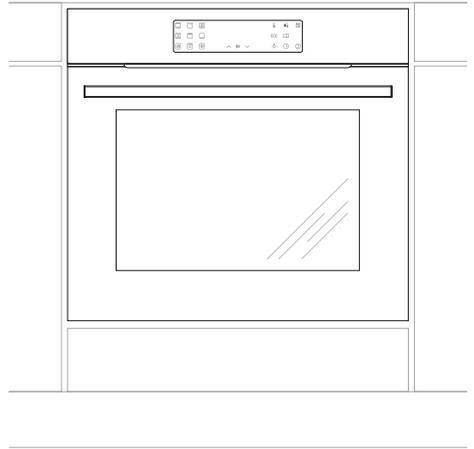


Amica

AO9017SARS



(FR) MODE D'EMPLOI



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

IO-CBI-3272 / 9519527
(06.2024 V1)

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.*

SOMMAIRE

Consignes de sécurité.....	4
Description du produit.....	11
Installation.....	13
Fonctionnement.....	15
Cuisson dans le four – conseils pratiques.....	29
Plats de test.....	32
Nettoyage et entretien de la cuisinière.....	34
Résolution des problèmes.....	39
Données techniques.....	40

CONSIGNES DE SECURITE

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

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

Installation

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

CONSIGNES DE SECURITE

Utilisation

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

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

CONSIGNES DE SECURITE

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

CONSIGNES DE SECURITE

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

CONSIGNES DE SECURITE

Entretien

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

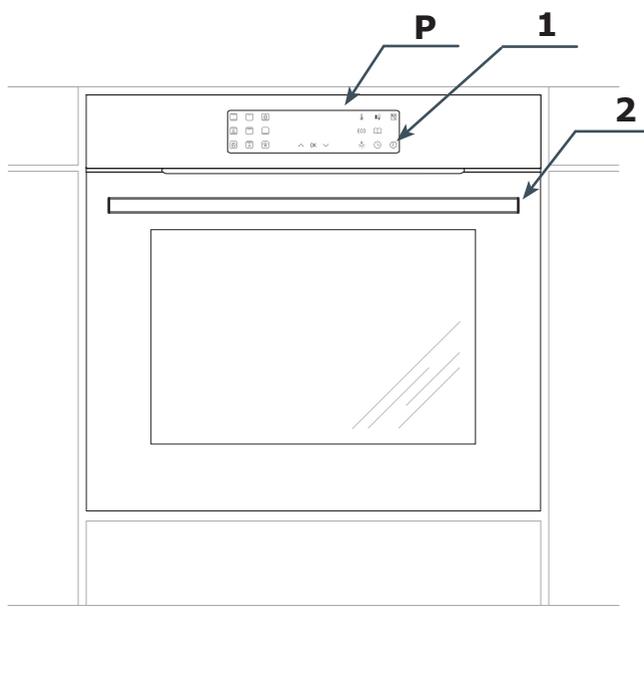
et électroniques. Le symbole

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

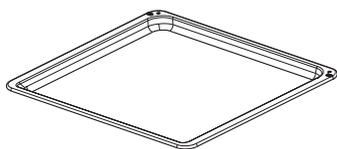
2. Poignée de la porte du four

CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

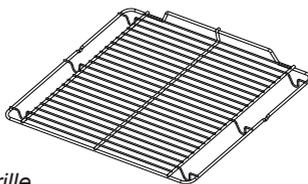
Ce tableau vous permettra de vous familiariser avec l'équipement de votre four

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

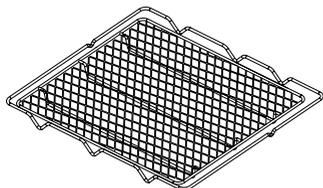
Équipement de la cuisinière



Plat à pain

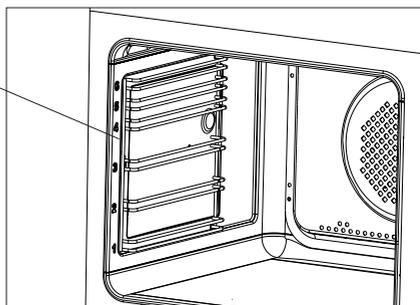


Grille



Grille (grillage Airfry)

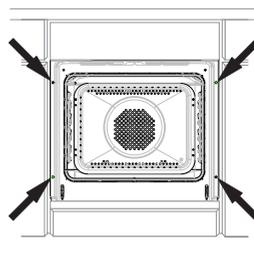
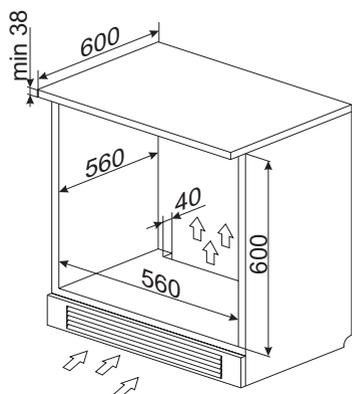
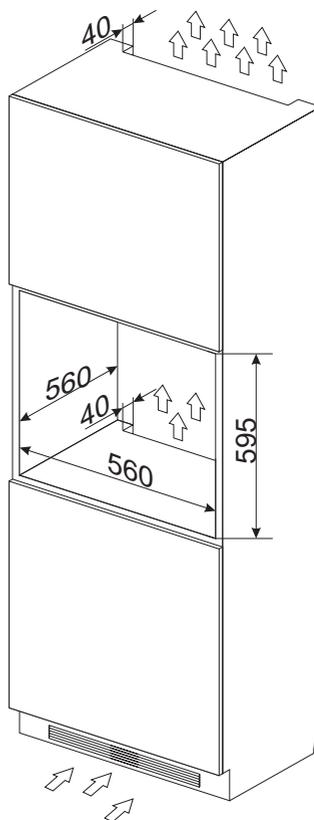
Gradins fils



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.



INSTALLATION

Raccordement électrique

- Le four doit être alimentée par un courant alternatif monophasé (220-240 V 1 N~50/60 Hz) et équipée d'un cordon d'alimentation de 3 x 1,5 mm² 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 la cuisinière installée, la prise de raccordement de l'installation électrique doit être facilement accessible à l'utilisateur.
- Avant de brancher la cuisinière à la prise, il faut vérifier que :
 - le coupe-circuit et l'installation électrique supportent la charge de la cuisinière,
 - 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 endommagé, pour éviter le risque elle devrait être échangée chez le fabricant ou aux centres de service après-vente ou par des techniciens qualifiés.

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.

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.

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.

FONCTIONNEMENT

Programmateur électronique



Le programmateur est équipé d'un écran d'affichage LED et de touches sensibles (éclairées) :

Senseur	Description	Senseur	Description
	Mode de cuisson conventionnel		Interrupteur principal (standby)
	Pâte		Horloge, minuteur
	Chaleur tournante		Éclairage
	Super grill		Programmes prédéfinis
	Turbo grill	ECO	Programme Eco
	Pizza		Nettoyage par pyrolyse
	Grillade		Chauffage rapide
	Soft Steam		Réglage de la température
			Plus / vers le haut [+]
			Moins / vers le bas [-]
		OK	Confirmation

Attention : Chaque utilisation de la touche sensitive est signalée par un signal sonore. Il n'est pas possible de désactiver les signaux sonores.

Chacune des touches sensibles peut être éclairée selon les niveaux de luminosité suivants :

- pleine luminosité 100% (indique que la touche est active) ;
- luminosité réduite 50% (indique une touche qui peut être activée) ;
- luminosité de nuit 50% (luminosité réduite pour les horaires de 22:00 à 6:00), éteinte.

FONCTIONNEMENT

Symboles de fonctions actives sur l'écran d'affichage*

-  Minuteur activé
-  Durée de fonctionnement
-  Fin de travail
-  Contrôle parental activé
-  Préchauffage du four
-  Thermosonde connectée

* disponibles selon le modèle

Branchement de l'alimentation

Une fois le four branché à l'alimentation (ou une fois le courant rétabli après une panne), il passe en mode de réglage de l'heure actuelle, l'écran d'affichage affiche 00:00. 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. La panne de courant n'interrompt pas le contrôle parental, mais il s'active seulement après le réglage de l'heure actuelle et après le passage en mode standby.

Réglage de l'heure actuelle

Après le branchement de l'alimentation, les chiffres de l'heure 00: clignotent (les chiffres des minutes restent allumés en continu). Pour régler l'heure, utiliser les touches sensibles \wedge et \vee . Confirmer le réglage à l'aide de la

touche sensible OK. Les minutes :00 clignotent sur l'écran d'affichage (l'heure reste allumée en continu). Pour régler les minutes, utiliser les touches sensibles \wedge et \vee . Confirmer le réglage à l'aide de la touche sensible OK. Le programmeur passe en mode standby. Le réglage correct de l'heure est confirmé par un signal sonore. Pour modifier l'heure actuelle, en mode actif, appuyer sur la touche sensible \odot et la maintenir pressée, l'écran d'affichage affiche le symbole \odot , appuyer sur la touche sensible \odot encore une fois, 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.

Mode standby

Autrement dit mode veille. Le passage en mode standby supprime tous les réglages des fonctions, des heures, des températures, des programmes sélectionnés. Tous les éléments chauffants sont débranchés. L'afficheur est éteint sauf la minuterie. Dans ce mode, la seule touche active est la touche sensible de marche/arrêt \odot . La touche sensible a une luminosité inférieure. La luminosité est réduite par rapport au mode actif.

Si la température dans la chambre dépasse 80°C, sa valeur est affichée en alternance avec l'indication de l'heure actuelle.

Si le verrouillage des touches sensibles est actif, la pression sur la touche \odot (tentative de mise en marche) entraîne l'affichage du message LOC en luminosité normale pour 5 secondes avec \odot et \vee , à la place de l'heure actuelle / température.

FONCTIONNEMENT

Passage en mode standby :

à tout moment, en appuyant sur la touche sensitive  et en la maintenant pressée pendant 3 secondes (même si les touches sensibles sont verrouillées, la fonction ARRÊT du four est accessible), le passage en mode standby fait émettre un signal sonore ; après une panne de courant et le réglage de l'heure actuelle ;

en cas de cycle de pyrolyse actif, une pression de 3 secondes sur la touche sensitive  entraîne le passage en mode de refroidissement du four et de déverrouillage de la porte, seulement après le refroidissement et le déverrouillage l'appareil passe en mode standby.

Sortie du mode standby :

par la pression de 3 secondes sur la touche sensitive , le passage du mode standby en mode actif fait émettre un signal sonore.

Mode actif

Ce mode permet de sélectionner les fonctions et programmes et de modifier les réglages. Les touches sensibles des fonctions, des programmes, de l'horloge et des fonctions activées par la pression de 2 touches : contrôle parental et réglages sont actives. Les autres touches sensibles sont activées s'il est nécessaire de modifier des réglages etc. Auto-off : En l'absence d'actions de l'utilisateur (toucher des touches sensibles actives) et de programmes en cours (et après l'achèvement de toutes les actions programmées), le programmateur se met en mode standby après 30 secondes d'inactivité ou après la fin de la dernière fonction programmée.

En mode actif, l'écran d'affichage fonctionne en luminosité normale. L'écran d'affichage affiche l'heure actuelle. Si la sonde thermique est placée dans la chambre du four, le symbole de la sonde thermique est affiché. Si le contrôle parental est réglé, le symbole de verrouillage est affiché (symbole ).

Contrôle parental

L'objectif du contrôle parental est de verrouiller les réglages du four ou la mise en marche du four.

En mode actif, appuyer simultanément sur les touches sensibles  et  et les maintenir pressées pendant 3 secondes pour activer le contrôle parental, l'écran d'affichage affiche . Pour désactiver le contrôle parental, appuyer en même temps, pendant 3 secondes, sur les mêmes touches sensibles, le symbole  sur l'écran d'affichage s'éteint.

Le verrouillage activé empêche le changement des paramètres, mais il est toujours possible d'éteindre le four.

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 5 minutes environ. Éclairage dans les fonctions ECO, selon la description de la fonction chauffante.

La touche sensitive  fonctionne indépendamment des autres fonctions, la pression sur la touche sensitive n'a pas d'impact sur les autres fonctions et réglages. La touche sensitive  ne fonctionne pas en mode standby.

L'éclairage dans le four s'allume 30 secondes après la pression sur la touche sensitive .

Une pression sur la touche sensitive  et le maintien de cette touche pressée lorsqu'un programme est actif entraîne l'allumage de l'éclairage en mode continu, l'extinction se fait par une nouvelle pression sur la touche sensitive  et le maintien de cette touche pressée ou après la fin de la fonction chauffante (programme prêt).

FONCTIONNEMENT

Il est possible d'éteindre l'éclairage à tout moment, en appuyant sur la touche sensitive .

Ventilateur

Le fonctionnement du ventilateur est indépendant des fonctions réglées et de l'état du programmeur. Le moteur de refroidissement s'allume automatiquement avec l'activation d'une quelconque des fonctions chauffantes. Le moteur est mis en marche jusqu'au moment où la température dans la chambre dépasse 100°C. Au-dessous de cette température le ventilateur de refroidissement s'éteint automatiquement.

Dans le cas des programmes de pyrolyse et vapeur, le refroidissement se fait à deux vitesses et fonctionne conformément à la description des programmes.

Préchauffage du four (symbole du thermostat)

Le 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 et atteinte est diminuée, le symbole  ne s'allume que lorsque le four est refroidi au-dessous de la nouvelle valeur réglée.

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 90 secondes, un signal sonore retentit pour informer que la porte doit être fermée. Le signal peut être désactivé en touchant une quelconque touche sensitive ou en fermant la porte.

L'ouverture de la porte qui dure moins de 5 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).

Limitation du temps de travail

Si le four fonctionne avec une fonction de cuisson pendant spécifiquement longue période de temps, le programmeur pour la sécurité éteint le four après la durée réglée conformément à l'exemple suivant. Une fois la fonction de chauffage terminée le four passe en mode veille.

Exemple. Si la température du four est de 200°C, la désactivation des composants électriques a lieu après environ 3 heures de fonctionnement du four. À une température de 100 °C, la désactivation se fait après environ 10 heures.

C'est une protection contre la surchauffe du four.

Minuteur

Le réglage du minuteur est possible en mode actif. Une brève pression sur la touche sensitive  entraîne l'affichage du symbole  et de la valeur actuelle du temps mesuré.

Une longue pression sur la touche sensitive  entraîne l'affichage du symbole clignotant  et le passage en mode de réglage du minuteur.

C'est alors qu'à l'aide des touches sensibles  et  il est possible de régler la valeur du temps mesuré et qu'à l'aide de la touche sensitive OK il est possible de confirmer le réglage. Une pression simultanée sur  et  entraîne la mise à zéro du réglage du minuteur.

En mode actif, si le minuteur est actif (il décompte le temps), le symbole  est allumé sur l'écran d'affichage.

Le réglage maximal du minuteur est à 120 minutes.

Le minuteur n'interrompt pas la fonction activée du four. Après l'écoulement du temps, un signal sonore est émis, il peut être désactivé à l'aide de chaque touche sensitive.

FONCTIONNEMENT

Activation de la fonction de chauffe

En mode actif, appuyer sur la touche sensitive avec le symbole de la fonction de chauffe, se trouvant sur le côté gauche de l'écran d'affichage. Dans ce mode, le symbole du programme sélectionné est éclairé à 100 % et les symboles des autres touches sensibles sont éclairés à 50 %. Les symboles sur le côté droit de l'écran d'affichage, qui ne sont pas disponibles pour la fonction de chauffe donnée, sont éteints et leurs touches sensibles sont inactives.

Après la sélection de la fonction, le programmeur passe automatiquement au réglage de la température. La valeur de la température et le symbole °C s'affichent en pleine luminosité. La première température affichée est la température par défaut de la fonction donnée. Il est possible de modifier la température à l'aide des touches sensibles \wedge et \vee , par pas de 5°C, l'échelle est construite en boucle. Les valeurs maximale, minimale et par défaut sont définies individuellement pour chaque fonction. Outre les valeurs en chiffres, un symbole est présent --- il indique les éléments chauffants éteints.

Confirmer la température choisie à l'aide de la touche sensitive OK.

La luminosité de la température affichée baisse au niveau du fonctionnement normal, l'écran d'affichage affiche l'heure actuelle et ensuite, le four est mis en marche sur la fonction et la température données.

FONCTIONNEMENT

Fonctions de chauffe et fonctions supplémentaires

Description des fonctions	Réalisation						Température [°C]		Température préprogrammée [°C]		
	Éclairage	Résistance de route	Élément chauffant grill	Élément chauffant ventilateur	Élément chauffant inférieur	Ventilateur d'air pour tourner	min.	max.			
Fonctions de cuisson											
	Conventionnelle	√	√			√		30	280	200	
	Pâte	√	√			√	√	30	280	180	
	Chaleur tournante	√			√		√	30	280	180	
	Gril	√		√				30	280	250	
	Super grill	√	√	√				30	280	250	
	Turbo grill	√	√	√			√	30	280	200	
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220	
	Grillade	√				√		30	240	200	
	Soft Steam	√			√	√	√	20	280	200	
Fonctions supplémentaires											
	Température	conformément à la description dans le mode d'emploi									
ECO	Rôtissage ECO	conformément à la description dans le mode d'emploi						30	280	200	
	Éclairage	√						-	-	-	
	Chauffage rapide	√		√	√		√	30	280	-	
	Programmes prédéfinis	conformément à la description dans le mode d'emploi									
	Nettoyage pyrolytique*		√	√		√		-	-	410	

* disponibles selon le modèle

Aperçu et modification des réglages pendant le fonctionnement du four

Pour vérifier la température à l'intérieur de la chambre au cours du fonctionnement du four, appuyer brièvement sur la touche sensitive . Appuyer de nouveau sur la touche sensitive  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 pressée la touche sensitive , la température actuellement réglée apparaît sur l'écran d'affichage, elle peut être modifiée avec les touches sensibles  et . Confirmer la nouvelle température à l'aide de la touche sensitive OK. Jusqu'au moment de la confirmation, la valeur précédente est réglée.

FONCTIONNEMENT

L'aperçu des durées réglées se fait comme pour l'aperçu de la température. Pour vérifier la durée réglée pendant le fonctionnement du four, appuyer brièvement sur la touche sensitive , le temps du minuteur s'affiche alors. Appuyer de nouveau sur la touche sensitive  pour vérifier la durée de travail. Appuyer de nouveau pour afficher le temps de la fin du travail. Toucher à nouveau pour revenir à l'affichage de l'heure actuelle.

Pour modifier la durée réglée au cours du fonctionnement du four, appuyer sur et maintenir pressée la touche sensitive , l'écran d'affichage affiche alors le temps réglé, il est possible de le modifier à l'aide des touches sensibles  et . Confirmer le nouveau réglage à l'aide de la touche sensitive OK. Jusqu'au moment de la confirmation, la valeur précédente est réglée.

Pour changer la fonction (le programme) au cours du fonctionnement du four, appuyer sur la touche sensitive d'un programme de chauffe autre que celui en marche. La touche sensitive du programme choisi commence à clignoter, tandis que l'éclairage du programme en cours ne change pas. Confirmer à l'aide de la touche sensitive OK le choix du nouveau programme. La touche sensitive du nouveau programme cesse de clignoter et reste allumée en continu, tandis que la touche sensitive du programme précédent s'éteint. Si la sélection n'est pas confirmée, le programmeur rétablit l'état précédent (programme actuel).

Lors du changement de programme au cours du processus, le réglage de la température conserve la température dernièrement réglée.

Fin du fonctionnement de la fonction

Pour arrêter la fonction, appuyer sur et maintenir pressée la touche sensitive . Les fonctions par défaut fonctionnent pendant une durée illimitée, l'arrêt automatique du four est possible uniquement par l'activation de la fonction de durée de travail et de la

fonction de départ différé du four. L'exception est la fonction de nettoyage pyrolytique.

Durée de travail (arrêt automatique)

Le réglage de la durée de travail du four signifie l'arrêt automatique du four après l'écoulement du temps spécifié à compter de l'activation du mode. Le réglage de la durée de travail du four est de 1 minute à 10 heures. Pour activer la durée de travail du four, pendant le fonctionnement du four avec la fonction donnée, appuyer sur la touche sensitive  et la maintenir pressée, le symbole du minuteur  commence à clignoter sur l'écran d'affichage. Appuyer de nouveau sur la touche sensitive , l'écran d'affichage affiche le symbole , il est maintenant possible des régler la durée de travail du four à l'aide de la touche sensitive  confirmer ensuite avec la touche sensitive OK.

Les réglages de la durée peuvent être corrigés avec les touches sensibles  et . Confirmer la valeur corrigée OK.

Il est possible de désactiver la durée réglée, en réglant avec la touche sensitive  la valeur 0:00 et confirmer OK.

L'arrêt du four interrompt la fonction active du four. Une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore est émis, il est possible de l'éteindre à l'aide d'une quelconque touche sensitive, à l'exception de . Une fois le signal sonore éteint, les réglages de la fonction et de la températures sont supprimés et l'éclairage s'allume pour 30 s. Le symbole  s'éteint. Après les 60 s qui suivent, le four passe en mode standby.

Attention : Quand la touche sensitive  est utilisée pour arrêter l'alarme, le programmeur passe automatiquement au mode de modification du départ différé du four.

FONCTIONNEMENT

Départ différé du four (mise en marche et arrêt automatiques)

Le départ différé signifie la mise en marche automatique du four à une heure donnée et ensuite, son arrêt. Automatique, une fois le temps réglé écoulé. 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, il faut d'abord activer la durée de travail du four. L'écran d'affichage affiche le symbole $\rightarrow|$. Ensuite, toucher de nouveau et maintenir pressée la touche sensitive \odot le symbole du minuteur commence à clignoter sur l'écran d'affichage \triangle . Appuyer deux fois sur la touche sensitive \odot , le symbole $\rightarrow|$ commence à clignoter sur l'écran d'affichage, il est maintenant possible de régler l'heure précise de la mise en marche (départ de travail) du four à l'aide de la touche sensitive \wedge , confirmer à l'aide de la touche sensitive OK.

Une fois l'heure de la mise en marche confirmée, les symboles $\rightarrow|$ et $\rightarrow|$ s'allument et restent allumés en continu, l'heure actuelle s'affiche de nouveau sur l'écran d'affichage.

Il est possible de corriger l'heure de la mise en marche du four à l'aide des touches sensitive \wedge et \vee . Confirmer la valeur corrigée OK.

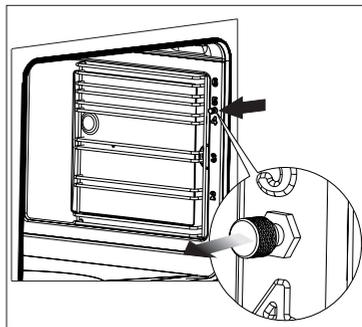
Désactiver la durée de travail du four, en réglant à l'aide de la touche sensitive \vee la valeur la plus basse possible et confirmer OK. Après la mise en marche automatique du four, le symbole $\rightarrow|$ s'éteint.

Un signal sonore est émis une fois la durée réglée de fonctionnement écoulée, il est possible de l'éteindre avec une quelconque touche sensitive. Une fois le signal sonore éteint, les réglages de la fonction et de la température sont supprimés et l'éclairage s'allume pour 30 s. Le symbole $\rightarrow|$ s'éteint. Après les 60 s qui suivent, le four passe en mode standby.

Capteur de température – sonde thermique.

La sonde thermique peut être branchée à tout moment.

Attention. La prise de la sonde est sécurisée par un bouchon. Retirer le bouchon avant d'utiliser la sonde.



En mode standby et actif, ceci entraîne seulement l'activation du symbole de la sonde thermique \cap , sans agir sur le fonctionnement du four.

En mode travail (fonction et température réglées), l'application de la sonde thermique entraîne l'affichage du symbole \cap et de deux températures : à gauche, la température actuelle de la sonde thermique et à droite, la température réglée (par défaut 75 °C).

Avec les touches sensitive \wedge et \vee il est possible de modifier directement la température réglée de la sonde thermique, la confirmation à l'aide de la touche sensitive OK entraîne la sauvegarde des nouveaux réglages et 5 secondes d'inactivité, le retour aux valeurs sauvegardées auparavant.

Après validation de la température de la sonde thermique, le four maintient la température du four jusqu'à ce que le capteur de température atteigne la température réglée dans la sonde. Ensuite, le réchauffement est éteint et un signal sonore est émis.

L'alarme de la sonde thermique peut être

FONCTIONNEMENT

désactivée par la pression sur une quelconque touche sensitive (à l'exception de \wedge) ou par l'ouverture de la porte. Une telle suppression de l'alarme entraîne aussi la suppression des réglages de la fonction et de la température et après 60 s d'inactivité le four passera en mode standby.

Si l'alarme est supprimée avec la touche sensitive \wedge ceci signifie que l'utilisateur règle de nouveau une nouvelle valeur pour la température de la sonde thermique. Après la confirmation de la nouvelle température avec la touche sensitive OK, le programme est poursuivi selon les paramètres de la fonction et de la température de la chambre sauvegardés.

Si l'utilisateur retire la sonde thermique en cours de fonctionnement (après la validation de la température de sonde thermique), cela est traité comme une erreur (risque d'endommagement de la sonde thermique) et le programme est interrompu.

L'utilisation de la sonde thermique empêche la mise en marche et l'arrêt automatiques du four. Le placement de la sonde thermique supprime les durées de travail réglées au préalable et la fonction de la touche sensitive ⌚ est limitée à l'utilisation du minuteur. L'utilisation de la sonde thermique n'a pas d'impact sur les modifications de la fonction utilisée ni de la température dans la chambre du four - les modifications peuvent se faire comme sans sonde thermique.

Températures pour la sonde à viande

Type de viande	Température [°C]
Porc	85 - 90
Bœuf	80 - 85
Veau	75 - 80
Agneau	80 - 85
Gibier	80 - 85

Attention : Il faut utiliser uniquement la sonde de température constituant l'équipement du four.

FONCTIONNEMENT

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, appuyer sur la touche sensitive , le menu de sélection des programmes prédéfinis est activé, l'écran d'affichage affiche le programme marqué comme P01. En utilisant les touches sensibles  et  choisir le programme voulu du tableau ci-dessous. Ensuite, confirmer le choix à l'aide de la touche sensitive , le four se met en marche.

Pro-gramme	Description	Éléments du four	Tempé-rature	Chauffage rapide	Fonc-tions de cuisson
P01	Viande (bœuf, agneau, porc)	Chaleur tournante - niveau à partir de 2 - 120 minutes	180°C		
P02	Poulet entier (ca 1,5 kg)	Grill + ventilateur - niveau à partir de 2 - 85 minutes	190°C		
P03	Canard entier (ca 2 kg)	Grill + ventilateur - niveau à partir de 2 - 120 minutes	180°C		
P04	Oie (ca 3 kg)	Grill + ventilateur - niveau à partir de 1 - 130 minutes	170°C		
P05	Dinde (ca 2.5 kg)	Grill + ventilateur - niveau à partir de 1 - 155 minutes	170°C		
P06	Volaille (ailes, cuisses)	Élément chauffant supérieur + élément chauffant inférieur niveau à partir de 2 60 minutes, réchauffement rapide	180°C	OUI	
P07	Pizza, pain pita, tortilla, sandwichs	Élément chauffant supérieur + élément chauffant inférieur niveau à partir de 1 - 10 minutes, réchauffement rapide	230°C	OUI	
P08	Lasagne, légumes-racines, plats surgelés	Élément chauffant supérieur + élément chauffant inférieur niveau à partir de 2 - 30 minutes, réchauffement rapide	230°C	OUI	

FONCTIONNEMENT

P09	Focaccia	Élément chauffant supérieur + élément chauffant inférieur niveau à partir de 2 - 15 minutes, réchauffement rapide	220°C	OUI	
P10	Gratin avec légumes et viande	Élément chauffant supérieur + élément chauffant inférieur niveau à partir de 2 - 25 minutes Réchauffement rapide	180°C	OUI	
P11	Biscuit	Élément chauffant supérieur + élément chauffant inférieur niveau à partir de 2 - 45 minutes, four chauffé	160°C		
P12	Muffins, petits pains au beurre	Chaleur tournante - niveau à partir de 3 - 35 minutes	160°C		
P13	Gruau, bouillie de flocons d'avoine, biscuits aux céréales	Chaleur tournante - niveau à partir de 3 - 15 minutes	180°C		
P14	Gâteau aux fruits	Élément chauffant supérieur + élément chauffant inférieur niveau à partir de 2 - 60 minutes réchauffement rapide	180°C	OUI	
P15	Pain	Élément chauffant supérieur + élément chauffant inférieur niveau à partir de 2 - 60 minutes	210°C		
P16	Levage de la pâte	Élément chauffant supérieur + élément chauffant inférieur niveau à partir de 2 - 20 minutes	30°C		
P17	Séchage	Chaleur tournante - niveau à partir de 2 - 3, 4, 5 heures	50°C		
P18	Frites	Élément chauffant supérieur + élément chauffant inférieur niveau à partir de 2 - 20 minutes réchauffement rapide	220°C	OUI	
P19	Plats préparés (vege, rôti, poisson, falafel, burger)	Chaleur tournante - niveau à partir de 2 - 10 minutes réchauffement rapide	230°C	OUI	

Chaque programme prédéfini peut être modifié, c.-à-d. modifier la température réglée ou la durée de fonctionnement du four. Pour ce faire, suivre les points correspondants du mode d'emploi (« Aperçu et modification des réglages au cours du fonctionnement du four » et « Arrêt et mise en marche automatiques 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 avoir sélectionné l'un des programmes prédéfinis avec réchauffement indiqués, après la confirmation avec la touche sensitive OK, l'écran d'affichage affiche la température actuelle dans la chambre du four. Une fois la température adéquate atteinte, un signal sonore retentit et il s'éteint lorsque la porte est ouverte. Placer le plat dans le four et fermer la porte, le programme de cuisson commence alors.

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 identique à celle pour l'arrêt automatique du four, l'appareil émet un signal sonore.

Fonction ECO

Le choix du programme ECO est signalé par l'éclairage de la touche sensitive ECO. Lors du fonctionnement ECO, l'éclairage du four est par défaut éteint, la pression sur la touche sensitive  entraîne l'allumage de l'éclairage pour 10 s. Il est impossible d'allumer l'éclairage en continu.

Préchauffage rapide du four

Pour réchauffer rapidement le four, il est possible d'utiliser la fonction de préchauffage rapide. En mode actif, appuyer sur la touche sensitive . Si la fonction est active, les touches sensibles de la fonction de chauffe et la touche sensitive  sont éclairées. Le

four fonctionne à sa puissance maximale. La fonction est disponible dans toutes les fonctions de chauffe, à l'exception de la fonction de décongélation et de nettoyage - pour ces fonctions, la pression sur la touche sensitive entraîne l'émission d'un signal sonore.

Une fois la température de consigne atteinte, un signal sonore est émis. La chauffe selon la fonction choisie commence ou bien le mode de maintien de la température est activé.

La fonction de préchauffage rapide peut être désactivée à tout moment à l'aide de la touche sensitive .

Fonction Soft Steam

Le four est équipé de la fonction Soft Steam (touche sensitive ). Dans la première phase de cuisson, de la vapeur est formée, ce qui agit favorablement sur la préparation de certains plats dans le four. Verser 150 ml d'eau propre et froide dans le fond de la cavité du four avant de le préchauffer, ne pas ajouter d'épices. En mode actif, appuyer sur la touche sensitive  de la fonction Soft Steam. Au bout de 5 minutes environ, lorsque le four est préchauffé, placer le plat et fermer la porte.

Attention : Ne pas laisser d'eau dans la cavité après la fin du fonctionnement. Une fois le four refroidi, éliminer l'eau avec un chiffon. Avant d'éliminer l'eau du four, s'assurer que le four est froid.

En raison de la présence de vapeur dans la chambre du four, de l'eau de condensation peut apparaître sur l'intérieur de la porte et sur les parois de la chambre du four. Après chaque utilisation de cette fonction, essuyer l'eau condensée.

FONCTIONNEMENT

Fonction nettoyage par pyrolyse

La fonction de nettoyage pyrolytique est un programme spécial avec des exigences supplémentaires.

Après la sélection de la fonction de pyrolyse à l'aide de la touche sensitive , l'écran d'affichage, au lieu d'afficher la température, affiche la valeur 2:00 (2 heures). La valeur par défaut peut être modifiée à l'aide des touches sensibles \wedge et \vee sur 2:30 ou 3:00. Après la confirmation du choix à l'aide de la touche sensitive OK, le processus de nettoyage par pyrolyse commence. La porte du four doit être fermée. Au début du processus, la porte du four est verrouillée pendant toute la durée du programme et le refroidissement de son intérieur jusqu'à une température sûre.

Si, après la confirmation de la durée de la pyrolyse, la porte reste toujours ouverte, l'éclairage de la touche sensitive du verrouillage de la porte  clignote sur l'écran d'affichage. Si elle n'est pas refermée dans les 10 minutes, le programme de pyrolyse est interrompu.

Après la vérification de l'état de la porte, la touche sensitive de la pyrolyse  s'allume et reste allumée en continu, la porte est verrouillée, l'éclairage est éteint le temps de la pyrolyse.

Attention.

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 410°C, s'assurer qu'il n'y ait pas d'enfants près de l'appareil.
- 75 minutes avant la fin du temps réglé, les éléments chauffants sont débranchés, le réglage de la température passe à « ---°C » et le four passe en mode de refroidissement.
- Le déverrouillage de la porte se fait au moment où la température à l'intérieur de la chambre du four baisse à 150°C

(l'éclairage de la touche sensitive du verrouillage de la porte  s'éteint).

- Pendant le programme de pyrolyse, il n'est pas possible de modifier sa durée.
- Pour désactiver la pyrolyse avant sa fin programmée, utiliser la touche sensitive . La 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.
- Si, lors de la mise en marche de la pyrolyse (après confirmation OK), l'utilisateur ouvre la porte avant qu'elle ne soit verrouillée, le programmeur réagit par un signal sonore, le programme de pyrolyse est interrompu et le four passe en mode de déverrouillage de la porte (comme ci-dessus).

Catalyseur d'odeurs

Le catalyseur d'odeurs purifie considérablement l'air en éliminant les odeurs qui sortent du four lors du nettoyage. Le catalyseur ne peut être utilisé qu'au cours du programme de pyrolyse et s'active automatiquement.

Le catalyseur s'arrête à l'étape du refroidissement et du déverrouillage de la porte.

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 la lèchefrite qui conduit mieux la chaleur et raccourcie 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 d'y introduire les pâtisseries ;
- 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 résistant 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 contenant 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.
- grille (grillage Airfry). Pour la cuisson et le réchauffement de plat sans graisse, comme les frites, les légumes, le poisson pané, etc. L'appareil Airfry peut être également utilisé pour la cuisson dans les sacs de cuisson. Pour la cuisson avec la grille Airfry, placer la grille sur le niveau 3 et choisir la fonction chaleur tournante. Il est recommandé de placer une plaque de cuisson sous la grille Airfry. Il est recommandé de retourner les plats au cours de la cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Mode de cuisson ECO

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

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

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

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Four avec circuit d'air forcé (chaleur tournante + ventilateur)

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

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

¹⁾Préchauffer le four vide

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

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

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

Cuisson de gâteaux

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Temps de cuisson ²⁾ (min.)
Petits gâteaux	Plaque pour pain	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Plaque pour pain	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Plaque pour pain	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Plaque pour pain Plaque pour rôti	2 + 4 2 – plaque pour pain ou pour rôti 4 – plaque pour pain		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Pâte Brisée (bandes)	Plaque pour pain	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Plaque pour pain	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plaque pour pain	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plaque pour pain Plaque pour rôti	2 + 4 2 – plaque pour pain ou pour rôti 4 – plaque pour pain		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Génoise sans graisse	Grille + moule pour gâteau revêtu de noir Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Tarte aux pommes	Grille + deux moules pour gâteau revêtus de noir Ø 20 cm	2 Les moules ont été disposés sur la grille en diagonale, droite arrière, gauche avant		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾ Préchauffer le four vide, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide d'environ 5 minutes.

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

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

Mode gril

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée (min.)
Pain blanc grillé	Grille	4		220 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Grille	4		220 ²⁾	2 - 3
Hamburgers de bœuf	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	4 - grille 3 – plaque pour rôti		220 ¹⁾	1 page 10 - 15 2 page 8 - 13

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

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

Cuisson

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

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

NETTOYAGE ET 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.

Détartrage du four à l'aide de la fonction Soft Steam:

- verser env. 250 ml de vinaigre à 6 % (sans herbes) dans la fente au fond de la chambre,
- laisser le vinaigre agir pendant 30 minutes pour que les dépôts de tartre se dissolvent,
- nettoyer la fente à l'aide d'eau tiède et d'un chiffon doux.

Attention : Il est conseillé de procéder au nettoyage tous les 5-10 cycles, en utilisant la fonction Soft Steam.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage par pyrolyse

Auto nettoyage pyrolytique du four. Le four se réchauffe à une température d'env. 410 °C. Les restes du grillage ou de la cuisson se transforment en cendres faciles à retirer qui doivent être balayées ou retirées à l'aide d'un chiffon humide après la fin du processus.

Avant la mise en marche de la fonction de pyrolyse.

Attention. Retirer tout les accessoires de l'intérieur du four (plaques, grilles de séchage, glissières latérales, glissières télescopiques). Les accessoires laissés à l'intérieur du four au cours de la pyrolyse seront endommagés de façon irrévocable.

- Éliminer la saleté persistante de l'intérieur du four.
- Nettoyer les surfaces externes du four à l'aide d'un chiffon humide.
- Suivre les instructions.

Au cours du processus de nettoyage.

- Ne pas mettre en marche la plaque de cuisson.
- Ne pas allumer l'éclairage du four.
- La porte du four est équipée d'un verrouillage qui rend impossible l'ouverture de la porte au cours d'un programme. Ne pas ouvrir la porte afin de ne pas interrompre le processus de nettoyage.

Attention. Au cours du processus de pyrolyse, 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.

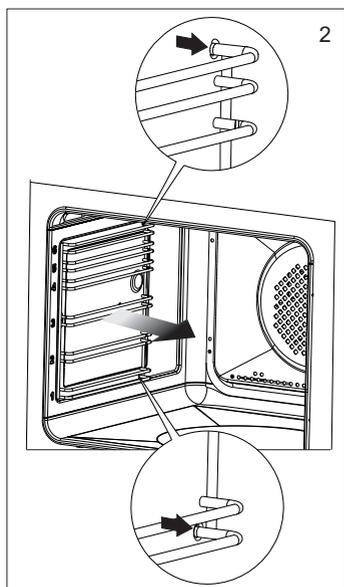
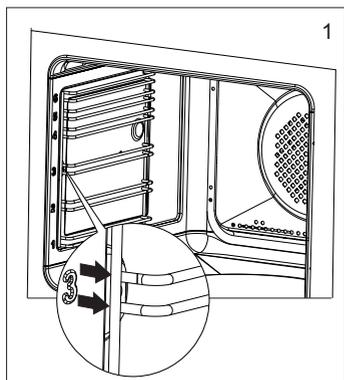
- Fermer la porte du four.
- Suivre les instructions du chapitre *Fonction de nettoyage par pyrolyse.*

Attention. Si la température dans le four est très élevée (plus élevée par rapport à une utilisation normale) la porte ne se débloquent pas.

Après le refroidissement, la porte peut être ouverte et les cendres peuvent être retirées à l'aide d'un chiffon doux et humide. Monter les glissières latérales et les autres accessoires disponibles. Le four est prêt à l'emploi.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

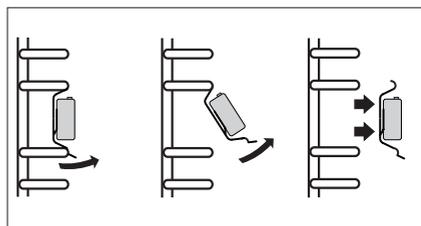
- Le four équipés de glissières en grille(échelles) pour les inserts du four facilement retirables. Afin de les retirer pour le lavage il faut tirer l'accroche qui se trouve à l'avant ensuite écarter la glissière et la-retirer de l'accroches arrière.



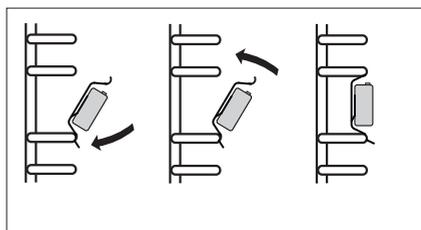
- Le four possèdent des glissières en inox télescopiques rétractables fixées aux glissières en grille. Les glissières doivent être retirées et lavées avec les glissières en grille. Avant de placer sur elles les plaques il faut les tirer (si le four est chauffé les glissières doivent être tirées en accrochant 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

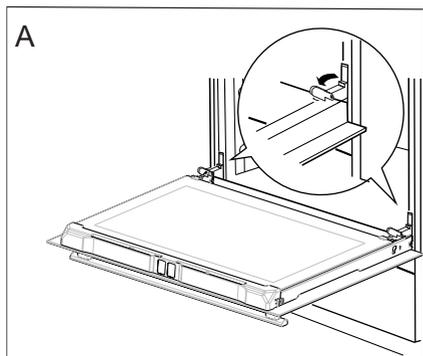


Placement des glissières télescopiques

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Retrait de la porte

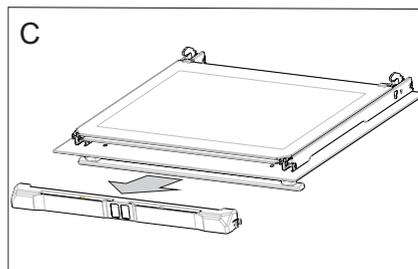
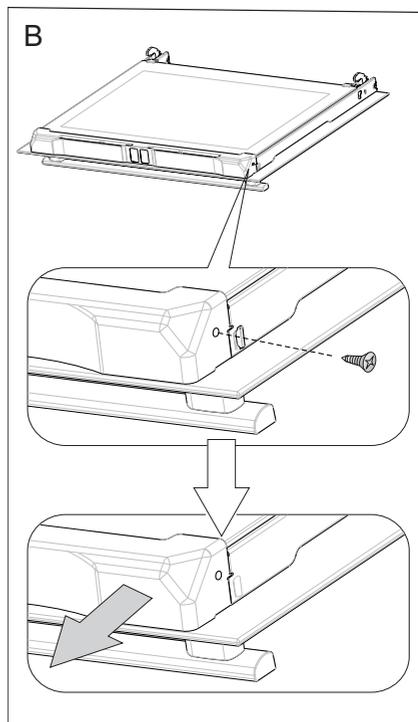
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45 ° par rapport au niveau 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

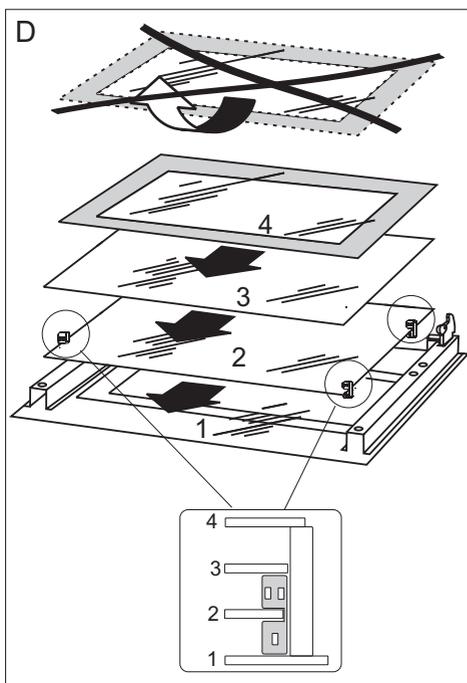
3. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte).

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.

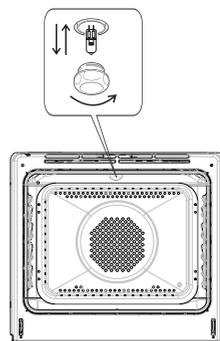


Démontage de la vitre intérieure

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	220-240V~50-60Hz
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.

SIDEME SA
BP 200
F-92306 Levallois-Perret Cedex



Tous les papiers
se recyclent,
pensez au tri.

PAPIERS



À RECYCLER

Pour en savoir plus:
www.quefairedemesdechets.fr