niveau. Préchauffez le four à la température souhaitée et placez-y les aliments une fois la température programmée atteinte. Il est conseillé d'utiliser le 2ème ou le 3ème niveau de cuisson. Cette fonction est également indiquée pour la cuisson des plats préparés surgelés ; Suivre les indications présentes sur l'emballage.
	<b>CONVECTION FORCÉE</b>	200 °C	50 à 250 °C	Cuisson des tartes avec garniture liquide (salées ou sucrées) et des pizzas sur un ou deux niveaux. Pour cuire sur 2 gradins, inverser la position des plats dans le four à mi-cuisson afin d'obtenir une cuisson plus homogène. Préchauffez le four à la température souhaitée et placez-y les aliments une fois la température programmée atteinte.

Fonction		Température prédéfinie/ Niveau de puissance	Plage de températures/ Niveaux de gril	Description de la fonction
	<b>GRIL</b>	3	1-3	Pour griller des steaks, des kebabs et des saucisses, pour cuire des légumes au gratin et pour griller du pain. Préchauffer le four pendant 3 à 5 min. Placer les aliments sur le 4 <sup>o</sup> gradin. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèche-frite pour recueillir le jus de cuisson. Les placer sur le 3 <sup>ème</sup> /4 <sup>ème</sup> gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau.
	<b>TURBO GRIL</b>	3	1-3	Pour griller de gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Il est conseillé d'utiliser une lèche-frite pour recueillir le jus de cuisson. Placez-les sur le 1 <sup>er</sup> /2 <sup>ème</sup> gradin en ajoutant un demi-litre d'eau environ. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche, si cet accessoire est présent.
	<b>DÉCONGÉLATION</b>	–	–	Pour accélérer la décongélation des aliments. Il est conseillé de placer l'aliment sur le gradin central. Laissez l'aliment dans son emballage pour empêcher que sa surface ne se déshydrate.

Fonction		Température prédéfinie/ Niveau de puissance	Plage de températures/ Niveaux de grill	Description de la fonction
	AIR PULSÉ	200 °C	50 à 250 °C	Pour cuire simultanément sur deux gradins des aliments, mêmes différents, nécessitant la même température de cuisson (ex : La fonction permet de cuire sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez le 3ème gradin pour les cuissons sur un seul gradin. Pour les cuissons sur deux gradins, utilisez le 1er et le 3e gradins. Préchauffez le four à la température souhaitée et placez-y les aliments une fois la température programmée atteinte.
	FONCTION ÉCO	225 °C	50 à 250 °C	Fonction permettant d'économiser de l'énergie ; elle est appropriée pour réchauffer des plats et compléter la cuisson d'aliments.
	NETTOYAGE PAR PYROLYSE	–	–	La durée de la pyrolyse peut être réglée de 1h / 30 minimum à 3 h maximum.
	FONCTION SPÉCIALE			Pizzas : fonction pour cuire les pizzas maison. Le préchauffage automatique règle le four à la température qui convient pour la cuisson que vous avez choisie. Placez les aliments à l'intérieur du four quand le signal sonore indique que la température programmée est atteinte. <b>Chauffe-plats : fonction pour maintenir les aliments juste cuits</b> (ex. : viande, grillades flans) chauds et croustillants.

**Recommandations :**

Avant le cycle de pyrolyse, sortez du four tous les accessoires fournis pour éviter d'augmenter encore la température de la surface extérieure de la porte et garantir un nettoyage plus efficace de l'intérieur du four.

## Tableaux de cuisson

Type d'aliment	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
VIENNOISERIES, PÂTISSERIE, ETC.					
Gâteaux levés		X	2	160-180	30-90
		X	1-3	160-180	30-90
Tourtes fourrées (tarte au fromage blanc, crumble aux pommes, tarte aux fruits)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Biscuits/Tartelettes		X	2	170-180	15-45
		X	1-3	160-170	20-45
Choux ronds		X	2	180-200	30-40
		X	1-3	180-190	35-45
Meringues		X	2	90	110-150
		X	1-3	90	130-150
Pain/Pizza/ Fougasse		X	2	190-250	15-50
		X	1-3	190-250	25-50
Pizzas		X	2	250	10-30
Pizzas surgelées		X	2	250	10-15
		X	1-3	250	10-20
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		X	2	180-190	35-45
		X	1-3	180-190	45-60
Vol-au-vent/ Feuilletés		X	2	190-200	20-40
		X	1-3	180-190	25-45
Lasagnes/Pâtes au four/ Cannellonis/ Flans		X	2	190-200	45-55
Lasagnes et viande		X	1-3	200	50-100
Viande et pommes de terre		X	1-3	200	45-100

Type d'aliment	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Poisson et légumes		X	1-3	175	30-50
<b>VIANDE</b>					
Agneau/Veau/ Bœuf/Porc 1 kg		X	2	190-200	70-100
Poulet/Lapin/ Canard 1 kg		X	2	200-230	50-100
Dinde/Oie 3 kg		X	1/2	190-200	80-130
<b>POISSON</b>					
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		X	2	180-200	40-60
<b>LÉGUMES</b>					
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		X	2	180-200	50-60

Tableau de cuisson pour la fonction GRIL

Type d'aliment	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Croque-monsieur		-	4	3 (élevée)	2-5
Filets/Darnes de poisson		-	4	2 (moyenne)	20-35
Saucisses/ Brochettes/ Côtelettes/ Hamburgers		-	4	2-3 (moyenne-élevée)	15-40
Poulet rôti 1 à 1,3 kg		-	2	2 (moyenne)	50-65
Poulet rôti 1 à 1,3 kg avec tournebroche		-	2	3 (élevée)	60-80
Rosbif saignant 1 kg		-	2	2 (moyenne)	35-45
Gigot d'agneau/Jarret		-	2	2 (moyenne)	60-90
Pommes de terre au four		-	2	2 (moyenne)	45-55
Légumes gratinés		-	2	3 (élevée)	10-15

Remarque : les durées et les températures de cuisson sont fournies à titre purement indicatif.

## Nettoyage et entretien

### NETTOYAGE

#### AVERTISSEMENT !

- Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un jet d'eau sous haute pression ni d'appareil de nettoyage à la vapeur
- Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.
- Débranchez l'appareil.

#### Extérieur du four

 **IMPORTANT** : n'utilisez ni produits corrosifs ni détergents abrasifs. En cas de contact accidentel d'un tel produit avec le four, essuyez immédiatement ce dernier avec un chiffon humide.

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. Si le four est particulièrement sale, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de liquide à vaisselle. Essayez avec un chiffon sec.

#### Enceinte du four

 **IMPORTANT** : évitez d'utiliser des éponges abrasives et des pailles de fer. À la longue, elles risqueraient d'endommager les surfaces émaillées et la vitre de la porte.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).
- Utilisez des produits spécialement conçus pour les fours et observez les instructions du fabricant.
- Nettoyez la vitre de la porte avec un détergent liquide approprié. Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible d'enlever la porte (référez-vous au chapitre ENTRETIEN).

**Remarque** : pendant les cuissons prolongées d'aliments à forte teneur en eau (par exemple, pizzas, légumes, etc.), de la condensation risque de se former à l'intérieur de la porte et sur le pourtour du joint. Dès que le four est froid, essuyez à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.

#### Accessoires

- Faites tremper les accessoires dans une solution d'eau et de liquide à vaisselle immédiatement après leur utilisation. S'ils sont encore chauds, munissez-vous de gants pour les manipuler.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

#### Nettoyage de la paroi arrière et des panneaux catalytiques latéraux (selon modèle) :

 **IMPORTANT** : ne nettoyez jamais les panneaux catalytiques et la paroi arrière du four avec des produits abrasifs, des brosses dures, des tampons à récurer ou des bombes de nettoyage de four. Ils risqueraient en effet d'endommager la surface catalytique et de lui faire perdre ses propriétés autonettoyantes.

- Faites fonctionner le four à vide à 200 °C pendant une heure environ en sélectionnant la fonction Chaleur pulsée.
- Une fois ce laps de temps écoulé, laissez refroidir l'appareil, puis éliminez les éventuels résidus d'aliments à l'aide d'une éponge.

#### Cycle de nettoyage des fours dotés de la fonction Pyrolyse (si disponible) :

#### AVERTISSEMENT !

- Ne touchez pas le four pendant le cycle de pyrolyse
- Éloignez les enfants du four pendant le déroulement de cette opération

Cette fonction brûle les éclaboussures produites à l'intérieur du four pendant une cuisson à environ 500 °C. Les restes de saleté sont transformés en dépôts qu'on peut facilement enlever avec une éponge humide une fois que le four est froid. Il n'est pas nécessaire de procéder à un nettoyage par pyrolyse après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure est important, en présence de fumées et d'odeurs désagréables tant en phase de préchauffage qu'en phase de cuisson.

- Si le four est installé sous une table de cuisson, vérifiez que les brûleurs ou les plaques chauffantes sont éteints avant de lancer le cycle de nettoyage (pyrolyse)
- Les accessoires doivent être enlevés du four avant de lancer un cycle de pyrolyse
- L'appareil peut être équipé de la fonction Pyrolyse :
- Cycle standard (PYRO) : il garantit un nettoyage en profondeur lorsque le four est particulièrement sale.
- Quoiqu'il en soit, après un certain nombre de cuisson, sur base du niveau de salissure, l'afficheur visualisera un message vous invitant à procéder à un cycle d'autonettoyage

**REMARQUE :** pendant le déroulement de la pyrolyse, la porte du four est bloquée et le restera tant que la température dans l'enceinte du four n'aura pas atteint un niveau de sécurité approprié.

## ENTRETIEN



### AVERTISSEMENT !

- Munissez-vous de gants de protection.
- Assurez-vous que le four est froid avant de procéder aux opérations suivantes.
- Débranchez le four du secteur.

### Pour démonter la porte :

1. Ouvrez complètement la porte du four.

2. Soulevez les deux manettes d'arrêt des charnières en les poussant vers l'avant, jusqu'à la butée (fig. 1).

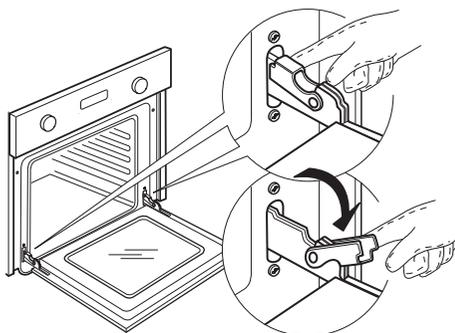


Fig. 1

3. Fermez complètement la porte (A), soulevez-la (B) et faites-la pivoter (C) jusqu'à ce qu'elle se décroche (D) (fig. 2, 3 et 4).

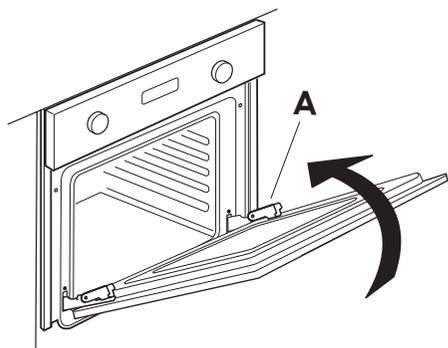


Fig. 2

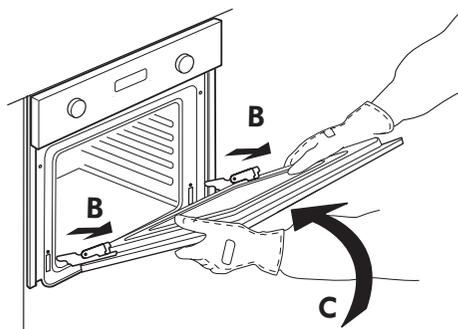


Fig. 3

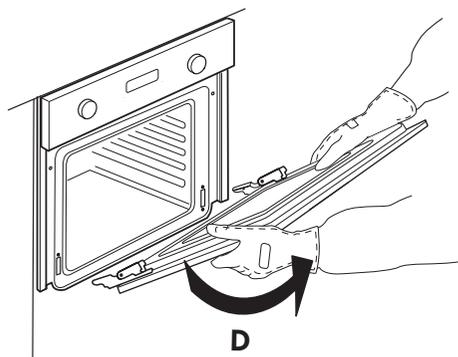


Fig. 4

#### Pour remonter la porte :

1. Introduisez les charnières dans leur logement respectif.
2. Ouvrez complètement la porte du four.
3. Abaissez les deux dispositifs de verrouillage.
4. Fermez la porte

#### Pour remplacer l'ampoule arrière

1. Débranchez le four du secteur.



Fig. 8

2. Dévissez le capot de l'ampoule (Fig. 8), remplacez l'ampoule brûlée par une ampoule neuve (voir Remarque pour connaître le type), puis revissez le capot de l'ampoule
3. Rebranchez le four à la prise secteur.

**i IMPORTANT :** si vous utilisez des ampoules halogènes, évitez de les manipuler à mains nues, car vos empreintes digitales risqueraient de les abîmer. Avant de mettre le four en marche, vérifiez que le cache de l'ampoule a bien été remis en place.

## Diagnostic rapide

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne marche pas :	Pas d'alimentation électrique.	Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
	Le four n'est pas branché à la prise secteur.	Branchez le four à l'alimentation électrique.
	Le sélecteur est sur « 0 ».	Tournez le sélecteur du four jusqu'à la fonction de cuisson désirée.
	Le sélecteur est sur «  ».	Tournez le sélecteur du four jusqu'à la fonction de cuisson désirée.
La porte du four est verrouillée et ne se débloque pas (versions Nutid OV9, Framtid OV9)	Dysfonctionnement électrique dû à des variations de tension.	Éteignez, puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.
La porte du four est verrouillée et ne se débloque pas (versions Framtid OV5, Datid OV7)	Dysfonctionnement électrique dû à des variations de tension.	<p>Pour Framtid OV5</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tournez le sélecteur de fonction sur « 0 ».</li> <li>- Réglez le minuteur sur 5 min et attendez que la porte du four se débloque.</li> </ul> <p>Pour Datid OV7</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tournez le sélecteur de fonction sur .</li> <li>- Réglez l'horloge sur  (voir « Bandeau de commande »)</li> </ul> <p>Attendez 2 minutes que la porte se débloque.</p>
Le programmeur électrique ne fonctionne pas (versions Nutid et Framtid OV9).	Dysfonctionnement électrique dû à des variations de tension.	Si le programmeur électronique (si présent) indique « F°HH », contactez le service après-vente le plus proche. Dans ce cas, indiquez le numéro qui suit la lettre « F ».

Consommation d'énergie avec une charge standard et la fonction pâtisserie Kwh

**Avant de faire appel au service après-vente :**

1. Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème par vous-même à l'aide des suggestions de la section « Diagnostic rapide ».
2. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.

Si, après ces contrôles, le problème persiste, adressez-vous au service après-vente IKEA.

Veillez toujours spécifier :

- une brève description du problème ;
- le type et le modèle exact du four ;
- le code service (numéro indiqué après le terme Service sur la plaque signalétique) apposé sur le bord intérieur droit de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte).

**SERVICE** 0000 000 00000



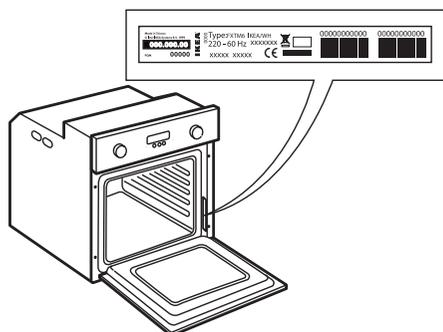
- votre adresse complète
- votre numéro de téléphone.

Si le four doit être réparé, adressez-vous au service après-vente IKEA (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement)

## Caractéristiques techniques

Dimensions	
Largeur	595
Hauteur	595
Profondeur	538
Volumes utilisables (L)	59
Zone la plus large de la plaque à pâtisserie (surface net) cm <sup>2</sup>	1200
Résistances supérieure et inférieure (W)	2450
Air pulsé (W)	2000
Gril (W)	2450
Décongélation (W)	45
Fonction Éco (W)	2450
Pyrolyse (W)	2450
Fonction spéciale (W)	2450
Éclairage du four (W)	40
Puissance totale (W)	2500
Nombre de fonctions	9
Consommation d'énergie kWh	2500
Consommation d'énergie avec une charge standard et les résistances supérieure et inférieure Kwh	0,79
Consommation d'énergie avec une charge standard et le ventilateur Kwh	0,90

Les informations techniques sont situées sur la plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil.



## Montage

Après avoir déballé le four, contrôlez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-vente le plus proche. Pour éviter un endommagement du four, il est recommandé de le retirer de la base en polystyrène uniquement au moment de l'installation.

### Préparation du meuble pour l'encastrement

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (90 °C minimum).
- Procédez à la découpe du meuble avant d'installer le four et éliminez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.
- Une fois l'installation terminée, l'accès à la partie inférieure du four doit être impossible.
- Afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil, veillez à ne pas obstruer l'espacement minimal requis entre le plan de travail et la partie supérieure du four.

### Recommandations générales

#### Avant la première utilisation

- Retirez les protections en carton, les films transparents et les étiquettes autocollantes présentes sur les accessoires.
- Sortez tous les accessoires du four et faites-le chauffer à 200 °C pendant une heure environ afin d'éliminer les odeurs et les fumées générées par le matériau isolant et la graisse de protection.

#### Pendant l'utilisation

- Évitez de déposer des objets lourds sur la porte du four, sous peine de l'endommager.
- Évitez de prendre appui sur la porte du four et/ou de suspendre des objets à la poignée du four.
- Évitez de recouvrir l'intérieur du four avec des feuilles d'aluminium.
- Ne versez jamais d'eau à l'intérieur d'un four chaud. Cela risquerait d'endommager le revêtement en émail.
- Ne déplacez jamais les ustensiles de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four, sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Veillez à ce que le cordon électrique d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité ne puisse entrer en contact avec les parties chaudes du four ni se coincer dans la porte.
- Évitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.

**Dispositif de verrouillage du four**

Pour ouvrir la porte avec le dispositif de verrouillage du four, reportez-vous à la figure 1.

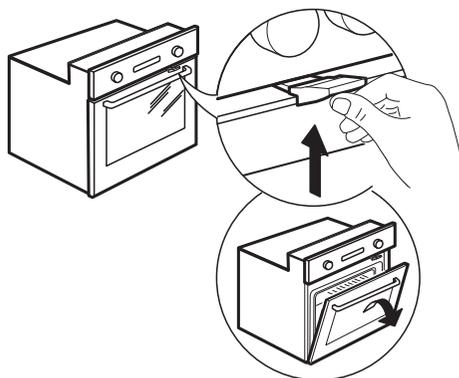


Fig. 1

Il est possible de retirer le dispositif de verrouillage du four en suivant les images (fig. 2).

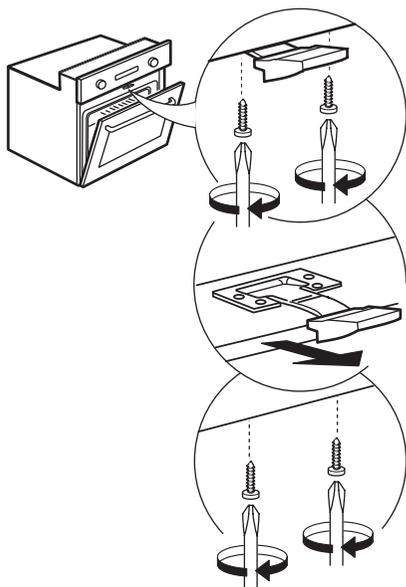


Fig. 2