

1.	AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION	48
2.	INSTALLATION	50
3.	DESCRIPTION DES COMMANDES	52
4.	UTILISATION DU FOUR	57
5.	ACCESSOIRES DISPONIBLES	58
6.	CONSEILS DE CUISSON	59
7.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	65
8.	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	67



*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 À PORTÉE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DU FOUR. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS DONNÉES AVANT D'UTILISER LE FOUR. 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.



EN CAS DE BRANCHEMENT AU SECTEUR AU MOYEN D'UNE PRISE ET D'UNE FICHE, CELLES-CI DEVRONT ÊTRE DU MÊME TYPE ET DEVRONT ÊTRE RELIÉES AU CORDON D'ALIMENTATION CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

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

**NE JAMAIS DÉBRANCHER LA FICHE EN TIRANT LE CABLE.**



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



APRES L'INSTALLATION, CONTRÔLER LE FOUR SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUÉES CI-APRES. EN CAS DE NON FONCTIONNEMENT, DÉBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE LE PLUS PROCHE. **NE JAMAIS CHERCHER DE RÉPARER L'APPAREIL.**



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 DÉCLARER.



PENDANT L'UTILISATION L'APPAREIL DEVIENT TRÈS CHAUD. FAIRE ATTENTION DE NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS À L'INTÉRIEUR DU FOUR



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION, AVEC LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE, EST DANS UNE POSITION BIEN VISIBLE SUR LE CADRE DE LA PORTE DU FOUR.  
**LA PLAQUE NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉE.**



L'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDIT DE LA PART DES PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITÉS PHYSIQUES ET MENTALES RÉDUITES, OU DÉPOURVUES D'EXPÉRIENCE DANS L'UTILISATION D'APPAREILLAGES ÉLECTRIQUES, À MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLÉES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUR LEUR SÉCURITÉ.



CET APPAREIL EST MARQUÉ SELON LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES USAGES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE). LA DIRECTIVE DÉFINIT LE CADRE POUR UNE REPRISE ET UNE RÉCUPÉRATION DES APPAREILS USAGES APPLICABLES DANS LES PAYS DE LA CE.



AVANT DE METTRE EN MARCHÉ L'APPAREIL, IL EST OBLIGATOIRE DE RETIRER TOUTES LES ÉTIQUETTES ET LES FILMS DE PROTECTION QUI PEUVENT SE TROUVER À L'INTÉRIEUR ET À L'EXTÉRIEUR.



**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

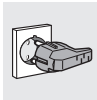
### 2.1 Branchement électrique



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.



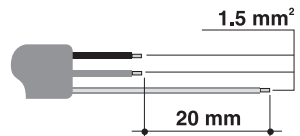
Si l'on utilise un branchement par fiche et prise, s'assurer que celles-ci sont du même type. Eviter d'utiliser des adaptateurs ou des différentiateurs, car ils pourraient provoquer des réchauffements et des brûlures.



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.



**Fonctionnement à 230-240V~:** utiliser un câble à trois pôles de type H05RR-F / H05V2V2-F (câble de 3 x 1.5 mm<sup>2</sup>).



L'extrémité à brancher à l'appareil devra avoir le fil de mise à terre (jaune-vert) plus long d'au moins 20 mm.

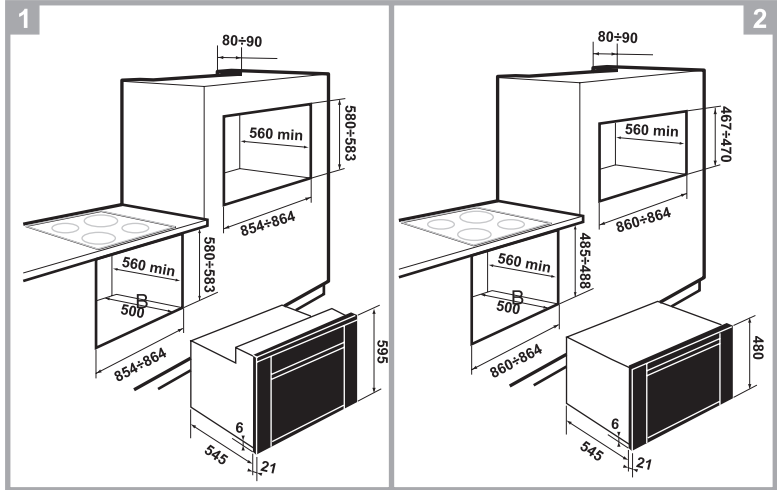


**Le fabricant décline toute responsabilité** touchant les dommages subis par personnes et choses, découlant du non respect des prescriptions ci-dessus.

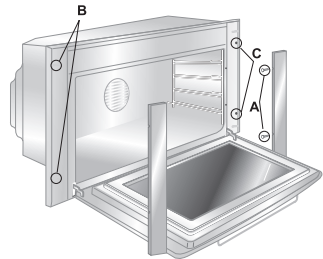


## 2.2 Mise en place du four

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.



La fixation s'effectue à l'aide de 4 vis placées aux angles « C » du cadre de la porte du four après avoir démonté les panneaux latéraux fixés par les vis « A » et les supports « B », tel que l'indique la figure 3. Pour remonter les panneaux latéraux, s'assurer de bien avoir encastré les chevilles positionnées à l'intérieur de ces derniers à l'aide des supports « B », puis revisser les vis « A ».



*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.*

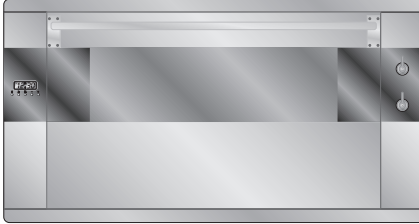




### 3. DESCRIPTION DES COMMANDES

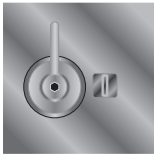
#### 3.1 Le panneau frontal

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



RÉSISTANCES SUPERIEURE ET INFÉRIEURE



ÉLÉMENT GRIL LARGE



ÉLÉMENT GRIL



ÉLÉMENT GRIL + VENTILATION



RÉSISTANCE INFÉRIEURE + RÉSISTANCE VENTILÉE



RÉSISTANCE VENTILÉE + VENTILATION



RÉSISTANCES SUPERIEURE ET INF. + VENTILATION



RÉSISTANCES INF. + VENTILATION



ECLAIRAGE DU FOUR (AUCUN ELEMENT ACTIVE)



RÉSISTANCES SUPERIEURE ET INFÉRIEURE



ÉLÉMENT GRIL



ÉLÉMENT GRIL + VENTILATION



RÉSISTANCES SUPERIEURE ET INF. + VENTILATION



DÉCONGELATION (AUCUN ELEMENT ACTIVE)

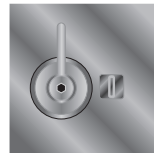
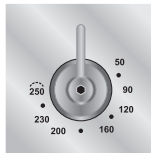


## Instructions pour l'utilisateur



### 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**.

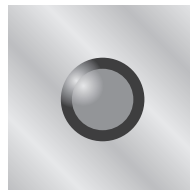


### VOYANT DU THERMOSTAT

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.





### 3.2 Programmeur électronique



Les instructions d'utilisation du programmeur ne sont valables que pour le **four principal**.



#### LISTE DES FONCTIONS



TOUCHE DE MINUTERIE



TOUCHE DE DUREE DE CUISSON



TOUCHE DE FIN DE CUISSON





TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR



TOUCHE D'AUGMENTATION DE LA VALEUR

#### 3.2.1 Réglage de l'heure

Lors de la première utilisation du four ou bien après une coupure de courant, le cadran d'affichage clignote par intermittence régulière en indiquant **0.00**. Enfoncer simultanément les touches  et  tout en appuyant sur les touches de variation de la valeur **+** ou **-**. On obtiendra l'augmentation ou la diminution d'une minute par pression.



Avant tout réglage du programmeur, activer la fonction et la température voulues.











## Instructions pour l'utilisateur



### 3.2.2 Cuisson semi-automatique





Cette programmation assure uniquement l'arrêt automatique du four en fin de cuisson.




Appuyer sur la touche  le cadran s'allume et affiche les chiffres  ; continuer à appuyer et enfoncer en même temps les touches de variation de la valeur  ou  pour programmer la durée de cuisson.



Relâcher la touche  le comptage de la durée de cuisson programmée débute aussitôt; le cadran affiche l'heure réelle ainsi que les symboles **A** et .

### 3.2.3 Cuisson automatique



Cette programmation permet d'allumer et d'éteindre le four automatiquement.

Appuyer sur la touche  le cadran s'allume et affiche les chiffres  ; maintenir la pression et appuyer en même temps sur les touches de variation de la valeur  ou  pour programmer la durée de cuisson.


Appuyer sur la touche  le cadran affiche la somme de l'heure réelle + la durée de cuisson; maintenir la touche enfoncée tout en appuyant sur les touches de variation de la valeur  ou  pour programmer l'heure de fin de cuisson.

Relâcher la touche  le comptage programmé commence et le cadran affiche l'heure réelle ainsi que les symboles **A** et .




*Après la programmation, pour voir le temps restant de cuisson appuyer sur la touche  ; pour voir l'heure de fin de cuisson appuyer sur la touche . La programmation au moyen de valeurs incohérentes est empêchée logiquement (ex. une contradiction entre une fin de cuisson et une durée plus longue ne sera pas acceptée par le programmeur).*

### 3.2.4 Fin de cuisson



A la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement alors qu'un signal sonore intermittent retentit. Après neutralisation de ce signal, le cadran affiche l'heure réelle ainsi que le symbole  signalant le retour à l'état d'usage manuel du four.

### 3.2.5 Réglage du volume de la sonnerie







L'intensité de la sonnerie est modulable (3 positions). Pour le réglage, appuyer sur la touche  pendant le fonctionnement.

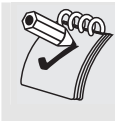



### 3.2.6 Désactivation de la sonnerie

La sonnerie cesse automatiquement de fonctionner au bout de sept minutes. Il est possible de la désactiver manuellement en enfonçant simultanément les touches  et .

### 3.2.7 Minuterie




Le programmeur peut également servir de simple minuterie. Appuyer sur la touche ; les chiffres  sont affichés sur le cadran; maintenir la touche enfoncée tout en appuyant sur les touches de variation de la valeur  ou . Quand on relâche la touche , le décompte programmé commence et on voit apparaître sur le dispositif d'affichage l'heure actuelle et le symbole .





*Après la programmation, pour visualiser le temps restant appuyer sur la touche .*

*L'utilisation comme minuterie n'interrompt pas le fonctionnement du four au terme du temps programmé.*

### 3.2.8 Effacement des valeurs programmées

Avec le programme sélectionné, enfoncer la touche de la fonction à effacer tout en utilisant les touches de variation de la valeur  ou  pour atteindre la valeur . L'effacement de la durée sera interprétée par le programmeur comme fin de cuisson.

### 3.2.9 Modification des valeurs programmées

Les valeurs sélectionnées pour la cuisson peuvent être modifiées à n'importe quel moment. Il suffit de maintenir la touche de fonction enfoncée et d'appuyer en même temps sur les touches de variation de la valeur  ou .




# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 4. UTILISATION DU FOUR



S'assurer d'avoir positionné le bouton de la minuterie sur le symbole  ou d'avoir programmé la durée de cuisson. Avec le bouton de la minuterie sur le symbole 0, aucun élément chauffant ne fonctionnera.

### 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.

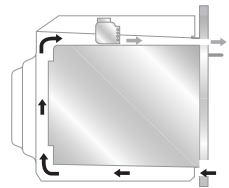


Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrir la porte à deux reprises: la laisser entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes puis l'ouvrir complètement. Si la préparation exige quelques soins, laisser la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter 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.



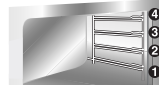
### 4.3 Lampe d'éclairage interne

Sur les modèles à four statique, on allume en tournant la manette thermostat sur le premier cran en position lampe () et il restera allumé pendant tout le temps d'utilisation du four.



## 5. ACCESSOIRES DISPONIBLES

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



*Sur certains modeles ces accessoires ne sont pas tous montes.*

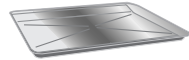
**Grille:** utile pour supporter des récipients avec aliments en cuisson.



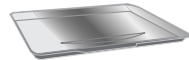
**Grille pour plat:** à poser au-dessus d'une plat pour la cuisson de plats pouvant dégoutter.



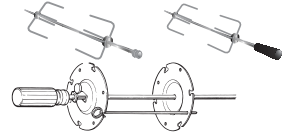
**Plat four:** utile pour la récupération des graisses provenant de plats posés sur la grille supérieure.



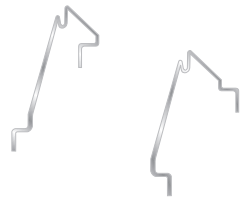
**Plat pâtisserie:** pour la cuisson de gâteaux, pizzas etc.



**Tournebroche:** utile pour la cuisson de poulet, de saucisses et tous les plats nécessitant une cuisson uniforme sur toute leur surface.



**Châssis tournebroche four principal:** devant être introduit dans les orifices placés sur la plaque four.



### **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 (modèles multifonctions)



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 (modèles multifonctions)



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

225



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.

### 6.4 Cuissons au grill avec air chaud (modèles multifonctions)



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT

200



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.**



# Instructions pour l'utilisateur



## 6.5 Décongélation (modèles multifonctions)

<b>SELECTEUR DE COMMANDE</b>	
<b>MANETTE DU THERMOSTAT EN POSITION</b>	<b>0</b>



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.*



### 6.6 Cuissons au tournebroche (modèles avec four statique)



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT EN POSITION

200

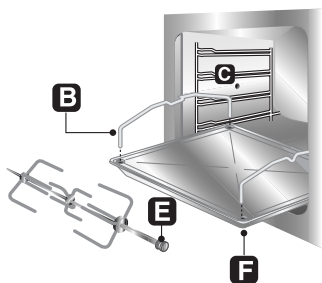
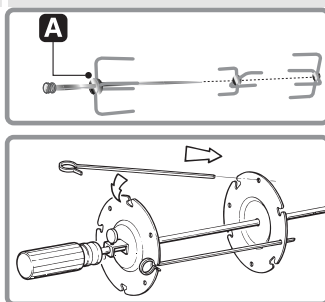


Ce type de cuisson est prévu uniquement pour le four principal. Nous vous conseillons de l'utiliser pour les petits morceaux.

Mettre la pièce à rôtir en broche et bloquer les vis **A** des fourchettes. Enfiler les châssis **B** dans les orifices du bac **F**. Positionner la tige du tournebroche de manière à ce que la poulie **E** reste guidée sur le support **B**. Introduire complètement le bac dans le four jusqu'à ce que la pointe de la tige corresponde à l'orifice **C**. Grâce au mouvement basculant des châssis **B**, faire entrer la pointe de la tige tournebroche dans le siège **C** d'entraînement du moteur tournebroche sur la paroi latérale du four. Verser un peu d'eau dans la plaque pour éviter la formation de fumée.



*L'éclairage intermittent et régulier du voyant du thermostat au cours de la cuisson est normal. Il indique le maintien d'une température constante à l'intérieur du four.*



**ATTENTION:** monter les châssis **B** comme indiqué sur la figure ci-contre.







# Instructions pour l'utilisateur



## 6.7 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>PATES ALIMENTAIRES</b>			
PATES AU FOUR	2	200	30-35
<b>VIANDES</b>			
ROTI DE VEAU	2	200	60-65
ROTI DE PORC	2	225	70-75
POULET	2	200	60-65
CANARD	2	200	120-125
LAPIN	2	200	90-95
POISSON	2	200	SUIVANT POIDS
PIZZA	2	250	15-20
<b>GATEAUX</b>			
MERINGUES	2	125	55-60
PETIS GÂTEAUX	2	200	20-25
PÂTE BRISÉE	1	200	25-30
GÂTEAU EN COURONNE	2	175	35-45
TARTE AUX FRUITS	1	200	30-35

(\*) = AVEC PRÉCHAUFFAGE DU FOUR

### CUISSON AU GRIL

	POSITION DE LA GRILLE A PARTIR DU BAS	TEMPS EN MINUTES	
		PREMIER COTE	DEUXIEME COTE
TOAST	3	5	5
POULET	3	30	30
POISSON	3	18	18
TOMATES OU COURGETTES	3	8	8



## CUISSON AVEC AIR CHAUD



	POSITION DE LA GRILLE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE (°C)	TEMPS EN MINUTES
<b>PATES ALIMENTAIRES</b>			
PATES AU FOUR	2	175	30-35
<b>VIANDES</b>			
ROTI DE VEAU	2	175	60-65
ROTI DE PORC	2	200	70-75
POULET	2	200	60-65
CANARD	2	175	120-125
LAPIN	2	175	90-95
POISSON	2	175	SECONDO DIMENSIONI
PIZZA	2	225	15-20
<b>GATEAUX</b>			
MERINGUES	2	125	55-60
PETIS GÂTEAUX	2	175	20-25
PÂTE BRISÉE	1	175	25-30
GÂTEAU EN COURONNE	2	175	35-45
TARTE AUX FRUITS	1	175	30-35



# Instructions pour l'utilisateur



## 7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



**Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.**



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

### 7.1 Nettoyage de l'acier inox



*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 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.





### 7.2 Nettoyage du four (sans panneaux autonettoyants)



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 chaude et détergents non abrasifs, rincer et essuyer.
- Il est conseillé de faire fonctionner le four au maximum pendant environ 15/20 minutes après avoir utilisé des produits spécifiques, de sorte à éliminer les résidus qui se sont déposés à l'intérieur du compartiment du four.
- Pour faciliter les opérations de nettoyage, il est possible de démonter la porte (voir Paragr. 8.2).

### 7.3 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.



Éviter absolument l'utilisation d'éponges métalliques ou de racloirs tranchants pour ne pas endommager les surfaces.



## 8. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

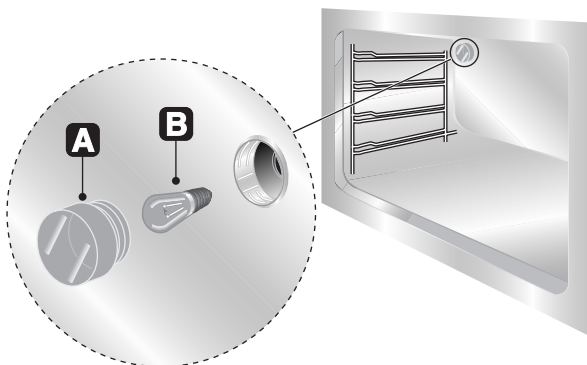
Périodiquement, le four nécessite de petites interventions d'entretien ou remplacement de pièces sujettes à usure, telles que joints, ampoules, etc. Ci-après nous fournissons les instructions spécifiques pour toute intervention de ce type.



**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** (sur le modèle 8 fonctions à façade en verre, remplacer la lampe halogène **C**) par une autre semblable. Remonter la couverture de protection **A**.

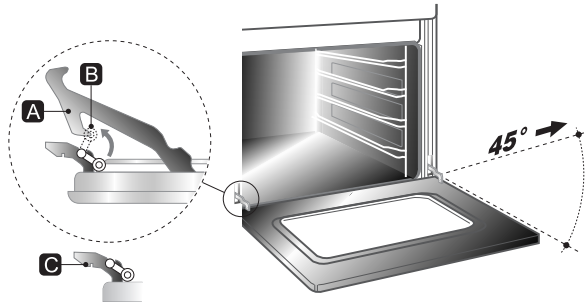


**Utiliser uniquement des lampes spéciales four (T 300°C).**



### 8.2 Démontage de la porte

Prendre la porte à deux mains, des deux côtés, en proximité des charnières **A** et soulever les leviers **B**. 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.

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.

