

**Amica**

NOTICE D'UTILISATION

FR

Tiroir de réchauffement



**AWDM6B Q-TYPE**



IO-MWS-0487  
(02.2020)



# FR- Table des matières

<b>INDICATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ D'UTILISATION</b>	<b>5</b>
<b>UTILISATION</b>	<b>8</b>
<b>DÉBALLAGE</b>	<b>10</b>
<b>ÉLIMINATION DES APPAREILS USAGÉS</b>	<b>10</b>
<b>PARAMÈTRES TECHNIQUES</b>	<b>11</b>
<b>AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL.</b>	<b>11</b>
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL.	11
PREMIER NETTOYAGE ET PRÉPARATION DE L'APPAREIL	11
<b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL</b>	<b>12</b>
<b>PANNEAU DE COMMANDE</b>	<b>12</b>
<b>UTILISATION</b>	<b>12</b>
RÉGLAGES DES FONCTIONS	12
DONNÉES TECHNIQUES	13
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	13
VOLUME	13
<b>MAINTIEN DE LA CHALEUR</b>	<b>14</b>
RÉGLAGES	14
<b>CUISSON EN FAIBLE TEMPÉRATURE</b>	<b>15</b>
COMMENT UTILISER	15
<b>AUTRES UTILISATIONS</b>	<b>21</b>
<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>22</b>
DEVANT ET INTÉRIEUR DE L'APPAREIL	22
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	22
TAPIS ANTIDÉRAPANT	22
<b>ÉLIMINATION DES PROBLÈMES LES PLUS FRÉQUENTS</b>	<b>23</b>
<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION</b>	<b>24</b>
<b>ENCASTREMENT</b>	<b>24</b>
<b>GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE</b>	<b>26</b>
GARANTIE	26

# Cher Client

À partir d'aujourd'hui les tâches quotidiennes deviennent encore plus faciles. Cet appareil **Amica** combine une facilité d'utilisation exceptionnelle à une efficacité parfaite. Après la lecture du mode d'emploi, l'utilisation de l'appareil ne vous posera aucun problème.

La sécurité et la fonctionnalité de l'équipement sorti d'usine ont été soigneusement vérifiées sur les postes de contrôle avant son emballage.

Prière de lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en fonctionnement de l'appareil. Respecter ses indications vous protégera contre toute utilisation incorrecte. Garder le mode d'emploi dans un endroit accessible.

**Respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter des accidents.**

Respectueusement

**Amica**

# INDICATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ D'UTILISATION

- La hotte ne doit être utilisée qu'après avoir pris connaissance de la présente notice d'utilisation
- L'appareil n'est destiné qu' à l'usage dans un cadre domestique.
- Le fabricant se garde le droit d'introduire des modifications n'ayant pas d'influence sur l'exploitation générale de l'appareil.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou d'incendies provoqués par l'appareil du fait de non-respect des dispositions contenues dans la présente notice d'utilisation.
- Il est nécessaire d'assurer la possibilité de débrancher l'appareil du secteur en retirant la fiche de la prise de courant ou en déclenchant l'interrupteur bipolaire
- Veillez à ce que les enfants n'utilisent pas l'appareil sans surveillance.
- Vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond aux paramètres de la section locale du secteur.
- Avant le montage, dérouler et redresser le cordon d'alimentation.
- Lors du déballage, garder les matériaux d'emballage (petits sacs polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.
- ATTENTION ! Ne pas suivre les instructions pour l'installation des vis ou dispositifs de fixation peut entraîner des dangers électriques.
- MISE EN GARDE : Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, par des personnes avec des capacités motrices, sensorielles ou mentales réduites et par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance de l'équipement uniquement si elles se trouvent

sous surveillance et qu'elles aient été instruites auparavant au sujet de l'exploitation de l'appareil de façon sûre et qu'elles connaissent les dangers liés à l'exploitation de l'appareil. Les enfants ne devraient pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance de l'appareil ne devraient pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient fini leurs 8 ans et ne soient surveillés par une personne appropriée.

- Attention! Si le câble d'alimentation non débranchable est endommagé, il doit être échangé chez le fabricant, dans un établissement de réparations spécialisé ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- L'appareil est destiné à l'exploitation dans la maison ou dans des lieux tels que: la cuisine pour les employés; les boutiques, les bureaux et autres environnements de travail, utilisation par les clients d'hôtels, de motels et d'autres lieux d'habitation, de bâtiments habitables ruraux, d'édifices d'hébergement;
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (dont les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou psychologiques limitées, ni par des personnes n'ayant pas l'expérience de cet appareil à moins qu'elles soient surveillées et informées de son utilisation par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil.
- Ne pas immerger le câble d'alimentation ni la fiche dans de l'eau.
- Maintenir le câble loin des surfaces chauffées.
- Empêcher que le câble d'alimentation soit suspendu par dessus du bord de la table ou du plan de travail.
- Si l'appareil n'est pas entretenu régulièrement, cela peut considérablement dégrader la surface et par conséquent réduire la durée de vie de l'ap-

pareil ou même conduire à des situations dangereuses.

- L'appareil est muni d'une minuterie externe ou un système de contrôle à distance.
- La surface du meuble dans lequel l'appareil sera encastré peut chauffer.
- Ne pas laisser les enfants réaliser les travaux de nettoyage et de maintenance sans surveillance.
- L'appareil se chauffe lors de l'utilisation et reste encore chaud longtemps après son arrêt. Garder l'appareil hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il refroidisse et qu'il n'y ait plus de risque de brûlures.
- L'appareil endommagé peut être dangereux. Vérifier s'il n'y a pas de traces visibles d'endommagement avant d'installer l'appareil. Il est interdit d'utiliser un appareil endommagé.
- La sécurité électrique de l'appareil peut être garantie uniquement si celui-ci est correctement mis à la terre. Le plus important est de suivre cette exigence de sécurité de base et de réaliser des contrôles réguliers. Si des doutes existent, faire vérifier l'installation électrique par un électricien qualifié.
- Ne pas brancher l'appareil à une rallonge ou une multiprises. Elles ne garantissent pas la sécurité exigée (p.ex. risque de surchauffe).
- Pour des raisons de sécurité, l'appareil peut être utilisé seulement s'il est encastré. L'appareil ne peut pas être utilisé en mouvement (p.ex. sur des bateaux).
- Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour effectuer des travaux de montage, de maintenance et de réparation. Veiller à ne pas brancher l'alimentation électrique jusqu'à ce que l'appareil ne soit complètement installé ou jusqu'à ce que les travaux de maintenance et de réparation ne soient terminés.

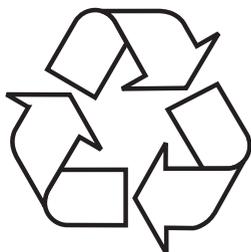
- Dans les endroits exposés aux ravageurs, faire particulièrement attention aux cafards ou autres animaux nuisibles ; veiller à maintenir en continu la propreté de l'appareil et de ses alentours. Les dommages causés par les cafards ou autres animaux nuisibles ne sont pas couverts par la garantie.
- Faire passer le câble uniquement par l'orifice dans la partie inférieure de l'armoire pour éviter tout contact avec la paroi arrière du four.
- Il est interdit d'utiliser des nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur pourrait pénétrer dans les composants électriques et provoquer un court-circuit.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou autres liquides lors du nettoyage.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation extérieure.

## **UTILISATION**

- LE TIROIR EST CONÇU POUR MAINTENIR LA CHALEUR DES ALIMENTS ET PAS POUR LES RÉCHAUFFER. S'ASSURER QUE LES ALIMENTS PLACÉS DANS LE TIROIR SONT VRAIMENT CHAUDS.
- Il existe un risque de brûlures suite au contact avec le tiroir chaude ou la vaisselle. Lors de l'utilisation de l'appareil, protéger les mains en utilisant des poignées résistant à la chaleur ou des gants. Éviter de les mouiller ou humidifier, cela accélère la pénétration de la chaleur par le matériau et le risque de brûlure augmente.
- Ne pas entreposer de récipients en plastique ni d'objets inflammables dans le tiroir de réchauffement. Ils peuvent fondre ou s'allumer après la mise en marche de l'appareil, ce qui peut causer un incendie.

- En raison de la chaleur émise, les objets laissés à proximité de l'appareil peuvent s'allumer. Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce.
- Ne jamais remplacer le tapis antidérapant fourni avec l'appareil par une serviette en papier ou autres accessoires similaires.
- Surcharger le tiroir, s'asseoir dessus et s'appuyer contre endommager les guides télescopiques. Les guides télescopiques peuvent accepter une charge maximale de 25 kg.
- Ne pas réchauffer dans le tiroir de boîtes ou de pots avec des aliments fermés. La pression dans la boîte ou le pot augmente, ce qui peut causer une explosion. Cela peut entraîner des blessures, des brûlures et des dommages.
- Après la mise en marche de l'appareil, le fond du tiroir se chauffe. Veiller à ne pas toucher le fond lorsque le tiroir est ouvert.
- Ne pas utiliser de récipients en plastique ou en aluminium. Ils fondent à des températures élevées et peuvent prendre feu. N'utiliser qu'une vaisselle en verre résistant à la chaleur, en porcelaine, etc..
- Faire attention lors de l'ouverture et de la fermeture du tiroir chargé. Ne pas déverser des liquides sur l'appareil, susceptibles de pénétrer par les orifices d'aération. Cela peut causer un court-circuit dans l'appareil.
- Si la température est trop basse, des bactéries peuvent se développer dans les aliments. S'assurer qu'une température suffisante est réglée pour maintenir la chaleur des plats.

# DÉBALLAGE



Pour son transport, l'appareil a été emballé afin de le protéger contre les endommagements. Après déballage de l'appareil, prière d'éliminer les éléments de l'emballage d'une façon non nuisible à l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont inoffensifs pour l'environnement et recyclables à 100% (ils sont marqués par un symbole approprié)

Attention! Lors du déballage, garder les matériaux d'emballage (petits sacs polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.

# ÉLIMINATION DES APPAREILS USAGÉS



Cet appareil est marqué par le symbole du conteneur à déchets, rayé, conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE. Ce symbole signale que le produit, après sa période d'utilisation, ne pourra pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers.

L'utilisateur est obligé de le rendre à un point de collecte des appareils électriques et électroniques usagés. De tels points de collecte sont mis en place par les communes, certains magasins et entreprises de ramassage des déchets.

Respecter les règles d'élimination des appareils électriques et électroniques permet d'éviter des conséquences nuisibles à la santé humaine et à l'environnement naturel, à cause de la possibilité de présence de constituants dangereux ou de transformations inappropriées à ce type d'appareil.

# PARAMÈTRES TECHNIQUES

Tension : 220-240V  
Fréquence : 50/60Hz  
Puissance: 1000W

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL.

### Avant la première utilisation de l'appareil.

Le test de l'écran d'affichage est réalisé pendant 10 secondes après l'installation de l'appareil et après les coupures d'alimentation. En même temps le ventilateur se met en marche. Ne pas utiliser l'appareil pendant cette période.

### Premier nettoyage et préparation de l'appareil

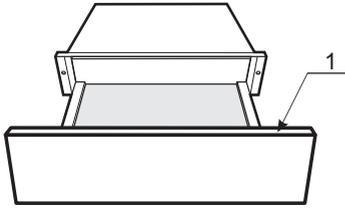
Retirer le film de protection et les étiquettes collées.  
Retirer le tapis antidérapant et le cas échéant, sortir l'échelle du tiroir ; laver à l'eau tiède et avec du liquide vaisselle, en utilisant une éponge. Sécher en utilisant un chiffon doux.  
Essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et ensuite sécher le tout en utilisant un chiffon doux.  
Placer de nouveau le tapis antidérapant et l'échelle (si elle fait partie de la livraison) dans le tiroir.

Ensuite, chauffer le tiroir vide pendant au moins deux heures.  
Allumer l'appareil en touchant le senseur .  
Toucher plusieurs fois le senseur , jusqu'à ce que la lampe LED s'allume.  
Toucher plusieurs fois le senseur , jusqu'à ce que la lampe LED à droite s'allume.  
Toucher plusieurs fois le senseur , jusqu'à ce que 2h s'allume.  
Fermer le tiroir.

Le tiroir chauffant est équipé d'un mécanisme de fermeture automatique avec fermeture silencieuse. Il est également équipé d'un interrupteur de contact qui veille à ce que l'élément chauffant et le ventilateur ne fonctionnent que lorsque le tiroir est fermé.

Les éléments en métal sont couverts d'une couche de protection qui peut dégager une légère odeur à la première mise en marche. L'odeur et les fumées éventuelles disparaissent après un court instant et ne signalent pas des raccords défectueux dans l'appareil. Lors de la première mise en marche, veiller à assurer une bonne ventilation dans la cuisine.

# DESCRIPTION DE L'APPAREIL



## 1. Panneau de commande

Pour les appareils sans poignée : Pour ouvrir ou fermer, appuyer au milieu du tiroir. Lors de l'ouverture, le tiroir sort légèrement. Le tirer vers soi pour l'ouvrir complètement.

# PANNEAU DE COMMANDE



Pour le réchauffement des tasses et des verres



Touche d'annulation



Pour le réchauffement des assiettes et des plats



Touche de mise en marche



Pour maintenir la chaleur des plats

L'appareil peut être utilisé pour maintenir la chaleur des plats et en même temps, pour réchauffer les assiettes et la vaisselle. Les aliments doivent être correctement couverts et la vaisselle doit être à la fin séchée.



Pour le réglage de la température



Pour le réglage de la durée



Pour le réglage de la température et de la durée

**Faire attention. Grâce à cette fonction, les assiettes et la vaisselle se réchauffent plus longtemps, mais ils peuvent également devenir très chauds.**

# UTILISATION

## Réglages des fonctions

1. En mode d'attente, appuyer sur la touche  et activer la fonction de réchauffement des tasses et des verres à la température de 40°C. L'indication 40°C s'affiche.
2. La température est réglée à l'aide des senseurs  et .
3. Toucher  et ensuite  ou  pour régler la durée du réchauffement.
4. Pour sauvegarder la température et la durée, toucher .
5. Fermer la porte. Un signal sonore est émis. L'appareil se met en marche.

### Attention :

- Lors du réglage des paramètres, il est possible d'appuyer sur d'autres touches de fonctions en modifiant la fonction ☐, ☒ et ☓.
- Avant de fermer la porte, il est possible de toucher || pour annuler le réglage. L'appareil passe de nouveau au mode d'attente.
- Ouvrir la porte lors du fonctionnement de l'appareil pour passer au mode de réglage des paramètres. Pour régler la température appuyer sur + ou -. Pour modifier le paramètre qui doit être réglé, appuyer sur la touche ⌚ ou ⌚. Pour sauvegarder le réglage appuyer sur ▷.
- Une fois la sauvegarde effectuée, appuyer sur || pour passer au mode d'attente ou fermer la porte pour lancer le travail.

## Données techniques

1. Une fois l'appareil branché, ouvrir la porte. Un signal sonore est émis et l'appareil passe en mode d'attente. S'affiche alors le symbole « 0 ».
2. Si, lors du réglage de l'heure actuelle, l'utilisateur n'appuie sur aucune touche dans les 3 minutes, le four passe automatiquement en mode d'attente.
3. Le signal sonore est de nouveau émis.
4. Le signal sonore est émis trois fois pour signaler la fin de la cuisson.

## Réglage de la température

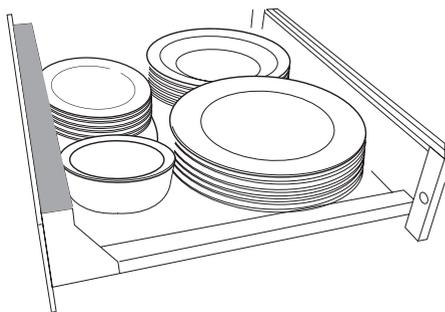
Chaque fonction a sa propre étendue de températures. Les températures recommandées programmées en usine sont mises en caractère gras. La température peut être modifiée par pas de 5°. La dernière température choisie est automatiquement utilisée lors de la mise en marche suivante du tiroir. Elle est affichée sur l'écran.

Température °C*		
☐	☒	☓
40	60	60
45	65	65
50	70	70
55	75	75
60	80	80

\* les valeurs approximatives des températures, mesurées au centre du tiroir vide

## Volume

La quantité de vaisselle à placer dépend surtout de sa taille et de son poids. Ne pas surcharger le tiroir. La capacité de charge maximale du tiroir est de 25 kg. Il doit être possible d'ouvrir et de fermer normalement le tiroir chargé au maximum.



Les exemples de chargement présentés ne sont fournis qu'à titre indicatif.  
Réchauffement de la vaisselle de table :

6 grandes assiettes	φ26cm
6 assiettes à soupe	φ23cm
6 assiettes à dessert	φ19cm
1 plat ovale	φ32cm
1 saladier de taille moyenne	φ16cm
1 petit saladier	φ13cm

# MAINTIEN DE LA CHALEUR

## Réglages

Plat	Couvrir le récipient ?	Température à régler 
Steak (bleu)	oui	65
Rôti / gratin	oui	80
Rôti de viande	oui	75
gratin casserole	oui	80
Bâtonnets de poisson pané	non	80
Viande avec de la sauce	oui	80
Légumes avec de la sauce	oui	80
Ragoût	oui	80
Purée de pommes de terre	oui	75
Repas sur une assiette	oui	80
Pommes de terre au four / pommes de terre primeur	oui	75
Escalopes panées	non	80
Crêpes/beignets de pommes de terre	non	80
Pizza	non	80
Pommes de terre bouillies	oui	80
Sauce	oui	80
Strudel	non	80
Réchauffement de pain	non	65
Réchauffement de petits pains	non	65

\*Selon le modèle

\* Récipients selon la quantité, le type d'aliments ou le type de recette

# CUISSON EN FAIBLE TEMPÉRATURE

## Qu'est-ce que c'est ?

Toute cuisson dont la température de cuisson est proche à la température finale demandée de l'intérieur des aliments. Lors de la cuisson traditionnelle, la température de cuisson dépasse toujours la température demandée des aliments prêts à consommer. La cuisson de la viande à basse température consiste à cuire la viande à température basse pendant une longue période. Dans ce mode de cuisson, la viande perd moins de jus (décomposition des molécules moins importante), elle garde ses caractéristiques organoleptiques (vitamines, protéines), maintient sa fraîcheur, son goût et son jus.

Ce mode de cuisson est particulièrement adapté aux grandes portions de viande tendre.

Pour assurer la précision, nous recommandons d'utiliser un thermomètre alimentaire breveté pour surveiller la température à l'intérieur des aliments.

## Température à l'intérieur du plat

Dans le tiroir de réchauffement, il est possible de cuire les aliments à une température de l'intérieur allant jusqu'à 70°C. La viande qui nécessite une température supérieure à 70°C n'est pas adaptée à la cuisson dans le tiroir de réchauffement pour aliments.

La lecture de la température à l'intérieur des aliments fournit les informations concernant le degré de cuisson à l'intérieur de la viande. Plus la température est basse à l'intérieur des aliments, plus la cuisson de la viande est faible :

45-50°C = bleu

55-60°C = à point

65°C = cuit

## Comment utiliser

1. Chauffer le tiroir de réchauffement pendant 15 min. à la température de 70°C.
2. Bien couvrir la viande avec un film alimentaire.
3. La durée de cuisson dépend de la taille de la pièce de viande
4. Placer la viande sur une assiette et utiliser l'horloge pour calculer la durée.
5. Assaisonner la viande pour le goût (voir le tableau)

## Tableau de cuisson – viande de bœuf et de veau

Type	Épaisseur	Degré de cuisson	Durée	Durée de grillade et indications
Filet entier	50mm	Bleu À point Cuit	1h 35min 2h 35min 3h 30min	90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale
				3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
	60mm	Bleu À point Cuit	1h 45min 2h 50min 4h	90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale
				3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
	70mm	Bleu À point Cuit	2h 3h 4h 40min	90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale
				3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
Filet Entrecôte Entrecôte à os Romsteak	20mm	Bleu À point Cuit	50min 1h 30min 2h	90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale
				3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
	30mm	Bleu À point Cuit	1h 5min 1h 50min 2h 20min	90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale
				3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
	40mm	Bleu À point Cuit	1h 20min 2h 10min 3h	2 minutes des deux côtés, puissance du brûleur maximale
				4 minutes des deux côtés, puissance du brûleur presque maximale
Steak de filet Rôti de bœuf	60mm	Bleu À point Cuit	1h 45min 2h 50min 4h	4 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
				6 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne
	70mm	Bleu À point Cuit	2h 3h 4h 40min	4 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
				6 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne
	80mm	Bleu À point Cuit	2h 20min 3h 30min 5h 40min	4 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
				6 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne

## Tableau de cuisson – viande de porc

Type	Épaisseur	Degré de cuisson	Durée	Durée de grillade et indications
Filet entier	40mm	À point Cuit	2h 20min 3h 10min	90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale 3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
	50mm	À point Cuit	2h 35min 3h 25min	90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale 3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
	60mm	À point Cuit	3h 4h 5min	90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale 3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
Jambon désossé Rouleaux de viande Rôti de porc Longe de porc	30mm	À point Cuit	1h 50min 2h 40min	2 minutes du côté extérieur, grande puissance du brûleur 3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
	40mm	À point Cuit	2h 20min 3h 10min	2 minutes du côté extérieur, grande puissance du brûleur maximale 3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
	50mm	À point Cuit	2h 35min 3h 25min	4 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale 6 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne
	60mm	À point Cuit	3h 4h 5min	4 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale 6 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne
	70mm	À point Cuit	3h 20min 4h 45min	4 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale 6 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne
	80mm	À point Cuit	3h 40min 5h 30min	4 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale 6 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne
Escalopes de porc	10mm	À point Cuit	1h 10min 1h 30min	60 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale 2 minutes de chaque côté, puissance du brûleur maximale
	20mm	À point Cuit	1h 10min 2h 10min	90 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale 3 minutes de chaque côté, grande puissance du brûleur

## Tableau de cuisson - volaille

Type	Épaisseur	Degré de cuisson	Durée	Durée de grillade et indications
Poirrine de poulet	25mm	À point	1h 30min	60 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale
		Cuit	2h	90 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale
	35mm	À point	1h 45min	60 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale
		Cuit	2h 20min	90 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale
Poirrine de canard (Magret)	35mm	Bleu	1h	4 minutes du côté de la peau, puissance du brûleur presque maximale
		À point	1h 30min	4 minutes du côté de la peau, puissance du brûleur presque maximale
		Cuit	2h	4 minutes du côté de la peau, puissance du brûleur presque maximale
	40mm	Bleu	1h 45min	4 minutes du côté de la peau, puissance du brûleur presque maximale
		À point	2h 20min	4 minutes du côté de la peau, puissance du brûleur presque maximale
		Cuit	3h	4 minutes du côté de la peau, puissance du brûleur presque maximale
Poirrine de dinde	40mm	À point	3h	90 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale
		Cuit	4h	3 minutes de chaque côté, grande puissance du brûleur
	50mm	À point	3h 50min	90 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale
		Cuit	5h	3 minutes de chaque côté, grande puissance du brûleur
Médailles de foie (Foie de canard ou d'oie)	10mm	À point	30min	60 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale
	20mm	À point	40min	60 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale
	30mm	À point	50min	60 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale
Foie entier (Foie de canard ou d'oie)	35mm	À point	48min	90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale
	45mm	À point	1h	90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale
	55mm	À point	1h 15min	90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale

## Tableau de cuisson – viande de mouton

Type	Épaisseur	Degré de cuisson	Durée	Durée de grillade et indications
Côtelettes d'agneau	40mm	Bleu À point Cuit	1h 20min 2h 10min 3h	90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale 3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
	50mm	Bleu À point Cuit	1h 35min 2h 35min 3h 30min	90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale 3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
	60mm	Bleu À point Cuit	1h 45min 2h 50min 4h	90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale 3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
Culotte d'agneau	60mm	Bleu À point Cuit	1h 45min 2h 50min 4h	90 secondes de chaque côté , puissance du brûleur maximale 3 minutes de chaque côté, puissance du brûleur presque maximale
	70mm	Bleu À point Cuit	2h 3h 4h 40min	90 secondes de chaque côté , puissance du brûleur maximale 3 minutes de chaque côté, puissance du brûleur presque maximale
	80mm	Bleu À point Cuit	2h 20min 3h 30min 5h 40min	2 minutes de chaque côté , puissance du brûleur maximale 4 minutes de chaque côté, puissance du brûleur presque maximale
Gigot d'agneau désossé Gigot	60mm	Bleu À point Cuit	1h 45min 2h 50min 4h	4 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale 6 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne
	70mm	Bleu À point Cuit	2h 3h 4h 40min	4 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale 6 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne
	80mm	Bleu À point Cuit	2h 20min 1h 10min 5h 40min	4 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale 6 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne
Côtelettes d'agneau	10mm	Bleu À point Cuit	35min 1h 10min 2h	60 secondes de chaque côté , puissance du brûleur maximale 60 secondes de chaque côté , puissance du brûleur maximale 60 secondes de chaque côté , puissance du brûleur maximale
	20mm	Bleu À point Cuit	50min 1h 30min 2h 30min	60 secondes de chaque côté , puissance du brûleur maximale 60 secondes de chaque côté , puissance du brûleur maximale 90 secondes de chaque côté , puissance du brûleur maximale

## Tableau de cuisson - œufs

Dimensions	Poids	Durée
Très grands	73 g et plus grands	2h 20min
		2h 30min
		3h 10min
Grands	63g <73g	2h 11min
		2h 31min
		3h 1min
Moyens	53 g <63 g	2h 5min
		2h 25min
		2h 55min
Petits	53 et plus petits	2h
		2h 20min
		2h 50min

# AUTRES UTILISATIONS

Types d produits	Bac	Couvrir le bac?	Réglage de la température	Durée en heures
Décongélation de myrtilles	Assiette	non	65°C	1 heure
Décongélation de légumes congelés	Assiette	non	65°C	1 heure
Levage de la pâte	Plat creux	oui	45°C	0,5 heure
Préparation de yaourt	Pots de yaourt avec couvercles	oui	45°C	6 heures
Chocolat fondu	Plat creux	non	50°C	1 heure
Huile pour infusion	Plat creux recouvert de film alimentaire	oui	75°C	4 heures
Eau pour l'infusion	Plat creux recouvert de film alimentaire	oui	65°C	4 heures
Tomates séchées	Plaque avec papier de cuisson	non	60°C	20 heures
Légumes séchés	Assiette	non	60°C	12 heures
Fruits coupés séchés	Assiette	non	60°C	12 heures
Herbes séchées	Assiette	non	70°C	4 heures
Pain sec pour chapelure	Assiette	non	80°C	4 heures
Poisson confit dans l'huile	Bac en plastique adapté à l'utilisation dans un four micro-ondes	couvert avec orifice de ventilation ouvert	50°C	Selon la taille de 1 à 2h.
Toast Melba pain blanc	Assiette	non	80°C	2 heures
Ragoût cuit lentement	Récipient Pyrex	oui	80°C	De 1 à 12 heures

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Risque de blessures – ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur pourrait pénétrer dans les composants électriques et provoquer un court-circuit.
- Risque de dommages – des produits nettoyants inadaptés peuvent endommager les surfaces de l'appareil. Utiliser uniquement un liquide vaisselle pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyer et essuyer tous l'appareil après chaque utilisation. Avant le nettoyage, attendre que l'appareil refroidisse à une température sans danger.

## Devant et intérieur de l'appareil

- Eliminer immédiatement toute saleté. Sinon, le nettoyage peut s'avérer impossible et peut entraîner la modification ou la décoloration de la surface.
- Nettoyer toutes les surfaces à l'aide d'une éponge propre et d'une solution d'eau chaude et de liquide vaisselle. Essuyer ensuite en utilisant un chiffon doux. Il est possible d'utiliser également un chiffon en microfibres propre et humide sans produit nettoyant.
- Toutes les surfaces se rayent facilement. Les rayures sur les surfaces en verre peuvent même entraîner des fissures.
- Le contact avec des produits nettoyants inadaptés peut modifier ou décolorer les surfaces.

## Nettoyage et entretien

Pour éviter l'endommagement des surfaces de l'appareil, ne pas utiliser de :

- produits nettoyants à base de bicarbonate, d'ammoniac, d'acide ou de chlorure,
- produits avec des agents détartrants,
- produits nettoyants abrasifs, p.ex. les poudres et les laits nettoyants
- produits nettoyants à base de solvants,
- produits nettoyants destinés à l'acier inoxydable,
- produits nettoyants pour les lave-vaisselles,
- produits nettoyants en spray pour les fours,
- produits nettoyants pour le verre,
- Éponges et brosses dures, abrasives, p.ex. les tampons pour la vaisselle,
- grattoirs en métal.

## Tapis antidérapant

- Avant le nettoyage, retirer le tapis antidérapant du tiroir.
- Nettoyer le tapis antidérapant uniquement à la main, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle ; sécher avec un chiffon.
- Ne pas remettre le tapis antidérapant dans le tiroir, avant qu'il ne sèche complètement.
- Ne pas laver le tapis antidérapant dans un lave-vaisselle ou un lave-linge.
- Ne jamais placer le tapis antidérapant dans le four pour le faire sécher.

# ELIMINATION DES PROBLÈMES LES PLUS FRÉQUENTS

Les indications suivantes peuvent aider à éliminer les petites défaillances de fonctionnement de l'appareil qui peuvent être le résultat d'une utilisation incorrecte, sans faire appel au service technique.

L'installation et la réparation de l'appareil peuvent être réalisées uniquement par un personnel qualifié, conformément à la réglementation en matière de sécurité locale et nationale en vigueur. La réparation et la réalisation d'autres travaux par des personnes non qualifiées peuvent être dangereuses.

Problème	Cause possible	Solution
Les appareils ne chauffent pas.	L'appareil n'est pas branché correctement à l'alimentation électrique.	Brancher la fiche dans la prise et appuyer sur l'interrupteur.
	Le fusible principal s'est enclenché.	Réinitialiser le disjoncteur de sécurité dans la boîte à fusible (valeur minimale du fusible – voir la plaque signalétique). Si, après la réinitialisation du disjoncteur de sécurité dans la boîte à fusible et la mise en marche de l'appareil, l'appareil ne chauffe pas toujours, contacter un électricien qualifié.
Les aliments ne sont pas suffisamment chauds.	La fonction de maintien de la chaleur n'a pas été choisie  .	Choisir la fonction correcte.
	La température réglée est trop basse.	Choisir une température supérieure.
	Les orifices d'aération sont couverts.	S'assurer de la libre circulation de l'air.
Les aliments sont trop chauds.	La fonction de maintien de la chaleur n'a pas été choisie  .	Choisir la fonction correcte.
	La température réglée est trop élevée.	Choisir une température inférieure.
La vaisselle n'est pas suffisamment chaude.	La fonction de réchauffement des assiettes et de la vaisselle n'a pas été choisie  .	Choisir la fonction correspondante
	La température réglée est trop basse.	Choisir une température supérieure.
	Les orifices d'aération sont couverts.	S'assurer de la libre circulation de l'air.
	La vaisselle n'a pas été réchauffée suffisamment longtemps.	Différents facteurs peuvent avoir une influence sur la durée du réchauffement de la vaisselle (voir le chapitre « Réchauffement de la vaisselle »).
La vaisselle est trop chaude.	La fonction de réchauffement des assiettes et de la vaisselle ou des tasses et des verres n'a pas été choisie.	Choisir la bonne fonction.
	La température réglée est trop élevée.	Choisir une température inférieure.
Un bruit se fait entendre lors de l'utilisation du tiroir.	Ce bruit est provoqué par le ventilateur qui diffuse la chaleur de manière uniforme dans le tiroir. Lorsque les fonctions de maintien de la chaleur des aliments et de cuisson à basse température sont utilisées, le ventilateur fonctionne avec des arrêts.	Ce n'est pas une défaillance.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

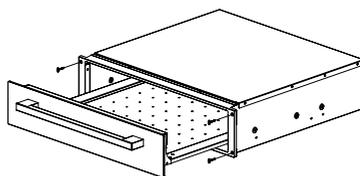
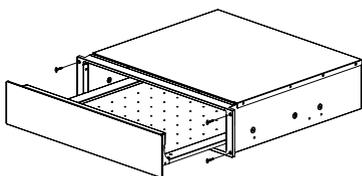
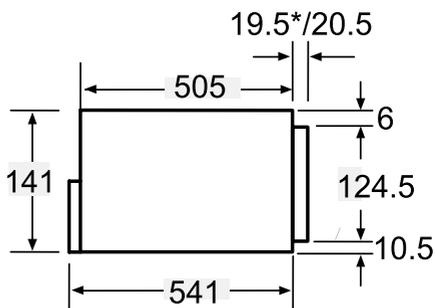
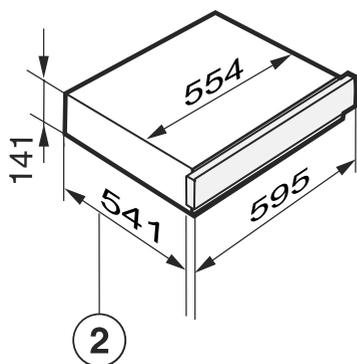
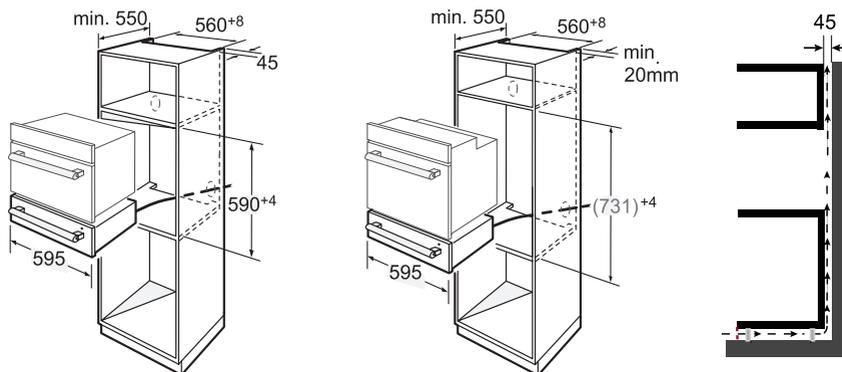
- Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, s'assurer que les données sur la plaque signalétique (tension et fréquence) correspondent à la tension de secteur, sinon l'appareil peut être endommagé. En cas de doute, contacter un électricien qualifié.
- La prise et l'interrupteur doivent être facilement accessibles une fois l'appareil installé.
- Le tiroir de réchauffement peut être raccordé uniquement aux appareils indiqués comme adaptés par le fabricant. Le fabricant ne peut pas garantir le fonctionnement correct de l'appareil, si celui-ci est utilisé avec des appareils autres que ceux indiqués par le fabricant.
- Lors de l'intégration du tiroir de réchauffement avec un autre appareil adapté, veiller à monter le tiroir de réchauffement des aliments au-dessus de la tablette de séparation dans le logement. S'assurer que l'armoire peut supporter le poids du tiroir et d'un autre appareil.
- Étant donné que l'appareil de l'ensemble est placé directement au-dessus du tiroir de réchauffement, il n'est plus nécessaire d'avoir une tablette de séparation entre les deux appareils, une fois le tiroir installé.
- Monter l'appareil de façon à rendre visible le contenu du tiroir. Cela permet d'éviter des brûlures suite au déversement des aliments chauds. Laisser suffisamment de place pour pouvoir sortir complètement le tiroir.
- Le tiroir de réchauffement est accessible en deux versions qui se différencient par l'ouverture de la porte. Ajouter les dimensions de l'encastrement du tiroir de réchauffement aux dimensions de l'encastrement de l'appareil de l'ensemble, pour déterminer les dimensions du trou.
- Il est indispensable de suivre les consignes du mode d'emploi et d'installation fourni avec l'ensemble lors de l'encastrement de l'appareil.
- Toutes les dimensions indiquées dans le présent mode d'emploi sont exprimées en millimètres.

## ENCASTREMENT

1. Un orifice de ventilation est nécessaire, si l'appareil de l'ensemble est un four pyrolyse
  2. Dimensions de l'encastrement avec le raccordement du câble d'alimentation ; Câble L = 1000 mm
- \* Appareil avec devant en verre  
\*\* Appareil avec devant en métal

**ATTENTION :**

- La puissance maximale des appareils contact est de 3350W
- Faire passer le câble uniquement par l'orifice dans la partie inférieure de l'armoire pour éviter tout contact avec la paroi arrière du four.
- Les dessins du produit et des meubles sont présentés au verso du mode d'emploi



# GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE

## Garantie

Service de garantie selon la carte de garantie. Le fabricant n'est responsable d'aucun dommage provoqué par une utilisation inappropriée du produit.



**Le fabricant suggère de faire réaliser toute réparation et tout réglage par le Service Interventions ou un centre agréé du fabricant. La réparation doit être effectuée uniquement par un personnel qualifié.**

## Déclaration du fabricant

Par la présente le fabricant déclare que le produit est conforme à toutes les principales dispositions exigées par les directives de la communauté Européenne:

- directive Basse Tension 2014/35/CE
- directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/CE
- directive 2009/125/CE
- directive RoHS 2011/65/CE

et c'est le pourquoi le produit est désigné par le symbol  ainsi qu'une déclaration de la conformité accessible aux organes chargés de la surveillance du marché a été délivrée.



**Amica S.A.**  
ul . Mickiewicza 52 / 64-510 Wronki  
tel. 67 25 46 100 / fax 67 25 40 320  
[www.amica.pl](http://www.amica.pl)

**Amica International GmbH**  
Lüdinghauser Str. 52  
D-59387 Ascheberg  
Tel: 0 25 93 - 95 67-0  
[www.amica-group.de](http://www.amica-group.de)