

MANUEL OPERATIONNEL

**FOURS
FE/FG**

FOURS FE/FG



Prod. ID. - Nr. **CE** - 0085/.....

CH Cat. II2H3B/P

Edition **0198**

INDEX

Page

AVERTISSEMENTS GENERAUX	3
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	4
INSTRUCTIONS SPECIALES POUR LE RACCORDEMENT	5
MISE EN PLACE	5
INDICATIONS PARTICULIERES AUX DIFFERENTES VERSIONS	6
LOIS APPLICABLES, PRESCRIPTIONS TECHNIQUES ET DIRECTIVES	6
RACCORDEMENT ELECTRIQUE ET SYSTEME EQUIPOTENTIEL	7
INDICATIONS PARTICULIERES	7
RACCORDEMENT HYDRAULIQUE	8
OPERATIONS POUR LE RACCORDEMENT AU GAZ (MODELES FG...)	9
FONCTIONNEMENT AVEC PORTEE THERMIQUE PREVUE	10
SYSTEMES DE CONTROLE ET DE SECURITE DU FOUR	13
MISE EN MARCHÉ	14
REMARQUES GENERALES PRELIMINAIRES A L'EMPLOI	15
INDICATIONS SUR LES CONTENEURS GN ET MODES DE FONCTIONNEMENT	16
DESCRIPTION DES COMMANDES ET DU FONCTIONNEMENT / Version M - Mod. FE 004/104	17
DESCRIPTION DES COMMANDES ET DU FONCTIONNEMENT / VERSIONS M - X	18
ANOMALIES DURANT LA PHASE DE CUISSON: REMEDES / VERSIONS M - X	21
ENTRETIEN: NETTOYAGE / VERSIONS M - X	22
SCHEMAS D'INSTALLATION	24
RECUEIL DE RECETTES: QUELQUES CONSEILS PRATIQUES	34
RECUEIL DE RECETTES	36

MODELES A GAZ

FG 105	kW 10	ID. Nr. CE -0085/
FG 110	kW 20	ID. Nr. CE -0085/
FG 210	kW 24	ID. Nr. CE -0085/

MODELES ELECTRIQUES

FE 004	kW 3,25	CE
FE 104	kW 4	CE
FE 005	kW 5,5	CE
FE 105	kW 7,7	CE
FE 110	kW 16	CE
FE 210	kW 22	CE

VERSIONS

- M** Commandes mécaniques, thermomètre de température, oura chambre, humidificateur en chambre de cuisson.
- X** Commandes mécaniques, thermomètre de température, double vitesse, éclairage chambre, oura chambre, humidificateur en chambre de cuisson. (Version non disponible pour les modèles 004-104-005).

Le constructeur décline toute responsabilité pour d'éventuelles imprécisions contenues dans cette brochure suite à des erreurs d'impression ou de transcription. Il se réserve le droit de modifier ses produits dans la mesure où il l'estime nécessaire ou utile, sans toutefois en modifier les caractéristiques essentielles.

Toute reproduction ou photocopie, même partielle, des textes ou images de ce manuel opérationnel est interdite sans l'autorisation préalable de la maison de fabrication.

donadini & c. advertising © - EDITION 0198

AVERTISSEMENTS GENERAUX

L'INSTALLATION, LA MISE EN MARCHÉ ET L'ENTRETIEN DU FOUR DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS EXCLUSIVEMENT PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ SUIVANT LES INSTRUCTIONS DU CONSTRUCTEUR.

- ❶ Lire attentivement les remarques contenues dans ce livret d'instructions car il contient des indications importantes concernant la sécurité de l'installation, de l'emploi et de l'entretien.
Conserver ce livret avec soin pour toutes références ultérieures.
- ❷ Cet appareil ne sera destiné **qu'à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu**, c'est à dire pour cuire des aliments; tout autre usage sera considéré impropre et par conséquent dangereux.
- ❸ Après avoir enlevé l'emballage, **s'assurer de l'intégrité de l'appareil**.
En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel qualifié.
- ❹ Les éléments de l'emballage **ne doivent pas être laissés à la portée des enfants** dans la mesure où ils peuvent être extrêmement dangereux.
- ❺ Avant de raccorder l'appareil s'assurer que les données du constructeur, figurant sur la plaquette d'immatriculation (placée en bas sur le côté droit) correspondent à celles du réseau d'alimentation (électrique, gaz, hydraulique).
- ❻ Exemple de plaquette d'immatriculation:

Version à gaz

		TYP. FG 105		1998
		NR		
EN 203/A1		AC 230 V		50 Hz
	1 x 0,5kW	TOT 0,5 kW		kPa
	B11 kW	Σ Qn 10		50 - 500 
G 25	m³/h	G 20	m³/h	G 30 kg/h
Pmax	mbar	Pmax	mbar	
Pmin	mbar	Pmin	mbar	
		Cat		P mbar
IPX 4		 0085		

Version électrique

		TYP. FE 110		1998
		NR		
		3N AC 400 V		50 Hz
	1x1	kW		TOT 16kW
				kPa
				50 - 500 
IPX 4		 - 96		

- ❼ La position des arrivées et des vidanges **est signalée** par des repères spéciaux.
- ❽ En cas de panne ou de fonctionnement anormal, **éteindre immédiatement** le four.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tableau 1a - Version à gaz Cat. II 2H3B/P.

La tension nominale de ces appareils est de AC 230 V.

Modèle	Portée nominale kW	Absorption kW	Section minimum du câble de raccord Type H05 RN-F	Pression de l'eau kPa	Consommation maximum d'eau adoucie l/h
FG 105	10	0,5	3 x 1,5 mm ²	50 ÷ 500	12
FG 110	20	1	3 x 1,5 mm ²	50 ÷ 500	12
FG 210	24	1	3 x 1,5 mm ²	50 ÷ 500	12

Tableau 1b - Version électrique

Modèle	Tension théorique AC V	Absorption kW	Amp.	Section minimum du câble de raccord Type H07 RN-F	Pression de l'eau kPa	Consommation maximum d'eau adoucie l/h
FE 004	AC 230 V	3,25	14,2	3 x 2,5 mm ²	50 ÷ 500	12
FE 104	3 AC 230 V 3N AC 400 V	4	10,1 5,8	4 x 2,5 mm ² 5 x 1,5 mm ²	50 ÷ 500	12
FE 005	3 AC 230 V 3N AC 400 V	5,5	13,9 8	4 x 2,5 mm ² 5 x 1,5 mm ²	50 ÷ 500	12
FE 105	3 AC 230 V 3N AC 400 V	7,7	19,4 11,1	4 x 2,5 mm ² 5 x 1,5 mm ²	50 ÷ 500	12
FE 110	3 AC 230 V 3N AC 400 V	16	40,1 23,2	4 x 10 mm ² 5 x 2,5 mm ²	50 ÷ 500	12
FE 210	3 AC 230 V 3N AC 400 V	22	55,3 31,8	4 x 10 mm ² 5 x 6 mm ²	50 ÷ 500	12

MESURES SPECIALES PRELIMINAIRES AU RACCORD

- ❶ Conformément aux normes en vigueur, il faut installer **un interrupteur omnipolaire** ayant une distance d'ouverture, entre les contacts, d'au moins 3 mm pour chaque pôle.
- ❷ Il faut prévoir **un robinet d'interception de l'eau adoucie** pour l'alimentation de l'humidificateur.
- ❸ Pour les modèles à gaz, il faut installer un **robinet d'interception du gaz** à fermeture rapide.

MISE EN PLACE

- ❹ Pour la mise en place des appareils à poser, nous conseillons d'utiliser leur piètement; on peut également en utiliser d'autres à condition qu'ils soient en rapport avec l'appareil à poser.
- ❺ Avant de placer définitivement l'appareil, il faut installer les flexibles.
- ❻ Voir sur les schémas d'installation la distance à respecter pour garantir une bonne accessibilité pour la maintenance.
Si les parois du four sont en contact avec des matériaux inflammables, il faut prévoir un revêtement isolant.
Il est nécessaire d'observer et de respecter toutes les normes anti-incendie en vigueur.
- ❼ Ne jamais boucher les ouvertures, les fissures d'aspiration ou les passages pour la chaleur; respecter scrupuleusement les schémas d'installation.
- ❽ Le câble électrique ne doit jamais être tendu.
- ❾ Effectuer la mise à niveau en agissant sur les pieds réglables en dotation avec le four.
Une mauvaise mise à niveau ou des inclinaisons trop fortes peuvent compromettre le bon fonctionnement du four.
- ❿ Dans le positionnement des appareils à gaz pourvus de supports avec roues freinantes, il est nécessaire de bloquer les quatre roues afin d'empêcher tout mouvement.
- ⓫ Enlever la totalité de la pellicule de protection.

INDICATIONS PARTICULIERES AUX DIFFERENTES VERSIONS

- ❶ Il est conseillé de placer les appareils de type **FE...** sous une hotte aspirante, de façon à garantir une évacuation rapide des vapeurs. Il est d'autre part nécessaire qu'il y ait une bonne introduction d'air dans les locaux afin de compenser l'air aspiré.
- ❷ Pour les appareils de type **FG...** il faut, avant de mettre le four en marche, obtenir l'autorisation délivrée par les autorités compétentes et, le cas échéant, les autorisations prévues au niveau local.
- ❸ Les fours de type **FG...** doivent être installés dans des locaux bien aérés, en outre ils ne peuvent fonctionner sans dispositif anti-vent (voir paragraphe "Opérations pour le raccordement des versions FG" pag. 9).

LOIS, NORMES ET DIRECTIVES APPLICABLES

Pendant l'installation, il faut observer les obligations suivantes:

- ❹ l'organisation territoriale du bâtiment et les normes anti-incendie;
- ❺ les mesures en vigueur pour la prévention des accidents;
- ❻ les lois en vigueur.

Pour les modèles chauffés au gaz (**FG...**) il faut en outre observer:

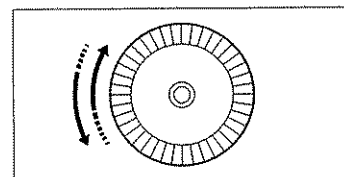
- ❼ la réglementation de la régie du gaz qui aura délivré l'autorisation préliminaire à l'installation.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE ET SYSTEME EQUIPOTENTIEL

- ❶ Pour accéder au serre-câbles et effectuer le raccordement électrique il faut enlever le côté droit.
- ❷ Le câble de raccordement doit être fourni et installé par l'installateur et doit présenter au moins les valeurs reportées dans les "Caractéristiques techniques".
Le câble doit entrer dans la rondelle de fixation pour être ensuite fixé. Il faut raccorder les fils simples à la borne correspondante. Le fil de terre doit être **plus long** que les autres de façon à ce que, si la rondelle de fixation est trop tendue ou qu'elle se rompt, ce fil se détache **après** les autres fils conducteurs.
- ❸ La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que lorsque l'installation est reliée à une **mise à la terre efficace** conformément aux normes de sécurité en vigueur.
Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages attribuables à une absence de mise à la terre de l'installation.
- ❹ En outre le four doit rentrer dans un **système équipotentiel**. Ce raccordement doit être effectué au moyen d'une borne placée sur la partie postérieure du four, reconnaissable à son symbole, et conforme aux lois en vigueur.

INDICATIONS PARTICULIERES

- ❺ Dans la totalité de la gamme **FE/FG...**, à l'exception des modèles **FE 005**, pour les modèles électriques comme pour ceux à gaz, l'hélice tourne dans **les deux sens** de manière automatique. Lors de l'installation contrôler que l'hélice tourne librement.



Le constructeur ne peut être tenu responsable et décline toute obligation de garantie pour d'éventuels dommages causés par une installation non appropriée et non conforme aux normes.

① Raccordement hydraulique

La pression de l'eau du réseau doit être comprise entre 50 et 500 kPa.

En présence d'une pression supérieure, il est nécessaire d'installer un réducteur de pression en amont de l'appareil.

② Humidificateur

Le générateur de l'humidificateur doivent être alimentés avec de l'eau adoucie.

La prise de raccord de l'eau est R 3/4". Le degré de dureté de l'eau doit être compris entre 1° et 6° fH (0,5° et 2,8° dH). L'alimentation peut être faite avec de l'eau froide ou chaude.

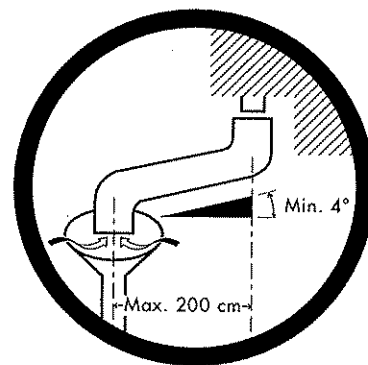
ATTENTION!

Afin de prévenir des phénomènes de corrosion pouvant compromettre l'état de l'appareil, vérifier que le PH de l'eau d'alimentation ait une valeur de 7 (PH neutre). Des valeurs de PH inférieures à 7 (eau acide) ou des contenus en chlorures supérieurs à 30 milligrammes par litre (eau marine) rendent nécessaire l'installation d'un système de traitement des eaux approprié.

③ Vidange

Elle s'effectue à l'aide d'un tube de plastique (non flexible), résistant à la chaleur, en chute libre, avec une longueur maximum de 2 mètres et une inclinaison non inférieure à 4°.

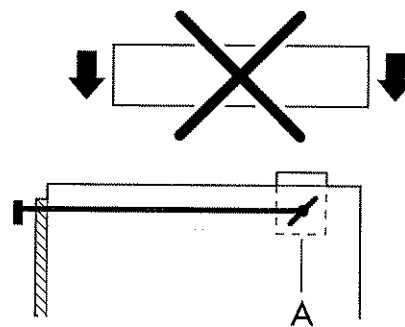
Le tube de vidange ne peut être canalisé dans un système continu conformément aux normes en vigueur. Il est conseillé d'intercaler un entonnoir (voir dessin) pour permettre à l'eau de couler librement. Pour cette raison le tube ne doit pas présenter de réductions de diamètre.



④ Oura

L'oura **A** ne doit pas être fermé, obstrué ou canalisé dans d'autres tubes.

A - Oura automatique des vapeurs de l'enceinte de cuisson.



❶ Raccordement au gaz

Le choix de la section du tube de gaz dépend du type de gaz conformément aux normes en vigueur.

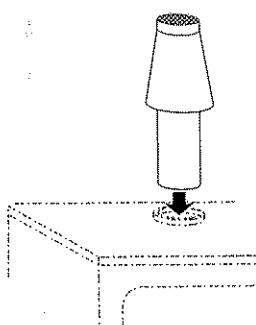
- Le raccordement peut être fixe ou mobile, dans le cas de tubes flexibles, ceux-ci doivent être en matériau inoxydable.

- Si l'on utilise des matériaux étanches, ceux-ci doivent être homologués et approuvés.

Il est nécessaire d'effectuer un test d'étanchéité sur tous les points de raccordement en utilisant des substances moussantes ou similaires anticorrosives.

❷ Dispositif anti-retour (hotte anti-vent) et raccordement à la cheminée

Monter le dispositif anti-retour comme indiqué sur le dessin.



Les fumées peuvent être évacuées de trois manières différentes:

- 1 - par aspiration ascensionnelle naturelle par une cheminée externe;
- 2 - par élimination mécanique par une cheminée externe ou bien directement à l'extérieur;
- 3 - par une hotte aspirante **N'ETANT PAS RACCORDEE DIRECTEMENT.**

Le raccordement pour l'évacuation des fumées doit être effectué à l'aide de tubes thermorésistants (300 °C), en observant les normes en vigueur.

Introduire l'éventuel tube de raccordement **dans la prise supérieure** du dispositif anti-retour.

LA MISE EN MARCHE SANS DISPOSITIF ANTI-RETOUR EST INTERDITE.

FONCTIONNEMENT AVEC PORTEE THERMIQUE DETERMINEE / 1

- ❶ Les appareils, au cours du test qu'ils passent en usine, sont calibrés pour le type de gaz figurant sur la plaquette autocollante située près de la plaquette d'immatriculation.
- Si votre gaz ne correspond pas au groupe ou type indiqué, il est nécessaire de faire des adaptations ou transformations en fonction du type de gaz disponible.
- Le four peut fonctionner à la portée thermique dérivant de la pression fixée pour l'injecteur dans les limites suivantes:

admissibles à l'intérieur des valeurs de pression d'alimentation suivantes (pression du flux) sans aucune limitation:	TABLEAU A1	Pression d'alimentation
	Gaz du 2ème groupe - gaz naturel H	de 17 à 25 mbar
	Gaz du 3ème groupe - gaz liquide	de 42,5 à 57,5 mbar
non admissibles quand la pression est inférieure aux valeurs suivantes:	TABLEAU A2	Pression d'alimentation
	Gaz du 2ème groupe - gaz naturel H	17 mbar
	Gaz du 3ème groupe - gaz liquide	42,5 mbar
non admissibles quand la pression est supérieure aux valeurs suivantes:	TABLEAU A3	Pression d'alimentation
	Gaz du 2ème groupe - gaz naturel H	25 mbar
	Gaz du 3ème groupe - gaz liquide	57,5 mbar

- ❷ En dehors des pressions indiquées dans le Tableau A1, **l'appareil ne peut être mis en marche.**
- Le pouvoir calorifique doit être demandé à la régie du gaz.

① Note

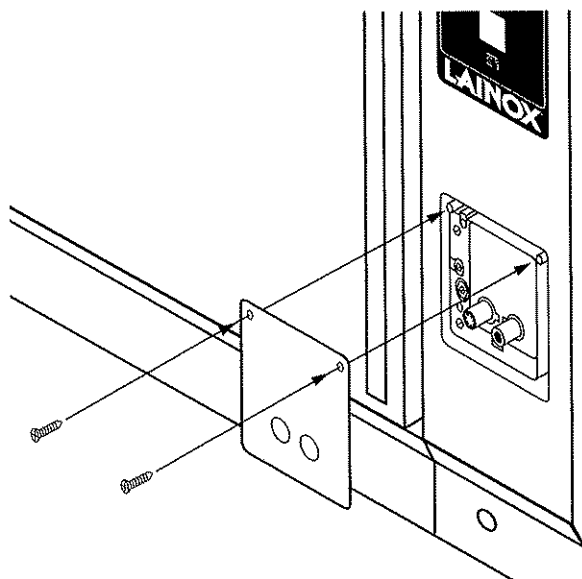
L'appareil est réglé en usine pour le type de gaz voulu, il est toutefois conseillé d'effectuer un contrôle de la pression de raccordement.

② Contrôle de la pression de raccordement

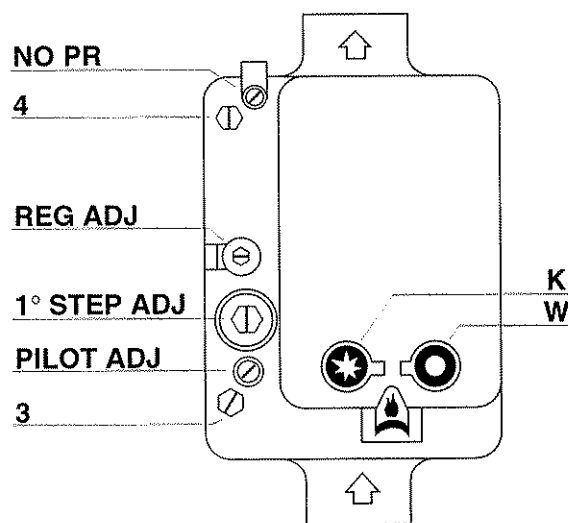
La pression de raccordement doit être mesurée à l'aide d'un manomètre en "U" introduit sur la prise de pression (3). Pour accéder à la soupape du gaz, retirer le couvercle des poussoirs de la soupape. Pour contrôler la pression d'alimentation gaz, dévisser la vis sur la prise de pression (3) et introduire le manomètre. Contrôler que la pression mesurée rentre dans les valeurs reportées dans le tableau **A1**; dans le cas contraire, appeler le service d'assistance technique du constructeur.

NOTE: ne jamais intervenir sur les vis scellées de la soupape gaz.

COUVERCLE DES POUSSOIRS
DE LA SOUPE DU GAZ



SOUPE DE SÉCURITÉ
DU GAZ



❶ Transformation ou adaptation au type de gaz

Quand le type de gaz dont on dispose ne correspond pas à celui indiqué sur la plaquette de l'appareil, il est nécessaire d'informer le service d'assistance technique.

Tous les travaux visant à la transformation ou à l'adaptation à un type ou groupe de gaz différent doivent être effectués exclusivement par le constructeur ou par un service d'assistance technique autorisé par ce dernier.

TABLEAU B		Gaz liquide 50 mbar	Gaz naturel H 20 mbar
FG 105	PTN kW	10	10
	Injecteur Ø 1/100 mm	2x95	2x160
	Veilleuse Ø 1/100 mm	20	35
	Régulateur d'air	10 mm	10 mm
	Portée mbar	—	—
FG 110	PTN kW	20	20
	Injecteur Ø 1/100 mm	2x140	2x230
	Veilleuse Ø 1/100 mm	20	35
	Régulateur d'air	10 mm	7 mm
	Portée mbar	—	—
FG 210	PTN kW	24	24
	Injecteur Ø 1/100 mm	2x150	2x255
	Veilleuse Ø 1/100 mm	20	35
	Régulateur d'air	10 mm	7 mm
	Portée mbar	—	—

PTN = Puissance thermique nominale

❷ Contrôle fonctionnel

Mettre le four en marche, **contrôler** soigneusement l'**allumage** et la stabilité de la flamme et en contrôler de même la sécurité de combustion.

Contrôler la tenue de l'installation de gaz de l'appareil.

S'assurer que les fumées d'évacuation s'échappent librement.

❶ Protection thermique du moteur

Elle est activée par un relais thermique qui débranche automatiquement le moteur du ventilateur en cas de surcharge ou de fonctionnement anormal.

❷ Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson

Intervient en cas d'anomalie du système de contrôle de la température dans la chambre de cuisson du four en empêchant que la température ne dépasse les limites consenties. Sur les modèles **FG**, il interrompt le thermocouple de la soupape de sécurité du gaz.

❸ Microporte

Il interrompt le fonctionnement du four chaque fois que l'on ouvre la porte.

❹ Protection du circuit de puissance (mod. FE)

La protection du circuit de puissance est assurée par une série de télerupteurs.

❺ Protection du circuit auxiliaire

La protection du circuit électrique est assurée par des fusibles placés à côté du serre-câbles.

POUR LES VERSIONS A GAZ

❻ Soupape de sécurité

Une soupape à thermocouple permet d'interrompre le flux de gaz du brûleur en cas d'extinction de la veilleuse d'allumage. Il est nécessaire pour remettre l'appareil en marche de répéter les opérations concernant l'allumage de la veilleuse.

- ❶ Après avoir effectué les raccordements et avant de mettre le four en marche, il faut contrôler l'étanchéité et ainsi que tous les raccordements hydrauliques. Dans les versions à gaz, il faut également contrôler l'étanchéité sur les conduites du gaz.
- ❷ Avant d'allumer le four la première fois, il faut:
 - **enlever** tous les matériaux d'emballage ainsi que les pellicules de protection;
 - **s'assurer** que les ouras ne soient pas obstrués;
 - **contrôler** que les obligations en vigueur en matière de sécurité ont été respectées;
 - **contrôler** que le raccordement de l'installation hydraulique soit correct;
 - **contrôler** que les eaux usées s'écoulent librement.

En outre, pour les versions à gaz:

- **contrôler** que le dispositif anti-vent soit installé conformément aux prescriptions et que le raccordement du gaz soit conforme aux prescriptions en vigueur.

- ❸ Il est nécessaire **d'informer** le client sur toutes les fonctions, l'entretien et le bon usage du four. Il convient d'autre part de **conseiller** la stipulation d'un contrat de service après-vente.

REMARQUES GENERALES PRELIMINAIRES A L'EMPLOI

- ❶ **L'appareil doit fonctionner sous surveillance. Il ne faut jamais oublier que les surfaces de l'appareil sont chaudes durant le fonctionnement.**
- ❷ Demander à l'installateur les instructions pour une utilisation correcte de l'adoucisseur d'eau étant donné qu'un mauvais processus de régénération des résines peut provoquer des dommages parfois irréparables au générateur de vapeur du four.
- ❸ A la fin du travail quotidien, nettoyer soigneusement l'intérieur de l'enceinte de cuisson ainsi que l'ensemble de l'appareil: ceci garantira un bon fonctionnement et une longue durée de vie du four.
- ❹ **EVITER TOUTE OPERATION POUVANT ENTRAINER UN DEPOT DE SEL DE CUISINE SUR LES SURFACES EN ACIER DU FOUR; DANS LE CAS CONTRAIRE NETTOYER AVEC SOIN IMMEDIATEMENT.**
- ❺ **Débrancher toujours l'appareil** une fois le travail terminé et couper toutes les alimentations de réseau (électricité, eau, et le cas échéant, gaz).
- ❻ Quelques recommandations importantes pour utiliser correctement l'appareil et obtenir d'excellents résultats de cuisson et une importante économie d'énergie:
 - **réchauffer toujours la chambre de cuisson** à une température normalement supérieure (+ 30/40%) à celle désirée pour la cuisson qui suivra.
 - Dans le cas de cuissons nécessitant des températures élevées (pizzas) il est nécessaire de **réchauffer également les plats** en les introduisant dans le four en cours de réchauffage.
 - Ne pas utiliser de produits corrosifs (alcalins) pour le nettoyage quotidien. Il est interdit d'utiliser des produits ou des matériaux abrasifs.

LE NON RESPECT DE CES REGLES FONDAMENTALES PEUT COMPROMETTRE LA SECURITE DE L'APPAREIL ET DE L'UTILISATEUR.

Le constructeur décline toute responsabilité si la destination première de l'appareil a été altérée par des manoeuvres interdites, un non respect des instructions relatives à l'installation ou des modifications à travers l'ajout de dispositifs divers.

INDICATIONS SUR LES CONTENEURS GN ET SUR LES MODES DE FONCTIONNEMENT

Il est conseillé, pour obtenir de meilleurs résultats, de charger chaque **élément GN 2/3** d'un maximum de **2,5 kg** d'aliments, chaque **élément GN 1/1** d'un maximum de **4 kg** et chaque **élément GN 2/1** d'un maximum de **8 kg**.

Nombre d'éléments GN et charge maximum conseillée:

FE 004 - 104	N° 4	éléments GN 2/3, charge maximum conseillée:	10 kg	d'aliments
FE 005 - FE/FG 105	N° 5	éléments GN 1/1, charge maximum conseillée:	20 kg	d'aliments
FE/FG 110	N° 10	éléments GN 1/1, charge maximum conseillée:	40 kg	d'aliments
FE/FG 210	N° 10	éléments GN 2/1, charge maximum conseillée:	80 kg	d'aliments

MODES DE FONCTIONNEMENT



Humidification manuelle

L'humidificateur permet d'obtenir, dans la chambre de cuisson, une atmosphère humide optimale, indispensable pour la cuisson des viandes, de la pâtisserie, du pain, la régénération ou le réchauffement de produits déjà cuits. Le procédé de cuisson à convection permet, en introduisant de façon continue ou périodique de l'humidité, de cuire des aliments sans que le produit ne se dessèche extérieurement; il est donc très utile pour tous les produits pauvres en liquides comme les viandes, le gibier, les rôtis, le pain et les produits levés.



Chambre de cuisson

Si l'on désire évacuer l'humidité produite en excès, il est possible de d'actionner manuellement l'ouverture de l'oura.

Le résultat sera un produit moelleux à point.



Double vitesse de ventilation (seulement dans la version X)

Le poussoir permet de sélectionner la vitesse, **normale** ou **réduite**, de ventilation dans la chambre de cuisson. La ventilation réduite est conseillée pour les produits particulièrement délicats afin d'obtenir une uniformité de cuisson optimale.

Dans la totalité de la gamme **FE/FG**, pour les modèles électriques comme pour les modèles à gaz, le sens de rotation de l'hélice est **alterné** et réglé automatiquement de façon à distribuer uniformément l'air en cours de cuisson.

Attention!

En cas d'anomalie, il est nécessaire d'éteindre immédiatement le four et d'interrompre et/ou couper tous les raccordements (eau, gaz et électricité).

Adressez-vous exclusivement à notre réseau d'assistance ou à un revendeur autorisé et demandez les pièces de rechange originales.

DÉTERMINATION DES COMMANDES ET DES TOUCHES OPÉRATIONNELLES

- A – Thermomètre de visualisation de la température en chambre de cuisson.
- B – Sélecteur permettant le choix des modalités de cuisson.
 - 0 = Eteint
 -  = Fonctionnement avec temporisateur rapide
 -  = Refroidissement rapide avec porte ouverte
 -  = Fonctionnement à cycle continu
- C – Bouton permettant de régler la température de cuisson (témoin allumé indiquant que la température désirée n'est pas encore rejointe).
- D – Bouton permettant de régler le temps de cuisson (témoin allumé lorsque le temps est enclenché), un signal acoustique indique la fin de la cuisson.

FONCTIONS DE FONCTIONNEMENT

- S – Commande d'évacuation de l'humidité en excès placée sur la partie supérieure du panneau de commandes.

EVENT FERME



Le fait de tourner la poignée en position "événement ouvert" permet d'évacuer l'excès d'humidité présent à l'intérieur de la chambre de cuisson; l'humidité au contraire reste à l'intérieur de la chambre en position "événement fermé".

- E – Touche permettant, durant la cuisson, l'injection d'humidité dans la chambre de cuisson.

FONCTIONS DISPONIBLES SEULEMENT DANS LA VERSION X

- L – Touche d'éclairage de la chambre de cuisson.
- V – Touche permettant d'actionner ou la ventilation réduite adaptée à la cuisson de produits particulièrement délicats, ou la ventilation normale.

MODELES À GAZ

- K – Poussoir permettant d'allumer la flamme de la veilleuse d'allumage. Après avoir tourné le sélecteur B appuyer à fond pendant environ 20 secondes sur le poussoir K. L'allumage effectif peut être contrôlé à travers les trous prévus à cet effet ou, dans les modèles en étant pourvus, sur l'afficheur placé au-dessus de la touche (aiguille d'indication dirigée vers l'extrémité droite de l'afficheur). Si la flamme ne s'allume pas, répéter l'opération. Programmer ensuite les modalités de cuisson désirées.
- W – Poussoir qui permet d'éteindre la veilleuse d'allumage (opération à exécuter à la fin de chaque journée de fonctionnement).
 Note: Une minute au moins doit s'écouler entre le moment où l'on éteint et celui où l'on rallume.

UTILISATION DES COMMANDES ET DES TOUCHES OPERATIONNELLES

L'exemple suivant: la cuisson de cuisses de poulet est proposé afin de faciliter l'apprentissage des touches de commande.

Préchauffage de la chambre de cuisson avant d'enfourner:

- 1) Tourner le sélecteur **B** en position .
- 2) Régler, en tournant le bouton **C**, la température de préchauffage de la chambre à vide sur 220 °C.
S'assurer dans les modèles à gaz que la flamme de la veilleuse d'allumage du brûleur soit allumée (pag. 19).

Vérifier, pour rejoindre rapidement la température désirée, que l'évent de la chambre soit en position "fermée".

Cuisson du produit à une vitesse "normale" de ventilation.

Une fois obtenue la température de préchauffage désirée (visualisée sur le thermomètre **A**):

- 1) Tourner le sélecteur **B** en position .
- 2) Ouvrir la porte et enfourner rapidement le produit.
- 3) Fermer la porte et déterminer, en tournant le bouton **C**, une température de cuisson de 190 °C.
- 4) Régler le temps de cuisson sur 20 minutes en tournant le bouton **D**: le cycle de cuisson sera active automatiquement.
- 5) Placer l'évent de la chambre de cuisson en position "ouvert".

Le signal acoustique indiquera, lorsque les quinze minutes seront passées, la fin de la cuisson.

AVERTISSEMENTS

Coupures de courant.

Le cycle s'arrête lorsque le courant est coupé en cours de fonctionnement puis reprend automatiquement lorsqu'il est rétabli.

Ouverture de la porte en cours de cuisson ou de préchauffage.

Le cycle s'arrête lorsque la porte est ouverte en cours de fonctionnement puis reprend lorsqu'elle est refermée.

Arrêt temporaire de la cuisson.

Tourner le bouton **D** en position 0 (zéro).

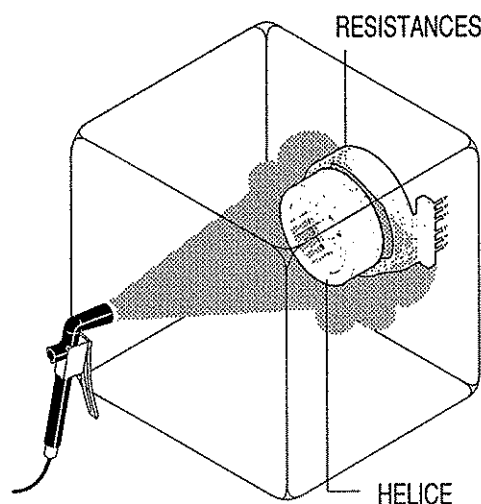
Stop définitif.

Pour interrompre complètement le cycle en cours et/ou changer de type de cuisson, tourner le bouton **B** en position 0 (zéro).

⑥ Entretien et nettoyage de la chambre

- 1) **Refroidir** le four jusqu'à 60 °C (pour un refroidissement rapide tourner le sélecteur B en position de refroidissement avec la porte ouverte ); éliminer les restes pouvant être enlevés à la main; enlever la structure porte-plats.
- 2) Remettre la structure porte-plats.
- 3) **Vaporiser** uniformément à l'intérieur de la chambre de cuisson un produit dégraissant spécial fours (il est conseillé d'utiliser des détergents alcalins liquides. Attention: ne pas utiliser de détergents corrosifs).
- 4) **Fermer** la porte et laisser agir le détergent pendant 5/10 minutes maximum suivant le type de saleté et le type de cuissons faites précédemment.
(Attention: les détergents étant très actifs, ils peuvent provoquer, si mal employés, des irritations à la peau et aux yeux. Il est recommandé de suivre scrupuleusement le mode d'emploi fourni par le producteur).
- 5) **Rincer** avec beaucoup d'eau ou avec le pratique jet-douche flexible (en option sur toutes les versions). La forme de la chambre de cuisson de même que les composants (hélice, résistances, échangeurs de chaleur, etc..) ont été étudiés pour recevoir de l'eau sans problème ni danger et permettre un rinçage parfait et de ce fait un nettoyage soigné.
- 6) Brancher de nouveau le courant, allumer le four et le sécher et le régler sur la température désirée pendant 5 minutes; attendre absolument le signal de fin de phase puis éteindre le four. Couper le courant et fermer les robinets d'arrivée d'eau et de gaz.

**USAGE DE
LA DOUCHE**



Si le four est **nettoyé tous les jours** l'exécution des opérations décrites ci-dessus **nécessitera peu de temps**, l'appareil sera prêt à fonctionner pour le jour suivant et se maintiendra en conditions parfaites.

Entrée du câble
d'alimentation électrique



Arrivée gaz
et type de filetage



DE-AT-BE-LU ES-FI-FR-GR IE-IT-NO-NL PT-GB-SE-CH	ISO 7.1
DK	ISO 228.1

Cheminée fumées



DE-AT-BE-DK-LU ES-FI-IT-NO PT-SE-CH-GR	Ø mm
FR-IE-GB	Ø mm
NL	Ø mm

Event vapeurs de la chambre



Arrivée d'eau adoucie



Evacuation liquides

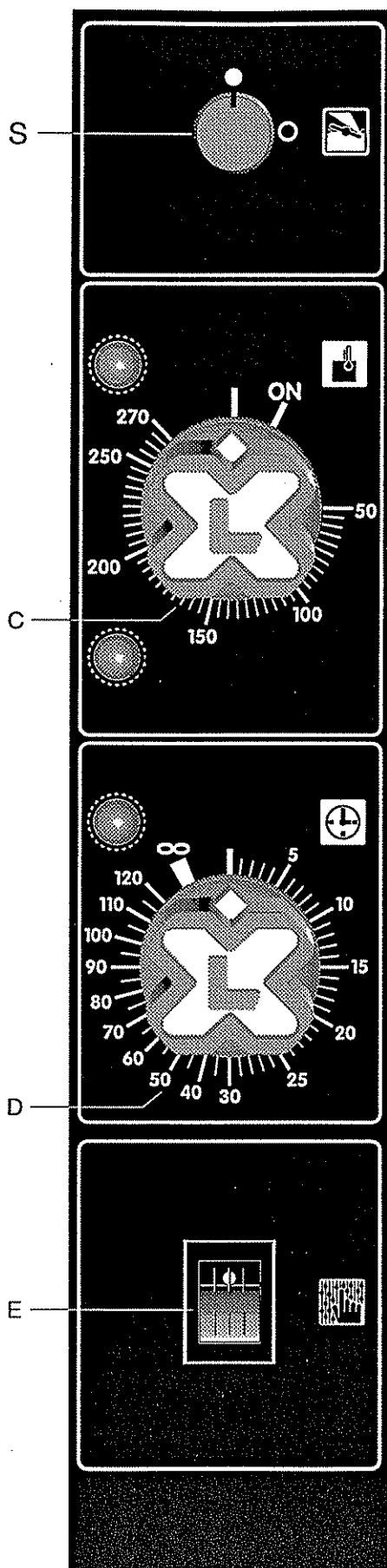


Evacuation condensation



DESCRIPTION COMMANDES ET FONCTIONNEMENT / Version M

Mod. FE 004/104



C – Interruptor Termostato.
Bouton permettant de allumage et régler la température de cuisson (témoin allumé indiquant que la température désirée n'est pas encore rejointe).

D – Bouton permettant de régler le temps de cuisson (témoin allumé lorsque le temps est enclenché)

∞ – Position pour un temps de cuisson indéterminé.

FONCTIONS DE FONCTIONNEMENT

S – Commande d'évacuation de l'humidité en excès placée sur la partie supérieure du panneau de commandes.

EVENT FERME

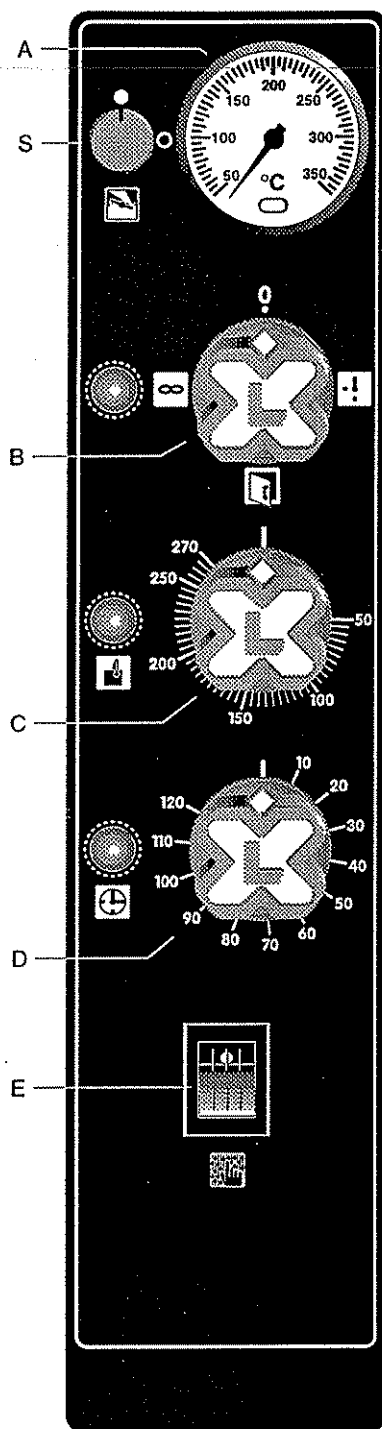


Le fait de tourner la poignée en position "événement ouvert" permet d'évacuer l'excès d'humidité présent à l'intérieur de la chambre de cuisson; l'humidité au contraire reste à l'intérieur de la chambre en position "événement fermé".

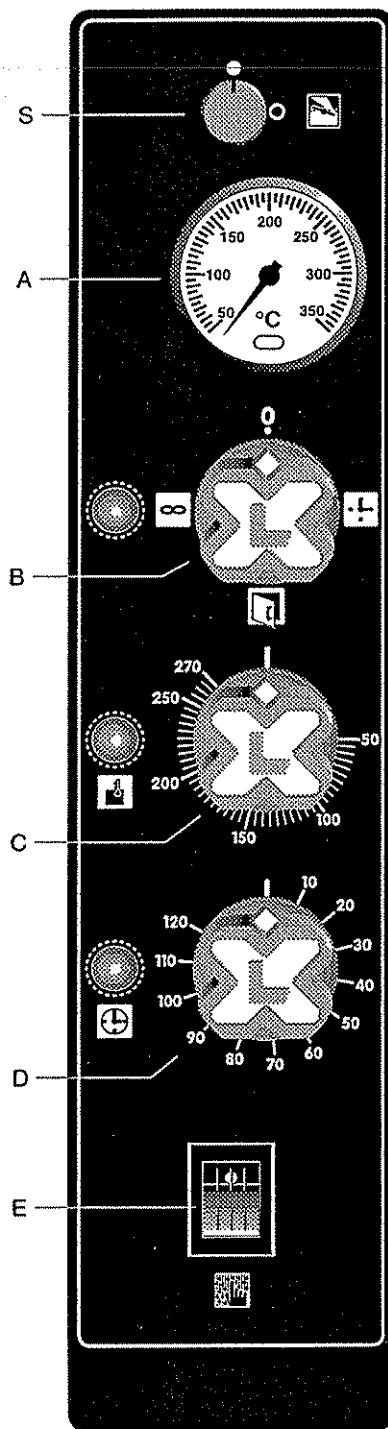
E – Touche permettant, durant la cuisson, l'injection d'humidité dans la chambre de cuisson.

DESCRIPTION COMMANDES ET FONCTIONNEMENT / 1 - Versions M - X

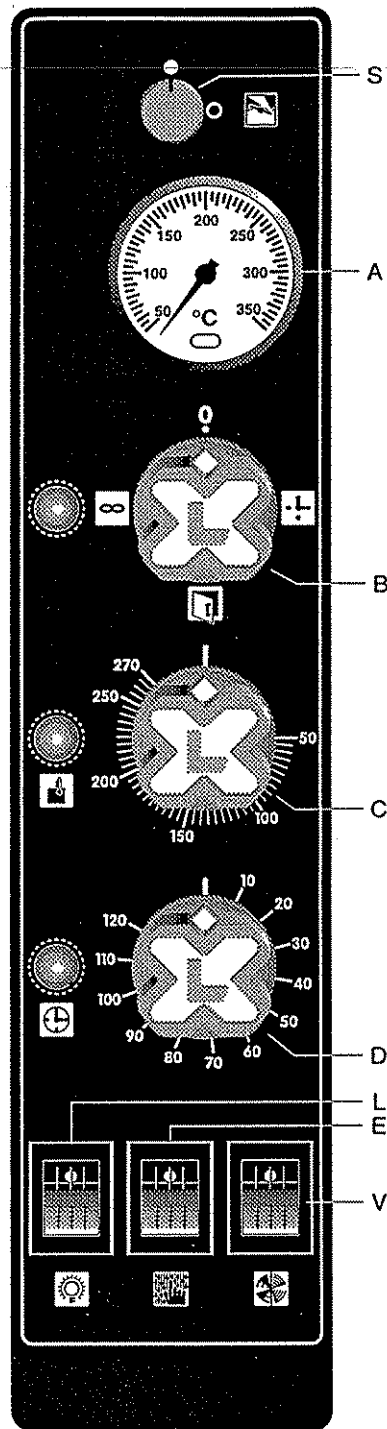
VERSION M
Mod. FE 005



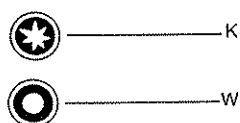
VERSION M
Mod. FE/FG 105/110/210



VERSION X
Mod. FE/FG 105/110/210



MODELES À GAZ



❶ Le four ne cuit pas d'une façon uniforme?

L'aliment à cuire est posé sur un autre aliment, revoir la disposition des produits.

Vérifier qu'il y ait toujours une bonne circulation d'air entre les aliments.

Revoir la disposition des produits.

Les grilles et/ou les plats sont placés trop près les uns des autres.

Laisser plus d'espace entre chaque plat ou grille.

Il n'y a pas une bonne circulation. Vérifier comme indiqué ci-avant.

Contrôler les temps et températures de cuisson, l'un de ces cas peut être la cause de la mauvaise cuisson.

❷ Votre aliment est sec?

Vérifier que vous avez bien utilisé l'humidificateur.

Vérifier que l'humidificateur fonctionne.

Avez-vous huilé votre aliment?

Votre aliment supporte-t-il le contact direct de l'air chaud?

Si non, voir à utiliser un bac plus profond.

Diminuer le temps de cuisson.

❸ Attention:

Un des principaux avantages du four mixte est une cuisson **uniforme** de l'ensemble des aliments. Si vous n'obtenez pas de bons résultats, vérifiez si la cause n'est pas l'un des cas ci-avant. Faites de nouveaux essais, au besoin, modifiez sensiblement les temps de cuisson selon la qualité de vos produits et les bases de vos recettes (page 34 + 38).

❶ Débrancher l'appareil avant d'effectuer les opérations de nettoyage.

❷ Un nettoyage soigné est la condition indispensable à l'obtention de cuissons parfaites.

Le nettoyage **doit être fait quotidiennement**; cette série de modèles permet d'effectuer un nettoyage **complet en quelques minutes**.

Un four nettoyé chaque jour n'apporte que des avantages:

- les saveurs et les odeurs des aliments sont intactes,
- le fonctionnement est plus homogène et il n'y a pas de formation de fumées,
- la consommation d'énergie est réduite,
- un entretien coûteux et difficile est évité.

❸ Attention!

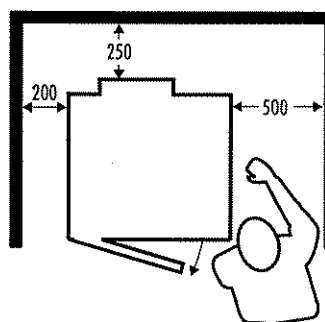
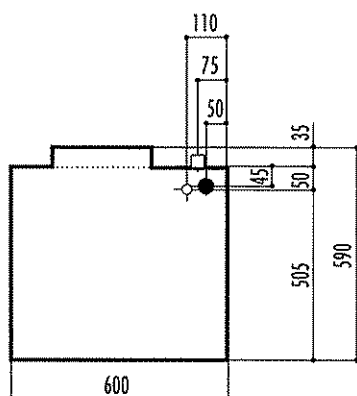
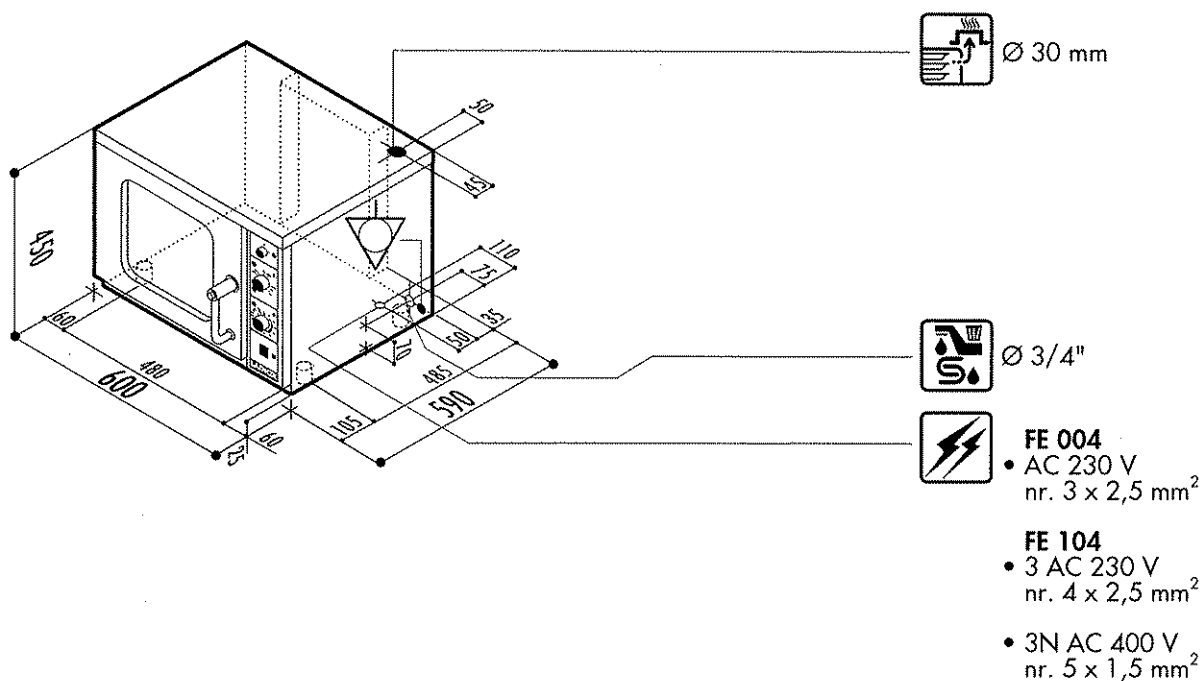
Avant de commencer à utiliser un four neuf, il faut nettoyer soigneusement l'enceinte du four afin d'éviter les risques d'oxydation ou d'agression chimique dus à des résidus organiques.

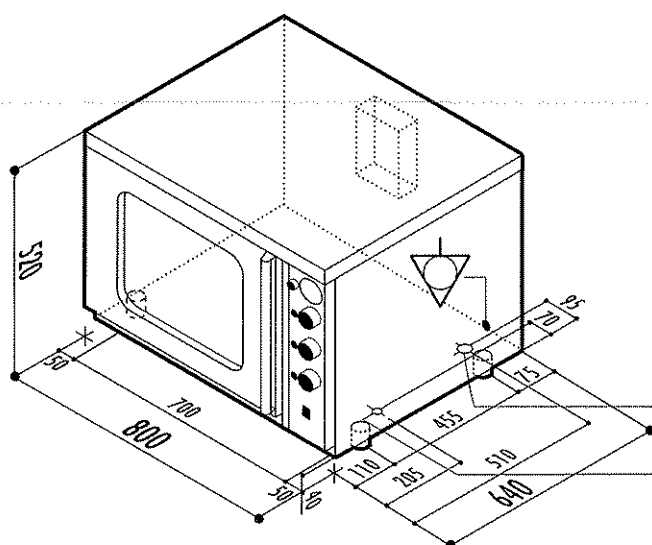
Les surfaces en acier inoxydable de l'appareil doivent être toujours très propres.

Il ne faut jamais utiliser d'acides ou de substances corrosives, de pailles de fer ou de brosses en fer, ni pour le nettoyage de la chambre de cuisson, ni pour l'extérieur du four (le nettoyage doit être effectué avec de l'eau chaude et un détergent approprié).

❹ LES OPERATIONS POUVANT ENTRAINER UN DEPOT DE SEL DE CUISINE SUR LES SURFACES EN ACIER DU FOUR DOIVENT ETRE ABSOLUMENT EVITEES;
DANS LE CAS CONTRAIRE, IL EST INDISPENSABLE DE NETTOYER SOIGNEUSEMENT IMMEDIATEMENT.

❺ Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau sous pression.

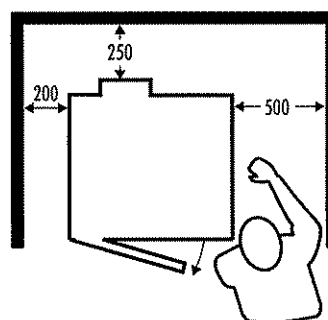
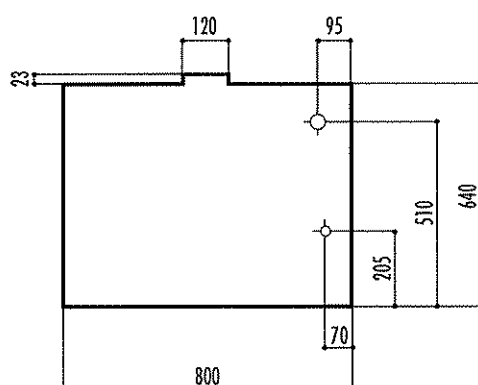


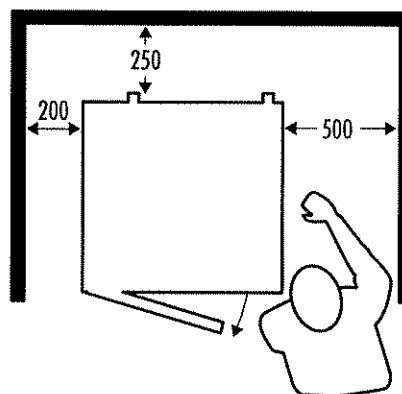
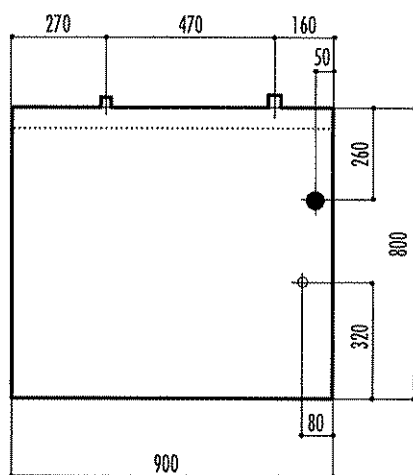
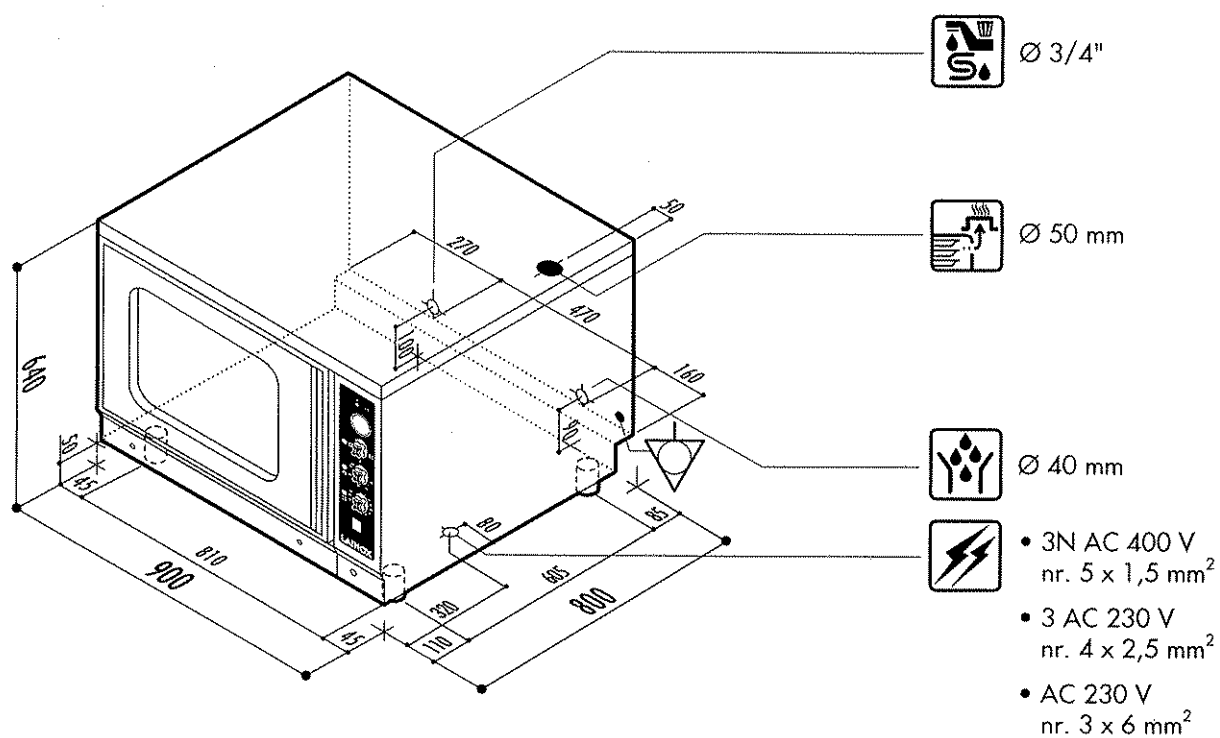


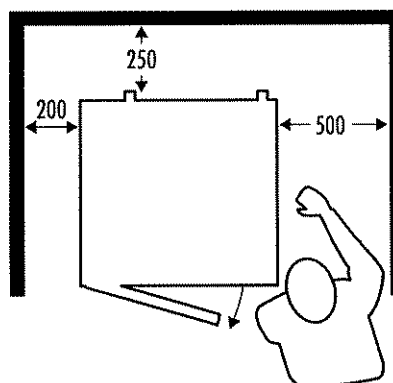
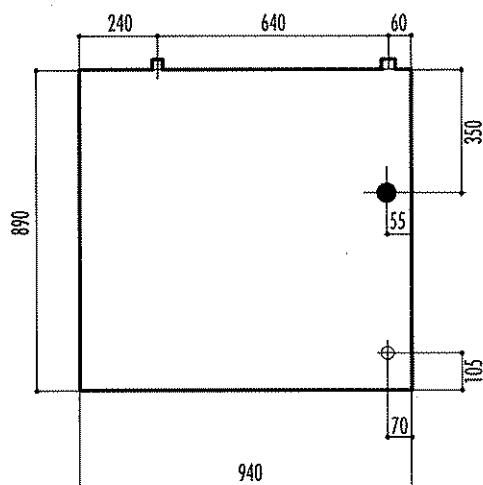
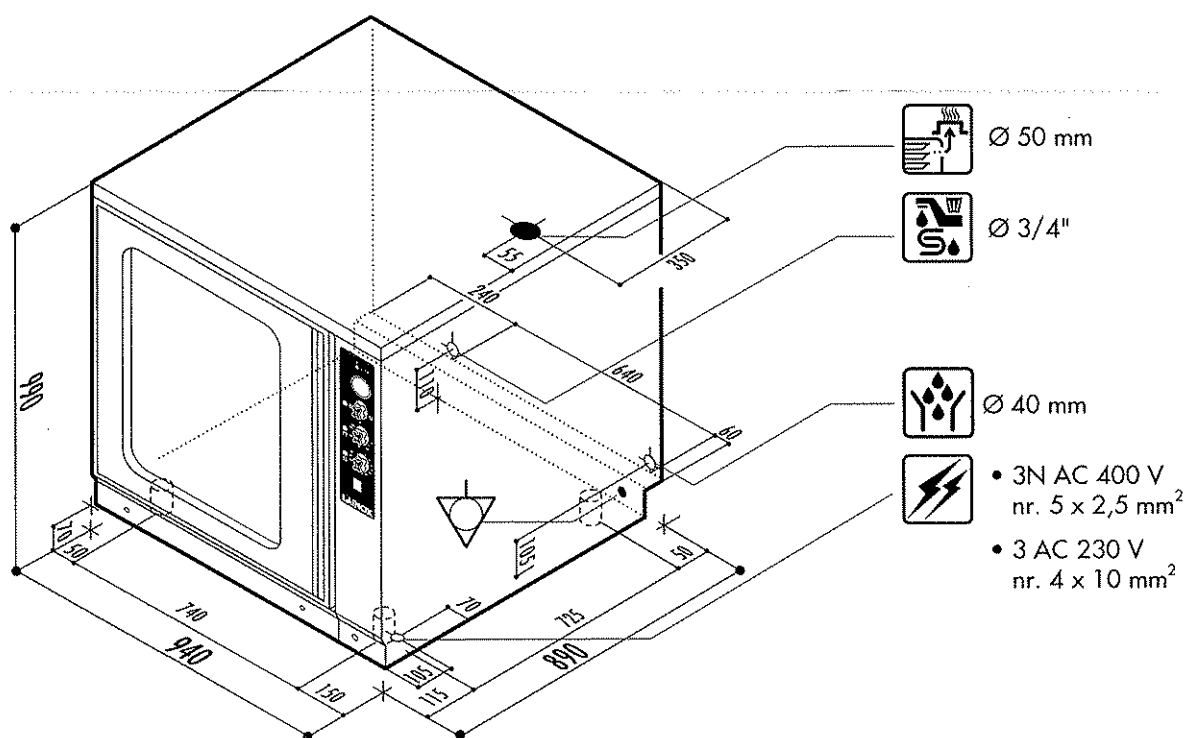
Ø 3/4"

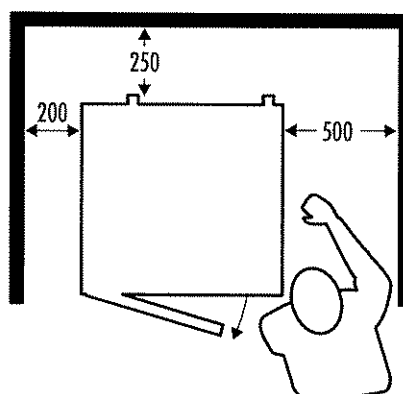
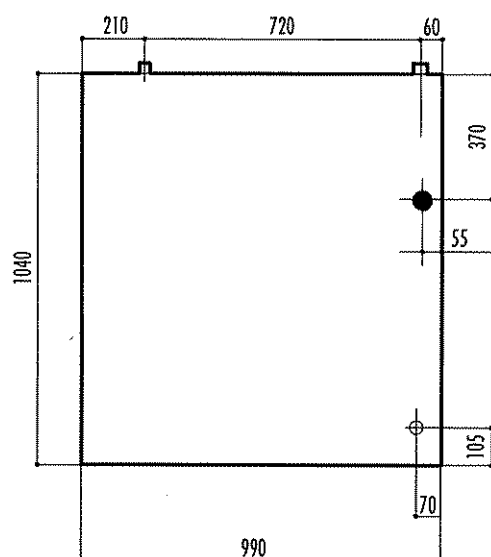
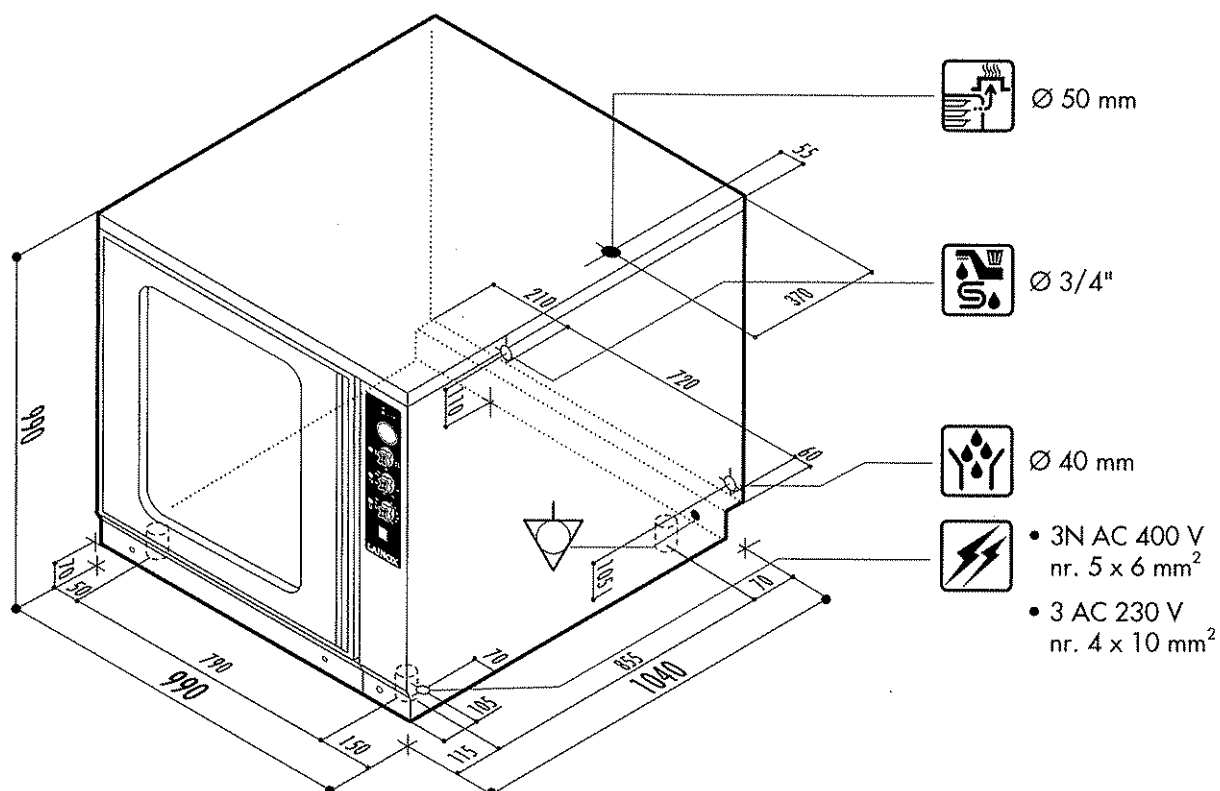


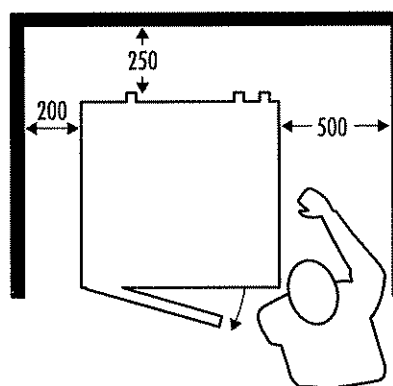
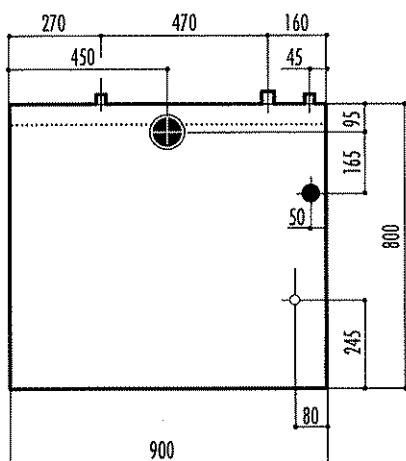
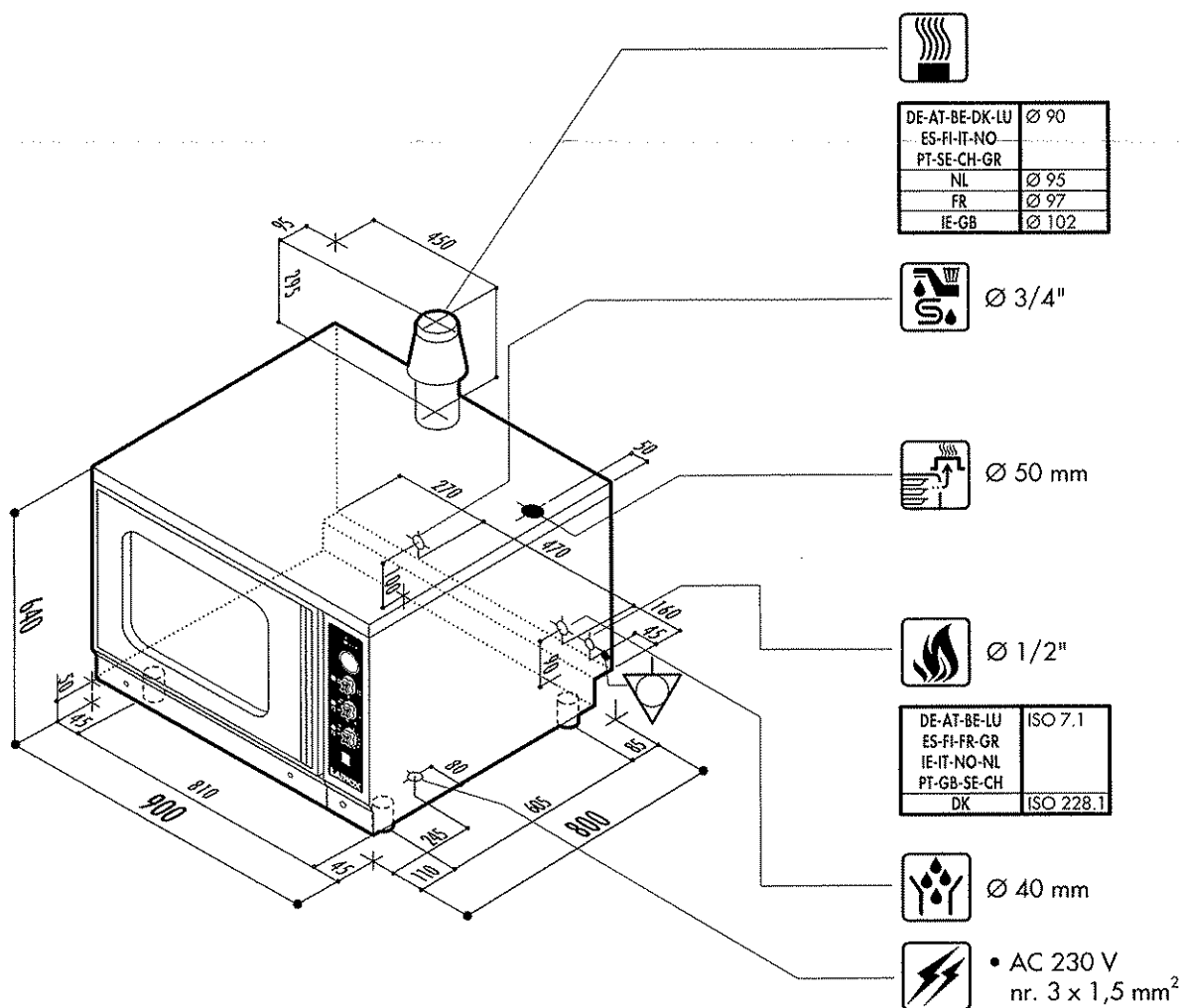
- 3N AC 400 V
nr. 5 x 1,5 mm²
- 3 AC 230 V
nr. 4 x 2,5 mm²
- AC 230 V
nr. 3 x 4 mm²

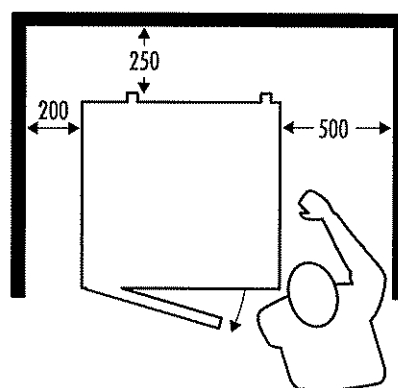
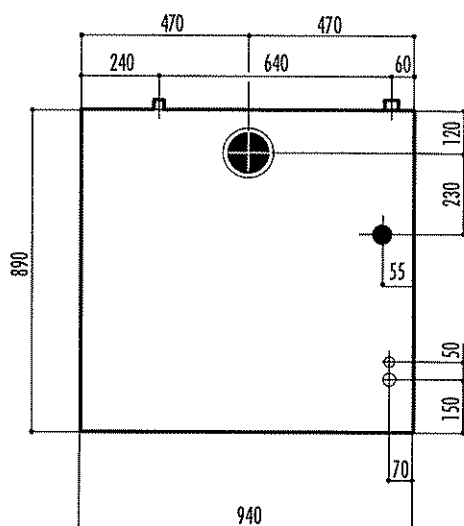
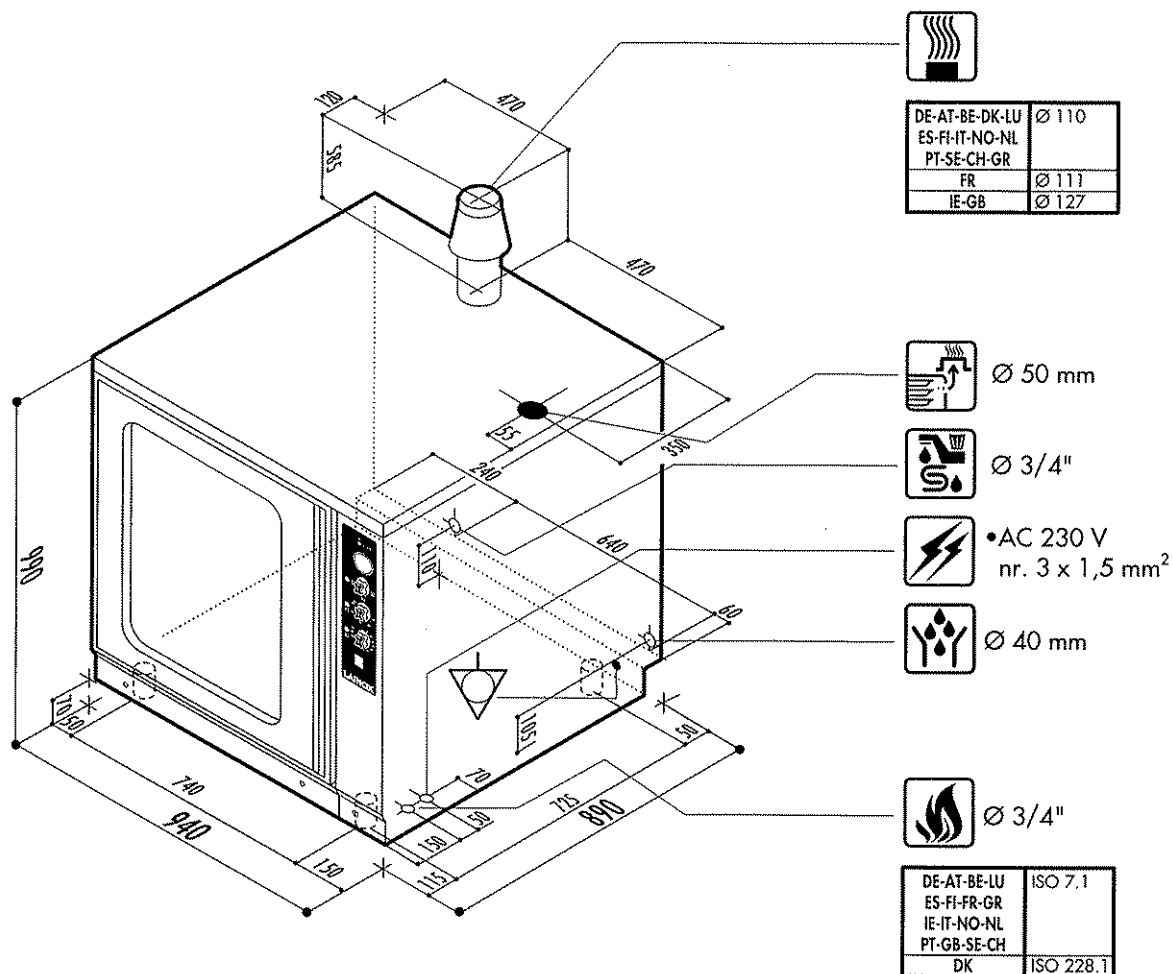


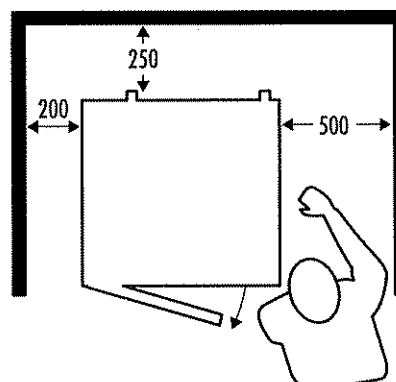
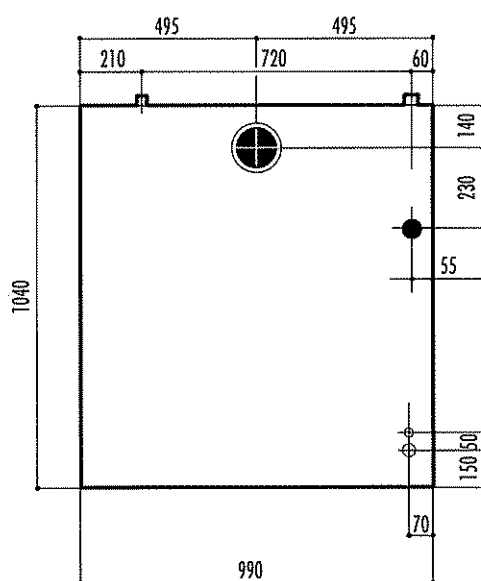
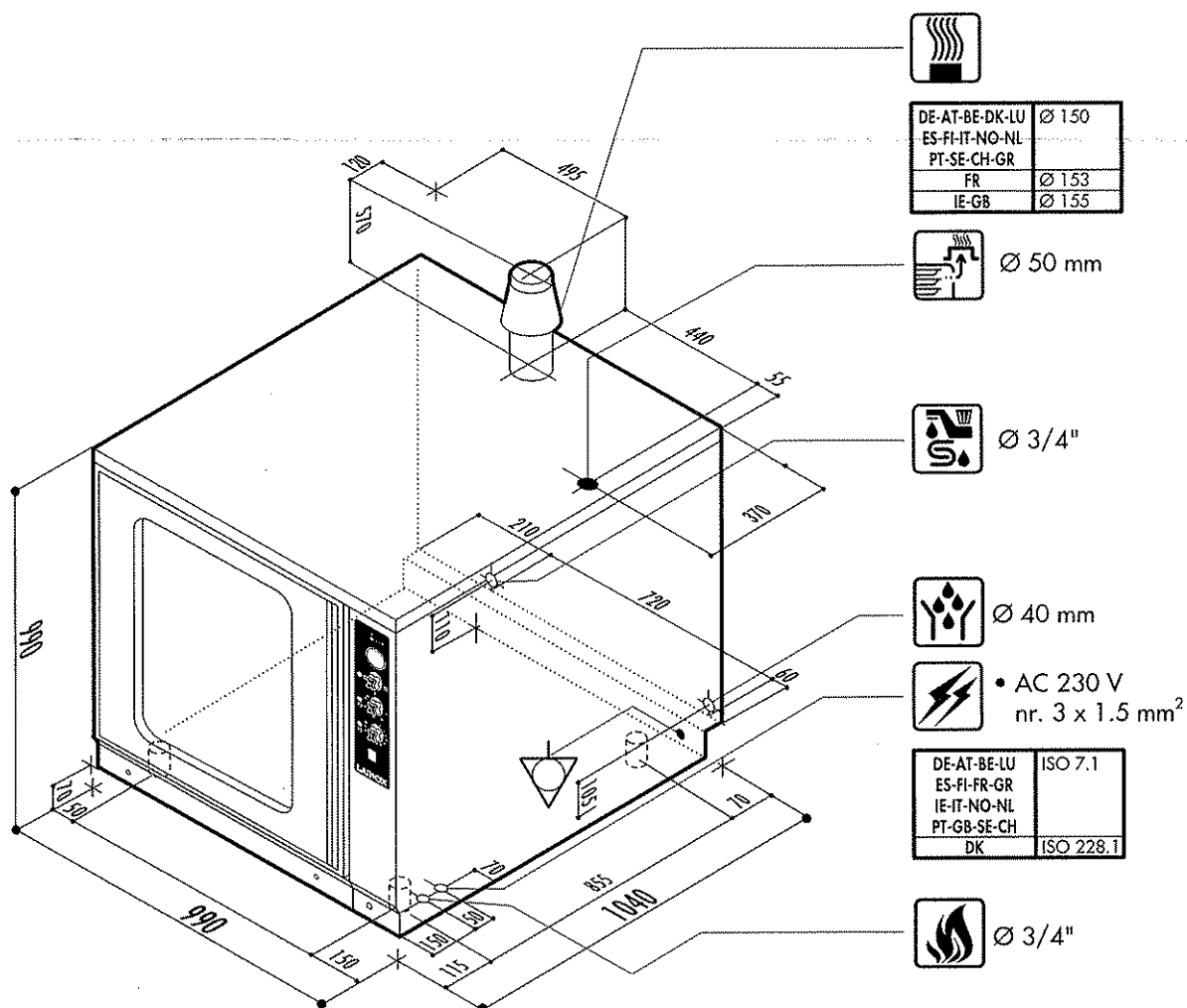














RECUEIL DE RECETTES

- ❶ En cas de cuissons combinées (plusieurs mets), n'enfourner que les produits nécessitant d'une même température de cuisson (consulter le livre de recettes).

❷ Préchauffage de la chambre de cuisson

Une opération très importante pour la bonne cuisson de vos préparations et pour respecter les temps qu'on leur attribue ici.

En règle générale, la chambre de cuisson doit toujours être préchauffée.

❸ Très important:

La température de cuisson de ces pièces pourra varier en fonction des dimensions des pièces de viande et à la quantité de graisse qu'elles contiennent. En effet, plus la pièce de viande est grande, plus la température de cuisson doit être basse. Outre les cuissons citées plus haut, le four permet de préparer d'autres spécialités qui sont habituellement préparées à la poêle comme, par exemple, etc...

Eu outre:

En cas de cuisson non uniforme, réduire la température de 20% et prolonger la cuisson de quelques minutes.

❹ Ecartement entre les bacs

Les bacs du four devront être disposés de manière à respecter un écartement minimum, suffisant pour la circulation de l'air. La cuisson ne pourrait pas être homogène et uniforme si les préparations posées sur un bac devaient toucher le bac du dessus.

❺ Les types de bacs à utiliser et plaques

Pour obtenir des résultats optimum il est indispensable qu'on utilise les bacs appropriés par rapport aux différents types de produit: bacs perforés en aluminium ou tôle bleue pour les produits de boulangerie/pâtisserie, bacs perforés pour la cuisson à vapeur, paniers métalliques pour les pommes-frites.

❻ Les capacités de cuisson

Dans le présent ouvrage, vous trouverez la capacité maximum par plaque et le nombre maximum de plaques à introduire dans le four, pour chaque cuisson, et cela suivant le modèle du four et la recette. En respectant ces indications, vos cuissons seront précises et parfaites. Il est nécessaire que la profondeur du bac soit adaptée à la hauteur du produit. Pour obtenir une cuisson uniforme il est préférable de répartir la charge sur plusieurs bacs plutôt que de charger un seul bac très profond. Dans le cas de chargement partiel, ajouter dans la partie supérieure un bac vide: ce moyen permettra d'obtenir une meilleure homogénéité de cuisson.

⑦ ENTREES

Le cycle à convection du four permet de gratiner les entrées telles que timbales, flans, soufflés, crêpes. On conseille des plats ayant une hauteur de 40 mm. La température pour gratiner ces aliments varie entre 170 et 180 °C. Si la température se révélait insuffisante, on peut l'augmenter de 20-25 °C pendant les 4-5 dernières minutes de l'opération.

⑧ ROTIS

Le four permet d'économiser de 20 à 25% du beurre et/ou de l'huile nécessaire dans le cas de cuisson traditionnelle. On conseille des plats ayant 40/65 mm de profondeur selon la pièce de viande ou aliment à cuire.

⑨ ESCALOPES

Passer les escalopes dans la farine et les mettre dans un plat ayant une profondeur de 20 mm; assaisonner et cuire dans un four préchauffé à 180 °C pour la durée et la température indiquées dans le Livre de recettes. Faire dorer l'escalope avant de l'assaisonner à volonté.

⑩ GRILLADES

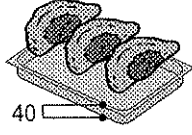
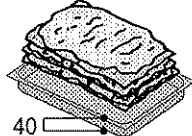
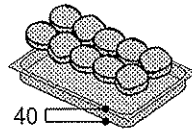
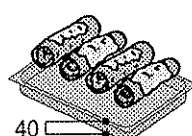
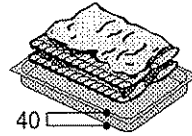
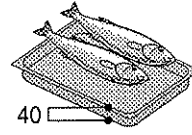
Grâce à la cuisson par convection, le four permet de griller n'importe quel type d'aliment : du poulet à la côtelette de porc, de la saucisse au poisson. Il faut assaisonner comme d'habitude et placer ensuite l'aliment sur le gril dont la température peut osciller entre 200 et 250 °C. On sélectionnera la température en fonction du volume de l'aliment à cuire. La qualité des préparations sera excellente et semblable à celle d'aliments préparés sur un gril traditionnel.

⑪ GATEAUX ET PETITS DESSERTS

Pour les produits qui lèvent en cours de cuisson, il est conseillé d'utiliser des plats ayant une profondeur de 40 mm. Pour les biscuits ou les pâtes ne devant pas lever, ou qu'on a préalablement laisser lever, un plat ayant une profondeur de 20 mm suffira.

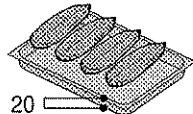
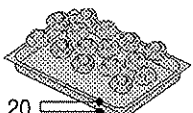
RECUEIL DE RECETTES

- Les exemples donnés dans ce chapitre sont fournis à titre indicatif et les résultats peuvent varier en fonction de la qualité du produit utilisé, du poids et de la quantité.
- Ce chapitre a pour but de vous aider à vous orienter afin que vous puissiez déterminer en connaissance de cause quelles sont les modes de cuisson qui tour à tour s'adaptent le mieux à vos recettes.
- Toujours préchauffer l'enceinte de cuisson avant d'enfourner le produit.

	L	M	T	
B2	CREPES FARCIES			 175°C Ouvert
 40	104	15 P.ces	30 P.ces	15/20'
	005	30 P.ces	90 P.ces	
	105	30 P.ces	90 P.ces	30'
	110	30 P.ces	150 P.ces	
	210	60 P.ces	360 P.ces	35'/40'
B3	LASAGNES			 170°C Ouvert
 40	104	3,7 Kg	7 Kg	25/30'
	005	5 Kg	15 Kg	
	105	5 Kg	15 Kg	35'
	110	5 Kg	25 Kg	
	210	11 Kg	55 Kg	35'/40'
B4	GNOCCHIS A LA ROMAINE			 170°C Ouvert
 40	104	45 P.ces	90 P.ces	20/25'
	005	60 P.ces	180 P.ces	
	105	60 P.ces	180 P.ces	30'
	110	60 P.ces	300 P.ces	
	210	120 P.ces	600 P.ces	35'/40'
B5	CANNELLONIS			 170°C Ouvert
 40	104	20 P.ces	40 P.ces	20/25'
	005	32 P.ces	96 P.ces	
	105	32 P.ces	96 P.ces	30'
	110	32 P.ces	160 P.ces	
	210	70 P.ces	350 P.ces	35'
B6	PATE AU FOUR			 170°C Ouvert
 40	104	2 Kg	4 Kg	30'
	005	3 Kg	9 Kg	
	105	3 Kg	9 Kg	35'
	110	3 Kg	15 Kg	
	210	6 Kg	30 Kg	35/40'
C18	BAR AU GROS SEL (3 Kg.)			 170°C premières 3' Ouvert
 40	104	2 Kg	4 Kg	35'
	005	3 Kg	9 Kg	
	105	3 Kg	9 Kg	40'
	110	3 Kg	15 Kg	
	210	6 Kg	30 Kg	40/45'

L Chargement pour chaque bac **M** Chargement maxi. Conseillé **T** Temps total en minutes

RECUEIL DE RECETTES

		L	M	T																				
C19	FILET DE POISSON PANNE ***				 +  180°C Ouvert																			
	 <table><tr><td>104</td><td>6 P.ces</td><td>24 P.ces</td><td>17'</td></tr><tr><td>005</td><td>15 P.ces</td><td>75 P.ces</td><td></td></tr><tr><td>105</td><td>15 P.ces</td><td>75 P.ces</td><td>22'</td></tr><tr><td>110</td><td>15 P.ces</td><td>150 P.ces</td><td></td></tr><tr><td>210</td><td>30 P.ces</td><td>300 P.ces</td><td>30'</td></tr></table>	104	6 P.ces	24 P.ces	17'	005	15 P.ces	75 P.ces		105	15 P.ces	75 P.ces	22'	110	15 P.ces	150 P.ces		210	30 P.ces	300 P.ces	30'			
104	6 P.ces	24 P.ces	17'																					
005	15 P.ces	75 P.ces																						
105	15 P.ces	75 P.ces	22'																					
110	15 P.ces	150 P.ces																						
210	30 P.ces	300 P.ces	30'																					
D8	POULET ROTI (1,2 kg env.)				 +   200°C Ouvert 170°C																			
	 <table><tr><td>104</td><td>3 P.ces</td><td>6 P.ces</td><td>30'</td></tr><tr><td>005</td><td>6 P.ces</td><td>12 P.ces</td><td></td></tr><tr><td>105</td><td>6 P.ces</td><td>12 P.ces</td><td>35'</td></tr><tr><td>110</td><td>6 P.ces</td><td>24 P.ces</td><td></td></tr><tr><td>210</td><td>12 P.ces</td><td>48 P.ces</td><td>35'/40'</td></tr></table>	104	3 P.ces	6 P.ces	30'	005	6 P.ces	12 P.ces		105	6 P.ces	12 P.ces	35'	110	6 P.ces	24 P.ces		210	12 P.ces	48 P.ces	35'/40'			
104	3 P.ces	6 P.ces	30'																					
005	6 P.ces	12 P.ces																						
105	6 P.ces	12 P.ces	35'																					
110	6 P.ces	24 P.ces																						
210	12 P.ces	48 P.ces	35'/40'																					
D11	CUISSES DE POULET ROTIES				 +   190°C Ouvert 170°C																			
	 <table><tr><td>104</td><td>6 P.ces</td><td>12 P.ces</td><td>20'</td></tr><tr><td>005</td><td>10 P.ces</td><td>30 P.ces</td><td></td></tr><tr><td>105</td><td>10 P.ces</td><td>30 P.ces</td><td>25'</td></tr><tr><td>110</td><td>10 P.ces</td><td>50 P.ces</td><td></td></tr><tr><td>210</td><td>20 P.ces</td><td>100 P.ces</td><td>30'</td></tr></table>	104	6 P.ces	12 P.ces	20'	005	10 P.ces	30 P.ces		105	10 P.ces	30 P.ces	25'	110	10 P.ces	50 P.ces		210	20 P.ces	100 P.ces	30'			
104	6 P.ces	12 P.ces	20'																					
005	10 P.ces	30 P.ces																						
105	10 P.ces	30 P.ces	25'																					
110	10 P.ces	50 P.ces																						
210	20 P.ces	100 P.ces	30'																					
F1	CROISSANTS ***				  160°C Ouvert derniers 8'																			
	 <table><tr><td>104</td><td>6 P.ces</td><td>24 P.ces</td><td>16/25'</td></tr><tr><td>005</td><td>12 P.ces</td><td>36 P.ces</td><td></td></tr><tr><td>105</td><td>12 P.ces</td><td>60 P.ces</td><td>16/25'</td></tr><tr><td>110</td><td>12 P.ces</td><td>120 P.ces</td><td></td></tr><tr><td>210</td><td>24 P.ces</td><td>240 P.ces</td><td>16/25'</td></tr></table>	104	6 P.ces	24 P.ces	16/25'	005	12 P.ces	36 P.ces		105	12 P.ces	60 P.ces	16/25'	110	12 P.ces	120 P.ces		210	24 P.ces	240 P.ces	16/25'			
104	6 P.ces	24 P.ces	16/25'																					
005	12 P.ces	36 P.ces																						
105	12 P.ces	60 P.ces	16/25'																					
110	12 P.ces	120 P.ces																						
210	24 P.ces	240 P.ces	16/25'																					
F4	PATE BRISEE				 +  160°C Ouvert																			
	 <table><tr><td>104</td><td>750 gr.</td><td>3 Kg</td><td>25/30'</td></tr><tr><td>005</td><td>1 Kg</td><td>5 Kg</td><td></td></tr><tr><td>105</td><td>1 Kg</td><td>5 Kg</td><td>25/30'</td></tr><tr><td>110</td><td>1 Kg</td><td>10 Kg</td><td></td></tr><tr><td>210</td><td>2 Kg</td><td>20 Kg</td><td>30/35'</td></tr></table>	104	750 gr.	3 Kg	25/30'	005	1 Kg	5 Kg		105	1 Kg	5 Kg	25/30'	110	1 Kg	10 Kg		210	2 Kg	20 Kg	30/35'			
104	750 gr.	3 Kg	25/30'																					
005	1 Kg	5 Kg																						
105	1 Kg	5 Kg	25/30'																					
110	1 Kg	10 Kg																						
210	2 Kg	20 Kg	30/35'																					
F6	CHOUX A LA CREME				 +  175°C Ouvert																			
	 <table><tr><td>104</td><td>20 P.ces</td><td>80 P.ces</td><td>17/25'</td></tr><tr><td>005</td><td>40 P.ces</td><td>200 P.ces</td><td></td></tr><tr><td>105</td><td>40 P.ces</td><td>200 P.ces</td><td>17/25'</td></tr><tr><td>110</td><td>40 P.ces</td><td>400 P.ces</td><td></td></tr><tr><td>210</td><td>80 P.ces</td><td>800 P.ces</td><td>25/30'</td></tr></table>	104	20 P.ces	80 P.ces	17/25'	005	40 P.ces	200 P.ces		105	40 P.ces	200 P.ces	17/25'	110	40 P.ces	400 P.ces		210	80 P.ces	800 P.ces	25/30'			
104	20 P.ces	80 P.ces	17/25'																					
005	40 P.ces	200 P.ces																						
105	40 P.ces	200 P.ces	17/25'																					
110	40 P.ces	400 P.ces																						
210	80 P.ces	800 P.ces	25/30'																					
K19	REGENERATION ROTI DE VEAU				humidité réglable en fonction du chargement  +  130°C (5"-10")																			
	 <table><tr><td>104</td><td>-</td><td>-</td><td>5/10'</td></tr><tr><td>005</td><td>-</td><td>-</td><td></td></tr><tr><td>105</td><td>-</td><td>-</td><td>5/10'</td></tr><tr><td>110</td><td>-</td><td>-</td><td></td></tr><tr><td>210</td><td>-</td><td>-</td><td>5/10'</td></tr></table>	104	-	-	5/10'	005	-	-		105	-	-	5/10'	110	-	-		210	-	-	5/10'			
104	-	-	5/10'																					
005	-	-																						
105	-	-	5/10'																					
110	-	-																						
210	-	-	5/10'																					

L Chargement pour chaque bac

M Chargement maxi. Conseillé

T Temps total en minutes

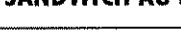
RECUEIL DE RECETTES

K20 	REGENERATION LASAGNE AU FOUR				humidité réglable en fonction du chargement  +  130°C (5"-10")
	104	-	-	10/25'	
	005	-	-		
	105	-	-		
	110	-	-	10/25'	
	210	-	-		
			10/25'		

K21 REGENERATION CREPES SALEES					humidité réglable en fonction du chargement	
	104	-	-	10/25 ^l	 130°C (5"-10")	
	005	-	-			
	105	-	-	10/25 ^l		
	110	-	-			
	210	-	-	10/25 ^l		

L4 	BAGUETTE 150 gr. ***			 175°C  Ouvert	
	104	4 P.605	8 P.605		18/24'
	005	6 P.605	12 P.605		
	105	6 P.605	30 P.605		18/24'
	110	6 P.605	60 P.605		
	210	12 P.605	120 P.605	18/24'	derniers 5'

L9		PAIN BLANC ROTI				
 20	104	4 P.ces	16 P.ces	5'	 185°C	
	005	7 P.ces	35 P.ces			
	105	7 P.ces	35 P.ces	5/8'		
	110	7 P.ces	70 P.ces			
	210	14 P.ces	140 P.ces	8/10'		

LTO	SANDWICH AU LAIT 50 gr. ***				 180°C	 Ouvert		
	 20	104	12 P.ces	24			15'	
		005	20 P.ces	60				
		105	20 P.ces	100				15/18'
		110	20 P.ces	200				
210	40 P.ces	400	18/20'	derrière 5'				

[illegible]**FE-FG**



Handwriting practice area consisting of 20 horizontal dashed lines.



Handwritten notes on lined paper. The notes are mostly illegible due to blurring and are spread across the page.