

1	AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE ET L'UTILISATION .....	44
2	INSTALLATION .....	46
3	DESCRIPTION DES COMMANDES .....	48
4	UTILISATION DU FOUR .....	51
5	ACCESSOIRES DISPONIBLES .....	52
6	CONSEILS DE CUISSON .....	53
7	NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	59
8	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE .....	61



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



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

## 1. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE ET L'UTILISATION



CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. IL FAUT LE CONSERVER INTACT ET A PORTEE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DU FOUR. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS FOURNIES AVANT D'UTILISER LE FOUR. L'INSTALLATION DOIT ETRE EFFECTUEE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL EST CONÇU POUR EXERCER LA FONCTION SUIVANTE : **CUISSON ET RECHAUFFEMENT D'ALIMENTS** ; TOUTE AUTRE UTILISATION EST IMPROPRE.

**LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'UTILISATIONS AUTRES QUE CELLES QUI SONT INDIQUEES.**



NE LAISSEZ PAS LES DECHETS DE L'EMBALLAGE SANS SURVEILLANCE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SEPARER LES DIFFERENTS MATERIAUX PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET REMETTEZ-LES AU CENTRE DE COLLECTE SELECTIVE LE PLUS PROCHE.



LA MISE A LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.



DANS LE CAS DE BRANCHEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE PAR L'INTERMEDIAIRE D'UNE PRISE ET D'UNE FICHE, CELLES-CI DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET SERONT RACCORDEES AU CABLE D'ALIMENTATION CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE POUR PERMETTRE LE BRANCHEMENT D'UN APPAREIL ENCASTRE.

**NE JAMAIS OTER LA FICHE EN TIRANT SUR LE CABLE.**



NE PAS OBSTRUER LES OUVERTURES, LES FENTES D'AERATION ET D'EVACUATION DE LA CHALEUR.



IMMEDIATEMENT APRES L'INSTALLATION, CONTROLER LE FOUR SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUEES CI-APRES. EN CAS DE NON FONCTIONNEMENT, DEBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE LE PLUS PROCHE.

**NE JAMAIS CHERCHER DE REPARER L'APPAREIL.**



APRES CHAQUE UTILISATION, TOUJOURS S'ASSURER QUE LES MANETTES SE TROUVENT SUR "ZERO" (ETEINT).



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



EN COURS D'UTILISATION, L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. VEILLEZ A NE PAS TOUCHER LES ELEMENTS CHAUFFANTS A L'INTERIEUR DU FOUR.



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



L'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDITE AUX PERSONNES (**Y COMPRIS LES ENFANTS**) AUX CAPACITES PHYSIQUES ET MENTALES REDUITES OU SANS AUCUNE EXPERIENCE QUANT A L'UTILISATION D'APPAREILS ELECTRIQUES A MOINS QU'ELLES NE SOIENT SUIVIES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUR LEUR SECURITE.



CET APPAREIL EST MARQUE CONFORMEMENT A LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

CELLE-CI DEFINIT LES NORMES DE RECOLTE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGES EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPEENNE.



AVANT DE METTRE EN MARCHE L'APPAREIL, IL EST OBLIGATOIRE DE RETIRER TOUTES LES ETIQUETTES ET LES FILMS DE PROTECTION QUI PEUVENT SE TROUVER A L'INTERIEUR ET A L'EXTERIEUR.



**Le fabricant décline toute responsabilité** en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.



## 2. INSTALLATION

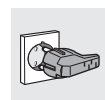
### 2.1 Branchement électrique



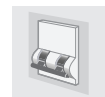
S'assurer que le voltage et le dimensionnement de la ligne d'alimentation correspondent aux caractéristiques indiquées sur la plaque située sur le cadre de la porte du four. **Cette plaque ne doit jamais être enlevée.**



LA MISE A LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.



Si vous utilisez un branchement par l'intermédiaire d'une fiche et d'une prise, assurez-vous que celles-ci sont du même type. Evitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.

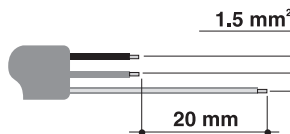


Si vous utilisez un branchement fixe, il est nécessaire de préparer, sur la ligne d'alimentation de l'appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm**, situé dans une position facilement accessible ou à proximité de l'appareil.



**Fonctionnement à 220-240V~** : utilisez un câble à trois pôles de type H05RR-F / H05RN-F (câble de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>).

L'extrémité du fil de mise à la terre (jaune-vert) à brancher à l'appareil devra dépasser d'au moins 20 mm.



**Le fabricant décline toute responsabilité** en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil.

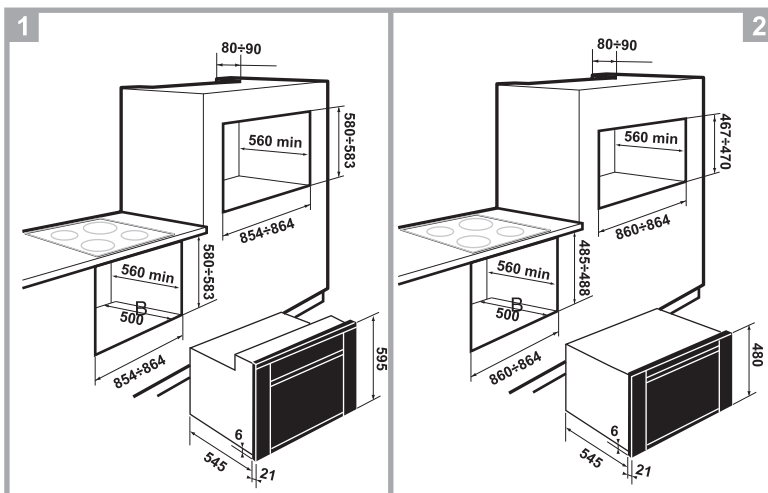


# Instructions pour l'installateur

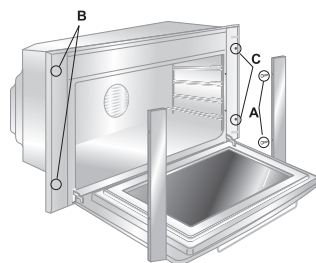
FR

## 2.2 Positionnement 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. Respectez les dimensions indiquées dans les figures 1 et 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 ».



3.



*N'utilisez pas la porte comme levier pour faire entrer le four dans le meuble.  
N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.*





### 3. DESCRIPTION DES COMMANDES

#### 3.1 Le panneau frontal

Toutes les commandes et les dispositifs de contrôle du four se trouvent sur le panneau frontal.



#### MANETTE SELECTEUR DE FONCTIONS

Tournez la manette dans un sens ou dans l'autre pour choisir l'une des fonctions suivantes :



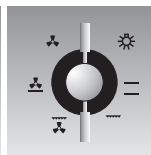
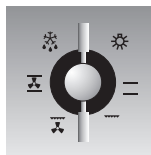
AUCUNE FONCTION SELECTIONNEE



ECLAIRAGE DU FOUR



ELEMENTS CHAUFFANTS SUP. ET INF.  
ELEMENT GRIL LARGE



ELEMENT GRIL + VENTILATION



ELEMENT CHAUFFANT SUP. ET INF. + VENTILATION  
ELEMENT CHAUFFANT INF. + VENTILATION



ELEMENT CHAUFFANT VENTILE



DECONGELATION (AUCUN ELEMENT ACTIVE)

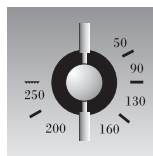
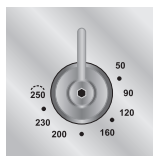


# Instructions pour l'utilisateur

FR

## MANETTE DU THERMOSTAT

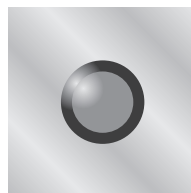
Pour choisir la température de cuisson, tourner la manette dans le sens horaire et la positionner sur la valeur désirée, comprise entre 50° et 250°C.



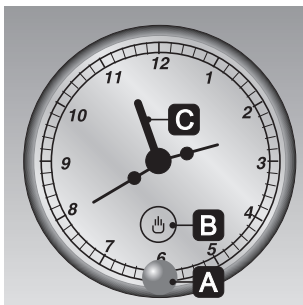
## VOYANT DU THERMOSTAT

Il s'allume lorsque le four est en train de chauffer. Son extinction indique que la température sélectionnée est atteinte.

L'intermittence régulière signale que la température à l'intérieur du four est maintenue constamment au niveau programmé.



## 3.2 Horloge + minuterie



Permet de sélectionner la minuterie.


### 3.2.1 Réglage de l'heure

Pour la mise au point de l'heure, appuyez et tournez la manette A en sens horaire.

### 3.2.2 Réglage de la minuterie

Tournez la manette A en sens horaire jusqu'à ce que l'on aperçoive le chiffre 0 dans la fenêtre B. Tirez la manette A vers l'extérieur et, en la tournant en sens horaire, positionnez l'aiguille C au niveau de celle des heures. A présent, tournez la manette A en sens horaire pour régler la durée de la cuisson visible dans la fenêtre B.

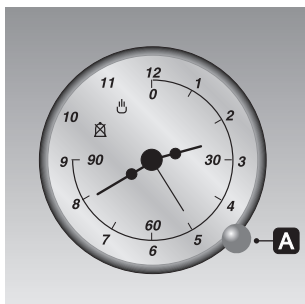
### 3.2.3 Arrêt de la sonnerie

Il est possible de désactiver la sonnerie en tournant la manette A en sens inverse horaire de façon à faire coïncider l'aiguille avec le symbole 0 ou .

Le signal sonore n'interrompt pas le fonctionnement du four.



### 3.3 Horloge + minuterie avec fin de cuisson



Permet de sélectionner la cuisson manuelle, la minuterie ou de programmer la durée de cuisson.



*La rotation du manette **A** doit toujours se faire dans le sens **INVERSE DE CELUI DES AIGUILLES D'UNE MONTRE**.*




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

#### 3.3.1 Réglage de l'heure

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

#### 3.3.2 Cuisson manuelle

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


#### 3.3.3 Cuisson temporisée

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

#### 3.3.4 Fin de cuisson

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

#### 3.3.5 Arrêt de la sonnerie

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





# Instructions pour l'utilisateur

FR

## 4. UTILISATION DU FOUR



Avant d'utiliser le four, s'assurer d'avoir positionné l'horloge en position



"Cuisson manuelle". (Voir paragraphe 3.3.2.)

### 4.1 Avertissements et conseils généraux

Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, il est conseillé de le faire chauffer à la température maximum (**250°C**) et suffisamment longtemps pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication risquant de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.



*Durant la cuisson, ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n'y posez pas 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 ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.*



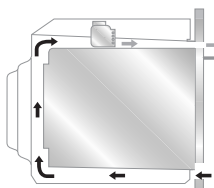
*Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrez la porte en deux fois : laissez-la entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes, puis ouvrez-la complètement. Si la préparation exige quelques interventions sur les aliments, laissez la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne baisse trop vite et ne compromette le bon déroulement de la cuisson.*



### 4.2 Ventilation de refroidissement

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

Le fonctionnement des turbines crée un flux d'air normal qui sort au-dessus de la porte et peut continuer pendant un court moment même après l'arrêt du four.



### 4.3 Lampe d'éclairage interne

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



## 5. ACCESSOIRES DISPONIBLES

Le four dispose de **4 glissières** permettant de positionner les plats et les grilles à des hauteurs différentes.



*Sur certains modèles, ces accessoires ne sont pas prévus.*

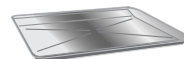
**Grille** : utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.



**Grille pour plat** : elle sert à poser au-dessus d'un plat pour la cuisson de mets susceptibles de couler.



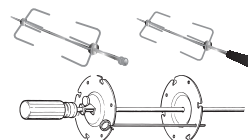
**Plat four** : elle permet de récupérer des graisses écoulées des plats posés sur la grille supérieure.



**Plat pâtisserie** : utile pour la cuisson de tartes, de pizzas et de gâteaux.



**Tournebroche** : utile pour la cuisson du poulet, des saucisses et des aliments qui demandent 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  
Demandez les accessoires d'origine aux Centres d'assistance Agréés.*



## Instructions pour l'utilisateur

FR

### 6. CONSEILS DE CUISSON



*Il est conseillé de toujours préchauffer le four en fonction ventilée à une température supérieure de 30/40°C à la température de cuisson. Cela permet de réduire considérablement les temps de cuisson et la consommation d'énergie tout en assurant un meilleur résultat de cuisson.*



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

#### 6.1 Cuissons traditionnelles



SELECTEUR DE FONCTIONS



THERMOSTAT

50 ÷ 250°C



Ce système classique de cuisson envoyant la chaleur par le dessus et le dessous, est indiqué pour cuire des aliments sur un seul niveau.

Préchauffez le four jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Mettez le plat au four uniquement après l'extinction du voyant du thermostat.

Placez directement la viande surgelée au four sans la décongeler préalablement. Comme seule précaution, sélectionnez 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 FONCTIONS



THERMOSTAT

50 ÷ 250°C

## Instructions pour l'utilisateur



Ce système est indiqué pour la cuisson sur plusieurs niveaux, également avec des aliments de nature différente (poisson, viande, etc.) sans transmissions du goût ni des 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 FONCTIONS



THERMOSTAT

225



Permet de gratiner rapidement les aliments. Pour les cuissons rapides et de petites quantités d'aliments, placez la grille sur la quatrième glissière à partir du bas. Pour les temps de cuisson prolongés et les cuissons au grill, placez la grille sur les glissières inférieures en fonction de la grandeur des morceaux.

### 6.4 Cuissons au grill avec brassage d'air chaud



SELECTEUR DE FONCTIONS



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 rester fermée et la durée maximum de réchauffement ne doit pas dépasser 60 minutes.**



# Instructions pour l'utilisateur

FR

## 6.5 Décongélation



SELECTEUR DE FONCTIONS



THERMOSTAT EN POSITION

0



Le seul flux d'air assuré par le ventilateur entraîne une décongélation plus rapide des aliments. L'air en mouvement à l'intérieur du four est à température ambiante.



*La décongélation à température ambiante a l'avantage de ne pas modifier le goût ni l'aspect des mets.*

## 6.6 Cuissons au tournebroche



SELECTEUR DE FONCTIONS



THERMOSTAT EN POSITION

200

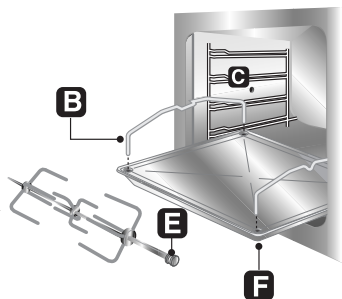
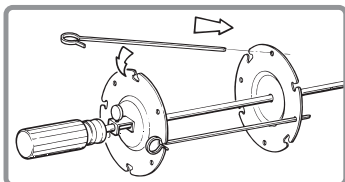


Préparer la broche du tournebroche en embrochant la pièce à rôtir et bloquer les vis **A** des fourchettes. Enfiler les châssis **B** dans les orifices du bac **F**. Positionner la tige du tournebroche de manière à ce que la poulie **E** reste guidée sur le châssis **B** sur le côté droit. Introduire 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.

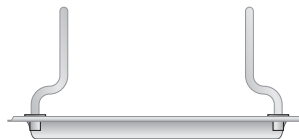
**Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée et la durée maximum de réchauffement ne doit pas dépasser 60 minutes.**



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

FR

### 6.7 Tableaux de cuisson conseillés

Les temps de cuisson, surtout pour ce qui concerne la viande, dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur et tiennent compte du préchauffage du four.

### CUISSONS TRADITIONNELLES



	POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE (°C)	TEMPS EN MINUTES (*)
<b>PATES</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 LA TAILLE
PIZZA	2	250	15-20
<b>GATEAUX</b>			
MERINGUES	2	125	55-60
BISCUITS	2	200	20-25
PATE SABLEE	1	200	25-30
SAVARIN	2	175	35-45
TARTE AUX FRUITS	1	200	30-35

### CUISSONS AU GRIL



	POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPS EN MINUTES POUR CHAQUE CÔTÉ
TOAST	3	5
POULET	3	30
POISSON	3	18
TOMATES OU COURGETTES	3	8


**CUISSONS AVEC AIR CHAUD**


	POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE (°C)	TEMPS EN MINUTES (*)
<b>PATES</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	SUIVANT LA TAILLE
PIZZA	2	225	15-20
<b>GATEAUX</b>			
MERINGUES	2	125	55-60
BISCUITS	2	175	20-25
PATE SABLEE	1	175	25-30
SAVARIN	2	175	35-45
TARTE AUX FRUITS	1	175	30-35





# Instructions pour l'utilisateur

FR

## 7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



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



*Débranchez le four avant toute intervention exigeant l'accès à des pièces sous tension.*

### 7.1 Nettoyage de l'acier inox



*Pour une bonne conservation de l'acier inox, nettoyez-le régulièrement après chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir.*

#### 7.1.1 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et entretenir les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez **que** des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni acides à base de chlore.

**Mode d'emploi :** versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

#### 7.1.2 Tâches ou résidus de nourriture

Évitez absolument d'utiliser des éponges métalliques et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

Utiliser des produits normaux pour l'acier, non abrasifs, en se servant éventuellement d'ustensiles de bois ou de matière plastique.

Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

Évitez de laisser sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture). S'ils séchent trop longtemps, ils risquent d'abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.





## 7.2 Nettoyage du four



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



- Nettoyez les grilles du four et les guides latéraux avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et essuyez.
- Pour faciliter le nettoyage, on peut enlever la porte (voir paragraphe 8.2).
- Il est conseillé de faire fonctionner le four au maximum pendant environ 15/20 minutes après l'utilisation de produits spécifiques, afin d'éliminer les résidus déposés à l'intérieur de ce four.

## 7.3 Vitre de la porte

Il est conseillé de le maintenir toujours bien propre. Utiliser du papier essuie-tout ; en cas de saleté résistante, laver avec une éponge humide et un détergent ordinaire.



Évitez absolument d'utiliser des éponges métalliques et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.



## Instructions pour l'utilisateur

FR

### 8. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

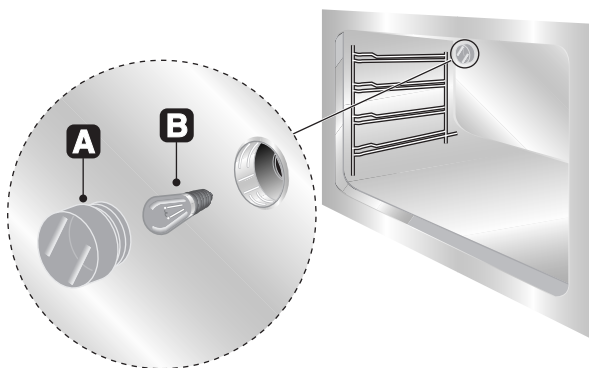
Périodiquement, le four nécessite de petites interventions d'entretien ou de remplacement des pièces sujettes à usure, telles que les joints, les ampoules, etc. Les instructions spécifiques de chaque intervention de ce type sont décrites ci-après.



**Débranchez le four avant toute intervention exigeant l'accès à des pièces sous tension.**

#### 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**.

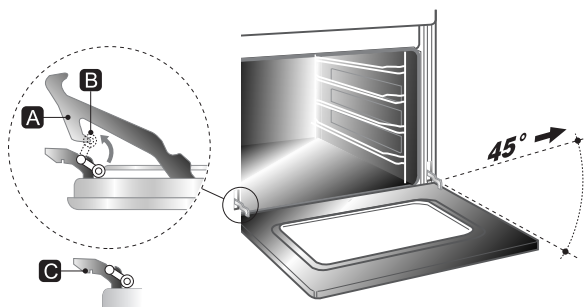


**N'utilisez que des ampoules spéciales four (T 300 °C).**



### 8.2 Démontage de la porte

Soulevez les leviers **B** pour arriver contre les charnières **A** et saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains à proximité des charnières. Soulevez la porte en formant un angle d'environ 45° pour l'extraire. Pour le remontage, enfitez les charnières **A** dans les fentes prévues, puis laissez la porte se poser vers le bas en s'assurant qu'elle est bien bloquée dans les fentes **C** et baissez les leviers **B**.



### 8.3 Joint de la porte du four

Pour pouvoir nettoyer soigneusement le four, le joint de la porte est amovible. Avant de procéder, il faut démonter la porte du four en suivant les instructions précédentes. Une fois la porte démontée, soulevez les languettes situées aux angles, d'après 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.

