

Amica

NOTICE D'UTILISATION
GEBRUIKSAANWIJZIN

FR
NL

**Four encastrable
Ingebouwde oven**



ACOMBI72FMOA



IO-TGC-0278
(07.2025)

FR - Sommaire

SÉCURITÉ	4
INSTALLATION	8
PANNEAU DE COMMANDE	11
ACCESSOIRES	19
NETTOYAGE	23
RÉSOLUTION DE PROBLÈMES	25
REMPLACEMENT DE L'AMPOULE	26
TRUCS ET ASTUCES	28
GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE	31
GARANTIE	31

NL - Inhoudsopgave

VEILIGHEID	33
INSTALLATIE	37
BEDIENINGSPANEEL	40
ACCESSOIRES	47
SCHOONMAAK	51
PROBLEMEN OPLOSSEN	53
VERLICHTING VERVANGEN	54
TIPS EN TRUCS	56
GARANTIE, SERVICE	59
GARANTIE	59

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

SÉCURITÉ

- Avertissement : L'appareil et ses éléments se chauffent au cours de l'exploitation. Prendre les précautions nécessaires afin d'éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur. En l'absence de personnes responsables, les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, par des personnes avec des capacités motrices, sensorielles ou mentales réduites et par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance de l'équipement uniquement si elles se trouvent sous surveillance et qu'elles aient été instruites auparavant au sujet de l'exploitation de l'appareil de façon sûre et qu'elles connaissent les dangers liés à l'exploitation de l'appareil. Les enfants ne devraient pas jouer avec l'appareil. Ne pas laisser les enfants nettoyer ou entretenir l'appareil sans surveillance.
- Pendant l'utilisation, l'appareil se réchauffe à des hautes températures. Prendre les précautions nécessaires afin d'éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur.
- Les éléments de l'appareil peuvent devenir chaudes au cours de l'exploitation. Gardez les jeunes enfants éloignés de l'appareil.
- Avertissement : Ne pas utiliser des toiles abrasives ou des outils métalliques coupants pour le nettoyage de la porte du four en verre, cette pratique entraînant le rayage de la surface, voire à terme la fissuration du verre.
- Avertissement : Afin d'éviter une électrocution, avant de remplacer l'ampoule, s'assurer que l'appareil est éteint.
- L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite en hygiène de l'appareil.
- Pour éviter la surchauffe, ne pas installer l'appareil derrière des portes décoratives.

* DANS LES MODÈLES DONNÉS

- Au cours du processus pyrolytique l'appareil peut atteindre des températures très élevées pour cette raison les surfaces externes de l'appareil peuvent se chauffer plus que d'habitude, il est donc essentiel de prendre soin afin que les enfants ne se trouvent pas alors à proximité de l'appareil.
- Risque de brûlure ! De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte du four. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après le fonctionnement. Ne vous penchez pas au-dessus de la porte du four lors de son ouverture. Rappelez-vous qu'en fonction de la température, la vapeur peut être invisible.
- Veiller particulièrement à ce que les petits appareils électroménagers et leurs câbles ne touchent pas directement le four chauffé, car l'isolation de ces appareils n'est pas résistante aux hautes températures.
- Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments. Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en raison d'une surchauffe ou d'un débordement.
- Ne pas utiliser le four en cas de panne technique. Toutes les pannes doivent être réparées par une personne dûment qualifiée et autorisée.
- En cas de tout incident causé par une panne technique, il faut débrancher l'alimentation électrique et signaler la panne au centre de service pour réparation.
- Il est impératif de respecter les principes et les dispositions contenus dans ce manuel d'utilisation. Ne permettez à personne d'utiliser le four sans avoir pris connaissance du contenu de ce manuel d'utilisation.
- L'appareil a été conçu uniquement pour être un appareil de cuisson. Toute autre utilisation (p. ex. pour chauffer des pièces) n'est pas conforme à son usage et peut s'avérer dangereuse.

Économies d'énergie



Qui profite de l'énergie de manière responsable non seulement protège le budget du ménage, mais aussi participe consciemment à la protection de l'environnement. C'est pourquoi aidons, économisons l'énergie électrique! Et pour cela il faut respecter règles suivantes:

- **Utilisation d'ustensiles de cuisine appropriés.** Les casseroles à fond plat et épais permettent d'économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie électrique. Ne pas oublier le couvercle, sans lequel la consommation d'énergie électrique peut-être multipliée par quatre !
- **Prendre soin de la propreté de l'appareil et des ustensiles de cuisine.** Les salissures perturbent la transmission de la chaleur et les restes de nourriture brûlés à plusieurs reprises ne peuvent être enlevés qu'à l'aide de produits chimiques nuisibles à l'environnement.
- **Évitez de découvrir les casseroles trop souvent.** N'ouvrez pas souvent de façon inutile la porte du four.
- **Utiliser le four uniquement en cas d'une plus grande quantité de plats.** Une viande d'un poids jusqu'à 1 kg peut être cuite plus économiquement dans une casserole sur une plaque de cuisson.
- **Utilisation de la chaleur résiduelle du four.** En cas de temps de cuisson excédant les 40 minutes il faut éteindre le four pour 10 minutes avant la fin de la cuisson.
- **Utilisez la fonction rôtissage avec la chaleur tournante et la porte du four fermée.**
- **Bonne fermeture de la porte du four.** La chaleur s'échappe par les salissures qui se trouvent sur les joints d'étanchéité de la porte. Il est conseillé de les nettoyer immédiatement.
- **Ne pas encastrer le four à proximité directe des réfrigérateurs/congélateurs.** Cela provoque une augmentation inutile de la consommation d'énergie.

Déballage



Pour son transport, l'appareil est emballé afin de le protéger contre un endommagement éventuel. Après déballage, veuillez éliminer tous les éléments d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. L'ensemble des matériaux d'emballage de cet appareil est respectueux de l'environnement, 100% recyclable et identifié par le symbole adéquat.

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

Élimination de l'appareil



Cet appareil est marqué par le symbole du conteneur à déchets, rayé, conformément à la Directive européenne 2012/19/CE et à la Loi polonaise sur les appareils électriques et électroniques usagés.

Ce symbole signale que le produit, après sa période d'utilisation, ne pourra pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers. L'utilisateur est obligé de le rendre à un point de collecte des appareils électriques et électroniques usagés. De tels points de collecte sont mis en place par les communes, certains magasins et entreprises de ramassage des déchets. Respecter les règles d'élimination des appareils électriques et électroniques permet d'éviter des conséquences nuisibles à la santé humaine et à l'environnement naturel, à cause de la possibilité de présence de constituants dangereux ou de transformations inappropriées à ce type d'appareil.

INSTALLATION

Pour utiliser cet appareil en toute sécurité, assurez-vous qu'il a été installé selon des normes professionnelles et en respectant les instructions d'installation. Les dommages survenus en raison d'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 les bords tranchants.

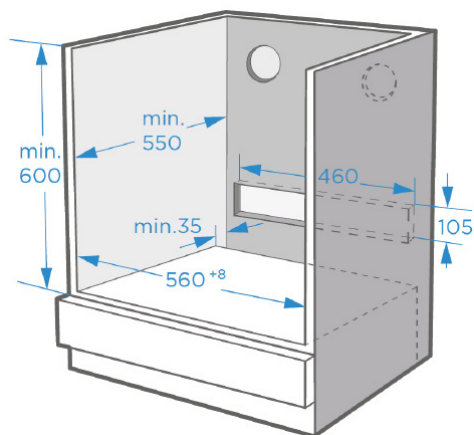
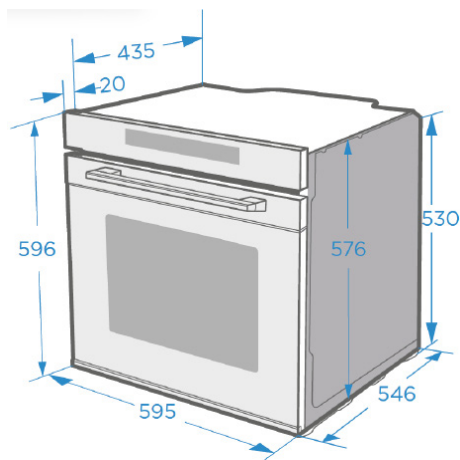
Avant l'installation, vérifiez si l'appareil présente des dommages et ne branchez pas l'appareil si vous en détectez.

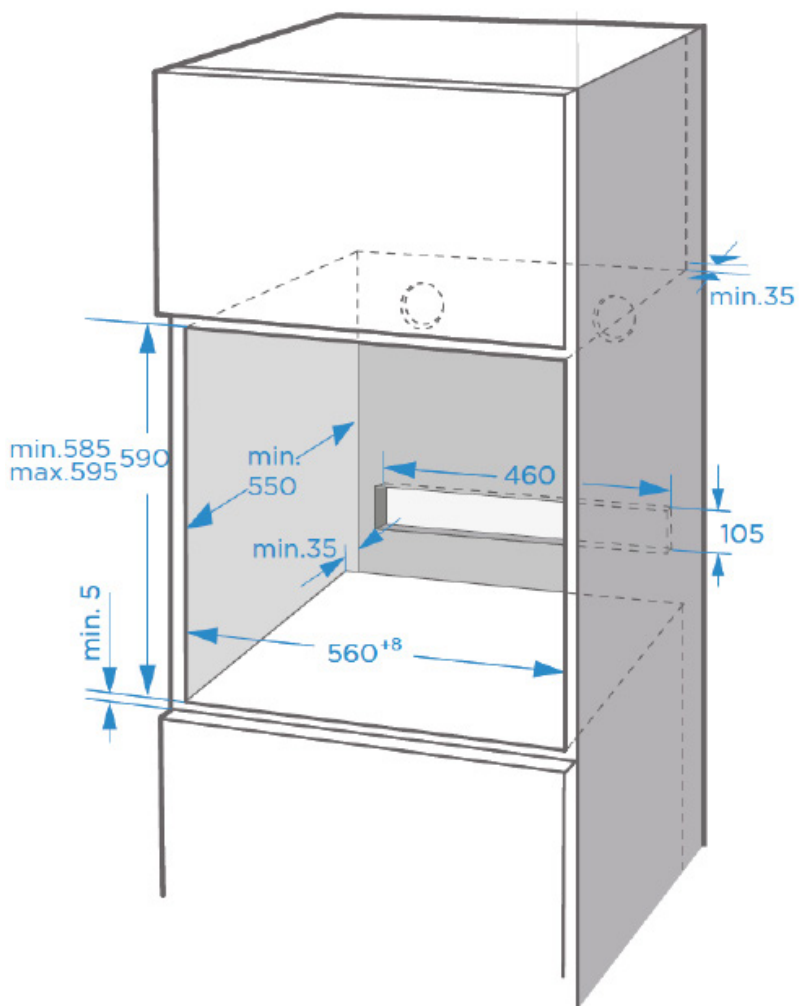
Avant de mettre en marche l'appareil, veuillez éliminer tous les matériaux d'emballage et le film adhésif de l'appareil.

Les dimensions jointes sont en mm.

Il est nécessaire d'avoir un accès direct à la prise ou d'incorporer un interrupteur dans le câblage fixe, afin de débrancher l'appareil de l'alimentation après l'installation lorsque cela est nécessaire.

Avertissement ! Il est interdit d'installer l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe.

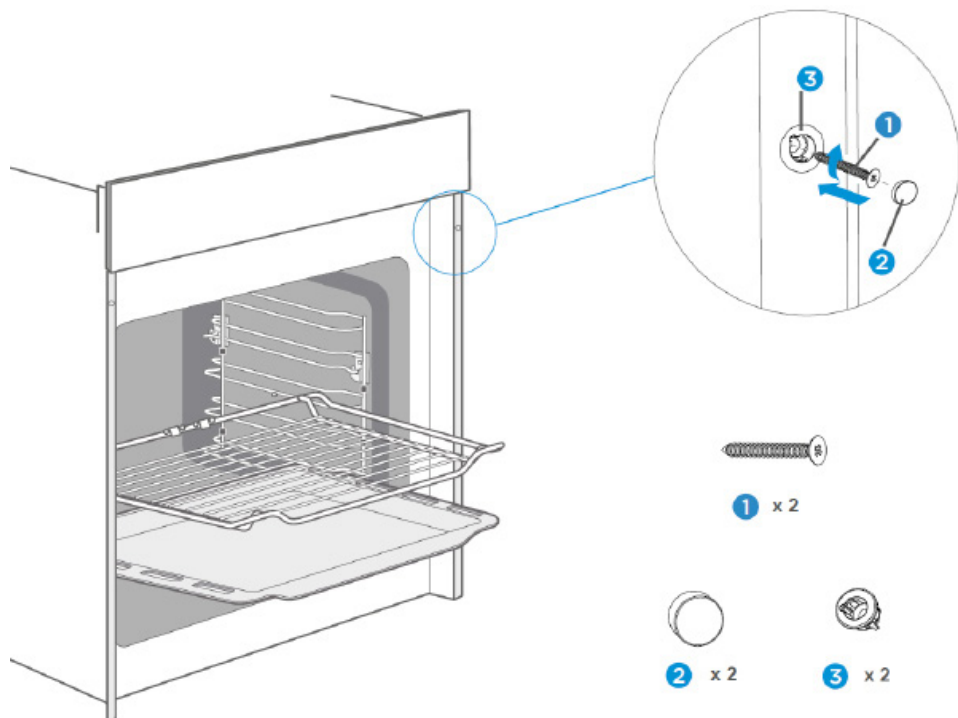




Une fois le four soulevé et mis en place à l'intérieur du corps de l'appareil, repérez les deux trous dans le corps du four et mettez-le en place à l'aide de ① , ② et ③

Attention !

Ne serrez pas trop les vis ① pour éviter d'endommager le four ou le corps de l'appareil - utilisez uniquement un tournevis !



Attention !

1. N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative ou la porte d'un meuble de cuisine, car cela pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil.
2. Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé après l'avoir déballé. Ne branchez pas l'appareil s'il a été endommagé pendant le transport.
3. Ne bloquez pas la ventilation de l'appareil ni l'espace entre le placard 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 câble d'alimentation ou la fiche d'alimentation sont endommagés, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil afin d'éviter un incendie, un choc électrique ou d'autres blessures.

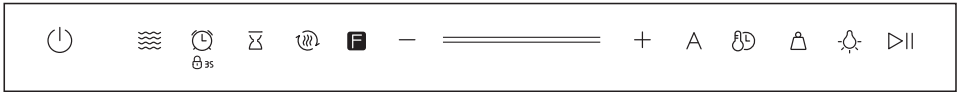
Note

1. Soyez très prudent lors du déplacement ou de l'installation de l'appareil afin d'éviter d'endommager l'appareil ou les placards.
2. Avant de mettre l'appareil en marche, retirez tous les matériaux d'emballage et les accessoires de la chambre de cuisson.
3. La prise de courant doit être accessible aux utilisateurs (par exemple à côté du placard) pour un débranchement facile.
4. Une fois l'installation terminée, assurez-vous que la fiche d'alimentation est fermement insérée dans la prise.

PANNEAU DE COMMANDE

Commande de l'appareil

Fonctionnement général : sélectionnez une fonction, réglez la durée ou la température, démarrez la cuisson



Annuler

Pour annuler le mode actuel et entrer en mode veille



Symbole du micro-ondes

Pour utiliser la fonction micro-ondes et micro-ondes combinée



Minuterie /
Verrouillage de
sécurité enfant

Pour utiliser la fonction minuterie/utiliser la sécurité enfant en appuyant sur la touche pendant 3 secondes



Fin de cuisson

Pour définir une heure de fin pour la durée de cuisson



Préchauffage
rapide

Pour un préchauffage rapide



Symbole F

Appuyez sur le symbole F pour sélectionner les fonctions. Vous pouvez basculer rapidement en appuyant longuement sur la touche



Curseur

Vous pouvez utiliser le curseur ou le symbole « +/- » à côté pour modifier les valeurs de réglage affichées à l'écran.



Recettes
automatiques

Appuyez sur la touche pour utiliser les recettes automatiques



Horloge/Durée/
Température

Pour régler l'horloge en mode veille/Changer entre le réglage de la durée et le réglage de la température



Poids

Appuyez sur la touche pour définir le poids lorsque vous utilisez des recettes automatiques



Éclairage

Pour allumer et éteindre l'éclairage



Départ

Pour démarrer et mettre en pause le processus de cuisson



Symbole moins

Vous pouvez utiliser le symbole « - » à côté pour modifier le réglage des valeurs affichées à l'écran.




Symbole plus

Vous pouvez utiliser le symbole « + » à côté pour modifier le réglage des valeurs affichées à l'écran.

Toute première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour préparer des aliments pour la première fois, nettoyez la chambre de cuisson et les accessoires.

1. Retirez tous les autocollants, les films de protection de surface et les pièces de protection de transport.
2. Retirez tous les accessoires et les supports de la chambre de cuisson.
3. Nettoyez soigneusement les accessoires et les supports à l'aide d'eau savonneuse et d'un chiffon ou d'une brosse douce.
4. Assurez-vous que la chambre de cuisson ne contient aucun reste d'emballage, tel que des pièces de polystyrène ou des morceaux de bois qui pourraient provoquer un risque d'incendie.
5. Essuyez les surfaces lisses de la chambre de cuisson et de la porte avec un chiffon doux et humide.
6. Pour éliminer l'odeur du neuf, faites chauffer l'appareil à vide et avec la porte du four fermée.
7. Aérez la cuisine lorsque vous procédez au premier réchauffement de l'appareil. Tenez les enfants et les animaux domestiques hors de la cuisine pendant ce temps. Fermez la porte des pièces adjacentes.
8. Ajustez les paramètres indiqués. Vous pouvez découvrir comment régler le type de cuisson et la température dans la section suivante.

Paramètres	
Mode de cuisson	
Température	250°C
Durée	1h

Une fois l'appareil refroidi :

1. Nettoyez les surfaces lisses et la porte avec de l'eau savonneuse et un chiffon.
2. Séchez toutes les surfaces.
3. Installez les supports latéraux.

Réglage de l'horloge











Avant de pouvoir utiliser le four, l'horloge doit être réglée.

1. Une fois le four raccordé à l'électricité, touchez le symbole de l'horloge, puis réglez les heures à l'aide du curseur ou du symbole « +/- ».
2. Appuyez de nouveau sur le symbole de l'horloge, puis vous réglez les minutes à l'aide du curseur ou du symbole « +/- ».
3. Appuyez sur le symbole de l'horloge pour terminer le réglage.

NOTE : L'horloge dispose d'un affichage 24 heures.

Types de cuisson

Votre appareil dispose de différents modes de fonctionnement qui facilitent son utilisation. Pour vous permettre de trouver le type de cuisson adapté à votre plat, nous vous expliquons ici les différences et les domaines d'application.

	Conventionnel	30~250°C	Pour la cuisson et le grillage traditionnels sur un seul niveau. Particulièrement adapté aux gâteaux avec des nappages humides.
	Convection	50~250°C	Pour cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur provient de l'anneau chauffant entourant le ventilateur de manière égale.
	Conventionnel + Ventilateur	50~250°C	Pour cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur des éléments chauffants dans la chambre de cuisson.
	Chaleur rayonnante	150~250°C	Pour griller de petites quantités d'aliments et pour dorer les aliments. Veuillez placer les aliments dans la partie centrale sous l'élément chauffant du gril.
	Double gril + ventilateur	50~250°C	Pour griller des aliments plats et pour dorer les aliments. Le ventilateur répartit la chaleur uniformément dans la chambre de cuisson.
	Double Gril	150~250°C	Pour griller des aliments plats et pour dorer les aliments.
	Pizza	50~250°C	Pour les pizzas et les plats qui nécessitent beaucoup de chaleur par le dessous. Le chauffage inférieur et le chauffage annulaire fonctionneront.
	Chaleur de sole	30~220°C	Pour ajouter un brunissement supplémentaire aux bases des pizzas, tartes et pâtisseries. Le chaleur provient de l'élément chauffant inférieur.
	Décongélation	-	Pour décongeler en douceur les aliments surgelés.
	Levée de la pâte	30~45°C	Pour faire de la pâte levée et du levain pour faire lever et cultiver du yaourt.

NOTE


1. Pour décongeler de grandes portions d'aliments, il est possible de retirer les grilles latérales et de placer le récipient au fond de la chambre de cuisson.

2. Pour réchauffer la vaisselle, il est conseillé de retirer les grilles latérales et d'utiliser les modes de chauffage „Gril à air chaud” et „Réchauffement par ventilateur” avec un réglage de la température sur 50°C. Il convient d'utiliser la „cuisson à air chaud” si plus de la moitié du fond de la chambre de cuisson est remplie avec de la vaisselle.
3. En raison d'une répartition optimale de la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson pendant le „réchauffement par ventilateur”, le ventilateur fonctionnera à certains moments du processus de réchauffement, pour garantir les meilleures performances possibles.

Attention !


1. Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant une opération en cours, l'opération ne sera pas interrompue. Soyez particulièrement prudent quant au risque de brûlures.
2. Ne pas couvrir les fentes d'aération. Dans le cas contraire, l'appareil risque de surchauffer. Pour que l'appareil refroidisse plus rapidement après l'opération, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner encore pendant un certain temps.

Cuisson au four

1. Une fois le four branché à l'électricité, tournez le bouton de fonction du four pour sélectionner les fonctions, utilisez le curseur ou le symbole « +/- » pour régler la température de cuisson.
2. Appuyez sur le symbole Départ/Pause pour que le four commence à fonctionner. Sinon, le four reviendra à l'horloge après 5 minutes.
3. Pendant le processus de cuisson, vous pouvez appuyer sur  pour l'annuler.




NOTE : Après avoir réglé la température, vous pouvez toucher le symbole de l'horloge  pour régler la durée de cuisson, vous pouvez la régler à l'aide du curseur ou du symbole « +/- ».

Préchauffage rapide

Vous pouvez utiliser le préchauffage rapide pour raccourcir le temps de préchauffage. Sélectionnez ensuite une fonction, appuyez sur le symbole de préchauffage rapide , le symbole du préchauffage rapide s'allumera sur l'écran. Si cette fonction ne peut pas utiliser le préchauffage rapide, un « bip » retentira. Le préchauffage rapide n'est pas disponible dans les recettes automatiques, la décongélation et la levée de la pâte.

Réglage de l'heure de fin de cuisson


Une fois le réglage de l'heure terminé, vous pouvez définir l'heure de fin de la cuisson.

4. Appuyez sur , utilisez ensuite le curseur ou le symbole „ +/- ” pour définir l'heure de fin, appuyez de nouveau sur , puis réglez les minutes. Une fois le réglage terminé, appuyez sur  pour confirmer.

5. Lorsque vous réglez l'heure de fin, vous devez définir la durée de cuisson. Veuillez consulter la NOTE cuisson au four pour savoir comment régler la durée de cuisson.
6. Par exemple : lorsque vous réglez l'heure de fin à 10 heures et que la durée de cuisson est d'une heure, le four se mettra en marche à 9 heures et terminera à 10 heures.

Changement pendant la cuisson

Au cours du fonctionnement de l'appareil, vous pouvez modifier le réglage du type de chauffage et le réglage de la température à l'aide de la fonction four ou du bouton de réglage. Après la modification, s'il n'y a aucune autre action effectuée dans les 6 secondes, le four fonctionnera selon les modifications introduites.

Si vous souhaitez modifier la durée de cuisson au cours du processus de cuisson, appuyez sur  et modifiez-la à l'aide du curseur ou du symbole « +/- ».

Après la modification, s'il n'y a aucune autre action effectuée dans les 6 secondes, le four fonctionnera selon les modifications introduites. Pendant le processus de cuisson avec un réglage de temps de fin, ou dans les recettes automatiques, vous ne pouvez effectuer aucune modification.

Si vous souhaitez annuler le processus de cuisson, appuyez sur .

NOTE




Changer les modes/températures/temps de cuisson peut avoir des influences négatives sur le résultat de la cuisson, nous vous recommandons vivement de ne pas le faire à moins d'être expérimenté en cuisine.

Attention !

Une fois l'appareil éteint, il reste très chaud, en particulier à l'intérieur de la chambre de cuisson. Ne touchez jamais les surfaces intérieures de l'appareil ni les éléments chauffants. Utilisez des gants de cuisine pour retirer les accessoires ou les ustensiles de cuisson de la chambre de cuisson et laissez l'appareil refroidir. Gardez les enfants à une distance de sécurité en même temps pour éviter les blessures ou les brûlures.

Durée





Vous pouvez utiliser la fonction minuterie en appuyant sur  et une fois la cuisson terminée, le four émettra un « bip » de rappel.

Une première pression sur  permet de régler les heures, une deuxième pression sur  permet de régler les minutes. Appuyez de nouveau sur , le réglage est alors terminé.

Vous pouvez régler la minuterie avant et pendant le processus de cuisson, mais lorsque vous sélectionnez la fonction et la température, elle n'est pas disponible.

Micro-ondes et micro-ondes combinés

1. Votre appareil dispose de 4 types de fonctions micro-ondes, dont un micro-ondes simple et un micro-ondes combiné.

Types de traitement		Puissance par défaut	Température par défaut	Plage de température	Durée
	Micro-ondes	800 W	/	/	00:10-30:00 min
	Micro-ondes + convection	320 W	160°C	50~250°C	00:01-01:30 min
	Micro-ondes + double gril + ventilateur	320 W	180°C	50~250°C	00:01-01:30 min
	Micro-ondes + pizza	320 W	180°C	50~250°C	00:01-01:30 min

	5	4	3	2	1
Puissance du micro-ondes	100% (80)	70% (560)	50% (400)	30% (240)	10% (80)
Puissance combinée		40% (320)	30% (240)	20% (160)	10% (80)

- Sortez de l'état de veille en appuyant sur la touche micro-ondes, sélectionnez la fonction micro-ondes, l'icône micro-ondes s'allume, le temps par défaut est de 1 minute, la puissance par défaut est de 800 W, puis la liaison micro-ondes est activée, la puissance clignote et la puissance du micro-ondes peut être modifiée en appuyant sur le curseur. La plage de changement est de 80W ~ 800W, un total de 5 paragraphes, voir la liste ci-dessous.
- Appuyez sur la touche de la durée, la durée du micro-ondes clignote, appuyez sur le curseur pour modifier le temps du micro-ondes, modifiez la plage de 10 secondes à 30 minutes, avancez de 10 secondes dans les 15 minutes, avancez de plus de 15 minutes pendant 30 secondes.
- Général. tube à air chaud, tube supérieur + infrarouge + ventilateur chaud, pizza trois menus peuvent être combinés avec la fonction micro-ondes, choisissez d'autres menus et appuyez sur les touches micro-ondes invalides, accompagné d'un buzzer invalide.
- Appuyez toujours sur la touche micro-ondes pour annuler la fonction micro-ondes pendant 3 secondes
- La puissance du micro-ondes et la fonction combinée peuvent être mémorisées une fois l'état de veille sélectionné. Tant que le menu n'est pas exécuté ou que la touche Annuler n'est pas annulée, la valeur par défaut est renvoyée.

Note

1. Lorsque la cuisson au micro-ondes est interrompue, la durée et la puissance clignotent.
2. Lorsque la cuisson est interrompue, appuyez d'abord sur la touche micro-ondes, puis appuyez sur le symbole « +, - » ou sur le curseur pour modifier la puissance du micro-ondes.

Sécurité enfant

En mode de veille, rappel, réservation et menu fonctionnent, état de pause, appuyez longuement sur la touche de rappel pendant 3 secondes, bip, verrouillage, icône de verrouillage enfant allumée ; appuyez ensuite longuement sur la touche de rappel pendant 3 secondes, bip, déverrouillage, icône de verrouillage enfant éteinte. En mode de sécurité enfant, la fonction micro-ondes ne peut pas être annulée.

Recettes automatiques

Votre four dispose d'une large gamme de programmes automatiques pour vous permettre d'obtenir d'excellents résultats en toute simplicité. Sélectionnez simplement le programme approprié au type d'aliment que vous cuisinez et suivez les instructions à l'écran.

No	Recettes	Micro.	Préchauffage	Durée par défaut	Poids
d01	Décongélation (viande)	OUI	NON	08:00 min	0,2kg 0,1kg ~1,5kg
d02	Décongélation (volaille)	OUI	NON	04:48 min	0,2kg 0,1kg ~1,5kg
d03	Décongélation (poisson)	OUI	NON	04:00 min	0,2kg 0,1kg ~1,0kg
A01	Popcorn	OUI	NON	03:05 min	0,1kg
A02	Gratin de pommes de terre au fromage	OUI	NON	00:35 h	0,5kg
A03	Gâteau au fromage	NON	NON	01:16 h	/
A04	Quiche Lorraine	NON	10	Préchauffer pendant 10 minutes 00:40 h	/
A05	Pain de viande	NON	NON	01:15h (par défaut) 00:30 h	1,0kg 1,0 / 0,5 kg
A06	Gâteau marbré	NON	NON	01:20 h	/
A07	Pain plat	NON	8	Préchauffer pendant 8 minutes 00:35 h	/
A08	Tarte aux pommes	NON	7	Préchauffer pendant 7 minutes 01:00 h	/

A09	Pizza fraîche sur un plateau	NON	8	Préchauffer pendant 8 minutes 00:35 h	/
A10	Gâteau aux pommes avec crumbles	NON	NON	01:00 h	/

Note

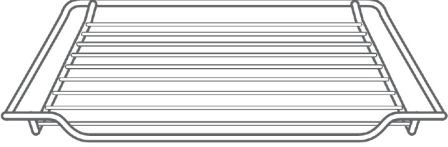
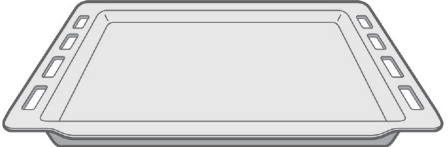
Lorsque vous cuisinez avec les recettes d01, d02, d03, A01, A02, la plaque ne peut pas être utilisée.

ACCESSOIRES

Votre appareil est accompagné d'une gamme d'accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires inclus et des informations sur la manière de les utiliser correctement.

Accessoires inclus

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :

	
Grille métallique- Pour les plats allant au four, les moules à gâteaux et les plats allant au four. Pour les rôtis et les grillades	Plaque de cuisson- Pour les pâtisseries sur plaque et les petits produits de boulangerie.

Note

Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils deviennent chauds. Cela n'a pas d'impact sur leurs fonctions. Une fois refroidis, ils reprennent leur forme initiale.

Accessoires inclus

La chambre de cuisson dispose de cinq positions d'étagères. Les positions des étagères sont comptées de bas en haut. Les accessoires peuvent être sortis approximativement à moitié sans basculer

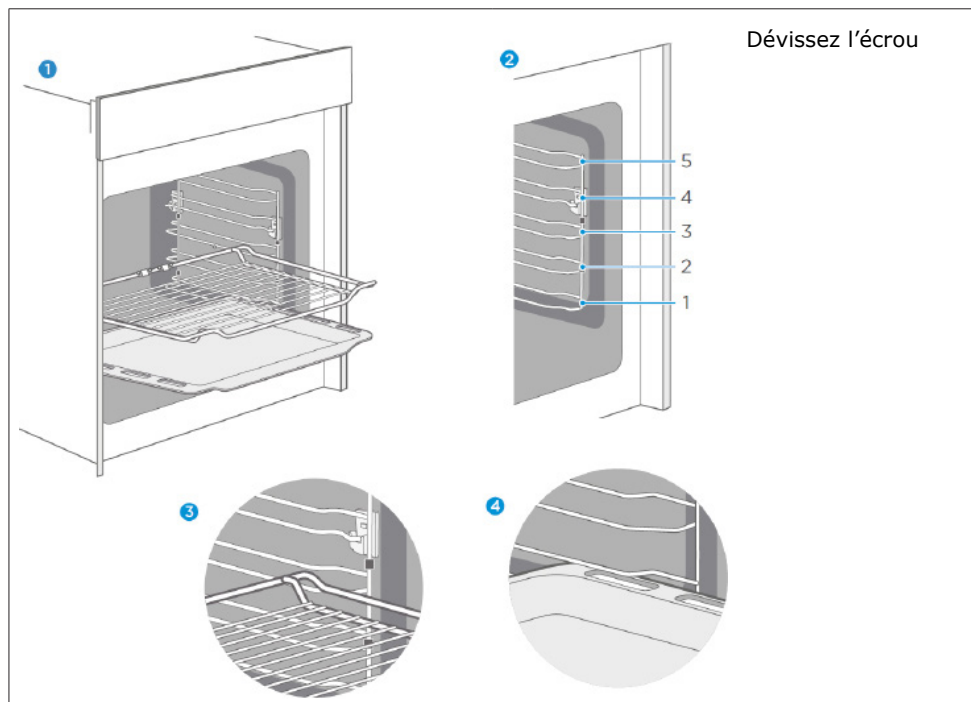
Note

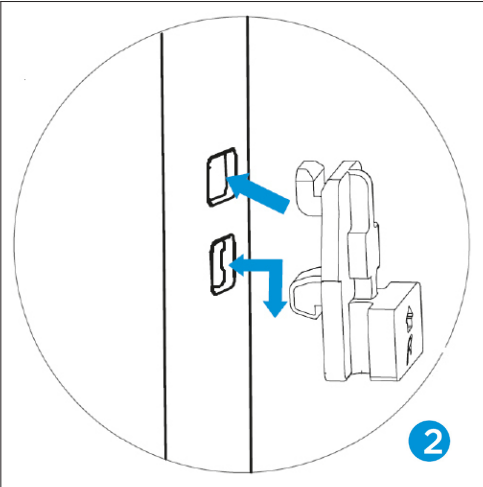
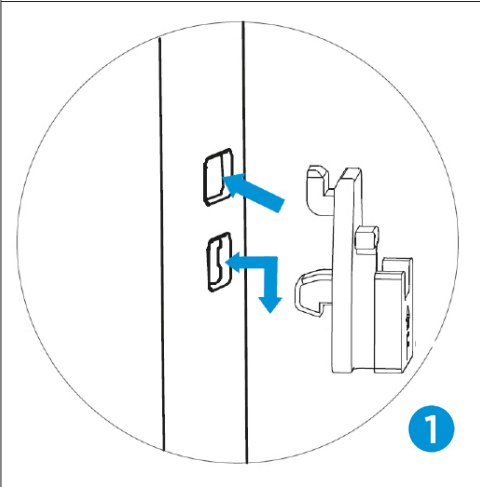
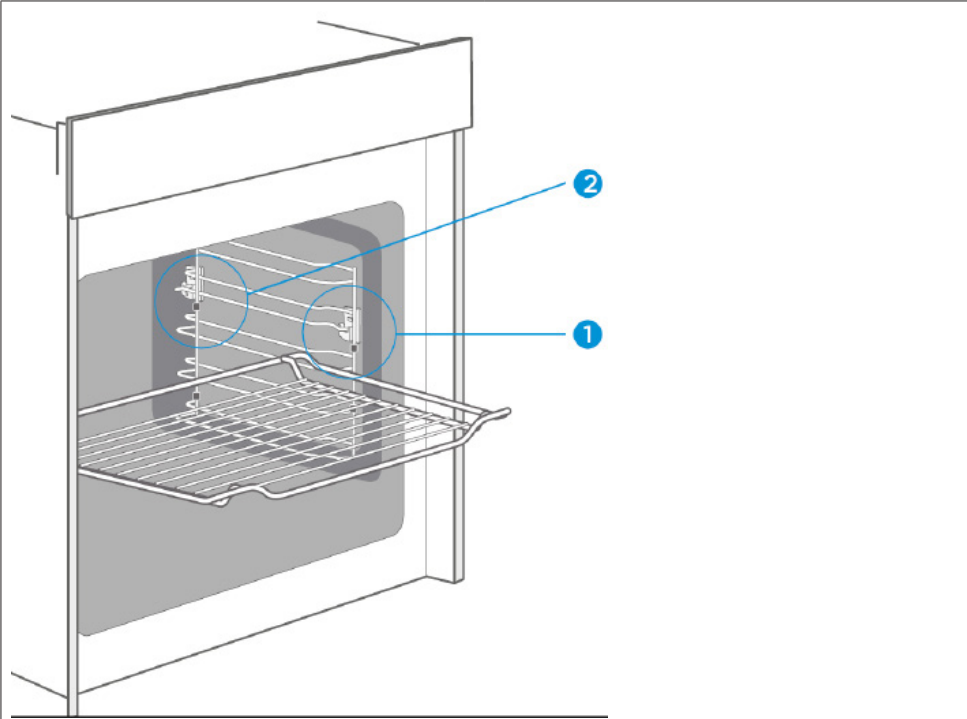
1. Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils deviennent chauds. Cela n'a pas d'impact sur leurs fonctions. Une fois refroidis, ils reprennent leur forme initiale.
2. La grille peut être utilisée non seulement pour la cuisson au gril, mais également pour la cuisson au micro-ondes. Et la plaque ne peut pas être utilisée pour la cuisson au micro-ondes.
3. La deuxième couche de l'appareil est recommandée pour la fonction micro-ondes qui permet une cuisson optimale.
4. N'utilisez pas la fonction micro-ondes sans aucun aliment dans la chambre de cuisson.

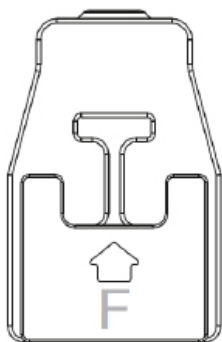
Note

Les accessoires peuvent être sortis approximativement à moitié jusqu'à ce qu'ils soient bloqués. La fonction de verrouillage empêche les accessoires de basculer sous l'effet de la gravité des aliments et des accessoires eux-mêmes lorsqu'ils sont sortis. Les accessoires doivent être insérés correctement dans la chambre de cuisson pour assurer la protection contre le basculement. Lors de l'insertion de la grille métallique, assurez-vous que la grille métallique est orientée correctement, comme sur l'image ① ③

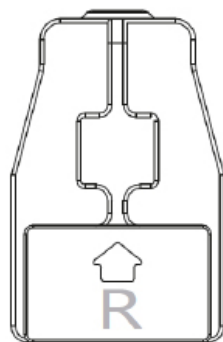
Lors de l'insertion de la plaque de cuisson, assurez-vous que la plaque de cuisson est orientée dans la bonne direction comme sur l'image ① ④







1 x 2



2 x 2

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	Veuillez 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.

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 souhaitiez, 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

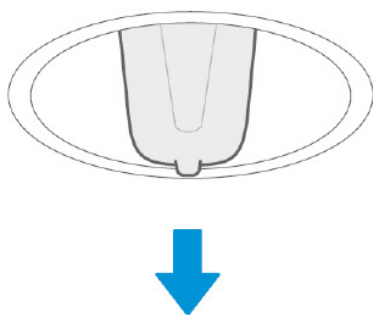
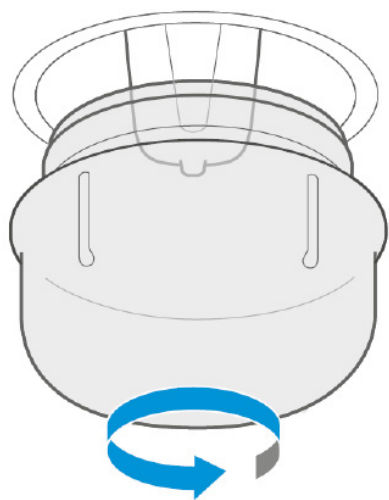
Risque d'électrocution !

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.









TRUCS ET ASTUCES

TRUCS ET ASTUCES	
Vous souhaitez réaliser votre propre recette.	Essayez d'utiliser d'abord les réglages de recettes similaires et optimisez la cuisson en fonction du résultat.
Le gâteau est-il cuit ?	Enfoncez un bâtonnet en bois dans le gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué. S'il ne reste plus de pâte crue après l'avoir retiré, le gâteau est prêt.
Le gâteau perd énormément de volume en refroidissant après la cuisson.	Essayez de baisser la température de 10 °C et vérifiez les instructions de préparation concernant la manipulation mécanique de la pâte.
La hauteur du gâteau est bien plus élevée au centre qu'à l'extérieur.	Ne graissez pas le cercle extérieur du moule à charnière.
Le gâteau est trop doré sur le dessus.	Utilisez un niveau de grille inférieur et/ou une température de consigne inférieure (cela peut entraîner un temps de cuisson plus long)
Le gâteau est trop sec.	Utilisez une température de consigne supérieure de 10 °C (cela peut entraîner un temps de cuisson plus court)
Le produit est beau, mais l'humidité à l'intérieur est trop élevée.	Utilisez une température de consigne inférieure de 10 °C (cela peut entraîner un temps de cuisson plus long) et vérifiez la recette.
Le brunissement est irrégulier.	Réduisez la température de consigne de 10 °C (cela peut allonger le temps de cuisson). Utilisez le mode « Convection naturelle » sur un seul niveau.
Le dessous du gâteau est moins doré.	Choisissez un niveau inférieur.
Cuisson sur plusieurs niveaux simultanément : un niveau est plus foncé que l'autre.	Utilisez le mode chaleur tournante pour cuire sur plusieurs niveaux et sortez les plaques une par une lorsqu'elles sont prêtes. Il n'est pas nécessaire que toutes les plaques soient prêtes en même temps.
Condensation d'eau pendant la cuisson.	La vapeur fait partie intégrante de la cuisson et de la pâtisserie. Elle s'échappe normalement du four avec le flux d'air de refroidissement. Cette vapeur peut se condenser sur différentes surfaces du four ou à proximité et former des gouttelettes d'eau. Il s'agit d'un processus physique qui ne peut être totalement évité.

<p>Quel type de plat de cuisson utiliser ?</p>	<p>Tous les ustensiles de cuisson résistants à la chaleur peuvent être utilisés. Il est recommandé de ne pas utiliser d'aluminium en contact direct avec les aliments, surtout s'ils sont acides. Veillez à ce que le récipient et le couvercle soient bien ajustés.</p>
<p>Comment utiliser la fonction gril ?</p>	<p>Préchauffez le four pendant 5 minutes et placez les aliments au niveau indiqué dans ce manuel. N'utilisez pas le four lorsque la porte est ouverte, sauf pour charger, retirer ou vérifier les aliments.</p>
<p>How to keep clean the oven during grilling ?</p>	<p>Utilisez le plateau rempli de 2 litres d'eau au niveau 1. Presque tous les liquides qui s'égouttent des aliments placés sur la grille seront récupérés par le plateau.</p>
<p>The heating element in all grilling modes are switching on and off over the time.</p>	<p>Il s'agit d'un fonctionnement normal et dépend du réglage de la température.</p>
<p>How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe?</p>	<p>Sélectionnez les réglages correspondant au poids du rôti et modifiez légèrement la durée. Utilisez si possible une sonde thermique pour détecter la température à l'intérieur de la viande. Placez délicatement la sonde thermique dans la viande, conformément aux instructions du fabricant. Assurez-vous que la sonde est placée au centre de la plus grande partie de la viande, mais pas à proximité d'un os ou d'un trou.</p>
<p>What happens if a fluid is poured to a food in the oven during the baking or cooking process?</p>	<p>Le liquide va bouillir et de la vapeur se formera, ce qui est un processus physique normal. Soyez prudent, car la vapeur est chaude. Voir aussi "Condensation de l'eau pendant la cuisson" pour plus d'informations. Si le liquide contient de l'alcool, l'ébullition sera plus rapide et peut provoquer des flammes dans la cavité. Assurez-vous que la porte du four est fermée pendant ce type de cuisson. Surveillez attentivement la cuisson. Ouvrez la porte très doucement et seulement si nécessaire.</p>

ALIMENTS TESTÉS CONFORMÉMENT À LA NORME EN 60350-1

Recette	Accessoires	F	°C	Niveau	Temps (min) Préchauffage	Pre-heat
Génoise	Moule à charnière Φ26cm		170	1	30-35	Non
Petit gâteau	1 plateau		150	2	30-40	Oui
Tarte aux pommes	Moule à charnière Φ20cm		160	1	70-80	Non
Pain	1 plateau		210	1	30-35	Oui
Toast	Étagère		Max	5	6-8	Oui 5min
Poulet	Rack et plateau		180	Grille 2 Plateau 1	75-80	Oui

1. Pour une recette de poulet, commencez par le dos du poulet et retournez-le après 30 minutes.
2. Utilisez un moule foncé et givré et placez-le sur la grille.
3. Retirez les plaques dès que le plat est prêt, même si le temps de cuisson n'est pas terminé.
4. Choisissez la température la plus basse et vérifiez après le temps le plus court indiqué dans le tableau.
5. Si vous utilisez la plaque pour récupérer les liquides qui s'égouttent des aliments placés sur la grille, quel que soit le mode de cuisson, réglez-la sur le niveau 1 et remplissez-la d'eau.
6. Les steaks hachés doivent être retournés après les 2/3 du temps de cuisson.

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

VEILIGHEID

- Waarschuwing: Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Wees voorzichtig en voorkom dat u de hete elementen in de oven aanraakt. Kinderen jonger dan 3 jaar mogen niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat komen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder, door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen en personen zonder ervaring of kennis van het apparaat wanneer op hen gelet wordt of ze geïnstrueerd zijn over het veilig gebruik van het apparaat en ze de gevaren kennen in verband met het gebruik van het apparaat. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen die niet onder toezicht staan mogen geen schoonmaken en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.
- Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Wees voorzichtig en raak de verwarmingselementen die zich in de oven bevinden niet aan.
- Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Kinderen jonger dan 3 jaar mogen niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat komen.
- Waarschuwing: Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken, waardoor het glas kan barsten.
- Waarschuwing: Verzekert u ervan dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u de lamp gaat verwisselen. Zo voorkomt u elektrische schokken.
- Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het apparaat.
- Om oververhitting te voorkomen, mag het ap-

* in bepaalde modellen

paraat niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd.

- Tijdens het pyrolytische reinigingsproces kan de oven bijzonder heet worden. Het buitenoppervlak van de oven kan daardoor heter worden dan normaal. Zorg er daarom voor dat er zich geen kinderen in de buurt van de oven bevinden. *
- Gevaar voor verbranding! Bij het openen van de ovendeur kan hete stoom ontsnappen. Wees voorzichtig met het openen van de deur tijdens of na afloop van het koken. Leun NIET over de ovendeur heen wanneer u deze opent. Vergeet niet dat stoom bij bepaalde temperaturen onzichtbaar kan zijn.
- Zorg ervoor dat kleine huishoudelijke apparaten, inclusief de aansluitkabels, niet in aanraking komen met de hete oven. Het isolatiemateriaal van deze apparaten is namelijk vaak niet bestand tegen hoge temperaturen.
- Laat de kookplaat tijdens het bakken nooit zonder toezicht werken. Olie of andere vetten kunnen verbranden vanwege oververhitting of overkoken.
- Gebruik de oven niet indien er een technisch defect optreedt. Eventuele storingen dienen te worden verholpen door een daartoe bevoegde en gekwalificeerde persoon.
- Indien er sprake is van een technisch defect, dient u de stroomtoevoer te onderbreken en het defect ter reparatie aan het servicecentrum te melden.
- De regels en bepalingen die in deze gebruiksaanwijzing staan, dienen strikt te worden nageleefd. Laat niemand de oven bedienen, tenzij deze persoon bekend is met de inhoud van deze gebruiksaanwijzing.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd om te koken. Iedere andere toepassing van het apparaat (bijv. om ruimtes te verwarmen) is oneigenlijk en kan gevaarlijk zijn.

Energie besparen



Wie verantwoordelijk omgaat met energie, beschermt niet alleen zijn portemonnee, maar handelt ook milieuvriendelijk. Help daarom mee om zuinig te om te gaan met elektriciteit! Dit kan op de volgende manier:

- **Gebruik geschikt kookgerei.** Door pannen te gebruiken met een vlakke en dikke bodem bespaart u tot 1/3 elektriciteit. Vergeet niet het deksel op de pan te leggen, anders is uw energieverbruik tot viermaal hoger!
- **Houd het apparaat en de kookbenodigdheden schoon.** Vuil verstoort de warmteoverdracht – sterk ingebrand vuil kan vaak alleen verwijderd worden met middelen die het milieu zwaar belasten.
- **Verwijder de deksels van pannen niet te vaak. De deur van de oven niet onnodig vaak openen.**
- **Gebruik de oven alleen voor grote hoeveelheden van gerechten.** Een stuk vlees van 1 kg kan zuiniger worden bereid in een pan op de kookplaat.
- **Maak gebruik van de restwarmte van de oven.** Bij bereidings-tijden langer dan 40 minuten kunt u 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de oven uitschakelen.
- **Gebruik de toastfunctie met de heteluchtfunctie en de oven-deur gesloten.**
- **De deur van de oven goed sluiten.** Via de verontreinigingen op de deurrubbers ontsnapt warmte. U kunt de verontreiniging het beste meteen verwijderen.
- **Bouw de oven niet in de buurt van koel-/vriesapparatuur in.** Hun energieverbruik zal daardoor onnodig toenemen.

UITPAKKEN



Tijdens het transport werd het apparaat beschermd verpakt om mogelijke schade te voorkomen. Na het uitpakken moet het verpakkingsmateriaal zo verwerkt worden dat er geen risico voor het milieu ontstaat.

Al het materiaal dat voor de verpakking is gebruikt is milieuvriendelijk, het kan voor 100% worden hergebruikt en het is gelabeld met het bijbehorende symbool.

Opgelet! Het verpakkingsmateriaal (polyethyleenzakjes, stukken polystyreen etc.) bij het uitpakken buiten het bereik van kinderen houden.

Verwijdering van het apparaat



Dit product is overeenkomstig met de Europese richtlijn 2012/19/EG en de Poolse wet op gebruikte elektrische en elektronische apparatuur gemerkt met het symbool van een doorgekruiste verrijdbare afvalbak.

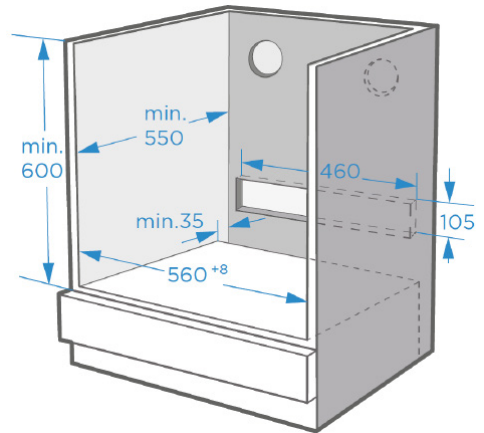
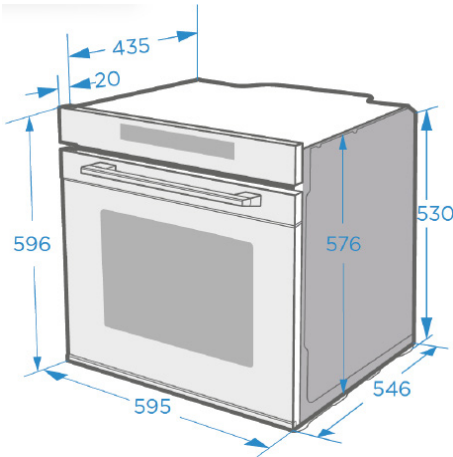


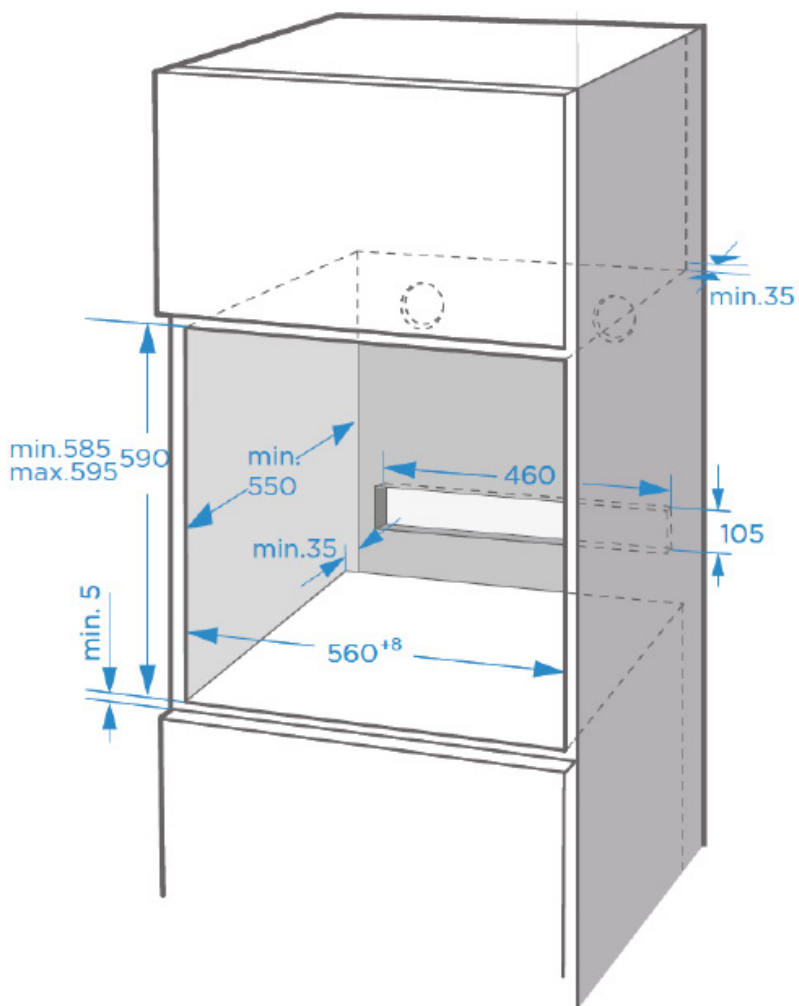
Dit merkteken informeert dat dit apparaat na afloop van zijn levensduur niet samen met ander huishoudelijk afval verwijderd mag worden. De gebruiker is verplicht om het aan te bieden bij een inzamelpunt voor gebruikte elektrische en elektronische apparatuur. De inzamelende instanties, waaronder lokale inzamelpunten, winkels en gemeentelijke instanties vormen een geschikt systeem voor de inzameling van deze apparatuur. De juiste behandeling van gebruikte elektrische en elektronische apparatuur leidt tot het vermijden van consequenties die schadelijk zijn voor de menselijke gezondheid en de natuurlijke omgeving en voortkomen uit de aanwezigheid van gevaarlijke bestanddelen en verkeerde opslag en verwerking van dergelijke apparatuur.

INSTALLATIE

Om dit apparaat veilig te kunnen gebruiken, dient u ervoor te zorgen dat het apparaat op professionele wijze is geïnstalleerd en dat de installatie-instructies in acht worden genomen. Schade die ontstaat door een verkeerde installatie, valt niet onder de garantie. Draag tijdens de installatie beschermende handschoenen om te voorkomen dat u zich snijdt aan scherpe randen. Controleer het apparaat op eventuele schade vóór de installatie en sluit het apparaat niet aan als er enige schade is. Voordat u het apparaat inschakelt, dient u alle verpakkingsmaterialen en plakfolie van het apparaat te verwijderen. De bijgevoegde afmetingen zijn in mm. Het is noodzakelijk dat de stekker toegankelijk is of dat er een schakelaar in de vaste bedrading wordt geplaatst zodat het apparaat na installatie indien nodig van de voeding kan worden losgekoppeld.

Waarschuwing: Om oververhitting te voorkomen, mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd.

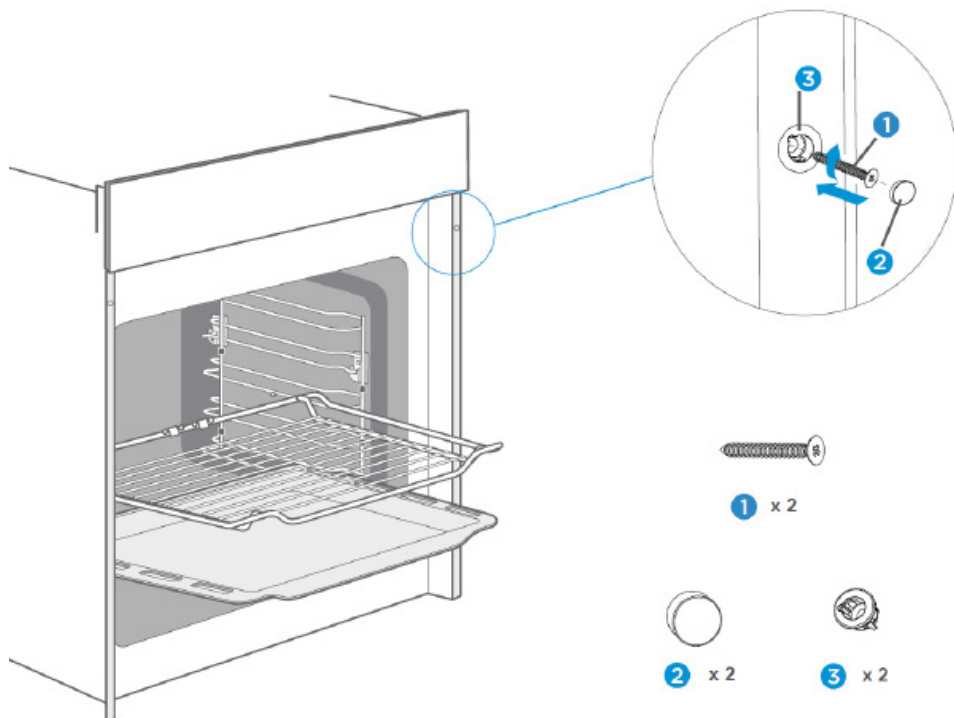




Zodra de oven op zijn plaats is getild in de behuizing van het apparaat, zoekt u de twee gaten in de behuizing van de oven en bevestigt u deze op zijn plaats met ①, ② en ③

Let op!

Draai de schroeven ① niet te vast om schade aan de oven of de behuizing van het apparaat te voorkomen. Gebruik hiervoor uitsluitend een schroevendraaier!



Let op!

1. Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur of een deur van een keukenkastje. Hierdoor kan het apparaat oververhit raken.
2. Controleer het apparaat na het uitpakken op schade. Sluit het apparaat niet aan als het tijdens het transport beschadigd is geraakt.
3. Blokkeer de ventilatieopening van het apparaat en de ruimte tussen de kast en het apparaat niet.
4. Wees uiterst voorzichtig wanneer u het apparaat verplaatst of installeert. Het apparaat is erg zwaar, til het niet op aan de deurgreep.
5. Als het netsnoer of de stekker beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het apparaat om brand, elektrische schokken of ander letsel te voorkomen.

Aanwijzing



1. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen of installeren van het apparaat om schade aan het apparaat of de keukenkastjes te voorkomen.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en accessoires uit de ovenruimte voordat u het apparaat in gebruik neemt.
3. Het stopcontact moet voor de gebruiker toegankelijk zijn (bijvoorbeeld naast de kast) zodat hij/zij de stroom eenvoudig kan in-/uitschakelen.
4. Nadat de installatie is voltooid, controleert u of de stekker goed in het stopcontact zit.

BEDIENINGSPANEEL

Besturing van het apparaat

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




	Annuleren	Annuleer de huidige status en activeer de stand-bymodus
	Magnetron symbool	Gebruik de magnetron- en magnetroncombinatiefunctie
	Timer / Kinderslot	Gebruik de timerfunctie/gebruik het kinderslot door 3 seconden ingedrukt te houden
	Eindtijd	Stel een eindtijd in voor de kookduur
	Snel voorverwarmen	Gebruik dit om snel voor te verwarmen
	F-symbool	Raak het F-symbool aan om functies te selecteren. U kunt snel schakelen door lang te drukken
	Schuifregelaar	U kunt de schuifregelaar of het symbool "+/-" daarnaast gebruiken om de aanpassingswaarden die op het display worden weergegeven te wijzigen
	Automatische recepten	Druk erop om automatische recepten te gebruiken
	Klok/Tijd/ Temperatuur	Zet de klok in de stand-bymodus/Wissel tussen tijdstelling en temperatuurinstelling
	Gewicht	Druk om het gewicht in te stellen wanneer u automatische recepten gebruikt
	Lamp	Zet de lamp aan en uit
	Start	Begin en pauzeer het kookproces
	Minteken	U kunt het symbool "-" naast de schuifregelaar gebruiken om de aanpassingswaarden die op het display worden weergegeven te wijzigen
	Plusteken	U kunt het symbool "+" naast de schuifregelaar gebruiken om de aanpassingswaarden die op het display worden weergegeven te wijzigen

Eerste gebruik

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt om voedsel te bereiden, moeten de ovenruimte en accessoires worden schoongemaakt.

1. Verwijder alle stickers, oppervlaktebeschermingsfolies en transportbeschermingsonderdelen.
2. Verwijder alle accessoires en de zijrekken uit de ovenruimte.
3. Maak de accessoires en de zijrekken grondig schoon met zeepsop en een vaatdoek of zachte borstel.
4. Zorg ervoor dat er in de ovenruimte geen verpakkingsresten meer zitten, zoals piepschuimkorrels of stukjes hout, die brandgevaar kunnen opleveren.
5. Veeg de gladde oppervlakken in de ovenruimte en de deur af met een zachte, natte doek.
6. Om de geur van een nieuw apparaat te verwijderen, verwarmt u het apparaat terwijl het leeg is en met de ovendeur gesloten.
7. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd wordt wanneer het apparaat voor het eerst opwarmt. Houd kinderen en huisdieren gedurende deze tijd uit de keuken. Sluit de deur naar de aangrenzende kamers.
8. Pas de aangegeven instellingen aan. Raadpleeg de volgende sectie voor informatie over de instelling van het verwarmingstype en de temperatuur.

Instellingen	
Verwarmingsmodus	
Temperatuur	250°C
Tijd	1uur

Nadat het apparaat is afgekoeld:

1. Maak de gladde oppervlakken en de deur schoon met zeepsop en een vaatdoek.
2. Droog alle oppervlakken.
3. Installeer de zijrekken.

De kloktijd instellen

Voordat u de oven kunt gebruiken, moet u de tijd instellen.

1. Zorg ervoor dat de oven elektrisch is aangesloten. Raak het kloksymbool aan. Nu kunt u de tijd in uren instellen met de schuifregelaar of het "+/-"-teken.
2. Raak het kloksymbool opnieuw aan. Nu kunt u de tijd in minuten instellen met de schuifregelaar of het "+/-"-teken.
3. Raak het kloksymbool weer aan om de instelling te voltooien.

AANWIJZING: De klok heeft een 24-uursaanduiding.

Verwarmingstypes

Uw apparaat beschikt over verschillende werkingsstanden die het gebruik van uw apparaat eenvoudiger maken. Om ervoor te zorgen dat u het juiste verwarmingstype voor uw gerecht kunt vinden, lichten wij hier de verschillen en toepassingsgebieden toe.

	Conventioneel	30~250°C	Voor traditioneel bakken en roosteren op één niveau. Speciaal geschikt voor gebak met smeuge toppings.
	Convectie	50~250°C	Voor bakken en roosteren op één of meerdere niveaus. De warmte wordt gelijkmatig verspreid door de ringverwarming rondom de ventilator.
	Conventioneel + Ventilator	50~250°C	Voor bakken en roosteren op één of meerdere niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van de verwarmingselementen gelijkmatig door de ruimte.
	Stralingswarmte	150~250°C	Voor het grillen van kleine hoeveelheden voedsel en voor het bruinen van voedsel. Plaats het voedsel in het midden, onder het verwarmingselement van de grill.
	Dubbele grill + ventilator	50~250°C	Voor het grillen van platte stukken en voor het bruinen van voedsel. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig door de ruimte.
	Dubbele grill	150~250°C	Voor het grillen van platte stukken en voor het bruinen van voedsel.
	Pizza	50~250°C	Voor pizza's en gerechten die veel hitte van onderaf nodig hebben. De onderste verwarming en de ringverwarming werken.
	Onderwarmte	30~220°C	Om de bodem van pizza's, taarten en gebak extra bruin te maken. Verwarming komt van het onderste verwarmingselement.
	Ontdooien	-	Voor het voorzichtig ontdooien van diepvriesproducten.
	Deeg laten rijzen	30~45°C	Voor het maken van gistdeeg en zuurdesem en voor het fermenteren van yoghurt.

AANWIJZING


1. Om grotere porties voedsel te ontdooien, kunt u de zijrekken verwijderen en de bak op de bodem van de ovenruimte plaatsen.
2. Voor het opwarmen van tafelgerei is het handig om de zijrekken te verwijderen en de verwarmingsstanden "Hot Air Grilling" en "Fan Heating" met een temperatuurinstelling van 50°C te gebruiken. "Hot Air Grilling" moet worden gebruikt als meer dan de helft van de bodem van de ovenruimte bedekt is met tafelgerei.
3. Dankzij een optimale gelijkmatige warmteverdeling in de ovenruimte tijdens "Fan Heating" zal de ventilator op bepaalde momenten van het verwarmingsproces worden ingeschakeld om de best mogelijke prestaties te garanderen.

Let op


1. Als u de deur van het apparaat opent terwijl het apparaat in gebruik is, wordt de werking niet onderbroken. Wees extra voorzichtig vanwege het risico op brandwonden.
2. Dek de ventilatiesleuven niet af. Anders kan het apparaat oververhit raken. Om ervoor te zorgen dat het apparaat na gebruik sneller afkoelt, kan de koelventilator nog enige tijd blijven draaien.

Koken met de oven

1. Nadat de oven elektrisch is aangesloten, draai aan de ovenfunctieknop om de gewenste functie te selecteren, en gebruik de schuifregelaar of het "+/-"-teken om de kooktemperatuur in te stellen.
2. Raak het Start/Pauze-symbool aan om de oven te laten werken. Zo niet, keert de oven na 5 minuten terug naar de klok.
3. Tijdens het kookproces kunt u  aanraken om het proces te annuleren.



AANWIJZING: Nadat u de temperatuur hebt ingesteld, kunt u het kloksymbool  aanraken om de kookduur in te stellen. U kunt dit doen met de schuifregelaar of het "+/-"-teken.

Snel voorverwarmen

U kunt snel voorverwarmen gebruiken om de voorverwarmtijd te verkorten. Vervolgens selecteer een functie en raak het snel voorverwarmen-symbool  aan, het snel voorverwarmen-symbool op het scherm licht op. Als de functie voor snel voorverwarmen niet beschikbaar is, klinkt er een pieptoon. Snel voorverwarmen is niet mogelijk in automatische recepten, ontdooien en deeg rijzen.


Eindtijd instellen

Als u klaar bent met het instellen van de tijd, kunt u een tijdstip instellen waarop het koken moet eindigen.


4. Raak  aan en gebruik de schuifregelaar of het "+/-"-teken om de eindtijd in uren in te stellen. Raak  nogmaals aan en stel de tijd in minuten in. Wanneer u klaar bent met instellen, raak  aan om het te controleren.
5. Wanneer u de eindtijd instelt, moet u ook de kookduur instellen. Controleer het koken met de oven-AANWIJZING om te kijken hoe u de kookduur instelt.
6. Wanneer u bijvoorbeeld de eindtijd instelt op 10 uur en de kookduur op 1 uur, zal de oven om 9 uur opwarmen en om 10 uur klaar zijn.

Verandering tijdens het koken

Tijdens de werking van het apparaat kunt u de instelling van het verwarmingstype en de temperatuurinstelling via de ovenfunctie of met de draaiknop wijzigen. Als er na de wijziging gedurende 6 seconden geen andere actie wordt ondernomen, verwarmt de oven zoals u hebt gewijzigd.

Als u de kookduur tijdens het kookproces wilt wijzigen, raak  aan en wijzig deze met de schuifregelaar of het "+/-" teken.

Als er na de wijziging gedurende 6 seconden geen andere actie wordt ondernomen, verwarmt de oven zoals u hebt gewijzigd. Tijdens het kookproces met een ingestelde eindtijd en in de automatische recepten kunt u geen wijzigingen doorvoeren.

Als u het kookproces wilt onderbreken, raakt u  aan

AANWIJZING




Het wijzigen van de kookstand/temperatuur/restkookduur kan een negatieve invloed hebben op het kookresultaat. Wij raden u aan dit niet te doen, tenzij u veel kookervaring hebt.

Let op!

Nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld, blijft het nog een tijd erg heet, vooral in de ovenruimte. Raak nooit de binnenkant van het apparaat of de verwarmingselementen aan. Gebruik ovenwanten om accessoires en ovengerei uit de ovenruimte te halen en laat het apparaat afkoelen. Houd kinderen gedurende deze tijd op een veilige afstand om brandwonden te voorkomen.

Tijd





U kunt de timerfunctie gebruiken door aanraking van . Zodra de tijd is bereikt, geeft de oven een pieptoon om u hieraan te herinneren.

Bij de eerste aanraking van  stelt u de timer in op uren. Raak vervolgens  opnieuw aan om de timer in te stellen op minuten. Raak  nogmaals aan om de instelling te voltooien.

U kunt de timer voor en tijdens het kookproces instellen, maar de timer is niet beschikbaar tijdens het instellen van een functie en temperatuur.

Magnetron en magnetroncombinatie

1. Uw apparaat heeft 4 soorten magnetronfuncties, waaronder een enkele magnetron en een gecombineerde magnetron.

Verwarmingstypes	Standaardvermogen	Standaardtemperatuur	Temperatuurbereik	Tijd
 Magnetron	800W	/	/	00:10-30:00 min
 Magnetron + convectie	320W	160°C	50~250°C	00:01-01:30 min
 Magnetron + dubbele grill + ventilator	320W	180°C	50~250°C	00:01-01:30 min
 Magnetron + pizza-modus	320W	180°C	50~250°C	00:01-01:30 min

	5	4	3	2	1
Magnetronvermogen	100% (80)	70% (560)	50% (400)	30% (240)	10% (80)
Combinatiekracht		40% (320)	30% (240)	20% (160)	10% (80)

2. De stand-by-modus wordt ingeschakeld met de magnetronknop, de magnetronfunctie wordt geselecteerd, het magnetronpictogram licht op, de standaardtijd is 1 minuut, het standaardvermogen is 800 W en vervolgens wordt de magnetronknop ingedrukt, het vermogen knippert en het magnetronvermogen kan worden gewijzigd met behulp van de schuifregelaar. Het veranderingsbereik is 80W~800W, in totaal 5 niveaus, zie de lijst hieronder.
3. Druk op de tijdtoets, de magnetrontijd knippert, druk op de schuifregelaar om de magnetrontijd te wijzigen, verander het bereik van 10 seconden tot 30 minuten, in stappen van 10 seconden binnen 15 minuten, in stappen van 30 seconden voor meer dan 15 minuten.
4. Algemeen, heteluchtbus, bovenste bus + infrarood + hete ventilator, pizza drie menu's kunnen worden gecombineerd met de magnetronfunctie, de selectie van andere menu's en de magnetrontoetsen zijn ongeldig en worden vergezeld met een zoemer voor ongeldige selectie.
5. Om de magnetronfunctie te annuleren, houd de magnetrontoets 3 seconden ingedrukt
6. Het vermogen van de magnetron en de combinatiefunctie kunnen worden onthouden nadat de stand-by-modus is geselecteerd. Totdat het menu wordt uitgevoerd of de annuleertoets wordt geannuleerd, wordt de standaardwaarde geretourneerd.

Aanwijzing

1. Wanneer het koken met de magnetron wordt onderbroken, gaan de tijd en het vermogen knipperen.
2. In de onderbroken toestand drukt u eerst op de magnetronknop en vervolgens op het "+,-" teken of de schuifregelaar om het magnetronvermogen aan te passen.

Kinderslot

In de stand-by blijven herinnering, reservering en menu werken. Om in de pausestand te zetten, houd de herinneringstoets 3 seconden ingedrukt, er klinkt een pieptoon, het apparaat wordt vergrendeld, en het kinderslotpictogram licht op. Vervolgens, houd de herinneringstoets 3 seconden ingedrukt, er klinkt een pieptoon, het apparaat wordt ontgrendeld en het kinderslotpictogram gaat uit. De magnetronfunctie kan niet worden geannuleerd als het kinderslot is ingeschakeld.

Automatische recepten

Uw oven beschikt over een groot aantal automatische programma's waarmee u eenvoudig uitstekende resultaten behaalt. Selecteer gewoon het juiste programma voor het soort voedsel dat u kookt en volg de instructies op het display.

NR	Recepten	Magne- tron	Voorver- warmen	Standaardtijd		Gewicht
d01	Ontdooien (Vlees)	JA	NEE	08:00 min	0,2kg	0,1kg ~1,5kg
d02	Ontdooien (Pluimvee)	JA	NEE	04:48 min	0,2kg	0,1kg ~1,5kg
d03	Ontdooien (Vis)	JA	NEE	04:00 min	0,2kg	0,1kg ~1,0kg
A01	Popcorn	JA	NEE	03:05 min	0,1kg	
A02	Aardappel-kaas gratin	JA	NEE	00:35 h	0,5kg	
A03	Kaastaart	NEE	NEE	01:16 h	/	
A04	Quiche Loraine	NEE	10	10 minuten voorverwarmen 00:40 uur	/	
A05	Gehaktbrood	NEE	NEE	01:15 uur (standaard) 00:30 uur	1,0kg	1,0 / 0,5 kg
A06	Marmercake	NEE	NEE	01:20 uur	/	
A07	Platbrood	NEE	8	8 minuten voorverwarmen 00:35	/	
A08	Appeltaart	NEE	7	7 minuten voorverwarmen 01:00	/	
A09	Verse pizza op een blad	NEE	8	8 minuten voorverwarmen 00:35	/	
A10	Appeltaart met kruimels	NEE	NEE	01:00	/	

Aanwijzing

Wanneer u met de recepten d01, d02, d03, A01, A02 kookt, kan het blad niet worden gebruikt.

ACCESSOIRES

Bij uw apparaat worden diverse accessoires geleverd. Hier vindt u een overzicht van de meegeleverde accessoires en informatie over het juiste gebruik ervan.

Meegeleverde accessoires

Uw apparaat is uitgerust met de volgende accessoires:

	
Rooster- Voor ovengerei, bakvormen en ovenbestendige schalen. Voor geroosterde en gegrilde gerechten	Bakplaat- Voor bakplaten en kleine bakproducten.

Aanwijzing

De accessoires kunnen vervormen wanneer ze warm worden. Dit heeft geen invloed op hun functie. Als ze weer zijn afgekoeld, krijgen ze hun oorspronkelijke vorm terug

Meegeleverde accessoires

De ovenruimte heeft vijf inschuifposities. De inschuifposities worden van onder naar boven geteld. De accessoires kunnen tot ongeveer de helft worden uitgetrokken zonder dat ze kantelen

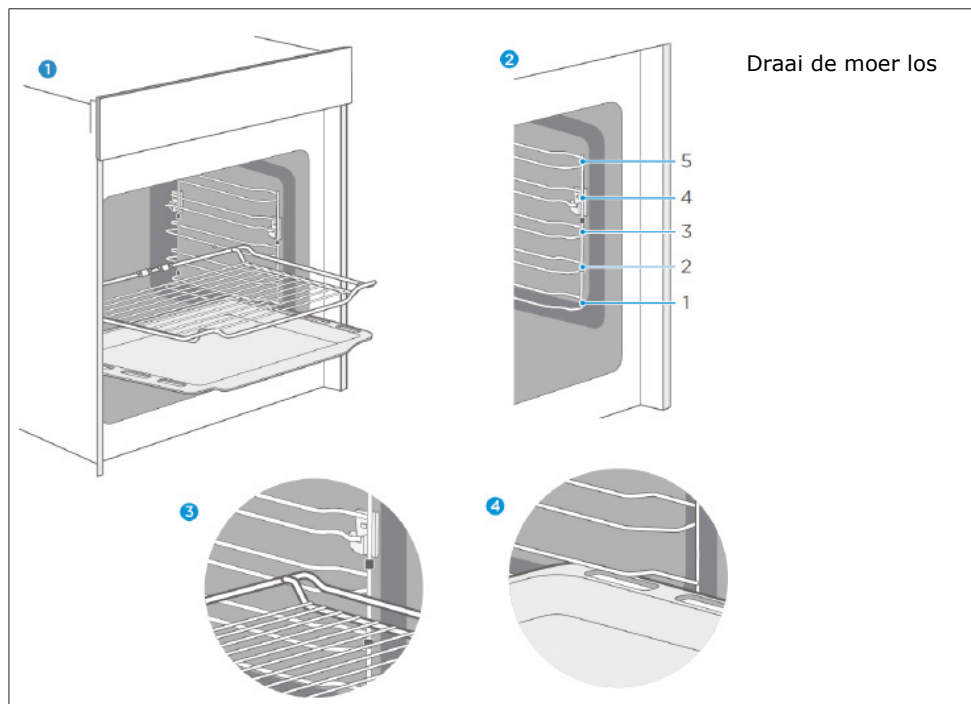
Aanwijzing

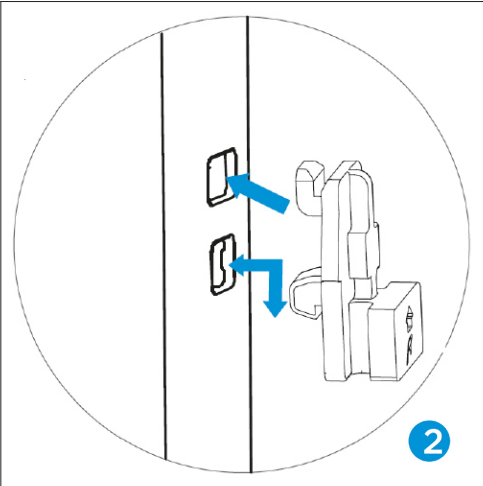
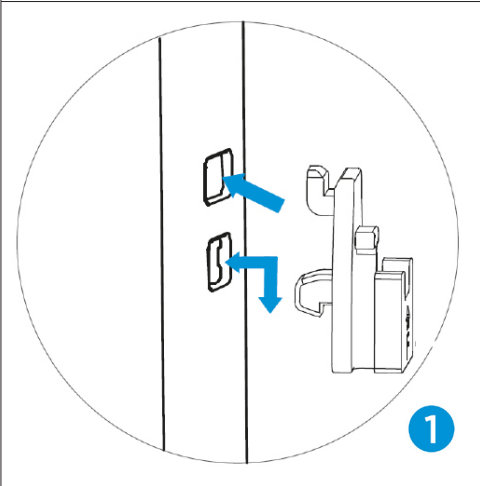
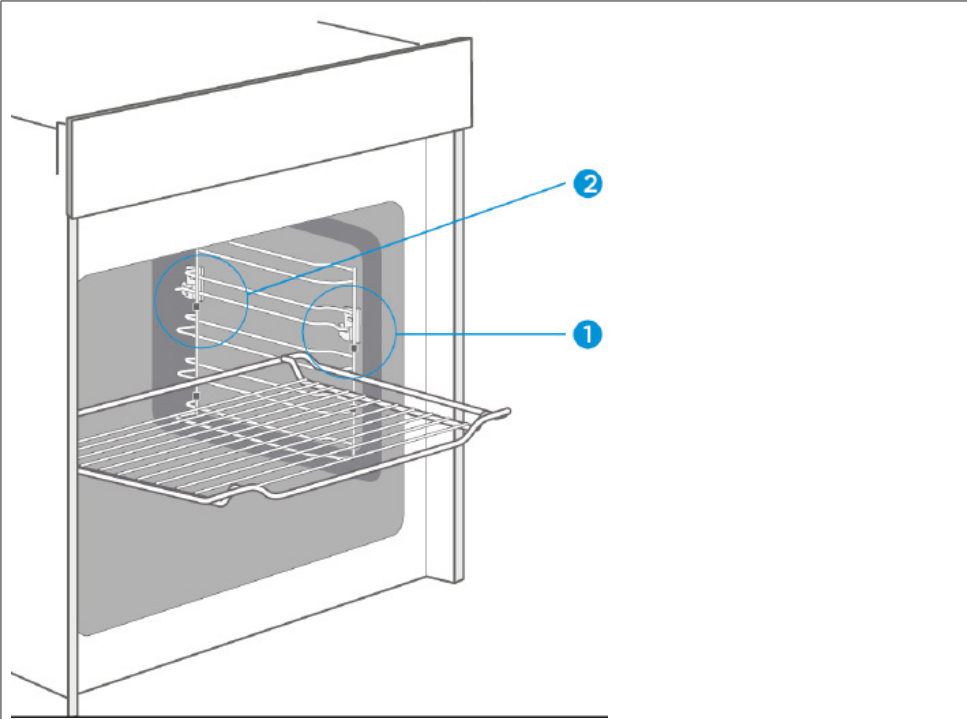
1. De accessoires kunnen vervormen wanneer ze warm worden. Dit heeft geen invloed op hun functie. Als ze weer afgekoeld zijn, krijgen ze hun oorspronkelijke vorm terug
2. Het rooster kan niet alleen gebruikt worden voor bereidingen op de grill, maar ook voor in de magnetron. De bakplaat, daarentegen, is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
3. Het tweede niveau van het apparaat wordt aanbevolen voor de magnetronfunctie, omdat dit het beste kookt.
4. Gebruik de magnetronfunctie niet als er geen voedsel binnen zit.

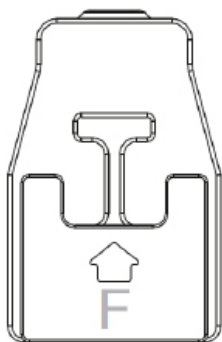
Aanwijzing

Accessoires kunnen ongeveer tot de helft worden uitgetrokken totdat ze vast komen te zitten. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat accessoires kantelen door de zwaartekracht van het voedsel en de accessoires zelf wanneer ze eruit worden getrokken. Accessoires moeten op de juiste manier in de ovenruimte worden geplaatst om de kantelbeveiliging te laten werken. Zorg er bij het inschuiven van het rooster voor dat het in de juiste richting wijst, zoals op de afbeelding 1 3

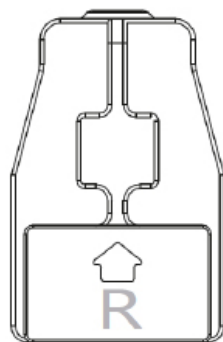
Zorg er bij het plaatsen van de bakplaat voor dat deze in de juiste richting wijst, zoals op de afbeelding 1 4







1 x 2



2 x 2

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

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 halogeenlampen zijn verkrijgbaar bij de dienst na-verkoop of gespecialiseerde handelaars. Gebruik een droge doek bij het hanteren van de halogeenlamp. Dit verlengt de levensduur van de lamp

VERLICHTING VERVANGEN

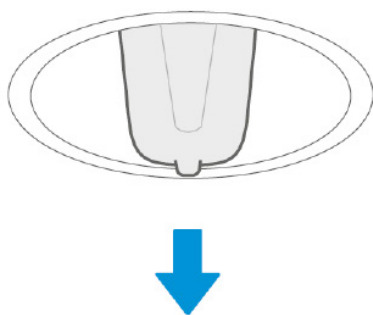
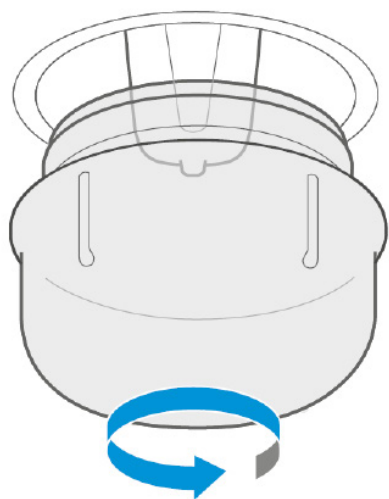
Risico op elektrische schokken!

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.



TIPS EN TRUCS

TIPS EN TRUCS	
Je wilt je eigen recept koken.	Probeer eerst de instellingen van vergelijkbare recepten te gebruiken en optimaliseer het kookproces op basis van het resultaat.
Is de cake al gebakken?	Steek ongeveer 10 minuten voor het einde van de baktijd een houten stokje in de cake. Als er na het eruit trekken geen rauw deeg meer aan het stokje zit, is de cake klaar.
De cake verliest veel volume tijdens het afkoelen na het bakken.	Probeer de temperatuurinstelling met 10°C te verlagen en controleer de bereidingsinstructies voor het eten met betrekking tot de mechanische behandeling van het deeg.
De hoogte van de taart is in het midden veel hoger dan aan de buitenste ring.	Vet de buitenring van de springvorm niet in.
De cake is te bruin aan de bovenkant.	Gebruik een lager roosterniveau en/of een lagere ingestelde temperatuur (dit kan leiden tot een langere kooktijd).
De cake is te droog.	Gebruik een 10 °C hogere ingestelde temperatuur (dit kan leiden tot een kortere kooktijd).
Het eten ziet er goed uit, maar de luchtvochtigheid is te hoog.	Stel de temperatuur 10°C lager in (dit kan leiden tot een langere kooktijd) en controleer het recept nogmaals.
De bruining is ongelijkmatig.	Gebruik een 10 °C lagere ingestelde temperatuur (dit kan leiden tot een langere kooktijd). Gebruik de modus 'Boven- en onderverwarming' op één niveau.
De cake is minder bruin aan de onderkant.	Kies een niveau lager.
Bakken op meerdere niveaus tegelijk: Het ene niveau is donkerder dan het andere.	Gebruik de heteluchtstand om op meerdere niveaus te bakken en haal de bakplaten afzonderlijk uit de oven wanneer ze klaar zijn. Het is niet nodig dat alle bakplaten tegelijk klaar zijn.
Condenswater tijdens het bakken.	Stoom is onderdeel van bakken en koken en stroomt normaal gesproken samen met de koelluchtstroom uit de oven. Deze stoom kan condenseren op verschillende oppervlakken in de oven of in de buurt ervan, waardoor waterdruppels ontstaan. Dit is een natuurkundig proces dat niet volledig kan worden vermeden.

<p>Welke soorten bakgerei kan ik gebruiken?</p>	<p>Alle hittebestendige bakvormen kunnen worden gebruikt. Het is raadzaam aluminium niet in direct contact met voedsel te gebruiken, vooral niet als het zuur is. Zorg ervoor dat de schaal en het deksel goed op elkaar aansluiten.</p>
<p>Hoe gebruik je de grillfunctie?</p>	<p>Verwarm de oven 5 minuten voor en plaats het eten op het in deze handleiding aangegeven niveau. Gebruik de oven niet met de deur open, behalve om eten in de oven te plaatsen, eruit te halen of te controleren.</p>
<p>Hoe houd je de oven schoon tijdens het grillen?</p>	<p>Gebruik de schaal gevuld met 2 liter water op niveau 1. Vrijwel alle vloeistoffen die van het eten op het rek afdruipten, worden door de schaal opgevangen.</p>
<p>Het verwarmingselement schakelt in alle grillstanden na verloop van tijd aan en uit.</p>	<p>Dit is een normale handeling en hangt af van de ingestelde temperatuur.</p>
<p>Hoe bereken je de oveninstellingen als het gewicht van het gebrad niet in het recept staat?</p>	<p>Kies de instellingen naast het braadgewicht en pas de tijd lichtjes aan. Gebruik indien mogelijk een vleesthermometer om de temperatuur in het vlees te meten. Plaats de kop van de vleesthermometer voorzichtig in het vlees, volgens de instructies van de fabrikant. Zorg ervoor dat de kop van de thermometer zich in het midden van het grootste deel van het vlees bevindt, maar niet in de buurt van een bot of gat.</p>
<p>Wat gebeurt er als er tijdens het bak- of kookproces een vloeistof op het gerecht in de oven wordt gegoten?</p>	<p>De vloeistof zal koken en er zal stoom ontstaan als een normaal fysisch proces. Wees voorzichtig, want de stoom is heet. Zie ook "Condenserend water tijdens het bakken" voor meer informatie. Als de vloeistof alcohol bevat, verloopt het kookproces sneller en kunnen er vlammen in de ovenruimte ontstaan. Zorg ervoor dat de ovendeur tijdens dit soort processen gesloten is. Controleer het bak- of kookproces zorgvuldig. Open de deur heel voorzichtig en alleen indien nodig.</p>

TESTVOEDSEL VOLGENS EN 60350-1

Recepten	Accessoires	F	°C	Niveau	Tijd (min)	Voorverwarmen
Biscuitgebak	Springvorm Φ26 cm		170	1	30-35	Nee
Kleine taart	1 bakplaat		150	2	30-40	Ja
Appeltaart	Springvorm Φ20cm		160	1	70-80	Nee
Brood	1 lade		210	1	30-35	Ja
Toast	Rek		Max	5	6-8	Ja 5min
Kip	Rek & lade		180	Rek 2 Lade 1	75-80	Ja

1. Begin bij een kiprecept met de achterkant boven en draai de kip na 30 minuten om naar de bovenkant.
2. Gebruik een donkere, met matglas bedekte bakvorm en plaats deze op het rooster.
3. Haal de bakplaten eruit zodra het eten klaar is, zelfs als de aangegeven baktijd nog niet voorbij is.
4. Kies de laagste temperatuur en controleer na de kortste tijd, zoals aangegeven in de tabel.
5. Als u de bakplaat gebruikt om vocht op te vangen dat tijdens het grillen van het eten op het rooster druppelt, moet u de bakplaat op niveau 1 zetten en met wat water vullen.
6. De burgers moeten na 2/3 van de baktijd worden omgedraaid.

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