

1	AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION	40
2	INSTALLATION	42
3	DESCRIPTION DES COMMANDES	45
4	UTILISATION DU FOUR	47
5	ACCESSOIRES DISPONIBLES	48
6	CONSEILS DE CUISSON	49
7	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	53
8	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	55



*INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR: elles sont destinées au **technicien qualifié** qui doit effectuer l'installation, la mise en service et le contrôle fonctionnel de l'appareil.*



*INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR: elles contiennent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil.*

## 1 AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION



CE MANUEL FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. IL CONVIENT DE LE GARDER INTACT ET A PORTÉE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DE LA TABLE DE CUISSON. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS DONNÉES AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON. CONSERVER ÉGALEMENT TOUS LES INJECTEURS FOURNIS AVEC L'APPAREIL. L'INSTALLATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET DANS LE RESPECT DES **NORMES EN VIGUEUR**. CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME AUX NORMES EN VIGUEUR. L'APPAREIL EST CONÇU POUR EFFECTUER LA FONCTION SUIVANTE: **CUISSON ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS**; TOUTE AUTRE UTILISATION DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME IMPROPRE. **LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'UTILISATIONS AUTRES QUE CELLES INDIQUÉES DANS LE PRÉSENT MANUEL.**



NE PAS LAISSER LES DÉCHETS DE L'EMBALLAGE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SÉPARER LES DIFFÉRENTS MATÉRIAUX PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE COLLECTE LE PLUS PROCHE.



LE BRANCHEMENT À LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITÉS PRÉVUES PAR LES NORMES DE SÉCURITÉ DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES.



LA FICHE A BRANCHER AU CÂBLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ÊTRE DU MÊME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ÊTRE ACCESSIBLE UNE FOIS QUE L'APPAREIL SERA ENCASTRÉ.

NE JAMAIS DEBRANCHER LA FICHE EN TIRANT LE CÂBLE.



NE PAS BOUCHER LES OUVERTURES, LES FENTES D'AÉRATION ET D'ÉVACUATION DE LA CHALEUR.



APRÈS L'INSTALLATION, CONTRÔLER LE FOUR SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUÉES CI-APRÈS. EN CAS DE NON FONCTIONNEMENT,

DÉBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PROCHE. **NE JAMAIS CHERCHER DE RÉPARER L'APPAREIL.**

## Présentation

FR-BE



APRÈS CHAQUE UTILISATION DU FOUR, S'ASSURER TOUJOURS QUE LES MANETTES DE COMMANDE SE TROUVENT EN POSITION "ZÉRO" (ÉTEINT).



NE JAMAIS INTRODUIRE D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR: EN CAS D'ALLUMAGE INVOLONTAIRE, UN INCENDIE POURRAIT SE DECLARER.



PENDANT L'UTILISATION L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. FAIRE ATTENTION DE NE PAS TOUCHER LES ELEMENTS CHAUFFANTS A L'INTERIEUR DU FOUR.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION, AVEC LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMERO DE SERIE ET LE MARQUAGE, EST DANS UNE POSITION BIEN VISIBLE SUR LE CADRE DE LA PORTE DU FOUR.  
**LA PLAQUE NE DOIT JAMAIS ETRE ENLEVEE.**



**L'APPAREIL EST DESTINÉ A L'UTILISATION PAR DES PERSONNES ADULTES.** NE PAS PERMETTRE À DES ENFANTS DE JOUER AVEC LE FOUR.



LES APPAREILS QUI NE SONT PLUS UTILISÉS DEVRONT ÊTRE REMIS À UN CENTRE DE COLLECTE.



***Le fabricant décline toute responsabilité*** touchant les dommages subis par personnes et choses, causés par le non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces de rechange pas d'origine.

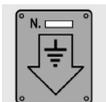


## 2 INSTALLATION

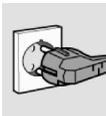
### 2.1 Branchement électrique



S'assurer que la tension et la capacité de la ligne d'alimentation correspondent aux caractéristiques indiquées sur la plaque située sur le cadre de la porte du four. **Cette plaque ne doit jamais être enlevée.**



Le branchement à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité des équipements électriques.



Si l'on utilise un branchement par fiche et prise, s'assurer que celles-ci sont du même type. Éviter d'utiliser des adaptateurs ou des différentiateurs, car ils pourraient provoquer des réchauffements et des brûlures.



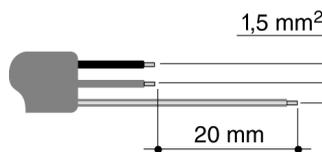
Si l'on utilise un branchement fixe, il est nécessaire de préparer, sur la Ligne d'alimentation de l'appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm**, situé dans une position facilement accessible ou à proximité de l'appareil.

Pour accéder à la boîte à bornes, enlever le carter arrière de l'appareil en dévissant les vis.

Ensuite, brancher les fils en s'assurant que le fil de terre est plus long d'au moins 20 mm. Fixer le cordon d'alimentation à l'appareil au moyen du serre-câble prévu à cet effet.



*En cas de remplacement du câble d'alimentation, la section des fils du nouveau câble ne devra pas être inférieure à 1,5 mm<sup>2</sup> (câble de 3 x 1,5), en tenant compte du fait que l'extrémité à brancher à l'appareil devra avoir le fil de mise à terre (jaune - vert) plus long d'au moins 20 mm.*



**Le fabricant décline toute responsabilité** touchant les dommages subis par personnes et choses, découlant du non respect des prescriptions ci-dessus.

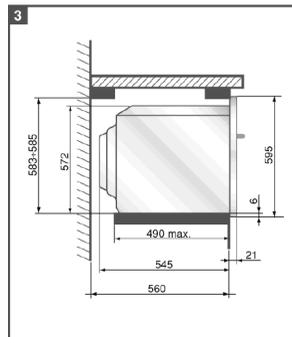
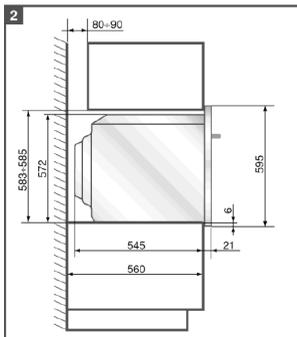
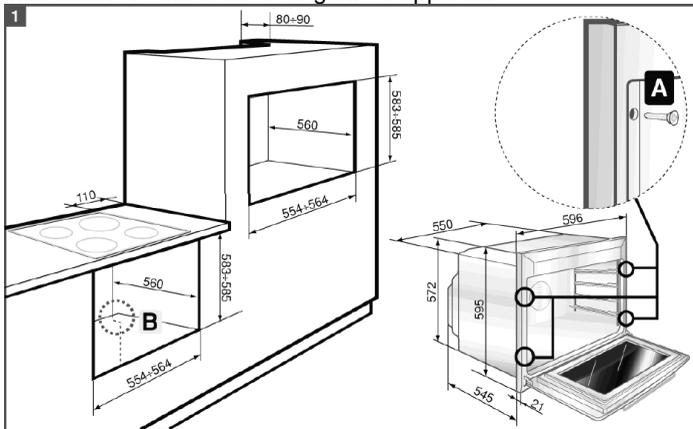


# Instructions pour l'installateur

FR-BE

## 2.2 Mise en place du four

L'appareil est conçu pour être encastré dans des meubles en n'importe quel matériau, à condition qu'il soit résistant à la chaleur. Respecter les dimensions indiquées dans les figures 1, 2, 3. Pour la mise en place sous le plan de travail, se conformer aux dimensions indiquées dans la figure 1-3. Pour le positionnement sous des plans de travail recevant des plans de cuisson combinés, il faut respecter une distance minimale par rapport à l'éventuelle paroi latérale d'au moins 110 mm de la façon indiquée dans la figure 1. Pour les mises en place en colonne, se conformer aux dimensions indiquées dans la figure 1-2, en tenant compte du fait que, dans la partie supérieure/arrière, le meuble devra présenter une ouverture de 80-90 mm de profondeur. Visser les 4 vis **A** à l'intérieur du cadre (fig. 1). Pour les installations sous un plan "top", s'assurer que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture semblable à celle présentée dans la figure 1 (réf. **B**). Pour le positionnement et la fixation du plan de cuisson, se reporter aux instructions fournies avec ce genre d'appareil.



## Instructions pour l'installateur



*Ne pas utiliser la porte comme levier pour faire entrer le four dans le meuble.*

*Ne pas exercer de pressions excessives sur la porte ouverte.*

*Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour déplacer l'appareil.*





# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 3 DESCRIPTION DES COMMANDES

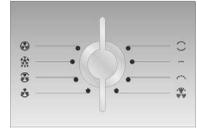
### 3.1 Le panneau frontal

Tous les commandes et les contrôles sont réunis sur le panneau frontal.



#### MANETTE SÉLECTEUR DE FONCTIONS

Tourner la manette dans l'un des deux sens pour choisir une fonction parmi les fonctions suivantes:



 AUCUNE FONCTION PROGRAMMÉE

 RESISTANCES SUPERIEURE ET INFÉRIEURE

 ÉLÉMENT GRIL

 ÉLÉMENT GRIL LARGE

 ÉLÉMENT GRIL + VENTILATION

 RESISTANCES INFÉRIEURE + VENTILATION

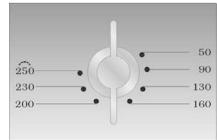
 RESISTANCES SUP. ET INF. + VENTILATION

 DECONGELATION

 RESISTANCE VENTILÉE

#### MANETTE DU THERMOSTAT

Pour choisir la température de cuisson, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et positionner le repère sur une valeur comprise entre 50° et 250°C.



#### VOYANT DU THERMOSTAT (ORANGE)

Ce voyant s'allume dès que le four commence à chauffer. Il s'éteint lorsque la température choisie a été atteinte. Le clignotement régulier du voyant indique que la température est maintenue constamment au niveau voulu dans l'enceinte du four.



## Instructions pour l'utilisateur



### VOYANT DES FONCTIONS (BLEU/ROUGE)

L'allumage signale que le bouton sélecteur des fonctions est tourné sur une fonction quelconque et donc que le four est branché. Pour commencer les cuissons, tourner la manette du thermostat jusqu'à obtenir l'allumage du voyant correspondant.



### 3.2 Horloge + minuteur avec fin de cuisson



Permet de sélectionner la cuisson manuelle, le minuteur ou de programmer la durée de cuisson.



*La rotation du manette **A** doit toujours se faire dans le sens **de celui des aiguilles d'une montre**.*



*Activer la fonction et la température souhaitées avant de programmer la durée de la cuisson.*

#### 3.2.1 Réglage de l'heure

Pour la mise au point de l'heure exacte, **TIRER** la manette **A** et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

#### 3.2.2 Cuisson manuelle

Pour utiliser le four en cuisson manuelle, tourner la manette **A** dans le sens des aiguilles d'une montre en faisant coïncider l'aiguille avec le symbole .

#### 3.2.3 Cuisson temporisée

Pour programmer la durée de la cuisson, tourner la manette **A** dans le sens des aiguilles d'une montre sur le temps souhaité (maximum 90 minutes).

#### 3.2.4 Terme de la cuisson

Le four s'éteindra automatiquement et une sonnerie se déclenchera.

#### 3.2.5 Désactivation de la sonnerie

Il est possible de désactiver la sonnerie en tournant la manette **A** dans le sens des aiguilles d'une montre de façon à faire coïncider l'aiguille sur le symbole .



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 4 UTILISATION DU FOUR



Avant d'utiliser le four, s'assurer d'avoir effectué les opérations reportées dans le paragraphe "3.2.2 Cuisson manuelle".

### 4.1 Avertissements et conseils généraux

Lors de la première utilisation du four il est recommandé de le faire chauffer à la température maximum (250°C) le temps suffisant pour brûler les résidus huileux de fabrication qui pourraient transmettre aux préparations des odeurs désagréables.



Pendant la cuisson, ne pas recouvrir la sole four avec des feuilles d'aluminium et ne pas y poser de casseroles ou de plats pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si l'on veut utiliser du papier sulfurisé, le placer de façon à ce qu'il n'interfère pas avec la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.

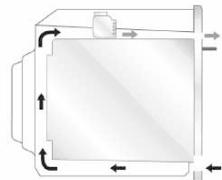


Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrir la porte à deux reprises: la laisser entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes puis l'ouvrir complètement. Si la préparation exige quelques soins, laisser la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température dans l'enceinte du four ne baisse trop vite et qu'elle n'affecte le bon déroulement de la cuisson.



### 4.2 Ventilation de refroidissement

L'appareil est doté d'un système de refroidissement qui entre en fonction à l'allumage du four. Le fonctionnement des ventilateurs provoque un flux d'air normal, qui sort au-dessus de la porte et qui peut continuer pendant une courte durée même après l'extinction du four.



### 4.3 Lampe d'éclairage interne

Cette lampe s'allume quand on tourne en même temps la manette du sélecteur de fonctions et le minuteur, ou bien quand le four est éteint, en ouvrant la porte.



## 5 ACCESSOIRES DISPONIBLES

A l'intérieur du four, **4 crans** permettent le positionnement des plats et des grilles à différents niveaux.



**Grille:** utile pour supporter des récipients avec aliments en cuisson.



**Grille pour plat:** à poser au-dessus d'une plat pour la cuisson de plats pouvant dégoutter.



**Plat four:** utile pour la récupération des graisses provenant de plats posés sur la grille supérieure.



**Plat pâtisserie:** pour la cuisson de gâteaux, pizzas etc.



**Protection supérieure:** l'extraction de cette protection simplifie les opérations de nettoyage à l'intérieur du four.



**Pince en tube rond chromé** permettant de sortir du four chaud les grilles et les plaques.



### **Accessoires sur demande**

*Par l'intermédiaires des centres d'assistance agréés, il est possible de demander les accessoires originaux.*



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 6 CONSEILS DE CUISSON



*Il est conseillé de toujours effectuer le préchauffage en fonction ventilée à 30/40°C en plus par rapport à la température de cuisson. Cela permet de diminuer considérablement les temps de cuisson et la consommation énergétique tout en assurant un meilleur résultat de cuisson.*



**Pendant la cuisson, la porte du four doit être fermée.**

### 6.1 Cuissons convectionnelles



**SELECTEUR DE COMMANDE**



**MANETTE DU THERMOSTAT**

**50 ÷ 250° C**



Ce système convectionnelle de cuisson, dans lequel le chaleur provient du dessus et du dessous, est approprié pour cuire des aliments sur un seul plan. Il est nécessaire de préchauffer le four jusqu'à atteindre la température voulue. Mettre le plat au four uniquement après l'extinction de la lampe témoin du thermostat. Les viandes très grasses peuvent être introduites quand le four est encore froid. Mettre au four la viande surgelée directement sans procéder à la décongélation. Comme seule précaution, sélectionner une température plus basse, de 20°C environ, et un temps de cuisson plus long d' 1/4 par rapport à la viande fraîche.

### 6.2 Cuissons par brassage d'air chaud



**SELECTEUR DE COMMANDE**



**MANETTE DU THERMOSTAT**

**50 ÷ 250° C**



Ce système est approprié pour les cuissons sur plusieurs plans, même avec des plats de nature différente (poisson, viande etc.), sans qu'il y ait transmission de goût ou d'odeurs. La circulation d'air dans le four assure une répartition uniforme de la chaleur.



*Les cuissons groupées sont possibles à condition toutefois que les températures de cuisson des différentes préparations correspondent.*



### 6.3 Cuissons au grill



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT

250



4 Permet le dorage rapide des aliments. Pour des cuissons brèves et avec de petites quantités, introduire la grille sur le quatrième guide en partant du bas. Pour des temps de cuisson prolongés et les grillades, placer la grille sur des guides plus basses, en fonction de la taille.

Pendant la cuisson, il sortira de beaucoup de chaleur des parties internes: **maintenir les enfants.**

**Pendant la cuisson, la porte du four doit être fermée.**

### 6.4 Cuissons au grill avec air chaud



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT

200



4 Cette fonction assure une répartition uniforme de la chaleur et une meilleure pénétration de la chaleur dans les mets. Les aliments sont légèrement gratinés en surface et conservent à l'intérieur toute leur onctuosité. **Pendant la cuisson, la porte du four doit être fermée et la durée maximum de réchauffement ne doit pas dépasser 60 minutes.**

### 6.5 Décongélation



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT

0



3 La décongélation est plus rapide avec le brassage de l'air. L'air brassé à l'intérieur du four est à température ambiante.



*La décongélation à température ambiante présente l'avantage de préserver le goût et l'aspect des aliments.*



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 6.6 Tableaux de cuisson conseillés

Le temps de cuisson, surtout pour ce qui concerne la viande, dépend de l'épaisseur, de la qualité et du goût du consommateur.

### CUISSON CLASSIQUE



	POSITION DE LA GRILLE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE (°C)	TEMPS EN MINUTES (*)
<b>PÂTES ALIMENTAIRES</b>			
LASAGNES	2 - 3	210 - 230	30
PÂTES AU FOUR	2 - 3	210 - 230	40
<b>VIANDES</b>			
RÔTI DE VEAU	2	170 - 200	30 - 40 KG.
RÔTI DE BOEUF	2	210 - 240	30 - 40 KG.
RÔTI DE PORC	2	170 - 200	30 - 40 KG.
POULET	2	170 - 200	45 - 60
CANARD	2	170 - 200	45 - 60
OIE - DINDE	2	140 - 170	45 - 60
LAPIN	2	170 - 200	50 - 60
GIGOT D'AGNEAU	2	170 - 200	40 - 50
POISSON	1 - 2	170 - 200	SUIVANT POIDS
PIZZA	1 - 2	210 - 240	40 - 45
<b>GÂTEAUX</b>			
PÂTE SABLÉE	1 - 2	170 - 200	15 - 20
MARBRÉS	1 - 2	165	35 - 45
BRIOCHE	1 - 2	170 - 200	40 - 45
TARTES AUX FRUITS	1 - 2	170 - 200	20 - 30
TARTE "PARADISO"	1 - 2	170	60
TARTE AUX POMMES	1 - 2	190	60
GÂTEAU DE RIZ	1 - 2	180	60

(\*) = AVEC PRÉCHAUFFAGE DU FOUR

### CUISSON AU GRIL



	POSITION DE LA GRILLE A PARTIR DU BAS	TEMPS EN MINUTES	
		PREMIER COTE	DEUXIEME COTE
CÔTELETTE DE PORC	4	7 - 9	5 - 7
FILET DE PORC	3	9 - 11	5 - 9
FILET DE BOEUF	3	9 - 11	9 - 11
TRANCHES DE FOIE	4	2 - 3	2 - 3
ESCALOPE DE VEAU	4	7 - 9	5 - 7
POULET COUPÉ EN DEUX	3	9 - 14	9 - 11
SAUCISSES	4	7 - 9	5 - 6
BOULETTES	4	7 - 9	5 - 6
FILET DE POISSON	4	5 - 6	3 - 4
TOAST	4	2 - 4	2 - 3


**CUISSON AVEC AIR CHAUD**


	POSIZIONE GUIDA DAL BASSO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO IN MINUTI (*)
<b>PATES ALIMENTAIRES</b>			
LASAGNES	2	190 - 210	20 - 25
PÂTES AU FOUR	2	190 - 210	25 - 30
RIZ CRÉOLE	2	190 - 220	20 - 25
<b>VIANDES</b>			
RÔTI DE VEAU	2	150 - 170	65 - 90
RÔTI DE BOEUF	2	150 - 160	70 - 100
RÔTI DE PORC	2	160 - 170	65 - 90
FILET DE BOEUF	2	160 - 180	35 - 45
RÔTI D'AGNEAU	2	130 - 150	100 - 130
ROSBIF	2	170 - 180	40 - 45
POULET RÔTI	2	170	70 - 90
CANARD RÔTI	2	160 - 170	100 - 160
DINDE RÔTIE	2	150 - 160	160 - 240
LAPIN RÔTI	2	150 - 160	80 - 100
LIÈVRE RÔTI	2	160 - 170	30 - 50
PIGEON RÔTI	2	140 - 170	15 - 25
POISSON	2 - 3	150 - 170	SECONDO DIMENSIONI
PIZZA	2 - 3	210 - 240	30 - 50
PAIN	2 - 3	190 - 210	40
TOAST	2 - 3	220 - 240	7
<b>GATEAUX</b>			
PÂTE SABLÉE	2 - 3	150 - 160	20
MARBRÉS	2 - 3	150 - 160	35 - 45
BRIOCHE	2 - 3	150 - 160	40 - 60
TARTE AUX FRUITS	2 - 3	150 - 160	40 - 50
TARTE "PARADISO"	2 - 3	150 - 160	65
TARTE AUX POMMES	2 - 3	150 - 160	65
GATEAU DE RIZ	2 - 3	150 - 160	65



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 7 NETTOYAGE ET ENTRETIEN



**Avant d'effectuer une opération qui implique l'accès des parties sous tension, débrancher l'appareil.**



### 7.1 Nettoyage extérieur du four

*Pour assurer une bonne conservation de l'acier inox, il faut le nettoyer régulièrement au terme de chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir.*

#### 7.1.1 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et conserver les surfaces d'acier inox, utiliser toujours et uniquement des produits spécifiques qui ne contiennent pas d'abrasifs ou de substances acides à base de chlore.

**Mode d'emploi:** verser le produit sur un chiffon humide et passer sur la surface, rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de chamois.

#### 7.1.2 Vitre de la porte

Il est conseillé de la maintenir toujours bien propre. Utiliser du papier essuie-tout, en cas de saleté persistante, laver avec une éponge humide et un détergent commun.

### 7.2 Nettoyage intérieur du four



*Pour une bonne conservation du four il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir. Enlever toutes les parties amovibles.*

- Nettoyer les grilles four et les glissières latérales avec de l'eau chaud et détergents non abrasifs, rincer et essuyer.
- Nettoyer les parois internes du four (après avoir enlevé les panneaux autonettoyants: voir paragraphe 7.2.4 Démontage des panneaux autonettoyants) avec un chiffon moelleux imbibé d'une solution d'ammoniaque, rincer et sécher. S'il devait rester encore des taches, poser sur le fond du four un chiffon humide imbibé d'ammoniaque, fermer la porte et, au bout de quelques heures, laver le four avec de l'eau chaude et au détergent liquide, rincer et essuyer.

#### 7.2.1 Panneaux autonettoyants

Ce four est doté de panneaux en émail autonettoyant continu. Ces panneaux permettent un nettoyage plus facile du four et assurent son bon fonctionnement dans le temps.



### 7.2.2 Utilisation des panneaux autonettoyants

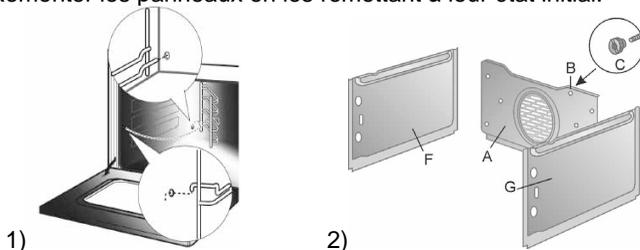
Périodiquement, dans le but de maintenir l'intérieur du four toujours propre, sans résidus d'aliments et sans odeurs désagréables, il est conseillé de faire fonctionner l'appareil à vide à des températures non inférieures à 200° C pendant un temps qui varie de 30 à 60 minutes, pour permettre aux panneaux autonettoyants d'oxyder les résidus présents qui, lorsque le four sera froid, devront être éliminés avec une éponge humide.

### 7.2.3 Entretien des panneaux autonettoyants

Pour le nettoyage des panneaux, l'utilisation de crèmes abrasives et de détergents communs est déconseillée. Utiliser tout simplement une éponge humide pour ne pas altérer les particularités de l'émail qui recouvre les panneaux.

### 7.2.4 Démontage des panneaux autonettoyants

1. Retirer tous les accessoires du four ;
2. Enlever les grilles latérales (fig.1);
3. Oter les panneaux latéraux "F" et "G" (fig. 2);
4. Extraire le panneau arrière "A" après avoir dévissé l'embout fileté "C" (fig. 2);
5. Remonter les panneaux en les remettant à leur état initial.



### 7.2.5 Taches de nourriture ou résidus

Éviter absolument l'utilisation d'éponges métalliques ou de racloirs tranchants pour ne pas endommager les surfaces. Utiliser des produits pour acier normaux, non abrasifs, en se servant éventuellement d'ustensiles de bois ou de matière plastique.

Rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de chamois.

Éviter de faire sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliment sucré (ex. confiture). En se séchant trop longtemps, ils pourraient abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.





## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 8 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

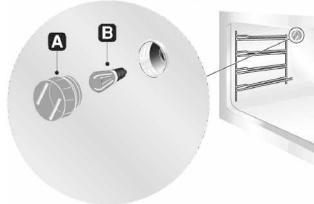
Périodiquement, le four nécessite de petites interventions d'entretien ou remplacement de pièces sujettes à usure, telles que joints, ampoules, etc. Ci-après nous fournissons les instructions spécifiques pour toute intervention de ce type.



**Avant toute intervention, il faut désactiver l'alimentation électrique de l'appareil.**

#### 8.1 Remplacement de la lampe d'éclairage

Enlever la couverture de protection **A** en la dévissant dans le sens inverse de celui d'une montre, remplacer la lampe **B** par une autre semblable. Remonter la couverture de protection **A**.

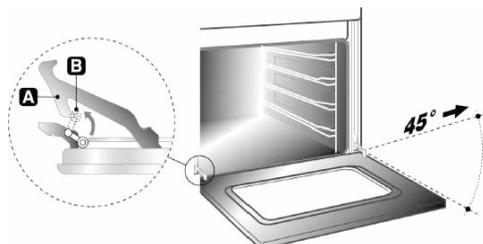


**Utiliser uniquement des lampes spéciales four (T 300°C).**



### 8.2 Démontage de la porte

Soulever les leviers **B** et prendre la porte à deux mains, des deux côtés, en proximité des charnières **A**. Soulever la porte en formant un angle d'environ 45° et la enlever. Pour remonter la porte, enfiler les charnières **A** dans les rainures; laisser la porte s'appuyer vers le bas et positionner les leviers **B**.



### 8.3 Joint porte four

Pour un nettoyage soigneux du four, le joint de la porte est démontable. Avant de procéder à l'enlèvement du joint, il faut démonter la porte du four de la façon décrite précédemment. Une fois la porte démontée, soulever les languettes situées aux angles du joint, de la façon indiquée par la figure. Pour le nettoyage, utiliser de l'eau et un détergent commun.

Une fois le nettoyage terminé, remonter le joint en tenant horizontalement le côté le plus long et introduire les languettes dans leurs orifices respectifs, en commençant par les orifices supérieurs. Pour le côté inférieur, faire attention de bien enfiler les languettes dans les trous qui sont plus à l'intérieur.

