

Amica

AO2009X



MODE D'EMPLOI

FOUR ENCASTRABLE ELECTRIQUE

Consulter la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

(06.2022/1)

LECTURE DE LA NOTICE

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

NOTE :

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

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SECURITE	3
DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	8
INSTALLATION DE L'APPAREIL.....	10
CONSEILS D'UTILISATION.....	11
ENTRETIEN ET MAINTENANCE.....	13
CARACTERISTISQUES TECHNIQUES	14

Cet appareil est conforme aux Directives Européennes 2014/35/EU relative à la sécurité électrique et 2014/30/EU relative à la compatibilité électromagnétique.



CONSIGNES DE SECURITE



IMPORTANT ! LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION



MISE EN GARDE !

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

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

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

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
- les environnements du type chambres d'hôtes
- la restauration et autres applications similaires y compris la vente au détail

Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autre but que celui pour lequel il a été conçu ; c'est-à-dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires.

Installation

- Cet appareil est lourd ; faites attention lors d'un déplacement.
- Cet appareil est fragile. Transportez-le dans sa position d'utilisation, faites attention lors de son déplacement et installation.
- Pour éviter tout risque, l'installation, les raccordements au réseau électrique, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
- Avertissement : avant d'accéder aux bornes de raccordement, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés du réseau électrique.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire assurant une coupure complète en cas de conditions de surtension de catégorie III.
- Ne pas brancher l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).
- Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonge pour brancher l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.
- **Instruction de mise à la terre** : cet appareil doit être mis à la terre, dans le cas d'un dysfonctionnement ou d'une coupure électrique, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique de plus faible résistance. Cet appareil est ou doit être équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une

prise murale appropriée installée et mise à la terre en accord avec la réglementation locale.

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

Utilisation

- Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- N'utilisez pas votre appareil pour le chauffage de la pièce.
- Après utilisation, éteignez l'interrupteur de contrôle.
- MISE EN GARDE : Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- MISE EN GARDE : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation.
Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.

- Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants. Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à proximité ou sur l'appareil.
- NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- S'assurer que les petits appareils électroménagers ou leur câble d'alimentation n'entrent pas directement en contact avec l'appareil chaud car leur isolation n'est pas résistante à haute température.
- La graisse surchauffée peut s'enflammer rapidement. Pour cette raison, surveillez en permanence vos préparations comportant beaucoup d'huile ou de graisse.

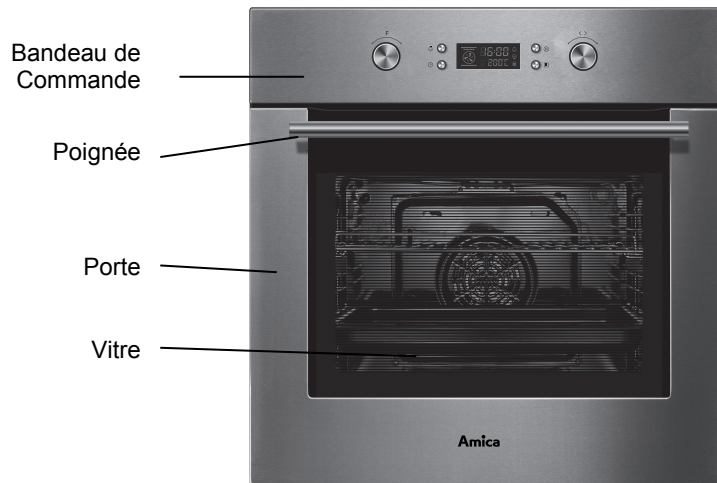
Entretien

- Débranchez toujours l'appareil avant de procéder à son nettoyage ; de changer la lampe d'éclairage ; de déplacer l'appareil ou de nettoyer le sol sous l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
- Les liquides renversés doivent être nettoyés du produit avant le faire fonctionner.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser de nettoyage à la vapeur pour nettoyer cet appareil.
- Avant d'utiliser le nettoyage automatique par catalyse ou par pyrolyse, les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage. Se référer au paragraphe 'Entretien' qui précise quels ustensiles doivent être laissés dans le four durant le nettoyage.

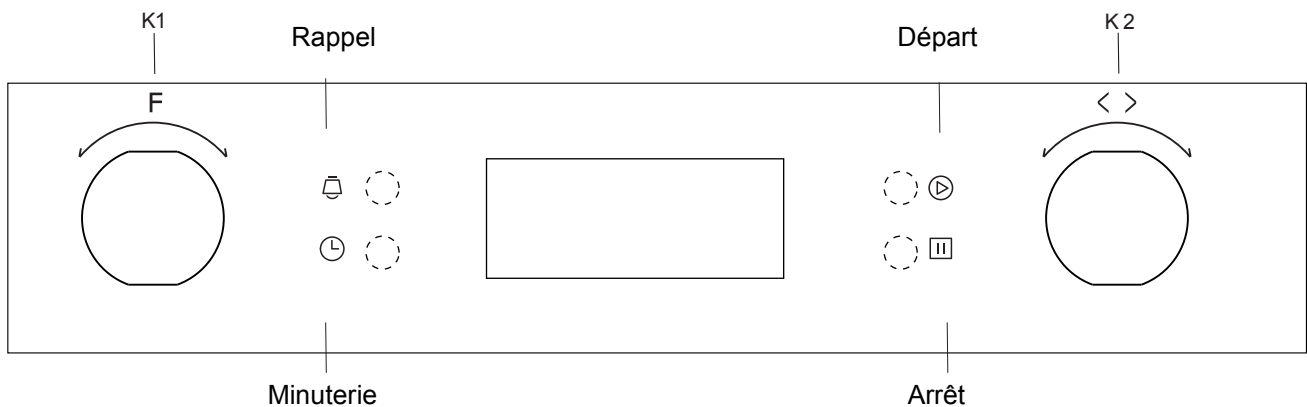
Service - réparations

- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non-qualifié peuvent provoquer des dommages. Contactez le service après-vente de votre revendeur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- N'utilisez jamais ce produit si le câble d'alimentation, le bandeau de commande, la vitre sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil est accessible.
- **MISE EN GARDE** : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe du four pour éviter tout risque de choc électrique.
- En ce qui concerne les informations pour la méthode de remplacement des lampes d'éclairage, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL







Bandeau de com

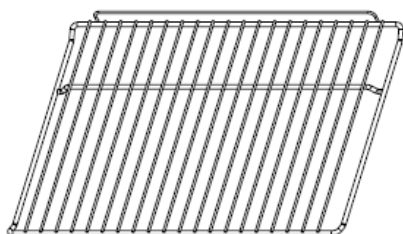


Description des programmes

Symbole	Description de la fonction
	Lumière
	Décongélation : permet de décongeler sans chaleur, rapidement et efficacement les aliments ou préparations congelées. <i>Note : il n'est pas possible de changer de température.</i>
	Résistance de sole : cuisson uniquement par la résistance de sole. Cuisson idéale pour les gâteaux ou pizzas. <i>Note : il est possible de régler la température entre 60 et 120°C</i>
	Convection naturelle : cuisson traditionnelle utilisant les deux résistances de sole et de voute. Remarque : dans ce mode, le four doit être préchauffé. <i>Note : il est possible de régler la température entre 50 et 250°C</i>
	Convection naturelle ventilée : cuisson traditionnelle utilisant les deux résistances de sole et de voute ainsi que le ventilateur pour mieux faire pénétrer la chaleur et ainsi économiser de l'énergie. Remarque : ce mode est idéal pour rôtir les grosses pièces de viande <i>Note : il est possible de régler la température entre 50 et 250°C</i>
	Gril seul : couplé au thermostat, le grill maintien aussi la température dans le four. Les résultats seront optimums si les petits plats sont placés en haut et les plats plus grands placés en bas du four. <i>Note : il est possible de régler la température entre 180 et 240°C.</i>

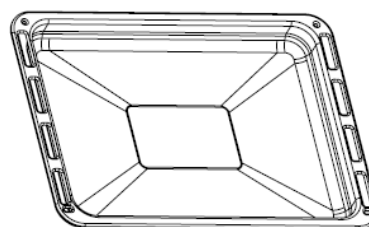
	Résistance et Gril : combinaison de la résistance de voute et du grill pour permettre une cuisson rapide et complète ; en grillant toute la partie supérieure du plat. <i>Note : il est possible de régler la température entre 180 et 240°C.</i>
	Gril ventilé : combinaison du grill et de la ventilation permettant une meilleure pénétration de la chaleur dans la viande et permettant d'économiser jusqu'à 40% d'énergie. Les plats sont légèrement grillés et restent tendre. <i>Note : il est possible de régler la température entre 180 et 240°C.</i>
	Chaleur tournante : Une résistance située après le ventilateur fournit une source de chaleur supplémentaire à la convection naturelle et homogénéise la chaleur dans le four pour une cuisson optimale <i>Note : il est possible de régler la température entre 50 et 240°C</i>
PYROLYTIC	Nettoyage par pyrolyse : nettoyage grasse à une très haute température (450°C) afin d'éliminer les graisses dans le four. La minuterie peut être réglée sur 1h30 ou bien 2h. <i>Note : Lors du nettoyage par pyrolyse, l'afficheur indique «PyR»</i>
	Mode ECO : Pour cuire en économisant l'énergie. Pour cuire les ingrédients de manière douce en convection naturelle ventilée.

Accessoires

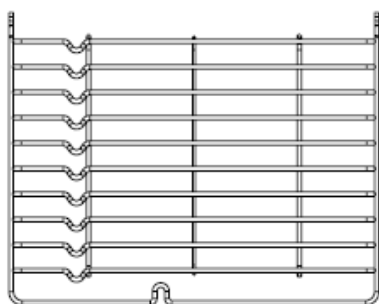


Grille : pour poser les plats, ou certains aliments adaptés (pain, ...)

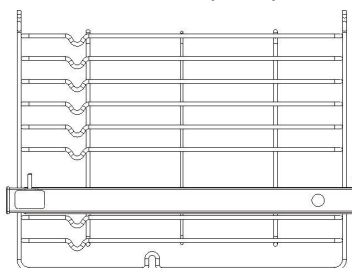
ATTENTION ; l'ergot doit toujours être à l'arrière



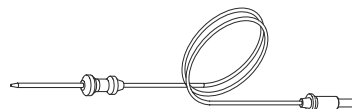
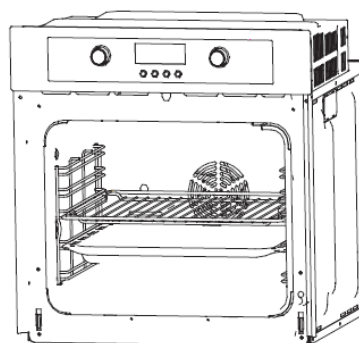
Lèchefrites : pour les grandes quantités de nourriture ou pour recueillir les graisses



Gradins fils : Positionnés de chaque côté du four, ils permettent de positionner la grille ou lèchefrites. Ces gradins sont démontables pour permettre le nettoyage des parois. (uniquement pour certains modèles)



Glissière télescopique: certains modèles peuvent être équipés de découpeurs pour faciliter l'utilisation du four. (uniquement pour certains modèles)

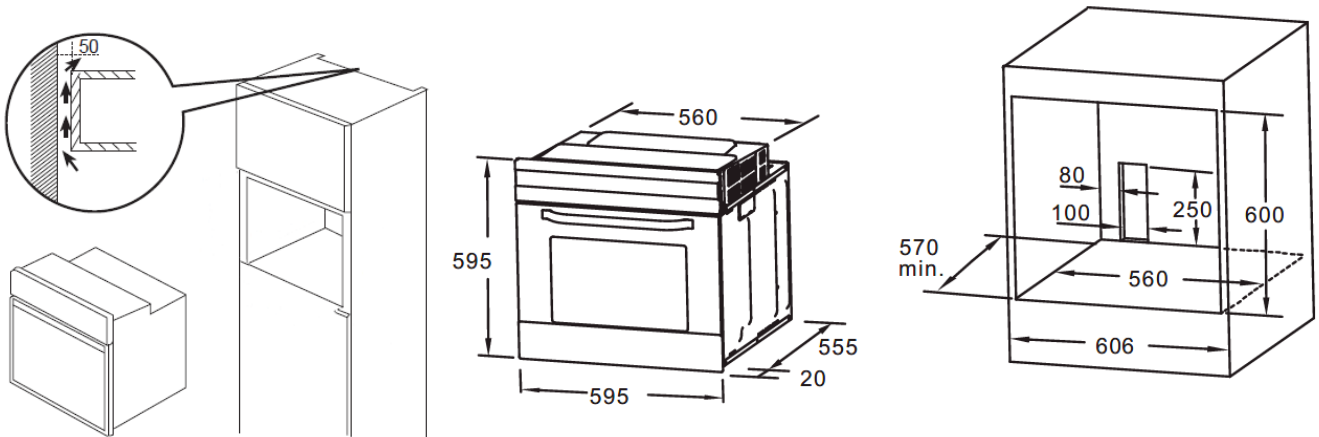


Sonde à viande : Avant utilisation, insérez la sonde dans le centre de la partie la plus épaisse de la viande ou à l'intérieur cuisse ou poitrine de volaille, loin de la graisse ou des os. Placez les aliments dans le four et connectez la sonde à viande. Gardez la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermez la porte du four.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

Installation

Après avoir déballé le four, veillez à ce que les dimensions de votre encastrement soient en concordance avec les dimensions ci-dessous. Veillez à ce qu'une aération suffisante soit disponible.



Après avoir encastre le four dans le meuble, ouvrez la porte et fixez latéralement la moulure du four au meuble avec quatre vis (2 de chaque côté), dans les trous prévus à cet effet.

Branchements électriques

Cet appareil ne peut être branché qu'en 230V monophasé 50 Hz.

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

Calibre des fusibles de lignes (un par phase) : 32 ampères.

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

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

La ligne d'alimentation électrique partant du compteur ne devra pas être inférieure à 1,5 mm² par conducteur.

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

SCHÉMA DE CONNEXION



Tension des éléments de chauffage 220-240V~.

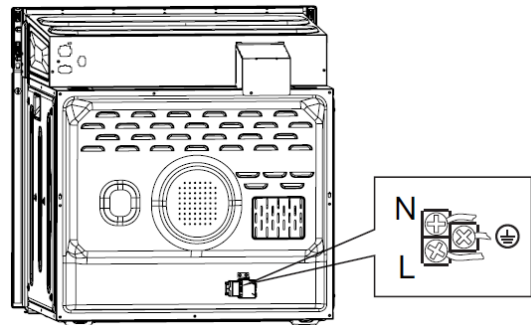


Ce produit doit être mise à la terre.

Le fil marron doit être relié à la borne Live (L).

Le fil bleu doit être relié à la borne neutre (N).

Le fil de terre doit être connecté à la borne de terre (⊕).



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

CONSEILS D'UTILISATION

REMARQUE : lors de la première utilisation, une odeur et de la fumée peuvent être émises. Ceci est tout à fait normal et ne durera que quelques minutes. Il est donc conseillé de faire une première mise en fonctionnement, à vide, à température maximum pendant 1 heure environ.

Information générales et précautions d'usage :

- Afin d'ouvrir la porte du four, prendre la poignée toujours sur sa partie centrale
- Lors de l'ouverture de la porte du four, faire attention à la fuite de vapeur bouillante
- Utiliser des gants isolants pour insérer ou sortir des récipients du four
- Utiliser des récipients résistants aux températures indiquées sur le bouton du thermostat
- Après avoir utilisé le four, s'assurer que toutes les commandes sont en position éteinte.

MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

Tableau indicatif de durée de cuisson en fonction des aliments :

	Poids	Statique	
		°C	Minutes
Viandes			
Rôti de veau	1	200	120
Roast beef	1	210	45
Rôti de porc	1	200	120
Rôti d'agneau	1	200	120
Filet de bœuf	1	210	45
Saucisse	1	200	40
Gibier			
Lièvre rôti	1	200	100
Faisan rôti	1	200	100
Perdrix rôti		200	100
Volaille			
Poulet rôti	1	200	70
Dinde rôti	1	200	70
Canard rôti	1	210	70
Lapin	1	200	70
Noix de dinde	1	200	70
Pintade	1	210	70
Canard	1	210	70
Poisson			
Poisson rôti	1	190	60
Pâtes au four			
Lasagne	1	180	40
Cannelloni	1	180	40
Pizza	1	200	30
Pain	1	210	40
Pâtisserie			
Biscuits	1	180	30
Pain de Gênes	1	180	40
Couronne	1	180	40
Tartes			
Tarte aux pommes	1	180	40
Tarte	1	180	40
Meringues	1	120	30
Beignet	1	180	30
Soufflé	1	180	30
Fruits au four			
Pommes	1	180	30
Poires	1	180	30

La position des clayettes est: 2-3 rails en partant du bas. Le poids pris en compte est de 1 kg.

Durées de cuisson spécifiques en mode ECO




	Poids	°C	Minutes	Pré-chauffage
Gratin Pomme de terre	1	180	90-100	Non
Gâteau Tartes	1	160	100-150	Non
Viande de bœuf	1	190	110-130	Non

Les valeurs reportées (températures et temps de cuisson) sont indicatives et pourront changer en fonction de l'épaisseur et de la qualité de la viande.



Configuration / Programmation

Horloge

Après avoir branché le four, le symbole 00:00 est visible sur l'afficheur.

1. Appuyer sur  , les chiffres des heures clignotent
2. Tourner la manette de droite κ_2 pour choisir l'heure (entre 0 et 23)
3. Appuyer de nouveau sur  , les chiffres des minutes clignotent
4. Tourner la manette de droite κ_2 pour choisir les minutes (entre 0 et 59)
5. Appuyer encore sur  pour valider. « : » clignote et l'heure s'affiche.



Choix des programmes

1. Tourner la manette de gauche κ_1 pour choisir le programme de cuisson. Les voyants sur l'afficheur s'allument et s'éteignent au fur et à mesure de la rotation de la manette.
2. Tourner la manette de droite κ_2 pour ajuster la température de cuisson
3. Appuyer sur  pour valider le départ de la cuisson
4. Si l'étape 2 est ignorée (appui direct sur  après le choix du programme), le programme commence ; la température par défaut s'affiche et la durée de cuisson par défaut sera 9h.
En fin de cuisson un 'bip' retentira 5 fois pour avertir que le programme est terminé. La cuisson s'arrête automatiquement


*Note : la plage d'ajustement de température est de 5°C, sauf pour le grill qui est de 30°C
la plage d'ajustement de durée de programme est*

0:00 – 0:30 = 1 minute




0:30 – 9:00 = 5 minutes

En cours de cuisson, la température et/ou la durée peuvent être modifiées en agissant sur les manettes respectives (κ_2 et/ou κ_1) et en appuyant sur le bouton  . Si le bouton  n'est pas sollicité dans les 3 secondes après la modification, celle-ci est annulée et le four revient à la position (température ou durée) précédente.




Affichage de l'heure

Lors de la cuisson, il est possible d'afficher l'heure actuelle. Pour cela appuyer 1 fois sur  . L'affichage précédent reviendra automatiquement au bout de 3 secondes.

Allumage de la lampe seule

Il est possible d'allumer uniquement la lampe dans le four. Pour cela, tourner la manette de gauche κ_2 sur l'icône  et appuyer sur  . L'indicateur  s'affiche sur l'écran LED.





Sécurité Enfant



Pour bloquer le bandeau de commande et éviter ainsi des manipulations malencontreuses, appuyer simultanément sur les touches  et  pendant 3 secondes. Un long 'bip' se fait entendre et le logo  s'affiche sur l'écran. La sécurité enfant est active.

Pour désactiver la sécurité enfant, suivre la même procédure, un long 'bip' se fait entendre et le logo  s'éteint.

Rappel de début de cuisson



Ce four possède une minuterie permettant de vous rappeler le début de la cuisson. Le rappel maximum est 9h. Cette fonction n'est active uniquement que lorsque le four est en mode 'pause'.

1. Appuyer dur le bouton 
2. Tourner la manette de droite κ_2 pour choisir l'heure de rappel (entre 0 et 9)
3. Appuyer de nouveau sur  , les chiffres des minutes clignotent
4. Tourner la manette de droite κ_2 pour choisir les minutes (entre 0 et 59)
5. Appuyer sur  pour valider la fonction, le symbole  s'affiche sur l'écran.

*Note : Lorsque le rappel est arrivé à son terme, un 'bip' se fait retentir 10 fois, le symbole  disparaît de l'écran
Il est possible d'annuler le rappel en cours de programmation en appuyant sur la touche *

Il est possible d'annuler le rappel une fois celui-ci lancé en appuyant 2 fois sur la touche 

Départ / Pause / Annulation

Si la programmation a été effectuée, appuyer sur  pour démarrer. Si la cuisson est en mode pause, appuyer sur  pour démarrer.

En cours de cuisson, appuyer une fois sur **[II]** pour mettre en mode pause ; appuyer deux fois sur **[II]** pour annuler le programme.

Economie d'énergie.

Lorsque le four n'est pas utilisé, appuyer sur **[⏸]** pendant 3 secondes pour activé le mode d'économie d'énergie. L'afficheur s'éteint. Sans opération de l'utilisateur, le four passera de lui-même en mode d'économie d'énergie au bout de 10 minutes.

Lorsque le four est en mode d'économie d'énergie, le fait d'appuyer sur une touche l'en fera sortir.

Notes diverses

- Lorsque l'on tourne une manette, le 'bip' ne retentit qu'une seule fois au début.
- A chaque appui sur un bouton, un 'bip' se fait retentir, s'il n'y a pas de 'bip', l'action n'est pas validée.
- Si un programme est sélectionné mais que le bouton **[⏸]** n'est pas sollicité dans les 5 minutes, le programme est annulé.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

MISE EN GARDE : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant toute opération de maintenance et avant de remplacer la lampe en particulier pour éviter tout risque de choc électrique.

Ne mettez jamais d'eau directement sur des zones encore chaudes

Surfaces en verre

Pour nettoyer les surfaces en verre, utilisez une éponge avec une faible quantité de détergent liquide puis rincer à l'eau tiède.

Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

Nettoyage par Pyrolyse.

Les côtés intérieurs du four possèdent une surface traitée permettant un nettoyage automatique.

Il est recommandé de suivre cette procédure à intervalle régulier afin de garantir un fonctionnement correct du four.

- 1- Enlever tous les accessoires du four, y compris les gradins fils.
- 2- Tourner la manette de gauche **K1** pour choisir le programme 'PYROLITIC' ; l'écran LED affiche « PyR »
- 3- Appuyer sur **[⏸]** pour confirmer le démarrage. La durée par défaut est 2h
- 4- Tourner de nouveau la manette de gauche **K1** pour modifier la durée du programme. Deux durées sont possibles, 1h30 et 2h. Appuyer sur **[⏸]** pour confirmer la durée.

Notes :

- Si la porte n'est pas fermée, le nettoyage ne pourra pas débuter ; l'écran LED affiche « door PyR »
- Si la température dans le four ne dépasse pas les 300°C ; un appui sur **[II]** arrêtera immédiatement le nettoyage. Si la température dans le four dépasse les 300°C, un appui sur **[II]** arrêtera le nettoyage mais le four passera par une période de refroidissement, l'écran LED affiche alors « Cool »
- Durant la phase de nettoyage par pyrolyse, si la porte est ouverte, l'écran LED affiche « Door » et le **buzzer** retentit jusqu'à la fermeture de la porte ou bien un appui sur le bouton **[II]**.
- Lorsque le nettoyage est terminé et que la température au centre du four passe sous les 300°C, l'écran LCD s'éteint.

Lorsque le four est refroidi, vous pouvez passer une éponge humide sur les parois pour enlever les résidus de graisses et/ou de saletés.

IMPORTANT : ne pas utiliser de produit abrasif, ni de produits « spécial four » sur les parois, cela pourrait les endommager irrémédiablement.

Note : Au fil du temps et des utilisations, les parois peuvent changer légèrement de couleur, ceci est normal ne remet pas en cause le fonctionnement de ces dernières.

Surfaces émaillées, vernies et en acier inoxydable

Toutes les pièces émaillées ou vernies doivent être nettoyées avec de l'eau et un détergeant liquide puis rincées et séchées avec un tissu humide.

Le nettoyage doit être effectué lorsque les pièces ne sont pas chaudes. N'utilisez pas d'éponges métalliques et/ou en plastique, de poudres abrasives ou de spray corrosifs. N'arrosez et ne lavez pas les résistances ou le bulbe du thermostat avec des produits à base acide. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages dérivants d'un nettoyage incorrect. Ne pas utiliser de nettoyeurs vapeur pour nettoyer le four.

Démontage et remontage de la porte du four.

Pour enlever la porte du four, suivre les instructions suivantes :

- Ouvrir entièrement la porte, soulever les taquets positionnés sur les charnières.
- Fermer partiellement la porte en la tirant en même temps vers le haut, de telle façon qu'il soit possible de décrocher la patte de fixation des charnières de leur emplacement.
- Sortir la porte
- Pour le remontage, exécuter les mêmes opérations de façon inverse, en faisant attention d'introduire correctement les pattes des fixations dans leurs encoches.

Changement de la lampe

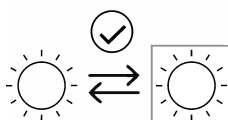
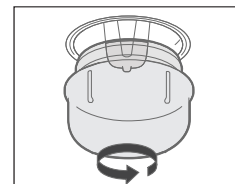
La lampe utilisée dans ce four est une lampe spécifique résistant aux hautes températures (230V~ / Halogène 25W max, T300°C)

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

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

•Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique 'G'.

•La source lumineuse de ce produit peut être remplacée par l'utilisateur final.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Fours domestiques

Marque	Amica
Identification du modèle	AO2009X TYPE : 65P90E0
Indice d'efficacité énergétique par cavité EEI cavité	94
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation en énergie pour un cycle (CE cavité électrique) mode convection naturelle [kWh]	0,99
Consommation en énergie pour un cycle (CE cavité électrique) mode chaleur tournante [kWh]	0,79
Nombre de cavités	1
Source de chaleur (électricité ou gaz)	Electricité
Volume par cavité [l]	70

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

RECYCLAGE

Produit

Mise au rebut



Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/EU afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement. Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.



Emballage

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





SIDEME SA - BP200 - 92306 LEVALLOIS-PERRET CEDEX

Amica

AO2009X



GEBRUIKSAANWIJZING

ELEKTRISCHE INBOUWOVEN

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor u dit toestel plaatst en gebruikt.

(03/2021/1)

HET LEZEN VAN DE HANDLEIDING

Deze handleiding bevat hoofdstukken met betrekking tot veiligheidsvoorschriften, gebruiksaanwijzingen, instructies voor de installatie en advies voor herstelling. Als u deze handleiding aandachtig leest alvorens deze oven te gebruiken, weet u hoe u dit toestel correct moet gebruiken en onderhouden.

OPMERKING:

De fabrikant kan, overeenkomstig een permanente ontwikkelingspolitiek van het bijwerken van het product, zonder voorafgaande kennisgeving elke nodige wijziging aanbrengen.

INHOUD

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	3
BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL	8
INSTALLATIE VAN HET TOESTEL	10
GEBRUIKSINSTRUCTIES	11
ONDERHOUD EN REINIGING	13
TECHNISCHE KENMERKEN.....	14

Ophaling van gebruikte huishoudtoestellen:



De Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), vereist dat gebruikte huishoudtoestellen niet in de normale afvalstroom van gemeentelijk afval worden gegooid. Gebruikte toestellen moeten apart worden ingezameld om de snelheid van de terugwinning en recyclage van de gebruikte materialen te optimaliseren en de impact op de menselijke gezondheid en het milieu te verminderen.

Het symbool van de doorkruiste vuilnisbak wordt op alle producten geplaatst ter herinnering aan de verplichtingen voor afzonderlijke inzameling.

Consumenten moeten voor informatie over de correcte verwijdering van hun gebruikte toestel contact opnemen met de lokale autoriteiten of met hun verdeler.

Dit toestel is conform de Europese richtlijnen 2014/35/EU met betrekking tot de elektrische veiligheid en 2014/30/EU met betrekking tot de elektromagnetische compatibiliteit.



VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN



BELANGRIJK! LEES VOOR GEBRUIK ALLE VOORSCHRIFTEN



WAARSCHUWING!

Het is erg belangrijk dat deze handleiding samen met het toestel wordt bewaard voor elke raadpleging. Indien dit toestel wordt overgedragen aan een andere persoon, zorg er dan voor dat de handleiding met het toestel wordt meegegeven zodat de nieuwe gebruiker de handleiding kan gebruiken om zich te informeren over de werking. Deze waarschuwingen worden gegeven voor uw veiligheid en de veiligheid van anderen. Lees deze handleiding dus aandachtig alvorens de oven te installeren en te gebruiken.

Wat betreft de informatie over het installeren, hanteren, onderhouden en afdanken van het toestel, verwijzen we u naar de volgende paragrafen van deze handleiding.

Dit toestel is bedoeld voor huishoudelijk gebruik (privé) maar niet voor vergelijkbare toepassingen zoals:

- keukens voorbehouden aan het personeel van winkels, kantoren en andere professionele omgevingen
- boerderijen en gebruik door de klanten van hotels, motels en andere omgevingen met een residentieel karakter
- omgevingen van het type hotelkamers
- catering en andere gelijkaardige toepassingen waaronder detailverkoop

Gebruik het toestel niet voor commerciële of industriële doelstellingen of voor een ander doeleinde dan waarvoor het is ontworpen; dat wil zeggen voor het thuis koken van voedingsmiddelen.

Installatie

- Dit toestel is zwaar let op bij een verplaatsing.
- Dit toestel is breekbaar. Vervoer het in de bedrijfsstand en wees voorzichtig bij het verplaatsen en het installeren ervan.
- Om risico's te vermijden, moeten de installatie, de aansluiting op het elektriciteitsnet, de inbedrijfstelling en het onderhoud van uw toestel door een gekwalificeerde professional worden uitgevoerd.
- Waarschuwing: voordat u toegang hebt tot de aansluitklemmen moeten alle voedingscircuits van het elektriciteitsnet worden losgekoppeld.
- Als de elektrische installatie van uw woning een aanpassing vereist voor de aansluiting van uw toestel, doe dan een beroep op een gekwalificeerd elektricien.
- Bij een vaste installatie moet de aansluiting op het netwerk worden uitgevoerd via een schakelaar met een meerpolige onderbreker, die een volledige onderbreking garandeert in geval van overspanning van categorie III.
- Sluit het toestel niet aan op een stopcontact dat niet is beschermd tegen overbelasting (zekering).
- Gebruik nooit stekkerblokken of verlengsnoeren om het toestel aan te sluiten.
- Dit toestel is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of door een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem of een andere inrichting die het toestel automatisch onder spanning zet.
- Instructie voor de aarding:** dit toestel moet worden geaard. In geval van een slechte werking of een stroomstoring, beperkt de aarding het risico op een elektrische schok door een toegang te verstrekken aan de elektrische stroom met de minste weerstand. Dit toestel is of moet worden voorzien van een snoer met een aardingsgeleider en een stopcontact met aarding. De stekker moet worden aangesloten op een

geschikt, geïnstalleerd muurstopcontact en aarding, overeenkomstig de lokale regelgeving.

- Controleer na de installatie dat het toestel niet op de voedingskabel staat.
- Het is niet aangewezen kleefband te gebruiken bij de plaatsing van het toestel, dit wordt niet beschouwd als een betrouwbaar bevestigingsmiddel.

Gebruik

- Het is niet toegelaten om de technische kenmerken van het toestel te wijzigen of het toestel op welke manier dan ook proberen te wijzigen.
- Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke capaciteiten of personen met een gebrek aan kennis of ervaring, indien ze correct onder toezicht staan of als de instructies met betrekking tot het veilige gebruik van het toestel aan hen zijn meegedeeld en als de mogelijke risico's worden begrepen.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Houd kinderen van minder dan 8 jaar op afstand, tenzij ze onder continu toezicht staan.
- Gebruik het toestel niet voor de verwarming van de ruimte.
- Schakel na gebruik de controleschakelaar uit.
- **WAARSCHUWING:** Houd de ventilatieopeningen in de behuizing van het toestel of de inbouwstructuur vrij.
- **WAARSCHUWING:** Dit toestel en zijn bereikbare onderdelen worden warm tijdens het gebruik ervan.
Raak de verwarmingselementen niet aan. Het toestel wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven niet aanraakt.
- **WAARSCHUWING:** Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik.

- Houd jonge kinderen uit de buurt. Plaats geen brandbare producten of onderdelen die omhuld zijn met brandbare producten in de buurt van of op het toestel, om het risico op explosie en brand te vermijden.
- Probeer NOOIT een brand met water uit te doven: schakel het toestel uit en bedek de vlammen met bijvoorbeeld een deksel of een branddeken.
- Zie erop toe dat kleine huishoudtoestellen of hun voedingskabel niet rechtstreeks in contact komen met het warme toestel, want hun isolatie is niet bestand tegen hoge temperaturen.
- Oververhitte vetten zijn snel ontvlambaar. Hou daarom voortdurend bereidingen met veel olie of vet in het oog.

Onderhoud

- Trek voor het reinigen, het vervangen van de lamp, het verplaatsen van het toestel of de bodem onder het apparaat schoon te maken altijd de stekker uit het stopcontact.
- De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Voordat u de microgolfoven start, moeten gemorste vloeistoffen worden verwijderd.
- Gebruik geen schuurmiddelen of harde metalen schrapers om de glazen ovendeur te reinigen. Dit kan krassen maken op het oppervlak en barsten in het glas veroorzaken.
- Gebruik geen stoomreiniging om het toestel schoon te maken.
- Verwijder grote spatten en morsplekken voor u de automatische reiniging via katalyse of pyrolyse gebruikt. Lees het hoofdstuk 'Onderhoud' waarin wordt uitgelegd welke hulpmiddelen in de oven moeten blijven tijdens het schoonmaken.

Onderhoud - reparaties

- Het is gevaarlijk om de kenmerken van dit toestel te wijzigen of proberen te wijzigen.
- Probeer het toestel in het geval van een panne niet zelf te repareren. Reparaties die worden uitgevoerd door niet-gekwalificeerd personeel kunnen schade veroorzaken. Neem contact op met de dienst na verkoop van uw verkoper.
- Wanneer de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant, de dienst na - verkoop of door personen met gelijkaardige kwalificaties worden vervangen om gevaar te vermijden.
- Gebruik dit product nooit als de voedingskabel, het bedieningspaneel of het glas zodanig beschadigd is dat de binnenkant van het toestel toegankelijk is.
- **WAARSCHUWING:** Wees zeker dat het toestel ontkoppelt is alvorens de lamp van de oven te vervangen om het risico op een elektrische schok te voorkomen.
- Meer informatie over de methode om de lampen te vervangen vindt u in de paragraaf na deze waarschuwingen en advies.

Afvalbehandeling

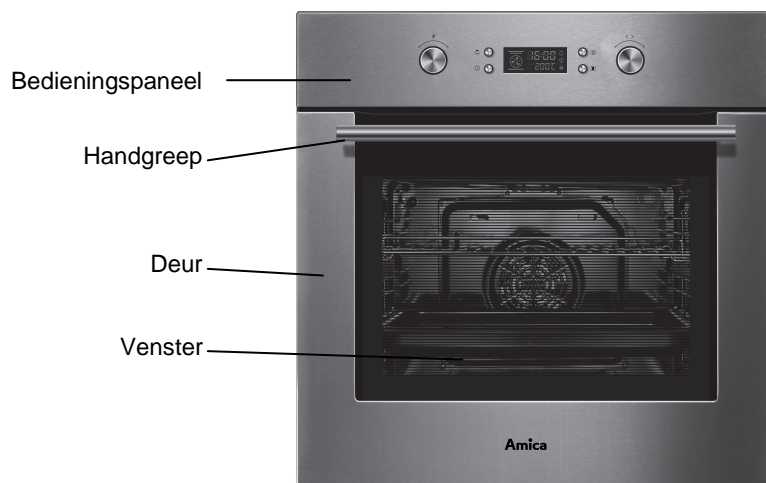


Dit toestel is gemarkeerd met het symbool voor selectieve sortering met betrekking tot elektrische en elektronische apparatuur. Dit betekent dat dit product moet worden behandeld door een systeem voor collectieve afvalinzameling in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU zodat het kan worden gerecycled of kan worden ontmanteld om de impact op het milieu te verminderen.

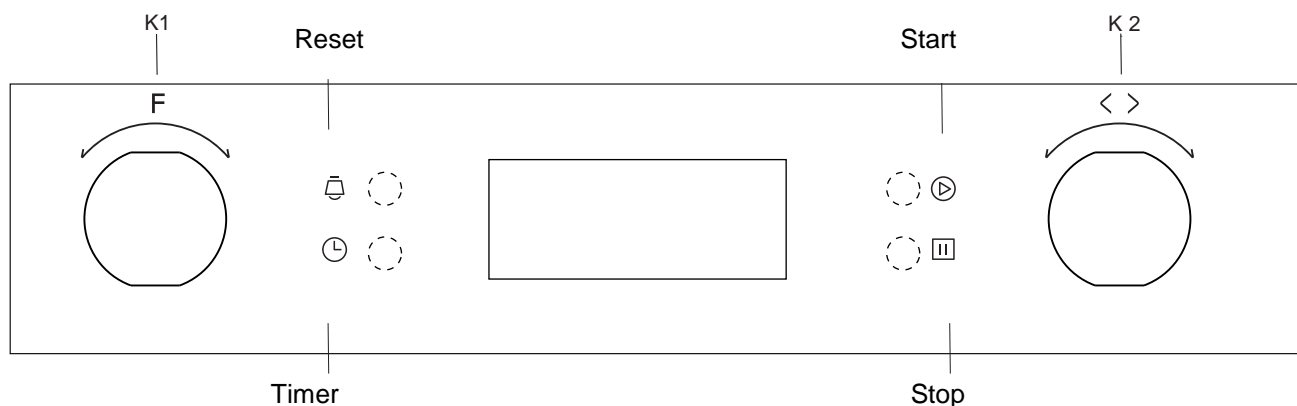
van het milieu:

Voor meer inlichtingen neemt u contact op met uw lokale of regionale administratie. De elektronische producten die niet selectief worden gesorteerd zijn mogelijk gevaarlijk voor de omgeving en de menselijke gezondheid vanwege de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen.

BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL









Bedieningspaneel

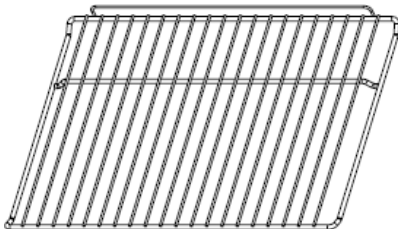


Beschrijving van de programma's

Pictogram	Beschrijving van de functie
	Verlichting
	Ontdooien : laat toe om de voedingswaren of diepvriesmaaltijden snel en efficiënt te ontdooien zonder warmte <i>Opmerking: de temperatuur kan niet worden gewijzigd.</i>
	Enkel bodem : bakken gebeurt alleen via de weerstand in de bodem. Ideaal voor taarten en pizza's. <i>Opmerking: de temperatuur kan worden ingesteld van 60 tot 120 °C</i>
	Natuurlijke convectie : bakken waarbij gebruik wordt gemaakt van beide weerstanden in de bodem en bovenaan. <i>Opmerking: in deze modus moet de oven worden voorverwarmd.</i> <i>Opmerking: de temperatuur kan worden ingesteld van 50 tot 250 °C</i>

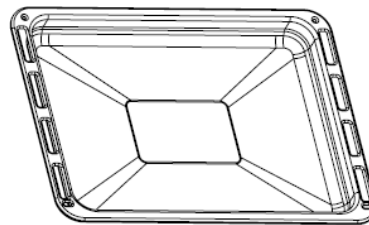
	Warme lucht + convection: traditioneel bakken door gebruik te maken van beide weerstanden bovenaan en onderaan en een ventilator om de warmte beter te doen indringen en zo energie te sparen. <i>Opmerking:</i> deze modus is ideaal om grote stukken vlees te braden <i>Opmerking:</i> de temperatuur kan worden ingesteld van 50 tot 250 °C
	Alleen grill: gekoppeld aan de thermostaat, zorgt de grill ook voor het behoud van de temperatuur in de oven. U bekomt optimale resultaten wanneer de kleine gerechten bovenaan worden geplaatst en de grotere gerechten onderaan in de oven worden geplaatst. <i>Opmerking:</i> de temperatuur kan worden ingesteld van 180 tot 240 °C
	Weerstand en grill: de combinatie van de weerstand in de bodem en de grill zorgt ervoor dat uw gerechten snel en volledig worden gebakken, terwijl tegelijk de bovenkant van het gerecht wordt gegrild. <i>Opmerking:</i> de temperatuur kan worden ingesteld van 180 tot 240 °C
	Grill met warme lucht: de combinatie grill met ventilatie zorgt voor een betere penetratie van warmte in het vlees waardoor tot 40 % energie kan worden bespaard. De gerechten worden licht gegrild en blijven heel mals. <i>Opmerking:</i> de temperatuur kan worden ingesteld van 50 tot 240 °C
	Draaiende warmte: een weerstand achter de ventilator levert extra warmte aan de natuurlijke convection en zorgt voor een homogene warmte in de oven om optimaal te bakken. <i>Opmerking:</i> de temperatuur kan worden ingesteld van 50 tot 240 °C
PYROLYTIC	Reiniging door pyrolyse: reiniging van vetten aan zeer hoge temperatuur (450 °C) om alle vetten in de oven te verwijderen. De timer kan worden ingesteld op 1,5 uur of 2 uur. <i>Opmerking:</i> Tijdens de Reiniging door pyrolyse: geeft de display "PyR" aan
	ECO-modus Om tijdens het bakken energie te besparen. Om de ingrediënten zachtjes te bakken in de modus "Warme lucht + convection"

Accessoires

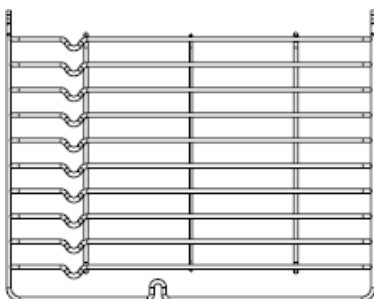


Rooster: om de gerechten of sommige aangepaste voedingswaren (brood...)

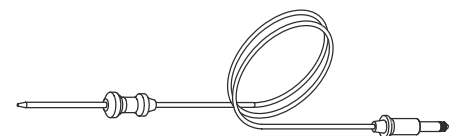
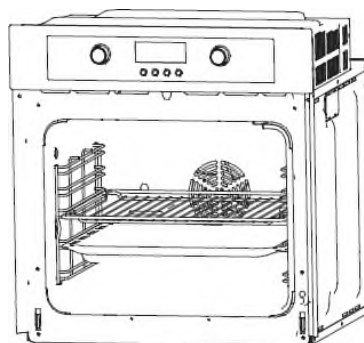
OPGELET: de oprand moet altijd aan de achterkant worden ingeschoven



Bakplaat: voor grote hoeveelheden levensmiddelen of om vet op te vangen



Draadroosters: worden aan de beide zijden van oven geplaatst, bedoeld om het rooster of de bakplaat te positioneren. Deze draadroosters kunnen worden verwijderd om de wanden schoon te maken.

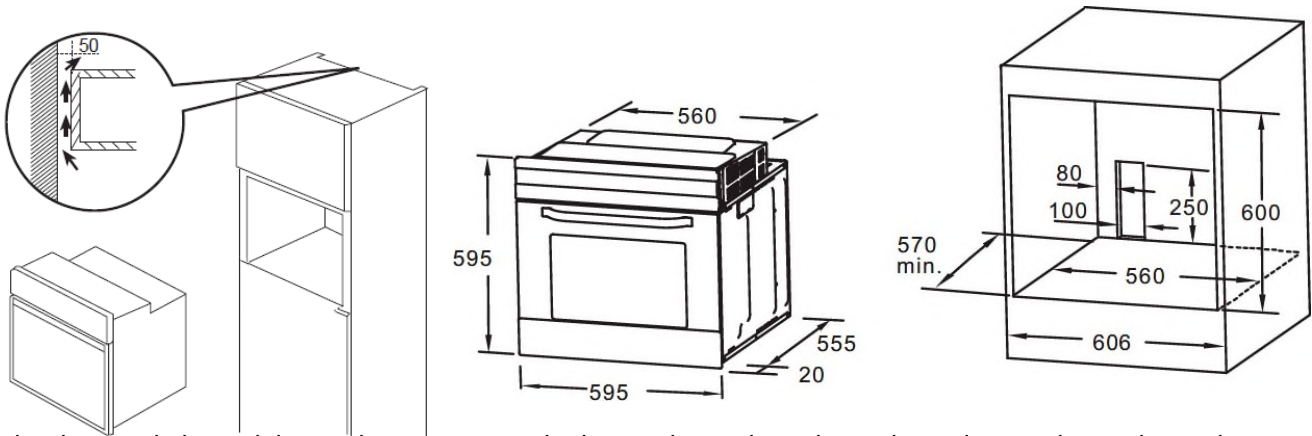


Vleessonde: Steek voor gebruik de sonde in de midden van het dikste stuk vlees of naar binnen dij of borst van gevogelte, uit de buurt van vet of bot. Plaats het voedsel in de oven en sluit de vleesthermometer aan. Houd de sonde zo ver mogelijk uit de buurt van een warmtebron. Ovendeur sluiten.

INSTALLATIE VAN HET TOESTEL

Installatie

Controleer na het uitpakken van de oven of de afmetingen van de nis overeenstemmen met de afmetingen hieronder aangegeven. Controleer of er voldoende ventilatieruimte is.



Zodra de oven in het vak is geschoven opent u de deur en bevestigt u de rand van de oven lateraal met vier schroeven in de kastrand (telkens 2 aan elke zijde). De gaten hiervoor zijn voorzien.

Elektrische aansluitingen

Dit toestel is enkel geschikt voor aansluiting op 230 V eenfasig 50 Hz.

Controleer of de teller van de afnemer en de zekeringen bestand zijn tegen het vermogen dat door de oven wordt geabsorbeerd, rekening houdend met de andere aangesloten elektrische toestellen.

Kaliber van de lijnzekeringen (één per fase): 32 Ampère.

Het toestel mag niet worden aangesloten met behulp van een verlengstuk of een stekkerdoos (brandgevaar). Gebruik een stopcontact met aarding, die conform de norm NF C 15-100 verplicht moet worden aangesloten.

De stroomvoorzieningslijn vertrekkend van de teller mag niet kleiner zijn dan 1,5 mm² per teller. Zorg ervoor dat, zodra het toestel is geïnstalleerd, de voedingskabel gemakkelijk toegankelijk is.

VERBINDINGSSCHEMA



Spanning verwarmingselementen 220-240V~.

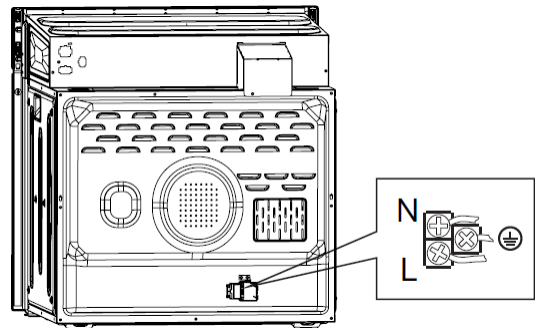


Dit product moet worden geaard

Bruine draad aan Live-klem (L)

Blaauwe draad aan Neutrale klem (N)

Aardingsdraad moet worden aangesloten aan de aardingsklem



Belangrijk: de voedingskabel moet zo geplaatst zijn dat geen enkel punt meer dan 50 °C bereikt bovenop de kamertemperatuur.

GEBRUIKSADVIES

OPMERKING: bij het eerste gebruik kan het zijn dat u een geur opmerkt. Dit is helemaal normaal en duurt maar enkele minuten. Voor u de oven voor het eerst effectief gebruik is het dus raadzaam om hem eerst helemaal leeg, ongeveer 1 uur lang op maximale temperatuur te laten werken.

Algemene informatie en voorzorgen bij gebruik:

- Gebruik altijd het centrale deel van de handgreep wanneer u de oven opent
- Let bij het openen van de deur op de ontsnappende kokende damp/stoom
- Gebruik isolerende handschoenen om recipiënten in en uit de oven te schuiven
- Gebruik recipiënten die bestand zijn tegen de temperaturen aangegeven op de thermostaatknop
- Zorg er na gebruik van de oven altijd voor dat alle bedieningsknoppen weer in de uit-stand staan.

WAARSCHUWING: Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

Tabel indicatieve baktijden van de verschillende gerechten:

	Gewicht	Statisch	
		°C	Minuten
Vlees			
Kalfsgebraad	1	200	120
Rundsgebraad	1	210	45
Varkensgebraad	1	20	120
Lamsbout	1	200	120
Biefsteak	1	210	45
Worst	1	200	40
Wild			
Haas	1	200	100
Fazant	1	200	100
Patrijs	1	200	100
Gevogelte			
Kip	1	200	70
Kalkoen	1	200	70
Eend	1	210	70
Konijn	1	200	70
Kalkoenrollade/lapje	1	200	70
Parelhoen	1	210	70
Vis			
Vis	1	190	80
Deegwaren			
Lasagne	1	180	40
Cannelloni	1	180	40
Pizza	1	200	30
Brood	1	210	40
Patisserie			
Koekjes	1	180	30
Volkorenbrood	1	180	40
Kroontjes	1	180	40
Taarten			
Appeltaart	1	180	40
Gewone taart	1	180	40
Meringue	1	120	30
Beignets	1	180	30
Soufflé	1	180	30
Fruit in de oven			
Appelen	1	180	30
Peren	1	180	30

De positie van de rooster is 3-3 maar van onderaan geteld. Het gewicht is aangegeven in kg

Specifieke baktijden in ECO-modus




	Gewicht	°C	Minuten	Voorverwarming
Aardappelgratin	1	180	90 - 100	Nee
Taart	1	160	100 - 150	Nee
Rundsvlees	1	190	110 - 130	Nee

De vermelde waarden (temperatuur en baktijden) zijn indicatief en kunnen veranderen in functie van de dikte en de kwaliteit van het vlees.



Configuratie / programmering

Klok

Zodra de oven is aangekoppeld, verschijnt 00:00 op het display.

1. Druk op . De uren beginnen te knipperen
2. Draai aan het wielje rechts K2 om het uur in te stellen (tussen 0 en 23)
3. Druk opnieuw op . De minuten beginnen te knipperen
4. Draai aan het wielje rechts K2 om de minuten in te stellen (tussen 0 en 59)
5. Druk nog een keer op  om te bevestigen. " : " knippert en het uur wordt weergegeven.



Programmakeuze

1. Draai aan het wielje links K1 om het bakprogramma te kiezen. De indicatoren op het display gaan aan en uit bij elke beweging aan het wielje.
2. Draai aan het wielje rechts K2 om de baktemperatuur in te stellen.
3. Druk op  om de start van het bakproces te valideren
4. Indien stap 2 wordt overgeslagen (en na de programmakeuze meteen op  wordt gedrukt), start het programma; de standaardtemperatuur wordt weergegeven. De standaard baktijd is 9 uur. Aan het einde van het bakproces hoort u 5 keer een 'beep' om aan te geven dat het programma is afgelopen. Het bakken stopt automatisch


Opmerking: de temperatuur kan in stappen van 5 °C worden ingesteld, behalve bij de grill waarbij de stappen per 30 °C gaan. Het instelbereik voor de programmaduur is

0:00 – 0:30 = in stappen van 1 minuut




0:30 – 9:00 = in stappen van 5 minuten

Tijdens het bakken kunnen temperatuur en/of baktijd worden gewijzigd door de wieltjes te gebruiken (K2 en/of K1) en door op de knop  te drukken. Als de knop  niet binnen de drie seconden na de wijziging wordt ingedrukt, wordt de wijziging geannuleerd en keert de oven terug naar de vorige stand (voor temperatuur en baktijd).

Uurweergave




Tijdens het bakken, kan de huidige tijd worden opgevraagd. Druk hiervoor 1 keer op . Na 3 seconden keert de oven automatisch terug naar de vorige weergave.

Alleen verlichting

Het is mogelijk om in de oven alleen de verlichting te doen branden. Hiervoor draait u het wielje links K2 naar het pictogram  en drukt u op . De indicator  wordt op het led-display weergegeven.





Kinderbeveiliging




Om het bedieningspaneel te vergrendelen en zo te voorkomen dat ongewilde instellingen worden gedaan, drukt u gelijktijdig 3 seconden lang op

op de toetsen  en . U hoort een lange 'beep' en  het logo verschijnt op het display. De kinderbeveiliging is nu actief. Om de kinderbeveiliging uit te schakelen, volgt u dezelfde procedure. U hoort een lange 'beep' en  gaat uit.



Herinnering begin baktijd

De oven beschikt over een timer die u herinnert aan het begin van de baktijd. Deze gaat maximaal 9 uur terug. Deze functie is alleen actief wanneer de oven in 'pauze'-modus staat.

1. Druk op de knop 
2. Draai aan het wielje rechts K2 om het herinneringsuur in te stellen (tussen 0 en 9)
3. Druk opnieuw op , de minuten knipperen
4. Draai aan het wielje rechts K2 om de minuten in te stellen (tussen 0 en 59)
5. Druk op  om de functie te valideren. Het pictogram  verschijnt op het display.

Opmerking: Wanneer de herinnering is afgelopen, hoort u 10 keer een 'beep'.  verdwijnt van het scherm. Deze herinnering kan tijdens de programmering worden geannuleerd door op de toets  te drukken. Ook na de start kan de herinnering worden uitgeschakeld door 2 keer te drukken op de toets .

Start / Pauze / Annuleren

Zodra de programmering klaar is, drukt u op  om te starten. Als het bakken is gepauzeerd, drukt u op  om te starten.

Tijdens het gakken, drukt u één keer op **II** om het bakken te pauzeren. Druk twee keer op **II** om het programma te annuleren.

Energie besparen

Wanneer de oven niet wordt gebruikt, drukt u 3 seconden op **⏸** om de energiespaarmodus in te stellen. Het display dooft. Zonder initiatief van de gebruiker, gaat de oven na 10 minuten zelf automatisch naar energiespaarmodus.

Wanneer de oven in energiespaarmodus staat, kan deze worden geannuleerd door op een toets te drukken.

Diverse opmerkingen

- Door aan een wielte te draaien, hoort u slechte één keer een 'beep' bij de start.
- Telkens wanneer u op een knop drukt, hoort u een 'beep'. Als er geen 'beep' te horen is, is de actie niet gevalideerd.
- Als een programma werd geselecteerd, maar de knop **⏸** werd niet binnen de 5 minuten ingedrukt, dat wordt het programma automatisch geannuleerd.

ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING: Kijk na voor elk onderhoud en zeker voor u de lamp vervangt of het toestel is losgekoppeld om het risico op een elektrische schok te voorkomen. Doe nooit rechtstreeks water op de zones die nog warm zijn.

Glasoppervlakken

Gebruik een spons met een beetje vloeibaar reinigingsmiddel om het glas te reinigen, spoel daarna met lauw water. Gebruik geen schuurmiddelen of harde metalen schrapers om de glazen ovendeur te reinigen. Dit kan krassen maken op het oppervlak en barsten in het glas veroorzaken.

Reiniging door pyrolyse

De zijwanden van de oven zijn voorzien van een behandeld oppervlak dat een automatische reiniging toelaat. Het is aangewezen om deze procedure regelmatig uit te voeren om de correcte werking van de oven te waarborgen.

- 1- Verwijder alle accessoires uit de oven, draadroosters inbegrepen.
- 2- Draai aan het wielte links **K1** en kies het programma 'PYROLITIC'. Op het display verschijnt "PyR"
- 3- Druk op **⏸** om de start te bevestigen. De standaardduur is twee uur.
- 4- Draai opnieuw aan het wielte links **K1** om het programmaduur te wijzigen. Er zijn twee mogelijkheden: 1,5 uur en 2 uur. Druk op **⏸** om de duurtijd te bevestigen.

Opmerkingen:

- Als de deur niet is gesloten, kan het reinigingsprogramma niet starten. Op het display verschijnt "door PyR"
- Zolang de temperatuur in de oven niet hoger is dan 300 °C, zal een druk op **II** het reinigen meteen stoppen. Als de temperatuur echter hoger is dan 300 °C, zal een druk op **II** het reinigen eveneens stoppen, maar gaat de oven eerst over tot een afkoelingsfase. Op het display verschijnt in dat geval "Cool"
- Tijdens de reinigingsfase door pyrolyse en indien de deur open is, geeft het display "Door" en hoort u **buzzer** tot de deur wordt gesloten of tot er wordt gedrukt op de knop **II**.
- Zodra het reinigen klaar is en de temperatuur in het midden van de oven lager is dan 300 °C, dooft het lcd-display.

Zodra de oven is afgekoeld gebruikt u een vochtige spons om de vet- en/of vuilresten van de wanden te verwijderen.

BELANGRIJK: gebruik geen schuurmiddelen of "speciale ovenreinigers" op de wanden. Hierdoor kunnen ze onherstelbaar beschadigd raken.

Opmerking: Na verloop van tijd en meermaals gebruik, kunnen de wanden iets van kleur veranderen. Dit is normaal en betekent niet dat de wanden niet goed meer werken.

Geglazuurde, verniste oppervlakken en oppervlakken in roestvrij staal

Ieder geglazuurd of vernist onderdeel moet worden gereinigd met water en een vloeibaar reinigingsmiddel en vervolgens worden gespoeld en gedroogd met een vochtige doek.

Reinig het toestel als de onderdelen niet warm zijn. Gebruik geen metalen en/of plastic sponzen, schuurpoeder of corrosieve sprays. Overgiet of was de weerstanden of thermostaatlamp niet met zuurhoudende producten. De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af in geval van schade door verkeerde reiniging. Gebruik geen stoomreiniging om het toestel te reinigen.

Demontage en terugmontage van de ovendeur.

Volg onderstaande instructies om de ovendeur te verwijderen:

- Zet de deur helemaal open, en druk de beschermplaatjes over de scharnieren omhoog.
- Sluit de deur gedeeltelijk en trek deze tegelijk omhoog, zodat deze uit het vaste deel van de scharnier komen.
- Neem de deur van de oven weg.
- Om de deur terug te monteren volgt u dezelfde procedure in omgekeerde zin. Let erop om de bevestigingsplaatjes weer goed in de uitsparingen te drukken.

Lamp vervangen

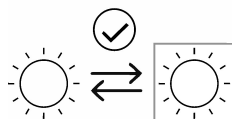
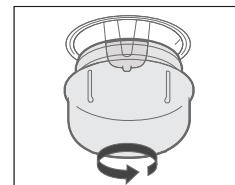
De lamp die in deze oven wordt gebruikt is een speciale lamp die bestand is tegen hoge temperaturen (230V~ / halogeen max. 25W, T 300 °C)

Om elk risico op een elektrische schok te voorkomen moet u nagaan of het apparaat is losgekoppeld voor u de lamp vervangt.

Schroef de glazen beschermkap los, verwijder de lamp en vervang deze door een lamp van hetzelfde model en met dezelfde specificaties. Plaats de glazen beschermkap terug.

-Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse "G".

-De lichtbron van dit product kan door de eindgebruiker worden vervangen.



TECHNISCHE KENMERKEN

De informatie in de productfiche werd vermeld overeenkomstig de betreffende Verordening (EG) 65/2014 van de Commissie ter aanvulling van richtlijn 2010/30/EG van het Europees Parlement en de Raad betreffende het energielabel van ovens en dampkappen voor huishoudelijk gebruik

Merk	Amica
Identificatie van het model	AO2009X TYPE : 65P90E0
Energie-efficiëntie-index per EEI-caviteit	94
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik voor een cyclus (CE elektrische caviteit) modus natuurlijke convectie [kWh]	0,99
Energieverbruik voor een cyclus (CE elektrische caviteit) modus warme lucht [kWh]	0,79
Aantal caviteiten	1
Warmtebron (elektriciteit of gas)	Elektriciteit
Volume per caviteit [l]	70

Onderstaande meet- en berekeningsmethoden werden toegepast om de conformiteit met de vereiste voor ecologisch concept te bereiken: IEC 60350-1



SIDEME SA - BP200 – 92306 LEVALLOIS-PERRET CEDEX