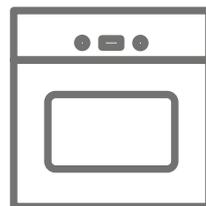


**Amica**  
*for living*

# FR NOTICE D'UTILISATION



12203.3eTciPrDpsLbJNkVAdSm  
ED57589BA+ Q-TYPE PYRO



IO-CBI-2256 / 8512071  
(03.2021 V2)

## **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*

# SOMMAIRE

---

Consignes de sécurité.....	4
Description du produit.....	11
Installation.....	13
Fonctionnement.....	15
Cuisson dans le four – conseils pratiques.....	26
Nettoyage et entretien de la cuisinière.....	33
Résolution des problèmes.....	38
Données techniques.....	39

# 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 hotels, 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.

### Entretien

- Avant d'utiliser le nettoyage automatique par catalyse ou par pyrolyse, les éclaboussures 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.

## CONSIGNES DE SECURITE

---

- 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.
- Au cours du processus de nettoyage pyrolytique le four peut atteindre des températures très élevées, pour cette raison les surfaces externes du four peuvent se chauffer plus que d'habitude il est donc essentiel de prendre soin afin que les enfants ne se trouvent pas alors à proximité du four.
- 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.

## COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

---



L'utilisation responsable de l'énergie apporte non seulement des économies au budget du ménage mais permet aussi de préserver l'environnement. C'est pourquoi, il est important d'économiser l'énergie électrique. Comment utiliser économiquement la cuisinière

● **Utilisez les casseroles dont le diamètre du fond correspond aux surfaces chauffantes.**

Évitez d'utiliser des récipients plus petits.

● **Utilisez le four pour préparer des quantités de plats assez grandes.**

Pour préparer 1 kg de viande, utilisez plutôt la vitrocéramique ; ceci est plus économique.

● **Utilisez la chaleur accumulée du four.**

Si le temps de préparation dépasse 40 minutes, il faut éteindre le four 10 minutes avant la fin de cuisson.

**Pour les grillades, utilisez une chaleur tournante et fermez la porte du four**

● **Veillez à bien fermer la porte du four.**

Les salissures sur les joints de la porte font perdre la chaleur. Il est recommandé de les éliminer immédiatement.

● **Évitez d'encastrer la cuisinière à proximité des réfrigérateurs/congérateurs.**

Vous risquez de faire augmenter la consommation de l'énergie.

## DÉBALLAGE



L'appareil a été mis sous emballage pour éviter les endommagements pendant le transport. Après avoir déballé l'appareil, veuillez enlever les éléments d'emballage de façon à assurer la préservation

de l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour emballer l'appareil ne nuisent pas à l'environnement, ils sont entièrement recyclables et ont été marqués d'un symbole approprié.

Attention ! Lors du déballage, ne pas laisser les éléments d'emballage (sachets plastiques, morceaux de polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

## RETRAIT D'EXPLOITATION



Après la fin de la période d'utilisation, l'appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal ; il doit être transmis au point de collecte et de recyclage des appareils électriques

et électroniques. Le symbole

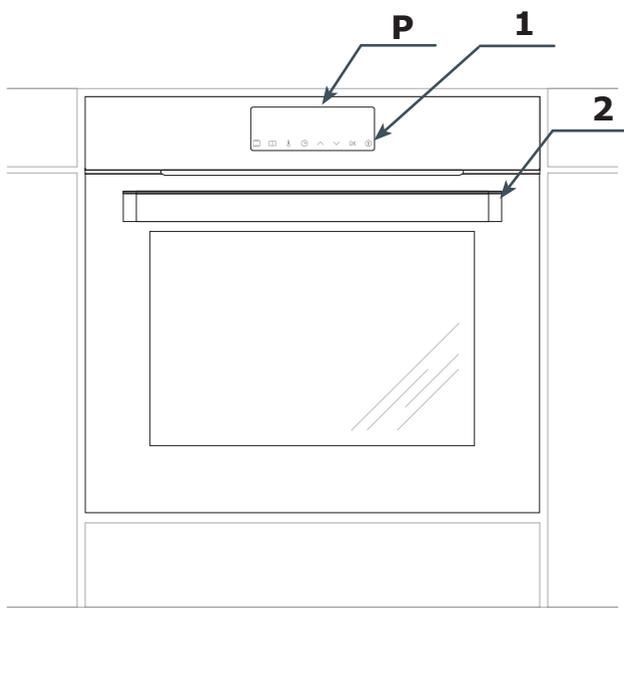
approprié a été apposé sur le produit et reproduit dans l'instruction et sur l'emballage pour en informer.

L'appareil est fabriqué à partir de matières recyclables qui peuvent être réutilisées conformément à leur étiquetage. Les recyclages et autres formes d'utilisation des appareils hors exploitation permettent de contribuer à la préservation de l'environnement.

Les informations sur les points de ramassages des appareils hors exploitation sont fournies par les autorités communales.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

---



P Programmateur électronique

1. Interrupteur marche / arrêt

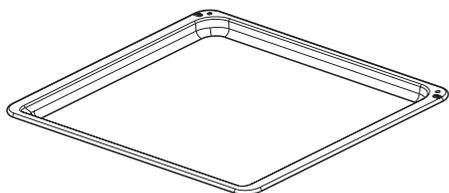
2. Poignée de la porte du four

## CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

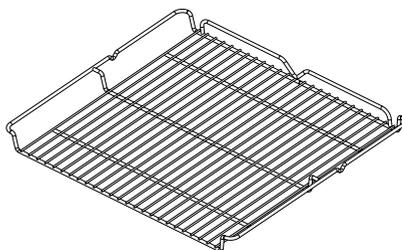
Ce tableau vous permettra de vous familiariser avec l'équipement de votre four

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

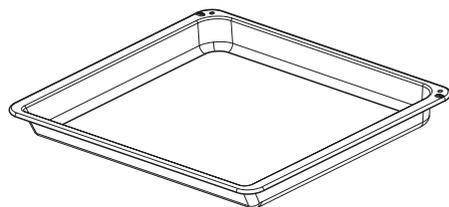
Équipement de la four



*Plat à pain*

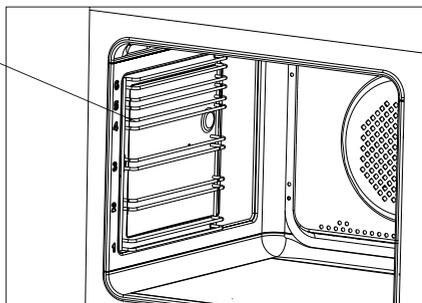


grille pour grillades  
(grille à gratiner)



*Plat à rôtissage*

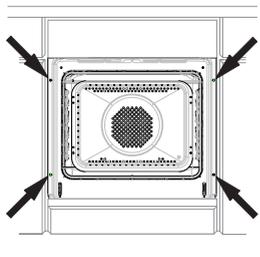
Gradins fils  
de la paroi latérale



# INSTALLATION

## Installation du four

- Le four devrait être un endroit sec et bien aéré, avec une ventilation efficace. La disposition de la cuisinière devrait garantir un accès libre à tous les éléments de commande.
- Le four est encastrée 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 la cuisinière sera encastrée 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.



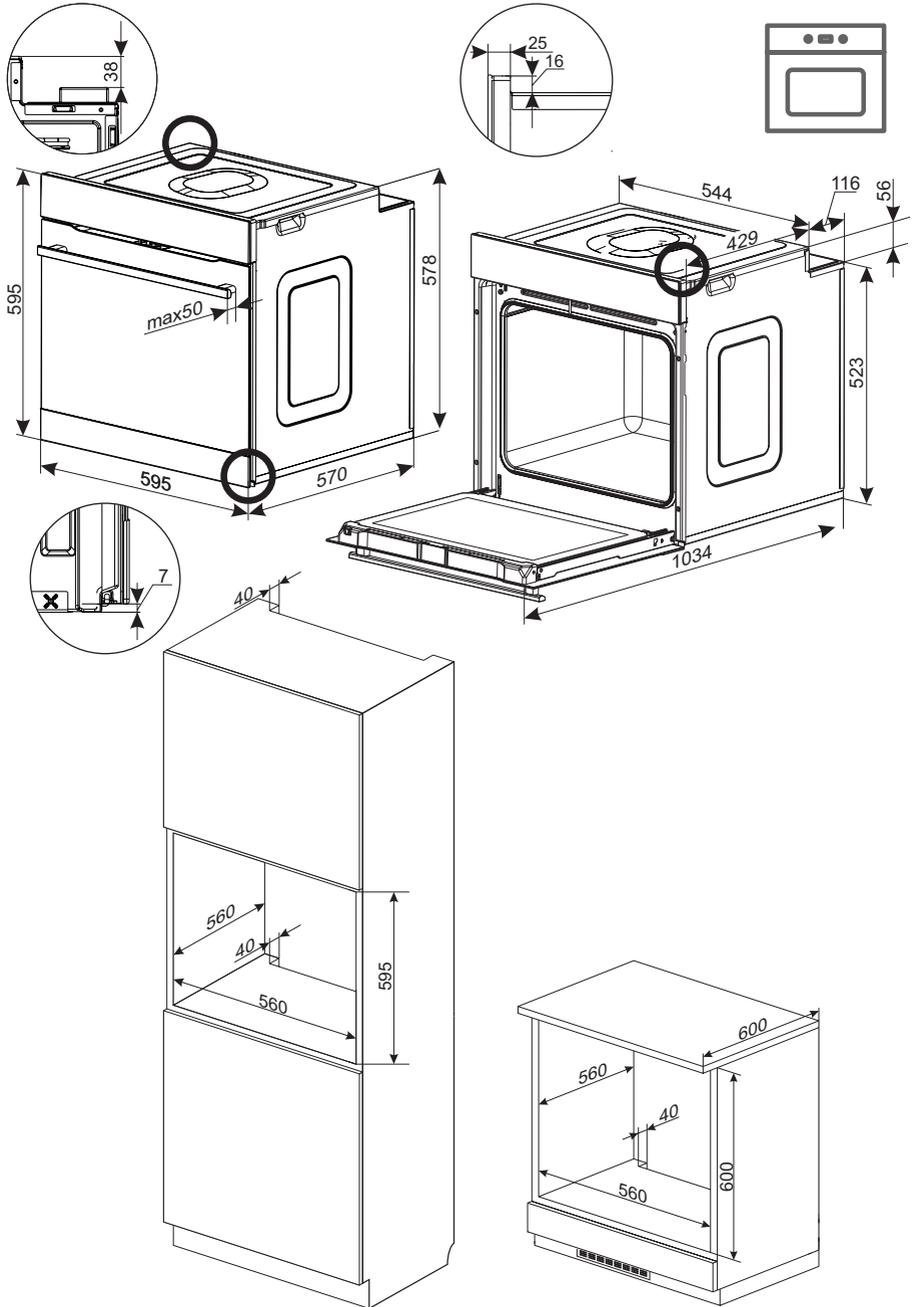
## Raccordement électrique

- Le four doit être alimentée par un courant alternatif monophasé (230 V 1 N~50 Hz) et équipée d'un cordon d'alimentation de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> 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 de la cuisinière. Une fois le four installée, 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 de le 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.

### Attention!

Dans le cas où la conduite d'alimentation non détachable serait endommagée, pour éviter le risque elle devrait être échangée chez le fabricant ou aux centres de service après-vente ou par des techniciens qualifiés.

# INSTALLATION



# FONCTIONNEMENT

## Avant la première mise en marche

- Retirer tous les éléments d'emballage, en particulier les éléments protégeant l'intérieur du four lors du transport.
- Retirer tous les accessoires de l'intérieur du four et les nettoyer soigneusement à l'eau chaude avec du liquide vaisselle doux.
- Enlever le film de protection des rails télescopiques.
- Nettoyer l'intérieur de la cavité à l'eau tiède avec un détergent doux. Ne pas utiliser les brosses ni éponges dures. Elles peuvent endommager le revêtement à l'intérieur de la cavité.

## Panneau de commande

Le disjoncteur principal  se trouve sur le côté droit de l'afficheur. Le disjoncteur principal se déclenche en touchant la vitre à l'endroit désigné par le pictogramme. Un signal sonore, sélectionné dans le menu de configuration, est émis. (Voir le chapitre : *Programmeur électronique*).

**La surface des senseurs doit être maintenue en propreté.**

## De porte de four rétroéclairée.

Lors du fonctionnement du four, la poignée du four est rétro-éclairée et constitue un indicateur de chaleur résiduelle. Elle s'éteint lorsque la température du four descend en dessous de 50 ° C et reste allumée au-dessus de 50 ° C avec une intensité proportionnelle à la température du four.

## Première chauffe du four

- Mettre en marche la ventilation dans la pièce ou ouvrir la fenêtre.
- Tourner la manette des fonctions sur la position  ou  (description détaillée des fonctions se trouve plus loin dans cette notice).

Le four doit fonctionner pendant au moins 30 minutes. Au début il dégage une odeur, qui disparaît plus tard avec son utilisation. C'est un phénomène normal, il s'agit de la première chauffe du four.

## Fonction WiFi

Le four est équipé de la fonction WiFi. Cela signifie qu'il peut être télécommandé à l'aide d'une application mobile.

Attention :

- La sélection est confirmée à chaque fois par la pression sur le senseur OK, la valeur est modifiée à l'aide des senseurs  .
- Une fois la fonction confirmée, l'affichage retourne au menu WiFi.
- Si aucune opération n'est effectuée dans les 30 secondes, le programmeur passe en mode StandBy.
- La sortie immédiate du menu et le passage en mode de veille sont également possibles, appuyer sur et maintenir pressé le senseur .

Pour allumer le menu WiFi, en mode de veille (StandBy), appuyer sur et maintenir pressé le senseur . Ensuite, à l'aide des senseurs   choisir l'une des positions suivantes :

-  - Activation de la possibilité de connexion de l'appareil mobile avec le four. Appuyer sur le senseur OK pour activer le mode, l'écran d'affichage affiche   où le chiffre indique les

## FONCTIONNEMENT

minutes - le temps où il sera possible de se connecter au four. Pour activer cette possibilité, au moins une des fonctions, à savoir **S** ou **FN**, doit être activée.

- **AES** - Remise à zéro des réglages
- **S** - Activation **S** | ou désactivation **S** 0 de la commande à distance du four
- **FN** - Activation **FN** | ou désactivation **FN** 0 de l'aperçu des fonctions et des paramètres du four dans l'application mobile
- **Er** - Liste d'erreurs (la liste s'affiche au moment de l'apparition d'un problème avec l'appareil.
- **AP** - Activation **AP** | ou la désactivation **AP** 0 de l'alimentation du module WiFi.

Attention : **AP** par défaut, réglé sur la position **AP** 0.

Modes de connexion disponibles:

- **AP** Connexion AP - connexion directe de l'appareil mobile avec le four sans l'utilisation des dispositifs du réseau domestique WiFi.
- **LA** Connexion LAN - connexion de l'appareil mobile avec le four par le réseau WiFi domestique, l'accès hors de ce réseau n'est pas disponible.
- **WAN** Connexion WAN - connexion de l'appareil mobile avec le four à l'aide du réseau Internet depuis n'importe quel point du monde.

Attention : Les indicateurs des connexions changent sur l'affichage, selon la dernière connexion active. Par défaut, est indiqué **AP**. Le type de connexion peut être modifié à partir de l'application mobile.

Les instructions de configuration étape par étape est disponible sur le site [www.amica-group.fr](http://www.amica-group.fr).

Codes d'erreur : À partir du moment de l'apparition du problème de connexion jusqu'à sa résolution, l'erreur est affichée dans le menu à la position LISTE DES ERREURS et à l'entrée dans le menu WiFi:

Er-reur	Cause	Solution
E20	Erreur de connexion	Essayer de rétablir la connexion, en cas d'échec, contacter l'administrateur du réseau
E21	Surcharge (Nombre d'utilisateurs limité)	Le programmeur sauvegarde tous les utilisateurs qui se sont connectés sans câble à l'appareil ; pour effacer la liste, débrancher l'appareil de l'alimentation et connecter de nouveau

Les informations nécessaires à la configuration correcte:

- S'assurer que le four est branché à l'alimentation
- En mode AP, s'assurer que la couverture réseau est disponible (identificateur du réseau (SSID): SmartIN).
- En mode LAN, s'assurer que l'appareil avec l'application mobile est connecté au réseau WiFi domestique, auquel le four doit être connecté.
- En mode WAN, s'assurer que le réseau WiFi est connecté à Internet.
- En mode LAN et WAN, le mot de passe pour le réseau WiFi domestique est nécessaire.

# FONCTIONNEMENT

## Programmeur électronique



Le programmeur est équipé d'un afficheur LED et des 8 senseurs tactiles (senseurs ne sont pas éclairés):

Senseur	Description	Senseur	Description
	Interrupteur marche / arrêt (Tryb StandBy)		Réglage de l'horloge
	Fonctions du four		Plus / vers le haut [+]
	Programmes prédéfinis		Moins / vers le bas [-]
	Réglage de la température		Confirmation

Attention : Chaque utilisation du senseur est confirmée par un signal sonore. Il n'est pas possible de désactiver les signaux sonores.

### Fonctions du four sur l'afficheur.

La zone indiquant la fonction du four sélectionnée est éclairée des façons suivantes:

	Éclairage du four		Turbo grill
	Préchauffage rapide		Super grill
	ECO		Pizza
	Chaleur tournante		Roussissement
	Mode de cuisson conventionnel		Grillade
	Pâte		Décongélation
	Gril		Mode de cuisson en fonction du type de four

# FONCTIONNEMENT

## Zone d'activités des fonctions\*

-  Thermosonde connectée
-  Éclairage allumé
-  OpenUp!- Ouverture automatique de porte
-  OpenUp!- Ouverture automatique de porte
-  Symbole de l'activation de préchauffage rapide
- ECO** Fonction ECO activée
-  Minuteur activé
-  Fonctionnement automatique
-  Fonctionnement semi-automatique
-  Verrouillage parental activé
-  Préchauffage du four
-  Programme prédéfini activé
-  Fonction catalyse activée
-  Symbole d'activation de la fonction pyrolyse et du verrouillage de porte (four avec fonction pyrolyse)

\* - selon le modèle

## Branchement de l'alimentation

Après le branchement de l'alimentation (ou

au retour du courant), le four passe en mode de réglage de l'heure actuelle, sur l'afficheur clignote. . Il est impossible d'utiliser l'appareil si l'heure n'est pas réglée.

**Attention !** En cas de coupure de courant, tous les paramètres entrés, tels que la durée de fonctionnement, la température et la fonction, sont effacés. Pour continuer le fonctionnement, les ils doivent être à nouveau entrés. Si le programme de nettoyage

par pyrolyse est interrompu (ou les portes sont verrouillées pour une autre raison), une procédure de refroidissement du four et d'ouverture de porte est effectuée avant le réglage de la minuterie.

## Réglage de l'heure actuelle

Après le branchement de l'alimentation, les minutes clignotent sur l'afficheur . Pour entrer l'heure actuelle utiliser les senseurs  $\wedge$  et  $\vee$ . Pour passer aux heures, toucher le senseur  $\ominus$  une fois et régler la valeur correcte avec les senseurs  $\wedge$  et  $\vee$ . Toucher le senseur  $\ominus$  encore une fois pour confirmer l'heure actuelle. Le réglage correct de l'heure est confirmé par un signal sonore. Pour modifier l'heure actuelle, en mode StandBy toucher et maintenir le senseur  $\ominus$ , sur l'afficheur apparaît le symbole , toucher le senseur  $\ominus$  à nouveau, les chiffres commencent à clignoter. Procéder comme pour le réglage de l'heure après le premier démarrage de l'appareil.

## Luminosité de l'afficheur

Luminosité de l'afficheur LED varie en fonction de l'heure du jour, elle est inférieure entre 22h00 et 6h00. De plus, la luminosité en mode StandBy est inférieure à celle en mode actif. Il n'est pas possible de modifier la luminosité ni les heures pendant lesquelles elle est différente.

## Éclairage

Chaque ouverture de la porte du four active l'éclairage. Lorsque le four est en mode actif, l'éclairage est allumé à l'intérieur de la cavité. Cet éclairage reste désactivé uniquement en mode StandBy. Si la porte du four reste ouverte, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes environ.

# FONCTIONNEMENT

## Ventilateur

Le fonctionnement du ventilateur est indépendant des fonctions réglées et de l'état du programmeur. Le moteur de refroidissement se met en marche automatiquement pour chaque fonction activée. Le moteur reste allumé le temps que la température dans la cavité dépasse 80°C. En dessous de cette température, le ventilateur s'éteint automatiquement.

## Préchauffage du four (symbole du thermostat)

Symbole  signifie le préchauffage d'au moins l'un des éléments chauffants dans le four. Ce symbole s'éteint lorsque la température dans la cavité est atteinte, ensuite il s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que la température réglée est maintenue. Si la température réglée est atteinte

est diminuée, le symbole  ne s'allume que lorsque le four est refroidi en dessous de la nouvelle valeur réglée.

## Fonctions du four

En mode actif, toucher le senseur , le menu de sélection des fonctions est activé - la fonction du four „1“ apparaît sur l'afficheur. Avec les senseurs  et  sélectionner la fonction appropriée dans le tableau ci-dessous. Confirmer la sélection de la fonction avec le senseur OK, ensuite sélectionner la température appropriée avec les senseurs  et , ou laisser la valeur préprogrammée. Après confirmation avec le senseur OK l'appareil se met en marche.

Description des fonctions		Réalisation						Température [°C]		Température préprogrammée [°C]
		Eclairage	Résistance supérieure	Résistance de grill	Résistance circulaire	Résistance inférieure	Ventilateur	min.	max.	
	Eclairage	√						-	-	-
	Chauffage rapide	√		√	√		√	30	280	170
	Mode de cuisson ECO				√		√	30	280	170
	Chaleur tournante	√			√		√	30	280	170
	Conventionnelle	√	√			√		30	280	180
	Pâte	√	√			√	√	30	280	170
	Grill	√		√				30	280	220
	Turbo grill	√	√	√			√	30	280	190

# FONCTIONNEMENT

	Super grill	√	√	√				30	280	220
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Grillade	√					√	30	240	200
	Décongélation	√					√	-	-	-
	Nettoyage à la vapeur*	√								
	Nettoyage pyrolytique*	√								

\* - selon le modèle

Attention : Après l'activation du menu de sélection des fonctions, le fait de ne pas utiliser les senseurs pendant 10 secondes entraîne le passage au mode actif, ce qui revient à la suppression des paramètres déjà entrés.

## Fonction du four activée

Pour modifier la fonction du four activée, toucher et maintenir le senseur 

Pour passer au menu de sélection des programmes prédéfinis, toucher et maintenir le senseur 

Pour passer au mode StandBy, toucher et maintenir le senseur 

Pour modifier la température, toucher et maintenir le senseur , ensuite avec les senseurs  et  sélectionner la température appropriée et la confirmer avec le senseur OK, ou attendre quelques secondes, la nouvelle température est automatiquement confirmée.

## Mode StandBy

Autrement dit mode veille. Dans ce mode, l'afficher indique l'horloge activée ou la température à l'intérieur de la cavité (au-dessus 50°C). De plus, il est possible d'activer la fonction minuteur, description plus loin dans cette notice. La luminosité est réduite par rapport au mode actif.

## Mode actif

Démarrer le mode avec le senseur  en restant en mode StandBy. En mode actif, il est possible de sélectionner la fonction, la température ou la durée de fonctionnement appropriés.

## Contrôle parental

En mode StandBy toucher en même temps, pendant 3 secondes, les senseurs  et  pour activer le contrôle parental, sur l'afficheur apparaît le symbole . Pour désactiver le contrôle parental, toucher en même temps, pendant 3 secondes, les mêmes senseurs, le symbole  sur l'afficheur s'éteint.

## Minuteur

Dans n'importe quel mode, toucher et maintenir le senseur , sur l'afficheur apparaît , et le symbole  commence à clignoter. Maintenant il est possible de : Régler le minuteur avec le senseur , ensuite confirmer avec le senseur OK.

## FONCTIONNEMENT

Modifier les réglages du minuteur avec les senseurs  $\wedge$  et  $\vee$ . Confirmer la valeur modifiée OK.

Désactiver le minuteur en réglant avec le senseur  $\vee$  la valeur  $:00$  et confirmer avec le senseur OK.

Le minuteur n'interrompt pas la fonction activée du four. Une fois le temps écoulé, un signal sonore s'active, il est possible de le désactiver avec chaque senseur.

### Aperçu et modification des réglages pendant le fonctionnement du four

Pour vérifier la température à l'intérieur de la cavité pendant le fonctionnement du four, toucher le senseur  $\text{Ⓜ}$  une fois. Toucher à nouveau le senseur  $\text{Ⓜ}$  pour vérifier la température réglée. Toucher à nouveau pour revenir à l'affichage de l'heure actuelle.

Pour modifier la température définie pendant le fonctionnement du four, toucher et maintenir le senseur  $\text{Ⓜ}$ , la température actuellement réglée apparaît sur l'afficheur, elle peut être modifiée avec les senseurs  $\wedge$  et  $\vee$ . Confirmer la nouvelle température avec le senseur OK. Jusqu'au moment de la confirmation, la valeur précédente est réglée.

Pour modifier la fonction pendant le fonctionnement du four, toucher et maintenir le senseur  $\text{Ⓜ}$ , la fonction activée apparaît sur l'afficheur, elle peut être modifiée avec les senseurs  $\wedge$  et  $\vee$ . Après confirmation de la nouvelle fonction, la température apparaît sur l'afficheur (elle n'est pas prédéfinie pour la fonction réglée, mais transférée à partir des réglages précédents). Il est possible de la modifier avec les senseurs  $\wedge$  et  $\vee$ ). Après confirmation avec le senseur OK, le four commence à fonctionner avec des nouveaux réglages.

### Fin du fonctionnement de la fonction

Pour terminer la fonction, toucher et maintenir le senseur  $\text{Ⓜ}$ . Les fonctions préprogrammées fonctionnent pendant une durée illimitée, l'arrêt automatique du four n'est possible qu'en activant la fonction d'arrêt différé et de démarrage différé du four. L'exception est la fonction de nettoyage pyrolytique.

### Arrêt différé du four (fonctionnement semi-automatique)

Arrêt différé est un arrêt automatique du four après l'écoulement du temps réglé à partir du moment de l'activation de ce mode. Arrêt différé du four est de 1 minute jusqu'à 10 heures. Pour activer l'arrêt différé du four pendant son fonctionnement avec une fonction définie, toucher et maintenir le senseur  $\text{Ⓜ}$ , sur l'afficheur commence à clignoter le symbole du minuteur  $\text{Ⓜ}$ . Toucher le senseur  $\text{Ⓜ}$  à nouveau, sur l'afficheur apparaît le symbole  $\rightarrow$ , maintenant il est possible de :

Régler le temps d'arrêt du four avec le senseur  $\wedge$ , confirmer ensuite avec le senseur OK.

Modifier les réglages du temps d'arrêt avec les senseurs  $\wedge$  et  $\vee$ . Confirmer la valeur modifiée OK.

Désactiver l'arrêt différé du four en réglant avec le senseur  $\vee$  la valeur  $00:00$  et confirmer OK.

L'arrêt différé du four interrompt le fonctionnement de la fonction activée. Après l'écoulement du temps, un signal sonore s'active, il peut être désactivé avec chaque senseur sauf  $\text{Ⓜ}$ . Après désactivation du signal, l'appareil passe en mode actif.

Attention : Si vous utilisez le senseur  $\text{Ⓜ}$  pour supprimer l'alarme, le programmeur passe automatiquement en mode édition du temps

# FONCTIONNEMENT

d'arrêt différé du four.

## Départ différé du four (fonctionnement automatique)

Départ différé est un démarrage automatique du four à une heure spécifiée, suivi de l'arrêt automatique après la durée de fonctionnement définie. Le départ différé est de 1 minute à 10 heures et sa durée de fonctionnement est jusqu'à 10 heures. Pour activer le départ différé du four, activer d'abord l'arrêt différé. Ensuite toucher et maintenir le senseur  à nouveau, le symbole du minuteur commence à clignoter sur l'afficheur . Toucher le senseur  deux fois, sur l'afficheur commence à clignoter le symbole , maintenant il est possible de :

Réglez l'heure souhaitée de démarrage du four avec le senseur , puis confirmer avec le senseur .

Modifier l'heure de démarrage du four avec les senseurs  et . Confirmer la valeur modifiée .

Désactiver le départ différé du four en réglant avec le senseur  la durée la plus courte possible et confirmer .

Le départ différé du four interrompt le fonctionnement de la fonction activée. Après l'écoulement du temps, un signal sonore s'active, il peut être désactivé avec chaque senseur. Après désactivation du signal, l'appareil passe en mode actif.

## Programmes prédéfinis

C'est un ensemble de programmes avec des réglages déterminés (fonctions, températures et temps de cuisson) qui conviennent le mieux à un plat donné.

En mode actif toucher le senseur , le menu de sélection des programmes prédéfinis est activé – sur l'afficheur apparaît le programme „P01“. Avec les senseurs  et  sélectionner le programme approprié dans le tableau ci-dessous. Confirmer la sélection du programme avec le senseur , l'appareil se met en marche.

## FONCTIONNEMENT

Programme	Description des fonctions	Réalisation		Température préprogrammée [°C]
		Chauffage rapide	Fonctions de cuisson	
P01	Bœuf		   	180
P02	Porc		   	180
P03	Agneau		   	180
P04	Poulet 1,5kg		   	190
P05	Canard 1,8kg		   	180
P06	Oie 3,0kg		   	170
P07	Dinde 2,5kg		   	170
P08	Pizza	   	   	220
P09	Lasagne	   	   	200
P10	Focaccia	   	   	230
P11	Gratin de pâtes	   	   	220
P12	Légumes rôtis au four	   	   	180
P13	Biscuit	   	   	160
P14	Muffins		   	160
P15	Cookies		   	150
P16	Gâteau aux fruits	   	   	175
P17	Pain		   	180
P18	Levage de la pâte		   	30
P19	Séchage		   	50

Chaque programme prédéfini peut être modifié, c.-à-d. modifier la température réglée ou la durée de fonctionnement du four. Pour cela, suivre les instructions („Aperçu et modification des réglages pendant le fonctionnement du four“ et „Arrêt différé du four“). Une fois les modifications entrées, le programme cesse d'être un „programme prédéfini“, ces modifications ne changent pas les paramètres du programme prédéfini au prochain démarrage.

# FONCTIONNEMENT

## Programmes prédéfinis avec préchauffage rapide

Les programmes sélectionnés se caractérisent par la nécessité de préchauffer le four à une certaine température. Ils sont indiqués dans le tableau ci-dessus. Après la sélection d'un programme prédéfini avec préchauffage, et sa confirmation avec le senseur , sur l'afficheur apparaît l'icône de préchauffage rapide . Une fois la température appropriée atteinte, un signal sonore retentit et s'éteint lorsque la porte est ouverte. Placer le plat dans le four et fermer la porte. Le programme de cuisson démarre.

Attention : Il est déconseillé d'entrer des modifications au programme prédéfini lorsque le préchauffage rapide est activé, l'introduction de modifications annule le programme prédéfini et le fonctionnement de l'appareil avec les paramètres actuellement définis pour la fonction, le temps et la température.

## Fin du programme prédéfini

La fin est la même que pour l'arrêt différé du four, l'appareil émet un signal sonore.

## Porte du four

Pendant le fonctionnement du four, la porte doit être fermée. L'ouverture de la porte interrompt la fonction activée. Si la porte reste ouverte pendant plus de 30 secondes, un signal sonore retentit pour informer que la porte doit être fermée. Le signal peut être désactivé en touchant un senseur ou en fermant la porte.

L'ouverture de la porte qui dure moins de 10 minutes n'a aucun impact sur le programme activé ni ses paramètres. Après ce temps, pour des raisons de sécurité, le four passe en mode StandBy (tous les réglages sont supprimés).

## Durée de fonctionnement du four limitée

Pour des raisons de sécurité, le four a une durée de fonctionnement limitée. Si la température réglée est jusqu'à 100°C, le four passe en mode StandBy après 10 heures, si la température réglée est de 200°C et plus la durée de fonctionnement maximum est limitée à 3 heures. Entre 101°C-199°C la durée de fonctionnement change linéairement (entre 3h et 10h).

## Préchauffage rapide du four

Afin de préchauffer rapidement le four, les éléments chauffants de ventilateur, de grill et le ventilateur de chaleur tournante sont activés. Dans ce cas, la puissance maximale est de 3,6 kW.

## Fonction OpenUp!

La fonction signifie l'ouverture automatique de la porte du four en touchant la poignée. Deux modes d'ouvertures sont disponibles - unique  et multiple . Le mode unique signifie que la porte ne peut être ouverte qu'une seule fois à chaque mise en marche du four. Le mode multiple permet l'ouverture automatique chaque fois que l'utilisateur touche la porte et le four est en marche.

**IMPORTANT :** La fonction OpenUp! ne fonctionne pas lorsque le four est inactif (en mode veille, l'horloge indique uniquement l'heure actuelle).

Pour activer la fonction OpenUp!, en mode actif (pendant le fonctionnement du four) toucher et maintenir en même temps les senseurs  et , sur l'afficheur apparaît le symbole . Toucher les senseurs  et , à nouveau, le symbole précédent s'éteint et apparaît le symbole .

Pour ouvrir la porte au toucher, toucher la partie métallique de la poignée de la porte

## FONCTIONNEMENT

du four. Le toucher doit être ferme, c'est-à-dire durer au moins 0,5 seconde. La sensibilité de la poignée est réglée de manière à ce que le contact puisse être fait avec la main ou une partie couverte du corps, par exemple le coude ou le genou.

La porte peut être ouverte manuellement dans toutes les situations en tirant sur la poignée, quels que soient les réglages OpenUp!.

Attention ! Lorsque la fonction OpenUp! Est activée, en particulier en mode multiple, la porte peut être ouverte facilement, même accidentellement. Il est recommandé de surveiller les enfants ou désactiver la fonction OpenUp!.

### Fonction catalyseur AirClean

Le catalyseur nettoie l'air des odeurs émanant du four pendant la cuisson ou le nettoyage. Pour activer la fonction, lors du fonctionnement d'un programme (à l'exception du programme: Éclairage, Préchauffage rapide, ECO), toucher et maintenir les senseurs  et , sur l'afficheur apparaît le symbole . Cette fonction ne reprend pas automatiquement à la fin du programme en cours.

### Fonction nettoyage par pyrolyse

La fonction de nettoyage pyrolytique est un programme spécial avec des exigences supplémentaires. Après avoir sélectionné la fonction de pyrolyse, sur l'afficheur apparaît le symbole . Après la confirmation avec le senseur OK il est possible de sélectionner une température avec les senseurs  , au choix 2h, 2,5h, 3h. Après la confirmation avec le senseur OK le processus de nettoyage pyrolytique commence. La porte du four doit être fermée. Au début du proces-

sus, la porte du four est verrouillée pendant toute la durée du programme et le refroidissement de son intérieur jusqu'à une température sûre.

#### Attention !

- Si la porte reste ouverte après avoir confirmé la durée de pyrolyse, l'icône de verrouillage de la porte clignote sur l'afficheur. Si elle n'est pas refermée dans les 10 secondes, le programme de pyrolyse est interrompu.
- Avant d'utiliser cette fonction, lire le chapitre Nettoyage, en particulier les informations de base sur le nettoyage par pyrolyse.
- La température à l'intérieur du four peut dépasser 480°C, s'assurer qu'il n'y ait pas d'enfants près de l'appareil.
- La porte est débloquée lorsque la température à l'intérieur du four baisse à 150°C (symbole de verrouillage de la porte disparaît de l'afficheur)
- Pendant le programme de pyrolyse, il n'est pas possible de modifier sa durée.
- Pour désactiver la pyrolyse avant sa fin programmée, utiliser le senseur . Désactivation de la fonction ne revient pas à déverrouiller la porte, le four commence le processus de refroidissement à une température sûre.
- Si pendant la pyrolyse, il y a une perte de tension, le four passe au refroidissement et ensuite au déverrouillage de la porte après le retour du courant.
- Pendant le nettoyage pyrolytique, la fonction de catalyseur est activée par défaut. Pour la désactiver, toucher et maintenir les senseurs  et .

# CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

## Tableaux avec les exemples de réglages du four

### Cuisson de gâteaux

	Type de plat/ cuisson	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Temps (min.)
Gâteaux moulés	Biscuit	Moule rond commercial noir à poser sur la grille	1-2		170 – 200 <sup>1)</sup>	38 – 50 <sup>2)</sup>
	gâteau à la levure / gâteau quatre-quarts	Moule rond à savarin ou rectangulaire commercial noir à poser sur la grille	1-2		160 – 170 <sup>1)</sup>	25 – 40 <sup>2)</sup>
	gâteau à la levure / gâteau quatre-quarts	Moule rond à savarin ou rectangulaire commercial noir à poser sur la grille	3		150 – 160	25 – 40
	Génoise sans graisse	Moule à gâteau avec revêtement noir, rond ou rectangulaire à poser sur la grille	1-2		170-180 <sup>1)</sup>	38 - 45 <sup>2)</sup>
	Tarte aux pommes	Moule à gâteau noir, rond ou rectangulaire à poser sur la grille	1-2		190-200 <sup>1)</sup>	50 - 65 <sup>2)</sup>
Gâteau sur plaque	Petits gâteaux muffins	Moule en papier d'un Ø d'environ 48mm commercial à poser sur une plaque à pain	3		155-160 <sup>1)</sup>	37 - 45 <sup>2)</sup>
		Moule en papier d'un Ø d'environ 48mm commercial à poser sur une plaque à pain	3		150-160 <sup>1)</sup>	34 - 38 <sup>2)</sup>
		Moule en papier d'un Ø d'environ 48mm commercial à poser sur une plaque à pain	3		150-160 <sup>1)</sup>	34 - 38 <sup>2)</sup>
	Pâte brisée	Moule en papier d'un Ø d'environ 48mm 2 – Plaque pour pain ou pour rôti 4 – Plaque pour pain	2 + 4		150-160 <sup>1)</sup>	34 - 40 <sup>2)</sup>
		Plaque pour pain	2		150-160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
		Plaque pour pain	2		150-170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
		Plaque pour pain	2		150-170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	2 – Plaque pour pain ou pour rôti 4 – Plaque pour pain	2 + 4		160-175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>	

<sup>1)</sup> Préchauffer le four vide pendant 5 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

<sup>2)</sup> Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé.

### Important !

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

## CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

---

- Essayer d'utiliser les plaques fournies avec l'appareil.
- Si vous utilisez vos propres plaques ou moules, placez-les sur la plaque grille. Nous conseillons l'utilisation de plaques noires, elles assurent une meilleure conductivité thermique et réduisent la durée de cuisson.
- Nous ne conseillons pas l'utilisation de plaques ou de moules possédant des surfaces claires et brillantes, car la pâte au-dessous peut ne pas bien cuire (en cas d'utilisation de la fonction résistance supérieure + résistance inférieure).
- Pour la fonction de la chaleur tournante, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pour les autres fonctions, préchauffer le four à la température requise, avant de placer le plat à l'intérieur (le témoin lumineux doit s'éteindre).
- Avant la sortie du gâteau du four, vérifier la qualité de la fournée à l'aide d'une tige en bois (en cas d'une fournée correcte la tige devrait être sèche et propre après la ponction de la pâte).
- Après la cuisson, laisser le gâteau dans le four chaud pendant encore environ 5 minutes.
- Lors de l'utilisation de la fonction de la chaleur tournante, la température de fournée est généralement inférieure de 20-30°C par rapport à la fonction conventionnelle (résistance supérieure + résistance inférieure).
- Les paramètres concernant les réglages pour les fournées du tableaux sont fournis à titre indicatif et peuvent être corrigés selon les préférences et les habitudes de l'utilisateur.

Si les informations indiquées dans les livres de cuisine divergent considérablement par rapport aux valeurs indiquées dans le mode d'emploi veuillez alors suivre les stipulations du manuel.

## CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

### Cuisson des viandes et des légumes

Type de plat/ cuisson	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Temps (min.)
Bœuf	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – grille / 1 – plaque de cuisson		225 - 250	120 – 150
Bœuf	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – grille / 1 – plaque de cuisson		160 - 180	120 – 160
Bœuf	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – grille / 1 – plaque de cuisson		180 - 190	100 – 150
Porc	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – grille / 1 – plaque de cuisson		160 - 230	90 – 150
Porc	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – grille / 1 – plaque de cuisson		160 - 190	90 – 150
Porc	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – grille / 1 – plaque de cuisson		180 - 190	100 – 150
Poulet	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – 3 grill / 1 – plaque de de cuisson		180 -190	70 – 90
Poulet	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – grille / 1 – plaque de cuisson		160 - 180	45 – 60
Poulet	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – 3 grill / 1 – plaque de de cuisson		175 - 190	60 – 70
Poissons	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – 3 grill / 1 – plaque de de cuisson		190	60 – 70
Poissons	Grille + récipient avec cou- vercle	2 – grille réci- pient sur la grille.		210 - 220	45 – 60
Poissons	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – 3 grill / 1 – plaque de de cuisson		160 - 180	45 – 60
Légumes	Plaque pour rôti	2		190 - 210	40 – 50
Légumes	Plaque pour rôti	3		170 - 190	40 - 50

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé.

### Important !

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

- Préparer dans le four des portions de viande de plus de 1 kg, il est conseillé de préparer les morceaux plus petits sur la plaque de cuisson.
- Il est conseillé d'utiliser des récipients réfractaires pour la cuisson, les poignées de ces récipients doivent être également résistantes à l'action de hautes températures.

## CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

- Lors de la cuisson sur la grille de cuisson, il est conseillé de placer une plaque de cuisson à un niveau inférieur. Ainsi, la graisse des aliments ne va pas couler directement dans la chambre de cuisson, mais sur la plaque.
- Pour que le rôti soit plus juteux, verser une petite quantité d'eau sur la plaque de récupération de la graisse. Ainsi, le plat ne se dessèche pas.

Au moins une fois, à la mi-cuisson, il est conseillé de retourner la viande. Lors de la cuisson, il est conseillé d'arroser de temps en temps la viande avec la sauce qui se forme ou avec de l'eau chaude, salée auparavant. Ne pas arroser la viande avec de l'eau froide.

### Pizza

Type de plat/ cuisson Pizza	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Temps (min.)
Fraîche	Plaque pour pain	2-3		200 – 230 <sup>1)</sup>	15 – 25
Fraîche pâte fine	Plaque pour pain	2-3		200 – 230 <sup>1)</sup>	15 – 20
Surgelée pâte fine	Grille	2-3		2)	2)
Surgelée pâte épaisse	Grille	2-3		2)	2)

1) Préchauffer le four vide

2) Suivre les consignes sur l'emballage

### Important !

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

## CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

### Mode gril

Type de plat/ cuisson	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Temps (min.)
Pain blanc grillé	Grille	4		220 <sup>1)</sup>	3 - 7
Pain blanc grillé	Grille	4		220 <sup>1)</sup>	3 - 7
Poulet	Grille +Plaqué de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – 3 grill / 1 – plaqué de de cuisson		180 -190	70 – 90
Poissons	Grille +Plaqué de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – 3 grill / 1 – plaqué de de cuisson		190	60 – 70
Légumes	Plaqué pour rôti	3		170 - 190	40 - 50

<sup>1)</sup> Préchauffer le four vide en l'allumant pour 8 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide

### Important !

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

### 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 plat/ cuisson	Fonctions de cuisson	Température [°C]	Niveau	Temps [min.]
Biscuit		180 - 200	2-3	50 - 70
gâteau à la levure / gâteau quatre- quarts		180 - 200	2	50 - 70
Poissons		190 - 210	2	45 - 60
Bœuf		200 - 220	3	90 - 120
Porc		200 - 220	2	90 - 160
Poulet		180 - 200	2	80 - 100

# CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

## Tableaux avec les plats d'essai

Tableaux avec les plats d'essai conformément à la norme EN 60350-1

### Cuisson de gâteaux

Type de plat/ cuisson	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Temps (min.)
Petits gâteaux	Plaque pour pain	4		160 <sup>1)</sup>	28-32 <sup>2)</sup>
	Plaque pour pain	3		155 <sup>1)</sup>	23-26 <sup>2)</sup>
	Plaque pour pain	3		150 <sup>1)</sup>	26-30 <sup>2)</sup>
	Plaque pour pain	2 + 4		150 <sup>1)</sup>	27-30 <sup>2)</sup>
	Plaque pour rôti	2 - plaque pour pain ou rôti 4 - plaque pour pain			
Pâte brisée (bandes)	Plaque pour pain	3		150-160 <sup>1)</sup>	30-40 <sup>2)</sup>
	Plaque pour pain	3		150-170 <sup>1)</sup>	25-35 <sup>2)</sup>
	Plaque pour pain	3		150-170 <sup>1)</sup>	25-35 <sup>2)</sup>
	Plaque pour pain	2 + 4		160-175 <sup>1)</sup>	25-35 <sup>2)</sup>
	Plaque pour rôti	2 - plaque pour pain ou rôti 4 - plaque pour pain			
Génoise sans graisse	Grille + moule pour gâteau revêtu de noir Ø26cm	2		170-180 <sup>1)</sup>	38-46 <sup>2)</sup>
Tarte aux pommes	Grille + deux moules pour gâteau revêtus de noir Ø20cm	2 Les moules sont placés sur la grille en diagonale droite arrière, gauche avant		180-200 <sup>1)</sup>	50-65 <sup>2)</sup>

## CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

- 1) Préchauffer le four vide pendant 5 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.
- 2) Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé.

### Mode gril

Type de plat/ cuisson	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température [°C]	Temps [min.]
Pain blanc grillé	Grille	4		220 <sup>1)</sup>	3 - 7
Hamburgers de bœuf	Grille + Plaque de cuisson (pour la récupération des gouttes qui s'écoulent)	4 - grille 3 – plaque pour rôti		220 <sup>1)</sup>	1 page 13-18 2 page 10-15

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

### Cuisson

Type de plat/ cuisson	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température [°C]	Temps [min.]
Poulet entier	Grille + Plaque de cuisson (pour la récupération des gouttes qui s'écoulent)	2 - grille 1 – plaque pour rôti		180-190	70-90

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

Le nettoyage régulier et l'entretien approprié de la four permettent de rallonger la période de son exploitation.

**Avant de commencer le nettoyage, débranchez la cuisinière et mettez toutes les manettes sur la position « off ». Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil.**

### Four

- Nettoyez le four après chaque utilisation. Pour nettoyer la cavité, allumez l'éclairage du four. Vous aurez ainsi une meilleure visibilité de l'espace de travail.
- Pour laver la cavité du four, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- Essuyez la cavité du four.

### Important !

**Pour le nettoyage et la conservation il est interdit d'utiliser quelconques produits d'écurage, moyens de nettoyage agressifs ou objets d'écurage.**

**Pour le nettoyage du front du bâti utilisez uniquement de l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle ou de liquide de nettoyage de vitres. Ne pas utiliser de lotions de nettoyage.**

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

## Nettoyage pyrolytique

Le four se chauffe à une température d'environ 480 °C.

**Pour des raisons de sécurité, la porte du four reste verrouillée tout au long du processus.** Si la porte doit être ouverte, suivre la procédure d'ouverture d'urgence de la porte.

Avant la mise en marche de la fonction de pyrolyse.

### Attention!

Retirez tous les accessoires de l'intérieur du four (plaques, grilles de séchage, rails latéraux, rails télescopiques). Les accessoires laissés au cours de la pyrolyse à l'intérieur du four seront endommagés de façon définitive.

- Nettoyez les fortes salissures de l'intérieur du four.
- Nettoyez les surfaces externes du four à l'aide d'un chiffon humide.
- Procédez conformément aux instructions.

Au cours du processus de nettoyage.

Les restes de grillage ou de cuisson sont transformés en cendres faciles à nettoyer qui faut balayer ou retirer à l'aide d'un chiffon humide après le processus.

- Ne laissez pas les chiffons à proximité du four chauffé.
- Ne mettez pas en marche la plaque de cuisson.
- N'allumez pas l'éclairage du four.
- La porte du four est équipée d'un système de blocage qui empêche son ouverture durant le processus. N'ouvrez pas la porte afin de ne pas arrêter le processus de nettoyage.

### Attention!

Au cours du processus de nettoyage pyrolytique le four peut atteindre des températures très élevées, pour cette raison les surfaces externes du four peuvent se chauffer plus que d'habitude il est donc essentiel de prendre soin afin que les enfants ne se trouvent pas alors à proximité du four.

En raison des fumées qui émanent au cours du processus de nettoyage la cuisine doit être bien aérée.

Processus de nettoyage pyrolytique.

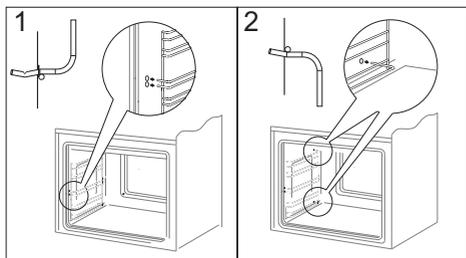
- Fermez la porte du four.
- Procédez conformément aux indications dans le chapitre **Fonction nettoyage par pyrolyse**.

### Attention!

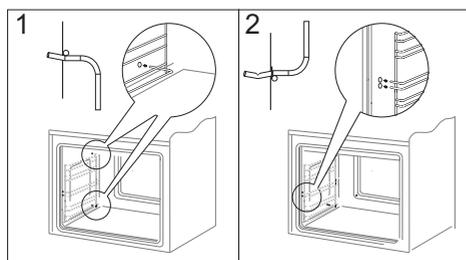
Si la température dans le four est très élevée (plus élevée par rapport à une utilisation normale) la porte ne se déblocquera pas. Après le refroidissement la porte peut être ouverte et les cendres peuvent être retirées à l'aide d'un chiffon mou et humide. Montez les glissières latérales et les autres accessoires disponibles. Le four est prêt à l'emploi.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Le four équipés de glissières en grille(échelles) pour les inserts du four facilement retirables. Afin de les retirer pour le lavage il faut tirer l'accroche qui se trouve à l'avant ensuite écarter la glissière et la-retirer de l'accroches arrière.



*Retirement des échelles latérales*

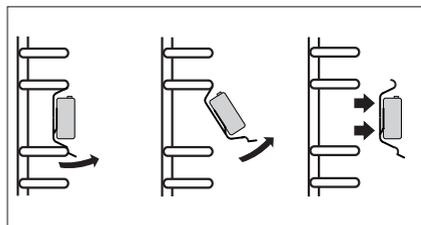


*Retirement des échelles latérales*

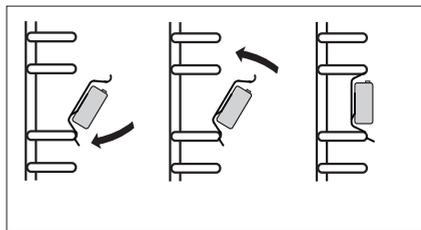
- Le four possèdent des glissières en inox télescopiques rétractables fixées aux glissières en grille. Les glissières doivent être retirées et lavées avec les glissières en grille. Avant de placer sur elles les plaques il faut les tirer (si le four est chauffé les glissières doivent être tirées en accrochant le bord arrière des plaques contre les buttoirs qui se trouvent dans la partie avant des glissières) et ensuite les pousser avec la plaque.

### Attention!

Les glissières télescopiques ne devraient pas être lavées dans les lave-vaisselles.



*Retirement des glissières télescopiques*

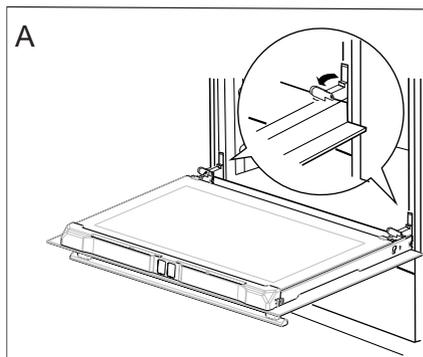


*Placement des glissières télescopiques*

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## Retrait de la porte

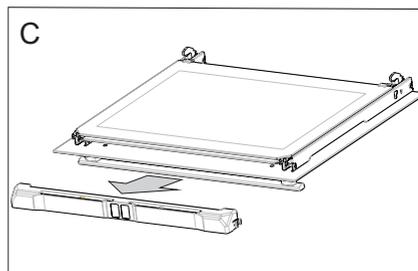
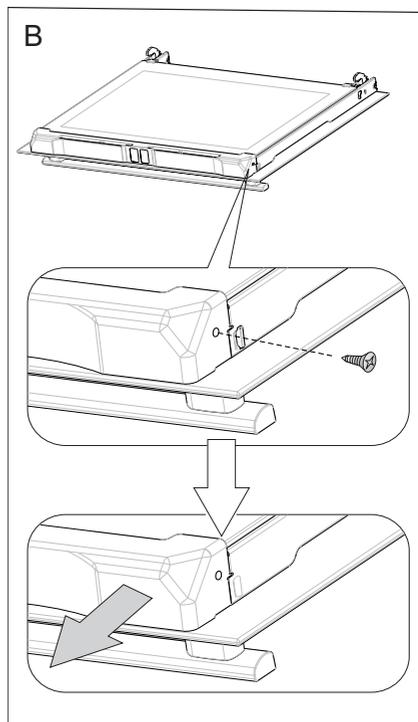
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45 ° par rapport au niveau horizontal. Afin de remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse. Faites attention à mettre correctement le cran de la charnière sur l'ergot de la porte-charnière. Après avoir remis la porte du four, baissez obligatoirement le dispositif de verrouillage. Si vous ne le faites pas, vous risqueriez d'endommager la charnière lors de la fermeture de la porte.



*Écartement des dispositifs de verrouillage des charnières*

## Démontage de la vitre intérieure

1. Il faut dévisser à l'aide d'un tournevis cruciforme les vis qui se trouvent sur la plinthe supérieure de la porte (fig. B).
2. Retirer la plinthe supérieure de la porte. (fig.B, C).



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

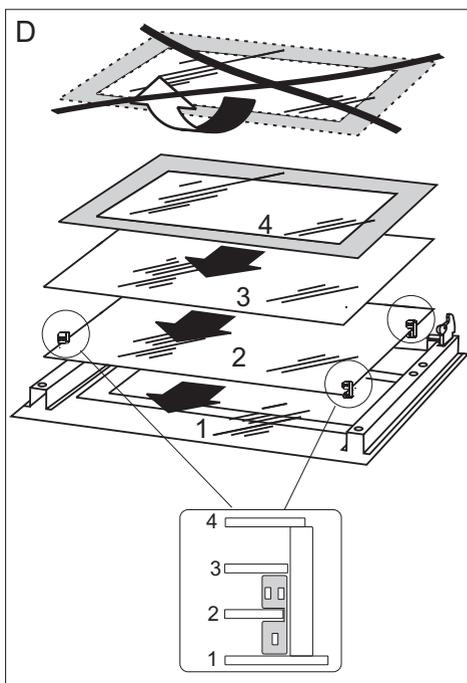
3. Débranchez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte).

**Attention ! Risque de dommages à la fixation des vitres. Enlever la vitre en la glissant, ne pas la soulever en haut.**

Extraire la vitre intérieure (schéma D).

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

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

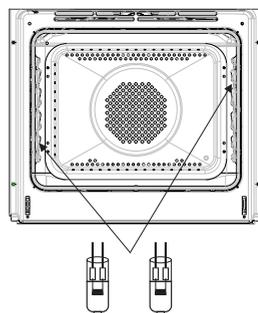


*Démontage de la vitre intérieure*

## 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*

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

---

Dans toute situation d'avarie, entreprendre les actions suivantes:

- éteindre les ensembles de travail du four,
- couper l'alimentation électrique,
- Cependant, l'utilisateur peut lui-même supprimer certains problèmes selon les indications ci-dessous ; avant de contacter le service après-vente ou autre service de réparations, vérifier les points dans le tableau suivant.

Problème	Cause	Action
1. l'appareil ne fonctionne pas	coupure d'électricité	vérifier dans le tableau électrique, le fusible correspondant, le changer si fondu
2. l'éclairage du four ne fonctionne pas	ampoule desserrée ou endommagée	remplacer l'ampoule brûlée (voir chapitre <i>Nettoyage et entretien</i> )
3. L'afficheur du programmeur indique les chiffres „0.00” clignotant à intervalles réguliers	l'appareil a été débranché ou il y avait une coupure momentanée de courant	programmez l'heure actuelle (cf. <i>commande du programmeur</i> )
4.ventilateur près de la résistance de la chaleur tournante	Risque de surchauffe! Débrancher immédiatement le four du réseau électrique (fusible). S'adresser au service de réparation le plus proche.	

Si le problème persiste, débrancher l'alimentation électrique et signaler le défaut.

**Attention!** Toutes réparations ne peuvent être effectuées que par des techniciens qualifiés.

## DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale	230V~50 Hz
Puissance nominale	max. 3,6 kW
Dimensions de la cuisinière (Largeur/Hauteur/Profondeur)	59,5 x 59,5 x 57,0 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)	
Circuit d'air forcé ECO (élément chauffant inférieur + supérieur + grill + ventilateur)	
Mode conventionnel ECO (élément chauffant inférieur + supérieur)	

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/CE,
- Directive de compatibilité électromagnétique 2014/30/CE,
- Directive « Éco-conception » 2009/125/CE,

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

L'équipement électrique est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte complet de la déclaration est disponible sur le site web du fabricant, de l'importateur ou du distributeur agréé.

**Amica S.A.**  
ul. Mickiewicza 52  
64-510 Wronki  
[www.amica.pl](http://www.amica.pl)

**Amica International GmbH**  
Lüdinghauser Str. 52  
D-59387 Ascheberg  
[www.amica-group.de](http://www.amica-group.de)