

# Amica

**ACIS2115S**

---

## **MODE D'EMPLOI**

---

### **PIANO DE CUISSON**



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

Les images du produit sont uniquement à titre de référence (10/2022/1)

---

# LECTURE DE LA NOTICE

---

Cette notice comporte des chapitres relatifs aux consignes de sécurité, aux consignes d'utilisation, aux consignes d'installation et aux conseils de dépannage. Une lecture attentive de cette notice avant d'utiliser la cuisinière vous aidera à utiliser à entretenir la cuisinière correctement.

## NOTE :

Le fabricant, conformément à une politique de développement permanent de mise à jour du produit, peut effectuer toute modification nécessaire sans donner de notification préalable.

## SOMMAIRE

Consignes de sécurité	3
Dommages matériels	19
Avant d'installer	20
Installation de l'appareil	21
Description de l'appareil	26
Mode d'emploi de la plaque à induction	27
Mode d'emploi de la commande électrique du four	37
Caractéristiques techniques	41
Nettoyage et entretien	44
Conseils et astuces	49
Résolution des problèmes	50
Affichage et contrôle des défaillances	52
Recyclage	53

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

Il est très important que cette notice soit gardée avec l'appareil pour toute nouvelle consultation. Si cet appareil devait être transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice suive l'appareil de façon à ce que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci. Ces avertissements sont donnés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

En ce qui concerne les informations pour installer, manipuler, entretenir et mettre au rebut l'appareil, se référer aux paragraphes ci-après de cette notice.

En ce qui concerne les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

**Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques (cadre privé) mais pas dans les applications analogues telles que:**

**-les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels**  
**-les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel**  
**-les environnements du type chambres d'hôtes**  
**-la restauration et autres applications similaires y compris la vente au détail** Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autre but que celui pour lequel il a été conçu ; c'est-à-dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires.

## INSTALLATION

---

- 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.
- Pour éviter tout risque, 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 du réseau électrique.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Cet appareil est pourvu d'une connexion de terre uniquement à des fins fonctionnelles.
- 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.

- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.
- 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 ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.
- Instruction de mise à la terre : cet appareil doit être mis à la terre, dans le cas d'un dysfonctionnement ou d'une coupure électrique, 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 ou doit être 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 la réglementation locale.

- Après installation, vérifiez qu'il ne repose pas sur le câble d'alimentation.
- Il convient de ne pas utiliser d'adhésifs pour fixer l'appareil, ceux-ci ne sont pas considérés comme des moyens de fixation fiables.

## UTILISATION

---

- Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- N'utilisez pas votre appareil pour le chauffage de la pièce.
- Après utilisation, éteignez l'interrupteur de contrôle.
- **MISE EN GARDE** : Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans la structure d'encastrement.
- **MISE EN GARDE** : Cet appareil et ses

parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation.

- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- 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.
- Ne pas poser sur la porte du four ouverte des objets d'un poids supérieur à 15kg.
- S'assurer que les petits appareils électroménagers ou leur câble d'alimentation n'entrent pas directement en contact avec l'appareil chaud car leur isolation n'est pas résistante à haute température.

- Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans récipient.
- Ne rayer pas la plaque de cuisson avec des objets pointus. N'utilisez pas la table comme surface de travail.
- 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 chaud.
- Le sucre chauffé à haute température, en particulier, entrant en contact avec la plaque vitrocéramique ou induction peut provoquer des dommages irréversibles.
- 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 vitrocéramique ou induction.

- Éviter de poser sur la table vitrocéramique ou induction des récipients humides, car ils peuvent provoquer des dommages irréversibles (tâches indélébiles).
- 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.
- MISE EN GARDE : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- Ne JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau : mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- **ATTENTION** : Ne laissez pas d'objets lourds ou tranchants tomber sur la table de cuisson. Si la surface de la table est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez votre service après-vente.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- **ATTENTION** : les personnes possédant des objets électro-médicaux métalliques implantés dans le corps (pacemaker, pompe à insuline, implant cochléaire, ...) ne doivent pas s'approcher de la table de cuisson à induction en cours de fonctionnement afin de ne pas interférer avec ces appareils du fait des champs électromagnétiques venant de la table à induction.
- Il est conseillé de demander l'avis de son médecin traitant avant d'utiliser la table à induction.
- Il est conseillé de demander l'avis de son médecin traitant avant d'utiliser la table à induction.

**AVERTISSEMENT** : Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.

**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 entraîner des accidents.

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe. Si la cuisinière est placée sur un socle, il faut prendre les mesures nécessaires pour empêcher l'appareil de glisser de son socle.

- 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.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
- Les liquides renversés doivent être nettoyés du produit avant le faire fonctionner.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre
- Ne pas utiliser de nettoyage à la vapeur pour nettoyer cet appareil.
- Si votre four en est pourvu, avant d'utiliser le nettoyage automatique par catalyse ou par pyrolyse, les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage. Se référer au paragraphe 'Entretien' qui précise quels ustensiles doivent être laissés dans le four durant le nettoyage.

## SERVICE - REPARATIONS

---

- 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.
- Si le câble d'alimentation est endommagé , il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- 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.
- **MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

- **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.



Ce logo présent sur l'appareil indique que les surfaces peuvent être chaudes en fonctionnement, ne pas toucher.



**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.

# INFORMATIONS IMPORTANTES

---

Lisez attentivement le mode d'emploi.

Cela vous permettra d'utiliser votre appareil de manière sûre et correcte.

Ce manuel est valable pour plusieurs modèles.

Des variations dans les détails pour chaque cuisinière sont possibles.

Veillez conserver le manuel d'instructions, les instructions d'installation et les différents accessoires dans un endroit sûr. Veuillez transmettre ces manuels et accessoires au nouveau propriétaire si vous vendez l'appareil.

## **Dommages liés au transport**

Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé après l'avoir déballé. Ne connectez pas l'appareil s'il a été endommagé pendant le transport.

## **Une élimination respectueuse de l'environnement**

Éliminez les emballages en respectant l'environnement.

## **Connexions**

Faites réaliser le raccordement électrique par un professionnel agréé.

Les instructions de montage sont fournies avec l'appareil.

Tout dommage causé par un branchement incorrect de l'appareil n'est pas couvert par la garantie. Nous n'assumons aucune responsabilité pour les dommages et les pannes causés par des erreurs de connexion et de réglage.

## **Avant d'utiliser pour la première fois**

Veillez lire les instructions suivantes avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

Retirez l'emballage de l'appareil et jetez-le de manière appropriée.

## **La cuisson au four**

### **Nettoyage initial du compartiment de cuisson**

Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.

Retirez complètement les restes d'emballage, par exemple les petits morceaux de polystyrène, du compartiment de cuisson.

Certaines parties sont recouvertes d'un film protecteur. Retirez ce film.

1. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide.
2. Si les supports d'accrochage ont déjà été installés, décrochez-les et retirez-les. Pour plus d'informations sur la dépose des crémaillères, reportez-vous à la section « Dépose et repose des crémaillères à crochets ».
3. Nettoyez le compartiment de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse.

### **Alcool à haut degré de pureté**

Soyez prudent avec les aliments préparés avec des boissons à forte teneur en alcool (par exemple, cognac, rhum. L'alcool s'évapore à haute température. Dans des circonstances défavorables, les vapeurs alcoolisées pourraient s'enflammer dans l'appareil.

### **Risque de brûlures.**

N'utilisez que de petites quantités de boissons à forte teneur en alcool et ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

# DOMMAGES MATÉRIELS

---

## **Dommages causés à la plaque de cuisson**

N'utilisez les plaques de cuisson que si des ustensiles de cuisine sont placés dessus.

Ne chauffez pas de casseroles ou de poêles vides.

Cela endommagerait la base de la casserole.

Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec, en particulier les casseroles en émail et en aluminium.

La base de la casserole doit être propre, sèche et plate.

Avec les plaques électriques, il est possible que la chaleur ne soit pas suffisamment évacuée et que les casseroles deviennent brûlantes.

Veuillez suivre les instructions du fabricant lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisson spéciaux. Les feuilles d'aluminium et les récipients en plastique peuvent fondre et coller sur les brûleurs chauds.

N'utilisez pas un plat à rôtir qui doit être chauffé à l'aide de deux brûleurs. Cela entraîne une accumulation de chaleur. Cela pourrait endommager l'appareil.

Veuillez noter que les appareils dotés d'un couvercle de plaque de cuisson ne peuvent être utilisés que lorsque le couvercle est ouvert.

## **Dommages causés au four**

Ne faites jamais cuire de repas sur le sol du compartiment de cuisson. Ne laissez pas la plaque de cuisson sur le sol du compartiment de cuisson.

Ne le recouvrez pas de papier d'aluminium.

Ne posez pas le four ou les ustensiles de cuisine sur la sole du four. Cela entraînera une accumulation de chaleur.

Les temps de cuisson et de rôtissage ne seront plus corrects et l'émail sera endommagé.

Ne versez jamais d'eau directement dans un four chaud.

Cela endommagerait l'émail. Lorsque vous préparez des flans aux fruits très humides, n'en mettez pas trop sur la plaque de cuisson. Le jus de fruit qui s'écoule de la plaque de cuisson laisse des taches qui ne peuvent pas être enlevées.

Ne vous tenez pas et ne vous asseyez pas sur la porte du four ouverte.

## **Dommages aux façades des unités adjacentes**

Les façades des appareils adjacents peuvent éventuellement être endommagées même si vous ne laissez la porte du four que légèrement ouverte.

Si le joint de la porte du four est très sale, la porte de l'appareil ne se fermera plus correctement pendant le fonctionnement. Les façades des unités adjacentes s'abîment avec le temps. Gardez le joint propre.

# AVANT D'INSTALLER

## Appareils ménagers

### Déballage

Vérifiez l'état de l'appareil après l'avoir déballé.

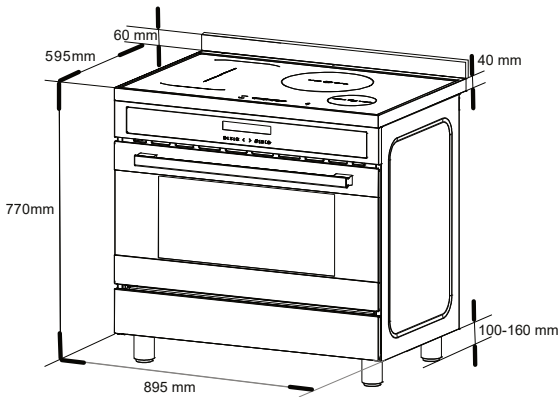
Ne connectez pas l'appareil s'il a été endommagé pendant le transport.

Éliminez les emballages en respectant l'environnement.

### Dimensions de l'appareil

Notez les dimensions spécifiées.

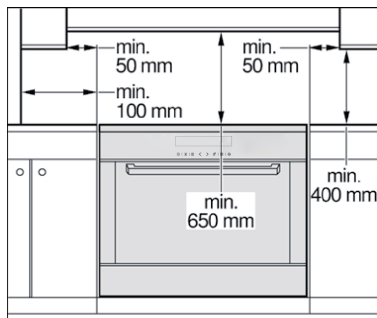
Tous les produits d'apparence extérieure, la couleur prend l'objet matériel comme, l'image seulement fournir la référence.



### Unités adjacentes

Les unités adjacentes doivent être constituées de matériaux incombustibles. Les façades des unités adjacentes doivent résister à des températures allant jusqu'à 90 °C au moins.

Si l'appareil est installé à proximité d'autres appareils, les distances minimales indiquées dans l'image doivent être respectées.



# INSTALLATION DE L'APPAREIL

---

Cet appareil est toujours fourni avec un jeu de pieds réglables et, selon le modèle, avec une protection contre les éclaboussures.

L'appareil peut également être utilisé sans la protection contre les éclaboussures.

## Montage des pieds réglables

Au préalable :

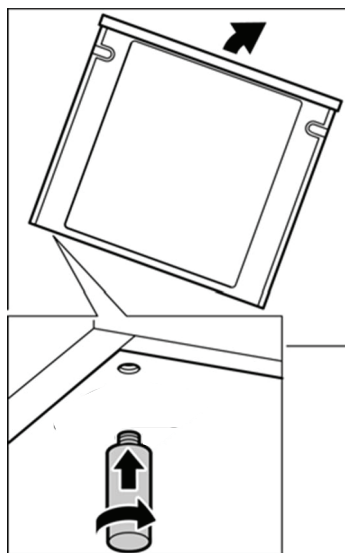
- Retirez toutes les pièces qui ne sont pas fixées de façon permanente.
- Retirez les accessoires du four.

Procédez comme suit :

- Inclinez l'appareil en soulevant légèrement un côté du sol.
- Une fois les plaques en place, vissez les pieds réglables dans les trous de montage situés sous l'appareil.
- Répétez le processus de l'autre côté.

Vous pouvez effectuer les derniers réglages des pieds afin de mettre l'appareil à niveau une fois que l'alimentation électrique a été connectée.

S'il est nécessaire de tirer l'appareil, vissez à fond les pieds réglables. Ne procédez aux derniers réglages que lorsque les autres tâches d'installation sont terminées.



**AVERTISSEMENT :** Cet appareil ne convient pas pour être installé sur un socle.

## Positionnement et mise à niveau

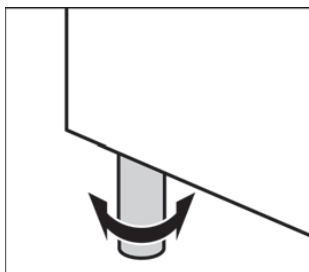
### Positionnement de l'appareil

Lors de l'installation de l'appareil, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace à l'endroit de l'installation finale pour tirer l'appareil vers l'avant pour les travaux de nettoyage et d'entretien.

Le sol en dessous doit être dur et stable. Le mur situé immédiatement derrière l'appareil doit être constitué de matériaux ininflammables, par exemple des carreaux. Si vous devez tirer l'appareil pour le positionner, assurez-vous que les pieds réglables sont vissés à fond.

### Mise à niveau de l'appareil

Mettez l'appareil à niveau une fois que tous les autres travaux ont été effectués. Pour ce faire, tournez les pieds réglables.

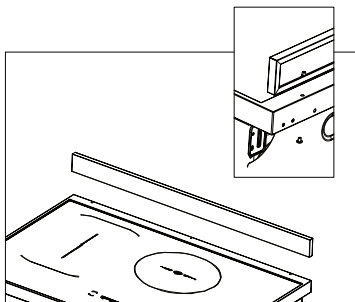


## Montage de la protection contre les éclaboussures

Selon le modèle.

Procédez comme suit :

- Retirez l'emballage et le film de protection de la protection contre les éclaboussures.
- Vissez la protection contre les éclaboussures à l'arrière de l'appareil à l'aide des 2 boulons.
- Utilisation non autorisée avec des couvercles ou des couvertures aftermarket.



## Connexion électrique

- Cet appareil doit être mis à la terre conformément à la loi. Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, vérifiez que le système de mise à la terre de votre maison fonctionne correctement.
- Vérifiez que la tension et la puissance de l'appareil, indiquées sur la plaque signalétique appliquée sur l'appareil, sont correctes pour l'alimentation. Il est nécessaire que le réseau d'alimentation soit protégé par un interrupteur puissant capable de déconnecter complètement le réseau avec une séparation des contacts d'au moins 3 mm.
- S'assurer que le fil de terre vert/jaune n'est pas interrompu par l'interrupteur.

### AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À TERRE

- Afin d'éviter tout risque, tout travail électrique effectué sur cet équipement ou son câblage associé ne doit être effectué que par des personnes autorisées par le fabricant ou des personnes qualifiées similaires.

## Remplacement ou montage du cordon d'alimentation

Cet appareil ne peut être branché qu'en 220-240V monophasé 50 Hz-60 Hz.

Vérifiez que le compteur de l'abonné et les fusibles peuvent supporter l'intensité absorbée par le four, compte tenu des autres appareils électriques branchés.

Calibre des fusibles de lignes (un par phase) : 30 ampères.

L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur ou d'une prise multiple (risque d'incendie).

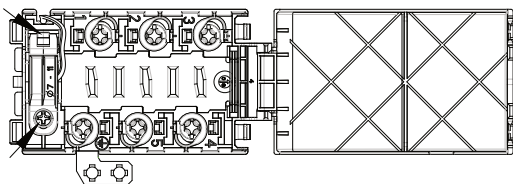
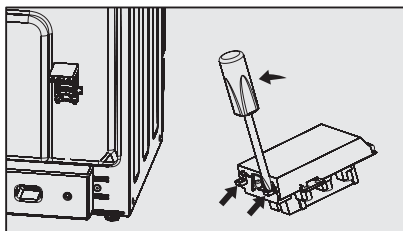
Utilisez un socle de courant comportant une borne de mise à la terre, qui doit être obligatoirement être raccordée conformément à la norme NF C 15-100.

La ligne d'alimentation électrique partant du compteur ne devra pas être inférieure à 4,0 mm<sup>2</sup> par conducteur.

L'appareil une fois installé, assurez-vous que le câble d'alimentation est facilement accessible.

Procédez comme suit :

- Retirez le panneau arrière.
- Défaites la vis du bornier qui fixe le câble en place.
- Desserrez les contacts à vis et remplacez le câble par un nouveau de la même longueur. Le câble doit être conforme aux spécifications stipulées.
- Connectez le fil jaune-vert à la borne  $\frac{1}{\text{E}}$ . Ce fil doit être au moins 10 mm plus long que les autres fils.
- Connectez le fil neutre bleu à la borne N.
- Connectez le fil d'alimentation marron à la borne L.



**Important:**

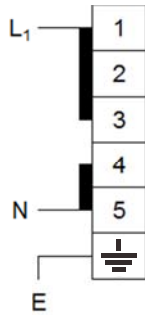
220-240V ~

H05RR-F

H05VV-F 3×4mm<sup>2</sup>

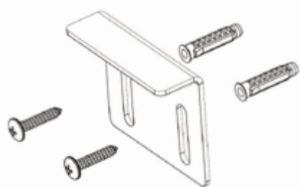
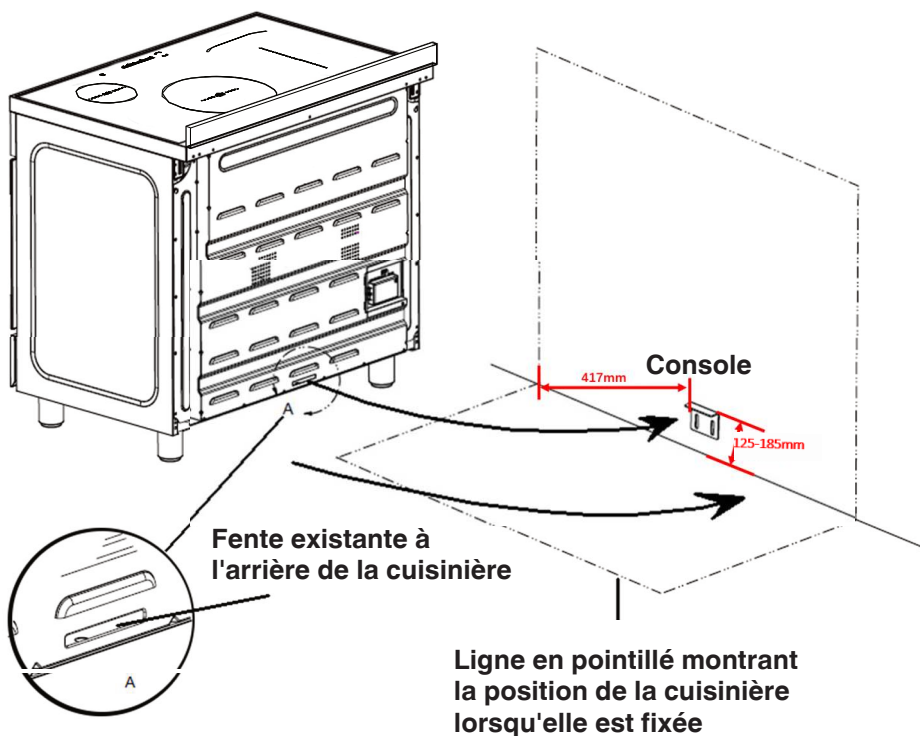
H05RN-F

H07RN-F



le câble d'alimentation doit être positionné de façon à ce qu'aucun point n'atteigne une température supérieure à 50° C au-delà de celle ambiante.

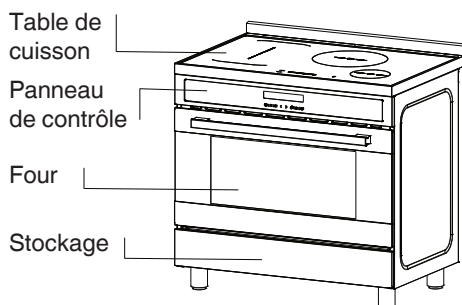
## Support de stabilité



**Fixation au mur**

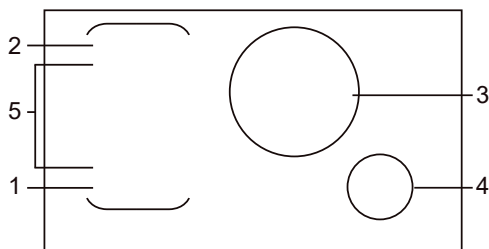
# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Apprenez à connaître votre appareil. Vous trouverez des informations sur le panneau de commande et la plaque de cuisson, ainsi que sur le four, les types de chauffage et les accessoires.



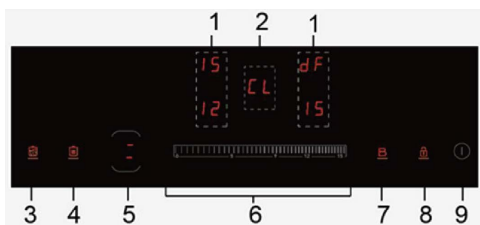
## La plaque de cuisson (selon les modèles)

Plaque à induction



1. max. Zone 1800/3000 W
2. max. Zone 1800/3000 W
3. max. Zone 3000/4000 W
4. max. 1400/2000 W
5. Zone flexible 3000/4000 W

Bandeau de commande

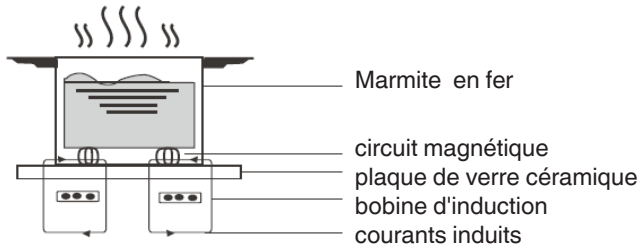


1. Sélecteur de la zone
2. Minuterie
3. Ebullition automatique
4. Maintien au chaud
5. Touche de sélection de la zone flexible
6. Sélecteur de puissance /minuterie
7. Booster
8. Sécurité enfant
9. Bouton Marche/Arrêt

# MODE D'EMPLOI DE LA PLAQUE À INDUCTION

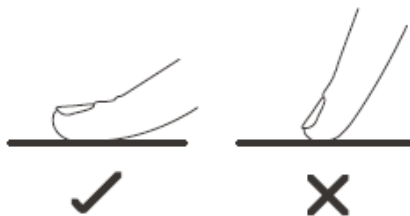
## Principe de fonctionnement de l'induction

La plaque de cuisson par induction est équipée d'une bobine composée d'un matériau ferromagnétique et d'un système de contrôle. Le courant électrique génère un puissant champ magnétique à travers la bobine. Cela produit un grand nombre de tourbillons qui produisent de la chaleur qui est ensuite transmise à travers la zone de cuisson à l'ustensile de cuisson.



## Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer une quelconque pression.
- Utilisez le bout de votre doigt, pas son extrémité.
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches et qu'aucun objet (par exemple, un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



## Choisir la bonne batterie de cuisine

- N'utiliser que des ustensiles de cuisine adaptés pour l'induction.
- Vous pouvez vérifier ce point sur les emballages ou sur le fond des ustensiles de cuisson.
- Vous pouvez aussi faire le test dit 'de l'aimant'. Approcher un aimant sur la base du récipient, si l'aimant est attiré et se 'colle' au récipient, alors celui-ci convient à la cuisson par induction.

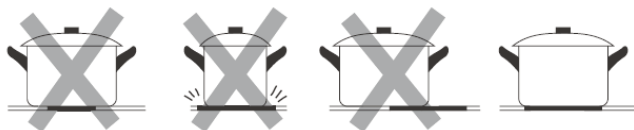


- Vous n'avez pas d'aimant, placez le récipient sur une zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, cela indique que l'ustensile convient. Si "  $\geq \leq$  " clignote, cela indique que l'ustensile ne convient pas.
- Les batteries de cuisine en inox pure, aluminium ou cuivre sans base métallique, verre, bois, porcelaine et céramique ne conviennent pas à la cuisson par induction.

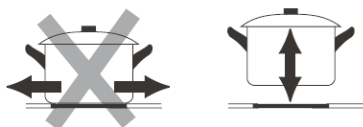
Ne pas utiliser de récipient avec un fond abîmé ou arrondi.



S'assurer que le diamètre des récipients est adapté au diamètre du foyer et qu'il est bien positionné au centre.



Pour déplacer le récipient, ne pas le glisser sur la zone de travail mais le soulever. Placez la casserole au centre de la zone de chauffe




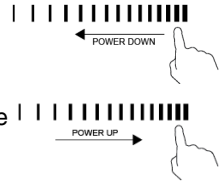
### Dimensions des récipients pour une efficacité de cuisson optimale :

Les zones de cuisson sont, jusqu'à une certaine limite, automatiquement adaptées au diamètre de la casserole. Cependant, le fond de cette casserole doit avoir un minimum de diamètre en fonction de la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir le meilleur rendement de votre plaque de cuisson, veuillez placer la casserole au centre de la zone de cuisson.


Zone de cuisson	Diamètre du récipient	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1/2	140	220
3	220	300
4	120	160
Zone flexible	220	220x400

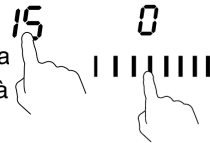
## Instructions de fonctionnement

- Appuyez sur la touche  (Marche/Arrêt)  
Après avoir mis la plaque de cuisson sous tension, un signal sonore est émis, la commande de la minuterie affiche "CL", les commandes de sélection de la zone de chauffage affichent "00", indiquant que la plaque de cuisson est utilisable et entre en mode veille.
- Placer l'ustensile de cuisson au centre de la zone que vous souhaitez utiliser.  
**Note** : Veuillez vous assurer que le dessous de la poêle ou de la casserole et la surface de la table sont propres et secs.
- Sélectionner en premier lieu la zone de cuisson, un indicateur lumineux clignote pour confirmer la sélection. Ensuite ajuster la puissance en glissant le doigt sur la zone de réglage.  
**Note** : Si aucune puissance n'est sélectionnée au bout d'1 minute, la plaque de cuisson s'éteint d'elle-même. Pour la remettre en fonctionnement, recommencer par l'étape 1.  
**Note** : La puissance de chauffe peut être modifiée à n'importe quel moment en agissant sur les touches contrôle de glissière ou la zone de réglage



### 1. Mise à l'arrêt

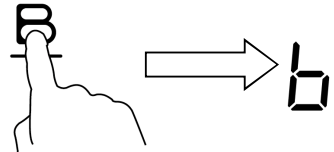
- Sélectionner en premier lieu la zone de cuisson, un indicateur lumineux clignote pour confirmer la sélection. Ensuite éteindre la zone de cuisson en glissant le doigt sur la zone sensitive jusqu'à 0. S'assurer que l'afficheur indique bien "0".
- Appuyer sur la touche  (Marche/Arrêt) pour mettre en à l'arrêt la table de cuisson.
- ATTENTION** aux surfaces chaudes : A la fin de la cuisson la table reste chaude, le voyant 'H' indique quel(s) foyer(s) reste(nt) chaud(s). Lorsque ce voyant s'éteint, cela signifie que les surfaces se sont refroidies et que le risque de brûlures est absent.  
**Note** : Lors de l'arrêt du voyant, veuillez faire attention avant de toucher la vitre de la table.



## 2.Fonction Booster

Pour l'activer :

1. Appuyer sur la touche sensitive de la zone de cuisson
2. Puis sur la fonction booster **B** l'indicateur de zone affiche "b" et la puissance sera au maximum



Pour désactiver la fonction Booster :

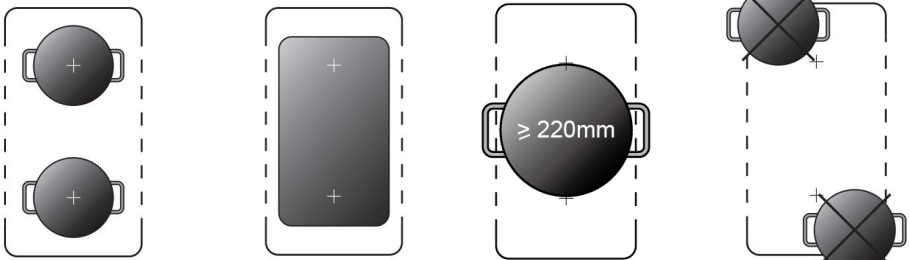
1. Appuyer sur la touche sensitive de la zone de cuisson.
2. Appuyer de nouveau sur la touche **B**, la zone de cuisson revient alors à son réglage initial ou en touchant le sélecteur de puissance jusqu'à ce que l'afficheur indique la puissance désirée



**Note :** Sans action de la part de l'utilisateur, la fonction booster s'arrête d'elle-même au bout de 5 minutes puis passe au niveau de cuisson « 2 » automatiquement.

## 3.Utilisation de la zone flexible

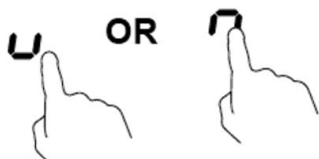
Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones différentes, selon les besoins de cuisson



1. Activation de la zone flexible : Appuyer sur la touche "5" de zones en même temps active la zone flexible. Le réglage de la puissance fonctionne comme n'importe quelle autre zone normale.



2. Annuler la zone flexible : Pour utiliser la zone flexible comme deux zones différentes avec des réglages de puissance différents, appuyez sur les touches dédiées.



#### 4. Fonction spéciale de cuisson

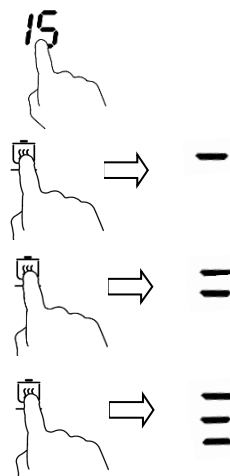
Il y a 3 niveaux de la fonction spéciale pour l'activer

-Appuyer sur la touche de sélecteur de la zone (touche 1)

-En touchant sur la fonction spéciale "☰", l'indicateur de zone affiche "—", ce qui signifie que vous avez choisi le niveau pour maintenir au chaud.

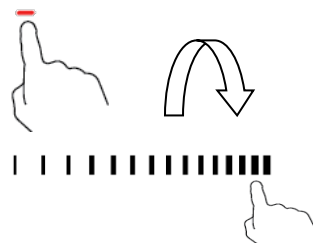
-Appuyer à nouveau sur la fonction spéciale "☰", l'indicateur de zone affiche "=", ce qui signifie que vous avez choisi le niveau pour frémir

-Appuyer pour la troisième fois sur la fonction spéciale "☰", l'indicateur de zone affiche "≡", ce qui signifie que vous avez choisi le niveau pour frir.




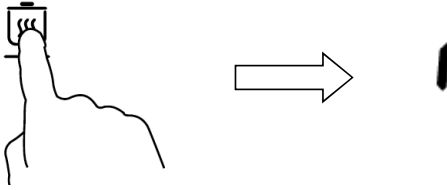
Pour annuler cette fonction spéciale : appuyer sur la touche "1" de la zone de dont vous souhaitez annuler la fonction spéciale.

En touchant la touche "6" de sélecteur de puissance / minuterie, vous revenez au niveau que vous avez sélectionné.



## 5. Maintien au chaud


Pour l'activer : appuyer sur la touche "Sélecteur de la zone", puis sur la touche de maintien au chaud "", l'indicateur de zone s'affiche "1".



Pour la désactiver :

1. Appuyer sur la touche "Sélecteur de la zone", puis sur la touche de puissance/minuterie et la zone de cuisson revient au niveau que vous avez sélectionné.





2. Ou bien en appuyant sur la touche  ou B et la zone de cuisson revient au niveau que vous avez sélectionné.

## 6. Sécurités automatiques

Cette table de cuisson permet de bloquer l'utilisation des touches sensibles pour éviter des modifications involontaires.

Lorsque le verrouillage est enclenché, toutes les touches sont inopérantes, à l'exception de la touche Marche/Arrêt (touche 9).

Pour actionner le verrouillage, appuyer sur la touche 8 "", l'indicateur lumineux affiche "Lo".

Pour désactiver le verrouillage, assurez vous que la table est bien en fonctionnement, appuyer à nouveau quelques secondes sur la touche 8 "", l'indicateur lumineux s'éteint et vous pouvez à nouveau utiliser la table de cuisson.

**Note** : Lorsque le verrouillage est activé, seule la touche 9 (Marche/Arrêt) est utilisable pour éteindre la table de cuisson en cas d'urgence. Lors de la remise en fonctionnement de la table de cuisson, il faudra désactiver le mode verrouillage en suivant les indications du point 2.

## 7. Protection sur-température

Un capteur installé dans la table de cuisson mesure en permanence la température à la surface de la table. Si une température trop importante est détectée, la table de cuisson sera automatiquement mise à l'arrêt.

Lorsque la température à la surface de la table de cuisson est redevenue normale, la table de cuisson redevient opérationnelle.

## 8. Détection des petits objets

Lorsqu'une casserole de taille inadaptée ou non magnétique (en aluminium, par exemple), ou un autre petit objet (couteau, fourchette, clé, par exemple) a été laissé sur la table de cuisson, celle-ci se met automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur continuera à refroidir la table de cuisson à induction pendant une minute supplémentaire.

## 9. Coupure automatique

La table de cuisson est programmée pour s'éteindre automatiquement si aucune action n'est effectuée pendant un temps défini (lors d'un oubli d'arrêt par exemple). Ce temps est programmé en fonction de la puissance défini et est noté dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	Garder la chaleur	1~5	6~10	11~14	15
Temps de fonctionnement maximal sans action (heure)	2	8	4	2	1

## 11. Utilisation de la minuterie

La minuterie peut être utilisée de 2 manières différentes :

1. Minuteur simple de rappel. Dans ce cas, à la fin du décompte, la minuterie émettra une sonnerie mais n'arrêtera pas le fonctionnement de la table de cuisson

2. Minuteur avec arrêt d'un foyer de cuisson.

La minuterie a une amplitude de 1 à 99 minutes quel que soit le mode d'utilisation.

### 11.1. Utilisation de la minuterie en minuteur de rappel

1. Assurez-vous que la table de cuisson est en fonctionnement et qu'aucune zone de cuisson n'est active

2. Appuyer sur la touche minuterie (touche 2) le chiffre « 10 » s'affiche et le "0" des unités clignote

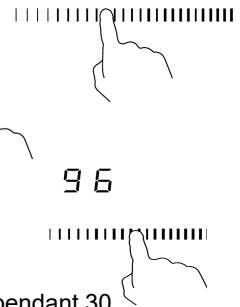


3. Ajuster la valeur de l'unité en appuyant sur (la touche 6)

4. Lorsque la valeur est définie, appuyer de nouveau sur (la touche 2) minuterie et le "1" clignote



5. Ajuster la valeur des dizaines en appuyant sur (la touche 6), la minuterie que vous avez réglée est maintenant de 96 minutes.



6. A la fin du décompte, la table de cuisson émet une alarme (bip) pendant 30 secondes. L'afficheur indique alors "00"



## 11.2.Utilisation de la minuterie en mode fin de cuisson

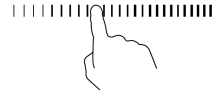
1. Assurez-vous que la table de cuisson est en fonctionnement et sélectionner la zone de cuisson.
2. Appuyer sur la touche minuterie le chiffre « 10 » s'affiche et le 0 des unités clignote
3. Ajuster la valeur en appuyant sur la touche Sélecteur de puissance /minuterie (touche 6).
4. appuyer de nouveau sur la touche minuterie pour p Le chiffre "1"clignote.
5. Ajuster la valeur en appuyant sur la touche Sélecteur de puissance /minuterie (touche 6), la minuterie que vous avez réglée est maintenant de 96 minutes.
6. Lorsque la minuterie est validée, le décompte commence immédiatement. L'afficheur indiquera alors le temps restant la minuterie clignote pendant 5 secondes.

**Note :** Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée

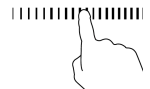
7. Lorsque le temps de cuisson expire, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



16



96



96

6

00

## 11.3.Si la minuterie est définie sur plusieurs zone

1. Lorsque vous réglez la minuterie pour plusieurs zones de cuisson, le point rouge au niveau de la puissance de la zone de cuisson correspondante est allumé. L'affichage de la minuterie montre le minuteur le plus faible. Le point de la zone correspondante clignote.

3  
6

15

(La minuterie de la zone supérieur est réglée sur 15 min restant)

(La minuterie de la zone inférieure n'est pas affiché)

2. Une fois le compte à rebours expiré, la zone correspondante s'éteint. Ensuite, s'affichera le nouveau décompte le plus petit et le point de la zone correspondante clignotera.

30 6


## 12.Ébullition automatique


Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire bouillir de l'eau et elle vous rappellera que l'eau est en train de bouillir.


Activer la fonction d'ébullition automatique:


1. Appuyez sur la touche sélecteur de la zone (touche 1);



2.Appuyez sur la touche ébullition automatique (touche 3) "  " l'indicateur de zone affiche "2L".

Appuyez sur la touche ébullition automatique (touche 3) "  " à nouveau l'indicateur de zone affiche "3L".

Appuyez sur la touche ébullition automatique (touche 3) "  " pour la troisième fois l'indicateur de zone affiche "5L".


Appuyez sur la touche ébullition automatique (touche 3) "  " pour la quatrième fois l'indicateur de zone affiche "0".

Pour désactiver la fonction d'ébullition automatique:

1.Appuyez sur la touche sélecteur de la zone "touche 1" puis sur la touche sélecteur de puissance /minuterie (touche 6) et la zone de cuisson reviendra au niveau que vous avez sélectionné.



Ou bien appuyer sur la touche "B" et la zone de cuisson reviendra au niveau que vous avez sélectionné.

**Note :** Il est important que la température de l'eau ne soit ni trop chaude ni trop froide lorsque la cuisson commence, car cela pourrait affecter le résultat final. Une fois que l'eau a bouilli, un signal sonore est émis et l'indicateur de zone clignote. Appuyez ensuite sur la touche ébullition automatique (touche 3) "  ". La puissance 9 s'affiche par défaut.

### 13. Conseils de cuisson

Les conseils de cuisson sont donnés à titre informatifs seulement ; les réglages dépendent de plusieurs facteurs comme par exemple les ustensiles de cuisine, l'aliment à cuisiner, Seule l'expérience de cuisine avec cette table de cuisson vous permettra de déterminer les bons ajustements de puissance.

Niveau de puissance	Utilisation
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuisson lente pour peu de quantité d'aliment</li><li>• Faire fondre du beurre, chocolat, ou des aliments cuisent très vite</li><li>• Cuisson lente</li><li>• Faire frémir de l'eau doucement</li></ul>
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réchauffage</li><li>• Faire frémir de l'eau rapidement</li><li>• Cuire du riz</li></ul>
6 - 11	<ul style="list-style-type: none"><li>• Faire cuire des crêpes, pancakes</li></ul>
12 - 14	<ul style="list-style-type: none"><li>• Faire sauter les légumes</li><li>• Cuire les patés</li></ul>
15/P	<ul style="list-style-type: none"><li>• Faire frire la viande</li><li>• Faire bouillir de l'eau, de l'huile</li><li>• Faire bouillir la soupe</li></ul>

# Mode d'emploi de la commande électronique du four

Gardez toujours les jeunes enfants à l'écart du four lorsqu'il est utilisé.

Avant de cuisiner pour la première fois, allumez le four et laissez-le chauffer à vide.

À ce stade, il se peut que vous remarquiez une légère odeur, ce qui est tout à fait normal et se produit lorsque l'enveloppe protectrice qui entoure les panneaux isolants est délicatement retirée.




Ce revêtement est conçu uniquement pour le transport et son retrait n'affectera pas les performances de votre four.

Avant de l'utiliser, il suffit d'essuyer l'intérieur du four avec un chiffon humide, il est alors prêt pour la cuisson.

## Instructions de fonctionnement





### 1. Réglage de l'horloge

Après avoir branché l'appareil sur le secteur, les symboles « 0:00 » sont visibles sur l'écran.







1. Appuyez sur «  », les chiffres des heures clignotent.
2. Appuyez sur « < > » pour régler les chiffres des heures, (l'heure doit être comprise entre 0--23).
3. Appuyez sur «  », les minutes clignotent.
4. Appuyez sur « < > » pour régler les minutes, (le temps doit être compris entre 0 et 9).
5. Appuyez sur «  » pour terminer le réglage de l'horloge. « : » clignote et l'heure s'allume.



Remarque : L'horloge est de 24 heures. Après la mise sous tension, si elle n'est pas réglée, l'horloge affichera « 0:00 ».

### 2. Réglage de la fonction




1. Appuyez sur «  » pour choisir la fonction de cuisson souhaitée. L'indicateur correspondant s'allume.
2. Appuyez sur « < > » pour régler le temps de cuisson et ajustez la température avant d'appuyer sur «  » pour changer.
3. Appuyez sur «  » to confirm the start of cooking.
4. Si l'étape 2 est ignorée, appuyez sur «  » pour confirmer le début de la cuisson et la durée par défaut est de 9 heures. La température par défaut s'affiche sur l'écran LCD.

#### Note :

1. Les quantités de pas pour le temps de réglage du commutateur de codage sont les suivantes : 0--0:30min : étape 1 minute 0:30--9:00 heure : étape 5 minutes
2. Les quantités de pas pour le réglage de la température sont de 5°C, et «  » «  » ne peut pas ajuster la température.
3. Appuyez sur « < > » pour régler le temps de cuisson lorsque la cuisson commence. Appuyez ensuite sur «  » pour confirmer.  
Si vous n'appuyez pas sur «  » dans les 5 secondes, le four revient à l'heure précédente pour poursuivre la cuisson.
4. Appuyez sur «  », le «  » s'affiche, puis appuyez sur « < > » pour régler la température lorsque la cuisson commence.





Appuyez ensuite sur «  » pour lancer la cuisson. Si vous n'appuyez pas sur «  » dans les 5 secondes, le four revient à la température précédente pour poursuivre la cuisson.

### 3. Réglage de la lampe




1. Appuyez sur «  » pour sélectionner la fonction concernée, puis l'icône correspondante s'allume.
2. Appuyez sur le bouton «  » pour démarrer, « 0:00 » et l'icône de la lampe «  » s'allument, « : » clignote.



### 4. Fonction d'interrogation

Dans les états suivants, vous pouvez utiliser la fonction d'interrogation, après 3 secondes, retour à l'état actuel.

1. En état de marche, si l'horloge a été réglée, appuyez sur le bouton «  » pour voir l'heure actuelle ; si la fonction de rappel a été réglée, appuyez sur le bouton «  » pour voir l'heure du rappel.
2. En état de rappel, si l'horloge a été réglée, appuyez sur le bouton «  » pour voir l'heure actuelle.
3. Dans l'état d'affichage de l'horloge, si la fonction de réservation a été définie, appuyez sur le bouton «  » pour voir l'heure de la réservation.

### 5. Fonction de sécurité enfant





Pour verrouiller : appuyez simultanément sur «  » et «  » pendant 3 secondes, il y aura un long « bip » et le «  » s'allumera.

Retirer le verrouillage : appuyez simultanément sur «  » et «  » pendant 3 secondes, il y aura un long « bip » sonore indiquant que la sécurité enfant est libérée.


Remarque : Pendant le mode de travail, si vous voulez arrêter la cuisson, appuyez rapidement sur le bouton d'arrêt. Il n'est pas nécessaire d'appuyer longuement sur le bouton d'arrêt, il n'est pas valable.

### 6. Fonction de rappel





Le four dispose d'un rappel de 9 heures, cette fonction vous aidera à vous rappeler de commencer la cuisson à un moment donné, entre 1 minute et 9 heures. Le rappel ne peut être réglé que lorsque le four est en mode veille. Suivez les instructions ci-dessous pour définir le rappel :

1. Appuyez sur le bouton de réglage des rappels «  » et l'écran affiche «  » et « AL ».
2. Appuyez sur « < > » pour régler l'heure du rappel.
3. Appuyez sur «  » pour confirmer le réglage. « : » clignote et le témoin du rappel «  » s'allume.

Le temps sera décompté.








Remarque : L'avertisseur sonore du four retentit pendant 10 fois après le retour à l'heure zéro. Le symbole «  » disparaît à l'écran pour vous rappeler de commencer la cuisson. Vous pouvez annuler le rappel pendant le réglage en appuyant sur le bouton d'arrêt. Une fois que le rappel a été programmé, vous pouvez l'annuler en appuyant deux fois sur le bouton d'arrêt.

## 7. Fonction Départ/Pause/Annulation

1. Si le temps de cuisson a été réglé, appuyez sur «  » pour lancer la cuisson. Si la cuisson est en pause, appuyez sur «  » pour reprendre la cuisson.
2. Pendant la cuisson, appuyez une fois sur «  » pour mettre la cuisson en pause. Appuyez sur «  » deux fois pour annuler la cuisson.

## 8. Fonction de réservation


La fonction de retardement ne peut être utilisée que lorsque l'horloge a été réglée. En mode veille,

1. Appuyez sur «  » 2 fois, l'écran affiche «  » et « End ».
2. Appuyez sur «  > » pour régler l'heure de fin de cuisson de la réservation.
3. Appuyez à nouveau sur le bouton «  ».
4. Appuyez sur «  > » pour régler la minute de l'heure de fin de cuisson de la réservation.
5. Appuyez sur «  » pour choisir la fonction de cuisson souhaitée.
6. Après avoir réglé le temps et la température de cuisson, appuyez sur «  » pour démarrer.


Remarque :

Soustrayez le temps de cuisson du temps de fin de cuisson, vous obtiendrez l'heure de début de cuisson du four.









## 9. Fonction d'économie d'énergie

1. En état d'attente et de rappel, appuyez sur «  » pendant trois secondes, l'écran LCD s'éteint et passe en mode d'économie d'énergie.
2. Si aucune opération n'est effectuée pendant 10 minutes en état d'attente, l'écran LCD s'éteint et passe en mode d'économie d'énergie.
3. En mode d'économie d'énergie, appuyez sur n'importe quelle touche pour quitter le mode d'économie d'énergie.

## 10. Remarque

1. La lampe du four est allumée pour toutes les fonctions.
2. Une fois le programme de cuisson réglé et si vous n'appuyez pas sur la touche «  » dans les 5 minutes, l'heure actuelle s'affiche ou revient à l'état d'attente. Le programme de réglage ne sera pas valide.
3. L'avertisseur sonore retentit une fois lorsque vous appuyez efficacement sur le bouton, si vous n'appuyez pas efficacement, il n'y aura pas de réponse.
4. L'avertisseur sonore retentit cinq fois pour vous rappeler la fin de la cuisson.

## 11.Description des programmes du four

Symbole	Description de la fonction
	<p><b>Eclairage intérieur du four</b> permettant à l'utilisateur d'observer le progrès de cuisson sans ouvrir la porte.</p>
	<p><b>Décongélation</b> Permet de décongeler sans chaleur, rapidement et efficacement les aliments ou préparations congelées.</p>
	<p><b>Résistance de sole</b> Cette fonction déclenche uniquement la résistance de sole. Cette fonction permet une cuisson complémentaire de la base de vos pâtisseries ou tartes.</p>
	<p><b>Convection naturelle</b> Cuisson utilisant les deux résistances (50-250°C) Température par défaut : 220°C</p>
	<p><b>Chaleur tournante</b> Une résistance située après le ventilateur fournit une source de chaleur supplémentaire à la convection naturelle et homogénéise la chaleur dans le four pour une cuisson optimale Note : il est possible de régler la température entre 50 et 240°C</p>
	<p><b>Convection naturelle ventilée</b> Cuisson traditionnelle utilisant les deux résistances de sole et de voute ainsi que le ventilateur pour mieux faire pénétrer la chaleur et ainsi économiser de l'énergie. Remarque : ce mode est idéal pour rôtir les grosses pièces de viande Note : il est possible de régler la température entre 50 et 250°C</p>
	<p><b>Gril / Super Gril</b> Couplé au thermostat, le grill maintien aussi la température dans le four. Les résultats seront optimums si les petits plats sont placés en haut et les plats plus grands placés en bas du four. Note : il est possible de régler la température entre 180 et 240°C.</p>
	<p><b>Gril ventilé</b> Combinaison du grill et de la ventilation permettant une meilleure pénétration de la chaleur dans la viande et permettant d'économiser jusqu'à 40% d'énergie. Les plats sont légèrement grillés et restent tendre. Note : il est possible de régler la température entre 180 et 240°C.</p>

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

## Fiches produit

Les informations dans la fiche produit ont été indiquées conformément au règlement délégué (UE) n° 65/2014 de la Commission complétant la directive 2010/30/UE du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage énergétique des fours et des hottes domestiques

Marque	Amica
Identification du modèle	ACIS2115S
Indice d'efficacité énergétique par cavité EEI cavité	90
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation en énergie pour un cycle (CE cavité électrique) mode convection naturelle [kWh/cycle]	1.37
Consommation en énergie pour un cycle (CE cavité électrique) mode chaleur tournante [kWh/cycle]	0.95
Nombre de cavités	1
Source de chaleur (électricité ou gaz)	Electricité
Volume par cavité [l]	108
Consommation mode arrêt / mode laissé sur marche [W]	0.7/0

Les méthodes de mesure et de calcul selon les normes ci-dessous ont été appliquées afin d'établir la conformité aux exigences d'écoconception : EN 60350-1

Les informations sur le produit ont été indiquées conformément au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences d'écoconception applicables aux fours, plaques de cuisson et hottes domestiques

### Fours domestiques

Marque	Amica
Identification du modèle	ACIS2115S
Masse de l'appareil [kg]	81
Nombre de cavités	1
Source d'énergie par cavité (électricité ou gaz)	Electricité
Volume par cavité V [l]	108
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) EC cavité électrique [kWh/cycle]	1.37
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale) ECcavité électrique [kWh/cycle]	0.95
Indice d'efficacité énergétique par cavité EEI cavité	90

## Table de cuisson

Marque	Amica
Modèle	ACIS2115S
Alimentation	220-240V~ / 50Hz-60Hz
Dimension (L*P*(H : sans les pieds) )	89.5x 59.5 x 77 cm
Dimension d'encastrement (L*P)	-
Puissance maximale	7400W
Type de plaque	Electrique
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	4 foyers induction avec une zone modulable
Technologie de chauffage	Induction
Diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique (Ø)	Foyer arrière droit : 28.0 cm Foyer devant droit : 14.0 cm
Pour les zones de cuisson non circulaires ; diamètre de la surface utile par aire de cuisson électrique (L x W) cm	1 L x W = 20,25x 22 2 L x W = 20,25 x 22 5 L x W = 40,5 x 22
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC cuisson électrique) [Wh/kg]	Foyer devant gauche : 204,7 Foyer milieu: 198,5 Foyer arrière gauche : 195,1 Foyer arrière droit : 170,9 Foyer devant droit : 192,6
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg ( ECplaque électrique)	187,6Wh/kg

**TOTAL DE LA PLAQUE DE CUISSON 7.4kW**  
**FOUR TOTAL 2.94kW**  
**Puissance maximale 10.34kW**

**Tension**  
**220-240V ~ 50Hz-60Hz**

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Les paramètres ci-dessous ne sont que des lignes directrices. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, notamment de votre ustensile de cuisson et de la quantité que vous faites cuire. Expérimentez avec la table de cuisson pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments ou des débordements non salissants sur le verre)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mettez la table de cuisson hors tension.</li><li>2. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant !)</li><li>3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou une serviette en papier.</li><li>4. Remettez la table de cuisson sous tension.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lorsque la table de cuisson est mise hors tension, il n'y a pas d'indication de « surface chaude » mais la zone de cuisson peut être encore chaude ! Faites très attention.</li><li>• Les récurveurs à usage intensif, certains récurveurs en nylon et les produits de nettoyage durs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre récurveur est adapté.</li><li>• Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : le verre pourrait être taché.</li></ul>
Bouillies, fondues et projections de sucre chaud sur le verre	<p>Retirez-les immédiatement à l'aide d'une tranche de poisson, d'un couteau à palette ou d'un grattoir à lame de rasoir adapté aux tables de cuisson en verre à induction, mais attention aux surfaces chaudes de la zone de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson au niveau du mur.</li><li>2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la saleté ou le déversement vers une zone froide de la table de cuisson.</li><li>3. Nettoyez la saleté ou le déversement avec un torchon ou une serviette en papier.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Enlevez dès que possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements. Si on les laisse refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager définitivement la surface du verre.</li><li>• Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame d'un grattoir est tranchante comme un rasoir. Utilisez-le avec une extrême prudence et stockez-le toujours en sécurité et hors de portée des enfants.</li></ul>

<p>Les retombées sur les commandes tactiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez la table de cuisson hors tension.</li> <li>2. Absorber le déversement</li> <li>3. Essayez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide.</li> <li>4. Essayez la zone complètement sèche avec une serviette en papier.</li> <li>5. Remettez la table de cuisson sous tension.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner s'il y a du liquide dessus. Assurez-vous d'essuyer la zone de la commande tactile avant de remettre la table de cuisson en marche.</li> </ul>
---	---	--

### Nettoyage de la vitre intérieure du four

La vitre intérieure de la porte du four peut être retirée : avec la porte en position semi-ouverte, utilisez les deux mains pour retirer la vitre ; après le nettoyage, remettez la vitre en place en procédant dans l'ordre inverse.

#### Remarque

Sur certains modèles, le verre est sérigraphié. Dans ce cas, lorsque vous remettez la vitre en place, assurez-vous que la partie sérigraphie est lisible lorsque la porte du four est ouverte.

### Dépose et pose de la porte de l'appareil

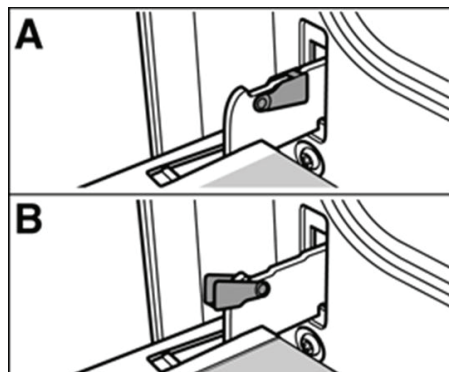
Vous pouvez retirer la porte de l'appareil pour faciliter le nettoyage.

Les charnières de la porte de l'appareil sont chacune sécurisées par un levier de verrouillage.

Lorsque le levier de verrouillage est replié (A), la porte de l'appareil est sécurisée. Il ne peut pas être désarticulé.

Si le levier de verrouillage est ouvert (B), seule la charnière est sécurisée, et vous pouvez retirer la porte de l'appareil.

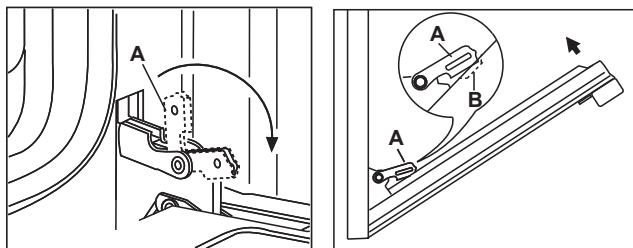
Ne passez pas la main à l'intérieur de la charnière.



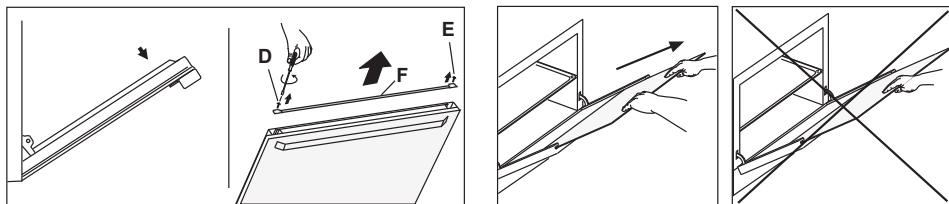
## La vitre intérieure du four

La vitre intérieure de la porte du four peut être retirée :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Faites pivoter les crochets de la charnière « A » vers l'extérieur.
3. Fermez lentement la porte du four jusqu'à ce qu'elle atteigne les crochets « A », en vous assurant que ceux-ci sont verrouillés dans les fentes « B » de la porte du four.



4. La porte étant en position semi-ouverte, retirer les vis D et E à l'aide d'un tournevis, ainsi que le profilé F.
5. Utilisez les deux mains pour retirer le verre.
6. Après le nettoyage, remettez le verre en place en procédant dans l'ordre inverse.



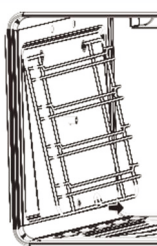
## Retrait et mise en place des supports d'accrochage

Vous pouvez retirer les supports de crochets afin de les nettoyer séparément. Les supports d'accrochage sont tous fixés aux parois du compartiment de cuisson en quatre points.

### Démontage des supports d'accrochage

Pour retirer les supports d'accrochage, procédez comme suit :

1. Dévissez la vis au bas de la crémaillère. Les crochets inférieurs du porte-manteau sont libérés



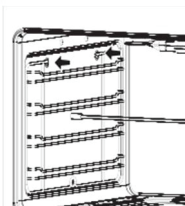
2. Saisissez la partie supérieure du support d'accrochage et revissez la vis de la partie inférieure du support d'accrochage.



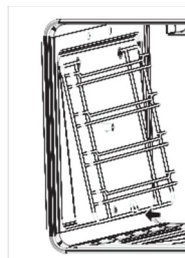
### Insertion de la crémaillère

Pour réinsérer les supports d'accrochage, procédez comme suit :

1. Insérez les crochets supérieurs dans les trous de perçage du panneau latéral.



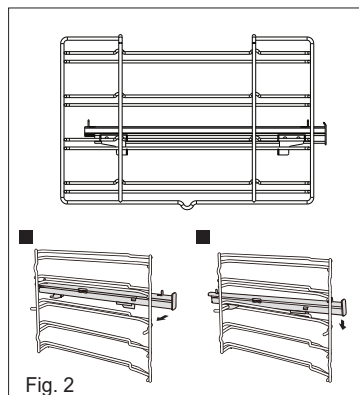
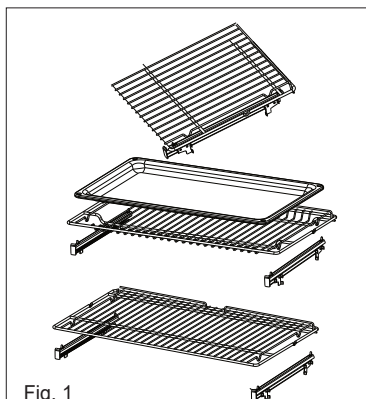
2. Tirez le support d'accrochage légèrement vers le bas et insérez les crochets inférieurs dans les trous de perçage.



### Optionnel : uniquement pour les modèles équipés de rails télescopiques

Le four est équipé de rails télescopiques permettant de positionner la casserole et la grille métallique (Fig. 1).

Vous pouvez modifier la position, en fonction de vos goûts personnels et des besoins des différents aliments (Fig. 2)



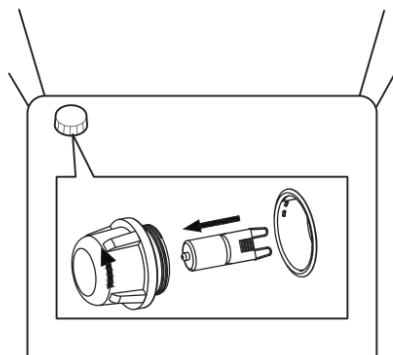
### Changement de la lampe

La lampe utilisée dans ce four est une lampe spécifique résistant aux hautes températures (230 V~ / Halogène Type G9, 25W max, T300°C)

Ce produit contient des sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique 'G'.

Pour son remplacement, s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation pour éviter tout risque de choc électrique.

Dévisser le bulbe de protection en verre, enlever la lampe, la remplacer par un modèle équivalent. Remettre le bulbe en verre.



# CONSEILS ET ASTUCES

---

Vous trouverez ci-dessous des conseils et des astuces pour vous aider lors de la cuisson des aliments dans votre appareil.

## **Conseils pour économiser l'énergie**

Voici quelques conseils pour économiser l'énergie lors de l'utilisation de la plaque de cuisson et du four.

## **Conseils pour l'utilisation de la table de cuisson**

### **Diamètre de l'ustensile de cuisson approprié**

Assurez-vous que le diamètre de l'ustensile de cuisson est adapté au diamètre de la plaque de cuisson que vous utilisez.

Vous trouverez un aperçu des diamètres appropriés dans la section intitulée « Votre nouvel appareil - la table de cuisson ».

### **Batteries de cuisine avec couvercles**

Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.

Si possible, utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle pour économiser du gaz.

### **Moins d'eau**

Pour réduire le temps de cuisson des légumes et des pommes de terre, par exemple, utilisez moins d'eau.

## **Conseils pour l'utilisation du four**

### **Plusieurs gâteaux**

Il est préférable de faire cuire plusieurs gâteaux l'un après l'autre. Le four est encore chaud. Cela réduit le temps de cuisson du deuxième gâteau.

Vous pouvez également placer deux moules à gâteaux l'un à côté de l'autre.

### **Utilisation de la chaleur résiduelle**

En cas de cuisson prolongée, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin du temps de cuisson et utiliser la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

### **Fermeture de la porte de l'appareil**

Gardez toujours la porte de l'appareil fermée lorsqu'il est en marche. Si vous devez ouvrir la porte de l'appareil, refermez-la dès que possible.

Sinon, la température va baisser et le four devra se réchauffer à nouveau.

## **Conseils pour l'utilisation de votre appareil**

### **Conseils généraux**

Les conseils suivants concernent les ustensiles de cuisine et la cuisson et expliquent ce qu'il faut faire en cas de problème.

En effet, une température plus basse permet un brunissement plus uniforme.

Nettoyez l'appareil et les accessoires après chaque utilisation, une fois qu'ils ont refroidi.

Placez toujours les moules ou les ustensiles de cuisson au centre de la grille.

Placez toujours les ustensiles de cuisson au milieu de la plaque chauffante de la table de cuisson.

# RÉVOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Causes possibles	Que faire
La plaque à induction ne peut pas être allumée.	Aucune puissance.	Assurez-vous que la plaque à induction est raccordée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou dans la région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir la section « Utilisation de la table de cuisson à induction » pour les informations suivantes des instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait une légère pellicule d'eau sur les commandes ou que vous touchiez les commandes avec le bout du doigt.	Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche et utilisez la paume de votre doigt pour toucher les commandes.
Le verre est rayé.	Des ustensiles de cuisine aux bords rugueux.  Utilisation de produits de nettoyage inadaptés, abrasifs ou à récurer.	Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche et utilisez la paume de votre doigt pour toucher les commandes.  Voir « Entretien et nettoyage ».
Certaines poêles font des bruits de craquement ou de cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de votre ustensile de cuisson (couches de métaux différents vibrant différemment).	Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.

<p>La plaque à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à haute température.</p>	<p>Cela est dû à la technologie de la cuisson par induction.</p>	<p>C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.</p>
<p>Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.</p>	<p>Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après que vous ayez éteint la plaque à induction.</p>	<p>Ceci est normal et ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation électrique de la plaque à induction au niveau du mur lorsque le ventilateur fonctionne.</p>
<p>Les casseroles ne deviennent pas chaudes et apparaît sur l'écran.</p>	<p>La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction.</p> <p>La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas correctement centrée sur celle-ci.</p>	<p>Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson par induction. Voir la section « Choisir le bon ustensile de cuisson ».</p> <p>Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.</p>
<p>La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage de la minuterie de cuisson).</p>	<p>Défaut technique.</p>	<p>Notez les lettres et les chiffres de l'erreur, coupez l'alimentation de la plaque à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.</p>

# AFFICHAGE ET CONTRÔLE DES DÉFAILLANCES

En cas d'anomalie, la plaque à induction passe automatiquement en état de protection et affiche les codes de protection correspondants :

Problème	Causes possibles	Que faire
F1-F6	Défaillance du capteur de température	Veillez contacter le fournisseur.
F9-FA	Défaillance du capteur de température de l'IGBT.	Veillez contacter le fournisseur.
FC	La connexion entre le tableau d'affichage et le tableau principal est défectueuse	Veillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Veillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. La mise sous tension après l'alimentation est normale.
E3/E4	Le capteur de température de la plaque de verre céramique est élevé	Veillez redémarrer après le refroidissement de la plaque à induction.
E5	Le capteur de température de l'IGBT est élevé.	Veillez redémarrer après le refroidissement de la plaque à induction.

S'il y a une zone quelconque de la zone flexible à protéger, la commande de sélection de la zone flexible ne pourra pas être utilisée.

Les éléments ci-dessus sont le jugement et l'inspection des défaillances courantes. Veuillez ne pas démonter l'appareil par vous-même afin d'éviter tout danger et tout dommage à la plaque à induction.

# RECYCLAGE

## Produit

### Mise au rebut



La directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Équipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.



## Emballage

Tous les éléments de l'emballage doivent être jetés séparément dans les poubelles de tri afin de faciliter et de participer au recyclage de ces emballages.







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

---

**[www.amica-group.fr](http://www.amica-group.fr)**



PN:16171100A38811