

**FOUR ELECTRIQUE A AIR PULSE'
MOD. 648 VE COOKI**

Manuel d'instructions

Index

Avertissements généraux	Page	1
Caractéristiques techniques	Page	1
Instructions pour l'installateur	Page	2
Branchement électrique	Page	2
Schéma électrique	Page	3
Branchement du câble d'alimentation	Page	4
Mode d'emploi	Page	4
Maniement du tableau de commande	Page	4
Conseils de cuisson	Page	7
Table de cuisson	Page	8
Entretien et nettoyage	Page	9
Service technique	Page	10

Avertissements généraux

Il est très important que ce manuel d'instructions soit gardé avec l'appareil pour toute future consultation. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et laquelles des autres. Nous vous prions donc de bien vouloir les lire très attentivement avant de faire installer et d'utiliser l'appareil.

1. L'appareil est destiné exclusivement à l'emploi professionnel spécifique et il doit donc être utilisé par du personnel qualifié.
2. Toute éventuelle modification à l'installation électrique qui se rend nécessaire pour pouvoir installer l'appareil devra être réalisée exclusivement par du personnel compétent.
3. Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
4. L'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau.
5. Avant des opérations d'entretien ou de nettoyage, débranchez toujours l'appareil du réseau électrique d'alimentation et laissez-le refroidir.
6. Pour les contrôles périodiques et les éventuelles réparations, contactez toujours le centre de service après-vente le plus proche et n'utilisez que les pièces détachées originales.

L'emploi impropre ou incorrect de l'appareil et l'inobservation des normes d'installation font déchoir toute responsabilité de la société constructrice.

Caractéristiques techniques

Dimensions d'encombrement:	hauteur	cm	56
	largeur	cm	59
	profondeur	cm	54
Dimensions intérieures (utiles)			
de la chambre de cuisson:	hauteur	cm	31,5
	largeur	cm	40
	profondeur	cm	36,5
	cubage	dm ³	46
Puissances:	résistance convection	Kw	2,5
	résistance grill	Kw	1,9
	résistance fonct.normale (sup.+inf.)	Kw	2,3
	moteur ventilateur convection	W	50
	moteur ventilateur de refroidissement	W	20
	lampe éclairage four	W	15
Puissance maximum totale:		Kw	2,6
Tension d'alimentation: (50 Hz)		V	220-230
Section du câble d'alimentation:			3x1,5 mm ²
Type:			HO7RN-F

La plaquette "données techniques" est appliquée sur le panneau postérieur du four.

Instructions pour l'installateur

Les instructions qui suivent sont adressées à l'installateur qualifié, afin qu'il réalise les opérations d'installation, réglage et entretien de la façon la plus correcte et selon les normes en vigueur.

Toute opération doit être réalisée sur l'appareil après l'avoir débranché électriquement.

Avant d'utiliser l'appareil, enlevez soigneusement la spéciale pellicule protectrice qui revête les parties en acier inox, en évitant de laisser de restes de colle sur les surfaces. Eventuellement, enlevez-les tout de suite en utilisant un solvant approprié.

MONTAGE DES PIEDS

Les pieds se trouvent à l'intérieur de l'appareil et doivent être vissés dans les 4 trous filetés qui se trouvent sur le soubassement du four. Il est possible éventuellement d'en régler l'hauteur en les vissant ou bien les dévissant.

MISE EN PLACE

Les surfaces latérales et postérieures de l'appareil doivent être mises de telle façon que les opérations de branchement électrique et d'entretien ne soient pas entravées. L'appareil n'est pas indiqué pour l'encastrement ni pour la mise en place en batterie.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le branchement au réseau d'alimentation électrique doit être réalisé suivant les normes en vigueur.

Avant de réaliser le branchement, assurez-vous que:

- le voltage et la fréquence correspondent à ce qu'on est imprimé sur la plaquette "données techniques" appliquée sur le dos de l'appareil;
- la valve-limite et l'installation puissent supporter le charge de l'appareil (voir plaquette "données techniques");
- l'installation d'alimentation soit équipée d'une efficace connexion de terre selon les normes en vigueur;
- l'interrupteur à tous conducteurs (= omnipolaire) utilisé pour le branchement soit facilement accessible, l'appareil installé.

Au branchement direct au réseau, il est nécessaire d'interposer, entre l'appareil et le réseau, un interrupteur à tous conducteurs (=omnipolaire) avec au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts, dimensionné au charge et suivant les normes en vigueur.

Le câble de terre jaune/verte ne doit pas être interrompu de l'interrupteur.

L'appareil doit être branché à la ligne de terre du réseau.

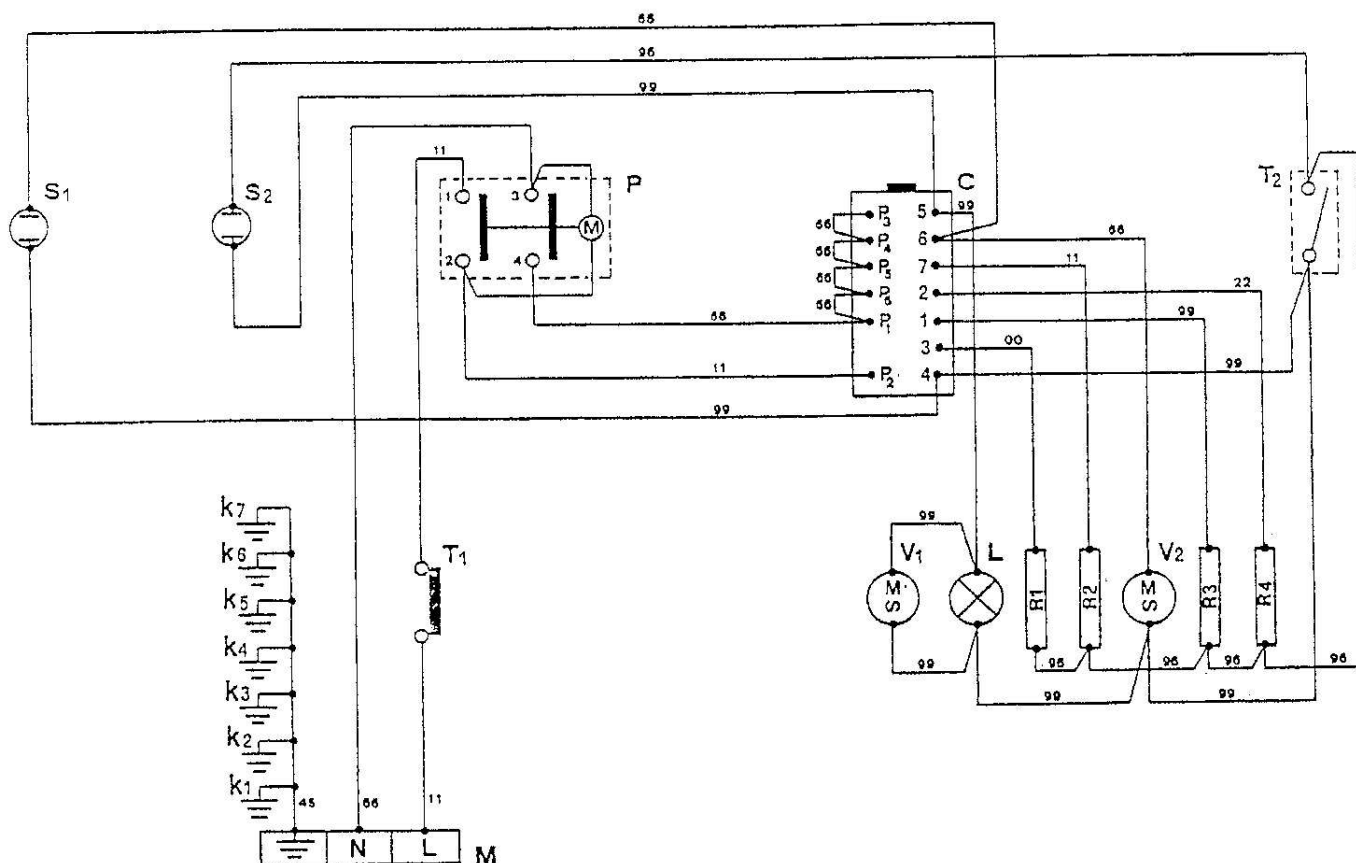
La tension d'alimentation, l'appareil en marche, ne doit pas s'écarter de la valeur de la tension nominale de + 10%.

LEGENDE MOD. 648 VE

M	BARRETTE DE CONNEXION
T1	THERMOSTAT DE SICURITE
T2	THERMSTAT FOUR
S1	LAMPE TEMOIN MOTEUR VENTILAT. RADIAL
S2	LAMPE TEMOIN THERMOSTAT
P	MINUTERIE
C	COMMUTATEUR/SELECTEUR FONCTION
V1	MOTOVEUR VENTILATEUR TANGENTIEL
V2	MOTEUR VENTILATEUR RADIAL
L	LAMPE ECLAIRAGE INTERIEURE
R1	RESISTENZA GRILL
00	NOIR
11	MARRON
22	ROUGE
66	BLEU

R2	RESISTANCE CIRCULAIRE
R3	RESISTANCE SOL
R4	RESISTENZA CIEL
K1	TERRE RESISTANCE SOL
K2	TERRE RESISTANCE CIRCULAIRE
K3	TERRE MOTEUR VENTILAT. RADIAL
K4	TERRE RESISTANCE CIEL+ GRILL
K5	TERRE MOTEUR VENTILAT. TANGENTIEL
K6	TERRE LAMPE ECLAIRAGE INTERIEURE
K7	TERRE COMMUTATEUR FOUR

99	BLANC
45	JUANE/VERTE
96	BLANC/BLEU



BRANCHEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION

La barrette de connexion se trouve sur le derrière de l'appareil.

Ouvrez le couvercle de la barrette de connexion, en faisant pression sur les deux ailettes latérales avec un tournevis spécial. Desserrez la vis du presse-cable et en laissez passer le cable à travers. Disposez les conducteurs de telle façon que le conducteur de terre soit le dernier à se désefiler de sa borne, au cas où le cable entre en traction anormale.

Connectez le conducteur de phase sur la borne marqué avec un "L", le conducteur de neutre sur la borne marqué avec une "N" et le conducteur de terre sur la borne marqué avec le symbole $\perp$.

Serrez la bague du presse-cable et refermez le couvercle de la barrette de connexion.

L'appareil doit être branché dans un **système equipotentiel** dont l'efficacité doit être opportunément vérifié selon les normes en vigueur.

Ce branchement entre d'appareils différents doit être réalisé par moyennant de la **borne** spécial qui est **marqué avec le symbole** ∇ . Le conducteur equipotentiel doit avoir une section minimum de 10 mmq. La borne est placé près de la barrette de connexion.

DISPOSITIF DE SECURITE'

L'appareil est pourvu d'un dispositif thermique d'interruption pour la protection contre les surtempératures excessives et dangereuses. Au cas où il intervient, le dispositif interrompt le fonctionnement de l'appareil.

Mode d'emploi

Au premier usage du four, il est recommandable de le laisser fonctionner vide et à la température maximum pour 1 heure à peu près. De cette façon, on peut éliminer les éventuels odeurs désagréables provoqués de l'isolation thermique et des restes grasses de la cuisson.

Pendant le fonctionnement, faites attention aux parties chaudes des surfaces extérieures de l'appareil.

Cet appareil devra être destiné exclusivement à l'emploi pour lequel l'on a étudié et réalisé, c'est-à-dire la cuisson au four des aliments. Tout autre emploi est considéré impropre.

L'appareil peut être utilisé: pour les cuissons au four de crèmes, gâteaux, sauces, pizzas, viandes, poisson et légumes, pour gratiner et pour le reconditionnement d'aliments réfrigérés et congelés.

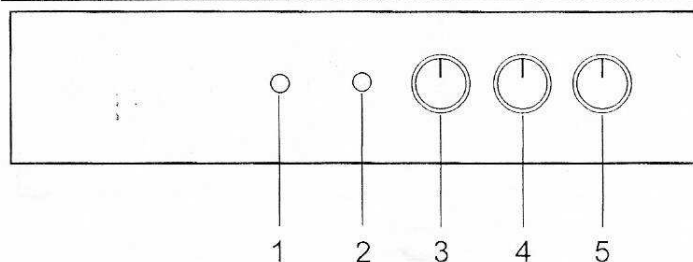
En plaçant les aliments dans la chambre de cuisson, il faut maintenir une espace d'au moins 40 mm entre une plaque et l'autre, afin d'éviter l'obstruction excessive la circulation de l'air chaud.

N'utilisez pas de plaques avec de bords plus hauts que le nécessaire: le bords constituent des barrières qui entravent la circulation de l'air chaud.

Réchauffez le four avant de chaque cuisson pour en obtenir l'uniformité maximum.

Evitez de saler les aliments dans la chambre de cuisson.

Maniement du tableau de commande



1. Lampe témoin ventilateur four
2. Lampe témoin thermostat
3. Bouton minuterie

4. Bouton minuterie
5. Bouton selecteur fonction
6. Bouton thermostat four

BOUTONS SELECTEUR (Fig. 1) ET THERMOSTAT (fig. 2)

Ces boutons permettent de sélectionner le type de chauffage le plus adéquat aux exigences de cuisson, en agissant sur les résistances et en réglant la température souhaitée.

Symbologie

	Lampe intérieure éclairage four
	Résistance supérieure et inférieure
	Résistance inférieure
	Résistance supérieure
	Seulement résistance grill
	Résistance grill + ventilateur
	Résistance supérieure et inférieure + ventilateur
	Resistance circulaire convection
	Décongélation

Cuisson conventionnelle

Tournez le bouton du sélecteur sur la position  et le quel du thermostat sur la température choisie. Si l'on souhaite une cuisson diversifiée dans la partie supérieure ou bien inférieure, tournez le bouton du sélecteur sur une des positions  ou .

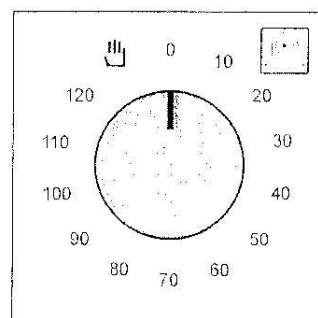
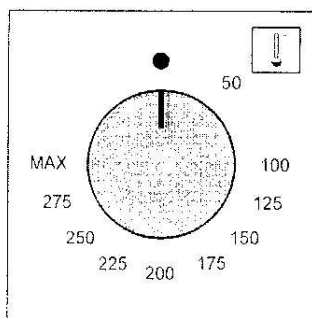
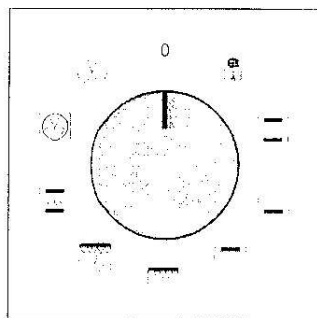
Cuisson au 'grill'

Tournez le bouton du sélecteur sur  et le quel du thermostat sur la température souhaitée.

Cuisson au 'grill' ventilé.

Tournez le bouton du sélecteur sur la position  et le quel du thermostat sur la température souhaitée. De cette façon, on peut obtenir un grillage plus uniforme sur la surface rayonnée.

IMPORTANT: Pendant la cuisson au 'grill' il faut toujours maintenir la porte bien fermée.



Cuisson conventionnelle ventilée.

Tournez le bouton du sélecteur sur la position  et le quel du thermostat sur la température choisie.

Cuisson à convection.

Tournez le bouton su sélecteur sur la position  et le quel du thermostat sur la température choisie.

Décongélation

Tournez le bouton du sélecteur sur la position . De cette façon on met en marche le moteur ventilateur qui met en circulation l'air à l'intérieur du four, en facilitant la décongélation rapide des aliment congelés. Pendant cette opération, tournez le bouton du thermostat sur la position 0 (zero).

Lampe témoin thermostat four

La lampe témoin s'éteint chaque fois que le four atteint la température préfixée et s'allume lorsque le thermostat intervient pour rétablir la meme température

Lampe intérieure éclairage four

Le four en marche, la lampe intérieure d'éclairage reste toujours allumée. Le four éteint, pour les opérations habituelles de nettoyage, tournez le bouton du sélecteur sur la position , en controlant que le bouton du thermostat soit sur la position 0 (zero).

MINUTERIE: HORLOGE "FIN DE CUISSON"

Fonctionnement semi-automatique

Le temps maximum programmable est 120 minutes.

Tournez le bouton de la minuterie (fig. 3) sur l'indication du temps choisi pour la cuisson; à partir de ce moment-là, le programme est actionné.

La fin de la cuisson est signalée de l'extinction automatique du four, et de la sonnerie de la minuterie qui peut être arrêtée en appuyant sur le bouton correspondant.

Fonctionnement manuel

Le four peut être utilisé manuellement, c'est-à-dire sans programmation: dans ce cas, il est suffisant de **tourner le bouton de la minuterie sur la position**  **(manuel).**

Conseils pour la cuisson

Cuisson traditionnelle

La chaleur vient de l'haut et du bas, il est donc préférable d'utiliser les coulisseaux centraux. Si la cuisson nécessite une majeure chaleur du bas ou bien de l'haut, utilisez respectivement les coulisseaux inférieurs ou bien supérieurs.

Cuisson à convection

La chaleur est transmise aux aliments moyennant l'air préchauffé, fait circuler forcément dans la chambre de cuisson.

La chaleur rejoint uniformément et rapidement tous parties de la chambre, en permettant la cuisson simultanée de mets de nature différente placés sur plusieurs étages (à condition que leur température de cuisson soit la même), sans en mélanger les saveurs et odeurs.

La cuisson à convection est particulièrement convenable pour décongeler de façon rapide, pour stériliser les conserves ou bien pour sécher de champignons ou de fruits.

Cuisson au 'grill'

La cuisson au 'grill' est sortie de l'irradiation d'une résistance électrique incandescente. La température sortie des rayons infrarouges est considérablement haute et unidirectionnelle (de l'haut vers le bas), raison pour laquelle elle permet l'immédiat roussissement superficiel.

Cuisson au 'grill' ventilé

A l'irradiation thermique directe est jointe la circulation forcée de l'air, qui permet à la chaleur de pénétrer graduellement à l'intérieur des aliments sans en brûler la surface.

Pour la cuisson des gateaux

Les gateaux ont besoin d'une température modérée (normalement entre 150 et 200°C) et requièrent le préchauffage du four (10 minutes environs). La porte ne doit pas être ouverte avant qu'au moins 3/4 du temps de cuisson soit passé. Les pâtes battues doivent se détacher du cuiller avec effort car l'excessive fluidité prolongerait inutilement le temps de cuisson.

Pour la cuisson de la viande et du poisson

La viande à cuire au four devrait peser au moins 1 Kg afin d'éviter qu'elle se sèche trop. Les viandes rouges très tendres, à cuire saignantes, qui doivent être bien cuites à l'extérieur même en gardant tout leur jus, requièrent une cuisson courte à haute température (200-250°C). Les viandes blanches, les oiseaux et le poisson requièrent une cuisson à basse température (150-175°C). On peut mettre les ingrédients de la sauce tout de suite sur la plaque seulement si le temps de cuisson est court, autrefois il faut les ajouter à la dernière demi-heure de cuisson. Le degré de cuisson peut être contrôlé en pressant la viande avec un cuiller; si elle ne cède pas, ça veut dire qu'elle est cuite à point. Pour le roast-beef et le filet, dont l'intérieur doit rester rose, le temps de cuisson devra être très court.

Les viandes peuvent être placées sur un plat indiqué pour la cuisson au four ou bien directement sur la grille, sous laquelle il faudra placer une plaque pour recueillir le jus. À fin cuisson il est recommandable d'attendre au moins 15 minutes avant de couper la viande afin que le jus ne sorte pas. Avant d'être servis, les plats peuvent être gardés au chaud dans le four à la température minimum.

Pour la cuisson au grill

Presque tous les viandes peuvent être cuites au grill, à l'exception de certaines viandes maigres de gibier et les rouleaux de viande hachée.

Il faut huiler un peu la viande et le poisson avant de les cuire au grill et les placer toujours sur la grille, qu'il faut insérer sur les coulisseaux les plus proches ou bien les plus loins de la résistance grill, à proportion de l'épaisseur de la viande même, afin d'éviter qu'elle soit brûlée en surface et pas cuite en suffisance à l'intérieur.

Il est utile de placer sous la grille une plaque pour recueillir les gouttes de jus et de gras.

TABLE DE CUISSON

(EXEMPLES INDICATIFS)

Type de produit	Indications pour la preparation	température en C°	Temps de cuisson en minutes	Grille, plaque ou bien récipient à utiliser
Lasagne au four	=	200	20	Récipient en aluminium
"Cannelloni" farcis	=	200	20	Récipient en aluminium
Macaroni au "Gorgonzola"	=	200	15	Récipient en aluminium
Roast-beef	Assaisonner et huiler	200	20	Plaque ou grill
Poulet entier (KG) 1	Assaisonner et huiler	200	30 - 40	Plaque ou grill
Pintade (KG) 1	Assaisonner et huiler	200	40	Plaque ou grill
Canard	Assaisonner, pas huiler	180	50 - 60	Plaque
Oie	Assaisonner, pas huiler	180	90 - 100	Plaque
Dindon (KG) 3	Assaisonner et huiler	200	90 - 110	Plaque
Cuisse de poulet	Assaisonner et huiler	200	10 - 15	Plaque ou grill
Blanc de poulet	Assaisonner et huiler	200	12 - 15	Plaque ou grill
Rôti de veau (cuisse frikandeau)	Assaisonner et huiler	180	60 - 80	Plaque ou grill
Bifteck de filet (haute 3 cm environ 180 gr)	Assaisonner et huiler	250	5	Grille
Bifteck (haute 2 cm environ 180 gr)	Assaisonner et huiler	250	4 - 7	Grille
Côtelette de porc (haute 2 cm environ 150 gr)	Assaisonner et huiler	220	10 - 12	Grille
Bifteck de filet surgelée (haute 3 cm environ)	Huiler, assaisonner après la précuisson	Précuisson 250 Cuisson 220	8 - 10	Grille
Côtelet de porc (haute 2 cm environ 150 gr)	Huiler, assaisonner après la précuisson	Précuisson 250 Cuisson 220	15	Grille
Sole surgelée	Assaisonner et huiler	200	10	Plaque ou grill
Truite surgelée	Assaisonner et huiler	180	10 - 15	Plaque ou grill
Pommes de terre au four	Envelopper les pommes de terre dans une feuille d'aluminium	200 - 250	15 - 25 (selon les dimension)	Grille
Courgettes ou poivrons farcis	Assaisonner et huiler	250	15	Plaque
Aubergines à la mode de Parme	Assaisonner et huiler	250	15 - 20	Plaque
Pizza fraîche	Dans un récipient en alu	200 - 250	5 - 15 (selon la consistance de la pate)	Récipient en aluminium perforé
Pizza surgelée	Dans un récipient en alu	220	10 - 12	Récipient en alu perforé
Pommes et prunes cuites	=	150	20	Récipient en aluminium
Tarte à l'ananas	=	200	40	Récipient en aluminium
Tarte 'margherita'	=	200	30	Récipient en aluminium
Tarte aux pommes	=	200	30	Récipient en aluminium

N.B.: LES TEMPS DE CUISSON SE REFERENT A U PRÉCHAUFFAGE DU FOUR DE 15 MINUTES ENVIRON.

Entretien et nettoyage

Avant toute opération, débranchez toujours l'appareil.

Nettoyage général

Nettoyez le four seulement lorsqu'il est froid. Lavez les parties émaillées avec de l'eau tiède et du savon, n'utilisez pas de produits abrasifs, de pailles de fer, de laines d'acier ou bien d'acides qui pourraient les endommager.

Pour le nettoyage de l'acier n'utilisez pas de produits qui contiennent du chlore (hypochlorite sodique, acide chlorhydrique, ect...), même pas si dilués. Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce ou bien un peu de vinaigre chaud.

Rincez bien avec de l'eau et séchez avec un drap moelleux.

Ne nettoyez la vitre de la porte du four qu'avec de l'eau chaude, en évitant l'emploi de draps rêches.

Nettoyage du four

Il est de règle de nettoyer l'intérieur du four à la fin de toute journée de travail. De cette façon il sera plus facile d'emporter les restes de la cuisson, en évitant qu'ils brûlent au suivant emploi du four.

Lorsque l'appareil est bien refroidi, nettoyez-le soigneusement avec de l'eau chaude et du savon ou bien avec les produits spéciaux vendus dans le commerce.

Nettoyage du four

Pour un nettoyage plus complet de la porte du four, il est conseillé de procéder comme suit:

- ouvrez complètement la porte;
- accrochez les bagues "A" aux sièges spéciaux des charnières (fig. 4);
- levez légèrement la porte et la désenfiler (fig. 5);
- Déposez-la sur un plan horizontal; dévissez la vis "B" en utilisant un tourne-vis et enlevez la languette "C" (fig. 6);
- après avoir nettoyé l'intérieur, agissez inversement pour l'ablocage de la vitre "D" et le remontage de la porte.

Remplacement de la lampe intérieure four

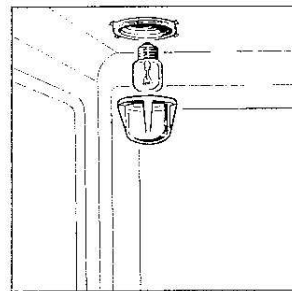
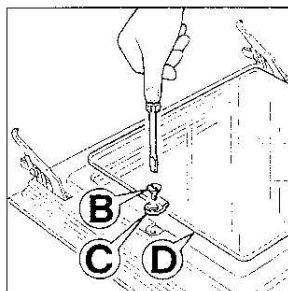
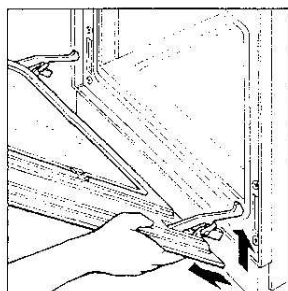
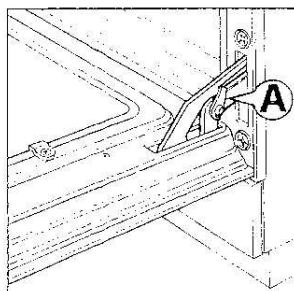
Débranchez électriquement l'appareil; dévissez la calotte de protection en verre (fig. 7); dévissez la lampe et remplacez-la avec une autre, indiquée pour d'hautes températures (**300°C**) avec les suivantes caractéristiques:

Voltage: **230/240 V**

Puissance: **15 W**

Prise: **E 14**

Remontez la calotte en verre et mettez en route la distribution d'énergie.



Service après-vente

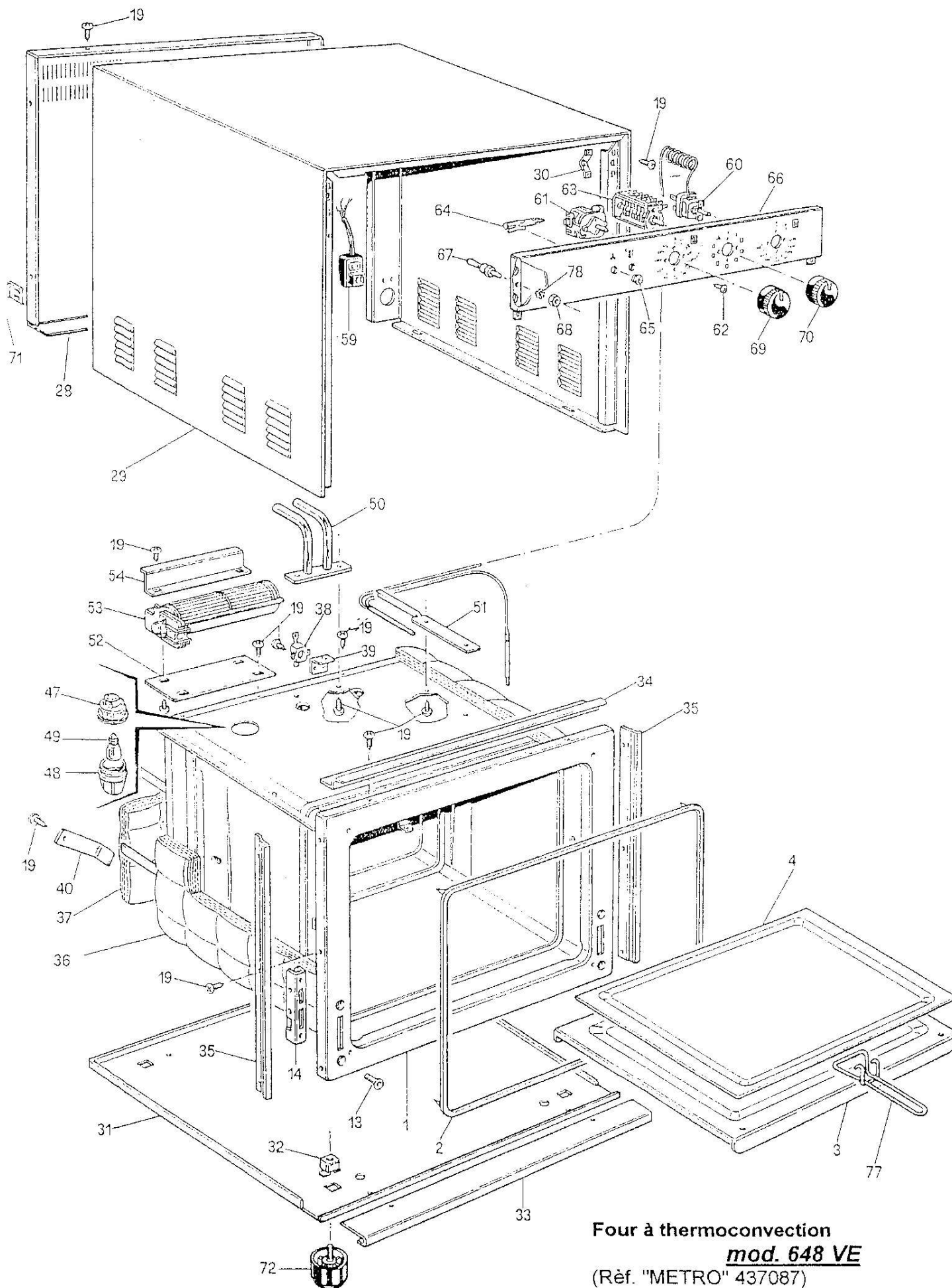
Un contrôle technique une fois ou deux par année contribue à prolonger la vie de l'appareil et en garantit un meilleur fonctionnement.

Assurez-vous que le service après-vente soit effectué exclusivement par du personnel qualifié.

Pour toute éventuelle commande de pièces détachées ou bien pour toute information concernant l'appareil, veuillez toujours mentionner le numéro de série et le modèle (données indiquées sur la plaquette 'données techniques' qui est appliqué sur le panneau postérieur du four).

La Société Constructrice se réserve le droit, à n'importe quel moment, de changer et réaliser les modifications considérées opportunes pour d'exigences de fabrication et commerciaux, décline toute responsabilité pour de possibles inexactitudes du présent manuel, dépendantes d'erreurs d'impression ou bien de transcription.

Le constructeur ne se retient pas responsable pour de défauts ou de dommages à personnes ou choses, provoqués de manques à observer les instructions et avertissements indiqués dans le présent manuel.



Four à thermoconvection
mod. 648 VE
 (Réf. "METRO" 437087)

