

Amica

NOTICE D'UTILISATION
GEBRUIKSAANWIJZIN

FR
NL

**Four encastrable
Ingebouwde oven**



AO2008N



IO-TGC-0279
(07.2025)

FR - Sommaire

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	5
INSTALLATIE	8
PANNEAU DE CONTRÔLE	14
ACCESSOIRES	19
NETTOYAGE	21
RÉSOLUTION DE PROBLÈMES	25
REPLACEMENT DE L'AMPOULE	26
GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE	29
GARANTIE	29

NL - Inhoudsopgave

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	31
INSTALLATION	34
BEDIENINGSPANEEL	40
ACCESSOIRES	45
SCHOONMAAK	47
PROBLEMEN OPLOSSEN	51
VERLICHTING VERVANGEN	52
GARANTIE, SERVICE	55
GARANTIE	55

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avertissement : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart s'ils ne sont pas surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Avertissement : N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils risquent de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement de la vitre.
- Avertissement : Veillez à ce que l'appareil soit éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Il est déconseillé de nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à vapeur.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Pendant le processus de nettoyage pyrolytique, la chambre du four peut atteindre une tempéra-

ture très élevée. Par conséquent, les surfaces extérieures de l'appareil peuvent chauffer plus que d'habitude, il faut donc tenir les enfants éloignés à tout moment.

- Risque de brûlures ! De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte du four. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson. Ne vous penchez PAS sur la porte lorsque vous l'ouvrez. Veuillez noter qu'en fonction de la température, la vapeur peut être invisible.
- Veillez à ce que les petits appareils ménagers, y compris les fils de connexion, ne touchent pas le four chaud, car le matériau d'isolation de ces appareils n'est généralement pas résistant aux températures élevées.
- Ne laissez pas le four sans surveillance pendant la cuisson. Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe ou d'ébullition.
- Ne posez pas de casseroles de plus de 15 kg sur la porte ouverte du four.
- N'utilisez pas le four en cas de défaillance. Toute défaillance doit être réparée par une personne qualifiée et autorisée.
- En cas d'incident causé par une défaillance, débranchez l'alimentation et signalez la défaillance au centre de service pour faire réparer l'appareil.
- Les règles et dispositions contenues dans ce manuel d'instructions doivent être strictement respectées. Ne laissez pas une personne qui n'est pas familiarisée avec le contenu de ce manuel d'instructions utiliser le four.



- L'appareil a été conçu uniquement pour la cuisson. Toute autre utilisation (par exemple pour le chauffage) n'est pas conforme à son profil d'utilisation et peut présenter un danger.

Comment économiser l'énergie

L'utilisation responsable de l'énergie permet non seulement d'économiser de l'argent, mais aussi de protéger l'environnement. Alors économisons l'énergie ! Et voici comment vous pouvez le faire :



Ne soulevez pas trop souvent le couvercle de la casserole (une casserole surveillée ne bout jamais !). Evitez d'ouvrir inutilement et fréquemment la porte du four. N'utilisez le four que pour la cuisson de grands plats. Les viandes jusqu'à 1 kg peuvent être préparées d'une manière plus économique dans une poêle sur la plaque de cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle du four. Si le temps de cuisson est supérieur à 40 minutes, éteignez le four 10 minutes avant l'heure de fin. Important ! Lorsque vous utilisez la minuterie, réglez des temps de cuisson plus courts en fonction du plat préparé.

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée. La chaleur peut s'échapper par les joints de la porte. Nettoyez immédiatement tout déversement.

N'installez pas le four à proximité directe de réfrigérateurs/congérateurs. Sinon, la consommation d'énergie augmente inutilement.

Déballage



L'appareil est protégé contre les dommages pendant le transport par un emballage de protection. Après le déballage, veuillez éliminer tous les éléments de l'emballage de manière à ne pas nuire à l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage de l'appareil sont respectueux de l'environnement ; ils sont recyclables à 100 % et sont marqués du symbole approprié.

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

Mise au rebut de l'appareil

Les appareils électroménagers usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères, mais doivent être livrés à un centre de collecte et de recyclage des équipements électriques et électroniques. Un symbole figurant sur le produit, le manuel d'instructions ou l'emballage indique qu'il peut être recyclé.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'appareil sont recyclables et sont étiquetés avec des informations à ce sujet. En recyclant des matériaux ou d'autres pièces d'appareils usagés, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement.

Les autorités locales peuvent fournir des informations sur les centres d'élimination appropriés des appareils usagés.

INSTALLATIE

Om dit apparaat veilig te kunnen gebruiken, dien je ervoor te zorgen dat het op professionele wijze is geïnstalleerd, met inachtneming van de installatie-instructies. Schade die ontstaat door onjuiste installatie valt niet onder de garantie.

Draag tijdens de installatie beschermende handschoenen om te voorkomen dat je je snijdt aan scherpe randen.

Controleer het apparaat op beschadigingen voordat je het installeert en sluit het apparaat niet aan bij beschadiging.

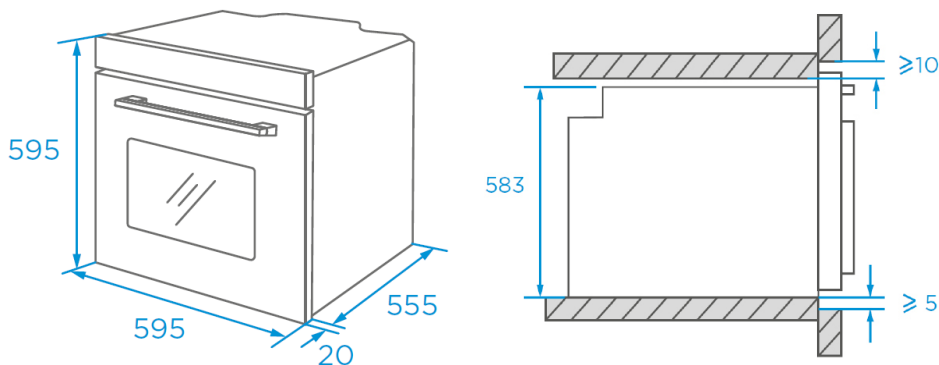
Voordat je het apparaat inschakelt, moet je al het verpakkingsmateriaal en de plakfolie van het apparaat verwijderen.

De bijgevoegde afmetingen zijn in mm.

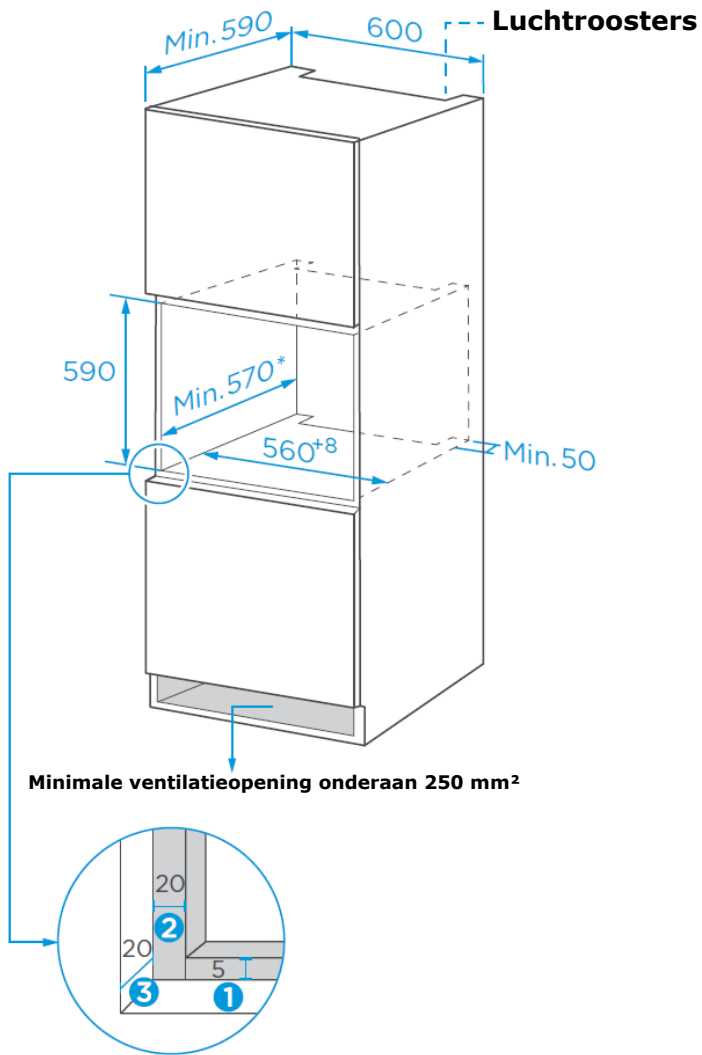
De stekker moet toegankelijk zijn of er moet een schakelaar worden ingebouwd in de vaste bedrading, zodat het apparaat na installatie indien nodig kan worden losgekoppeld van de voeding.

Waarschuwing: Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.

Kastschema (staande kast)

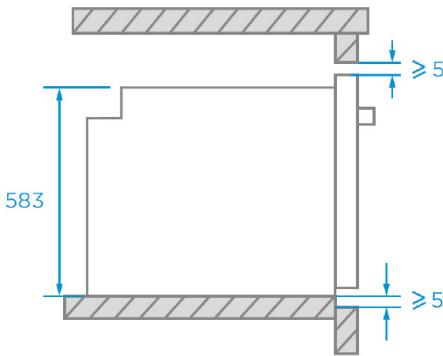
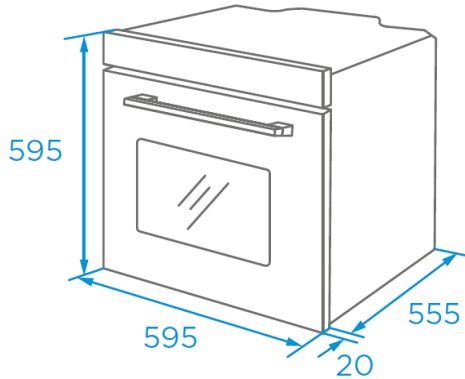


1. De dikte van de kast is 20 mm.
2. Als het stopcontact aan de achterkant van het apparaat is geïnstalleerd, moet de diepte van de kastopening worden vergroot van minimaal 590 mm tot 620 mm.
3. De afmetingen in de afbeeldingen zijn in mm.

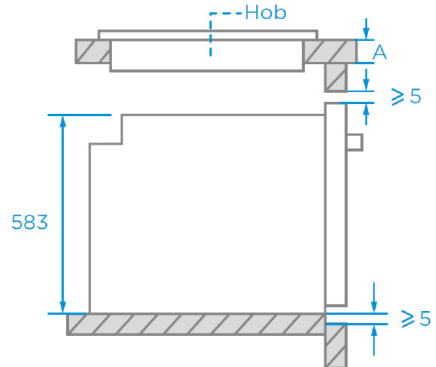


- 1 Reserveer 5 mm voor het deurpaneel aan de boven- en onderkant.
- 2 Reserveer 20 mm voor het deurpaneel links en rechts.
- 3 Reserveer 20 mm dikte voor het deurpaneel.

Kastschema (grondkast)



Zonder kookplaat

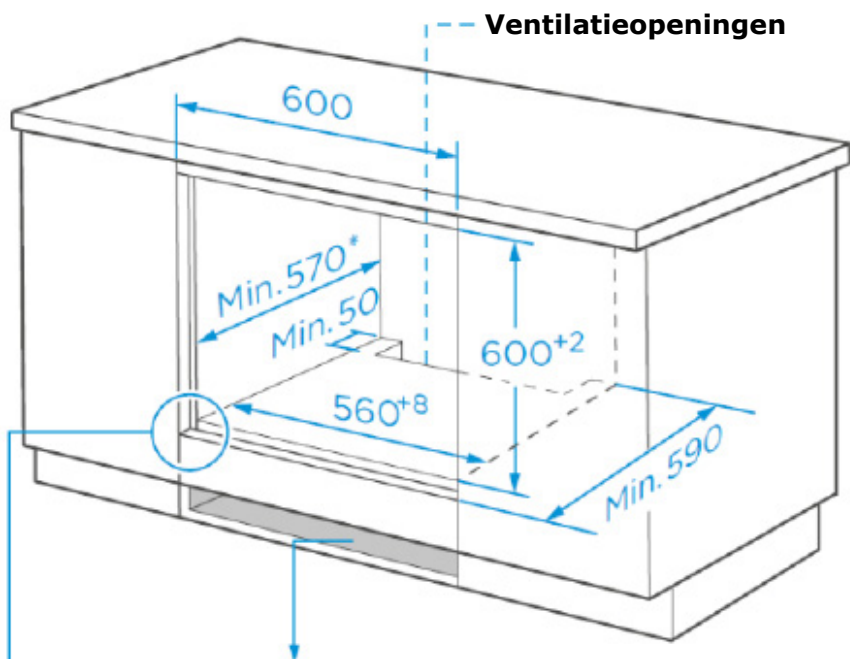


Met kookplaat

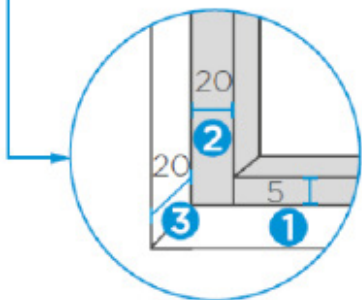
Als het apparaat onder de kookplaat wordt geïnstalleerd, is de minimale dikte van werkblad A hieronder aangegeven

Type kookplaat	werkblad A
Inductiekookplaat	37 mm
Inductiekookplaat met vuloppervlak	47 mm
Gaskookplaat	30 mm
Elektrische kookplaat	27 mm

1. De dikte van de kast is 20 mm.
2. Als het stopcontact aan de achterkant van het apparaat is geïnstalleerd, moet de diepte van de kastopening worden vergroot van minimaal 590 mm tot 620 mm.
3. De afmetingen in de afbeeldingen zijn in mm.



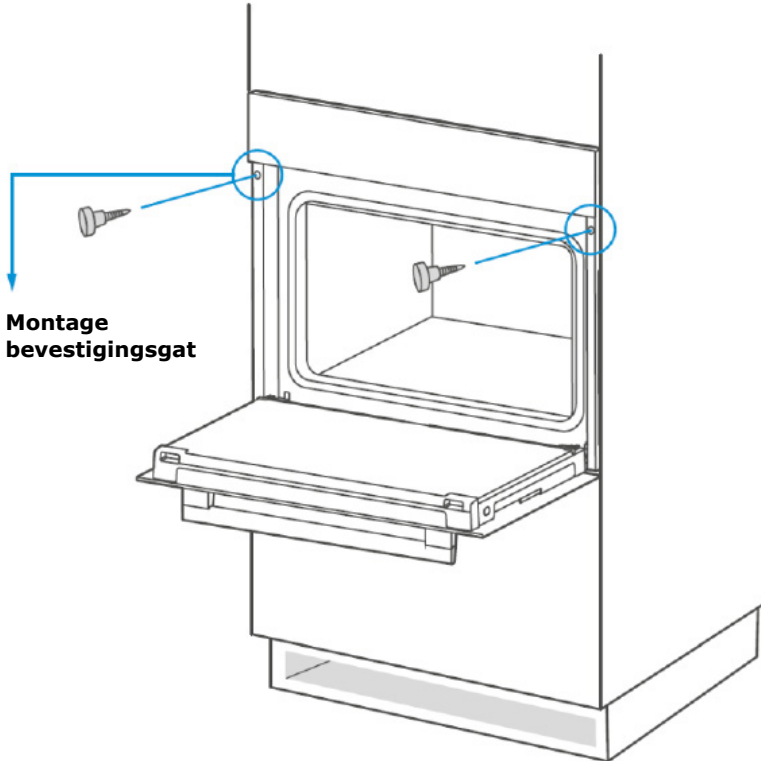
Minimaal bodem ventilatiezone: 250 mm²



- 1** Reserveer 5 mm voor het deurpaneel aan de boven- en onderkant.
- 2** Reserveer 20 mm voor het deurpaneel links en rechts.
- 3** Reserveer 20 mm dikte voor het deurpaneel.

Let op!

1. De veilige werking van dit apparaat kan alleen worden gegarandeerd als het op professionele wijze is geïnstalleerd volgens deze installatie-instructies. De installateur is aansprakelijk voor schade als gevolg van een onjuiste installatie.
2. Voor het hele installatieproces zijn twee professionele installateurs nodig. Draag droge beschermende handschoenen tijdens de installatie om krassen of elektrische schokken te voorkomen.
3. Ingebouwde units moeten hittebestendig zijn tot 90°C en aangrenzende blokfronten tot 70°C.
4. Gebruik een 16A stopcontact.



Let op!

1. Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur of de deur van een keukenblok, want dan kan het apparaat oververhit raken.
2. Controleer het apparaat na het uitpakken op beschadigingen. Sluit het apparaat niet aan als het tijdens het transport beschadigd is.
3. Blokkeer de ventilatieopening van het apparaat en de opening tussen de kast en het apparaat niet.
4. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen of installeren van het apparaat. Het is erg zwaar, til het apparaat niet op aan de deurgreep.
5. Als het netsnoer of de stekker beschadigd is, neem het apparaat dan onmiddellijk uit gebruik om brand, elektrische schokken of ander letsel te voorkomen.

Opmerking

1. Wees zeer voorzichtig bij het verplaatsen of installeren van het apparaat om schade aan het apparaat of aan de kasten te voorkomen.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en accessoires uit de holte voordat je het apparaat opstart.
3. Het stopcontact moet toegankelijk zijn voor gebruikers (bijvoorbeeld naast de kast) zodat ze het gemakkelijk kan worden ingeschakeld.
4. Controleer na de installatie of de stekker stevig in het stopcontact zit.
5. Raadpleeg het "Kastschema" voor de vereisten van de nettodiepte van de kast. De vrije ruimte tussen de bodemplank van de kast en de achterwand (of muur) mag niet minder dan 50 mm bedragen.

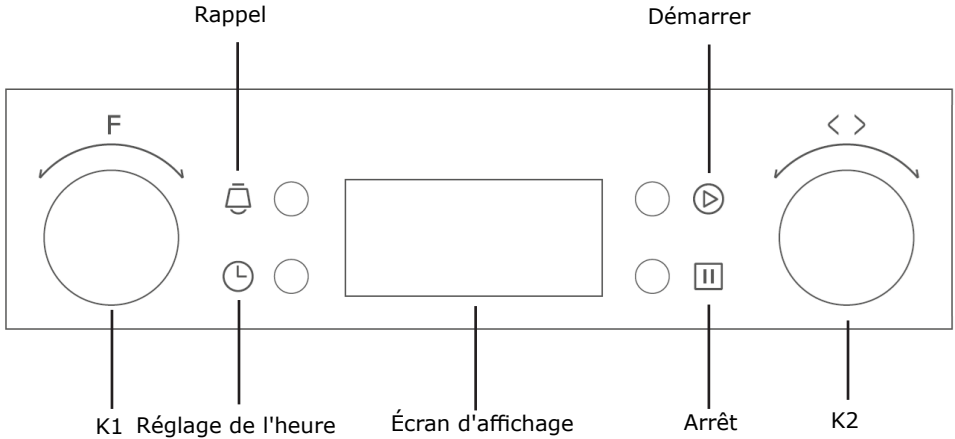
Installatiestappen






1. Pas de kast aan volgens het "Kastschema".
2. Controleer vóór de installatie of er normale stopcontacten en een goede aarding aanwezig zijn en controleer of de kastafmetingen voldoen aan de installatievereisten.
3. Plaats het apparaat op de daarvoor bestemde plaatsen in de keuken, installeer het in een verticale kast en sluit de voeding aan.
4. Om de bevestigingsgaten te vinden, open je de deur van het apparaat en kijk je naar het laterale frame van het apparaat (positie hierboven getoond).
5. Bevestig het apparaat aan de kast met twee rubberen pluggen A en schroeven B die bij het apparaat worden geleverd.




PANNEAU DE CONTRÔLE

Commandes de l'appareil

Fonctionnement général : sélection d'une fonction, réglage de la durée ou de la température, démarrage de la cuisson



Fonction	Introduction à la fonction
 Lampe	La cuisson peut être observée sous un éclairage artificiel. Sauf fonctions ECO et pyrolyse.
 Dégivrage	La circulation d'air à température ambiante permet une décongélation plus rapide des aliments surgelés (sans chaleur).
 Gril simple	L'élément chauffant radiant et la résistance supérieure fonctionnent avec un ventilateur.
 Single grill	L'élément chauffant intérieur du gril s'allume et s'éteint pour maintenir la température. Peut être utilisé pour griller une petite quantité d'aliments.
 Convection + ventilateur	La combinaison du ventilateur et de la résistance inférieure assure une diffusion plus uniforme de la chaleur. Cette fonction est idéale pour la cuisson de gros morceaux de viande.

	Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent ensemble pour une cuisson par convection.
Conventionnel	
Pyrolytique	Lorsque la fonction est réglée sur le mode pyrolytique, l'affichage LED indique « PyR ». La température par défaut est de 450 °C. La minuterie peut être réglée sur 1 h 30 ou 2 h 00.
	Pour une cuisson économe en énergie. Cuisez les ingrédients sélectionnés en douceur, grâce à la chaleur provenant des deux côtés.
ECO	
	La combinaison de la chaleur tournante et des résistances supérieure et inférieure assure une diffusion de la chaleur et une coloration plus uniformes, notamment pour la cuisson de la viande.
Conventionnel + ventilateur	




Avant la première utilisation

1. The oven must not be operated until it has been correctly installed.
2. To avoid fire, remove all transport protection materials and ensure that the oven is free of residual packaging items and accessories (e.g. foam, cardboard, grill tray, grill rack, etc.).
3. Clean the oven cavity and accessories with soapy water and a soft cloth.
4. Open kitchen windows and cooker hoods to maintain high ventilation.
5. Do not let children or pets into the kitchen and close the doors of adjacent rooms.
6. After connecting the power, activate the oven mode, time, and temperature in the table below to remove odours in the cavity.
7. After the first use, please open the oven door at a small angle and wait for the cooling to complete.


	Fonction	Température	Temps
	Conventionnel	250°C	0,5-1 Heure

Réglage de l'horloge



Lorsque le four est branché et mis sous tension pour la première fois, l'horloge doit être réglée.

1. Appuyez sur la touche,  le chiffre des heures clignote.
2. Tournez le bouton K2 pour régler le chiffre des heures.
3. Appuyez sur la touche,  le chiffre des minutes clignote.
4. Tournez le bouton K2 pour régler le chiffre des minutes.
5. Appuyez sur la touche  pour terminer le réglage de l'horloge.



Remarque

1. L'horloge fonctionne au format 24 heures.
2. Avant d'utiliser le four, veuillez terminer le réglage de l'horloge.
3. Pendant le réglage de l'horloge, vous pouvez appuyer sur la touche  pour annuler le réglage actuel.
4. Si vous devez réinitialiser l'horloge, veuillez suivre les étapes de „Réglage de l'horloge” en mode veille.

Réglage des fonctions



1. En mode veille ou rappel, tournez le bouton K1 pour sélectionner la fonction.
2. Tournez le bouton K2 pour régler la température.
3. Appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson.
4. Si vous sautez l'étape 2, appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson. La durée par défaut est de 9 heures et l'écran affiche la température par défaut.

Remarque

1. Pendant la cuisson, vous pouvez régler la durée en tournant le bouton K1. Après avoir réglé la durée, appuyez sur la touche  dans les 3 secondes pour confirmer.
2. Pendant la cuisson, vous pouvez régler la température en tournant le bouton K2. Après avoir réglé la température, appuyez sur la touche  dans les 3 secondes pour confirmer.
3. L'éclairage du four est une fonction principale permettant de surveiller la cuisson des aliments et de vérifier l'absence de taches d'huile et de résidus dans la cavité lors du nettoyage. Après avoir activé l'éclairage du four, vous devez l'éteindre pour que le four puisse revenir en mode veille.
4. Après la cuisson, le ventilateur de refroidissement de l'appareil continue de fonctionner pour dissiper la chaleur jusqu'à ce que la cavité atteigne une température inférieure à la température de sécurité.






Fonction de la lampe

L'allumage de la lampe permet de mieux observer la cuisson des aliments. Pour allumer ou éteindre la lampe, procédez comme suit :



1. Tournez le bouton K1 pour sélectionner .
2. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

Fonction rappel




Cette fonction vous rappelle de commencer la cuisson à une heure précise. Ce rappel ne peut être activé que lorsque le four est en mode veille et que l'horloge est réglée.

1. Appuyez sur la touche  le chiffre des heures clignote.
2. Tournez le bouton K2 pour régler les heures.
3. Appuyez sur la touche  le chiffre des minutes clignote.
4. Tournez le bouton K2 pour régler les minutes.
5. Appuyez sur la touche  pour terminer le réglage. L'icône  reste allumée et le compte à rebours démarre. Une fois le compte à rebours terminé, le buzzer retentit et l'icône  s'éteint.





Remarque

1. Vous pouvez annuler le rappel en appuyant sur la touche  pendant la configuration.
2. Après avoir défini le rappel, appuyez deux fois sur la touche  pour l'annuler.


Fonction de consultation

3. Pendant la cuisson, si l'horloge est réglée, appuyez sur la touche  pour vérifier l'heure actuelle. Si la fonction de rappel est activée, appuyez sur la touche  pour vérifier l'heure du rappel.
4. En mode rappel, si l'horloge est réglée, appuyez sur la touche  pour vérifier l'heure actuelle.






Fonction Départ/Pause/Annulation

1. Si le temps de cuisson est réglé, appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson. Si la cuisson est en pause, appuyez sur la touche  pour la poursuivre.
2. Pendant la cuisson, appuyez une fois sur la touche  pour la mettre en pause. Appuyez deux fois sur la touche  pour l'annuler.

Fonction économie d'énergie


1. En mode veille ou rappel, appuyez sur la touche  pendant 3 secondes pour éteindre l'écran LED et passer en mode économie d'énergie.
2. En mode veille, si aucune opération n'est effectuée pendant 10 minutes, l'écran LED s'éteint et passe en mode économie d'énergie.
3. En mode économie d'énergie, appuyez sur n'importe quelle touche ou tournez le bouton pour quitter le mode économie d'énergie.

Fonction de verrouillage enfant

1. Activer le verrouillage enfant: Appuyez simultanément sur  les touches  et pendant 3 secondes. Un bip retentit et l'icône s'allume , indiquant que le verrouillage enfant est activé.
2. Désactiver le verrouillage enfant: Appuyez simultanément sur  les touches  et pendant 3 secondes. Un bip retentit et l'icône s'allume, indiquant que le verrouillage enfant est désactivé.

Funkcja pirolizy

Cette fonction vous permet de nettoyer en profondeur la chambre du four.

1. Tournez le bouton „K1” pour sélectionner la fonction pyrolyse. Le voyant LED affichera „PyR”.
2. Appuyez sur la touche  pour confirmer ; la durée de fonctionnement par défaut est de 2 heures.
3. Tournez le bouton „K1” pour régler la durée de fonctionnement. Vous pouvez la régler sur 1:30 ou 2:00.

Remarque

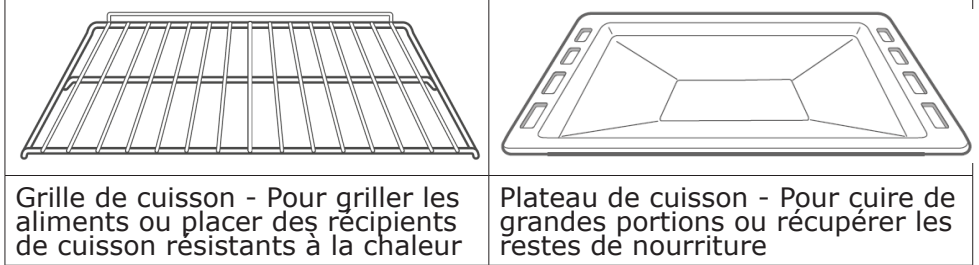
1. Si la porte du four n'est pas fermée, appuyer sur le bouton de démarrage ne fonctionnera pas. L'affichage LED indique „porte”, „PYR”.
2. Lorsque la température à cœur du four dépasse 320 °C, appuyer sur le bouton de démarrage devient invalide. Le voyant LED affiche „COOL” et „PYR”. Lorsque la température à cœur du four est inférieure à 200 °C, appuyez une fois sur le bouton d'annulation pour mettre le four en pause ; appuyez de nouveau pour revenir en mode veille. Si la température dépasse 200 °C, appuyez une fois sur le bouton d'annulation pour revenir directement en mode veille.
3. Ouvrez la porte lorsque le four est en marche ; le voyant LED affiche « door » et le signal sonore retentit en continu jusqu'à ce que vous refermiez la porte ou que vous appuyiez sur le bouton d'annulation.
4. Avant d'activer la fonction de nettoyage pyrolytique, retirez tout excès de liquide et assurez-vous que le four est vide. Ne laissez rien à l'intérieur (par exemple, casseroles, plaque de cuisson, lèche-frite, support coulissant, etc.), car cela pourrait les endommager gravement.
5. Une fois le nettoyage pyrolytique terminé, ne coupez pas l'alimentation électrique pendant une heure.

ACCESSOIRES

Votre appareil est fourni avec une gamme d'accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires inclus et des informations sur leur utilisation correcte.

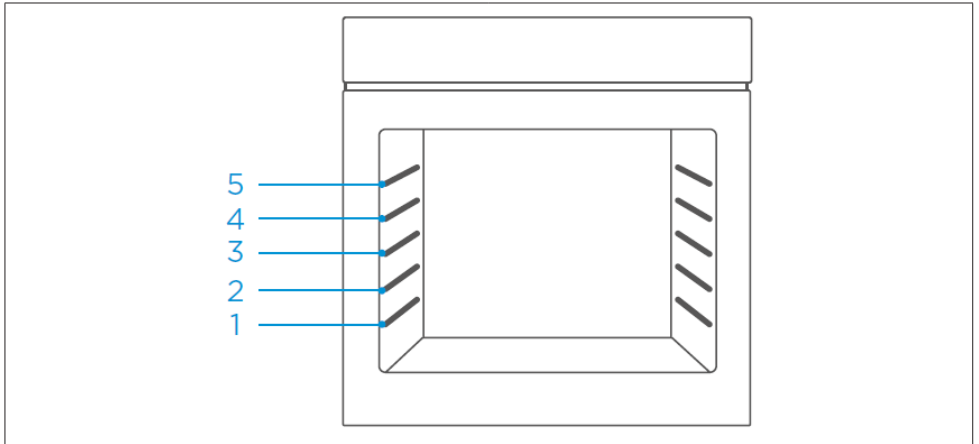
Accessoires inclus

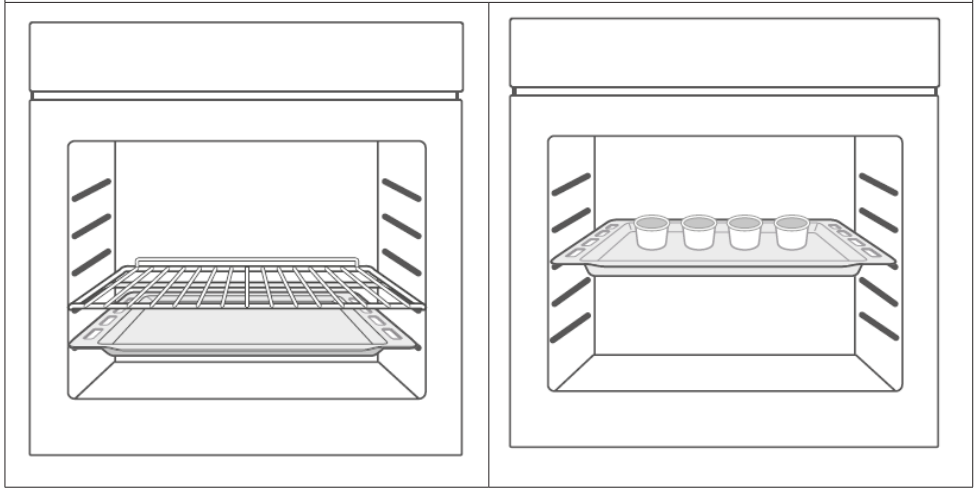
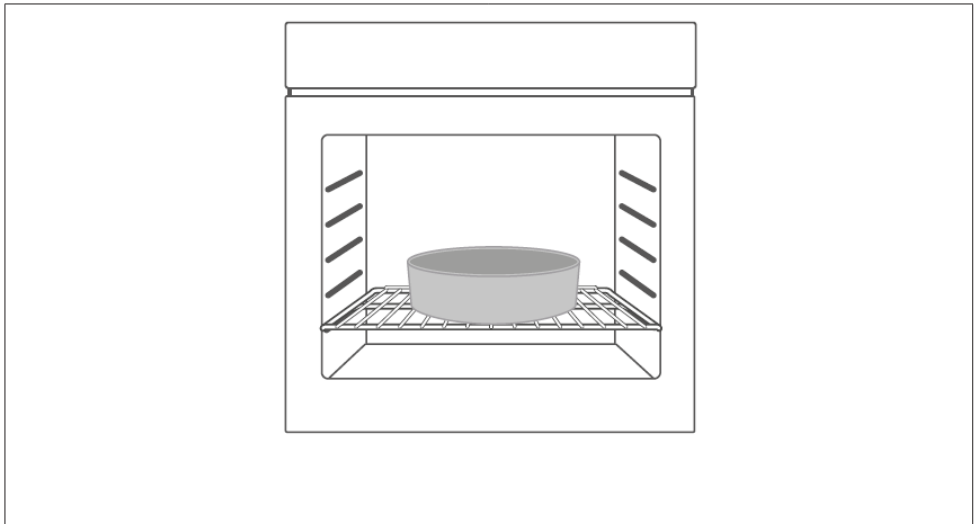
Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



Accessoires inclus

Pour un fonctionnement optimal du four, la grille et le plateau de cuisson doivent être placés uniquement entre le premier et le cinquième niveau. Lorsqu'ils sont utilisés ensemble, placez le plateau de cuisson sous la grille.





NETTOYAGE

Attention!

Risque d'endommagement de la surface

N'utilisez pas:

Des produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.

Des produits de nettoyage à forte teneur en alcool.

Des éponges ou chiffons de nettoyage agressifs.

Des nettoyeurs haute pression ou à vapeur.

Des produits de nettoyage pour nettoyer l'appareil lorsqu'il est chaud.

Zone externe de l'appareil	Nettoyage
Extérieur : Façade en acier inoxydable	Eau chaude savonneuse: <ul style="list-style-type: none">• Nettoyer avec un torchon, puis sécher avec un chiffon doux.• Éliminer immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine (par exemple, de blanc d'œuf). De la corrosion peut se former sous ces taches.• Appliquer une très fine couche de produit nettoyant à l'aide d'un chiffon doux.
Plastique	Eau chaude savonneuse: <ul style="list-style-type: none">• Nettoyer avec un torchon, puis sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de grattoir à vitres.
Surfaces peintes	Eau chaude savonneuse: <ul style="list-style-type: none">• Nettoyer avec un torchon et sécher avec un chiffon doux.
Panneau de commande	Eau chaude savonneuse: <ul style="list-style-type: none">• Nettoyer avec un torchon, puis sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de grattoir à vitres.
Panneaux de porte	Eau chaude savonneuse: <ul style="list-style-type: none">• Nettoyer avec un torchon, puis sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de grattoir à vitre ni d'éponge à récurer en inox.
Poignée de porte	Eau chaude savonneuse: <ul style="list-style-type: none">• Nettoyez avec un torchon, puis séchez avec un chiffon doux. Si du détartrant pénètre entre la poignée de porte et la vitre, essuyez-le immédiatement. Sinon, les taches persisteront.
Surfaces émaillées et surfaces autonettoyantes	Veillez suivre les instructions de nettoyage des surfaces du four dans le tableau.
Cache en verre pour l'éclairage intérieur	Eau chaude savonneuse: <ul style="list-style-type: none">• Nettoyer avec un torchon, puis sécher avec un chiffon doux. Si la cavité du four est très sale, utiliser un nettoyant pour four.

Joint de porte Ne pas retirer	Eau chaude savonneuse: <ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer avec un torchon, ne pas frotter.
Cache de porte en acier inoxydable	Środek czyszczący do stali nierdzewnej: <ul style="list-style-type: none"> • Suivez les instructions du fabricant. • N'utilisez pas de produits d'entretien pour acier inoxydable. • Retirez le cache de la porte pour le nettoyage.
Accessoires	Eau chaude savonneuse: <ul style="list-style-type: none"> • Trempez et nettoyez avec un chiffon ou une brosse. • En cas de forte saleté, utilisez une éponge à récurer en acier inoxydable.
Échelles latérales	Eau chaude savonneuse: <ul style="list-style-type: none"> • Faire tremper et nettoyer avec un chiffon ou une brosse.
Système de guidage	Eau chaude savonneuse: <ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer avec un torchon ou une brosse. • Ne pas dégraisser les glissières lorsque celles-ci sont déployées. Il est préférable de les nettoyer lorsqu'elles sont rétractées. • Ne pas mettre au lave-vaisselle.

Remarques

1. De légères différences de couleur sur la façade de l'appareil sont dues à l'utilisation de différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
2. Les ombres sur les panneaux de porte, semblables à des stries, sont dues aux reflets de la lumière intérieure.
3. Les bords des plateaux fins peuvent ne pas être entièrement émaillés. Par conséquent, ils peuvent être rugueux. Cela n'affecte pas la protection anticorrosion.
4. Veillez à toujours maintenir l'appareil propre et à éliminer immédiatement la saleté pour éviter l'accumulation de dépôts tenaces.

Conseils

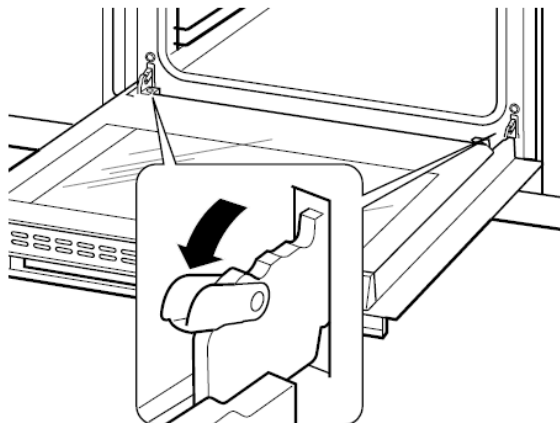
1. Nettoyez la cavité du four après chaque utilisation. Cela évitera que la saleté ne brûle.
2. Éliminez toujours immédiatement les particules de tartre, de graisse, d'amidon et d'albumine (par exemple, le blanc d'œuf).
3. Éliminez immédiatement les particules d'aliments sucrés, si possible lorsqu'elles sont encore chaudes.
4. Utilisez des récipients de cuisson adaptés, par exemple un plat à rôti.

PORTE DE L'APPAREIL

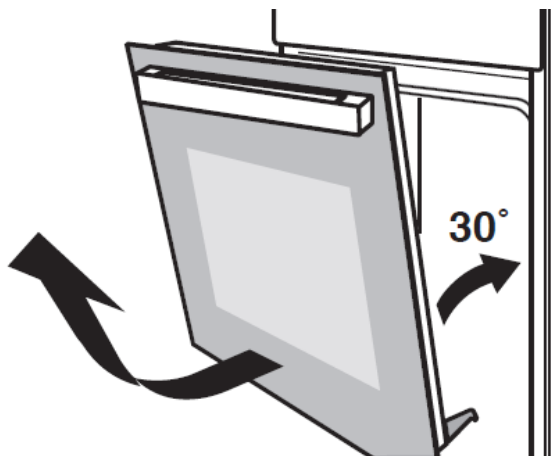
Avec un entretien et un nettoyage appropriés, l'appareil conservera son aspect et restera pleinement fonctionnel pendant longtemps. Pour un nettoyage en profondeur, la porte peut être retirée de l'appareil.

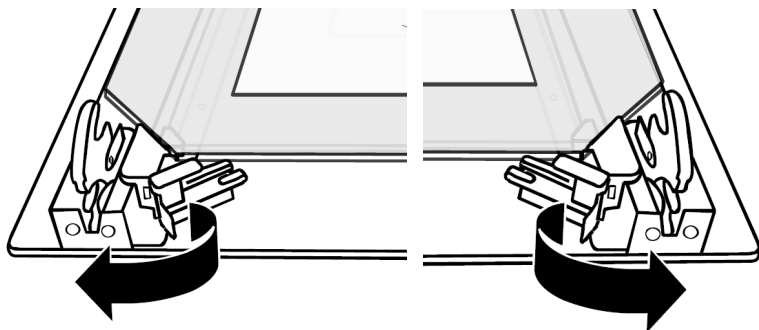
Démontage des éléments de la porte du four

Pour retirer la porte, ouvrez-la au maximum. Tirez ensuite la boucle de la charnière vers l'arrière.



Fermez la porte à un angle d'environ 30°. Maintenez la porte d'une main de chaque côté. Soulevez et retirez lentement la porte du four.





Ouvrez l'ensemble du support de rotation de la porte, reportez-vous à l'action dans l'image suivante.

Soulevez la vitre extérieure de la porte et retirez-la, puis retirez la vitre centrale de la même manière.

AVERTISSEMENT:

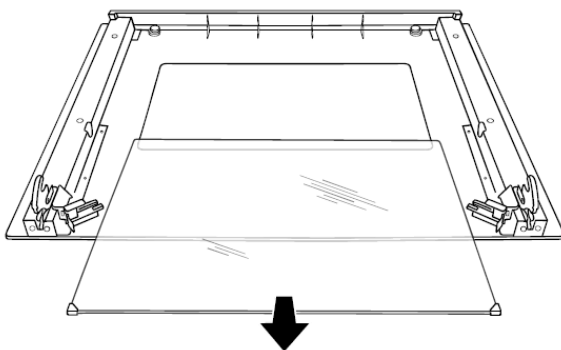
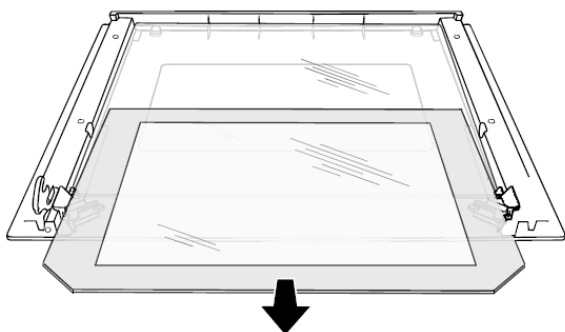
Ne forcez pas sur la porte pour éviter de briser la vitre lors du démontage.

AVERTISSEMENT:

Les ressorts des charnières pourraient se desserrer et provoquer des blessures.

AVERTISSEMENT:

Ne soulevez pas et ne transportez pas la porte du four par la poignée.



RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

En cas de panne, avant d'appeler le service après-vente, assurez-vous qu'elle n'est pas due à des opérations incorrectes et reportez-vous au tableau des pannes, essayez de corriger la panne vous-même.

Il est souvent facile de remédier soi-même aux défauts techniques de l'appareil.

Si un plat ne se révèle pas exactement comme vous le souhaitez, vous trouverez de nombreux conseils et instructions de préparation à la fin du mode d'emploi.

Défaut	Cause possible	Remarques/remède
L'appareil ne fonctionne pas.	F u s i b l e défectueux	Vérifiez le disjoncteur dans la boîte à fusibles.
	C o u p u r e d'électricité	Vérifiez si la lumière dans la cuisine ou d'autres appareils de cuisine fonctionnent.
Les boutons sont tombés de leur support dans le panneau de commande.	Les boutons ont été accidentellement désengagés.	Les boutons peuvent être retirés. Il suffit de replacer les boutons dans leur support sur le panneau de commande et de les pousser pour qu'ils s'enclenchent et puissent être tournés comme d'habitude.
Les boutons ne peuvent plus être tournés facilement.	Il y a de la saleté sous les boutons	Les boutons peuvent être retirés. Pour débloquer les boutons, il suffit de les retirer du support. Il est également possible d'appuyer sur le bord extérieur des boutons afin qu'ils basculent et puissent être retirés facilement. Nettoyez soigneusement les boutons à l'aide d'un chiffon et d'eau savonneuse. Séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de matériaux tranchants ou abrasifs. N'immergez pas et ne nettoyez pas au lave-vaisselle. Ne retirez pas les boutons trop souvent afin que le support reste stable
Le ventilateur ne fonctionne pas tout le temps en mode : « Chaleur tournante »		Il s'agit d'une opération normale, due à la meilleure répartition possible de la chaleur et à la meilleure performance possible du four.
Après le processus de cuisson, un bruit peut être entendu et un flux d'air peut être observé à proximité du panneau de commande.		Le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours, afin de prévenir les conditions d'humidité élevée dans la cavité et de refroidir le four pour votre confort. Le ventilateur de refroidissement s'arrête automatiquement.
Les aliments ne sont pas assez cuits après la durée spécifiée dans la recette.		Une température différente de celle de la recette est utilisée. Vérifiez deux fois les températures. Les quantités d'ingrédients sont différentes de celles de la recette. Vérifiez deux fois la recette.

Brunissement inégal	Le réglage de la température est trop élevé, ou le niveau de la tablette pourrait être optimisé. Vérifiez deux fois la recette et les réglages. La finition de la surface, la couleur ou le matériau de l'article de cuisson n'étaient pas adaptés à la fonction du four sélectionnée. En cas d'utilisation de la chaleur rayonnante, par exemple en mode « chauffage par le haut et par le bas », utilisez des ustensiles de cuisine mats, de couleur foncée et de poids léger.
L'ampoule ne s'allume pas	L'ampoule doit être remplacée.

Avertissement – Risque de choc électrique !

Les réparations incorrectes sont dangereuses. Les réparations et le remplacement des câbles d'alimentation endommagés ne peuvent être effectués que par l'un de nos techniciens après-vente qualifiés. Si l'appareil est défectueux, débranchez-le ou coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles. Contactez le service après-vente.

Durée maximale de fonctionnement

Au cas où vous auriez oublié d'éteindre couper l'alimentation, la durée maximale de fonctionnement de cet appareil est de 9 heures.

Remplacement de l'ampoule dans le coin de la cavité

Si l'ampoule intérieure est défectueuse, elle doit être remplacée. Des ampoules halogènes résistantes à la chaleur, de 25 watts, 230 V, sont disponibles auprès du service après-vente ou des revendeurs spécialisés. Lorsque vous manipulez l'ampoule halogène, utilisez un chiffon sec. Cela permet d'augmenter la durée de vie de l'ampoule

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

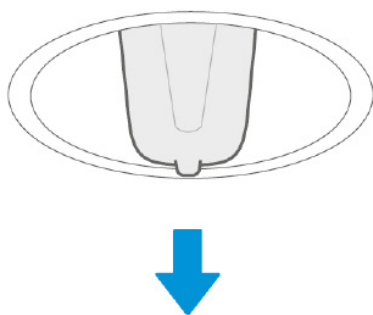
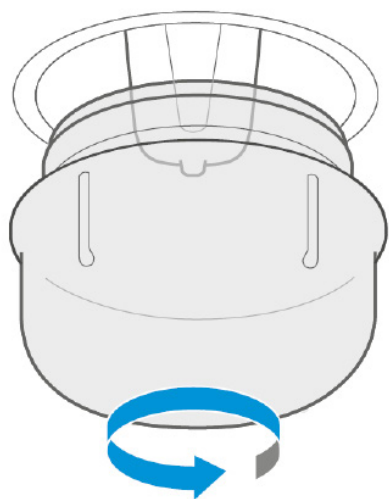
Risque d'électrocution !

Lors du remplacement de l'ampoule, les contacts de la douille de l'ampoule sont sous tension. Avant de remplacer l'ampoule, débranchez l'appareil ou coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles.

Risque de brûlures !

L'appareil devient très chaud. Ne touchez jamais les surfaces intérieures de l'appareil ou les éléments chauffants. Laissez toujours l'appareil refroidir. Gardez les enfants à une distance de sécurité.

1. Placez une serviette dans la cavité froide pour éviter de l'endommager.
2. Tournez le couvercle en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer (ampoule d'angle).
3. Tirez sur l'ampoule – ne la tournez pas.
4. Remontez le couvercle en verre.
5. Retirez la serviette et enclenchez le disjoncteur pour voir si l'ampoule s'allume.
6. En ce qui concerne l'ampoule latérale, si elle fonctionne bien après le remplacement, n'oubliez pas de remettre la grille latérale en place.
7. Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique : G.



FICHE PRODUIT (EU 65/2014 & EU 66/2014)

FF65MFPN

Indice d'efficacité énergétique	61,2
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard, mode conventionnel	0.99kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, mode air pulsé	0.77kWh/cycle
Nombre de chambres	1
Source de chaleur	Électrique
Volume	65
Type de four	Four encastrable
Alimentation électrique	220-240V~ , 50 Hz / 60 Hz
Puissance électrique	3,2kW

Informations sur le produit et fiche technique du produit conformément aux réglementations de l'UE et du Royaume-Uni en matière d'écoconception et d'étiquetage énergétique

Consommation d'énergie

Informations produit concernant la consommation d'énergie et le temps maximal nécessaire pour atteindre le mode basse consommation approprié.

Mode veille	0,8 W
Durée maximale nécessaire pour que le four atteigne automatiquement le mode basse consommation approprié.	20 minutes

GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE

GARANTIE

ARTICLE 1 - INSTALLATION - MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

Sauf dispositions contraires entre le vendeur et l'acheteur, ce dernier conserve à sa charge l'installation et la mise en service de l'appareil. Seul un professionnel qualifié est habilité à effectuer l'installation, les branchements et raccordements, conformément aux règles de l'art, en respectant les règlements en vigueur et les recommandations du fabricant, notamment celles contenues dans les notices d'emploi et d'entretien. L'acheteur qui préfère mettre lui-même l'appareil en service le fait sous sa propre responsabilité. En cas de défaut apparent ou d'absence de notice d'emploi et d'entretien, l'acheteur doit les faire constater par écrit par le vendeur ou le livreur lors de l'enlèvement de la livraison ou la mise en service.

ARTICLE 2 - GARANTIE CONTRACTUELLE

Référence de l'appareil	Indiquée sur la facture.
Durée	Indiquée sur le contrat de garantie
Point de départ	Date de vente ou de livraison.

La garantie contractuelle est ci-après définie

ARTICLE 3 - CONDITIONS DE LA GARANTIE CONTRACTUELLE ET DES PRESTATIONS PAYANTES

La garantie ne s'applique qu'aux réparations effectuées par un dépanneur agissant sur l'ordre exprès de SIDEPAR.

A. DEFAUTS COUVERTS: sont seuls couverts les défauts et leurs conséquences, ayant pour origine un phénomène électrique, électromécanique, électronique ou mécanique relatif à l'appareil.

B. TERRITORIALITE: le présent contrat s'applique exclusivement aux appareils vendus et installés en France Métropolitaine, dans la Principauté de Monaco et la Corse

C. CESSION DE LA GARANTIE: la garantie est liée à l'appareil, elle est acquise automatiquement à un nouvel utilisateur pour la durée restant à couvrir en cas de cession, décès, don ...

D. DEFAUTS EXCLUS: la présente garantie ne couvre pas :

- le remplacement des pièces d'usure (tels que, ampoules d'éclairage, filtres de hottes, courroies, fusibles, joints de porte ...),
- le remplacement des pièces en verre, plastique, caoutchouc, ...
- les pannes afférentes aux accessoires (tels que tuyaux de vidange, d'alimentation, câbles d'alimentation, ...),
- les pannes provenant des pièces non conformes à celles préconisées par SIDEPAR,
- les interventions non justifiées (appareil fonctionnel).

Sont également exclus de la présente garantie, les défauts et leurs conséquences dus:

- à l'intervention d'un dépanneur n'agissant pas sur l'ordre exprès de SIDEPAR,
- au non-respect des instructions indiquées dans les notices d'utilisation et d'entretien du constructeur, à toute erreur de manipulation ainsi qu'au manque d'entretien de l'appareil,
- à une utilisation non conforme à l'usage pour lequel l'appareil est destiné, et notamment une utilisation à des fins professionnelles, ou collectives,
- à toute cause d'origine extérieure.

Les frais de déplacement, de main d'œuvre et de transport de l'appareil relatifs à un défaut non couvert par la présente garantie sont à la charge de l'acheteur.

LA GARANTIE CONTRACTUELLE N'EXCLUT EN RIEN LE BENEFICE DE LA GARANTIE LEGALE DE CONFORMITE

ARTICLE 4 - LITIGES EVENTUELS

En cas de difficultés dans l'application du présent contrat, l'acheteur a la possibilité, avant toute action en justice, de rechercher une solution amiable, notamment avec l'aide d'une association de consommateurs ou d'une organisation professionnelle de la branche, ou de tout autre conseil de son choix.

Il est rappelé que la recherche de solution amiable n'interrompt pas la durée de la garantie contractuelle.

Il est rappelé qu'en règle générale et sous réserve de l'appréciation des tribunaux, le respect des dispositions de la garantie contractuelle suppose :


- que l'acheteur honore ses engagements financiers envers le vendeur,
- que l'acheteur utilise l'appareil de façon correcte,
- qu'aucun tiers non agréé ou non mandaté par SIDEPAR n'intervienne pour une réparation sur l'appareil (sauf cas de force majeure et avec l'autorisation de SIDEPAR).

**SERVICE CONSEIL CONSOMMATEUR
SERVICE APRES-VENTE AMICA
Téléphone : 01.56.48.06.31**

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.

Beste klant

Vanaf vandaag zijn de dagelijkse klusjes eenvoudiger dan ooit tevoren. Het apparaat **Amica** is een combinatie van uitzonderlijk bedieningsgemak en perfecte effectiviteit. Na het lezen van de gebruiksaanwijzing kent de bediening voor u geen geheimen meer.

Ieder apparaat dat de fabriek verlaat is vóór het inpakken op controleplekken grondig gecontroleerd op veiligheid en functionaliteit.

Wij vragen u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen voordat u het apparaat inschakelt. Naleving van de aanwijzingen die erin zijn opgenomen beschermt u tegen onjuist gebruik. Bewaar de gebruiksaanwijzing en zorg dat u hem altijd binnen handbereik heeft.

Volg de gebruiksaanwijzing nauwkeurig op om ongevallen te voorkomen.

Hoogachtend

Amica

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Waarschuwing: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.
- Toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- Waarschuwing: Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om het ovendeurglas schoon te maken, omdat deze het oppervlak kunnen bekrassen, waardoor het glas kan versplinteren.
- Waarschuwing: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat je de lamp vervangt om de kans op elektrische schokken weg te nemen.
- Je mag geen stoomreinigers gebruiken om het apparaat schoon te maken.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- Tijdens het pyrolytische ovenreinigingsproces kan de ovenkamer een zeer hoge temperatuur bereiken. Hierdoor kunnen de buitenoppervlakken van het apparaat warmer worden dan normaal, dus houd kinderen altijd uit de buurt.

- Gevaar voor brandwonden! Hete stoom kan ontsnappen wanneer je de ovendeur opent. Wees voorzichtig wanneer je de ovendeur opent tijdens of na het koken. Leun NIET over de deur bij het openen. Afhankelijk van de temperatuur kan de stoom onzichtbaar zijn.
- Zorg ervoor dat kleine huishoudelijke apparaten, waaronder aansluitsnoeren, niet in contact komen met de hete oven, omdat het isolatiemateriaal van deze apparaten meestal niet bestand is tegen hoge temperaturen.
- Laat de oven niet onbeheerd achter tijdens het frituren. Oliën en vetten kunnen vlam vatten door oververhitting of overkoken.
- Zet geen pannen zwaarder dan 15 kg op de geopende ovendeur.
- Gebruik de oven niet in geval van een technische storing. Eventuele storingen moeten worden verholpen door een gekwalificeerd en bevoegd persoon.
- In het geval van een incident dat wordt veroorzaakt door een technische storing, schakel je de stroom uit en meldt je de storing bij het servicecentrum voor reparatie.
- De regels en bepalingen in deze handleiding moeten strikt worden nageleefd. Laat de oven niet bedienen door iemand die niet vertrouwd is met de inhoud van deze handleiding.



Het apparaat is alleen ontworpen om te koken. Elk ander gebruik (bijvoorbeeld voor verwarming) is niet in overeenstemming met het gebruiksprofiel en kan gevaar opleveren.

Hoe energie besparen

Door energie op een verantwoorde manier te gebruiken, bespaar je niet alleen geld, maar help je ook het milieu. Laten we dus energie besparen! En dit is hoe je dat kunt doen:



Dek de pan niet te vaak af (een bekeken pan kookt nooit!). Open de ovendeur niet onnodig vaak. Gebruik de oven alleen om grotere gerechten te bereiden. Vlees tot 1 kg kan voordeliger worden bereid in een pan op de kookplaat. Maak gebruik van de restwarmte van de oven. Als de bereidingstijd langer is dan 40 minuten, schakel de oven dan 10 minuten vóór de eindtijd uit.

Belangrijk! Stel bij het gebruik van de timer kortere kooktijden in afhankelijk van het gerecht dat je bereidt.

Zorg ervoor dat de ovendeur goed gesloten is. Warmte kan lekken door gemorste vloeistof op de deurafdichtingen. Ruim gemorste vloeistof onmiddellijk op.

Installeer de kookplaat niet in de directe omgeving van koelkasten/ diepvriezers. Anders neemt het energieverbruik onnodig toe.

Uitpakken



Tijdens het transport werd een beschermende verpakking gebruikt om het apparaat te beschermen tegen schade. Verwijder na het uitpakken alle verpakkingsonderdelen op een manier die geen schade toebrengt aan het milieu. Alle materialen die worden gebruikt voor de verpakking van het apparaat zijn milieuvriendelijk; ze zijn 100% recyclebaar en zijn gemarkeerd met het juiste symbool.

Let op! Houd tijdens het uitpakken de verpakkingsmaterialen (polyethyleen zakken, polystyreen stukken, enz.) uit de buurt van kinderen.

Afvoer van het apparaat

Oude apparaten mogen niet gewoon met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamel- en recyclingcentrum voor elektrische en elektronische apparatuur. Een symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking geeft aan dat het product geschikt is voor recycling.

De materialen die in het apparaat worden gebruikt, zijn recyclebaar en zijn voorzien van een etiket met informatie hierover. Door materialen of andere onderdelen van gebruikte apparaten te recyclen, lever je een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

Informatie over geschikte afvalverwerkingscentra voor gebruikte apparaten kan worden verstrekt door uw lokale autoriteiten.

INSTALLATION

Pour utiliser cet appareil en toute sécurité, assurez-vous qu'il a été installé dans les règles de l'art en respectant les instructions d'installation. Les dommages causés par une installation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie.

Lors de l'installation, veuillez porter des gants de protection pour éviter de vous couper avec des arêtes tranchantes.

Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant de l'installer et ne branchez pas l'appareil s'il est endommagé.

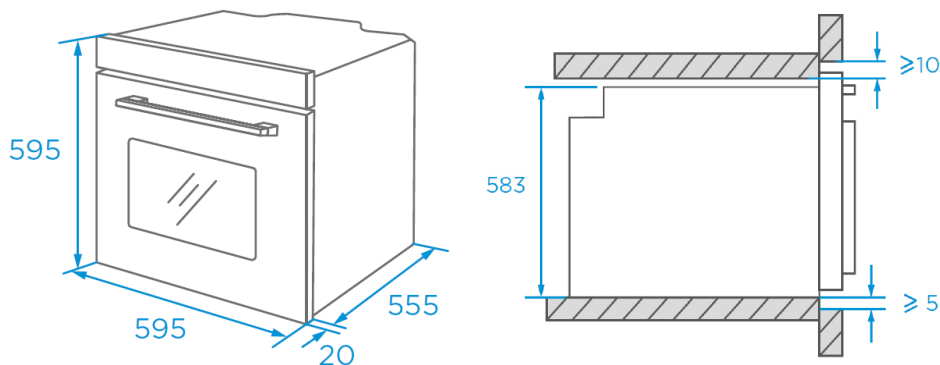
Avant d'allumer l'appareil, retirez tous les matériaux d'emballage et le film adhésif de l'appareil.

Les dimensions indiquées sont en mm.

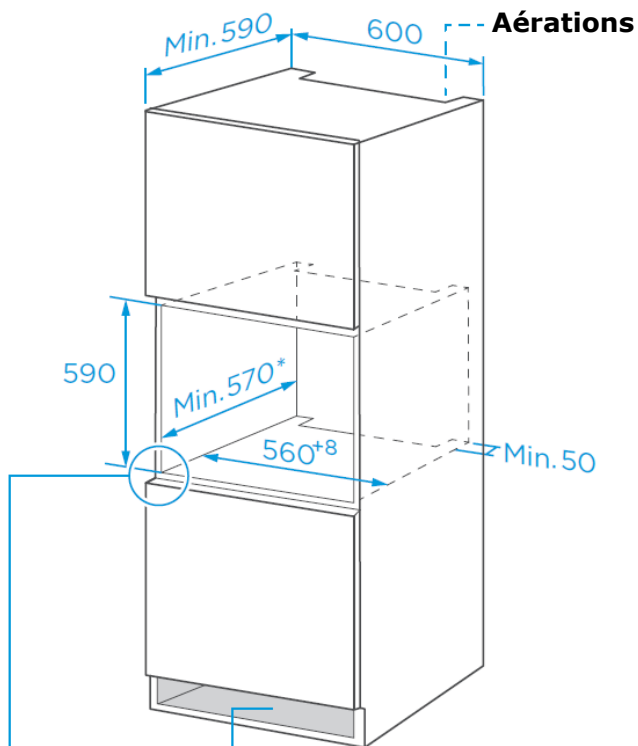
Il est nécessaire d'avoir la fiche accessible ou d'incorporer un interrupteur dans le câblage fixe, afin de déconnecter l'appareil de l'alimentation après l'installation, si nécessaire.

Avertissement : L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

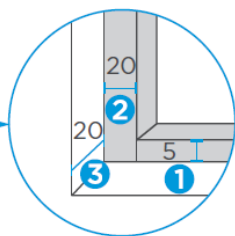
Schéma de l'armoire (armoire sur pied)



1. L'épaisseur du panneau de l'armoire est de 20 mm.
2. Si la prise de courant est installée à l'arrière de l'appareil, la profondeur de l'ouverture de l'armoire doit passer d'un minimum de 590 à 620 mm.
3. Les dimensions indiquées dans les figures sont en mm.

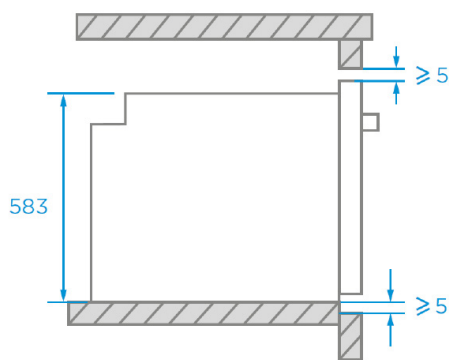
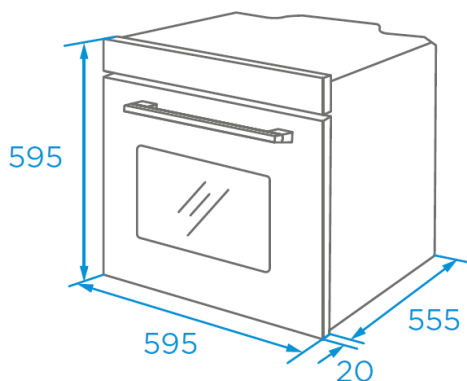


Surface de ventilation minimale inférieure : 250 mm²

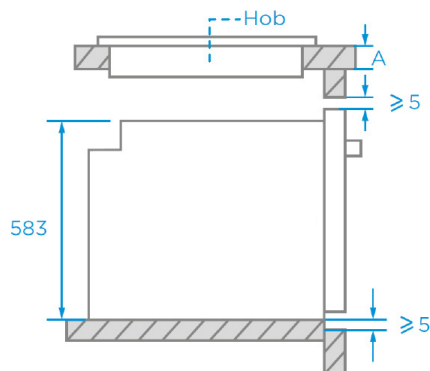


- 1 Réservez 5 mm pour le panneau de porte en haut et en bas respectivement.
- 2 Réservez 20 mm pour le panneau de porte à gauche et à droite respectivement.
- 3 Réserver 20 mm d'épaisseur pour le panneau de porte.

Schéma de l'armoire (armoire au sol)



Sans plaque de cuisson

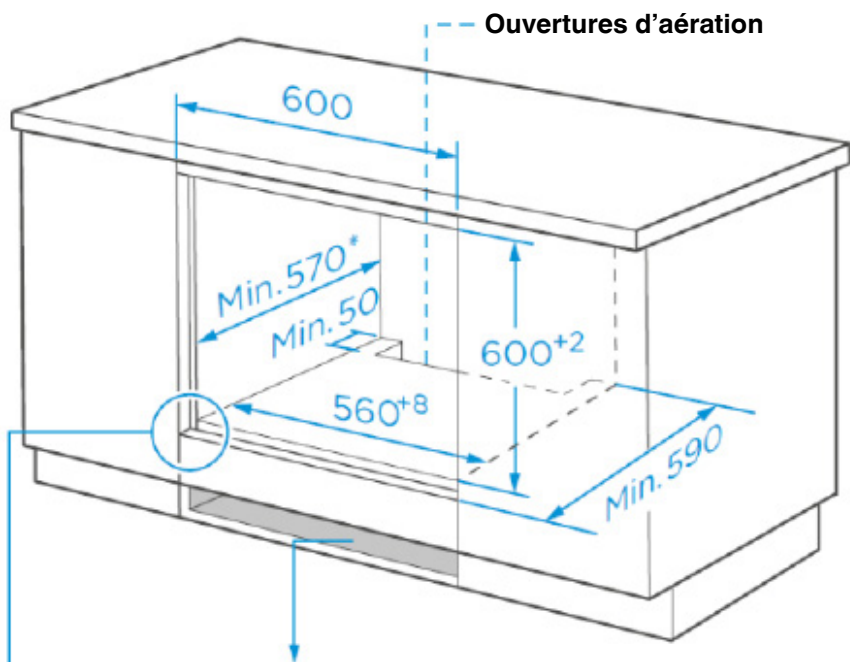


Avec plaque de cuisson

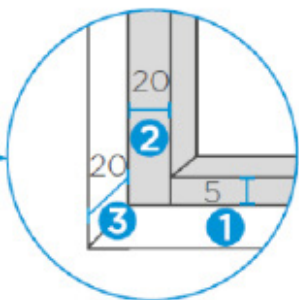
Si l'appareil est installé sous une plaque de cuisson, l'épaisseur minimale du plan de travail A est indiquée ci-dessous

Type de plaque de cuisson	plan de travail A
Plaque de cuisson à induction	37 mm
Plaque de cuisson à induction pleine surface	47 mm
Plaque de cuisson à gaz	30 mm
Plaque de cuisson électrique	27 mm

1. L'épaisseur du panneau de l'armoire est de 20 mm.
2. Si la prise de courant est installée à l'arrière de l'appareil, la profondeur de l'ouverture de l'armoire doit passer d'un minimum de 590 à 620 mm.
3. Les dimensions indiquées dans les figures sont en mm.



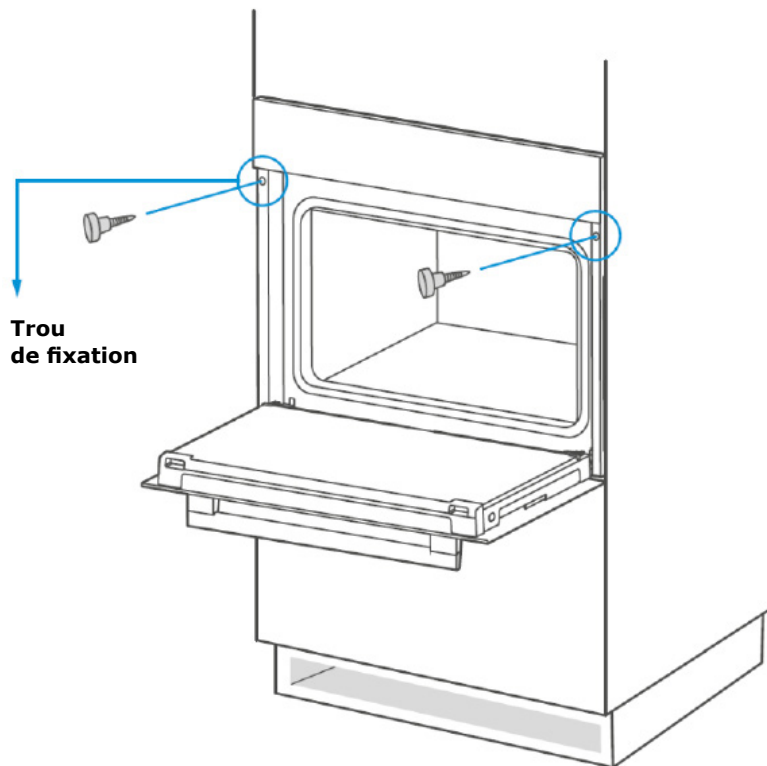
Zone de ventilation minimale au fond : 250 mm²



- 1** Réservez 5 mm pour le panneau de porte en haut et en bas respectivement.
- 2** Réservez 20 mm pour le panneau de porte à gauche et à droite respectivement.
- 3** Réserver 20 mm d'épaisseur pour le panneau de porte.

Attention !

1. La sécurité de fonctionnement de cet appareil ne peut être garantie que s'il a été installé dans les règles de l'art, conformément aux présentes instructions d'installation. L'installateur est responsable de tout dommage résultant d'une installation incorrecte.
2. L'ensemble du processus d'installation nécessite deux installateurs professionnels. Portez des gants de protection secs pendant l'installation pour éviter les rayures ou les chocs électriques.
3. Les appareils encastrés doivent être résistants à la chaleur jusqu'à 90 °C, et les façades des appareils adjacents jusqu'à 70 °C.
4. Veuillez utiliser une prise de courant de 16 A.



Attention !

1. N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative ou la porte d'un meuble de cuisine, car cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil.
2. Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. Ne branchez pas l'appareil s'il a été endommagé pendant le transport.
3. Ne bouchez pas les ouvertures d'aération de l'appareil ni l'espace entre l'armoire et l'appareil.
4. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez ou installez l'appareil. L'appareil est très lourd, ne le soulevez pas par la poignée de la porte.
5. Si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation sont endommagés, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou d'autres blessures.

Note

1. Soyez très prudent lorsque vous déplacez ou installez l'appareil afin d'éviter de l'endommager ou d'abîmer les armoires.
2. Avant de mettre l'appareil en marche, retirez tous les matériaux d'emballage et les accessoires de la cavité.
3. La prise de courant doit être accessible aux utilisateurs (à côté de l'armoire, par exemple) pour faciliter la mise sous tension.
4. Une fois l'installation terminée, assurez-vous que la fiche d'alimentation est fermement insérée dans la prise.
5. Veuillez vous référer au „Schéma de l'armoire” pour connaître les exigences relatives à la profondeur nette de l'armoire. L'espace entre le fond de l'armoire et le panneau arrière (ou le mur) ne doit pas être inférieur à 50 mm.

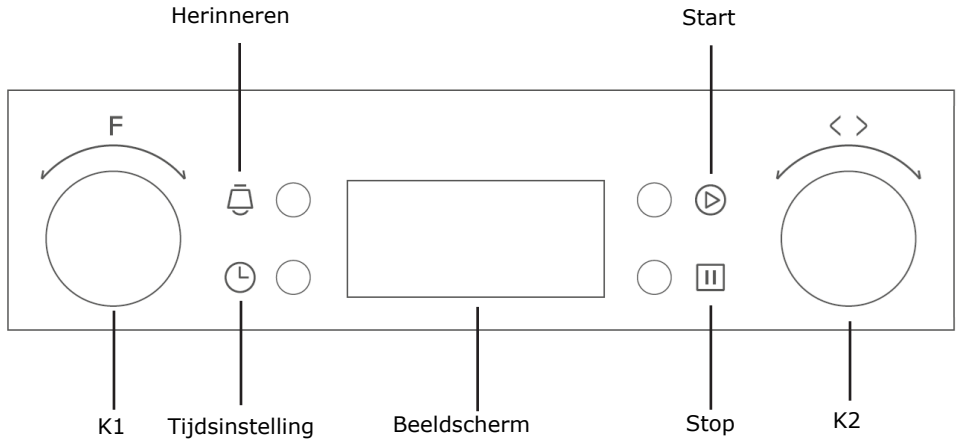
Étapes de l'installation






1. Veuillez personnaliser l'armoire selon le „schéma de l'armoire”.
2. Avant l'installation, vérifiez que les prises de courant sont normales et que la mise à la terre est appropriée, et que les dimensions de l'armoire sont conformes aux exigences de l'installation.
3. Placez l'appareil aux endroits prévus à cet effet dans la cuisine, installez-le dans une armoire verticale et branchez l'alimentation électrique.
4. Pour localiser les trous de fixation, ouvrez la porte de l'appareil et regardez le cadre latéral de l'appareil (position illustrée ci-dessus).
5. Fixez l'appareil à l'armoire à l'aide des deux bouchons en caoutchouc A et des vis B fournis avec l'appareil.




BEDIENINGSPANEEL

Apparaatbediening

Algemene bediening: selecteer een functie, pas de tijd of temperatuur aan en begin met koken




Functie	Functie introductie
 Lamp	Het kookproces kan onder verlichte omstandigheden worden waargenomen. Met uitzondering van de ECO- en pyrolytische functie.
 Ontdooien	Door de luchtcirculatie op kamertemperatuur kunnen diepvriesproducten sneller ontdooien (zonder dat er warmte aan te pas komt).
 Dubbele grill met ventilator	Het stralingselement en het bovenste verwarmingselement werken met een ventilator.
 Enkele grill	Het binnenste grillelement schakelt in en uit om de temperatuur te behouden. Kan worden gebruikt om een kleine hoeveelheid voedsel te grillen.
 Convectie + ventilator	De combinatie van hetelucht en het onderste verwarmingselement zorgt voor een gelijkmatigere warmtedoorstroming. Deze functie is geschikt voor het bakken van grote stukken vlees.

	De bovenste en onderste verwarmingselementen werken samen voor convectiekoken.
Conventioneel	
Pyrolytisch	Wanneer de functie is ingesteld op de pyrolytische modus, geeft de led "PyR" aan. De standaardtemperatuur is 450 °C. De timer kan worden ingesteld op 1:30 of 2:00 uur.
	Voor energiebesparend koken. De geselecteerde ingrediënten worden op een milde manier gegaard, waarbij de warmte van boven en onder komt.
ECO	
	De combinatie van hetelucht en de bovenste en onderste verwarmingselementen zorgt voor een gelijkmatigere warmtedoorstroming en kleuring, vooral bij het garen van vlees.
Conventioneel + ventilator	




Voor het eerste gebruik

1. De oven mag pas in gebruik worden genomen nadat deze correct is geïnstalleerd.
2. Om brand te voorkomen, verwijdert u alle transportbeschermingsmaterialen en zorgt u ervoor dat de oven vrij is van verpakkingsmateriaal en accessoires (bijv. schuimrubber, karton, grillplaat, grillrooster, enz.).
3. Reinig de ovenruimte en accessoires met zeepsop en een zachte doek.
4. Open keukenramen en afzuigkappen voor een goede ventilatie.
5. Laat kinderen of huisdieren niet in de keuken en sluit de deuren van aangrenzende kamers.
6. Activeer na het aansluiten van de stroom de ovenmodus, tijd en temperatuur in de onderstaande tabel om geurtjes in de ovenruimte te verwijderen.
7. Open na het eerste gebruik de ovendeur een beetje en wacht tot deze is afgekoeld.


	Functie	Temperatuur	Tijd
	Conventioneel	250°C	0,5-1 Uur

De klok instellen



Wanneer de oven voor het eerst op het lichtnet wordt aangesloten en ingeschakeld, moet de klok worden ingesteld.

1. Druk op de toets  het uurscijfer knippert.
2. Draai aan knop K2 om het uurscijfer aan te passen.
3. Druk op de toets  het minuutcijfer knippert.
4. Draai aan knop K2 om het minuutcijfer aan te passen.
5. Druk op de toets  om de klokinstelling te voltooien.



Let op

1. De klok heeft een 24-uursklok.
2. Voordat u de oven gebruikt, dient u de klokinstelling te voltooien.
3. Tijdens het instellen van de klok kunt u op de toets drukken  om de huidige klokinstelling te annuleren.
4. Als u de klok opnieuw moet instellen, volgt u de stappen onder, 'Klok instellen' in de stand-bymodus.

Functie-instelling

1. In de stand-by- of herinneringsmodus draait u aan knop K1 om de functie te selecteren.
2. Draai aan knop K2 om de temperatuur aan te passen.
3. Druk op  de toets om te beginnen met koken.
4. Als u stap 2 overslaat, drukt u op de toets  om te beginnen met koken. De standaardtijd is 9 uur en het display toont de standaardtemperatuur.

Opmerking

1. Tijdens het koken kan de tijd worden aangepast door aan knop „K1” te draaien. Druk na  het instellen van de tijd binnen 3 seconden op de knop om te bevestigen.
2. Tijdens het koken kan de temperatuur worden aangepast door aan knop „K2” te draaien. Druk na het instellen van de temperatuur binnen 3 seconden op de  knop om te bevestigen.
3. De ovenlamp is een hoofdfunctie waarmee gebruikers de gaarheid van het eten kunnen observeren en tijdens het reinigen de olievlekken en resten in de ovenruimte kunnen controleren. Nadat u de ovenlamp hebt ingeschakeld, moet u deze weer uitschakelen voordat de oven terugkeert naar de stand-bystand.
4. Na het koken blijft de koelventilator van het apparaat werken om warmte af te voeren totdat de ovenruimte onder de veilige temperatuur is.




Lampfunctie

Door de lamp aan te zetten, kunt u de kooksituatie van het eten beter observeren. Als u de lamp wilt in- of uitschakelen, kunt u de volgende stappen volgen:



1. Draai aan knop „K1” om te selecteren .
2. Druk op de toets  om te bevestigen.

Herinneringsfunctie




Deze functie helpt u eraan te herinneren om over een bepaalde tijd te beginnen met koken. De herinnering kan alleen worden ingesteld wanneer de oven in de stand-bymodus staat en de klok is ingesteld.

1. Druk op de toets  en het uurscijfer knippert.
2. Draai aan knop K2 om het uurscijfer aan te passen.
3. Druk op de toets  en het minuutcijfer knippert.
4. Draai aan knop K2 om het minuutcijfer aan te passen.
5. Druk op de toets  om de instelling te voltooien. Het pictogram „ ” blijft branden en het aftellen begint. Nadat het aftellen is voltooid, klinkt de zoemer en gaat het pictogram uit.





Opmerking

1. U kunt de herinnering annuleren door tijdens het instellen op de toets  te drukken.
2. Nadat u de herinnering hebt ingesteld, kunt u tweemaal op de toets  drukken om de herinnering te annuleren.


Opvraagfunctie

1. Tijdens het kookproces, als de klok is ingesteld, drukt u op de toets  om de huidige tijd te controleren. Als de herinneringsfunctie is ingesteld, drukt u op de toets om de  herinneringstijd te controleren.
2. In de herinneringsmodus, als de klok is ingesteld, drukt u op de toets  om de huidige tijd te controleren.






Start/Pauze/Annuleer-functie

1. Als de kooktijd is ingesteld, drukt u op de toets  om te beginnen met koken. Als het koken is gepauzeerd, drukt u op de toets  om door te gaan met koken.
2. Druk tijdens het koken eenmaal op de toets  om het koken te pauzeren. Druk tweemaal op de toets  om het koken te annuleren.

Energiebesparende functie


1. Houd in de stand-by- of herinneringsmodus de toets  3 seconden ingedrukt om het LED-display uit te schakelen en de energiebesparende modus te activeren.
2. In de stand-bymodus schakelt het LED-display uit en schakelt het over naar de energiebesparende modus als er gedurende 10 minuten geen bediening plaatsvindt.
3. In de energiebesparende modus drukt u op een willekeurige toets of draait u aan de knop om de energiebesparende modus te verlaten.

Kinderslotfunctie

1. Activeer het kinderslot: Houd de  toetsen  en 3 seconden tegelijkertijd ingedrukt. De zoemer piept en het pictogram licht op  wat aangeeft dat het kinderslot is geactiveerd.
2. Deactiveer het kinderslot: Houd de  toetsen  en 3 seconden tegelijkertijd ingedrukt. De zoemer piept, wat aangeeft dat het kinderslot is gedeactiveerd.

Pyrolytische functie

Met deze functie kunt u de ovenruimte grondig reinigen.

1. Turn knob „K1” to select the pyrolytic function. LED will display „PyR”.
2. Press the  key to confirm, and the default working time is 2 hours.
3. Turn knob „K1” to adjust the working time. The time can be set 1:30 or 2:00 hours.

Opmerking


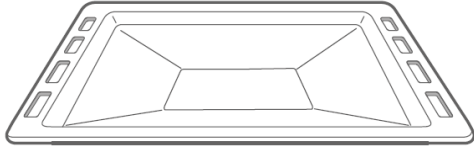
1. Als de oven deur niet gesloten is, is het indrukken van de startknop ongeldig. Op de LED-display verschijnen „door” en „PYR”.
2. Als de oventemperatuur hoger is dan 320 °C, is het indrukken van de startknop ongeldig. Op de LED-display verschijnen „COOL” en „PYR”. Als de oventemperatuur lager is dan 200 °C, drukt u eenmaal op de annuleerknop om te pauzeren. Druk nogmaals op de annuleerknop om terug te keren naar de stand-bymodus. Als de temperatuur hoger is dan 200 °C, drukt u eenmaal op de annuleerknop om direct terug te keren naar de stand-bymodus.
3. Open de deur terwijl de oven in werking is. Op de LED-display verschijnt „door” en klinkt de zoemer continu totdat de deur gesloten is, of druk op de annuleerknop.
4. Verwijder vóór het activeren van de pyrolytische reinigingsfunctie alle gemorste vloeistoffen en zorg ervoor dat de oven leeg is. Laat geen voorwerpen in de oven achter (bijv. pannen, bakplaat, lekbak, schuifbeugel, enz.), aangezien dit ernstige schade kan veroorzaken.
5. Wanneer u klaar bent met pyrolytische reiniging, mag u de stroomvoorziening een uur lang niet onderbreken.

ACCESSOIRES

Uw apparaat wordt geleverd met diverse accessoires. Hier vindt u een overzicht van de meegeleverde accessoires en informatie over het juiste gebruik ervan.

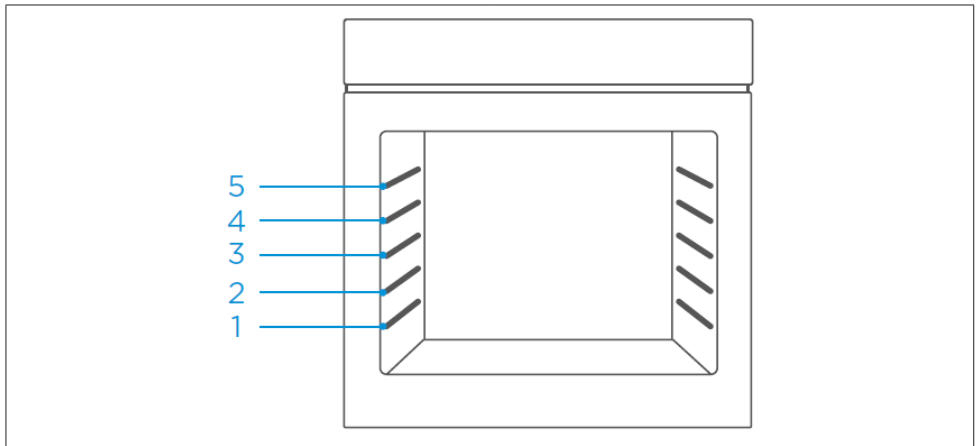
Meegeleverde accessoires

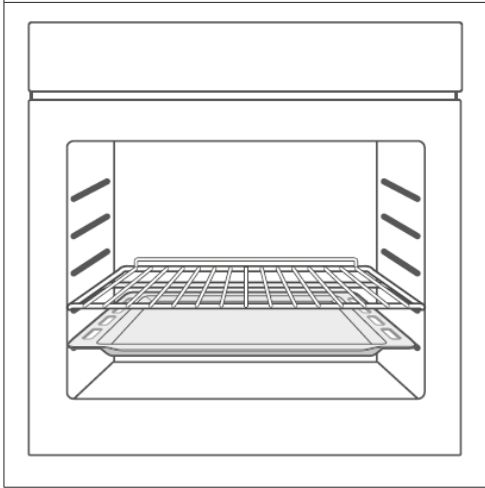
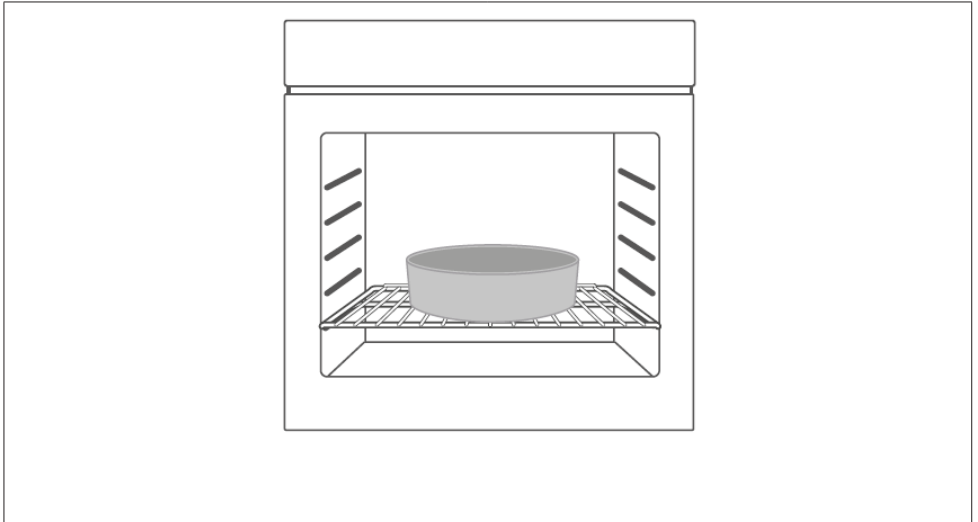
Uw apparaat wordt geleverd met de volgende accessoires:

	
<p>Kookrooster - Om eten te grillen of om hittebestendige kookpotten op te plaatsen</p>	<p>Bakplaat - Voor het bereiden van grote porties of het verzamelen van restjes eten</p>

Meegeleverde accessoires

Voor een goede werking van de oven dienen het grillrooster en de grillplaat alleen tussen de eerste en vijfde verdieping te worden geplaatst. Wanneer u ze samen gebruikt, plaatst u de grillplaat onder het grillrooster.





SCHOONMAAK

Waarschuwing!

Gevaar voor oppervlaktebeschadiging

Gebruik niet:

Agressieve of schurende reinigingsmiddelen.

Reinigingsmiddelen met een hoog alcoholpercentage.

Agressieve reinigingssponzen of -doeken.

Hogedruk- of stoomreinigers.

Reinigingsmiddelen voor het reinigen van het apparaat wanneer het heet is.

Buitengebied van het apparaat	Schoonmaak
Exterieur RVS front	Heet sopje: <ul style="list-style-type: none">• Reinigen met een vaatdoek en daarna drogen met een zachte doek.• Verwijder direct vlekken van kalk, vet, stijfsel en eiwit (bijv. eiwit). Onder dergelijke vlekken kan corrosie ontstaan.• Breng een zeer dun laagje reinigingsmiddel aan met een zachte doek
Kunststof	Heet zeepsop: <ul style="list-style-type: none">• Reinig met een vaatdoek en droog daarna af met een zachte doek. Gebruik geen glasreiniger of glasschraper.
Geverfde oppervlakken	Heet zeepsop: <ul style="list-style-type: none">• Reinigen met een vaatdoek en drogen met een zachte doek.
Bedieningspaneel	Heet zeepsop: <ul style="list-style-type: none">• Reinig met een vaatdoek en droog daarna af met een zachte doek. Gebruik geen glasreiniger of glasschraper.
Deurpanelen	Heet zeepsop: <ul style="list-style-type: none">• Reinig met een vaatdoek en droog daarna af met een zachte doek. Gebruik geen glasschraper of roestvrijstalen schuursponsje.
Deurgreep	Heet zeepsop: <ul style="list-style-type: none">• Reinig met een vaatdoek en droog daarna af met een zachte doek. Als er ontkalker tussen de deurgreep en het glas komt, veeg dit dan direct weg. Anders blijven er vlekken achter.
Geëmailleerde oppervlakken en zelfreinigende oppervlakken	Volg de instructies voor het reinigen van de oeveroppervlakken in de tabel.

Glazen afdekking voor binnerverlichting	Heet zeepsop: <ul style="list-style-type: none"> • Reinig met een vaatdoek en droog daarna af met een zachte doek. Als de ovenruimte erg vuil is, gebruik dan een ovenreiniger.
Deurafdichting Niet verwijderen	Heet zeepsop: <ul style="list-style-type: none"> • Reinig met een vaatdoekje, niet schrobben.
RVS deurafdekking	Środek czyszczący do stali nierdzewnej: <ul style="list-style-type: none"> • Volg de instructies van de fabrikant. • Gebruik geen onderhoudsproducten voor roestvrij staal. • Verwijder de deurafdekking om deze te reinigen.
Accessoires	Heet zeepsop: <ul style="list-style-type: none"> • Laat weken en reinig met een doek of borstel. • Gebruik bij veel vuil een roestvrijstalen schuursponsje.
Zijladders	Heet zeepsop: <ul style="list-style-type: none"> • Laten weken en schoonmaken met een doek of borstel.
Geleidingssystemen	Heet zeepsop: <ul style="list-style-type: none"> • Reinig met een vaatdoek of borstel. • Verwijder geen vet wanneer de geleiders uitgeschoven zijn. Reinig ze het beste wanneer ze ingeschoven zijn. • Niet in de vaatwasser reinigen.

Opmerkingen

1. Lichte kleurverschillen aan de voorzijde van het apparaat worden veroorzaakt door het gebruik van verschillende materialen zoals glas, kunststof en metaal.
2. Schaduwen op de deurpanelen die lijken op strepen, worden veroorzaakt door reflecties van binnenuit.
3. De randen van dunne schalen zijn mogelijk niet volledig geëmailleerd. Hierdoor kunnen deze randen ruw zijn. Dit heeft geen invloed op de corrosiebescherming.
4. Houd het apparaat altijd schoon en verwijder vuil direct om te voorkomen dat hardnekkige vuilafzettingen zich ophopen.

Tips

1. Reinig de ovenruimte na elk gebruik. Dit voorkomt dat vuil aanbrandt.
2. Verwijder kalkaanslag, vet, zetmeel en eiwitdeeltjes (bijv. eiwit) altijd direct.
3. Verwijder suikerhoudende voedseldeeltjes direct, indien mogelijk terwijl de deeltjes nog warm zijn.
4. Gebruik geschikte bakvormen, bijvoorbeeld een braadslede.

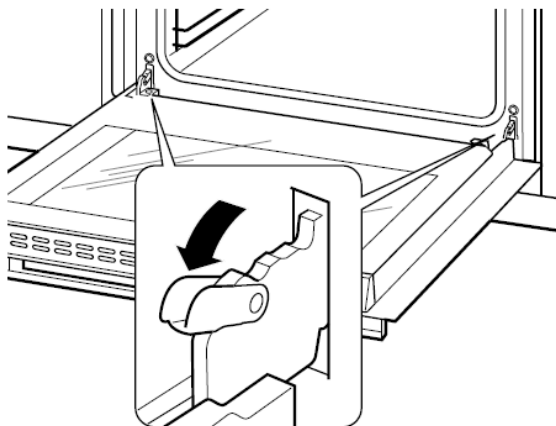
APPARAATDEUR

Met de juiste verzorging en reiniging blijft het apparaat er lang mooi uitzien en optimaal functioneren.

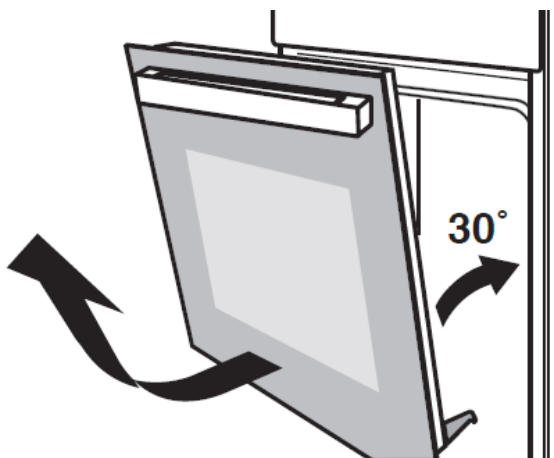
Voor een grondige reiniging kan de deur van het apparaat worden verwijderd.

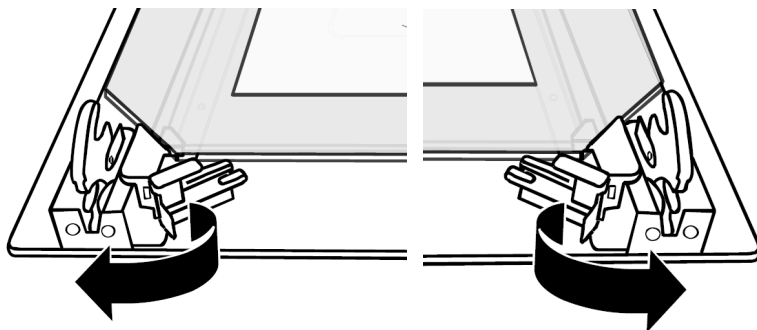
Demontage van de ovendeurelementen

Om de deur te verwijderen, opent u de deur tot de maximale hoek. Trek vervolgens de gesp bij het deurscharnier naar achteren.



Sluit de deur in een hoek van ongeveer 30°. Houd de deur met één hand aan elke kant vast. Til de deur omhoog en trek hem langzaam uit de oven.





Open de deurrotatiebeugelconstructie. Zie de handeling in de volgende afbeelding.

Til het buitenste glas van de deur op en trek het eruit. Haal vervolgens het middelste glas op dezelfde manier eruit.

WAARSCHUWING:

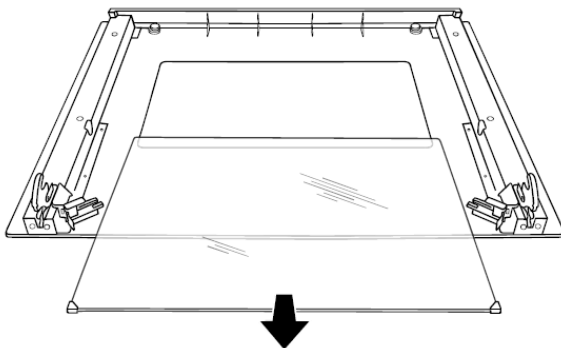
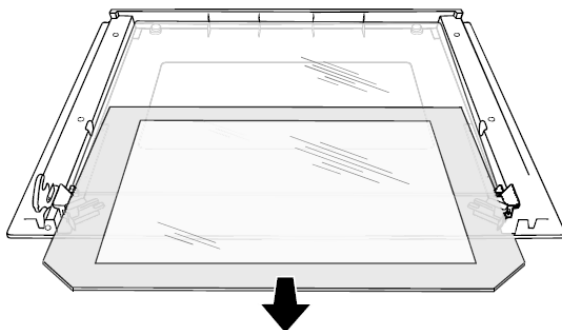
Trek de deur niet met geweld naar buiten en voorkom glasbreuk tijdens het demonteren.

WAARSCHUWING:

De scharnieren kunnen losraken en persoonlijk letsel veroorzaken.

WAARSCHUWING:

Til of draag de ovendeur niet aan de deurgreep.



PROBLEMEN OPLOSSEN

Als een storing optreedt, controleer dan voordat je de dienst na-verkoop belt, of deze niet het gevolg is van onjuiste bediening en raadpleeg de storingstabel, probeer de storing zelf te verhelpen. Technische storingen aan het apparaat kun je vaak eenvoudig zelf verhelpen.

Als een gerecht niet helemaal naar wens is, vind je achterin de handleiding veel tips en aanwijzingen voor de bereiding.

Fout	Mogelijke oorzaak	Opmerkingen/remedie
Het apparaat werkt niet.	Defecte zekering	Controleer de stroomonderbreker in de zekeringkast.
	Stroomuitval	Controleer of de keukenverlichting of andere keukenapparaten werken.
Knoppen zijn uit de houder in het bedieningspaneel gevallen.	Knoppen zijn per ongeluk losgekomen.	Knoppen kunnen worden verwijderd. Plaats de knoppen gewoon terug in hun houder in het bedieningspaneel en druk ze in zodat ze vastklikken en zoals gewoonlijk kunnen worden gedraaid.
Knoppen kunnen niet meer gemakkelijk worden gedraaid.	Er is vuil onder de knoppen	Knoppen kunnen worden verwijderd. Om de knoppen los te maken, neem je ze gewoon van de houder. Je kunt ook op de buitenste rand van knoppen drukken zodat ze kantelen en gemakkelijk kunnen worden opgepakt. Maak de knoppen voorzichtig schoon met een doek en zeepwater. Droog met een zachte doek. Gebruik geen scherpe of schurende materialen. Niet weken of reinigen in de vaatwasser. Verwijder de knoppen niet te vaak zodat de houder stabiel blijft.
De ventilator werkt niet de hele tijd in de modus: "Ventilatorverwarming".		Dit is een normale werking voor de best mogelijke warmteverdeling en de best mogelijke ovenprestaties.
Na een kookproces is een geluid hoorbaar en een luchtstroom in de buurt van het bedieningspaneel waarneembaar.		De koelventilator werkt nog steeds om een hoge vochtigheidsgraad in de ovenholte te voorkomen en de oven af te koelen voor je gemak. De koelventilator wordt automatisch uitgeschakeld.
Het voedsel is niet gaar genoeg binnen de tijd die in het recept staat.		Er wordt een temperatuur gebruikt die afwijkt van het recept. Controleer de temperaturen. De hoeveelheden van de ingrediënten verschillen van het recept. Controleer het recept.

Ongelijkmatige bruining	De temperatuurinstelling is te hoog of het plankniveau kan worden geoptimaliseerd. Controleer het recept en de instellingen. De afwerking van het oppervlak en/of de kleur en/of het materiaal van het bakgerei waren niet de beste keuze voor de geselecteerde ovenfunctie. Wanneer je stralingswarmte gebruikt, zoals in de modus "Boven- & bodemverwarming", gebruik dan mat afgewerkt, donkergekleurd en licht ovengerei.
De lamp gaat niet aan	De lamp moet worden vervangen.

Waarschuwing: gevaar voor elektrische schokken!

Foutief uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd en beschadigde voedingskabels mogen alleen worden vervangen door een van onze getrainde na-verkoop technici. Als het apparaat defect is, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de stroomonderbreker in de zekeringkast uit. Neem contact op met de dienst na-verkoop.

Maximale bedrijfstijd

De maximale bedrijfstijd van dit apparaat is 9 uur, om te voorkomen dat je vergeet de stroom uit te schakelen.

De lamp op de hoek van de holte vervangen

Als de holtelamp defect raakt, moet deze worden vervangen. Hittebestendige, 25 watt, 230 V halogeenvlampen zijn verkrijgbaar bij de dienst na-verkoop of gespecialiseerde handelaars. Gebruik een droge doek bij het hanteren van de halogeenvlamp. Dit verlengt de levensduur van de lamp

VERLICHTING VERVANGEN

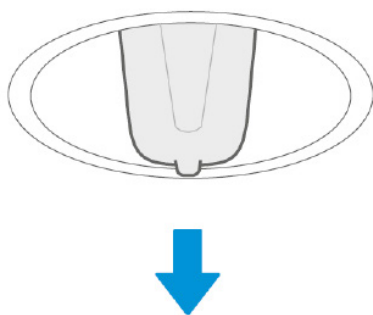
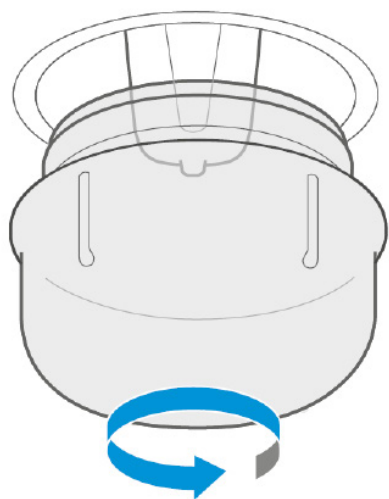
Risico op elektrische schokken!

Bij het vervangen van de lamp staan de lampfitting contacten onder spanning. Voordat je de lamp vervangt, moet je de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen of de stroomonderbreker in de zekeringkast uitschakelen.

Risico op brandwonden!

Het apparaat wordt erg heet. Raak nooit de binnenkant van het apparaat of de verwarmingselementen aan. Laat het apparaat altijd afkoelen. Houd kinderen op een veilige afstand.

1. Leg een handdoek in de koude holte om beschadiging te voorkomen.
2. Draai de glazen afdekking tegen de klok in om deze te verwijderen (hoeklamp)
3. Trek de lamp uit - niet draaien.
4. Plaats de glazen afdekking terug.
5. Verwijder de handdoek en schakel de stroomonderbreker in om te zien of de lamp aangaat.
6. Als de laterale lamp goed werkt na vervanging, vergeet dan niet om het laterale rooster terug te plaatsen.
7. Het product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse: G.



PRODUCTBLAD (EU 65/2014 & EU 66/2014)

FF65MFPN

Energie-efficiëntie-index	61,2
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik bij standaardbelasting, conventionele modus	0.99kWh/cyclus
Energieverbruik bij standaardbelasting, heteluchtmodus	0.77kWh/cyclus
Aantal kamers	1
Warmtebron	Elektrisch
Volume	65
Oventype	Ingebouwde oven
Stroomvoorziening	220-240V~ , 50 Hz / 60 Hz
Elektrisch vermogen	3,2kW

Productinformatie en productgegevensblad in overeenstemming met de ecodesign- en energielabelregelgeving van de EU en het VK

Energieverbruik

Productinformatie over energieverbruik en de maximale tijd die nodig is om de juiste energiebesparende modus te bereiken.	
Stand-bymodus	0,8 W
Maximale tijd die de oven nodig heeft om automatisch de juiste energiebesparende modus te bereiken.	20 minuten

Amica S.A.
ul . Mickiewicza 52 / 64-510 Wronki
tel. 67 25 46 100 / fax 67 25 40 320
www.amica.pl

Amica International GmbH
Lüdinghauser Str. 52
D-59387 Ascheberg
Tel: 0 25 93 - 95 67-0
www.amica-group.de