

Urania

FOUR ENCASTRABLE ELECTRIQUE

MODELE : U0657PWG



NOTICE D'UTILISATION

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre four.
Conservez-la pour toute future référence.

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..... | 9 |
| CONSEILS D'UTILISATION..... | 10 |
| ENTRETIEN ET MAINTENANCE..... | 12 |
| 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 2006/95/CE relative à la sécurité électrique et 2004/108/CE 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.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- 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 à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance. 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.
Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.
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.
- **MISE EN GARDE:** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- La graisse surchauffée peut s'enflammer rapidement. Pour cette raison, surveillez en permanence vos préparations comportant beaucoup d'huile ou de graisse.
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

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 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.

- 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 un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
- 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.

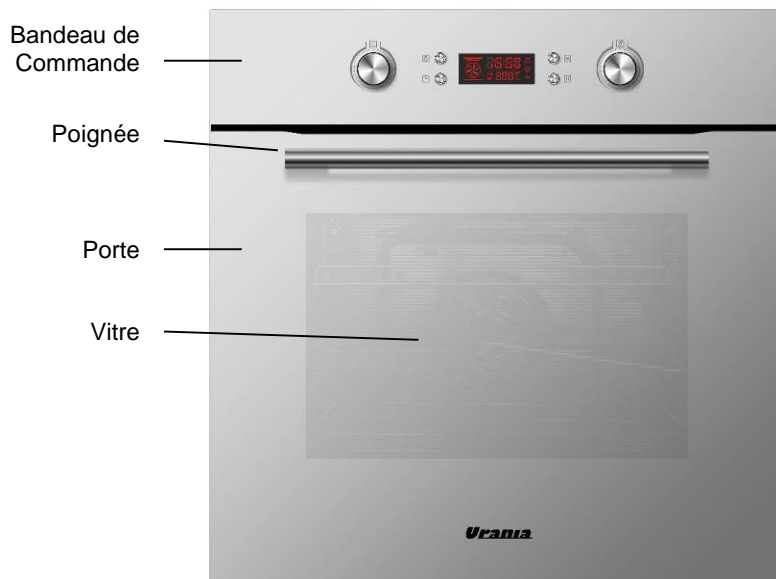
Mise au rebut



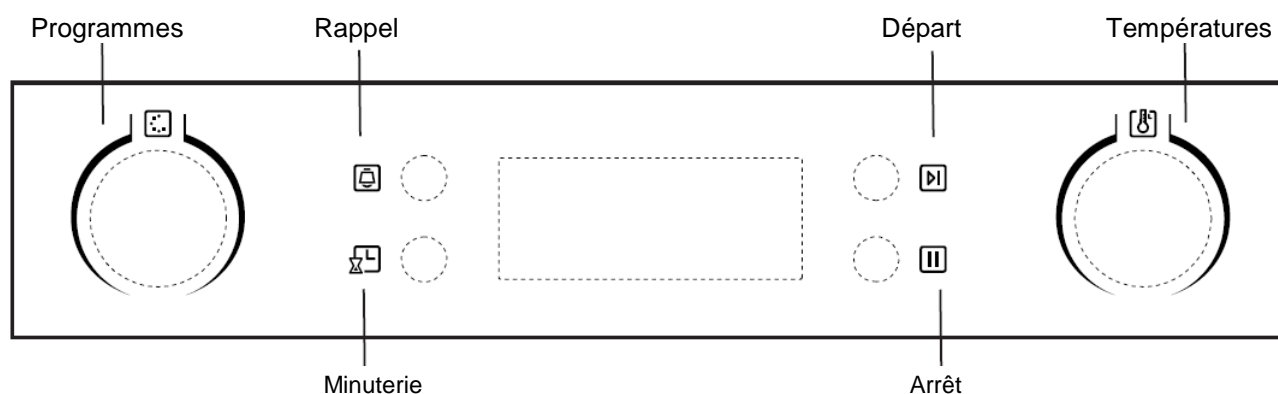
Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/UE afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé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



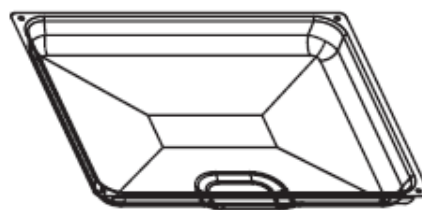
Description des programmes

| Symbole | Description de la fonction |
|-----------------------|---|
| | Lumière (ne fonctionne pas durant le nettoyage par pyrolyse) |
| | Décongélation ; permet de décongeler efficacement et rapidement sans chaleur. |
| | Convection naturelle ; cuisson utilisant les deux résistances (50-250°C) Température par défaut : 220°C |
| | Gril : seul le gril chauffe (180-240°C) Température par défaut : 210°C |
| | Sole ventilée : utilisant la résistance de sole et le ventilateur conjointement (60-120°C), Température par défaut : 60°C |
| | Double Gril ventilé ; permet une cuisson rapide et efficace ; utilisant la résistance de voute, gril et le ventilateur conjointement (180-240°C), Température par défaut : 210°C |
| Nettoyage Pyrolyse | L'afficheur indique « PYA ». Température par défaut : 450°C, la durée peut être programmée à 1h30 ou 2h |

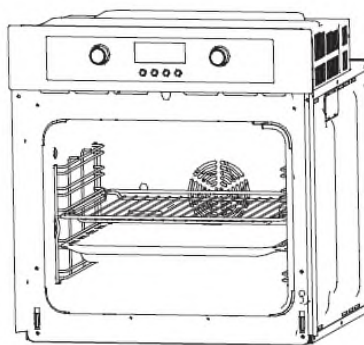
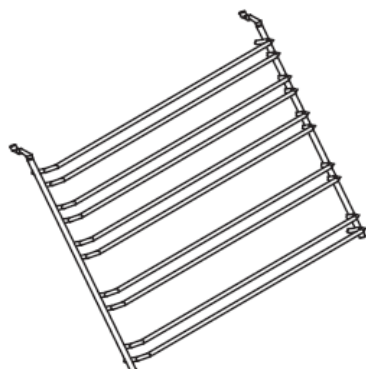
Accessoires



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



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

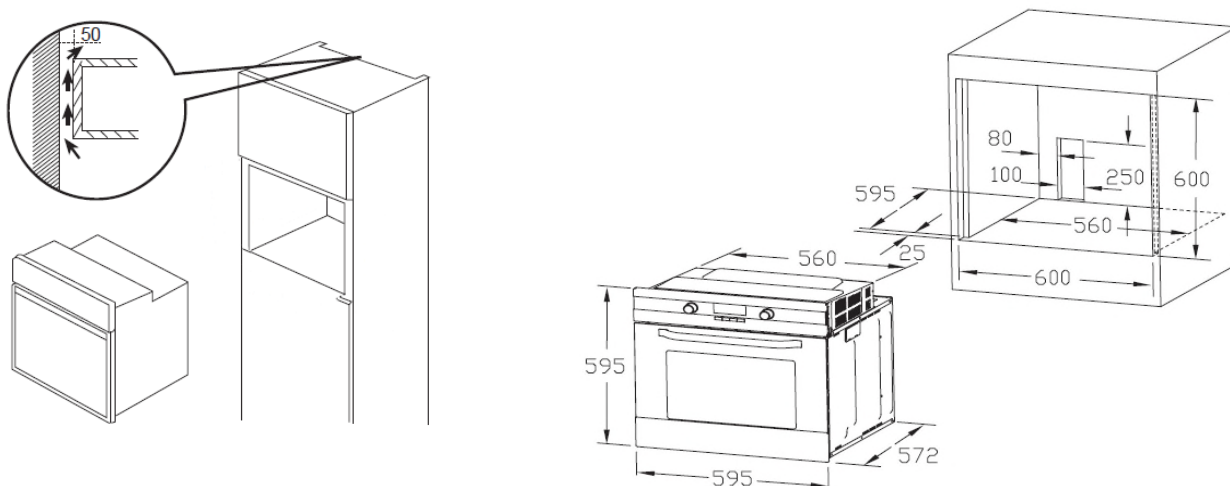


Gradins fils : Positionnés de chaque côté du four, ils permettent de positionner la grille ou lèche-frites. Ces gradins sont démontables pour permettre le nettoyage des parois.

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 encastré 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

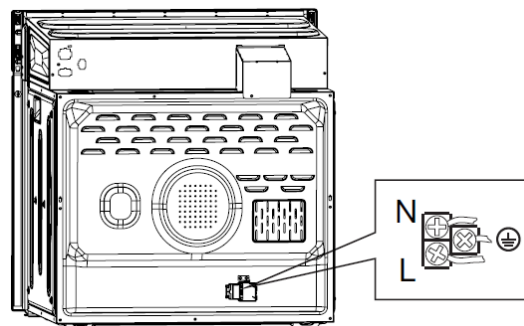


Tension des éléments de chauffage 220V ~ 240V.



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.






UTILISATION DES MANETTES

Les manettes « Programmes » et « Températures » sont de type 'Push-pull'. C'est-à-dire qu'elles sont insérées dans le bandeau de commande lorsqu'elles ne sont ou ne doivent pas être utilisées. Pour les actionner, appuyer au centre de la manette jusqu'au blocage et relâchez ; la manette sortira d'elle-même. Vous pouvez alors la tourner pour sélectionner un programme ou ajuster la température. Une fois la sélection faite, et pour remettre la manette en position, procédez de la même manière ; appuyer à fond sur la manette et la relâcher.






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 et appuyer sur  pour valider la température de cuisson
3. Tourner la manette de gauche  pour ajuster la durée de cuisson et appuyer sur  pour valider la durée de cuisson





4. Si l'étape 2 est ignorée (appui direct sur  après le choix du programme), la température par défaut est sélectionnée et s'affiche. Le programme commence ; la durée par défaut sera 9h. Pour changer la durée de programme, passer à l'étape 3.
5. En fin de cuisson un 'bip' retentira 5 fois pour avertir que le programme est terminé. Le 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 . Se 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.







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 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 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 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 le 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.

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.

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.

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.

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.

Nettoyage par Pyrolyse.





IMPORTANT : Les éclaboussures excessives doivent être enlevées manuellement avant le nettoyage par pyrolyse.

Durant le nettoyage les surfaces par pyrolyse peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal, il est recommandé d'éloigner les enfants.




Avant de procéder au nettoyage par pyrolyse, **tous les accessoires doivent être enlevés du four.**

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 « **PYA** »
- 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 PYA** »
- 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 refroidit, 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.

Démontage et remontage de la porte du four.

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

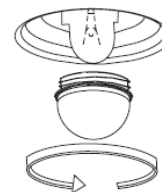
- Ouvrir entièrement la porte, soulever les taquets positionnés sur les charnières.
- Fermer partiellement la porte en la tirant en même temps vers le haut, de telle façon qu'il soit possible de décrocher la pate de fixation de les charnières de leur emplacement.
- Sortir la porte
- Pour le remontage, exécuter les même opérations de façon inverse, en faisant attention d'introduire correctement les pates 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 | URANIA |
| Identification du modèle | UO657PWG TYPE : 65EAE30004-CM |
| Indice d'efficacité énergétique par cavité EEI cavité | 106,1 |
| Classe d'efficacité énergétique | A |
| Consommation en énergie pour un cycle (CE cavité électrique) mode convection naturelle [kWh] | 0,99 |
| Consommation en énergie pour un cycle (CE cavité électrique) mode chaleur tournante [kWh] | 0,87 |
| 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

Les informations sur le produit ont été indiquées conformément au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences d'écoconception applicables aux fours, plaques de cuisson et hottes domestiques

Fours domestiques

| | |
|--|--------------------|
| Identification du modèle | URANIA UO708CWG |
| Type de four (électricité ou gaz) | Electricité |
| Masse de l'appareil [kg] | 28 |
| Nombre de cavités | 1 |
| Source d'énergie par cavité (électricité ou gaz) | Electricité |
| Volume par cavité V [l] | 65 |
| Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) EC cavité électrique [kWh/kg] | 0,99 |
| Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale) EC cavité électrique [kWh/kg] | 0,87 |
| Indice d'efficacité énergétique par cavité EEI cavité | 106,1 |

Importé par SIDEME SA - BP200 – 92306 LEVALLOIS-PERRET CEDEX