

Amica

AO2007X



MODE D'EMPLOI

FOUR ENCASTRABLE ELECTRIQUE

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

(07/2019/1)

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

Enlèvement des appareils ménagers usagés :



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

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

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.

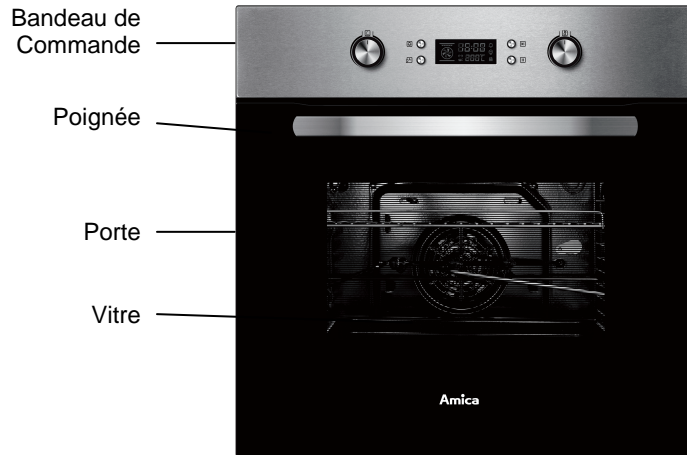
Mise au rebut



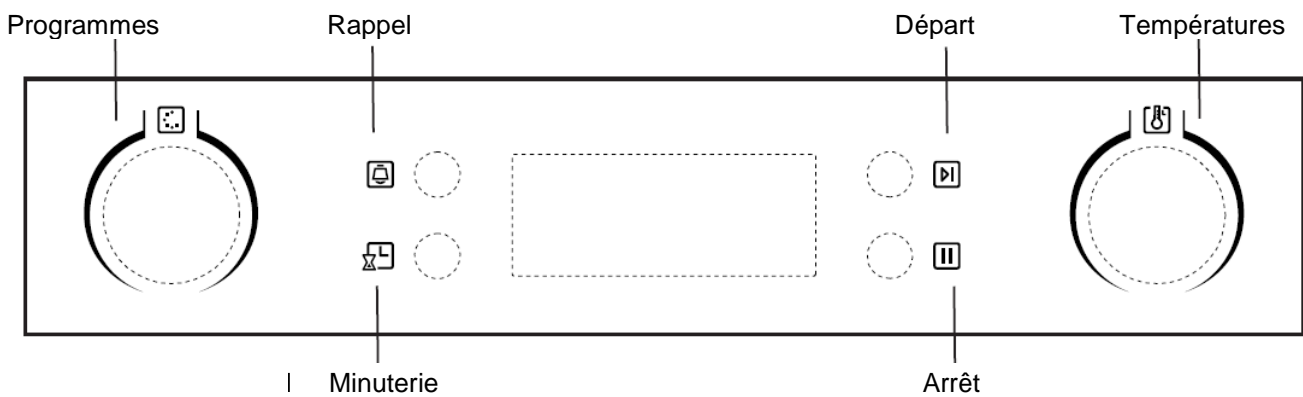
Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/UE afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé 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





DESCRIPTION DE L'APPAREIL









Bandeau de commande

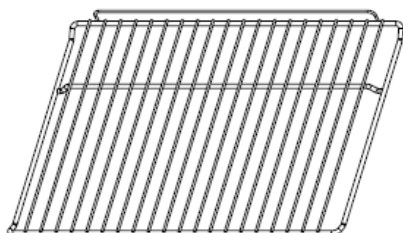


Description des programmes

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>

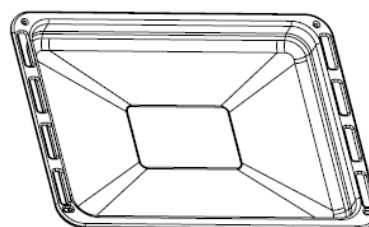
	<p>Convection naturelle ventilée : cuisson traditionnelle utilisant les deux résistances de sole et de voute ainsi que le ventilateur pour mieux faire pénétrer la chaleur et ainsi économiser de l'énergie. Remarque : ce mode est idéal pour rôtir les grosses pièces de viande <i>Note : il est possible de régler la température entre 50 et 250°C</i></p>
	<p>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></p>
	<p>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></p>
	<p>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 50 et 240°C.</i></p>
	<p>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></p>
<p>PYROLITIC</p>	<p>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></p>
	<p>Mode ECO : Pour cuire en économisant l'énergie. Pour cuire les ingrédients de manière douce en convection naturelle ventilée.</p>

Accessoires

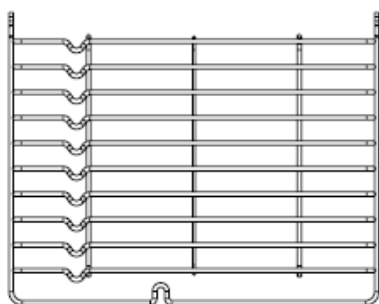


Grille : pour poser les plats, ou certains aliments adaptés (pain, ...)

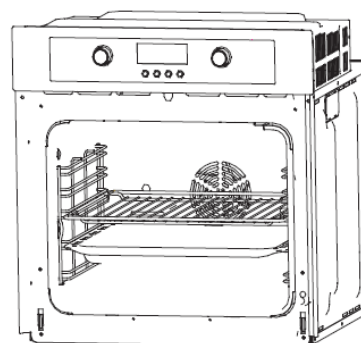
ATTENTION : l'ergot doit toujours être à l'arrière



Lèche-frites : pour les grandes quantités de nourriture ou pour recueillir les graisses



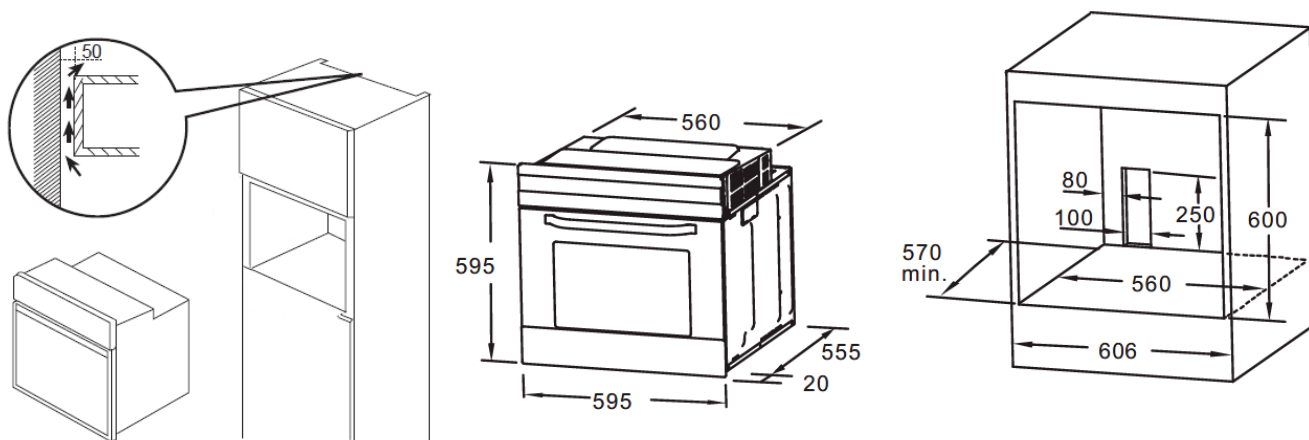
Gradins fils : Positionnés de chaque côté du four, ils permettent de positionner la grille ou lèche-frites. Ces gradins sont démontables pour permettre le nettoyage des parois.



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.

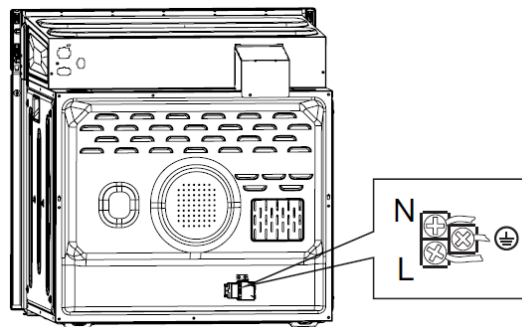
L'appareil une fois installé, assurez-vous que le câble d'alimentation est facilement accessible.

SCHÉMA DE CONNEXION

⚠ Tension des éléments de chauffage 220V ~ 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  pour choisir l'heure (entre 0 et 23)
3. Appuyer de nouveau sur , les chiffres des minutes clignotent
4. Tourner la manette de droite  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  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  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 cour de cuisson, la température et/ou la durée peuvent être modifiées en agissant sur les manettes respectives ( et/ou ) 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  sur l'icône  et appuyer sur . L'indicateur  s'affiche sur l'écran LCD.







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  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  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  pour mettre en mode pause ; appuyer deux fois sur  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  pour choisir le programme 'PYROLITIC' ; l'écran LCD affiche « PyR »
- 3- Appuyer sur  pour confirmer le démarrage. La durée par défaut est 2h
- 4- Tourner de nouveau la manette de gauche  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 LCD affiche « door PyR »
- Si la température dans le four ne dépasse pas les 300°C ; un appui sur  arrêtera immédiatement le nettoyage. Si la température dans le four dépasse les 300°C, un appui sur  arrêtera le nettoyage mais le four passera par une période de refroidissement, l'écran LCD affiche alors « Cool »
- Durant la phase de nettoyage par pyrolyse, si la porte est ouverte, l'écran LCD affiche « Door » et le **buzzer** retentit jusqu'à la fermeture de la porte ou bien un appui sur le bouton .
- 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 détergent 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 :

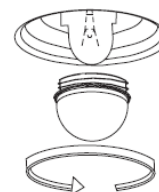
- Ouvrir entièrement la porte, soulever les taquets positionnés sur les charnières.
- Fermer partiellement la porte en la tirant en même temps vers le haut, de telle façon qu'il soit possible de décrocher la patte de fixation des charnières de leur emplacement.
- Sortir la porte
- Pour le remontage, 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 (220V-240V~ / Halogène 25-40W 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.




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	AO2007X 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]	-
Nombre de cavités	1
Source de chaleur (électricité ou gaz)	Electricité
Volume par cavité [l]	65

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



Tous les papiers
se recyclent,
pensez au tri.

PAPIERS

À RECYCLER

Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr