

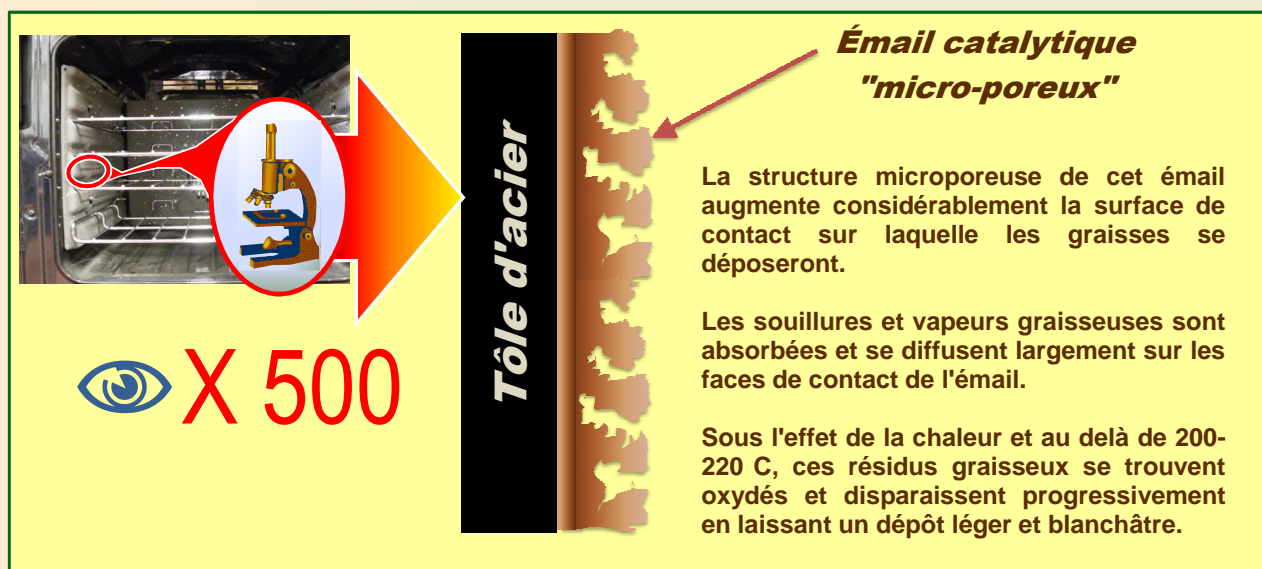
FOUR AUTO-NETTOYANT

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 email 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'email.

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.

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'email 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.

REEMPLACEMENT DES PAROIS CATALYTIQUES

Les parois catalytiques sont des éléments actifs.

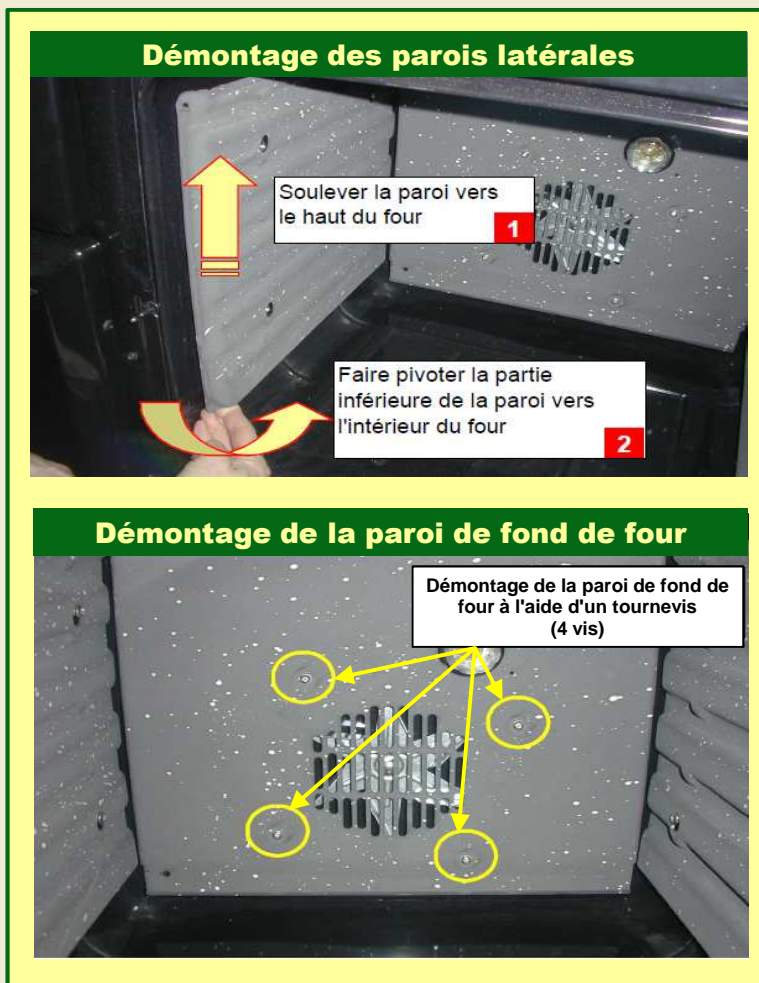
selon la fréquence d'utilisation du four et des habitudes de cuisson, elles doivent être remplacées régulièrement pour garantir un fonctionnement du four sans production excessive de fumées et maintenir un four sans odeurs persistantes.

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

