



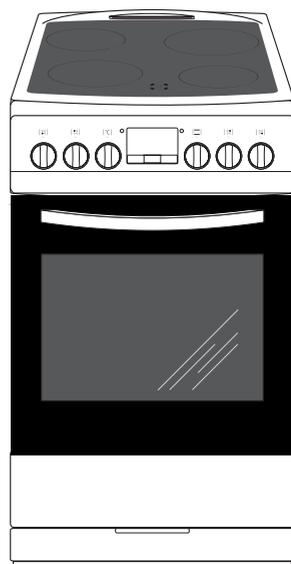
MARQUE: AMICA

REFERENCE: ACV313B

CODIC: 4041720



# Amica



**ACV314B**

## MODE D'EMPLOI

### CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE



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

IOAK-2887 / 8055885  
(10.2013./1)

## **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
Programmateur électronique .....	20
Fonctions du four et de son utilisation .....	23
<b>Utilisation du four – conseils pratiques</b> .....	26
<b>Nettoyage et maintenance de la cuisinière</b> .....	28
<b>Situations d'urgence</b> .....	32
<b>Données techniques</b> .....	33
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	34

## CONSIGNES DE SECURITE



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

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

### Installation

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

## CONSIGNES DE SECURITE



### 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).
- 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

## CONSIGNES DE SECURITE



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.
- 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.

## CONSIGNES DE SECURITE



- 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.
- 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.**

## CONSIGNES DE SECURITE



- 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.
- 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.

## CONSIGNES DE SECURITE

---



### 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

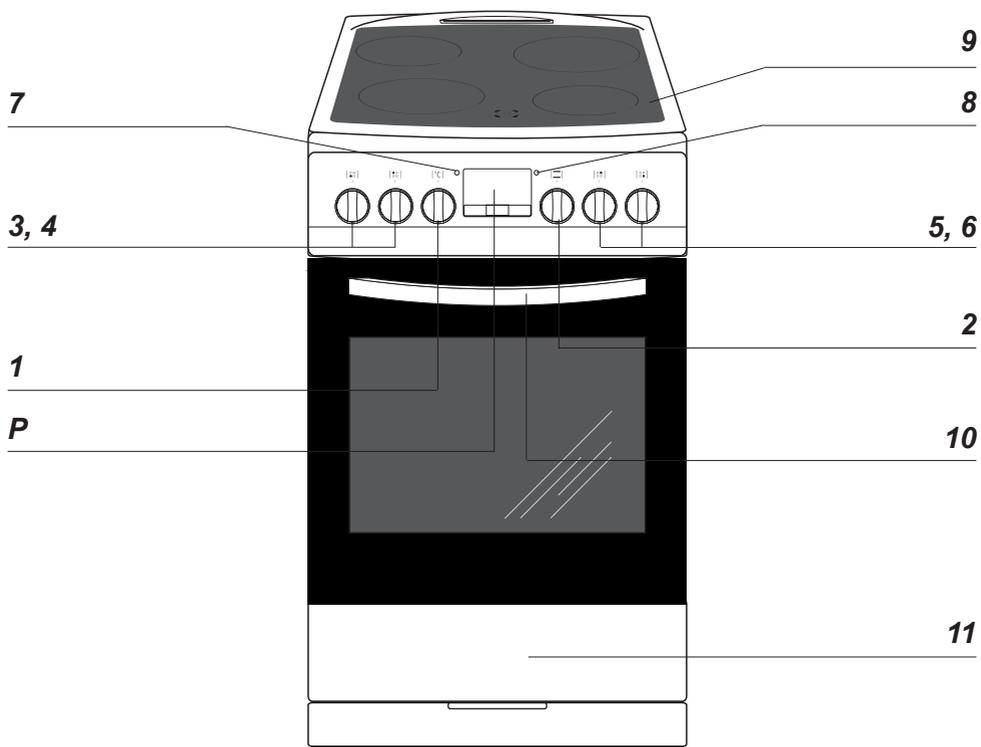
conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

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 thermostat

8 : Voyant de contrôle du four

9 : Plaque vitrocéramique

10 : Poignée de la porte du four

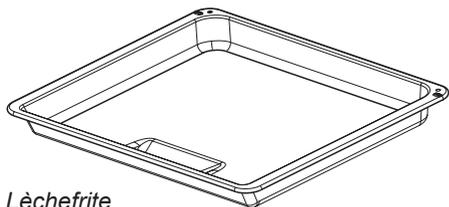
11 : Tiroir

# CARACTÉRISTIQUE DE L'APPAREIL

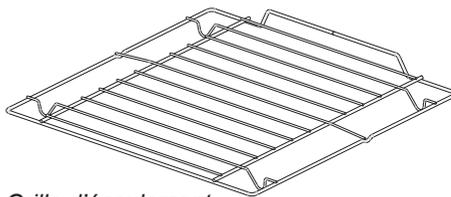
Ce tableau vous permettra de vous familiariser avec l'équipement de votre cuisinière

Type d'appareil	Des foyers de la plaque de cuisson			Éléments chauffants du four			Équipement de la cuisinière										
<b>Amica</b> 	zone de chauffe 14,5 cm, 1,2 kW	zone de chauffe 18 cm, 1,8 kW	zone de chauffe 21 cm, 2,3 kW	résistance supérieure 0,9 kW / résistance inférieure 1,1 kW	ventilator	résistance de grill 2,0 kW	programmeur électronique	éclairage du four	broche	gradins fils	jeu de parois à catalyse	grille d'écoulement	lèche-frite	plaque à pâtisserie	tiroir	couvercle en métal	couvercle en verre
	<b>ACV314B</b>	2	2	+	+	+	+	+	+	+	+	1	1		+		

## Équipement de la cuisinière



*Lèche-frite*

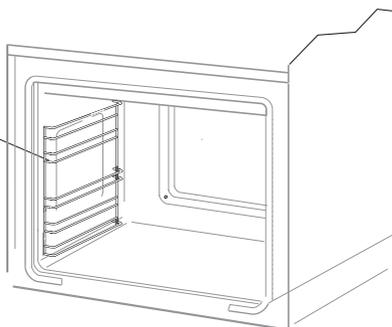


*Grille d'écoulement*



*Broche et berceau*

*Gradins fils*



# INSTALLATION

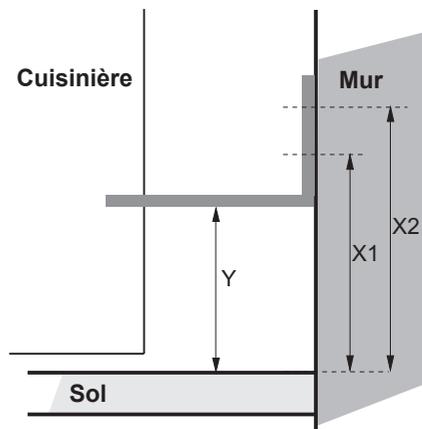
## Aménagement de la cuisine

- 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

Cette fixation doit être installée pour éviter le basculement de la cuisinière. Lorsque la fixation est correctement installée, un enfant qui grimpe sur la porte ouverte du four ne fera pas basculer la cuisinière.



Largeur de la cuisinière 500 mm; hauteur 850 mm

X1=55 mm, X2=90 mm

Y=25 mm

X - Hauteur de la fixation murale

Y - Hauteur depuis le sol

# 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

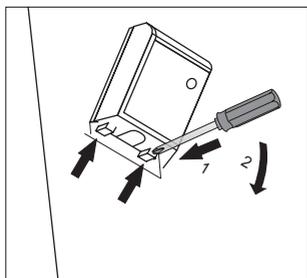
La cuisinière est conçue pour une alimentation en courant alternatif triphasé (400V 3N~50Hz). La tension nominale des éléments chauffants est de 230V. Il est possible d'adapter la cuisinière à une alimentation par courant monophasé (230V) par une réduction appropriée (pont) réalisée au niveau du bornier, 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

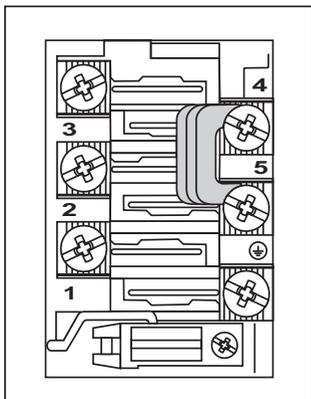
Avant de brancher la cuisinière à l'installation électrique, consulter les informations de la plaque signalétique et du schéma de raccordement.

**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-F5G1,5 5X 1,5 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 :**

Pour les cuisinières équipées d'un programmeur électronique, une fois l'appareil branché à l'alimentation électrique, une indication de '0.00' apparaîtra sur l'écran. Il faut mettre l'horloge à l'heure. (Voir : mode d'emploi du programmeur).

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

# MODE D'UTILISATION

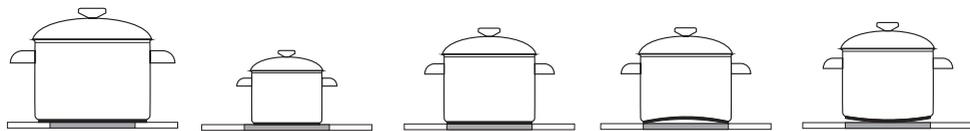
## Commande des foyers de la plaque de cuisson vitrocéramique.

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**

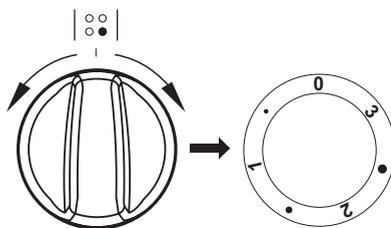
**INCORRECT**

### 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



## MODE D'UTILISATION

---

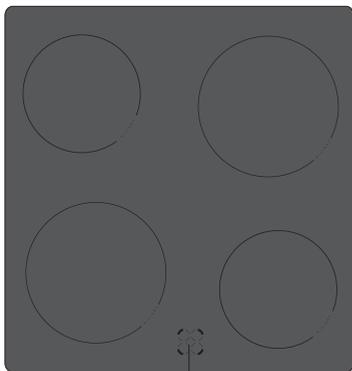
### Indication de la température de la zone de chauffe

---

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

## Fonctionnement du programmeur

### Symboles affichés sur l'écran

  - symboles correspondant aux différentes fonctions

**OK** - touche de choix de fonctions du programmeur

**<** - touche „-“

**>** - touche „+“

### Mise à l'heure de l'horloge

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



- appuyer sur 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.

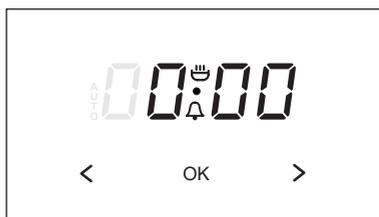
Pour modifier l'heure, appuyer simultanément sur les touches < et >, afin de faire clignoter l'heure indiquée à l'écran. Il est possible alors de corriger l'heure à l'aide des touches < et >.

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

## Minuterie

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

- appuyer sur 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 la fonction activée .

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

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

### Note :

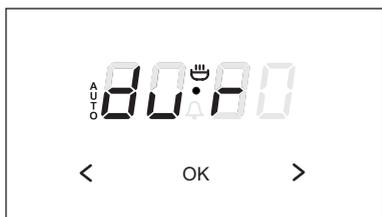
**Si le signal sonore n'est pas éteint manuellement, il s'éteindra automatiquement après environ 7 minutes.**

# MODE D'UTILISATION

## Fonctionnement semi-automatique

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

- régler la manette de fonction du four et la manette de réglage de la température sur les paramètres de cuisson désirés,
- appuyer sur la touche 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 sec. environ, l'écran indiquera à nouveau l'heure et le mode de cuisson AUTO activé.

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

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

## Fonctionnement automatique

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

- appuyer sur la touche 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 :



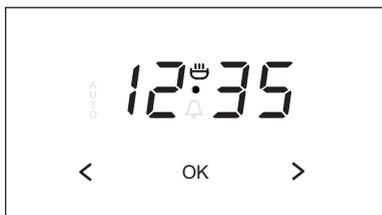
- sélectionner l'heure de fin de cuisson (d'arrêt) à l'aide des touches < et >. Le délai maximal est de 23 heures 59 minutes.
- tourner la manette de fonction du four et la manette de réglage de la température sur les positions désirées pour la cuisson au four. La fonction AUTO est activée, le four se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

## MODE D'UTILISATION

### Fonctionnement automatique

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

- tourner la manette de fonction du four et la manette de réglage de température en position éteinte,
- appuyer sur les touches OK, < ou > pour couper le signal sonore, le mode 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 > ,
- en appuyant sur OK, 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 peuvent être supprimés à tout moment.

Effacement des paramètres – mode automatique :

- appuyer simultanément sur les touches < et > ,

Effacement des paramètres de la minuterie

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

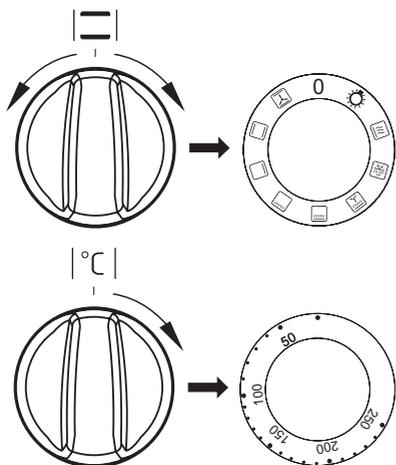
## MODE D'UTILISATION

### 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 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 „I” / „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



#### Éclairage indépendant du four

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



#### Montée en température rapide

Résistance de sole, grill et ventilateur allumés. Cette fonction permet un préchauffage rapide du four.



#### Décongélation

Seul le ventilateur fonctionne pour permettre la décongélation rapide.



#### Super grill 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.

## MODE D'UTILISATION

---



### Résistance de sole

Cette fonction déclenche uniquement la résistance de sole.

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



### Convection naturelle

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



### Convection naturelle ventilée

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

## 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 ».

# MODE D'UTILISATION

## Utilisation du gril

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

Pour allumer le gril, il faut :

- tourner la manette sur la position 
- monter le four en température durant approximativement 5 minutes (porte du four fermée).
- insérer la 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.

### Note :

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

## Utilisation de la broche

La broche permet de cuire votre viande par un mouvement rotatif. Elle sert principalement à préparer la volaille, les brochettes, les saucisses, etc. La rotation de la broche commence et s'arrête au moment de mise en marche ou d'arrêt de la fonction du gril.

La broche s'arrête de manière intermittente et change de rotation. Ces altérations du rythme n'influencent pas la fonctionnalité de l'appareil ni la qualité de la cuisson.

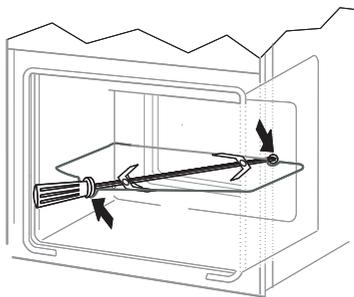
### Note :

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

Utiliser le gril la porte du four fermée.

Préparation de la viande à rôtir sur la broche :

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



## CUISSON AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES

---

### Pâtisseries

---

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

### Cuisson et rôtissage des viandes

---

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

## CUISSON AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES

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

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

### Important!

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

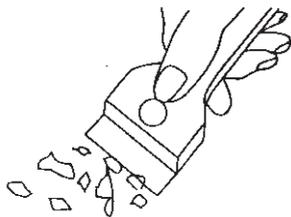
# NETTOYAGE ET MAINTENANCE DE LA CUISINIÈRE

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

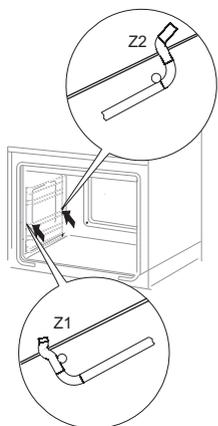
- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Pour plus de visibilité, nettoyer le four l'éclairage allumé.
- Laver l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.
- Après avoir nettoyé le four, il faut l'essuyer soigneusement.



### Note :

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

- Les gradins fils du four sont facilement démontables. Pour les nettoyer, soulever le crochet avant de la glissière (Z1), l'écartier légèrement et enlever le crochet arrière (Z2). Après le nettoyage des gradins fils, il faut les replacer dans les trous de fixation et faire entrer les crochets (Z1 et Z2).



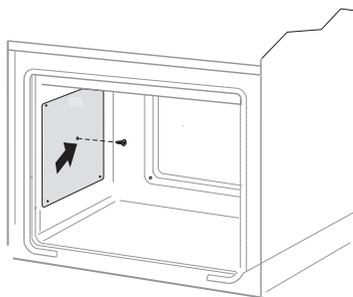
Désinstallation des glissières

- 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.



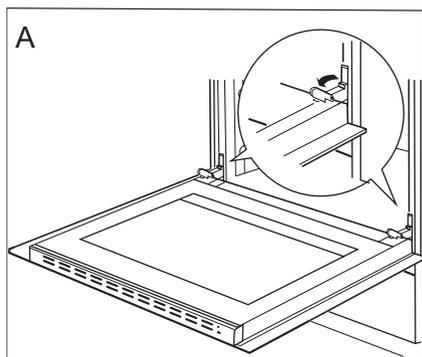
Désinstallation des parois catalytique

# 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.

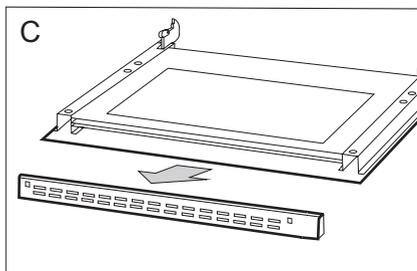
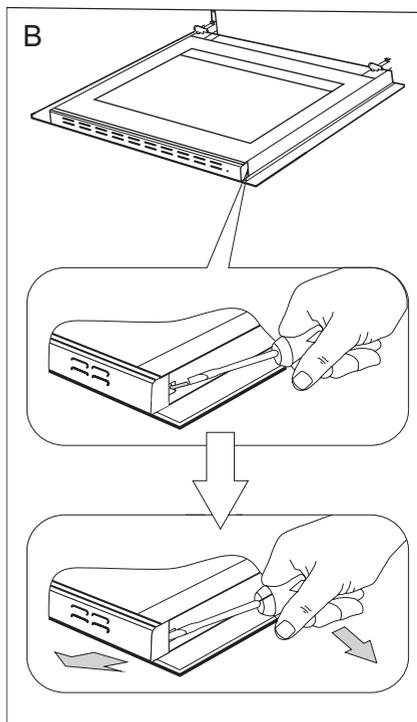
Pour remettre la porte après le nettoyage, répéter les mêmes gestes dans l'ordre inverse. Lors du montage de la porte, veiller à bien placer l'accroche dans la rainure de la charnière. Une fois la porte montée, baisser l'élément de protection et **bien le serrer**. Laisser cet élément dans une position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



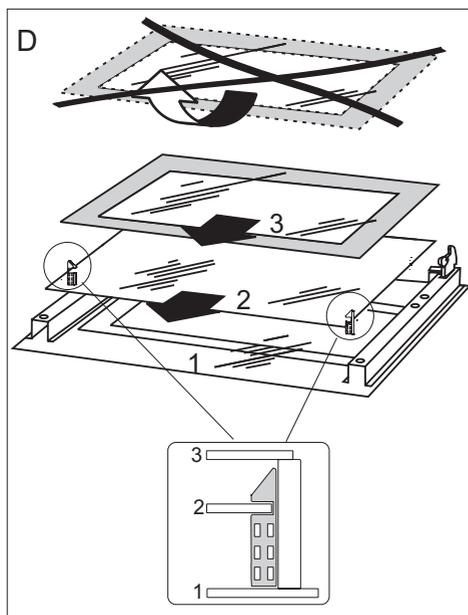
# NETTOYAGE ET MAINTENANCE DE LA CUISINIÈRE

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.

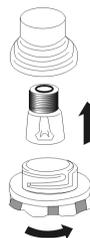


## Comment changer l'ampoule d'éclairage du four



**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.



## 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 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'indicateur du programmeur indique l'heure „0.00”	l'appareil a été débranché ou l'alimentation électrique a été interrompue	mettre à l'heure le programmeur (voir Mode d'emploi du programmeur)
3. l'éclairage du four ne fonctionne pas	ampoule dévissée ou grillée	visser l'ampoule ou la remplacer (voir le chapitre Nettoyage et maintenance)

## DONNEES TECHNIQUES

---

Tension nominale	230 / 400V~50 Hz
Puissance nominale	8,9 kW
Plaque vitrocéramique	6,0 kW
Dimensions de la cuisinière (auteur/largeur/profondeur)	85 / 50 / 60 cm
Volume utile du four*	66 litres
Classe énergétique	voir étiquetage énergétique
Poids	env. 39 kg

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

\* selon EN 50304

la capacité dépend des équipements du four - indiquée dans les caractéristiques techniques et sur l'étiquette d'efficacité énergétique

### Déclaration du fabricant

Le fabricant déclare que ce produit répond aux exigences essentielles des directives européennes suivantes:

- Directive « basse tension » 2006/95/CE,
- Directive de compatibilité électromagnétique 2004/108/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.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

fabricant : <b>Amica</b>							
Modèle d'appareil	Classe d'efficacité énergétique <sup>1)</sup>	Consommation d'électricité <sup>2) 3)</sup> en [kWh]	Volume utile <sup>4)</sup> en [ l ]	Dimensions du four <sup>5)</sup>	Temps nécessaire pour la cuisson des quantités standards <sup>2) 3) 4)</sup> en [min]	Niveau de bruit en [dB(A) re 1 pW]	La surface de cuisson maximale <sup>4)</sup> en [cm <sup>2</sup> ]
ACV314B	A	0,79	66	grand	44	52	1280

<sup>1)</sup> classes d'efficacité énergétique sur une échelle de A (très économe) à G (peu économe)

<sup>2)</sup> pour la fonction du chauffage par convection naturelle ou par circuit forcé d'air, le cas échéant

<sup>3)</sup> charge standard

<sup>4)</sup> selon EN 50304

<sup>5)</sup> dimension selon échelle « petit » (12...34 l), « moyen » (35...64 l), « grand » (65 l et plus)



**SIDEME SA**  
BP 200  
F-92306 Levallois-Perret Cedex

---