

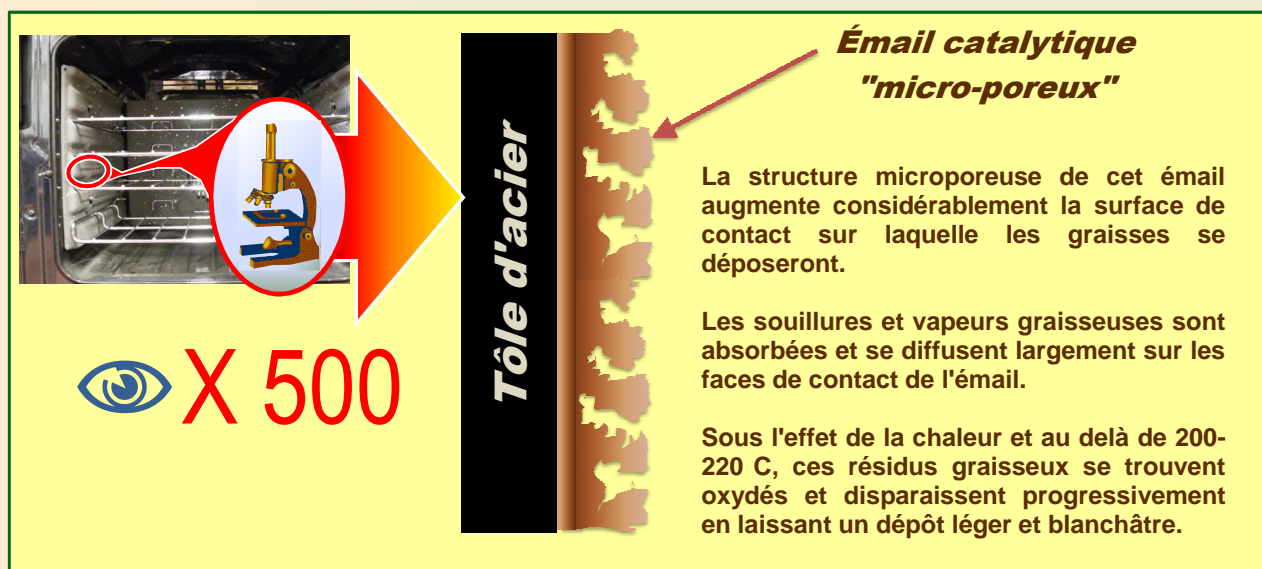
## **FOUR AUTO-NETTOYANT**

Le nettoyage du four à CATALYSE repose sur le principe de la destruction des graisses par oxydation effective de celles-ci à partir de températures supérieures à 200 C.

Les parois du four s'auto-nettoient automatiquement durant la cuisson des aliments à condition que la température du four soit assez élevée.

Les températures et durées de cuisson ne permettent pas toujours d'éliminer complètement les salissures pendant la cuisson ; dans ce cas, après cuisson, le chauffage du four sera prolongé de 15 à 30 minutes à puissance maximum pour éliminer les traces persistantes de graisses.

Les parois du four sont revêtues d'un email spécial et microporeux qui a des propriétés auto-dégraissantes. Ce revêtement d'email n'élimine pas le sucre qui a tendance à caraméliser, à boucher les pores de l'email et à perturber ainsi le processus de nettoyage.



**Émail catalytique**  
**"micro-poreux"**

La structure microporeuse de cet émail augmente considérablement la surface de contact sur laquelle les graisses se déposeront.

Les souillures et vapeurs graisseuses sont absorbées et se diffusent largement sur les faces de contact de l'émail.

Sous l'effet de la chaleur et au delà de 200-220 C, ces résidus graisseux se trouvent oxydés et disparaissent progressivement en laissant un dépôt léger et blanchâtre.

**Tôle d'acier**

**X 500**

### Conseils, recommandations

Les graisses projetées sur les parois lors de cuissons de grillade ne peuvent être éliminées totalement par les parois insuffisamment chaudes. Après cuisson, ces excès de graisses seront retirés à l'aide d'une éponge imbibée d'eau chaude et le four sera mis en chauffe à puissance maximum durant 30 minutes.

Les projections de sucre doivent être retirées après cuisson avec une éponge imbibée d'eau chaude lorsque les parois sont encore chaudes.

Le maintien des parois dans un bon état de propreté évite des productions excessives de fumées lors des cuissons à venir.

Ne jamais gratter les parois avec une brosse métallique ou des instruments pointus, tranchants, Etc.

Ne pas les nettoyer avec des produits à récurer ou des produits à base de soude au risque de provoquer une dégradation irrémédiable de l'émail et une oxydation du support.

Après un cycle de nettoyage à puissance maxi, des résidus de poudre blanche peuvent être éliminés à l'aide d'une brosse douce ou par un essuyage à l'eau claire sur une éponge.

# REPLACEMENT DES PAROIS CATALYTIQUES

Les parois catalytiques sont des éléments actifs.

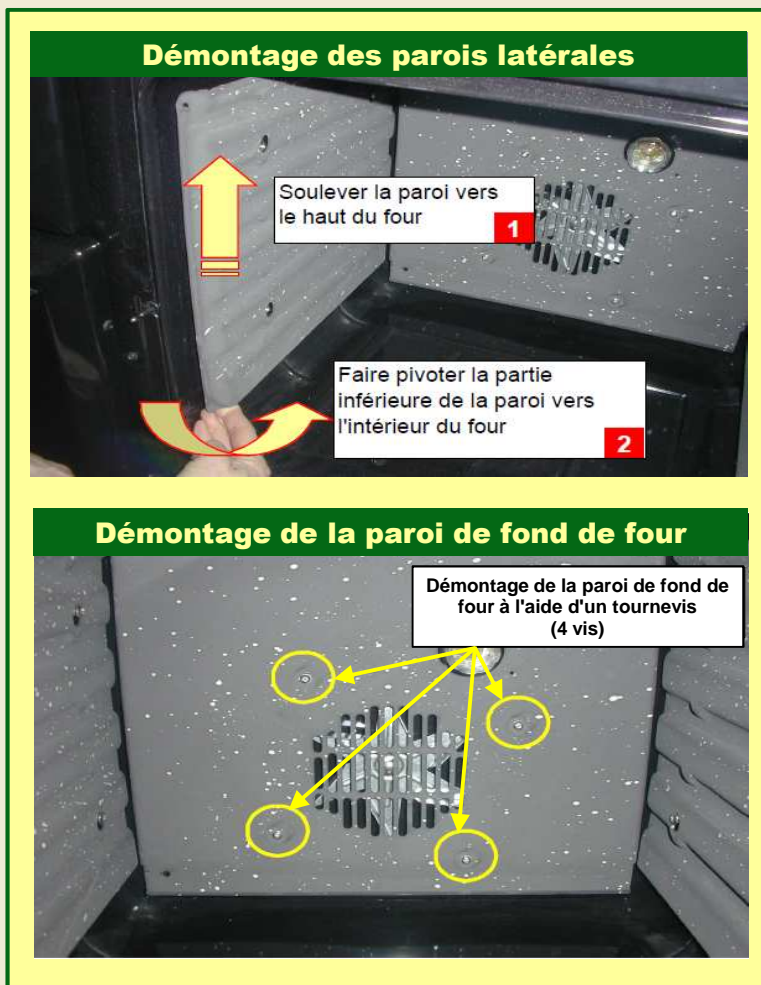
selon la fréquence d'utilisation du four et des habitudes de cuisson, elles doivent être remplacées régulièrement pour garantir un fonctionnement du four sans production excessive de fumées et maintenir un four sans odeurs persistantes.

## DÉMONTAGE DES PAROIS

Les parois sont très facilement démontables. Leur entretien ou leur remplacement en est ainsi facilité.

Le démontage ne nécessite l'emploi que d'un simple tournevis à empreinte cruciforme.

L'opération s'effectuera en suivant le mode opératoire représenté sur les photos ci-contre.



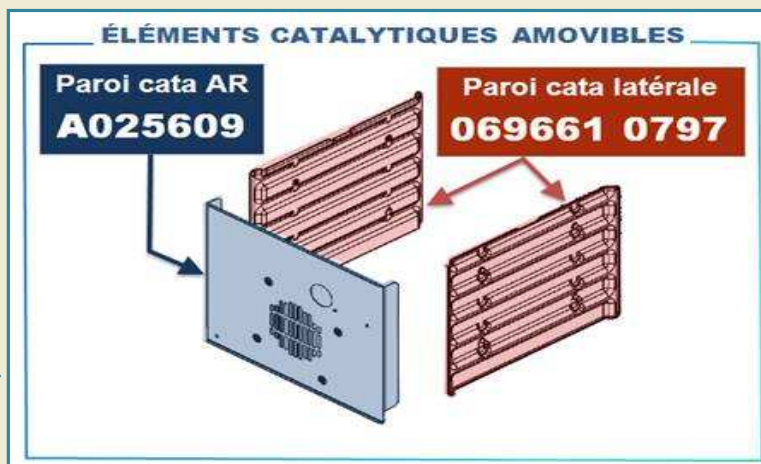
## GESTION SAV DES PAROIS

Les parois sont gérées séparément en SAV.

Suivant les modèles de cuisinière, les demandes de références SAV, de prix et les commandes sont à adresser au service ADV d' **eurosav**.

➤ Fax ADV : 02.35.73.74.77

Ci-contre, exemple de gestion SAV des parois pour modèles de cuisinière CLASSIC DELUXE 90 DF





# PAROIS DE FOUR

## Evolution des parois



### PAROIS LATERALES CATALYTIQUES



**(Q)069661 0797**

Fixations ovales



**(Q)052857 0797**

Fixations rectangulaires



**(Q)030294 0797**

Coté gauche



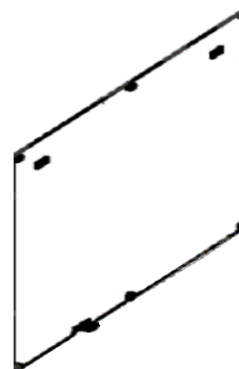
**(Q)030261 0797**

Coté droit



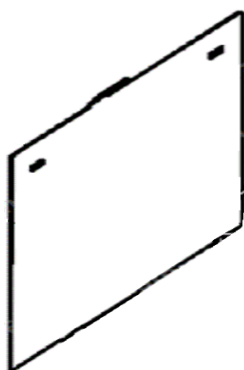
**(Q)063347 0797**

Revêtement catalytique cuisinière N° > 182 000



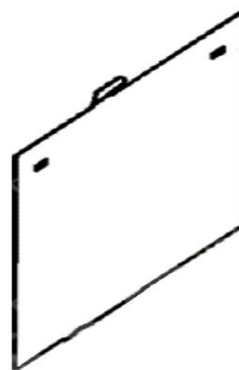
**(Q)043465 0797**

Revêtement pour Eco-Paroi 900 S uniquement



**(Q)045377 0797**

Coté gauche 900 S uniquement



**(Q)045378 0797**

Coté droit 900 S uniquement



# PAROIS DE FOUR

## Evolution des parois

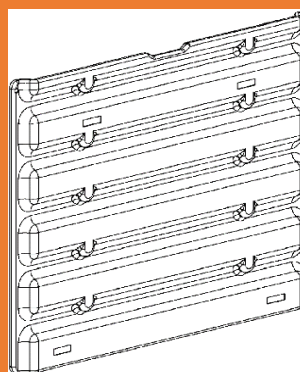


### PAROIS LATERALES EMAILLEES



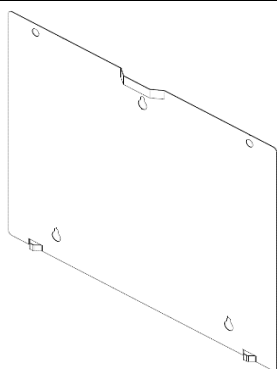
**(Q)069661 0792**

Fixations ovales



**(Q)052857 0792**

Fixations rectangulaires



**063347 0792**

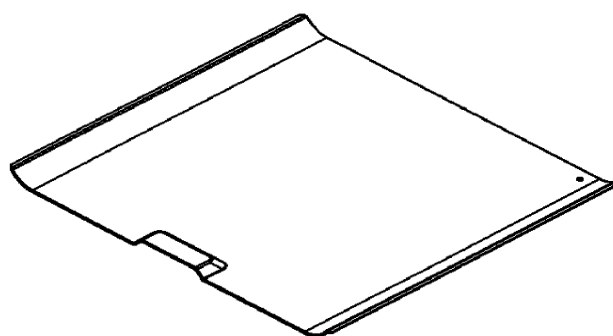
Revêtement émail noir cuisinière N° > 182 000

### AUTRES PAROIS EMAILLEES



**075026 0728**

Paroi supérieure



**(Q)029081 0792**

Paroi inférieure sauf Mercury 1000 (Q)041691 0792



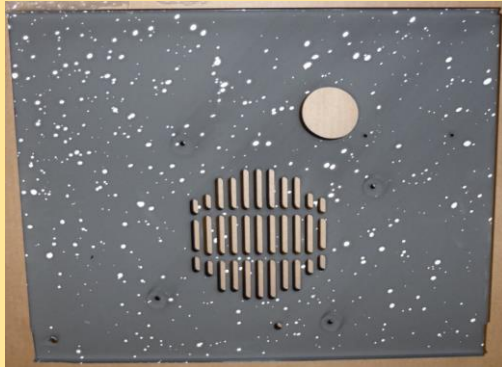


# PAROIS DE FOUR

## Evolution des parois

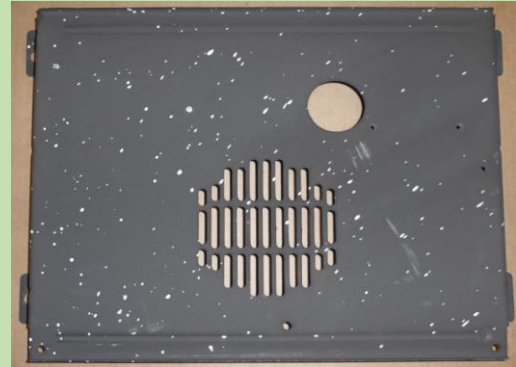


### PAROIS DE FOND CATALYTIQUES



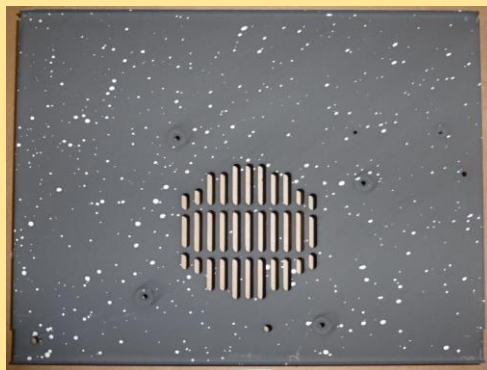
**A025609**

Four ventilé avec éclairage



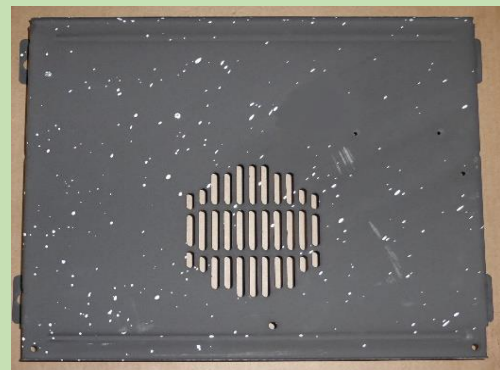
**A059237**

Four ventilé avec éclairage



**A029157**

Four ventilé sans éclairage



**A059236**

Four ventilé sans éclairage



**(Q)025873 0797**

Four conventionnel avec éclairage



**(Q)059241 0797**

Four conventionnel avec éclairage



**063019 0797**

Four ventilé avec éclairage

*visuel non disponible*

**063020 0797**

Four ventilé sans éclairage

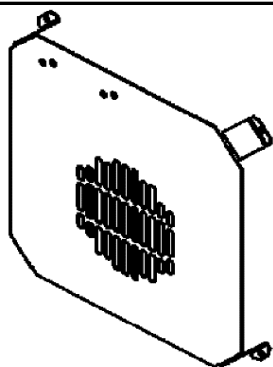


# PAROIS DE FOUR

## Evolution des parois



### PAROIS DE FOND CATALYTIQUES



**042849 0797**

900 S uniquement

### PAROIS DE FOND EMAILLEES



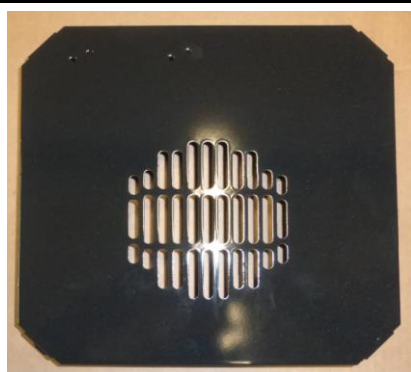
**A033655**

Four ventilé avec éclairage

visuel non disponible

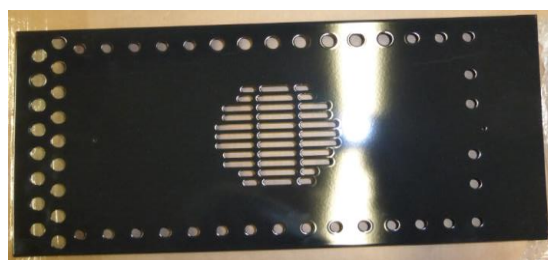
**A059246**

Four ventilé avec éclairage



**042849 0792**

Four Professional Plus 90 FX / FXP



**027211 0797**

Four droit ventilé 90CM



**Q050965 0792**

Four droit ventilé 100CM



# CUISINIERE FOURS CATALYSE

## Remplacement des parois



### Remarque sur la catalyse :

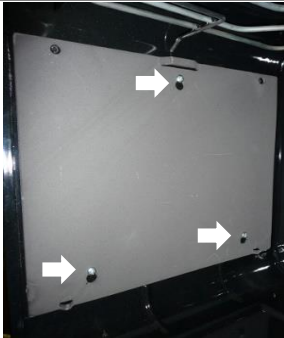
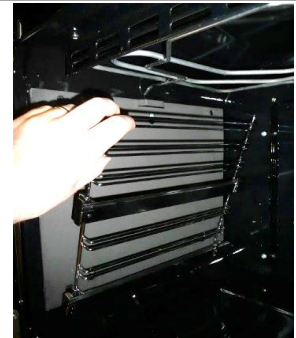
Si les chauffes régulières à plus de 200°C ne sont pas réalisées, le principe autonettoyant de la catalyse perd en efficacité. Les parois se saturent en graisse ce qui entraîne un vieillissement prématuré de l'émail catalytique.



Retirer les grilles de fours.



Puis retirer les supports latéraux en tirant légèrement sur le haut du support.



Desserrer légèrement les 3 vis puis soulever la paroi afin que les vis passent au travers de boutonnières.

Vous pouvez également retirer les 3 vis.



**Repose de la paroi:** Repositionner les vis si vous les avez retirées, puis placer la paroi et resserrer les vis.

### Consignes notice d'utilisation :

Le nettoyage automatique des panneaux est plus efficace à une température supérieure à 200 °C.

Si, en général, vous utilisez le four à des températures inférieures, retirez occasionnellement les panneaux et essuyez-les avec un chiffon non pelucheux imbibé d'eau savonneuse chaude.

Séchez et remplacez les panneaux dans le four chauffé à 200 °C pendant environ une heure.

Ceci assurera un bon fonctionnement des panneaux autonettoyants.

### Préconisation d'entretien :

Les graisses projetées sur les parois lors de cuissons de grillade ne peuvent être éliminées totalement par les parois insuffisamment chaudes. Après cuisson, ces excès de graisses seront retirés à l'aide d'une éponge imbibée d'eau chaude et le four sera mis en chauffe à puissance maximum durant 30 minutes.

Les projections de sucre doivent être retirées après cuisson avec une éponge imbibée d'eau chaude lorsque les parois sont encore chaudes. Le maintien des parois dans un bon état de propreté évite des productions excessives de fumées lors des cuissons à venir.

Ne jamais gratter les parois avec une brosse métallique ou des instruments pointus, tranchants, Etc.

Ne pas les nettoyer avec des produits à récurer ou des produits à base de soude au risque de provoquer une dégradation irréversible de l'émail et une oxydation du support.

Après un cycle de nettoyage à puissance maxi, des résidus de poudre blanche peuvent être éliminés à l'aide d'une brosse douce ou par un essuyage à l'eau claire sur une éponge.