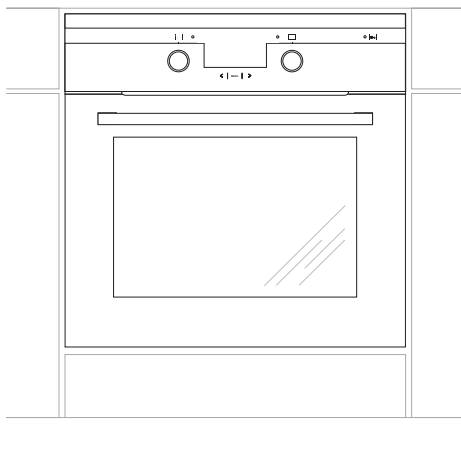


Amica

AO5006



MODE D'EMPLOI

FOUR ÉLECTRIQUE



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

IO-CBI-0415 / 8069364
(06.2018 / 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	19
Utilisation du four – conseils pratiques	22
Nettoyage et maintenance du four	24
Situations d'urgence	31
Données techniques	32

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 dossier 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 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.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur pour nettoyer le four.

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.

- Éviter 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



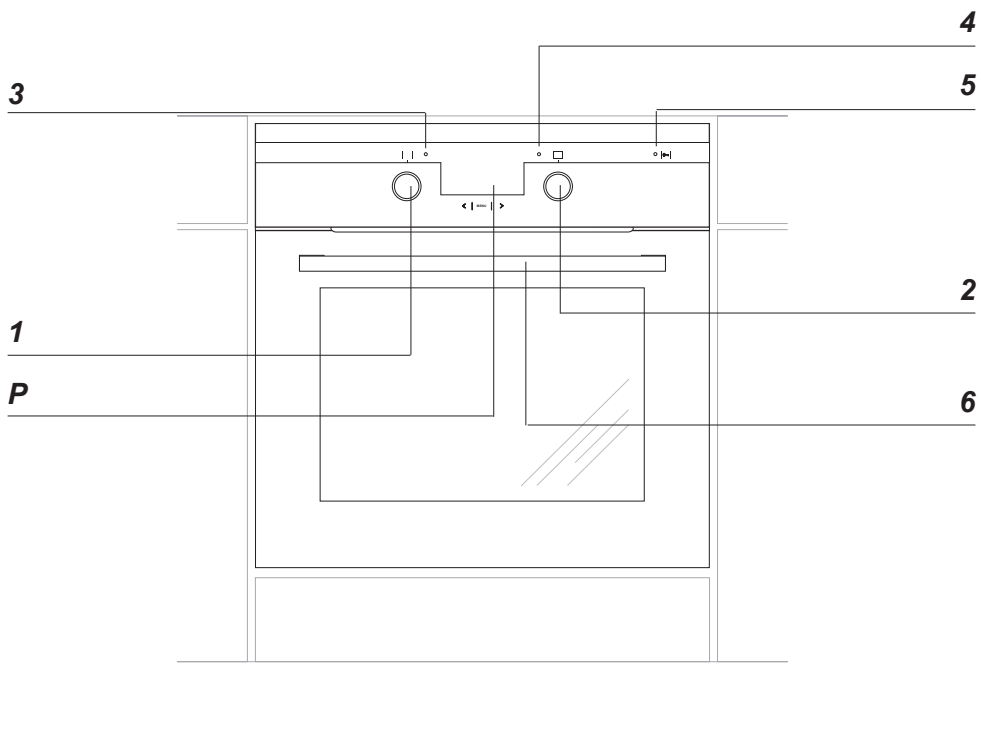
Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif

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 : Voyant de contrôle du verrouillage de la porte du four

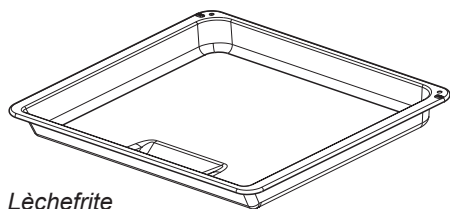
6 : Poignée de la porte du four

CARACTÉRISTIQUE DE L'APPAREIL

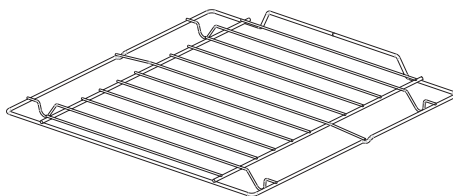
Ce tableau vous permettra de vous familiariser avec l'équipement de votre four

Type d'appareil	Éléments chauffants du four				Équipement de la four						
Amica ↓	résistance supérieure 0,9 kW / résistance inférieure 1,1 kW	résistance circulaire 2,0 kW	résistance de grill 2,0 kW	programmeur électronique	éclairage du four	broche	gradins fils	nettoyage par pyrolyse	grille d'écoulement	lèche-frite	plaque à pâtisserie
AO5006	+	+	+	+	+	+	+	+	2	1	1

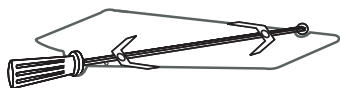
Équipement de la four



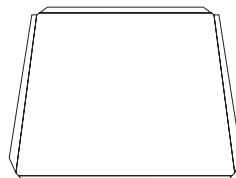
Lèche-frite



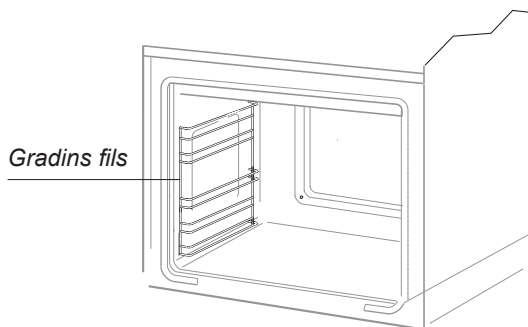
Grille d'écoulement



Broche et berceau



Plaque à pâtisserie

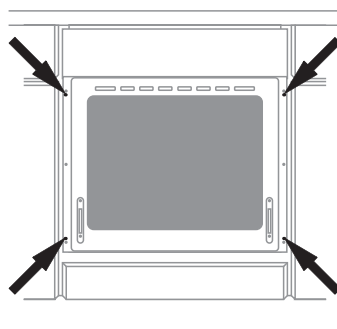
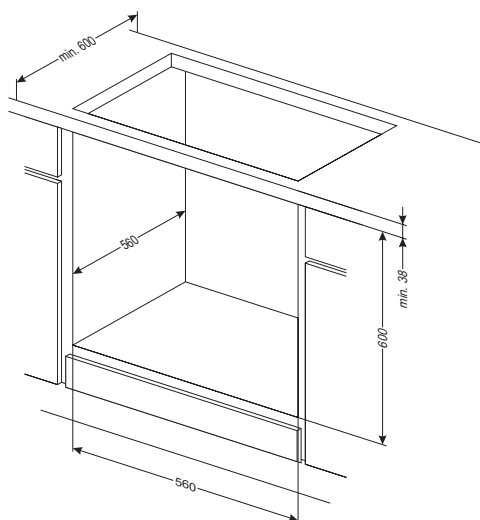
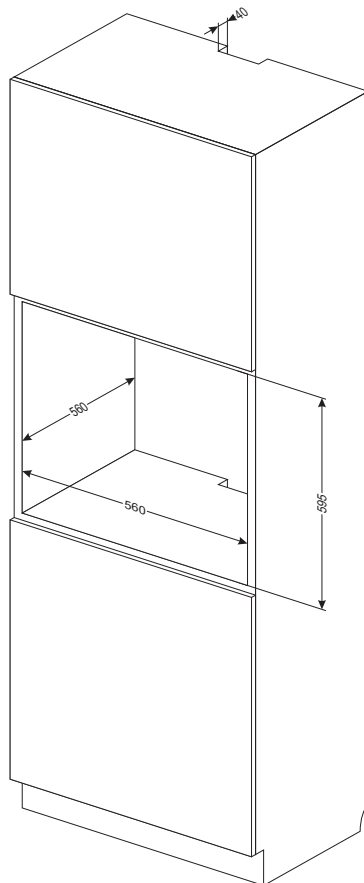


Gradins fils

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 $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ 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.

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

Fonctionnement du programmeur

Symboles affichés sur l'écran

  A
T
O - symboles correspondant aux différentes fonctions

MENU - touche sensitive de choix de fonctions du programmeur


< - sensor sensitive „-“

> - sensor sensitive „+“

Mise à l'heure de l'horloge

L'heure « 0.00 » clignote après branchement de l'appareil à l'électricité ou après une coupure de l'alimentation électrique.



- appuyer sur MENU, le symbole  , apparaîtra à l'écran,
- mettre l'horloge à l'heure à l'aide des touches < et >.


7 secondes après la mise à l'heure de l'horloge, les nouvelles données sont mémorisées et l'écran cesse de clignoter.

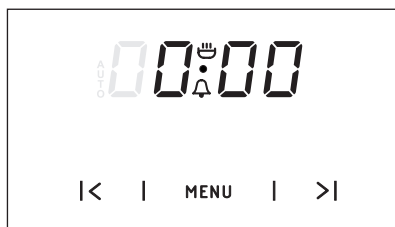
Pour modifier l'heure, appuyer simultanément sur les touches < et >, afin de faire clignoter l'heure indiquée à l'écran. Il est possible alors de corriger l'heure à l'aide des touches < et >.


Note : Le four peut être mis en fonctionnement après apparition du symbole  sur l'écran.


Minuterie


La minuterie peut être activée à tout moment, quel que soit l'état d'activité des autres fonctions du programmeur. Elle peut se régler de 1 minute à 23 heures et 59 minutes. Pour régler la minuterie, procéder comme suit :

- appuyer sur MENU. Le symbole  clignotera à l'écran:



- régler le temps de la minuterie à l'aide des touches < et >, Le temps de minuterie sélectionné apparaît à l'écran ainsi que la fonction activée .

Lorsque le temps est écoulé, une sonnerie retentit et le symbole  clignote.

- appuyer sur les touches MENU, < ou > pour couper le signal sonore, l'indication  s'éteint et l'écran indique l'heure.

Note :

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

MODE D'UTILISATION

Fonctionnement semi-automatique

Si le four doit s'arrêter à une heure déterminée, procéder comme suit :

- régler la manette de fonction du four et la manette de réglage de la température sur les paramètres de cuisson désirés,
- appuyer sur la touche MENU jusqu'à ce que les indications de l'écran se mettent à clignoter



- Régler la durée de cuisson désirée à l'aide des touches < et > dans un intervalle de 1 minute à 10 heures.
- La durée choisie sera mémorisée après 7 sec. environ, l'écran indiquera à nouveau l'heure et le mode de cuisson AUTO activé.

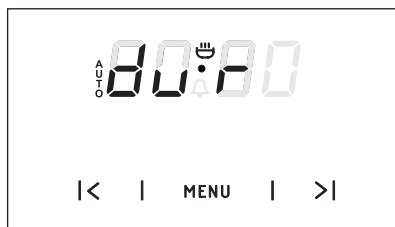
Une fois le temps sélectionné écoulé, le four s'arrête automatiquement, le signal sonore se déclenche et le mode de cuisson AUTO se met à clignoter,

- tourner les manettes de fonctions du four et de réglage de température jusqu'en position éteinte,
- appuyer sur les touches MENU, < ou > pour couper le signal sonore, le mode AUTO s'éteint et l'écran indique l'heure réelle.

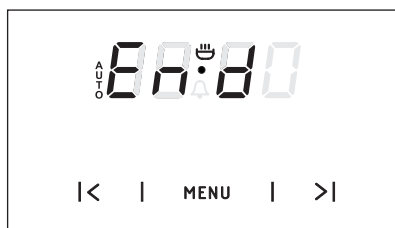
Fonctionnement automatique

Si le four doit s'allumer dans un temps donné et s'arrêter à une heure définie, programmer le temps de cuisson et l'heure d'arrêt:

- appuyer sur la touche MENU jusqu'à ce que les indications de l'écran se mettent à clignoter :



- régler la durée de cuisson à l'aide des touches < et > comme pour le fonctionnement semi-automatique :
- appuyer à nouveau sur la touche MENU jusqu'à ce que les indications de l'écran se mettent à clignoter :



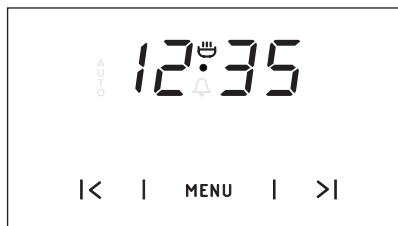
- sélectionner l'heure de fin de cuisson (d'arrêt) à l'aide des touches < et >. Le délai maximal est de 23 heures 59 minutes.
- tourner la manette de fonction du four et la manette de réglage de la température sur les positions désirées pour la cuisson au four. La fonction AUTO est activée, le four se mettra en marche à l'heure qui correspond à la différence entre l'heure de fin de cuisson et la durée de cuisson sélectionnées (par exemple, si la durée de cuisson est de 1 heure, et la fin de cuisson est programmée pour 14h00, le four s'allumera automatiquement à 13h00).

MODE D'UTILISATION

Fonctionnement automatique

À l'heure de la fin de cuisson, le four s'arrête automatiquement, le signal sonore se déclenche et le mode de cuisson AUTO se met à clignoter,

- tourner la manette de fonction du four et la manette de réglage de température en position éteinte,
- appuyer sur les touches MENU, < ou > pour couper le signal sonore, le mode AUTO s'éteint et l'écran indique l'heure réelle, par exemple 12h35.



Effacement des paramètres

Les paramètres enregistrés pour la minuterie ou le fonctionnement automatique peuvent être supprimés à tout moment.

Effacement des paramètres – mode automatique :

- appuyer simultanément sur les touches < et > ,

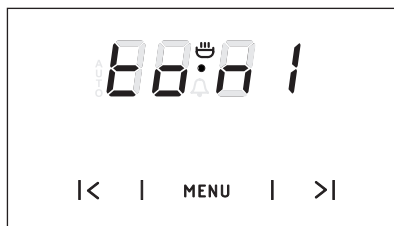
Effacement des paramètres de la minuterie

- choisir la fonction minuteur à l'aide de la touche MENU,
- appuyer à nouveau sur les touches < et > .

Régler la tonalité du signal sonore

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

- appuyer simultanément sur les touches < et > ,
- en appuyant sur MENU, choisir la fonction « ton ». L'indication suivante clignotera sur l'écran :



- à l'aide de la touche > , choisir le niveau de la tonalité sur une échelle de 1 à 3.

Fonction pyrolyse

La durée de nettoyage par pyrolyse peut être réglée sur un intervalle de 2 à 3 heures :

- tourner la manette de fonctions du four sur la position **P**,
- régler le temps de nettoyage par pyrolyse à l'aide des touches MENU, < et > .



Note : Avant de mettre en route la pyrolyse, lire les instructions de la section « Nettoyage et entretien »

MODE D'UTILISATION

Les fonctions du four et son utilisation.

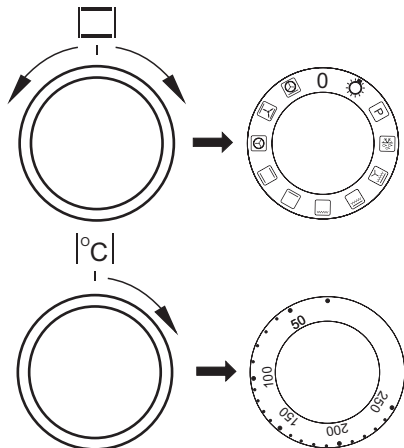
Les informations concernant l'équipement du four et de ses éléments chauffants se trouvent dans le tableau du chapitre « *Caractéristiques de l'appareil* » selon le modèle du four.

Four à chaleur tournante (avec ventilateur et résistance circulaire).

Le four est chauffé par une résistance de voûte, de sole, par chaleur tournante et/ou par gril.

Le four est commandé par des manettes permettant le choix du mode de cuisson et de la température, il est nécessaire (pour le bon fonctionnement du four) de sélectionner la position souhaitée en fonction de l'aliment à cuire.

Les symboles autour de la manette correspondent aux fonctions particulières du four.



Pour éteindre – positionner les deux manettes sur „●” / „0”.

Note :

La montée en température (de la résistance, etc.) s'effectue seulement après avoir sélectionné une des fonctions du four et la température.

Positions de la manette des fonctions du four



Éclairage indépendant du four

La manette positionnée sur cette fonction allume l'éclairage du four uniquement.



Fonction pyrolyse

La fonction « gril renforcé » 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.

Note :

Avant de mettre en route la pyrolyse, lire les instructions de la section « Nettoyage et entretien ».



Décongélation

Seul le ventilateur fonctionne pour permettre la décongélation rapide.



Super gril ventilé

L'utilisation de cette fonction permet d'accélérer la cuisson, de cuire de grandes quantités d'aliments et d'augmenter la saveur des mets.



Gril renforcé (gril et résistance de voûte)

La fonction « gril renforcé » 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.

MODE D'UTILISATION



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.

Cette fonction permet une cuisson complémentaire de la base de vos pâtisseries ou tartes.



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 :

- diminution du temps initial de mise à température du four en raccourcissant la phase de préchauffage,
- permet une cuisson sur deux niveaux simultanément,
- les viandes perdent moins de graisse et de jus conservant ainsi une meilleure saveur.



Convection naturelle ventilée

Cette combinaison de 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.

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 gril

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

Pour allumer le gril, il faut :

- tourner la manette sur la position



- monter le four en température durant approximativement 5 minutes (porte du four fermée),
- insérer la lèche-frite 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 lèche-frite afin de récupérer la graisse,
- fermer la porte du four.

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



Note :

Utiliser le gril la porte du four fermée.

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

Note :

Il est interdit d'utiliser le gril électrique lors du fonctionnement du brûleur du four.

Utilisation de la broche

La broche permet de cuire votre viande par un mouvement rotatif. Elle sert principalement à préparer la volaille, les brochettes, les saucisses, etc. La rotation de la broche commence et s'arrête au moment de mise en marche ou d'arrêt de la fonction du gril. La broche s'arrête de manière intermittente et change de rotation. Ces altérations du rythme n'influencent pas la fonctionnalité de l'appareil ni la qualité de la cuisson.

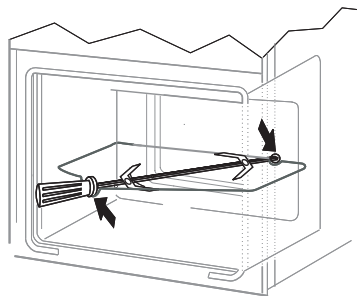
Note :

La broche ne dispose pas d'une manette de commande séparée.

Utiliser le gril la porte du four fermée.

Préparation de la viande à rôtir sur la broche :

- enfourcher la viande et l'immobiliser à l'aide des broches latérales,
- introduire le berceau au 3e niveau à compter du bas,
- introduire l'extrémité de la broche dans l'orifice d'entraînement et faire attention que la rainure de la broche soit bien posée dans l'enfoncement du berceau.
- dévisser la poignée,
- insérer la lèche-frite au dessous du berceau.
- fermer la porte du four.



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

Type de pâtisserie ou de plat	Fonction du four	Temperature °C	Niveau (1)	Temps [min] ⌚
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		140 - 160	2 - 3	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

*les temps indiqués concernent les gâteaux préparés dans de petits moules

Important!

Les indications de ce tableau de cuisson sont approximatives et chaque utilisateur peut les modifier selon ses expériences et préférences culinaires.

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 cuisine 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 tâches permanentes ou un ternissement de l'émail céramique.

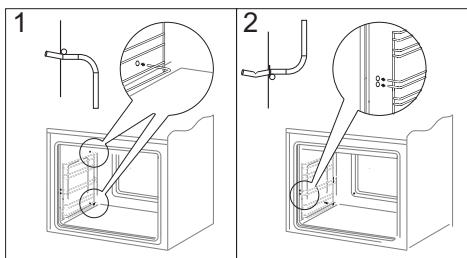
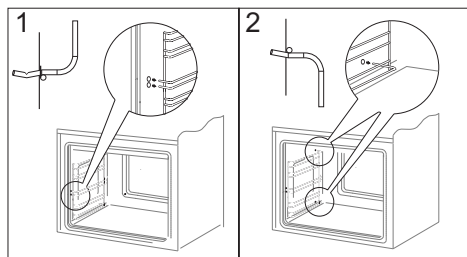
Important!

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

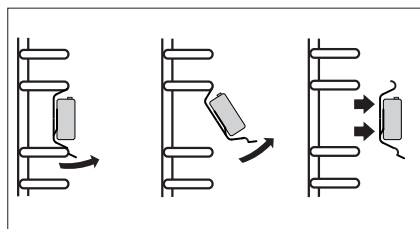
- Les gradins fils du four sont facilement démontables. Pour les nettoyer, soulever le crochet avant de la glissière, l'écarter légèrement et enlever le crochet arrière. Après le nettoyage des gradins fils, il faut les replacer dans les trous de fixation et faire entrer les crochets.
- Les rails télescopiques doivent être démontés et nettoyés avec les gradins de support. Pour poser une lèche-frite sur les rails, il convient d'abord de les déployer (si le four est chaud, emboîter le bord arrière de la lèche-frite sur les ergots situés à l'avant des rails télescopiques) puis de les faire rentrer avec la lèche-frite.



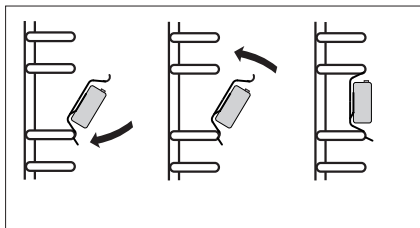
Note

Il est interdit de laver les rails télescopiques dans un lave-vaisselle.

Démontage des rails télescopiques



Montage des rails télescopiques



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage par pyrolyse

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 d'activer la pyrolyse

Note

Retirer du four tous les accessoires (plaques, grille de support, gradins latéraux). Les accessoires qui restent dans le four pendant la pyrolyse sont endommagés de manière irréversible.

- Éliminer les encrassements importants à l'intérieur du four.
- Nettoyer avec un chiffon humide les parois extérieures du four.
- Suivre les instructions.

Pendant le nettoyage par pyrolyse


Les restes de grillades ou de plats cuits au four sont transformés en cendres, faciles à éliminer, qu'il suffit de balayer ou de nettoyer avec un chiffon humide au terme de la pyrolyse.

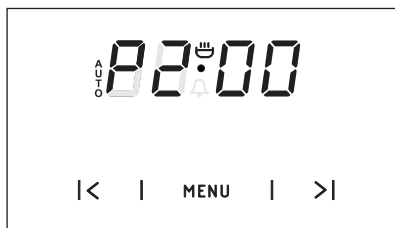
- Ne pas laisser de chiffon à proximité du four chaud.
- Ne pas allumer la plaque de cuisson.
- Ne pas allumer l'éclairage du four.
- La porte du four est munie d'un système de verrouillage qui empêche son ouverture en cours de pyrolyse. Ne pas ouvrir la porte, sinon le processus de nettoyage s'interrompt.

Note

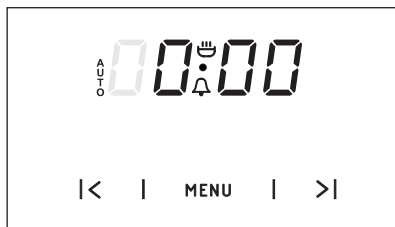
Durant la pyrolyse, la cuisinière peut atteindre des températures très élevées, ses parois extérieures peuvent être plus chaudes que d'habitude : en conséquence, veiller à ce que les enfants ne se trouvent pas à proximité de la cuisinière pendant ce processus. En raison des émanations qui se produisent pendant le nettoyage, la cuisine doit être bien aérée

Procédure de nettoyage par pyrolyse

- Fermer la porte du four.
- Tourner la manette des fonctions du four sur la position pyrolyse **P**.
- L'écran du programmateur affiche le temps de durée de la pyrolyse (2:00) et les symboles « AUTO » et « P ». En même temps, le voyant rouge (sur le bandeau de commande, à droite) du verrouillage de la porte du four s'allume .

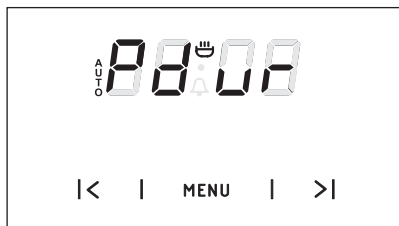


- Appuyez sur la touche MENU pendant environ 3-4 secondes jusqu'à l'apparition de 0.00 sur l'afficheur.

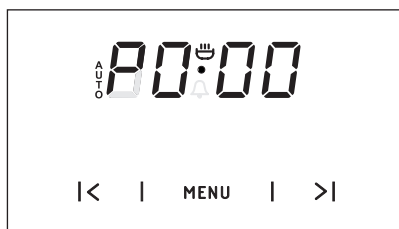



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Appuyez sur la touche MENU. Les indications sur l'afficheur clignotent Pdur.



- Sélectionner la durée du processus avec des touches > ou <. Il est possible de choisir les durées 2.00 (2 heures), 2.30 (2 heures et demi) ou 3.00 (3 heures). Après avoir choisi la durée voulue, attendre le bip de confirmation.
- Le processus de nettoyage est entamé. La porte du four est bloquée et le voyant rouge (sur le bandeau de commande, à droite) s'allume.
- Après l'achèvement du processus de pyrolyse le symbole P0.00 apparaîtra sur l'écran d'affichage.



- La porte se débloquera automatiquement en fonction de la température à l'intérieur du four. Quand la température à l'intérieur du four tombera au dessous de 160 °C la porte se débloquera et le voyant de blocage de la porte  s'éteindra.
- Après l'extinction du voyant de blocage de la porte réglez la manette des fonctions sur la position 0.

- Après le déblocage de la porte et l'arrêt du four il est possible d'ouvrir la porte et retirer les cendres avec un chiffon mou et humide. Montez les glissières latérales et les autres accessoires disponibles. Le four est prêt à l'emploi.

Important !

Ne pas mettre en marche d'autres fonctions du produit.

Si au début du cycle de pyrolyse la porte est ouverte par erreur, le four interrompra le cycle de nettoyage: le voyant rouge de verrouillage de porte clignotera. Dans ce cas, pour remettre en marche la pyrolyse, vous devrez mettre la manette de fonction du four sur 0 puis recommencer le réglage.

Le cycle de pyrolyse peut être interrompu suite à différentes situations comme une panne de courant ou le choix d'une autre fonction. Une fois le cycle interrompu, la porte du four reste verrouillée. Pour la déverrouiller, suivre la procédure «Problème d'ouverture de la porte»

Annulation du processus.

La pyrolyse est un programme automatique qui ne devrait pas être interrompu.

S'il est nécessaire d'interrompre le processus il faut tourner la manette des fonctions sur 0.

En fonction du moment d'interruption du processus (température dans le four) le four sera refroidi en premier lieu jusqu'à une température au dessous de 160 °C et ensuite la porte sera débloquée.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE DU FOUR

Problème d'ouverture de la porte

Si la porte du four ne se déverrouille pas automatiquement (p.ex. en cas d'une panne de courant) et le four est déjà refroidi, pour ouvrir la porte :

- positionner la manette des fonctions sur « éclairage » ;
- attendre 4 minutes ;
- positionner la manette des fonctions sur **0** – le four devrait se débloquer au cours de 10 minutes.

Attention – si la température à l'intérieur du four dépasse 160 °C, la porte ne se débloquent pas.

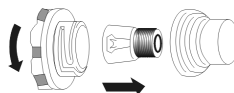
Le refroidissement du four peut durer jusqu'à 75 minutes.

Comment changer l'ampoule d'éclairage du four



Afin d'éviter une électrocution, avant de changer l'ampoule, s'assurer que l'appareil est éteint.

- Positionner toutes les manettes sur '●' / '0' et débrancher l'appareil de sa source d'alimentation.
- Dévisser, laver le couvercle et le sécher soigneusement.
- Enlever l'ampoule et la remplacer, en choisissant une ampoule identique et résistante aux hautes températures (300°C), ayant les caractéristiques suivantes :
 - tension 230 V
 - puissance 25 W
 - culot E14.
- Bien positionner l'ampoule dans la douille et la visser correctement.
- Fixer le couvercle.

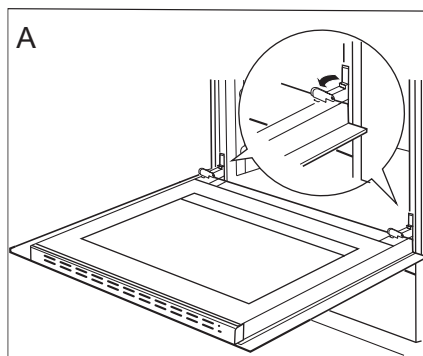


NETTOYAGE ET MAINTENANCE DU FOUR

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.

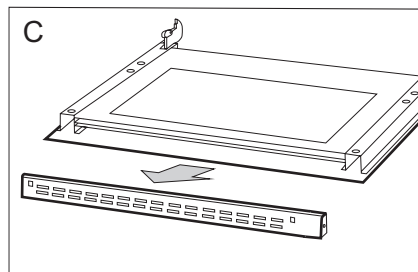
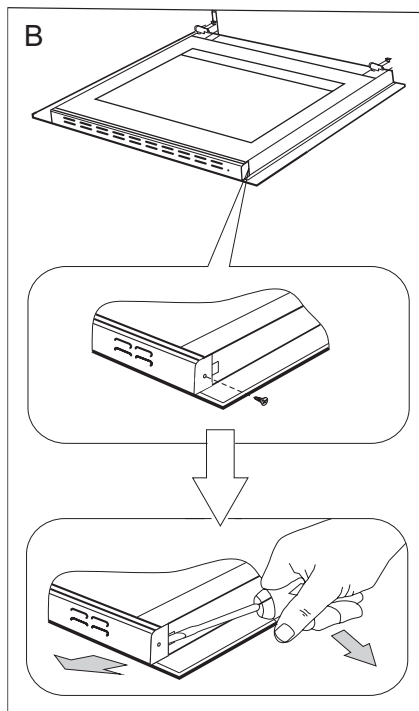
Pour remettre la porte après le nettoyage, répéter les mêmes gestes dans l'ordre inverse. Lors du montage de la porte, veiller à bien placer l'accroche dans la rainure de la charnière. Une fois la porte montée, baisser l'élément de protection et **bien le serrer**. Laisser cet élément dans une position 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. Il faut dévisser à l'aide d'un tournevis cruciforme les vis qui se trouvent sur la plinthe supérieure de la porte (des. B).
2. Il faut glisser la plinthe supérieure de la porte à l'aide d'un tournevis plat, en la soulevant délicatement sur les côtés (des. B, C).



NETTOYAGE ET MAINTENANCE DU FOUR

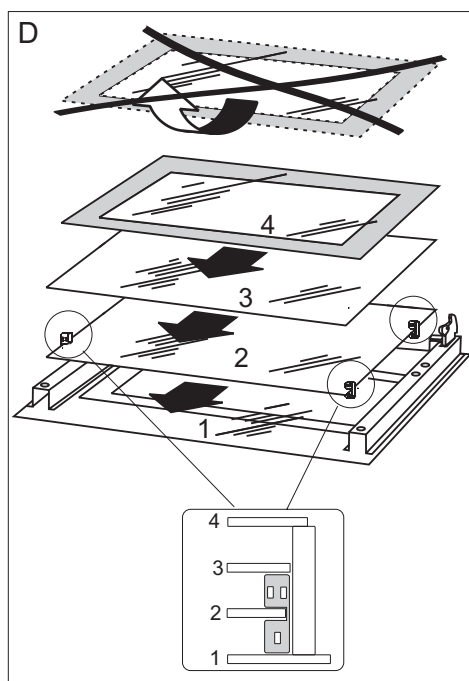
3. Décochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte).

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 repose 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

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	3,1 kW
Dimensions du four (auteur/largeur/profondeur)	59,5 / 59.5 / 57,5 cm

L'appareil est conforme aux exigences de la législation UE, normes EN 60335-1, EN 60335-2-6

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 **CE** 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
