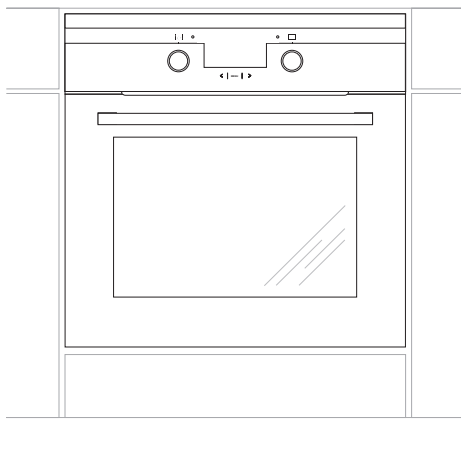


Amica

AO5004



(FR) MODE D'EMPLOI



Consulter la notice avant d'installer et d'utiliser la four.

IO-CBI-1712 / 8508952
(09.2022 V3)

CHER(S) CLIENT(S),

La four Amica combine à la perfection la facilité d'utilisation et une efficacité optimale. Après lecture de ce mode d'emploi, vous n'aurez aucun problème pour utiliser ses fonctionnalités.

À la sortie de l'usine, avant d'être emballée, la four a passé tous les tests de sécurité et de compatibilité.

Prière de lire attentivement ce mode d'emploi avant la première mise en marche de l'appareil. Respecter les indications vous permettra d'éviter toute utilisation incorrecte.

Conservez ce mode d'emploi dans un endroit accessible.

Le respect des recommandations de ce mode d'emploi vous préservera de risques importants.



Note!

N'utiliser l'appareil qu'après avoir lu ce mode d'emploi.

La four a été conçue uniquement pour un usage domestique.

Le fabricant se réserve le droit d'effectuer des modifications sans conséquences sur le fonctionnement de l'appareil

En cas de doute ou si vous ne comprenez pas toutes les instructions de ce mode d'emploi, vous pouvez contacter notre service consommateur qui vous guidera en tous points utiles.

Le n° de téléphone est : 01.56.48.06.31.

INDICE

Informations générales	2
Consignes de sécurité	4
Conseils d'économie d'énergie	9
Fin de vie de l'appareil	10
Description de l'appareil	11
Caractéristiques du produit	12
Installation	13
Mode d'utilisation	15
Programmateur électronique	16
Fonctions du four et de son utilisation	18
Utilisation du four – conseils pratiques	21
Nettoyage et maintenance du four	26
Situations d'urgence	30
Données techniques	31

CONSIGNES DE SECURITE



Les principes et les dispositions contenus dans ce mode d'emploi doivent s'appliquer obligatoirement.

Ne pas permettre l'utilisation de la cuisinière aux personnes n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi.

Installation

- Les matériaux d'emballage (par ex. les films plastiques, les polystyrènes) représentent un danger pour les enfants - risque d'asphyxie !
Conservez-les hors de portée des enfants
- Lorsqu'il est correctement installé, votre produit répond à toutes les exigences de sécurité prévues pour cette catégorie de produit. Cependant une attention particulière doit être prise pour le dessous de l'appareil car il n'est ni conçu ni destiné à être touché et peut présenter des bords tranchants ou rugueux, qui peuvent causer des blessures.
- Cet appareil est lourd ; faites attention lors d'un déplacement.
- Cet appareil est fragile. Transportez-le dans sa position d'utilisation, faites attention lors de son déplacement et installation.
- Lors du déballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez le magasin vendeur.
- Assurez-vous, après avoir installé l'appareil, que celui-ci ne repose pas sur le câble d'alimentation.
- Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements au réseau électrique, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
- Avertissement : Avant d'accéder aux bornes de raccordement, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire assurant une coupure complète en cas de conditions de surtension de catégorie III.
- **Instruction de mise à la Terre** : Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un dysfonctionnement ou d'une coupure, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique de plus faible résistance. Cet appareil est équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une prise murale appropriée installée et mise à la terre en accord avec tous les codes et règles locaux.
- Il convient de ne pas utiliser d'adhésifs pour fixer l'appareil, ceux-ci ne sont pas considérés comme des moyens de fixation fiables.

CONSIGNES DE SECURITE



Utilisation

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - des coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - des fermes;
 - l'utilisation des clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - des environnements du type chambres d'hôtes.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement pour l'usage pour lequel il a été conçu, c'est à dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires. Tout autre usage de l'appareil serait considéré comme inapproprié et, par conséquent, dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par un usage inapproprié ou incorrect de l'appareil.
- Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçues des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

CONSIGNES DE SECURITE



- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
- Débranchez toujours l'appareil avant de procéder à son nettoyage ; de changer la lampe d'éclairage ; de déplacer l'appareil ou de nettoyer le sol sous l'appareil.
- Ne pas brancher l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).
- Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonge pour brancher l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- MISE EN GARDE : Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- MISE EN GARDE : les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation ou quand le gril est utilisé. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à proximité ou sur l'appareil.
- N'utilisez pas votre four pour le chauffage de la pièce.
- Après l'utilisation, éteignez l'interrupteur de contrôle.
- N'utilisez jamais ce produit si le câble d'alimentation, le bandeau de commande, la vitre sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil est accessible.
- S'assurer que les petits appareils électroménagers ou leur câble d'alimentation n'entrent pas directement en contact avec le four chaud, car leur isolation n'est pas résistante à hautes températures.

CONSIGNES DE SECURITE



- **MISE EN GARDE** : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.
- Les liquides renversés doivent être nettoyés du four avant de le faire fonctionner.
- La graisse surchauffée peut s'enflammer rapidement. Pour cette raison, surveillez en permanence vos préparations comportant beaucoup d'huile ou de graisse
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Ne JAMAIS essayer d'éteindre le feu avec de l'eau : éteindre l'appareil puis couvrir les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **ATTENTION** : Risque d'incendie, ne pas placer d'objets sur les éléments chauffants.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

CONSIGNES DE SECURITE



Entretien

- Avant d'utiliser le nettoyage automatique par catalyse ou par pyrolyse, les écla-boussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage. Se référer au paragraphe 'Nettoyage et entretien' qui précise quels ustensiles doivent être laissés dans le four pendant le nettoyage.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur pour nettoyer le four.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.
- Risque de brûlure ! De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte du four. Ouvrez la porte du four avec précaution lors de la cuisson ou à la fin de la cuisson. Ne vous penchez pas au-dessus de la porte du four lors de son ouverture. Rappelez-vous qu'en fonction de la température, la vapeur peut être invisible.

Service - réparations

- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non-qualifié peuvent provoquer des dommages. Contactez le service après-vente de votre revendeur. Exigez des pièces de rechange certifiées Constructeur.
- **MISE EN GARDE** : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe du four pour éviter tout risque de choc électrique.

CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



Une utilisation responsable de l'énergie est une source d'économie mais aussi un geste très important pour notre environnement. Relevons le défi d'économie

d'énergie ! Voici quelques conseils:

- **Utilisation de récipients de cuisson adaptés**

Des casseroles à fond plat et épais permettent d'économiser jusqu'à 1/3 d'énergie.

- Eviter également d'ouvrir trop souvent la porte du four.

- **Éteindre à temps et utiliser la chaleur résiduelle**

Si le temps de cuisson est long, éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. Ceci vous permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

- **Utiliser le four uniquement pour vos mets les plus volumineux**

La préparation d'une viande d'un poids inférieur à 1 kg est plus économique si vous utilisez la plaque de cuisson.

- **Utilisation de la chaleur résiduelle du four**

Si le temps de cuisson est supérieur à 40 minutes, éteindre le four 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Note : Si vous utilisez une minuterie, programmer un temps de cuisson plus court.

- **Utilisez la cuisson à chaleur tournante, la porte du four fermée**

- **Bien fermer la porte du four**

La chaleur s'échappe au travers des encrassements des joints de la porte. Il faut impérativement les nettoyer.

- **Ne pas encastrier le four à proximité directe des réfrigérateurs / congélateurs**

La consommation d'électricité augmenterait inutilement.

DÉBALLAGE



Pour la sécurité du transport, cet appareil a été emballé avec des protections. Veuillez recycler les éléments de cet emballage conformément aux normes de protection de l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour les emballages sont inoffensifs pour l'environnement et ils sont 100 % recyclables et portent un symbole de tri approprié.

Note : Des matériaux d'emballage (sachets en polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) doivent rester inaccessibles aux enfants durant le déballage.

FIN DE VIE DE L'APPAREIL



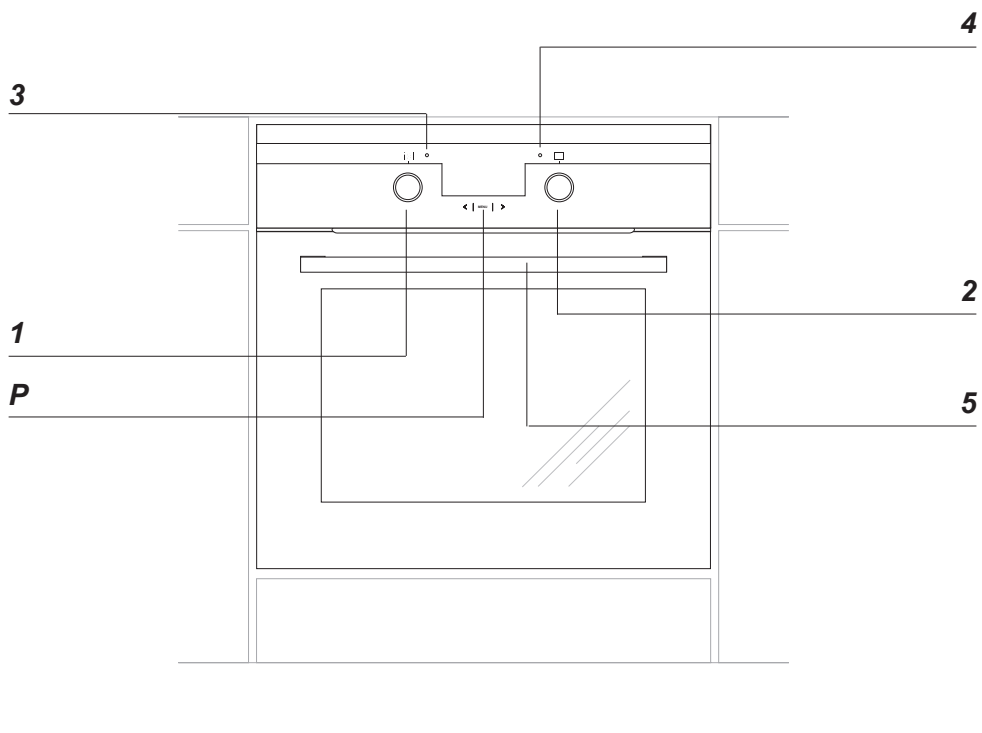
Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif

conformément à la directive européenne 2012/19/UE afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



P : Programmateur électronique

1 : Manette de réglage de la température du four

2 : Manette des programmes du four

3 : Voyant de contrôle du thermostat

4 : Voyant de contrôle du four

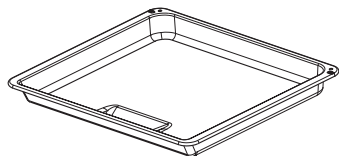
5 : Poignée de la porte du four

CARACTÉRISTIQUE DE L'APPAREIL

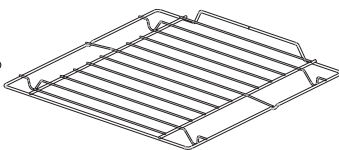
Ce tableau vous permettra de vous familiariser avec l'équipement de votre four

Four supérieur	Puissance
Résistance supérieure	0,9 kW
Résistance inférieure	1,1 kW
Résistance de gril	1,5 kW
Résistance circulaire	2,1 kW

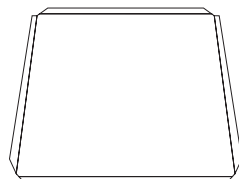
Équipement de la four



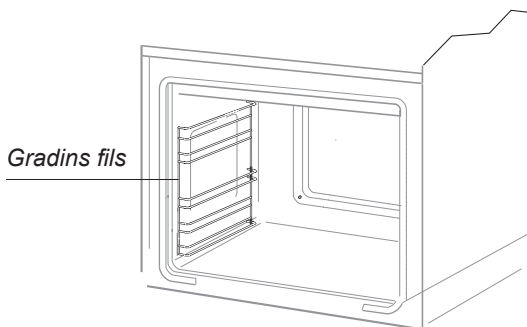
Lèchefrite



Grille



Plaque à pâtisserie

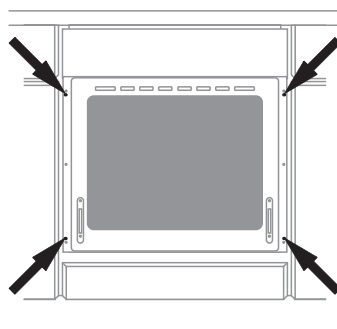
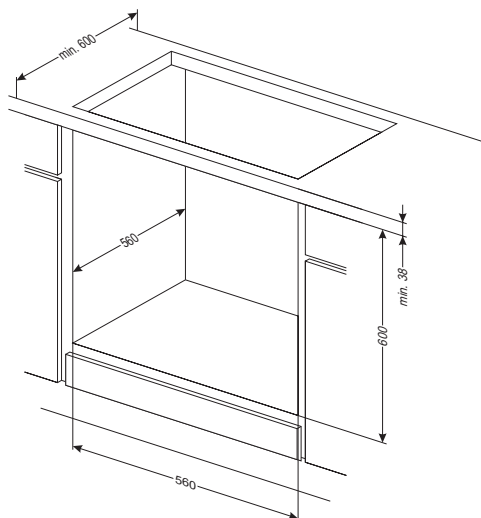
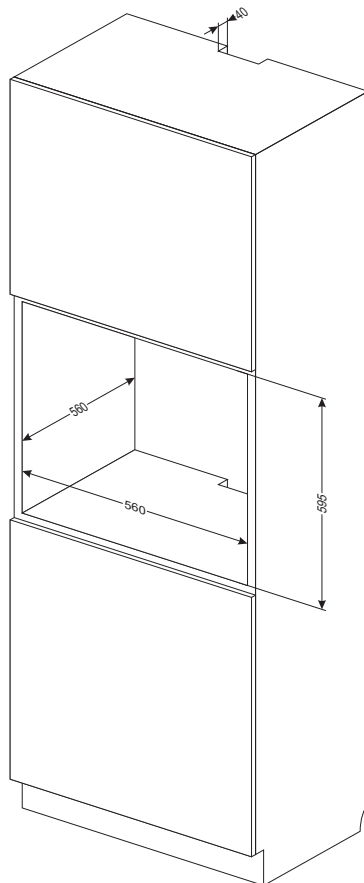


Gradins fils

INSTALLATION

Installation du four.

- Le four devrait être dans un endroit sec et bien aéré, avec une ventilation efficace. La disposition du four devrait garantir un accès libre à tous les éléments de commande.
- Le four est encastré entre dans la classe Y, l'une des cotes d'encastrement peut donc être un meuble haut ou un mur. Les revêtements et les colles utilisés pour fabriquer les meubles où le four sera encastré doivent résister à une température de 100 °C. Si cette condition n'est pas remplie, les surfaces des meubles risquent d'être déformées et les revêtements – de se détacher.
- Préparez une découpe dans un meuble à encastrer selon les dimensions indiquées sur l'image,
- Insérez le four entièrement dans la découpe et vissez quatre vis (dans les endroits indiqués sur le dessin) pour le protéger de glissements.



INSTALLATION

Raccordement électrique

- Le four doit être alimenté par un courant alternatif monophasé (230 V 1 N~50 Hz) et équipé d'un cordon d'alimentation de 3 x 1,5 mm² de longueur d'environ 1,5 m avec une prise de courant dotée d'une mise à la terre.
- La prise de raccordement de l'installation électrique doit être dotée d'une terre et ne peut pas se trouver au-dessus du four. Une fois le four installé, la prise de raccordement de l'installation électrique doit être facilement accessible à l'utilisateur.
- Avant de brancher le four à la prise, il faut vérifier que :
 - le coupe-circuit et l'installation électrique supportent la charge du four,
 - l'installation électrique est équipée d'un système efficace de mise à la terre, correspondant aux normes et réglementations actuelles,
 - la prise est facilement accessible.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.

MODE D'UTILISATION

Avant la première utilisation du four

- enlever tous les éléments de l'emballage, nettoyer le four afin de supprimer tous les restes de produits utilisés pour le protéger,
- enlever tous les accessoires du four et les nettoyer à l'eau chaude avec du produit nettoyant,
- chauffer le four en mode convection naturelle, 250°C, sur une durée moyenne de 30 minutes, enlever toutes les salissures et laver soigneusement,
- nettoyer l'intérieur du four soigneusement.

Note :

Pour les cuisinières équipées d'un programmateur électronique, une fois l'appareil branché à l'alimentation électrique, une indication de '0.00' apparaîtra sur l'écran. Il faut mettre l'horloge à l'heure. (Voir : mode d'emploi du programmateur).

Si l'horloge n'est pas mise à l'heure, le four ne peut fonctionner.

Important!

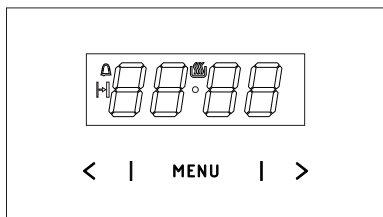
Le programmateur électronique multifonction est muni d'une touche sensitive tactile.

Chaque commande enregistrée par la touche sensitive est confirmée par un signal acoustique. La surface des touches sensibles doit être maintenue propre.

Laver l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.

MODE D'UTILISATION

Programmateur électronique



- MENU** - senseur de sélection du mode de fonctionnement
> - senseur plus
< - senseur moins
☕ - symbole prêt
🔔 - symbole du minuteur
| | - symbole de la durée

Réglage de l'heure actuelle

Après la connexion au réseau ou la reconnexion après une panne de courant, l'écran affiche le message 0.00 qui clignote,

- appuyer et maintenir le senseur **MENU** (ou simultanément les senseurs </>) jusqu'à l'apparition du symbole ☕ sur l'afficheur, le point sous le symbole clignote,
- régler l'heure dans les 7 secondes qui suivent, en utilisant les senseurs </>.

Après le réglage de l'heure, au bout de 7 secondes environ, les nouvelles données sont sauvegardées et le point sous le symbole ☕ cesse de clignoter.

La modification de l'heure peut être effectuée plus tard en appuyant simultanément sur les senseurs </>, lorsque le point sous le symbole ☕ clignote, il est possible de modifier l'heure actuelle.

Attention !

Le four peut être mis en marche après l'apparition du symbole ☕ sur l'afficheur.

Minuteur

Il est possible d'activer le minuteur à tout moment, indépendamment des autres fonctions activées ou non. Le décompte se fait de 1 minutes à 23 heures 59 minutes.

Pour régler le minuteur il faut :

- appuyer sur le senseur **MENU**, le symbole 🔔
- régler le minuteur à l'aide des senseurs </>, l'afficheur indique le temps réglé sur le minuteur et la fonction activée 🔔 une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore est émis et le symbole 🔔 wclignote,
- Pour éteindre le signal sonore, toucher et maintenir pressée la touche sensitive **MENU** ou toucher et maintenir pressées simultanément les touches sensibles </>, le symbole 🔔 s'éteint et l'écran d'affichage affiche l'heure actuelle.

Attention !



Si le signal sonore n'est pas désactivé manuellement, il s'arrête automatiquement après environ 7 minutes.


Durée de fonctionnement

Pour éteindre le four à une heure fixée au préalable, il faut :

- Pour activer la fonction de la durée, régler la manette des fonctions du four sur la fonction voulue et la manette de la température sur la valeur adéquate.
- appuyer sur le senseur **MENU** jusqu'à ce que l'afficheur affiche brièvement *dur* et le symbole | | commence à clignoter,
- régler la durée de cuisson requise à l'aide des senseurs </>, dans une étendue de 1 minute à 10 heures.

MODE D'UTILISATION

Le temps réglé est sauvegardé après environ 7 secondes, l'afficheur indique de nouveau l'heure actuelle et le symbole  est allumé. Une fois le temps défini écoulé, le four s'éteint automatiquement, un signal sonore est émis, le symbole  commence à clignoter.

- régler les boutons régulateurs des fonctions du four et de la température sur la position éteint,
- Pour éteindre le signal sonore, toucher et maintenir pressé la touche sensitive **MENU** ou toucher et maintenir pressées simultanément les touches sensibles **< / >**, le symbole  s'éteint et l'écran d'affichage affiche l'heure actuelle.

Suppression des réglages

Vous pouvez à tout moment supprimer les réglages du minuteur ou de la durée de travail.

- Pour supprimer les réglages de la durée de travail, appuyer simultanément sur les touches sensibles **< / >**.

Suppression des réglages du minuteur :

- à l'aide du senseur **MENU** sélectionner la fonction du minuteur,
- appuyer de nouveau sur les senseurs **< / >**,

Modification de la tonalité du signal sonore

La tonalité du signal sonore peut être modifiée de la manière suivante :

- appuyer simultanément sur les senseurs **< / >**,
- à l'aide du senseur **MENU** sélectionner la fonction *tonalité*, les indications sur l'afficheur clignotent :
- à l'aide des senseurs **< / >** choisir la tonalité :

dans une étendue de 1 à 3 à l'aide du senseur **>**

dans une étendue de 3 à 1 à l'aide du senseur **<** .

Modification de la luminosité de l'afficheur

Il est possible de modifier la luminosité de l'afficheur dans une étendue de 1 à 9, où 1 correspond au réglage le plus sombre et 9 au réglage le plus claire. Les nouvelles valeurs sont introduites si l'horloge n'est pas active (à savoir l'utilisateur n'a touché aucun senseur pendant au moins 7 secondes).

La luminosité de l'afficheur peut être modifiée de la manière suivante :

- appuyer simultanément sur les senseurs **< / >**,
- À l'aide du senseur **MENU**, sélectionner la fonction *bri* (une première pression fait passer au mode *tonalité* et la deuxième au mode *bri*).
- à l'aide des senseurs **< / >** choisir le degré de luminosité :
 - dans une étendue de 1 à 9, à l'aide du senseur **>**
 - dans une étendue de 9 à 1, à l'aide du senseur **<** .

Attention !

Si l'horloge est activée, (à savoir l'utilisateur n'a touché aucun senseur pendant au moins 7 secondes), la luminosité est maximale.

Mode nocturne

Entre 22:00 et 6:00, l'afficheur diminue automatiquement la luminosité.

UTILISATION

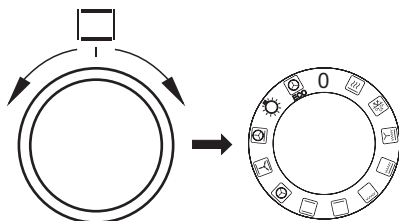
Utilisation du four

Pour les informations techniques du four, voir le chapitre « Caractéristiques de l'appareil. »

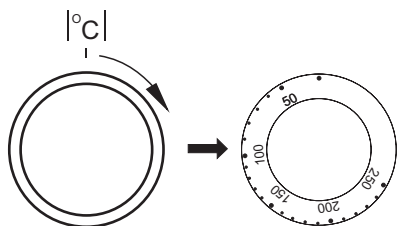
Four à chaleur tournante (avec ventilateur et résistance)

Le four est chauffé grâce à deux résistances placées sur la partie supérieure et inférieure, et par chaleur tournante ou par le grill. Le four est contrôlé à partir des boutons de sélection de programme et de sélection du thermostat. Pour choisir un mode de cuisson, tournez le bouton sur la position désirée.

Sélecteur de programme



Sélecteur du thermostat



Pour éteindre – positionner les deux boutons sur „•” / „0”.

Note :

La montée en température s'effectue seulement une fois que vous avez sélectionné une fonction et une température.

Fonctions du four représentées sur le bouton

0 Réglage zéro



Montée en température rapide

Résistance chaleur tournante et grill allumés. Cette fonction permet un préchauffage rapide du four.



Décongélation

Seul le ventilateur fonctionne pour permettre la décongélation rapide.



Super grill ventilé

Cette fonction permet une cuisson rapide ou une cuisson de grandes quantités d'aliments.



Gril renforcé (gril et résistance de voûte)

Cette fonction permet de griller en utilisant en même temps la résistance de voûte. Une température plus importante est obtenue dans la partie supérieure du four, afin de cuire des quantités plus importantes et de brunir les aliments.



Gril simple

Cette fonction permet de griller les mets peu épais et placés au centre du four.



Résistance de sole

Cette fonction déclenche uniquement la résistance de sole. Elle permet de cuire le fond de vos pâtisseries ou tartes, par exemple.

UTILISATION



Convection naturelle

Cette fonction permet de cuire les aliments sur un seul niveau.



Chaleur tournante

Cette fonction permet une cuisson ventilée par l'air forcée grâce au thermo-ventilateur situé au fond du four. Ce mode de cuisson permet une distribution uniforme de la chaleur autour des plats. Lors de l'utilisation de cette fonction, diminuer de 20°C à 40°C la température utilisée en convection naturelle.

Les avantages de cette fonction :

- la durée initiale de mise à température du four est diminuée via le raccourcissement de la phase de préchauffage,
- elle permet de cuire sur deux niveaux à la fois,
- les viandes perdent moins de graisse et de jus, conservant ainsi une meilleure saveur.



Convection naturelle ventilée

Cette fonction permet de cuire plus facilement les pizzas entre autres.



Sole pulsée

Cette fonction permet d'augmenter la température au niveau de la pâte des pâtisseries pour qu'elles soient plus croustillantes.



Éclairage indépendant du four

Lorsque le bouton est positionné sur cette fonction, la lampe du four sera allumée.



ECO

Mode de cuisson ECO

Cette fonction permet de chauffer les plats de manière optimisée pour permettre d'économiser de l'énergie. Le temps de cuisson peut être allongé. Sur cette position, l'éclairage du four reste éteint.

Voyants de contrôle

Quand le four est allumé, deux voyants s'éclairent, un voyant orange et un voyant rouge. Le voyant orange indique que le four est activé. Le voyant rouge s'éteint lorsque le four a atteint la température indiquée. Si la recette prévoit que le plat soit mis dans un four déjà chaud, attendre que le voyant rouge s'éteigne une première fois. Durant la cuisson, le voyant s'éteindra et s'allumera régulièrement (maintien de la température stable du four). Le voyant orange s'allume également si l'utilisateur choisit la fonction « Éclairage indépendant du four ».

MODE D'UTILISATION

Utilisation du grill

Les plats sont grillés par rayons infrarouges émis par la résistance incandescente du grill.

Pour allumer le grill, il faut :

- tourner la manette sur la position



- monter le four en température durant approximativement 5 minutes (porte du four fermée),
- insérer la lèchefrite avec votre plat au niveau correspondant. Si vous utilisez la broche, choisir le niveau plus bas que le niveau de la broche pour y déposer une lèchefrite afin de récupérer la graisse,
- fermer la porte du four.

Pour les températures correspondant à l'utilisation du grill, voir Cuisson au four - Conseils pratiques

Note :

Utiliser le grill la porte du four fermée.

Lors d'utilisations du grill, les parties accessibles du four peuvent devenir brûlantes. Tenir les enfants à l'écart.

CUISSON AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Pâtisseries

- pour la préparation de vos pâtisseries/gâteaux, nous vous recommandons l'utilisation de la lèchefrite livrée avec l'appareil ou de la plaque à pâtisserie posée sur la grille
- il est également possible d'utiliser les moules et lèchefrites achetés dans le commerce. Il faut les poser sur la grille. Nous vous recommandons, pour vos pâtisseries, d'utiliser les lèchefrites noires qui conduisent mieux la chaleur et raccourcissent le temps de cuisson,
- si vous utilisez la chaleur tournante, il n'est pas obligatoire de préchauffer le four. Dans le cas contraire, il est nécessaire de le préchauffer avant de mettre les pâtisseries dans le four,
- avant de sortir les pâtisseries/gâteaux du four, il faut vérifier la qualité de la cuisson avec une tige en bois (si la pâte est cuite, la tige enfoncée dans le gâteau ressort sèche et propre),
- il est conseillé de laisser votre pâtisserie/gâteau dans le four, après l'avoir éteint, pendant environ 5 minutes, la température de cuisson avec la fonction chaleur tournante étant approximativement 20 à 30 degrés inférieure par rapport à une cuisson conventionnelle (utilisation des résistances supérieure et inférieure),
- les indications sur le tableau de cuisson ci-dessous sont approximatives et chaque utilisateur peut les modifier selon ses expériences et préférences culinaires,
- si les informations suggérées dans le livre de recettes sont très différentes des valeurs présentées dans ce mode d'emploi, veuillez suivre les indications du mode d'emploi.

Cuisson et rôtissage des viandes







- le four est destiné à la préparation des portions de viande dont le poids est supérieur à 1 kg. Nous recommandons la préparation des parts plus petites sur la plaque de cuisson,
- nous recommandons l'utilisation de récipients résistants à la chaleur. Leurs poignées devront être également résistantes à de hautes températures,
- dans le cas d'utilisation d'un support grille ou d'une broche, nous recommandons de poser au niveau inférieur une lèchefrite incluant une petite quantité d'eau,
- normalement, la viande doit être retournée au minimum une fois à la moitié du temps de cuisson. Le rôti doit également être arrosé de sa sauce ou d'eau chaude salée. Il ne faut pas asperger le rôti avec de l'eau froide.

CUISSON AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES


















Mode de cuisson ECO

- en utilisant le mode ECO, la cuisson est optimisée par un programme spécifique qui se met en route pour économiser de l'énergie lors de la préparation des plats.
- la durée de cuisson ne sera pas réduite par un réglage plus élevé de la température, le préchauffage du four avant la cuisson n'est pas nécessaire.
- durant le processus de cuisson, veiller à ne pas modifier le réglage de la température ni ouvrir la porte.

Paramètres recommandés lors de l'utilisation de la mode de cuisson ECO

Type de cuissons Plat	Fonction du four	Température (°C)	Niveau	Durée (min.)
Tarte biscotte	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Tarte traditionnelle	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Poisson	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Bœuf	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Porc	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Poulet	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

CUISSON AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Type de plat/ cuisson	Fonction du four	Température (°C)	Niveau	Temps (min.)
Tarte biscotte		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffins		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Muffins		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Poisson		210 - 220	2	45 - 60
Poisson		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Poisson		190	2 - 3	60 - 70
Saucisses		220-250	4	14 - 18
Bœuf		225 - 250	2	120 - 150
Bœuf		160 - 180	2	120 - 160
Porc		160 - 230	2	90 - 120
Porc		160 - 190	2	90 - 120
Poulet		180 - 190	2	70 - 90
Poulet		160 - 180	2	45 - 60
Poulet		175 - 190	2	60 - 70
Légumes		190 - 210	2	40 - 50
Légumes		170 - 190	3	40 - 50

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.











¹⁾Préchauffer le four vide

²⁾Les durées sont indiquées pour des produits dans de petits moules

Attention : Les paramètres sont indiqués dans le tableau à titre indicatif et peuvent être modifiés selon votre propre expérience et préférences.

PLATS DE TEST. Conformément à la norme EN 60350-1.

Cuisson de gâteaux




Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Temps de cuisson ²⁾ (min.)
Petits gâteaux	Plaque pour pain	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Plaque pour pain	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Plaque pour pain	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Plaque pour pain Plaque pour rôti	2 + 4 2 – plaque pour pain ou pour rôti 4 – plaque pour pain		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Pâte Brisée (bandes)	Plaque pour pain	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Plaque pour pain	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plaque pour pain	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plaque pour pain Plaque pour rôti	2 + 4 2 – plaque pour pain ou pour rôti 4 – plaque pour pain		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Génoise sans graisse	Grille + moule pour gâteau revêtu de noir Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Tarte aux pommes	Grille + deux moules pour gâteau revêtus de noir Ø 20 cm	2 Les moules ont été disposés sur la grille en diagonale, droite arrière, gauche avant		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Préchauffer le four vide, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide .

²⁾ Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

PLATS DE TEST. Conformément à la norme EN 60350-1.



Mode gril

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée (min.)
Pain blanc grillé	Grille	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Grille	4		250 ²⁾	2 - 3
Hamburgers de bœuf	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	4 - grille 3 – plaque pour rôti		250 ¹⁾	1 page 10 - 15 2 page 8 - 13

¹⁾ Préchauffer le four vide en l'allumant pour 5 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

²⁾ Préchauffer le four vide en l'allumant pour 8 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

Cuisson

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée (min.)
Poulet entier	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	2 - grille 1 – plaque pour rôti		180 - 190	70 - 90
	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	2 - grille 1 – plaque pour rôti		180 - 190	80 - 100

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE DU FOUR

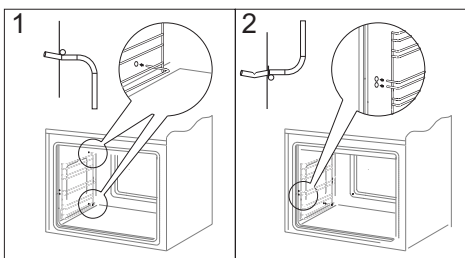
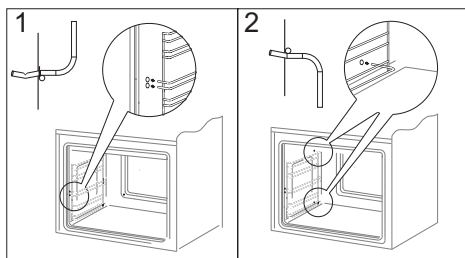
Afin de prolonger la vie du four, l'utilisateur doit l'entretenir correctement selon les recommandations du fabricant.

Avant de procéder au nettoyage, il faut déconnecter le four de l'alimentation électrique et faire attention à ce que toutes les manettes soient en position '•' / '0'. Le nettoyage peut commencer seulement quand le four est froid.

Four

- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Lors du nettoyage, allumer l'éclairage pour avoir une meilleure visibilité de la zone à nettoyer.
- Laver l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de liquide vaisselle.
- Après avoir lavé l'intérieur du four, bien l'essuyer pour qu'il soit parfaitement sec.
- Les éléments d'équipement de la cuisinière en émail doivent être lavés à l'eau chaude avec du produit vaisselle.
- Ne pas utiliser de liquides contenant des acides organiques (p.ex. acide citrique) car ceux-ci peuvent entraîner des taches permanentes ou un ternissement de l'émail céramique.

- Les gradins fils du four sont facilement démontables. Pour les nettoyer, soulever le crochet avant de la glissière, l'écarter légèrement et enlever le crochet arrière. Après le nettoyage des gradins fils, il faut les replacer dans les trous de fixation et faire entrer les crochets.



Important!

Pour le nettoyage et l'entretien du four, il est interdit d'utiliser des crèmes à récurer, détergents abrasifs ou des objets de récurage.

Pour le nettoyage de la façade, utiliser uniquement de l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle ou vitres. Ne pas utiliser de crème à récurer.

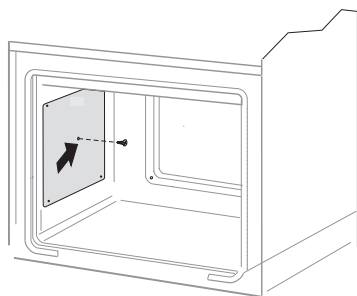
NETTOYAGE ET MAINTENANCE DU FOUR

- Le four est doté d'un jeu de parois recouvertes d'un émail spécifique, auto-nettoyant. Grâce à cet émail, les encrassements, graisses ou les restes de cuisson seront éliminés automatiquement, à condition qu'ils ne soient pas desséchés ou carbonisés. Afin d'éviter un long nettoyage par catalyse du four, les restes de nourriture et les graisses doivent être nettoyés au plus tôt, avant qu'ils ne soient desséchés ou carbonisés. Pour procéder à l'auto-nettoyage du four, le laisser allumé pendant 1 heure et régler la température à 250°C. Si l'encrassement n'est pas important, la durée peut être raccourcie.

Durant le nettoyage, les surfaces peuvent être plus chaudes que d'habitude. Tenir les enfants à l'écart.

Important!

Le nettoyage par catalyse implique une grande consommation d'énergie, nous recommandons donc de vérifier, avant d'y procéder, le niveau d'encrassement. Si l'utilisateur constate la baisse de rendement des plaques en émail catalytique, il peut les remplacer via le service après-vente. Si vous choisissez une méthode traditionnelle de nettoyage, n'oubliez pas que l'émail auto-nettoyant n'est pas résistant à la friction, il faut éviter l'utilisation de nettoyeurs abrasifs ou de chiffons durs.

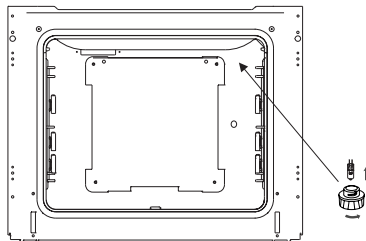


Désinstallation des parois catalytique

Remplacement de l'ampoule halogène de l'éclairage du four

Afin d'éviter la possibilité d'électrocution il faut s'assurer avant le remplacement de l'ampoule halogène que l'équipement est éteint.

1. Couper l'alimentation du four
2. Retirer les plaques du four.
3. Retirer et laver le globe de la lampe et ne pas oublier de l'essuyer.
4. Retirer l'ampoule halogène en utilisant pour cela un chiffon ou du papier, en cas de besoin il faut remplacer l'ampoule halogène par une nouvelle:
 - G9
 - tension 230V
 - puissance 25W
5. Placer précisément l'ampoule halogène dans le siège d'encastrement.
6. Retirer le globe de la lampe.

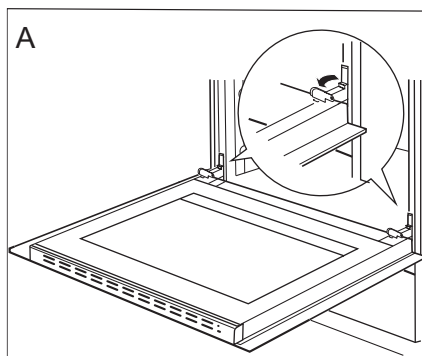


Éclairage du four

NETTOYAGE ET MAINTENANCE DE LA CUISINIÈRE

Comment enlever la porte

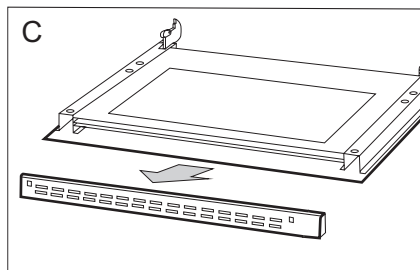
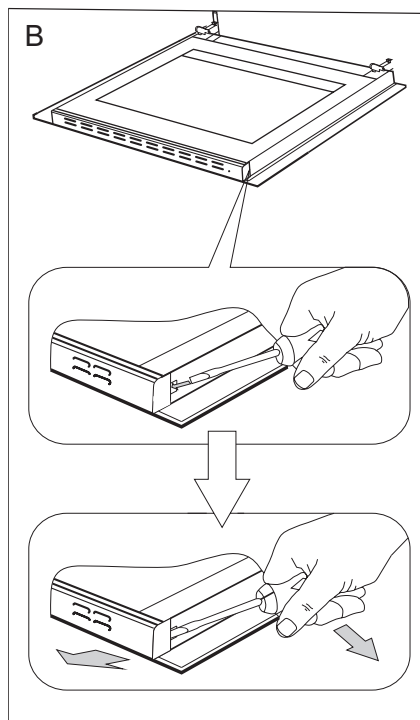
Afin de pouvoir nettoyer plus facilement l'enceinte du four, il est possible d'enlever la porte. Pour ce faire, ouvrir la porte, déplacer vers le haut la protection de la charnière (fig. A). Refermer ensuite légèrement la porte, la soulever et l'enlever en la tirant vers l'avant. Pour remettre la porte après le nettoyage, répéter les mêmes gestes dans l'ordre inverse. Lors du montage de la porte, veiller à bien placer l'accroche dans la rainure de la charnière. Une fois la porte montée, baisser l'élément de protection et **bien le serrer**. Laisser cet élément dans une position incorrecte pourrait entraîner la détérioration de la charnière lors de la fermeture de la porte.



Déplacement des protections des charnières

Comment enlever la vitre intérieure

1. Décrocher la plinthe supérieure de la porte à l'aide d'un tournevis plat, en la soulevant délicatement sur les côtés (fig.B).
2. Retirer la plinthe supérieure de la porte. (fig.B, C)



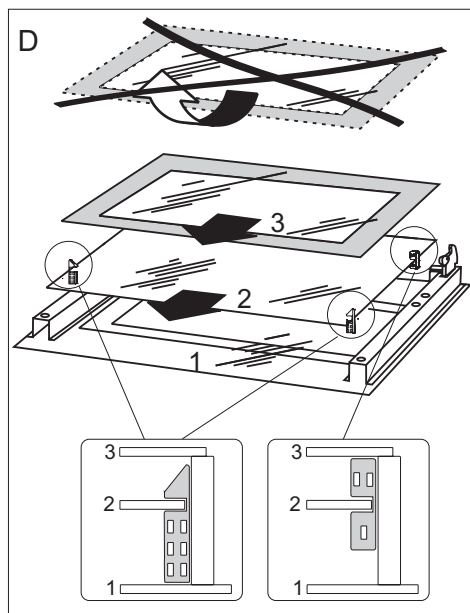
NETTOYAGE ET MAINTENANCE DU FOUR

3. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte). Extraire la vitre intérieure. (fig. D).

4. Laver la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage.

La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut.

Attention ! Il ne faut pas pousser simultanément la plinthe supérieure des deux côtés de la porte. Afin de placer correctement la plinthe supérieure de la porte il faut en premier placer l'extrémité gauche de la plinthe sur la porte et enfoncer l'extrémité droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Ensuite il faut enfoncer la plinthe du côté gauche jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.



Démontage de la vitre intérieure

Contrôles périodiques

En dehors de l'entretien et du nettoyage courant du four, il est nécessaire de :

- Procéder aux contrôles périodiques de fonctionnement des dispositifs électroniques et mécaniques du four. A l'expiration du délai de garantie, et tous les deux ans au minimum, il est nécessaire de prévoir une maintenance technique du four,
- réparer les éventuels défauts constatés,
- procéder à la maintenance des dispositifs mécaniques du four.

Note : les réparations et réglages doivent être effectués par un professionnel agréé ou par le service après-vente.

SITUATIONS D'URGENCE

Dans chaque situation d'urgence, il faut :

- mettre les manettes du four en position 0
- débrancher l'appareil de la source d'alimentation
- contacter le service après-vente

Des petits dysfonctionnements peuvent être solutionnés par les utilisateurs à l'aide du tableau ci-après. Avant de contacter le service client ou le service après-vente, consultez ce tableau :

PROBLÈME	RAISON	SOLUTION
1. l'appareil ne fonctionne pas	interruption de l'alimentation électrique	vérifier le fusible du tableau distributeur de la maison, le rebrancher ou remplacer
2. l'indicateur du programmeur indique l'heure „0.00”	l'appareil a été débranché ou l'alimentation électrique a été interrompue	mettre à l'heure le programmeur (voir Mode d'emploi du programmeur)
3. l'éclairage du four ne fonctionne pas	ampoule dévissée ou grillée	visser l'ampoule ou la remplacer (voir le chapitre Nettoyage et maintenance)




DONNEES TECHNIQUES

Tension nominale	230V~50 Hz
Puissance nominale	3,6 kW
Dimensions du four (auteur/largeur/profondeur)	59,5 / 59.5 / 57,5 cm

Le produit est conforme aux normes EN 60335-1, EN 60335-2-6, en vigueur dans l'Union européenne.

Les données sur l'étiquetage énergétique des fours électriques sont indiquées conformément à la norme EN 60350-1 /CEI 60350-1. Ces données sont définies pour des charges standard avec les fonctions actives : éléments chauffants inférieur et supérieur (mode conventionnel) et réchauffement avec l'assistance du ventilateur (si ces fonctions sont accessibles).

La classe d'efficacité énergétique est définie selon la fonction accessible dans le produit conformément à la priorité ci-dessous :


Circuit d'air forcé ECO (chaleur tournante + ventilateur)	 ECO
Circuit d'air forcé ECO (élément chauffant inférieur + supérieur + grill + ventilateur)	 ECO
Mode conventionnel ECO (élément chauffant inférieur + supérieur)	 ECO

Pour définir la consommation d'énergie, démonter les glissières télescopiques (si le produit dispose de cet équipement).

Déclaration du fabricant:

Le fabricant déclare que ce produit répond aux exigences essentielles des directives européennes suivantes:

- Directive « basse tension » 2014/35/UE,
- Directive de compatibilité électromagnétique 2014/30/UE,
- Directive « Éco-conception » 2009/125/UE,

et, par conséquent, le produit est marqué  et a obtenu une déclaration de conformité mise à la disposition des autorités de surveillance du marché.

SIDEME SA
BP 200
F-92306 Levallois-Perret Cedex



Tous les papiers
se recyclent,
pensez au tri.

PAPIERS



À RECYCLER

Pour en savoir plus:
www.quefairedemesdechets.fr