

FOUR À AIR PULSÉ

FOUR ÉLECTRIQUE À AIR PULSÉ



Le four à convection représente une évolution récente dans les modes de cuisson. Son principe est simple. Il consiste à faire circuler de l'air sur un élément chauffant au contact duquel il se charge en calories, l'ambiance chaude du four ainsi obtenue permettant la cuisson des aliments.

La circulation d'air est obtenue grâce à une ou deux turbines situées dans le four, elles aspirent l'air et le rejettent sur une ou deux résistances créant ainsi un mouvement appelé convection.

Le four à convection offre de nombreux avantages, le principal étant de pouvoir cuire de façon homogène sur plusieurs niveaux des préparations identiques ou différentes. Il convient donc particulièrement bien pour cuire la pâtisserie, la viennoiserie, les feuilletés.

Sa montée en température est rapide, les décongélations des aliments surgelés sont régulières

De plus, les cuissons simultanées de préparations différentes s'effectuent sans échanges d'odeur, ces dernières étant détruites lors du passage de l'air sur la résistance chauffante.

Description :

Réalisé en tôle d'acier émaillée antiacide à 850°, le four de 45 litres comprend 3 niveaux de bossage au pas de 70 mm permettant un glissement facile de la platerie.

La chauffe du four est assurée par une résistance circulaire.

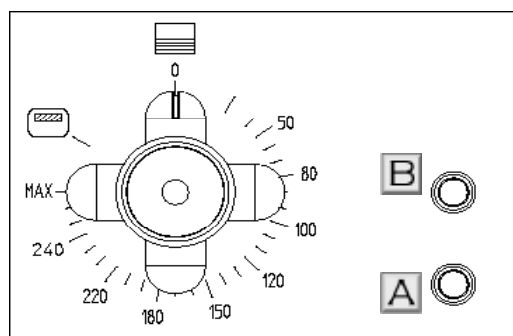
Le four à convection forcée est doté d'origine d'une grille, d'un plat à rôtir et d'un grill rayonnant.

L'élément chauffant est commandé par un commutateur thermostatique, le bandeau possède 2 voyants :

Appareil	Dimensions	Volume	Puissance	Puissance grill
Beaune	400 mm x 305 mm x 405 mm	49 l	2650 W	2100 W
Bussy	400 mm x 305 mm x 405 mm	49 l	2650 W	2100 W
Chagny	400 mm x 305 mm x 405 mm	49 l	2650 W	2100 W
Cluny	400 mm x 305 mm x 405 mm	49 l	2650 W	2100 W
Cluny 1400	400 mm x 305 mm x 405 mm	49 l	2650 W	2100 W

- Le voyant **A** indique la mise sous tension d'un des éléments de l'appareil.
- Le voyant **B** indique la régulation de l'élément chauffant sous tension.

Mise en service :



Le préchauffage du four doit se faire sur le repère de thermostat choisi pour la cuisson.

Tourner le commutateur thermostatique dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère choisi.

Les voyants ,rep. **A** et **B**, s'allument. Lorsque le voyant **B** s'éteint, la température sélectionnée est atteinte, vous pouvez alors enfourner votre préparation.

Pour éteindre, tourner la manette du commutateur thermostatique de la droite vers la gauche jusqu'au repère 0.

Grill

Draai de knop in de stand net na MAX. Om de grill uit te zetten draait u de knop van rechts naar links in stand **O**.

NB : Als de grill aanstaat blijft de turbine doorwerken.

Gebruikstips : zie § “Aanbevelingen vóór ingebruikname van de oven”

Bij het bakken van verschillende gerechten tegelijkertijd, moet het gebak altijd op de bovenste richel geplaatst worden, boven de andere gerechten.

Bij gerechten met verschillende bereidingstijd bepaalt het moment waarop ze opgediend moeten worden het moment waarop ze in de oven gezet worden. Op die manier zijn de gerechten gaar in volgorde van opdiening.

Verder moet u er rekening mee houden dat in een gedwongen convectionoven bij lagere temperaturen gebakken wordt dan in een traditionele oven. Vergeet niet de temperatuur aan te passen.

Avant tous nettoyages, fermer la vanne de barrage gaz et/ou l'alimentation électrique

ATTENTION

Il est formellement déconseillé de nettoyer cet appareil à l'aide de produits chlorés.

Lisez attentivement les précautions et recommandations d'utilisation des produits que vous employer pour le nettoyage et entretien de l'appareil. Conformez vous à leurs prescriptions d'usage.

Ne pas utiliser de générateur vapeur pour le nettoyage de l'appareil

Carrosserie :

Vous pouvez utiliser des produits spécifiques à acier inoxydable (par exemple ZIP INOXYDABLE[®], JOHNSON INOXYDABLE[®], PPZ INOXYDABLE[®]), jamais de produits abrasifs.

Pièces émaillées :

Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, ou de produit vitre mais jamais de poudre récurante.

Vous pouvez aussi utiliser de l'alcool à brûler mais uniquement lorsque l'appareil est froid.

Fours :

Retirer les échelles, pour cela il suffit de desserrer un peu la vis moletée et de pousser légèrement vers le haut afin de désengager les échelles.

Attention : lors de la remise en place des échelles il est impératif de s'assurer de leur bonne mise en place : à savoir que les échelles soient bien emboîtées derrière les deux vis **B** et que la vis moletée **A** soit serrée. Les échelles doivent être correctement remontées afin de garantir la mise en place correct et en toute sécurité des grilles et platerie.

Nettoyez les parois avec un produit d'entretien non abrasif. L'utilisation de produits agressifs est à éviter. Si vous devez utiliser de tels produits, dégrafez le joint de porte, et le replacer après nettoyage.

Rincez et séchez.

Nettoyer au moins une fois par an la partie située derrière la tôle de protection de ou des turbines. Les matières grasses entraînées par la circulation de l'air et lors d'une utilisation à faible température peut provoquer des fumées. Pour cela il faut dévisser les 4 vis **C**.

Après nettoyage remettre la tôle de protection en place et remettre les vis et rondelles en prenant soin de resserrer correctement les 4 vis.

Ne pas pulvériser de produits décapant directement sur les résistances des fours électriques.

Après nettoyage et avant toute mise en service, vérifiez si la sole est bien engagée sous le pli de la façade, afin d'éviter toute déformation de celle-ci sous l'action de la chaleur.

