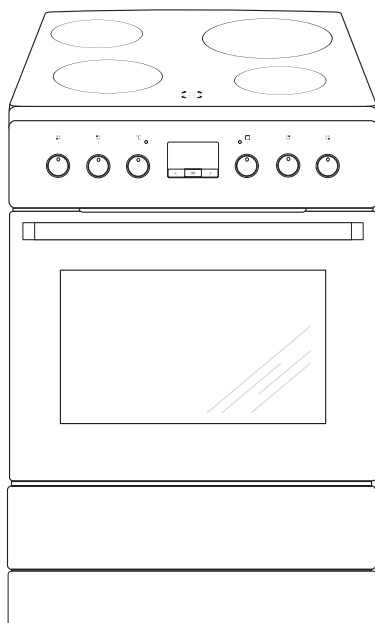


# Amica

ACV6005VB  
ACV6005VX



(FR) MODE D'EMPLOI



*Consulter la notice avant d'installer et d'utiliser la cuisinière.*

## **CHER(S) CLIENT(S),**

---

*La cuisinière 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 cuisinière 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 cuisinière 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

---

<b>Informations générales</b> .....	2
<b>Consignes de sécurité</b> .....	4
Conseils d'économie d'énergie .....	10
Fin de vie de l'appareil .....	11
<b>Description de l'appareil</b> .....	12
<b>Caractéristiques du produit</b> .....	13
<b>Installation</b> .....	14
Branchement de la cuisinière à l'installation électrique .....	12
<b>Mode d'utilisation</b> .....	17
Fonctions du four et de son utilisation .....	23
<b>Utilisation du four – conseils pratiques</b> .....	26
<b>Nettoyage et maintenance de la cuisinière</b> .....	31
<b>Situations d'urgence</b> .....	36
<b>Données techniques</b> .....	37

## 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.



**MISE EN GARDE:** Pour éviter le risque de basculement de l'appareil, le dispositif de stabilisation par les fixations anti-basculement doit être mis en place.

## CONSIGNES DE SECURITE



- **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.

### Utilisation

- 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 n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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).

## CONSIGNES DE SECURITE

---



- 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 : Si la surface de la table est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- **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.**
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- 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.
- Si votre cuisinière comporte un couvercle, il convient d'enlever tout résidu de débordement avant de l'ouvrir.
- Si votre cuisinière comporte un couvercle, il convient de laisser refroidir la table de cuisson avant de le fermer.
- Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans casseroles.
- Après utilisation de la table à induction, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- Les tables de cuisson vitrocéramique peuvent comporter des foyers halogènes, dans tous les cas et de manière générale, ne pas fixer des yeux les foyers.
- N'utilisez pas votre table de cuisson à induction pour le chauffage de la pièce.
- Ne rayez pas la plaque de cuisson avec des objets pointus. N'utilisez pas la table comme surface de travail.
- Après l'utilisation, éteignez l'interrupteur de contrôle.

## CONSIGNES DE SECURITE



- 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 ou la plaque de cuisson, car leur isolation n'est pas résistante à hautes températures.
- Utiliser une batterie de cuisine adaptée et étant compatible avec votre appareil : foyers gaz ou plaque vitrocéramique ou plaque à induction.
- Il est interdit d'utiliser des récipients possédant un fond abîmé ou tranchant qui pourrait endommager la table de cuisson.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson vitrocéramique ou induction, car ils peuvent devenir chauds.
- Les liquides renversés doivent être nettoyés de la plaque de cuisson avant de la faire fonctionner.
- Le sucre chauffé à haute température, en particulier, entrant en contact avec la plaque vitrocéramique ou induction peut provoquer des dommages irréversibles.
- **La graisse surchauffée peut s'enflammer rapidement. Pour cette raison, surveillez en permanence vos préparations comportant beaucoup d'huile ou de graisse.**
- La préparation des mets dans des récipients en aluminium ou plastique sur les foyers chauds n'est pas permise. Ne déposez aucun objet en plastique ou en feuille d'aluminium sur le foyer chaud induction
- Éviter de poser sur la plaque de cuisson vitrocéramique ou induction des récipients humides, car ils peuvent provoquer des dommages irréversibles sur celle-ci (taches indélébiles).
- **Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.**
- Ne pas poser sur la porte du four ouverte des objets d'un poids supérieur à 15 kg et sur la table de cuisson d'un poids supérieur à 25 kg.

## CONSIGNES DE SECURITE

---



- Il est interdit de ranger dans le tiroir des récipients ou d'autre élément ainsi que des matériaux inflammables ; la température à l'intérieur pouvant être très importante.
- ATTENTION : Ne laissez pas d'objets lourds ou tranchants tomber sur la plaque de cuisson. Si la surface est fissurée ou fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique et contacter le service après-vente.
- 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 la surface de cuisson.
- ATTENTION : Ne laissez pas d'objets lourds ou tranchants tomber sur la plaque de cuisson. Si la surface est fissurée ou fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique et contacter le service après-vente.
- Ne pas utiliser des toiles abrasives ou des outils métalliques coupants pour le nettoyage de la porte en verre, cette pratique entraînant le rayage de la surface, voire à terme la fissuration du verre.
- L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite en hygiène de cuisine.
- MISE EN GARDE: Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de



## CONSIGNES DE SECURITE



table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.
- **ATTENTION** : les personnes possédant des objets métalliques dans le corps (pacemaker) ne doivent pas s'approcher de la table de cuisson en cours de fonctionnement ; il est conseillé de demander l'avis de son médecin avant d'utiliser la table de cuisson.

### Entretien

- Avant d'utiliser le nettoyage automatique par catalyse ou par pyrolyse, les éclaboussures excessives doivent être enlevées. Se référer au paragraphe 'Nettoyage et entretien de la cuisinière' 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 la cuisinière ou la table de cuisson.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les plaques vitrocéramiques, à induction ou la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

### 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. N'oubliez pas d'utiliser les couvercles, sinon la consommation d'énergie est quadruplée !

- **Choisir une casserole adaptée à la surface du foyer**

Le diamètre du fond de la casserole doit couvrir complètement la zone de chauffe.

- **Propreté des zones du foyer et des fonds des casseroles**

Les salissures empêchent le transfert de chaleur, les salissures fortement calcinées nécessitent souvent l'utilisation de produits difficilement dégradables pour l'environnement.

- **Éviter de soulever trop souvent le couvercle**

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

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

Si le temps de cuisson est long, éteindre la zone du foyer 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 encastrer la cuisinière 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

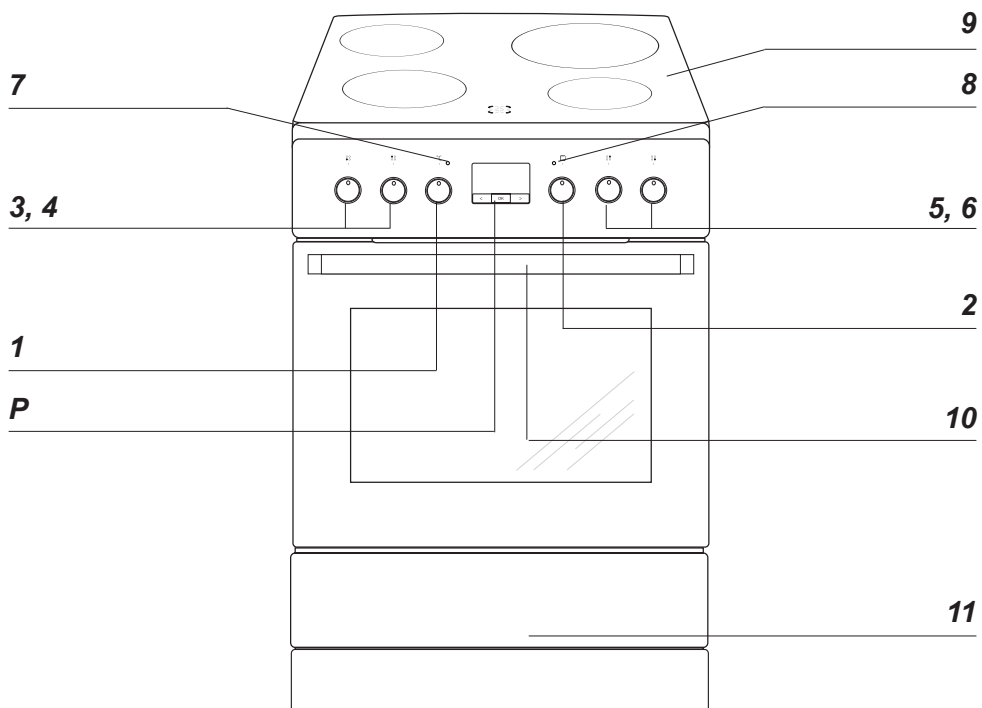
conformément à la directive européenne 2012/19/UE afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

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, 4, 5, 6 : Manettes des foyers du plan de cuisson

7 : Voyant de contrôle du thermorégulateur

8 : Voyant de contrôle du four

9 : Plaque vitrocéramique

10 : Poignée de la porte du four

11 : Tiroir

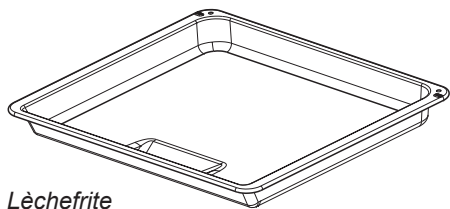
## CARACTÉRISTIQUE DE L'APPAREIL

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

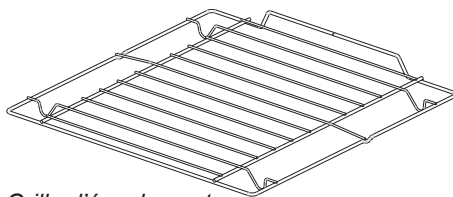
Plaque de cuisson	Diamètre	Puissance
Foyer arrière gauche	14,5 cm	1,2 kW
Foyer avant gauche	18,0 cm	1,8 kW
Foyer arrière droit	21,0 cm	2,3 kW
Foyer avant droit	14,5 cm	1,2 kW

Four	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

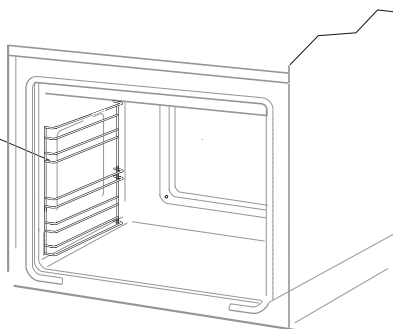


Lèchefrite



Grille d'écoulement

Gradins fils



# INSTALLATION

## Aménagement de la cuisine

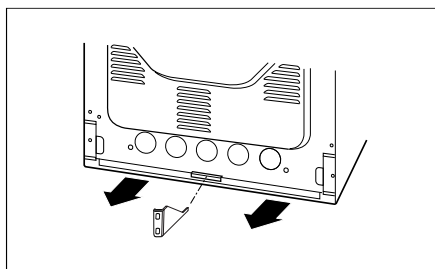
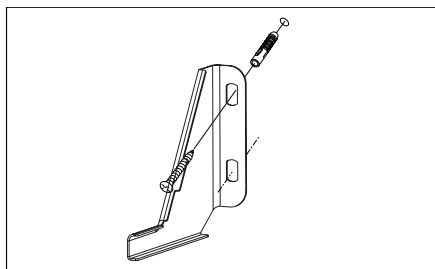
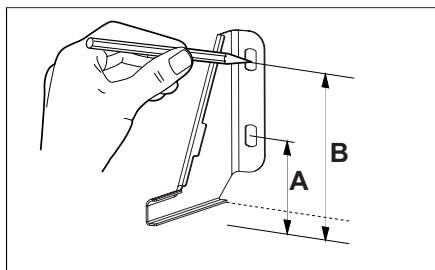
- Le local ou la cuisine doit être sec et facile à aérer, disposer d'une ventilation efficace et la disposition de son équipement doit garantir un accès facile à tous les éléments de commande.
- L'aménagement de la cuisine selon les exigences de la classe 1 ou classe 1 sous-classe 2 permet de l'aménager d'un côté par des meubles hauts ou une paroi. Les meubles pour encastrement exigent l'utilisation de revêtements et de colles résistant à des températures de 100°C. Dans le cas contraire, la surface peut être déformée et le revêtement décollé.
- Poser la cuisinière sur un sol dur et plat (ne pas poser sur un socle).
- Les hottes doivent être installées selon les recommandations de leurs modes d'emploi.
- Avant toute utilisation, la cuisinière doit être mise à niveau, ce qui est très important pour que la graisse soit distribuée de manière uniforme sur la poêle.

Pour une mise à niveau parfaite de l'appareil, utilisez les pieds de réglage, accessibles après avoir enlevé le tiroir. Plage de réglage des pieds +/- 5mm.

## Montage de la fixation anti basculement

Pour éviter le basculement de la cuisinière, installez la fixation fournie avec votre produit en procédant comme suit :

Sur le mur contre lequel sera installée la cuisinière, percez un trou à 6,0 cm du sol (A). Percez ensuite un deuxième trou à 10,3 cm du sol (B). À l'aide des 2 vis et chevilles fournies, fixez l'équerre au mur en alignant les trous de l'équerre avec ceux que vous venez de percer.



# INSTALLATION

## Raccordement de la cuisinière à l'installation électrique

### Note :

Le raccordement à l'installation électrique ne peut être réalisé que par un professionnel agréé. Il est interdit de procéder aux transformations ou aux modifications de l'installation électrique.

### Note :

N'oubliez pas de brancher la prise de terre au bornier de la cuisinière marqué par le symbole  $\oplus$ . L'alimentation électrique de la cuisinière doit être dotée d'un disjoncteur d'arrêt d'urgence qui permet de couper l'électricité à tout moment. La distance minimale entre les contacts d'interrupteur d'arrêt d'urgence est de 3 mm.

### Indications pour l'installateur

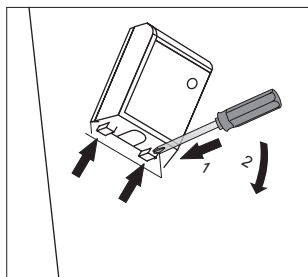
La cuisinière est conçue pour une alimentation en courant alternatif triphasé (400V 3N~50Hz). La tension nominale des éléments chauffants est de 230V. Il est possible d'adapter la cuisinière à une alimentation par courant monophasé (230V) par une réduction appropriée (pont) réalisée au niveau du bornier, selon le schéma des connexions ci-après. Le schéma des connexions est aussi présenté à côté du raccordement de la cuisinière. Pour ouvrir le bornier, enlevez le couvercle et faites pression avec un tournevis plat afin de débloquer les languettes latérales. Adaptez bien le cordon d'alimentation au type de raccordement et à la puissance nominale de la cuisinière.

Le cordon d'alimentation doit être fixé à l'arrêt de traction du boîtier de raccordement de la cuisinière

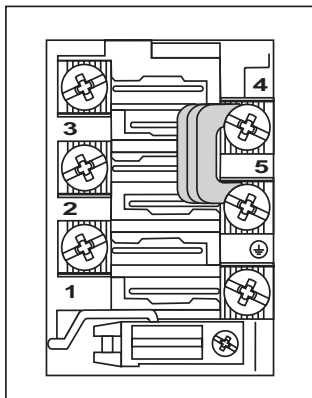
Avant de brancher la cuisinière à l'installation électrique, consulter les informations de la plaque signalétique et du schéma de raccordement.

**Note :** l'installateur est dans l'obligation de remettre à l'utilisateur « un certificat de raccordement de la cuisinière à l'installation électrique ».

Tout raccordement différent de celui préconisé sur le schéma peut entraîner la détérioration de l'appareil.



# INSTALLATION



## SCHÉMA DES BRANCHEMENTS POSSIBLES

Note : la tension des éléments chauffants est de 230V.

Note : Dans tous les cas de raccordement, la prise de terre doit être reliée au le bornier au niveau du symbole  $\oplus$  PE.

				Type de câble de raccordement recommandé
1	Cas du réseau de 230 V : le raccordement monophasé avec un fil neutre, les ponts raccordent les bornes 1-2-3 et 4-5, prise de terre sur $\oplus$	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm <sup>2</sup>
2	Cas du réseau de 400/230 V raccordement biphasé avec fil neutre, les ponts raccordent les bornes 2-3 et 4-5, prise de terre sur $\oplus$	2N~		H05VV-F4G2,5 4X 2,5 mm <sup>2</sup>
3	Cas du réseau de 400/230 V : raccordement triphasé avec un fil neutre, les ponts raccordent les bornes 4-5, les fils de phase connectés à 1, 2 et 3, fils neutre à 4 et 5, prise de terre sur $\oplus$	3N~		H05VV-F5G2,5 5X 2,5 mm <sup>2</sup>
Fils de phase - L1=R, L2=S, L3=T; N – fil neutre; PE – prise de terre				



# MODE D'UTILISATION

---

## Avant la première utilisation de la cuisinière

- enlever tous les éléments de l'emballage, vider le tiroir, 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,
- allumer la ventilation du local ou ouvrir une fenêtre,
- 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.

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

## Note :




Lorsque vous branchez cet appareil à l'alimentation électrique, ou suite à une coupure de courant, l'indication «0.00» apparaît sur l'écran électronique. Vous devrez alors régler l'horloge (voir le chapitre Réglage de l'horloge).

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

# MODE D'UTILISATION

## Fonctionnement du programmeur

### Symboles affichés sur l'écran

   - symboles correspondant aux différentes fonctions


- OK - touche de choix de fonctions du programmeur
- < - touche „-“
- > - touche „+“

### Réglage de l'horloge

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



Pour régler l'horloge, procéder comme suit :

- appuyer sur OK, 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.

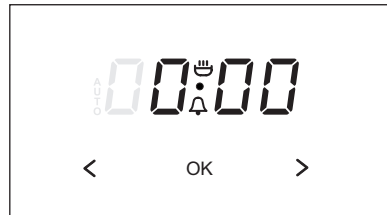
Pour modifier l'heure, appuyer simultanément sur les touches < et >, afin de faire clignoter l'heure indiquée à l'écran. Il est possible alors de corriger l'heure à l'aide des touches < et >.


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


## Minuterie


La minuterie peut être activée à tout moment. Elle peut se régler de 1 minute à 23 heures et 59 minutes. Pour régler la minuterie, procéder comme suit :

- appuyer sur OK. 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 le symbole , indiquant que la fonction de minuterie est activée.

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

- appuyer sur les touches OK, < ou > pour couper le signal sonore, le symbole  disparaît et l'écran indique l'heure.

### Note :

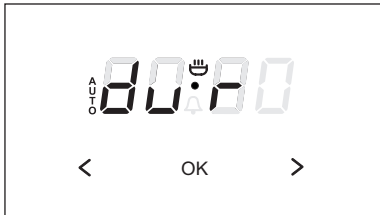
**Si le signal sonore n'est pas éteint manuellement, il s'éteindra automatiquement après environ 7 minutes.**

# MODE D'UTILISATION

## Fonctionnement semi-automatique

Si le four doit s'arrêter après une durée de cuisson donnée, 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 OK 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 secondes environ, l'écran indiquera à nouveau l'heure et le symbole AUTO apparaîtra à l'écran, indiquant que la fonction est activée.

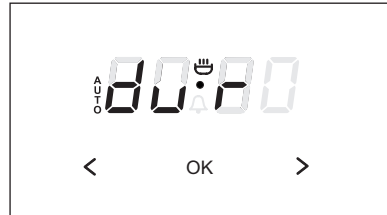
Une fois le temps sélectionné écoulé, le four s'arrête automatiquement, le signal sonore se déclenche et le symbole AUTO se met à clignoter,

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

## Fonctionnement automatique

Si le four doit arrêter la cuisson à une heure donnée, procéder comme suit :

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



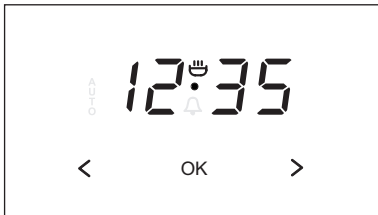
- sélectionner l'heure de fin de cuisson souhaitée à l'aide des touches < et >.
- tourner la manette du four et la manette de réglage de la température sur les paramètres de cuisson désirés. Le symbole AUTO apparaîtra, indiquant que la fonction est activée. Le four calculera l'heure à laquelle la cuisson doit commencer, en fonction de la durée de cuisson et de l'heure à de fin de cuisson que vous avez définies : par exemple, si vous avez paramétré une durée de cuisson de 1 heure et programmé l'heure de fin de cuisson pour 14h00, le four s'allumera automatiquement à 13h00.

# MODE D'UTILISATION

## Fonctionnement automatique (suite)

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

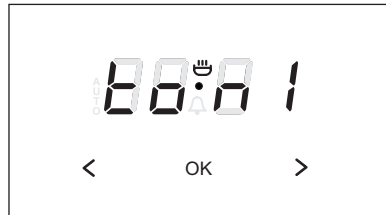
- tourner la manette de fonction du four et la manette de réglage de température en position éteinte,
- appuyer sur les touches OK, < ou > pour couper le signal sonore, le symbole AUTO s'éteint et l'écran indique l'heure réelle, par exemple 12h35.



## Régler la tonalité du signal sonore

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

- appuyer simultanément sur les touches < et > ,
- appuyer sur OK et, 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.

## Effacement des paramètres

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

Pour effacer les paramètres du fonctionnement automatique ou semi-automatique, procéder comme suit :

- appuyer simultanément sur les touches < et > ,

Pour effacer les paramètres de la minuterie, procéder comme suit :

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

# MODE D'UTILISATION

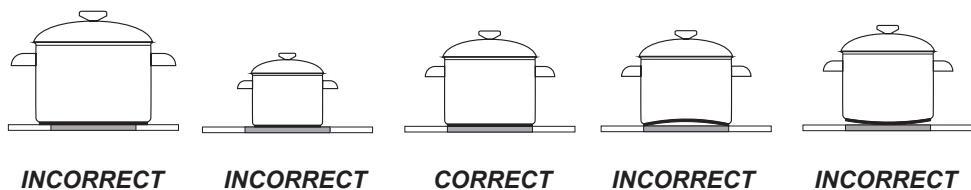
## Commande des foyers de la plaque de cuisson vitrocéramique.

Pour les informations concernant les différents types des foyers, voir le chapitre « Caractéristiques de l'appareil. »

### Choix du récipient

Un récipient correctement choisi est un récipient dont la taille et la forme du fond correspondent approximativement à la surface de la zone de chauffe. **Il ne faut pas utiliser les casseroles à fond concave ou convexe.** Il faut bien adapter le couvercle du récipient à sa taille. Nous recommandons l'utilisation des récipients à fond épais.

Tout encrassement des foyers et des récipients rend impossible une exploitation optimale de la chaleur.

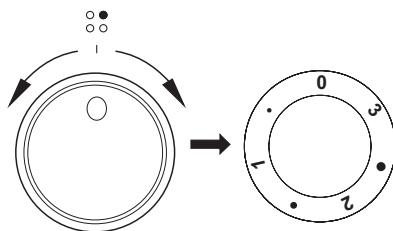


### Choix de la puissance

La puissance de chauffe varie selon les foyers. Pour changer la puissance de chauffe, il suffit de tourner la manette à droite ou à gauche.

### Positions du bouton

- 0 Fermé
- Minimum, réchauffer les plats
- 1 Mijoter les légumes, cuisson lente
- Cuire les soupes, de grandes quantités d'aliments
- 2 Friture lente
- Dorer la viande, les poissons
- 3 Maximum, montée en température rapide, cuisson rapide, friture rapide



## MODE D'UTILISATION

---

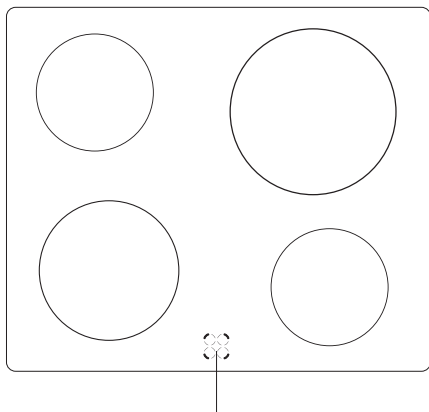
### Indication de la température de la zone de chauffe

---

Si la température de la zone de chauffe est supérieure à 50°C, le voyant correspondant à cette zone s'allume.

Le voyant allumé informe l'utilisateur que le foyer est chaud, afin d'éviter tout contact accidentel avec la surface brûlante.

Durant approximativement 5 à 10 minutes, la zone de chauffe conserve la chaleur résiduelle qui peut être utilisée pour réchauffer les plats ou pour les maintenir au chaud sans rallumer le foyer.



*Indicateurs de la température du foyer*

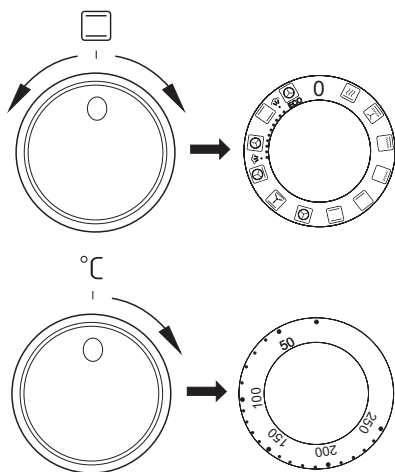
# MODE D'UTILISATION

## Les fonctions du four et de 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 avec circuit d'air forcé et fonction Soft Steam

Le four est chauffé par les éléments chauffants supérieur et inférieur, le gril et l'élément chauffant de la fonction Soft Steam. La commande du four se fait par le régulateur de température et le sélecteur du mode de fonctionnement du four. Le réglage se fait par la sélection du mode et de la température en tournant les sélecteurs sur la position voulue.



Pour éteindre – positionner les deux boutons 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 du bouton des fonctions du four

**0** Réglage zéro



### Montée en température rapide

Les éléments de chauffe inférieure et supérieure, gril et ventilateur allumés. Cette fonction permet un préchauffage rapide du four.



### 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.



### 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.

## MODE D'UTILISATION



### Convection naturelle

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



### Chaleur tournante

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

Les avantages de cette fonction :

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



### Convection naturelle ventilée

Cette 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.



### Fonction Soft Steam

Le four est équipé d'un élément chauffant supplémentaire qui permet la production de vapeur lors de la cuisson initiale. La vapeur a un impact positif sur le levage de la pâte et facilite la préparation de plats tendres et à la fois croustillants.

Activation de la fonction :

1. Ouvrir la porte du four.
2. Remplir le fond de la chambre de cuisson avec de l'eau courante.

**Attention : Verser l'eau lorsque le four est froid.**

3. Régler la fonction Soft Steam sur le sélecteur.
4. Tourner le régulateur pour régler la température souhaitée.
5. Après le réchauffement du four pendant 5-10 min, placer le plat à l'intérieur et fermer la porte.
6. Pour éteindre le four, tourner le régulateur de la température et le sélecteur des modes sur la position « éteint ».
7. Éliminer l'eau du four.

**Attention : Avant d'éliminer l'eau du four, s'assurer que le four est froid.**



**ECO**

### Mode de cuisson ECO

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



# MODE D'UTILISATION

## 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 (maintient de la température stable du four).


### Important !

- Aucune plaque de cuisson ou autres éléments ne faisant pas partie de l'équipement du four ne peuvent se trouver dans la chambre de cuisson au moment de la chauffe rapide. Il est déconseillé d'utiliser la fonction de chauffe rapide avec le programmateur activé.
- L'apparition de la condensation sur le côté intérieur de la porte et sur les parois du four est liée à la présence de la vapeur dans la chambre de cuisson. Une fois la cuisson terminée, essuyer l'eau condensée.
- Prendre toutes les précautions et s'écarte de l'appareil lors de l'ouverture de la porte pendant la cuisson, car la vapeur se dégageant de l'intérieur du four peut être dangereuse.

## Utilisation du grill

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

Pour allumer le grill, il faut :

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

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

### Note :

Utiliser le grill la porte du four fermée.

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

# CUISSON AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES

---

## Pâtisseries

---

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

## Cuisson et rôtissage des viandes

---







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

# CUISSON 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	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Tarte traditionnelle	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Poisson	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Bœuf	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Porc	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Poulet	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

## CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

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

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











<sup>1)</sup>Préchauffer le four vide

<sup>2)</sup>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 <sup>2)</sup> (min.)
Petits gâteaux	Plaque pour pain	4		160 <sup>1)</sup>	28 - 32 <sup>2)</sup>
	Plaque pour pain	3		155 <sup>1)</sup>	23 - 26 <sup>2)</sup>
	Plaque pour pain	3		150 <sup>1)</sup>	26 - 30 <sup>2)</sup>
	Plaque pour pain Plaque pour rôti	2 + 4 2 – plaque pour pain ou pour rôti 4 – plaque pour pain		150 <sup>1)</sup>	27 - 30 <sup>2)</sup>
Pâte Brisée (bandes)	Plaque pour pain	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Plaque pour pain	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Plaque pour pain	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Plaque pour pain Plaque pour rôti	2 + 4 2 – plaque pour pain ou pour rôti 4 – plaque pour pain		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Génoise sans graisse	Grille + moule pour gâteau revêtu de noir Ø 26 cm	2		170 - 180 <sup>1)</sup>	38 - 46 <sup>2)</sup>
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 <sup>1)</sup>	50 - 65 <sup>2)</sup>

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

<sup>2)</sup> 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		250 <sup>1)</sup>	1,5 - 2,5
	Grille	4		250 <sup>2)</sup>	2 - 3
Hamburgers de bœuf	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	4 - grille 3 – plaque pour rôti		250 <sup>1)</sup>	1 page 10 - 15 2 page 8 - 13

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

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

### Cuisson

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

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

# NETTOYAGE ET MAINTENANCE DE LA CUISINIÈRE

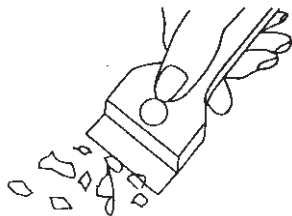
Afin de prolonger la vie de la cuisinière, l'utilisateur doit l'entretenir correctement selon les recommandations du fabricant.

**Avant de procéder au nettoyage, il faut déconnecter la cuisinière de l'alimentation électrique et faire attention à ce que toutes les manettes soient en position '●' / '0'. Le nettoyage peut commencer seulement quand la plaque de cuisson est froide.**

## Plaque vitrocéramique

- La plaque doit être nettoyée systématiquement après chaque usage. Dans la mesure du possible, nous recommandons de nettoyer la plaque lorsqu'elle est tiède (le voyant de chaleur résiduel éteint). Éviter un fort encrassement de la plaque de cuisson, en particulier, et éviter de brûler les liquides ayant débordés.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants fortement abrasifs tels que les poudres à récurer contenant des agents abrasifs, pâtes abrasives, pierres abrasives, pierres ponce, éponges en acier, etc. Ils peuvent rayer la surface de la table de cuisson et provoquer des dommages irréversibles.  
Il est interdit d'utiliser des produits chimiques trop abrasifs.

- Des salissures qui ont fortement adhéré à la table peuvent être raclées avec un grattoir spécial. Faire attention à ne pas abîmer le cadre de la plaque céramique.



*Grattoir pour cuisinières*

**Note :** faire toujours entrer le bord tranchant à l'intérieur du grattoir (il suffit d'appuyer sur la partie saillante avec le pouce). Manipuler avec précaution – risque de blessures – tenir à l'écart des enfants.

- Nous recommandons l'utilisation des produits de nettoyage délicats, adaptés, tels que liquides et émulsions qui éliminent la graisse. En particulier, nous préconisons l'utilisation des préparations spéciales pour nettoyage et entretien des appareils vitrocéramiques. Dans le cas contraire, nous recommandons l'utilisation de l'eau chaude avec du produit nettoyant.
- Pour le nettoyage, utiliser un torchon doux et délicat, absorbant bien l'humidité.
- La plaque vitrocéramique doit être soigneusement séchée après tout nettoyage.
- Faire particulièrement attention à ne pas abîmer la plaque vitrocéramique, à ne pas provoquer de rayures profondes ni d'éclats suite aux chocs provoqués par des couvercles en métal ou autres objets aux rebords tranchants.

## Important !

**Pour les besoins d'entretien et de maintenance de l'appareil, il est interdit d'utiliser des produits abrasifs.**

**Pour nettoyer le panneau frontal utiliser uniquement de l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle ou de nettoyant pour vitres. Ne pas utiliser de produit à récurer.**

# NETTOYAGE ET MAINTENANCE DE LA CUISINIÈRE

## Four

- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Pour plus de visibilité, nettoyer le four l'éclairage allumé.
- Laver l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.
- Après avoir nettoyé le four, il faut l'essuyer soigneusement.



### Note :

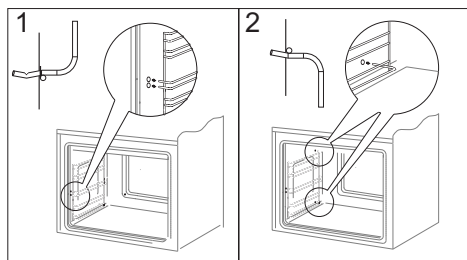
Pour nettoyer et entretenir les portes vitrées, ne pas utiliser de produits abrasifs.

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

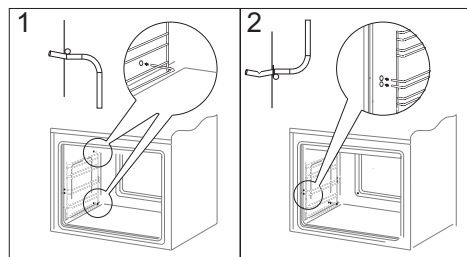
- **Détartrage du four à l'aide de la fonction Soft Steam:**

- verser dans la fente du fond du four environ 250 ml 6% de vinaigre sans herbes,
- 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.**



*Désinstallation des glissières*





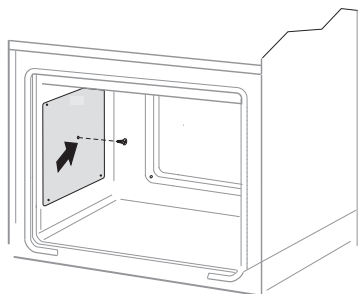
# NETTOYAGE ET MAINTENANCE DE LA CUISINIÈRE

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

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

## Important!

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



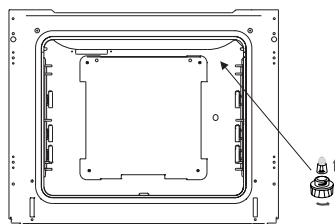
*Désinstallation des parois catalytique*

## 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.

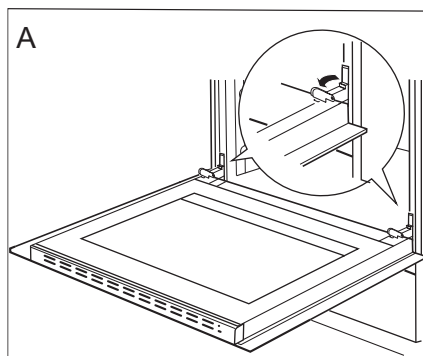


# NETTOYAGE ET MAINTENANCE DE LA CUISINIÈRE

## Comment enlever la porte

Afin de pouvoir nettoyer plus facilement l'enceinte du four, il est possible d'enlever la porte. Pour ce faire, ouvrir la porte, déplacer vers le haut la protection de la charnière (fig. A). Refermer ensuite légèrement la porte, la soulever et l'enlever en la tirant vers l'avant.

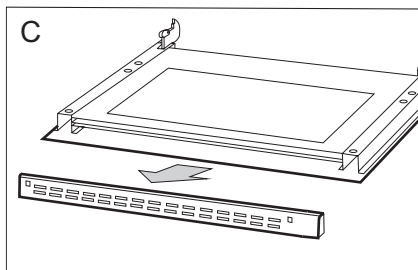
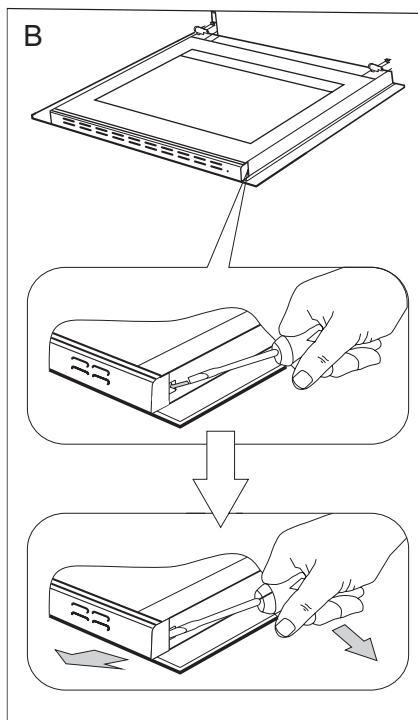
Pour remettre la porte après le nettoyage, répéter les mêmes gestes dans l'ordre inverse. Lors du montage de la porte, veiller à bien placer l'accroche dans la rainure de la charnière. Une fois la porte montée, baisser l'élément de protection et **bien le serrer**. Laisser cet élément dans une position incorrecte pourrait entraîner la détérioration de la charnière lors de la fermeture de la porte.



*Déplacement des protections des charnières*

## Comment enlever la vitre intérieure

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



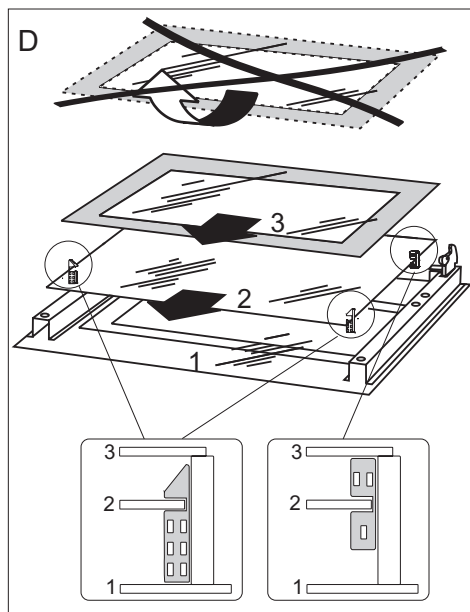
# NETTOYAGE ET MAINTENANCE DE LA CUISINIÈRE

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

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

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

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



## Contrôles périodiques

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

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

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

## SITUATIONS D'URGENCE

---

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

- éteindre les ensembles de travail de la cuisinière,
- 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.




## DONNEES TECHNIQUES

Tension nominale	230 / 400V~50 Hz
Puissance nominale	10,1 kW
Plaque vitrocéramique	6,5 kW
Dimensions de la cuisinière (auteur/largeur/profondeur)	85 / 60 / 60 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](http://www.quefairedemesdechets.fr)