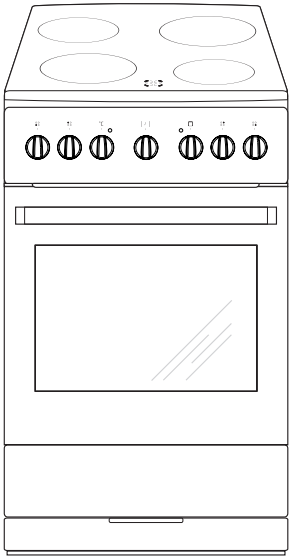
Amica



ACV603B

(FR) MODE D'EMPLOI

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

IO-CFS-1226 / 9504969
(05.2025 V7)

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

Informations générales 2

Consignes de sécurité 4

Conseils d'économie d'énergie 10

Fin de vie de l'appareil 11

Description de l'appareil 12

Caractéristiques du produit 13

Installation 14

Branchement de la cuisinière à l'installation électrique 12

Mode d'utilisation 17

Fonctions du four et de son utilisation 20

Utilisation du four – conseils pratiques 23

Nettoyage et maintenance de la cuisinière 28

Situations d'urgence 32

Données techniques 33

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

table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entrainer 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 conseiller 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.

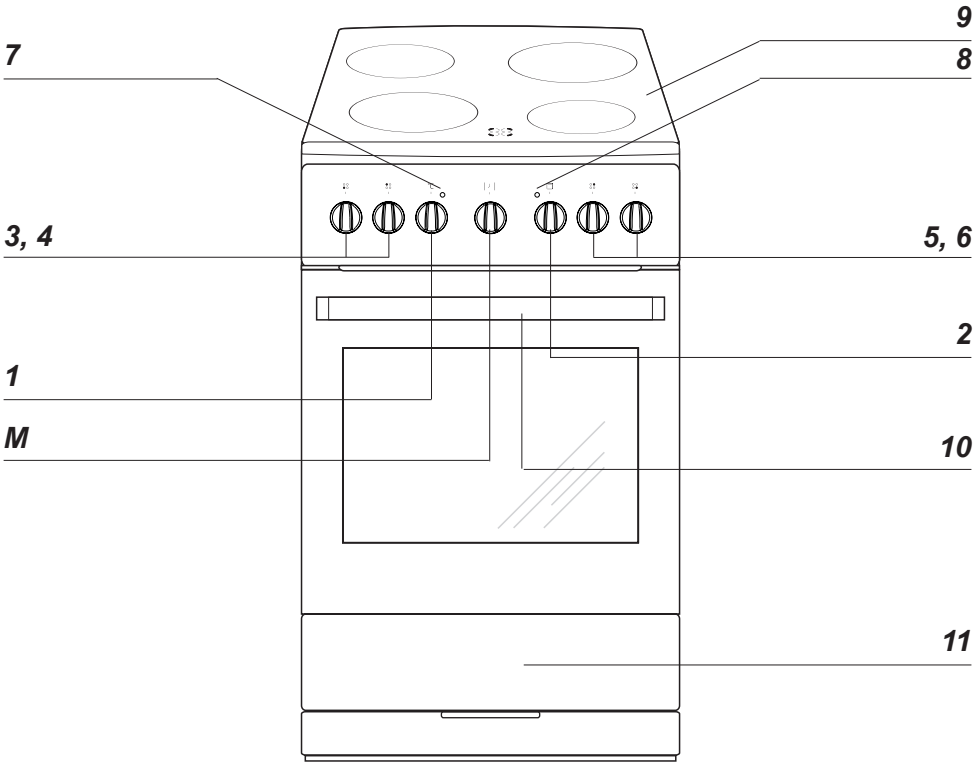
FIN DE VIE DE L'APPAREIL

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



M : Minuterie mécanique
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

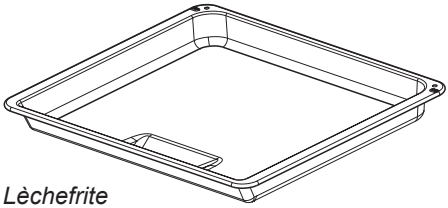
CARACTÉRISTIQUE DE L'APPAREIL

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

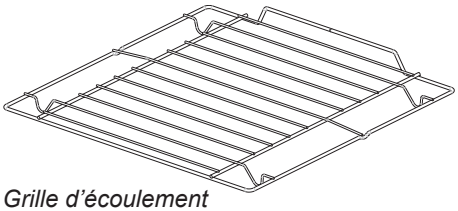
Plaque de cuisson	Diamètre	Puissance
Foyer arrière gauche	14,5 cm	1,2 kW
Foyer avant gauche	18,0 cm	1,8 kW
Foyer arrière droit	18,0 cm	1,8 kW
Foyer avant droit	14,5 cm	1,2 kW

Four	Puissance
Rèsistance supèrieure	0,9 kW
Rèsistance infèrieure	1,1 kW
Rèsistance de gril	1,5 kW

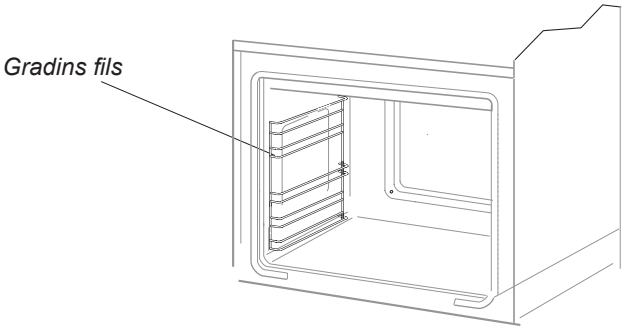
Équipement de la cuisinière



Lèchefrite



Grille d'écoulement



INSTALLATION

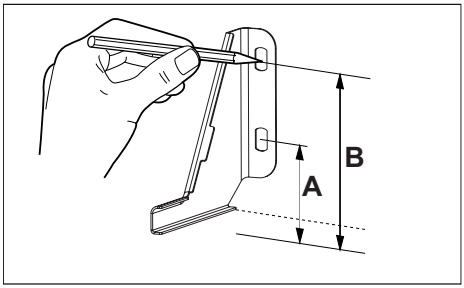
Aménagement de la cuisine

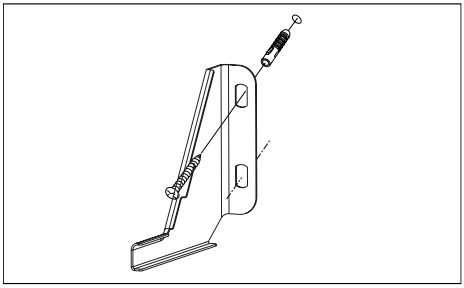
- Le local ou la cuisine doit être sec et facile à aérer, disposer d'une ventilation efficace et la disposition de son équipement doit garantir un accès facile à tous les éléments de commande.
- L'aménagement de la cuisine selon les exigences de la classe 1 ou classe 1 sous-classe 2 permet de l'aménager 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.

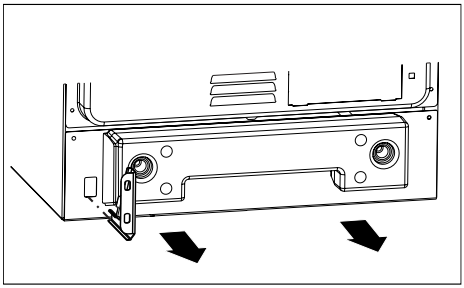
  Pour une mise à niveau parfaite de l'appareil, utilisez les pieds de réglage, accessibles après avoir enlevé le tiroir. Plage de réglage des pieds +/- 5mm.

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.







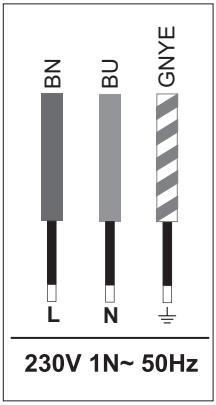
INSTALLATION

Connexion électrique

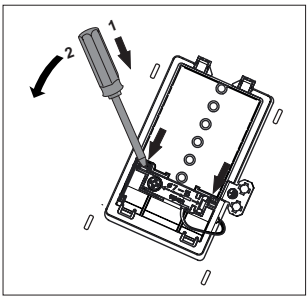
Avertissement. Tous les travaux électriques doivent être effectués par un électricien dûment qualifié et agréé. Aucune altération ou modification volontaire de l'alimentation électrique ne doit être effectuée.

Directives d'installation

L'appareil est configuré en usine pour une alimentation en courant alternatif monophasé (230 V 1N ~ 50 Hz) et équipé d'un câble de raccordement H05VV-F 3G 4 mm² connecté au bornier. Les fils du câble de raccordement sont marqués comme suit : fil de phase L - BN - marron, fil neutre N - BU - bleu, fil de terre PE - GNYE - jaune-vert.



Vous pouvez configurer l'appareil pour une alimentation biphasée ou triphasée (400 / 230V) en pontant les bornes du bornier selon le tableau et les schémas de raccordement ci-dessous, point 2 et point 3, puis vous devez utiliser un câble de connexion spécifié dans le tableau au lieu du câble fourni avec l'appareil. Utilisez les ponts de connexion fournis avec l'appareil. Pour accéder au bornier, retirez le couvercle en le soulevant avec un tournevis à tête plate.



N'oubliez pas que le fil de connexion doit correspondre au type de connexion et à la puissance nominale de la cuisinière.
Ne traitez pas les extrémités du câble par soudure. La gaine de câble doit être montée dans le dispositif de décharge de traction, qui est adapté aux câbles d'un diamètre de 7 à 15 mm.

Avertissement. N'oubliez pas de connecter le circuit de sécurité à la borne du boîtier de connexion marquée par ⏚. L'alimentation électrique de l'appareil doit être dotée d'un interrupteur de sécurité permettant de couper le courant en cas d'urgence. La distance entre les contacts de travail de l'interrupteur de sécurité doit être d'au moins 3 mm.
Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, il est important de lire les informations figurant sur la plaque signalétique et le schéma de raccordement.

Avertissement. L'installateur est tenu de fournir à l'utilisateur le « Certificat de raccordement électrique de l'appareil ».

Un raccordement de l'appareil autre que celui indiqué sur le schéma électrique peut endommager l'appareil.

INSTALLATION

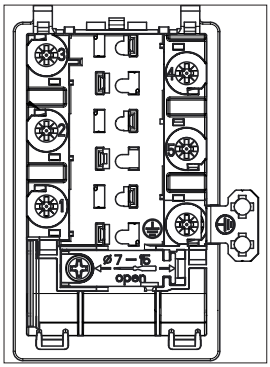
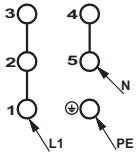
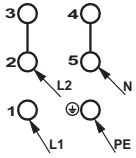
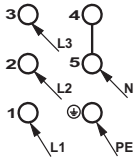


Diagramme de connexion

Avertissement: Tension des éléments chauffants 230 V.
En cas de connexion, le fil de terre doit être connecté à la borne PE ⏚.

				Type de câble de connexion recommandé
1	Pour un raccordement 230 V monophasé avec un fil neutre, les bornes 1-2-3 et 4-5 sont pontées, et le fil de terre est connecté à la borne de terre ⏚.	1N~		H05VV-F3G4 3x 4 mm²
2	Pour un raccordement biphasé 400/230 V avec un fil neutre, les bornes 2-3 et 4-5 sont pontées, et le fil de terre est connecté à la borne de terre ⏚.	2N~		H05VV-F4G4 4x 4 mm²
3	Pour une connexion triphasée 400/230 V avec un fil neutre, les bornes 4-5 sont en pont, les fils de phase individuels sont connectés aux bornes 1, 2, 3 respectivement, le fil neutre est connecté aux bornes 4-5 en pont et le fil de terre est connecté à la borne de terre ⏚.	3N~		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm²

L1, L2, L3 - Fils sous tension; N - Fil neutre; PE - Fil de terre
Les flèches dans les schémas ci-dessus indiquent où vous devez connecter les fils de câble individuels.

Avertissement : Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par le service après-vente ou par un spécialiste qualifié.

MODE D'UTILISATION

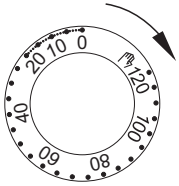
Avant la première utlisation de la cuisinière

- 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.

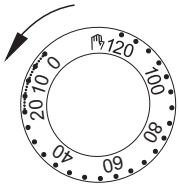
Minuterie mécanique

La minuterie sert à contrôler le temps de cuisson du four électrique. La minuterie peut être réglée de 5 à 120 minutes. Passé le temps sélectionné, la minuterie émet un signal sonore et éteint automatiquement le four. Programmation – tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et programmer le temps de cuisson.



Si la manette indique la position « 0 », le four ne s'allumera pas.

Si vous souhaitez utiliser le four sans la minuterie, la manette doit se trouver dans la position .



Note :
Pour un réglage compris entre 5 et 10 minutes, il est impératif de commencer par tourner le bouton du minuteur d'un quart de tour et ensuite de choisir le temps de cuisson souhaité.

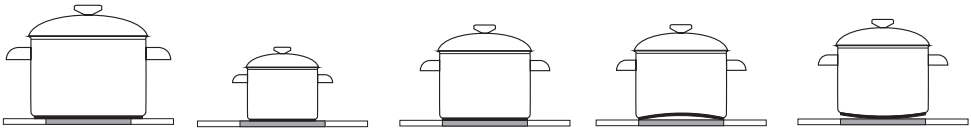
MODE D'UTILISATION

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

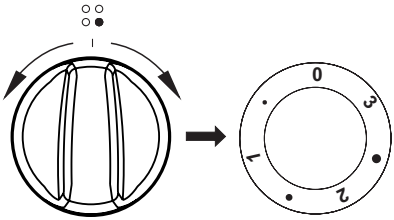
Un récipient correctement choisi est un récipient dont la taille et la forme du fond correspondent approximativement à la surface de la zone de chauffe. **Il ne faut pas utiliser les casseroles à fond concave ou convexe.** Il faut bien adapter le couvercle du récipient à sa taille. Nous recommandons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



INCORRECT ***INCORRECT*** ***CORRECT*** ***INCORRECT*** ***INCORRECT***

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

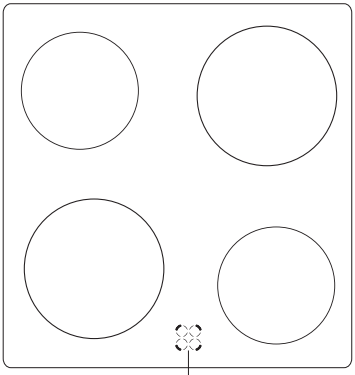
1 Mijoter les légumes, cuisson lente
- Cuire les soupes, de grandes quantités d'aliments

2 Friture lente
- Dorer la viande, les poissons

3 Maximum, montée en température rapide, cuisson rapide, friture rapide

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.



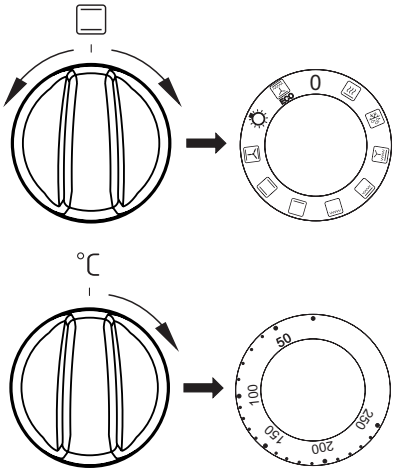
Indicateurs de la température du foyer

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 à chaleur tournante (avec ventilateur et résistance)

Le four est chauffé grâce à deux résistances placées sur la partie supérieure et inférieure, et par chaleur tournante ou par le grill. Le four est contrôlé à partir des boutons de choix du mode de cuisson et de la température. Pour choisir un mode de cuisson, il est nécessaire de tourner le bouton sur la position désirée. Les symboles autour du bouton correspondent aux fonctions particulières du four.



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 chauff e inférieur et supérieur, gril et ventilateur allumés. Cette fonction permet un préchauffage rapide du four.

Décongélation
Seul le ventilateur fonctionne pour permettre la décongélation rapide.

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

Gril renforcé (gril et résistance de voûte)
La fonction « gril renforcé » permet de griller en utilisant en même temps la résistance de voûte. Une température plus importante est obtenue dans la partie supérieure du four, afin de cuire des quantités plus importantes et de brunir les aliments.

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.

Convection naturelle ventilée
Cette combinaison de fonction permet de cuire plus facilement les pizzas entre autres.

Éclairage indépendant du four
la manette positionnée sur cette fonction allume l'éclairage du four uniquement.

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

Voyants de contrôle

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

Utilisation du gril

Les plats sont grilés par rayons infrarouges émis par la résistance incandescente du gril.
Pour allumer le gril, il faut :

- tourner la manette sur la position
- monter le four en température durant approximativement 5 minutes (porte du four fermée).
- insérer la 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 gril, voir Cuisson au four - Conseils pratiques

Note :

Utiliser le gril la porte du four fermée.

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

CUISSON AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Pâtisseries

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

Cuisson et rôtissage des viandes

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

CUISSON AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Mode de cuisson ECO

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

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

Type de pâtisserie ou de plat	Fonction du four	Température (°C)	Gradin	Temps (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 AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Type de pâtisserie ou de plat	Fonction du four	Température (°C)	Gradin	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		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
Poisson		210 - 220	2	45 - 60
Poisson		190	2 - 3	60 - 70
Saucisses		210	4	14 - 18
Bœuf		225 - 250	2	120 - 150
Porc		160 - 230	2	90 - 120
Poulet		180 - 190	2	70 - 90
Poulet		160 - 180	2	45 - 60
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 (^{0}C)	Temps de cuisson [2] (min.)
Petits gâteaux	Plaque pour pain	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Plaque pour pain	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
Pâte brisée (bandes)	Plaque pour pain	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Plaque pour pain	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
Génoise sans graisse	Grille + moule pour gâteau revêtu de noir Ø 26 cm	3		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Tarte aux pommes	Grille + deux moules pour gâteau revêtus de noir Ø 20 cm	2 Les moules ont été disposés sur la grille en diagonale, droite arrière, gauche avant		180 - 200 [1]	50 - 70 [2]

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

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

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

Mode gril

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

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

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

Cuisson

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

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

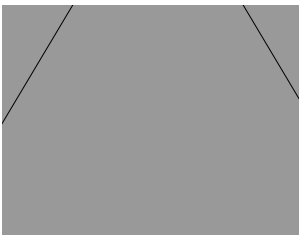
NETTOYAGE ET MAINTENANCE DE LA CUISINIÈRE

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 routes 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). Eviter 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 ponces, 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

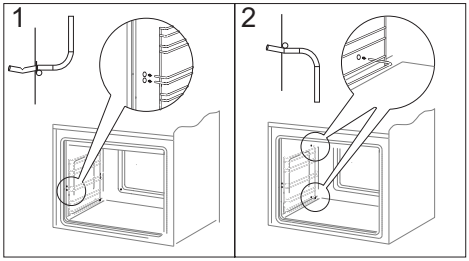
Four

- 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.

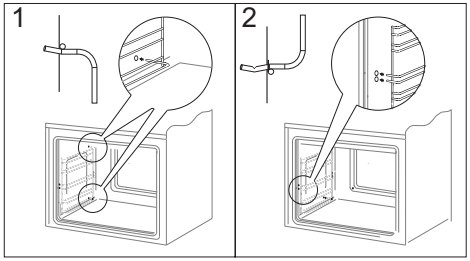
Note :

Pour nettoyer et entrenir 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'écarter 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.



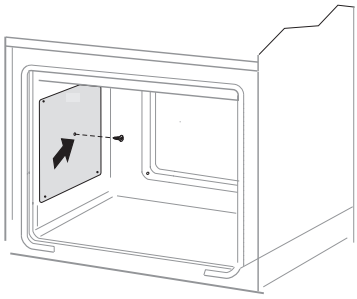
Désinstallation des glissières



- 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 nettoyants abrasifs ou de chiffons durs.

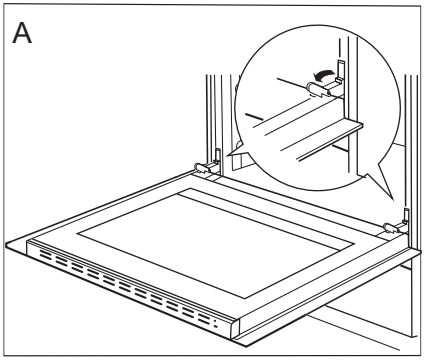


Désinstallation des parois catalytique

NETTOYAGE ET MAINTENANCE DE LA CUISINIÈRE

Comment enlever la porte

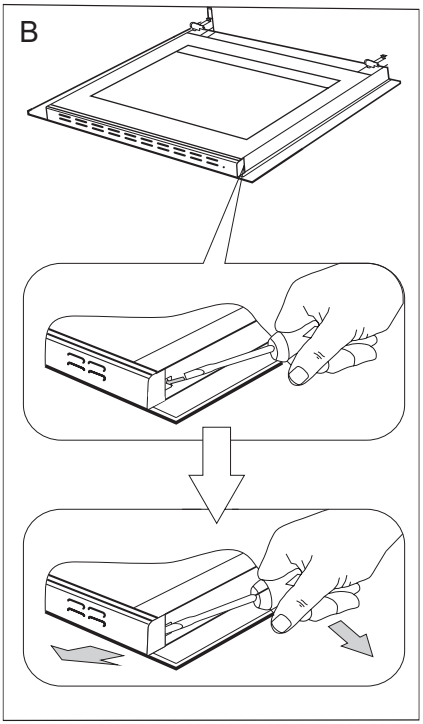
Afin de pouvoir nettoyer plus facilement l'enceinte du four, il est possible d'enlever la porte. Pour ce faire, ouvrir la porte, déplacer vers le haut la protection de la charnière (fig. A). Refermer ensuite légèrement la porte, la soulever et l'enlever en la tirant vers l'avant.
Pour remettre la porte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

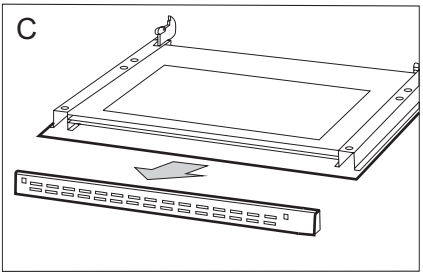


Déplacement des protections des charnières

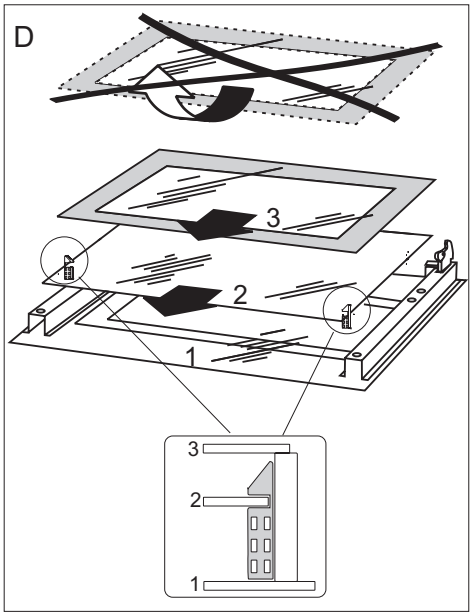
Comment enlever la vitre intérieure

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)





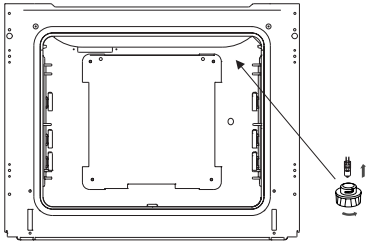
3. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte). Extraire la vitre intérieure. (fig. D).
4. Laver la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage.
   La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se 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.



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

SITUATIONS D'URGENCE

Dans chaque situation d'urgence, il faut :

- fermer les manettes de la cuisinière
- débrancher l'appareil de la source d'alimentation
- contacter le service après-vente

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

PROBLÈME	RAISON	SOLUTION
1. l'appareil ne fonctionne pas	interruption de l'alimentation électrique	vérifier le fusible du tableau distributeur de la maison, le rebrancher ou remplacer
2. l'éclairage du four ne fonctionne pas	ampoule dévissée ou grilée	visser l'ampoule ou la remplacer (voir le chapitre Nettoyage et maintenance)

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

DONNEES TECHNIQUES

Tension nominale	230V~50 Hz
Puissance nominale	9,5 kW
Plaque vitrocéramique	6,0 kW
Dimensions de la cuisinière (auteur/largeur/profondeur)	85 / 50 / 60 cm

Consommation électrique en mode veille [W]	-
Consommation électrique en mode arrêt [W]	0,0
Consommation électrique en mode veille avec connexion au réseau [W]	-
Temps de passage automatique en mode veille/arrêt [min]	-

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.

Pour en savoir plus:
www.quefairedemesdechets.fr