

| | |
|--|-----------|
| 1. Avertissements pour la sécurité et l'utilisation | 32 |
| 2. Panneau frontal et commandes | 33 |
| 2.1 Le panneau frontal | 33 |
| 2.2 Description des commandes | 34 |
| 3. Utilisation du four | 36 |
| 3.1 Avertissements et conseils généraux | 36 |
| 3.2 Allumage du four | 36 |
| 3.3 Lampes d'éclairage interne | 36 |
| 3.4 Ventilateur de refroidissement | 36 |
| 4. Accessoires disponibles | 37 |
| 4.1 Accessoires disponibles sur demande | 37 |
| 5. Conseils de cuisson | 38 |
| 5.1 Cuisson convectionnelle | 38 |
| 5.2 Cuisson par brassage d'air chaud | 38 |
| 5.3 Cuisson au gril | 38 |
| 5.4 Cuisson au gril avec air chaud | 39 |
| 5.5 Cuissons délicates | 39 |
| 5.6 Décongélation | 39 |
| 5.7 Tableaux de cuisson conseillés | 40 |
| 6. Nettoyage et entretien | 42 |
| 6.1 Nettoyage de l'acier inox | 42 |
| 6.2 Vitres de la porte | 42 |
| 7. Entretien extraordinaire | 43 |
| 7.1 Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four | 43 |
| 7.2 Nettoyage du ventilateur pour l'air chaud | 43 |
| 7.3 Démontage de la porte | 44 |
| 7.4 Nettoyage des vitres internes de la porte | 44 |

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.



LA FICHE À BRANCHER AU CÂBLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ÊTRE DU MÊME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.
NE JAMAIS DÉBRANCHER LA FICHE EN TIRANT LE CABLE.



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.



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.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION, AVEC LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE, EST DANS UNE POSITION BIEN VISIBLE SUR LE CARTER SUPÉRIEUR, JOINTE À CE MANUEL ET APPLIQUÉE SUR LE CERTIFICAT DE QUALITÉ.

LA PLAQUE SUR LE CARTER NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉE.



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



CET APPAREIL EST MARQUE SELON LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES USAGÉS (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

LA DIRECTIVE DÉFINIT LE CADRE POUR UNE REPRISE ET UNE RECUPERATION DES APPAREILS USAGÉS 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. Panneau frontal et commandes

2.1 Le panneau frontal

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

MODELE 6 FONCTIONS



MODELE 8 FONCTIONS

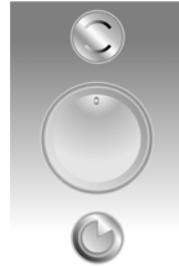


2.2 Description des commandes

MANETTE SÉLECTEUR DE FONCTIONS

Il permet de sélectionner la fonction de cuisson souhaitée, dont les symboles graphiques sont illustrés ci-après.

Lorsque l'on tourne la manette, les différents symboles de fonction s'allument en même temps que les indications du temporisateur et les lampes à l'intérieur du four.



| | | | |
|---|--|---|--|
|  | AUCUNE FONCTION PROGRAMMÉE |  | ÉLÉMENT GRIL |
|  | RESISTANCES SUPERIEURE ET INFERIEURE |  | RESISTANCES SUPERIEURE ET INFERIEURE + VENTILATION |
|  | RESISTANCE INFERIEURE |  | ÉLÉMENT GRIL LARGE + VENTILATION |
|  | ÉLÉMENT GRIL LARGE |  | ÉLÉMENT GRIL + VENTILATION |
|  | RESISTANCE INFERIEURE + VENTILATION |  | DECONGELATION |
|  | RESISTANCES SUP. ET INF. + RESISTANCE VENTILEE |  | RESISTANCE VENTILEE + VENTILATION |

MANETTE DU THERMOSTAT

Elle permet de sélectionner la température de cuisson.

Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la valeur souhaitée, comprise entre **50°** et **250°C**. Lorsque la valeur de température s'allume, cela signifie que le four est en phase de chauffage.

Il s'éteint lorsque la température choisie a été atteinte.

L'éclairage périodique indique que la température du four est maintenue en permanence à la valeur établie.



MANETTE DU TEMPORISATEUR

Permet de sélectionner la cuisson manuelle ou le minuteur avec extinction automatique du four en fin de cuisson.

Pour le contrôle manuel du temps de cuisson, tourner la manette dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre sur le symbole .

Pour programmer le temps de cuisson, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. Les numéros de **10** à **120** correspondent aux minutes. Le réglage est progressif et l'on peut utiliser également des positions intermédiaires entre les chiffres indiqués.

À la fin de la cuisson programmée, une sonnerie intermittente se déclenche. Pour la désactiver, amener la manette de sélection des fonctions en position .

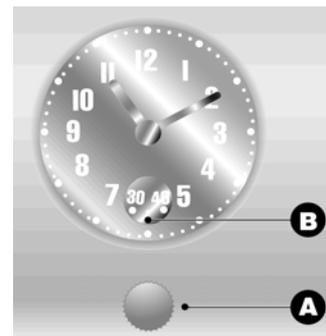


HORLOGE AVEC FIN DE CUISSON

Il permet de sélectionner la cuisson manuelle ou de programmer le temps de cuisson.

La rotation de la manette **A** doit toujours être dirigée dans le sens des **AIGUILLES D'UNE MONTRE**.

Activer la fonction et la température souhaitée avant de programmer la durée de la cuisson.



Réglage de l'heure

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



Cuisson manuelle

Pour utiliser le four en cuisson manuelle, tourner la manette **A** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'apparaisse le symbole  dans le cadran **B**.



Cuisson temporisée

Pour programmer le temps de cuisson (cadran **B**), tourner la manette **A** dans le sens des aiguilles d'une montre.



Terme de la cuisson

Le four s'éteindra automatiquement et une sonnerie intermittente entrera en fonction (.

Désactivation de la sonnerie

Pour désactiver la sonnerie, tourner la manette **SÉLECTEUR FONCTIONS** en position **0**.

3. Utilisation du four

3.1 Avertissements et conseils généraux



Lorsque l'on utilise le four pour la première fois, il convient de chauffer à la température maximum (250° C) pendant une durée suffisante pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication.

Lorsque l'on ouvre la porte du four, les éléments chauffants et le ventilateur se désactivent.

S'il faut intervenir sur les aliments, laisser la porte ouverte le moins possible, pour éviter que la température à l'intérieur du four diminue et compromette la cuisson.

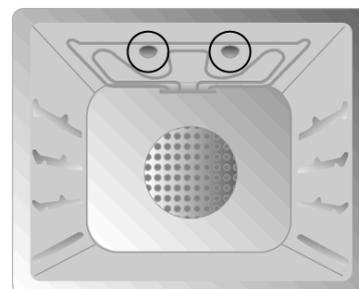


3.2 Allumage du four

- Sélectionner la fonction souhaitée au moyen de la manette sélecteur fonctions;
- sélectionner la cuisson manuelle (ou bien un temps de cuisson, de la façon indiquée au paragraphe "2.2 Description des commandes");
- sélectionner la température au moyen de la manette thermostat.

3.3 Lampes d'éclairage interne

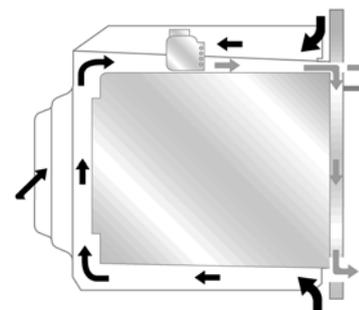
Les lampes d'éclairage interne s'allument en tournant la manette du sélecteur de fonctions sur une position quelconque, ou bien en ouvrant la porte quand le four est éteint.



3.4 Ventilateur de refroidissement

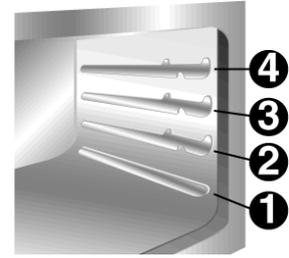
L'appareil est doté d'un système de refroidissement qui entre en fonction à l'allumage du four.

Le fonctionnement des ventilateurs provoque un flux d'air sortant par-dessus et par-dessous la porte et continuant pendant quelque temps après l'arrêt du four.



4. Accessoires disponibles

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



Grille pour le support de récipients avec aliments en cuisson.

Grille à placer sur le plat à four en verre ou sur la grille du four pour griller les aliments.

Plat à four en verre pour la cuisson et pour récupérer les graisses provenant d'aliments placés sur la grille.

Pince en fer chromé pour l'extraction à chaud de grilles et plats à four de façon à en éviter le contact direct.



4.1 Accessoires disponibles sur demande



Plat en aluminium pour la cuisson de tartes, pizzas et gâteaux. Cod. 050370251

Plat à four avec couvercle en verre: récipient fermé empêchant que les éclaboussures de cuisson ne salissent les parois du four.



Pour les accessoires, adressez-vous directement à votre revendeur agréé.

5. Conseils de cuisson

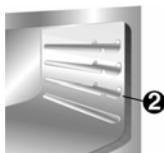
5.1 Cuisson convectionnelle



SELECTEUR DE COMMANDE



**MANETTE DU THERMOSTAT REGLABLE
ENTRE 50 - 250°C**



Ce système classique de cuisson (la chaleur vient du bas et du haut) sert à cuire des aliments sur un seul plan. Préchauffer le four jusqu'à atteindre la température souhaitée et ne mettre les aliments dans le four que lorsque le voyant du thermostat s'éteint.

Il est possible de mettre directement dans le four la viande surgelée sans la décongeler. La seule précaution à prendre est de choisir des températures plus basses d'environ 20°C et des temps de cuisson environ 1/4 plus longs par rapport aux temps de la viande fraîche. Les viandes très grasses peuvent être placées dans le four encore froid.

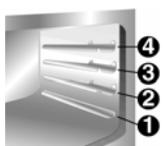
5.2 Cuisson par brassage d'air chaud



SELECTEUR DE COMMANDE



**MANETTE DU THERMOSTAT REGLABLE
ENTRE 50 - 250°C**



Ce système est approprié pour la cuisson d'aliments divers (poisson, viande, etc.) sur plusieurs plans sans qu'il y ait transmission de goût et de parfum entre eux.

Le brassage de l'air à l'intérieur du four assure une répartition uniforme de la chaleur. Le préchauffage n'est pas nécessaire.

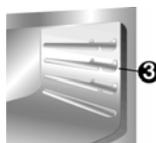
5.3 Cuisson au grill



SELECTEUR DE COMMANDE



**MANETTE DU THERMOSTAT AU MAXIMUM
ET PORTE FERMÉE**



Elle permet de dorer rapidement les aliments. Pour des temps de cuisson prolongés et des grillades sur surfaces larges, il convient de mettre en place la grille sur un guide plus bas, en fonction des dimensions des aliments.

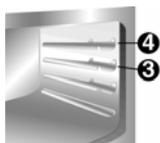
5.4 Cuisson au gril avec air chaud



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT AU MAXIMUM ET PORTE FERMÉE



Elle permet une distribution uniforme de la chaleur et une plus grande pénétration en profondeur. Ce système permet de dorer légèrement les aliments tout en maintenant tendre l'intérieur.

Durée maximum de cuisson: 60 minutes.

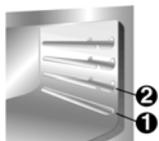
5.5 Cuissons délicates



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT REGLABLE ENTRE 50 - 250°C



Indiquées pour la pâtisserie, les tartes et les gâteaux humides préparés dans des moules. L'on obtient également de bons résultats dans les cuissons dans lesquelles la chaleur doit provenir surtout du bas.

Nous vous conseillons de mettre en place le plat à four dans un guide bas.

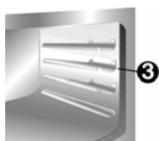
5.6 Décongélation



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT EN POSITION 0



Le mouvement de l'air à température ambiante provoque une décongélation rapide des aliments.



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

5.7 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 (*) |
|---------------------------|---|---------------------|-------------------------|
| PATES ALIMENTAIRES | | | |
| LASAGNES | 2 - 3 | 200 - 210 | 50 - 60 |
| PATES AU FOUR | 2 - 3 | 210 - 230 | 40 |
| VIANDES | | | |
| ROTI DE VEAU | 2 | 170 - 200 | 30 - 40 / KG. |
| ROTI DE BOEUF | 2 | 210 - 250 | 30 - 40 / KG. |
| ROTI DE PORC | 1 - 2 | 180 - 200 | 100 - 110 |
| POULET | 1 - 2 | 180 - 200 | 80 - 90 |
| CANARD | 2 | 180 - 200 | 110 - 130 |
| OIE - DINDE | 2 | 140 - 170 | 45 - 60 |
| LAPIN | 2 | 170 - 200 | 100 - 120 |
| GIGOT D'AGNEAU | 2 | 170 - 200 | 40 - 50 |
| POISSON | 1 | 170 - 200 | SUIVANT POIDS |
| PIZZA | 1 - 2 | 220 - 250 | 20 - 25 |
| GATEAUX | | | |
| PATE SABLEE | 1 - 2 | 170 - 200 | 15 - 20 |
| MARBRES | 1 - 2 | 170 | 60 - 70 |
| BRIOCHE | 1 | 180 - 200 | 30 - 40 |
| TARTES AUX FRUITS | 1 - 2 | 170 - 200 | 20 - 30 |
| TARTE "PARADISO" | 1 - 2 | 160 | 60 |
| TARTE AUX POMMES | 1 | 200 | 60 |
| GÂTEAU DE RIZ | 1 | 180 | 60 - 70 |

(*) = AVEC PRÉCHAUFFAGE DU FOUR

CUISSON AU GRIL



| | POSITION DE LA GRILLE A PARTIR DU BAS | TEMPS EN MINUTES | |
|----------------------|---|------------------|---------------|
| | | PREMIER COTE | DEUXIEME COTE |
| COTELETTE 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 COUPE EN DEUX | 3 | 9 - 14 | 9 - 11 |
| SAUCISSES | 3 | 7 - 9 | 5 - 6 |
| BOULETTES | 3 | 7 - 9 | 5 - 6 |
| FILET DE POISSON | 3 | 5 - 6 | 3 - 4 |
| TOAST | 3 | 2 - 4 | 2 - 3 |

CUISSON AVEC AIR CHAUD



| | POSITION DE LA GRILLE A PARTIR DU BAS | TEMPERATURE (°C) | TEMPS EN MINUTES (*) |
|---------------------------|---|---------------------|-------------------------|
| PATES ALIMENTAIRES | | | |
| LASAGNES | 2 | 190 - 210 | 40 - 50 |
| PATES AU FOUR | 2 | 190 - 210 | 25 - 30 |
| VIANDES | | | |
| ROTI DE VEAU | 1 - 2 | 150 - 170 | 65 - 90 |
| ROTI DE PORC | 1 - 2 | 150 - 160 | 70 - 100 |
| ROTI DE BOEUF | 1 - 2 | 160 - 170 | 65 - 90 |
| FILET DE BOEUF | 1 - 2 | 160 - 180 | 35 - 45 |
| ROTI D'AGNEAU | 1 - 2 | 130 - 150 | 100 - 130 |
| ROSBIF | 1 - 2 | 170 - 180 | 40 - 45 |
| POULET ROTI | 1 - 2 | 170 | 70 - 80 |
| CANARD ROTI | 1 - 2 | 170 - 180 | 100 - 120 |
| ROTI DE DINDE | 1 - 2 | 160 - 170 | 90 |
| LAPIN ROTI | 1 - 2 | 160 - 170 | 80 - 100 |
| LIEVRE ROTI | 1 - 2 | 160 - 170 | 30 - 50 |
| PIGEON ROTI | 1 - 2 | 140 - 170 | 15 - 25 |
| POISSON | 2 - 3 | 150 - 170 | SUIVANT POIDS |
| PIZZA | 2 - 3 | 210 - 230 | 15 - 20 |
| PAIN | 2 - 3 | 190 - 210 | 40 |
| TOAST | 1 - 2 | 220 - 250 | 7 |
| GATEAUX | | | |
| MARBRES | 2 - 3 | 150 - 170 | 35 - 45 |
| TARTE AUX FRUITS - TARTE | 2 - 3 | 170 - 190 | 35 - 40 |
| BRIOCHE | 2 - 3 | 160 - 170 | 20 - 25 |
| PATE SABLEE | 2 - 3 | 170 - 180 | 20 |
| GÂTEAU DE RIZ | 2 - 3 | 170 | 50 - 60 |
| TARTE AUX POMMES | 2 - 3 | 180 | 60 |
| TARTE "PARADISO" | 2 - 3 | 160 | 60 |

(*) = AVEC PRÉCHAUFFAGE DU FOUR

6. Nettoyage et entretien



Avant toute intervention, débrancher l'appareil.

6.1 Nettoyage de l'acier inox



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



6.1.1 Nettoyage ordinaire du four

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.

6.1.2 Taches d'aliments ou résidus

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

Utiliser les détergents normaux pour l'acier, non abrasifs, au moyen d'éponges anti-rayures et éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique.

Pour les incrustations résistantes ou des brûlures, utiliser des détergents spécifiques pour fours.

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



6.2 Vitres de la porte

Les garder toujours bien propres; les nettoyer au moyen d'une éponge humide et de détergent normal.

7. Entretien extraordinaire

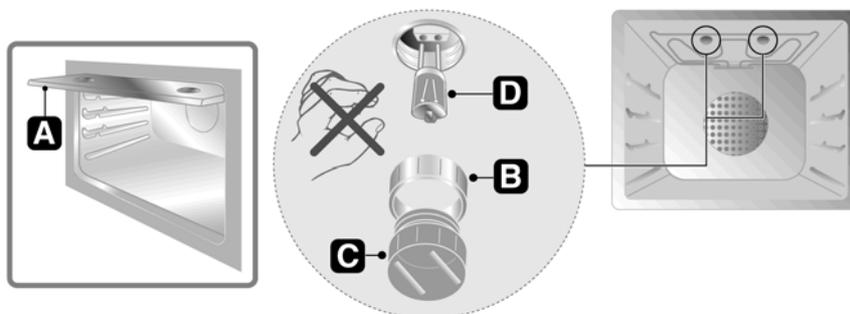
Régulièrement, le four nécessite de petites interventions d'entretien ou de remplacement de parties sujettes à usure. On trouvera ci-après les instructions spécifiques pour chaque intervention de ce type.



Avant toute intervention, débrancher l'appareil.

7.1 Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four

Extraire la protection supérieure du four **A**, enlever la bague **B** et le couvercle en verre **C** en les dévissant dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre et remplacer l'ampoule **D** par une ampoule similaire. Remonter la bague **B**, le couvercle **C** et la protection supérieure **A**.

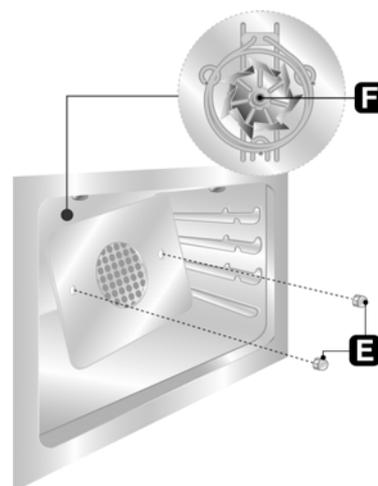


Les lampes de série sont de type halogène: ne pas toucher directement avec les doigts, se munir de quelque chose d'isolant. Utiliser uniquement les lampes disponibles dans les centres d'assistance agréés.

7.2 Nettoyage du ventilateur pour l'air chaud

Le ventilateur doit être nettoyé régulièrement. Démontez le déflecteur arrière en dévissant les écrous **E**. Tenir les pales du ventilateur bloquées à la main et dévisser, à l'aide d'une pièce de monnaie, l'écrou **F** central en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

De cette façon, il est possible d'enlever plus facilement les résidus de la cuisson, en évitant qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante. Après l'opération de nettoyage, remonter le ventilateur et le déflecteur arrière en procédant dans le sens inverse par rapport aux instructions de montage.



7.3 Démontage de la porte

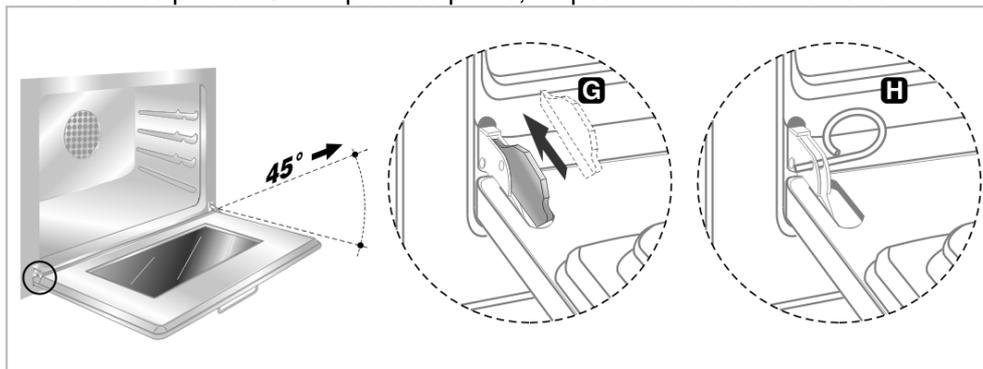
A l'aide des 2 clavettes :

Ouvrir la porte, introduire les clavettes **G** dans la fente des charnières et les pousser vers l'intérieur du four. Entrouvrir la porte vers le haut en formant un angle d'environ 45°, la soulever et l'extraire. Pour la remonter, introduire les charnières dans les rainures prévues à cet effet, puis faire appuyer la porte en bas et extraire les clavettes **G**

ou

a l'aide de 2 pivots :

ouvrir la porte et introduire les pivots **H** dans les trous du côté interne. Fermer la porte d'un angle d'environ 45°, la lever et l'extraire de son logement. Pour le remontage, enfiler les charnières dans les rainures prévues, puis laisser poser la porte vers le bas et enlever les pivots. Si l'on perd les pivots, on peut utiliser deux tournevis.



7.4 Nettoyage des vitres internes de la porte

On peut nettoyer les surfaces internes des vitres de la porte en démontant les éléments qui la composent. Démontez au préalable la porte selon les indications du paragraphe "7.3 Démontage de la porte"; dévisser les 3 vis de fixation et, à l'aide d'un tournevis, faire pression vers le haut. Une fois les deux composants de la porte séparés, il sera possible de nettoyer les surfaces internes des vitres. Pour monter à nouveau la porte, suivre la procédure en sens inverse.

