

MANUEL OPERATIONNEL ET GUIDE A L'EMPLOI

EDITION MARS 91

Notre Maison décline toute responsabilité pour les inexactitudes figurant éventuellement dans le présent manuel dérivant de fautes d'impression ou de transcription. Nous nous réservons en outre le droit de modifier nos produits dans la mesure que nous retiendrons nécessaire ou utile sans toutefois porter préjudice à leurs caractéristiques essentielles.

**FOURS MIXTES
SERIE MME/MMG
COMMANDES
ELECTROMECHANIQUES**

ELMAN

EMONTAFERO

31. LERAPAIHOS AV.
VIA SCHIAPARELLI, 15
31. GIACOMO DI VEGIA

...
...
...
...
...

...
...
...
...
...

...

...

...

LETTRE A NOS CLIENTS

Cher client,

Nous vous remercions de la préférence que vous avez bien voulu nous accorder en choisissant notre modèle de four.

Nous sommes sûrs que son emploi vous donnera entière satisfaction tant du point de vu professionnel qu'économique.

L'emploi de notre appareil est simple; toutefois, afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles, nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel en suivant toutes les instructions et indications y figurant.

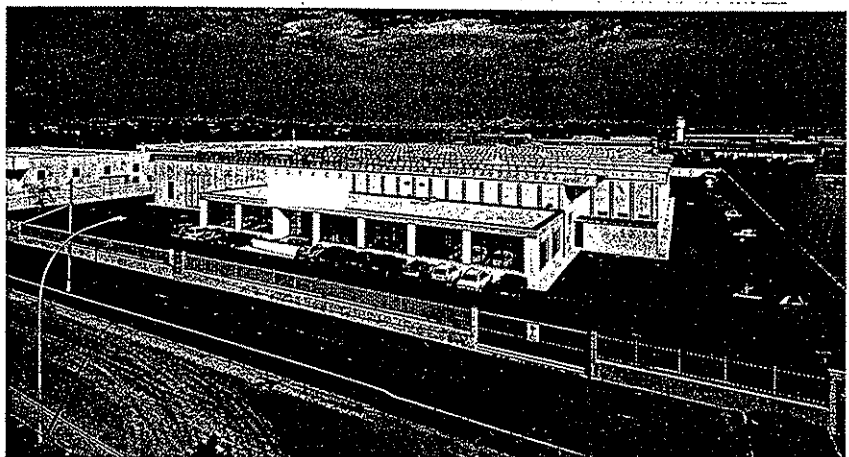
L'emploi habituel et l'entretien quotidien se transformeront ainsi en simple routine. Veuillez donc conserver soigneusement la présente brochure.

Interpelez-nous pour n'importe quel type de problème; notre centre expérimental ainsi que nos cuisiniers sont à votre entière disposition.

Pour les problèmes d'ordre technique, notre réseau d'assistance efficient vous viendra en aide.

Ce four mixte vous permettra de donner libre cours à votre professionnalité et d'utiliser des modalités de cuisson qu'il serait difficile, voire impossible, de réaliser sans ce type de four.

Merci encore et bon travail!



INDEX GENERAL

SYSTEMES DE CUISSON

	Page
AVANT-PROPOS: Qu'est-ce qu'un four mixte CONVECTION/VAPEUR	3
APPLICATIONS	3
CUISSON A CONVECTION	4
VAPEUR	5
MIXTE: CONVECTION + VAPEUR	6
CUISSONS PARTICULIERES: vapeur à basse température	7
CUISSONS PARTICULIERES: cuisson sous vide	7
CUISSONS PARTICULIERES: cuisson lente	8
CUISSONS PARTICULIERES: régénération	8
CUISSON avec SONDE AU COEUR	9

REPERTOIRE DES RECETTES

	Page
RECETTES: remarque d'ordre général	10
RECETTES: entrées	11
RECETTES: viandes	12
RECETTES: poissons	14
RECETTES: légumes	15
RECETTES: desserts et entremets	16
RECETTES: pain	17
RECETTES: cuissons particulières	18
ANOMALIES EN PHASE DE CUISSON : remèdes	19

MANUEL D'INSTRUCTION

	Page
PRELIMINAIRES	20
DESCRIPTION DES COMMANDES	22
AUTRES COMMANDES	23
COMMANDES EN OPTION SUR DEMANDE	24
COMMENT COMMENCER A EMPLOYER LE FOUR	25
ENTRETIEN: Nettoyage	26
ENTRETIEN: Désincrustation	27
INSTRUCTIONS GENERALES pour une installation correcte	28
INSTRUCTIONS PARTICULIERES: positionnement	29
INSTRUCTIONS PARTICULIERES: installation électrique	30
INSTRUCTIONS PARTICULIERES: installation au gaz	31
INSTRUCTIONS PARTICULIERES: installation hydrique	34
SYSTEMES DE CONTROLE ET DE SECURITE	35
MISE EN MARCHÉ	36

Qu'est-ce qu'un four mixte CONVECTION/VAPEUR?

Le four mixte est la génération la plus moderne des fours à convection. C'est en effet la combinaison d'un four à convection et d'un four à vapeur sans pression. L'air chaud et la vapeur (introduits à l'intérieur du four par un générateur de vapeur) sont mis en circulation par un puissant ventilateur. **Grace à cette technique innovatrice de cuisson, n'importe quel aliment peut être préparé d'une façon idéale dans un unique appareil.** Le four mixte peut être employé quotidiennement pour n'importe quel type de préparation culinaire et, grâce aux nombreuses possibilités qu'il offre, il permet de cuire à vapeur, gratiner, cuire en daube, rissoler, griller, braiser, précuire, régénérer, décongeler, cuire sous vide, cuire lentement, cuire à basse température.

APPLICATIONS

1) Four a convection:

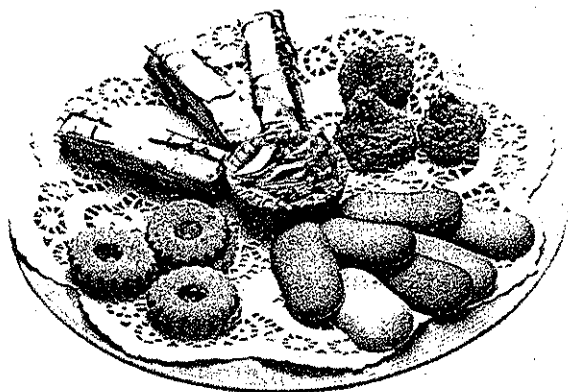
pour toutes les cuissons comme dans un four traditionnel, mais avec l'avantage supplémentaire du four à air chaud forcé.

2) Four a vapeur sans pression:

pour tous les types de cuisson qui se font normalement à l'eau et pour régénérer, décongeler, réchauffer et cuire sous vide.

3) Mixte: (convection + vapeur)

pour toutes les cuissons nécessitant d'un pourcentage d'humidité particulier sans pour autant provoquer les pertes de poids habituelles du produit.



Pourquoi utiliser l'air chaud force au lieu de la cuisson statique

Parce que le four met moins de temps pour se réchauffer, parce que la cuisson est plus rapide et à des températures moindres, parce qu'on peut économiser de l'énergie et des matières premières, parce que, grâce à une cuisson uniforme, la qualité finale des aliments est bien meilleure.

CONVECTION: Cuisson par air chaud avec ventilation forcée.

Ce procédé de cuisson présente de nombreux avantages:

- * on peut cuire simultanément différents produits sans mélanger les saveurs;
- * exploitation optimale de l'espace à disposition: l'appareil, tout en hauteur, a le même encombrement qu'un four statique, mais la quantité des aliments qu'on peut y cuire est de 8 fois supérieure;
- * grâce aux nombreux automatismes dont le four est équipé, nul besoin de manipuler les aliments pendant la cuisson; la cuisson par convection est idéale pour rôtir, gratiner, griller, réchauffer, régénérer.

QUELQUES CONSEILS PRATIQUES

Avant de commencer à cuire ensemble des produits différents, il faut tout d'abord contrôler (voir Livre de recettes) que les températures de cuisson soient les mêmes pour tous.

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.

ROTIS

Le foie 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.

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, les sautés de veau pannés, etc...

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.

SAUTES DE VEAU PANNES

Mettre les sautés passés dans la chapelure sur la grille, graisser avec un peu d'huile et enfourner dans le four préchauffé à 180°C. La durée et la température de cuisson sont reportées dans le Livre de recettes.

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.

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.



Pourquoi cuire à l'eau quand on peut cuire à vapeur?

Parce que la cuisson à vapeur d'eau, à une pression zéro, évite de perdre les substances nutritives, les sels minéraux et les vitamines contenus dans les aliments qui autrement se disperseraient dans l'eau.

Parce que la cuisson à vapeur permet d'économiser de l'énergie parce qu'il n'est pas nécessaire de porter des grandes quantités d'eau à ébullition.

Parce que la cuisson à vapeur **exalte** la saveur, la couleur, la consistance des aliments au profit des qualités organoleptiques du mets que vous préparez.

Le système de **cuisson à vapeur** permet:

- * d'éliminer les temps morts (temps d'attente pour faire bouillir l'eau);
- * d'obtenir des résultats performants même avec de grandes quantités d'aliments;
- * d'avoir une structure fibreuse des aliments inaltérée au profit de la qualité;
- * d'avoir une perte de poids/volume vraiment très réduite en cours de cuisson;
- * une homogénéité dans la cuisson même avec de grandes quantités;
- * une réduction de l'espace de cuisson (il faudrait trois marmites de 150 litres pour cuire la quantité pouvant être introduite dans un seul four MME/MMG 40);
- * de cuire simultanément différents types de produits.

Le système de cuisson à vapeur est **idéal** pour cuire les légumes, le poisson, la viande, les fruits, les oeufs et en général tous les produits devant normalement être cuits à l'eau à la casserole.

QUELQUES CONSEILS PRATIQUES

La cuisson à vapeur permet de préparer le produit quand il est encore cru (coupé en tranches, en cubes, en quartiers, etc...) sans avoir de perte de poids; plus besoin donc de cuire des quantités supérieures pour être sûrs que les aliments suffisent quand ils sont cuits.

Pour la cuisson à vapeur, il est conseillé d'utiliser des paniers troués pour que les aliments conservent toutes leurs substances et pour éviter l'accumulation de la vapeur d'eau qui se forme au début de chaque cuisson.

Si on a besoin du jus de cuisson, mettre un plat sous le panier troué.

On peut cuire des produits de nature et de saveurs différentes sans que les différentes odeurs et saveurs se mélangent.

A ce propos, il est conseillé de mettre les aliments à la saveur plus prononcée dans la partie basse du four et les mets plus délicats dans la partie haute. Exemple: en partant du bas de la chambre de cuisson on mettra les épinards, les petits pois, les carottes et les pommes de terre.

Pourquoi faire sécher le produit et perdre l'eau et les substances nutritives qu'il contient alors qu'il est possible d'obtenir un produit tendre et subissant une perte de poids moindre?

Grâce au système de cuisson mixte convection + vapeur, l'air chaud et la vapeur d'eau sont **combinés** de façon homogène et uniforme dans tout le compartiment cuisson. Ce système de cuisson est indispensable quand on doit cuire des aliments riches en eau à des températures élevées sans les faire sécher tout en ayant une faible perte de poids. Ce système allie les avantages de la thermoconvection (rapidité, économie d'énergie, de poids et d'espace) à ceux de la cuisson à vapeur (conservation des qualités organoleptiques, nutritionnelles et diététiques, réduction des graisses animales et végétales).

La comprésence d'air chaud et de vapeur font du Misto un instrument complet, nécessaire, indispensable et adapté aux exigences de la cuisson des aliments dans la culture culinaire moderne: **aliments légers et savoureux, qualité et précision dans la cuisson, consommations réduites, moins de temps pour surveiller la cuisson.**

Idéal pour cuire de la viande braisée, des ragoûts et de grosses pièces de viande, le système mixte est également indiqué:

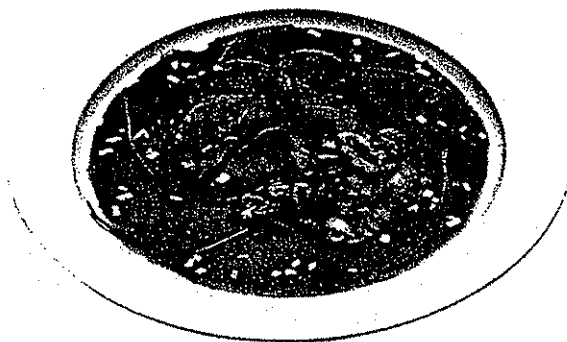
- * pour la cuisson de rôtis, flans, viandes braisées, ragoûts, pains de viande, roast-beef, pieds de porc farcis.
- * pour la régénération du mets à 120/150°C.
- * pour conserver la chaleur d'exercice (75/80°C).

Autre avantage, et non des moindres, la considérable **réduction** de l'espace nécessaire (un four MME/MMG 40 permet de cuire une quantité équivalant à celle contenue dans 10 fours statiques passants) et la **diminution** appréciable de **travail manuel** (finis les casseroles avec de l'eau et les contrôles continuels pendant la cuisson).

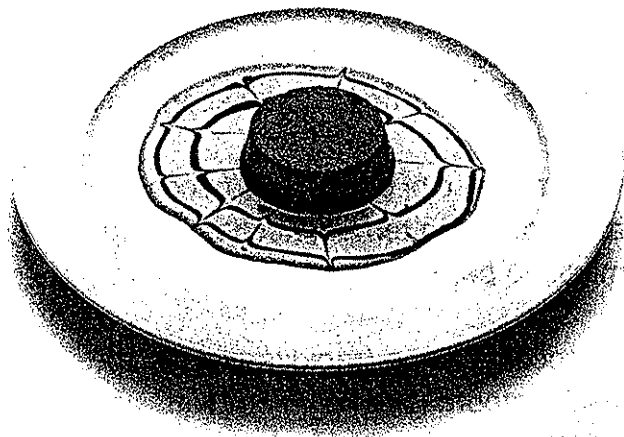
QUELQUES CONSEILS PRATIQUES

Cuisson des viandes braisées et des ragoûts

Pour cuire les viandes braisées et les ragoûts, les passer d'abord dans la farine et les assaisonner et puis les faire rissoler dans un four à 200°C. A part, préparer les garnitures que vous mettez habituellement, les ajouter à la viande et couvrir avec du bouillon ou autre liquide. On conseille d'utiliser des plats ayant une profondeur de 65/100 mm. Comme dans la cuisson traditionnelle, on prendra soin de mettre un couvercle sur le plat pour la cuisson.



VAPEUR A BASSE TEMPERATURE



Le four est équipé de thermostat permettant de régler la chaleur dans le compartiment cuisson à des températures de **50 à 100°C**. On peut non seulement cuire des aliments tels que viandes, poissons, légumes, garnitures et fruits, mais aussi préparer des patés, crèmes caramel ... Grâce à ce système de cuisson, les aliments conservent toutes leurs substances nutritives et subissent une perte de poids moindre.

Pour ce type de cuisson, nous vous conseillons d'utiliser des claies et d'avoir une température de cuisson oscillant entre 60 et 95°C en fonction de la consistance du produit à cuire.

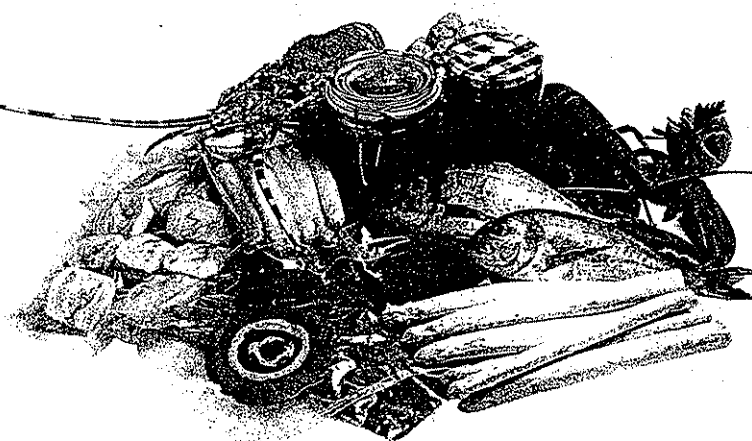
CUISSON SOUS VIDE

La diffusion de **produits conservés sous vide** dans des sachets thermorésistants et soudés est aujourd'hui une réalité du secteur culinaire moderne. Le four permet de faire toutes les cuissons **sous vide grâce à un cycle à vapeur** où on peut faire varier la température de **50 à 97°C**.

La cuisson sous vide présente de nombreux avantages:

- * le produit est conservé sans air et préservé de toute oxydation;
- * il en découle que la qualité nutritive, hygiénique et organoleptique de l'aliment reste intacte;
- * toutes les substances volatiles et hydrosolubles de l'aliment sont conservées;
- * pas d'évaporation donc perte de poids réduite.

Pour ce type de cuisson, on conseille d'utiliser des claies puisque les aliments, étant conditionnés dans des sachets fermés et soudés, ne coulent pas.

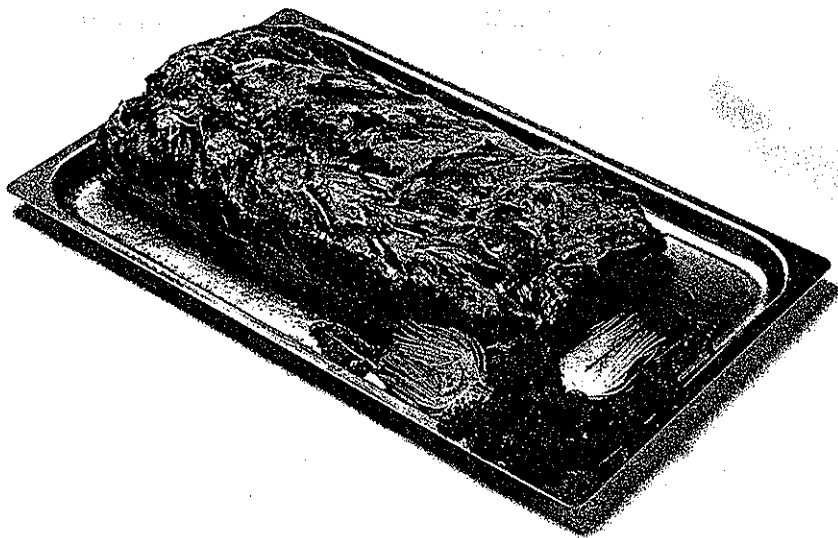


CUISSONS PARTICULIERES

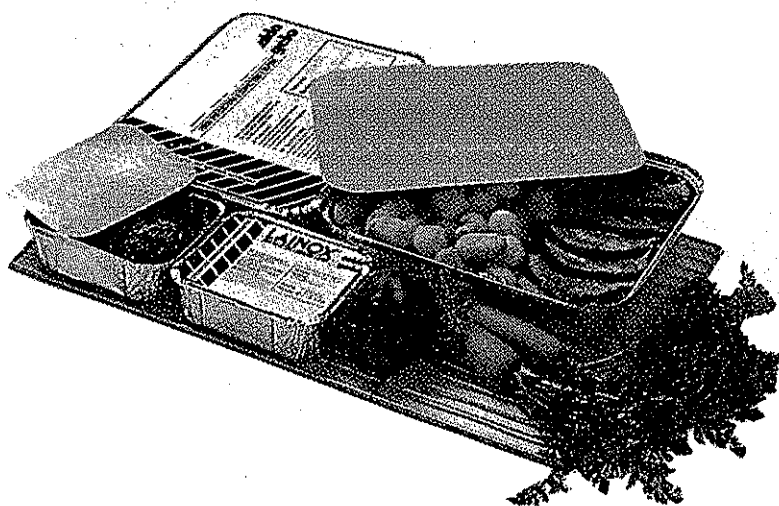
CUISSON LENTE

Le four . . . permet un système de cuisson qui est de plus en plus demandé: il s'agit de la **cuisson lente à basse température**.

Grâce à ce système, les aliments conservent intégralement leurs arômes, leur saveur naturelle et leur valeur nutritive. **Cuire**, par exemple, de la viande de boeuf à **120°C** équivaut à créer un effet naturel de "**faisandage**" qui permet d'obtenir un produit plus tendre et savoureux qu'aucun autre type de cuisson ne permet de réaliser.

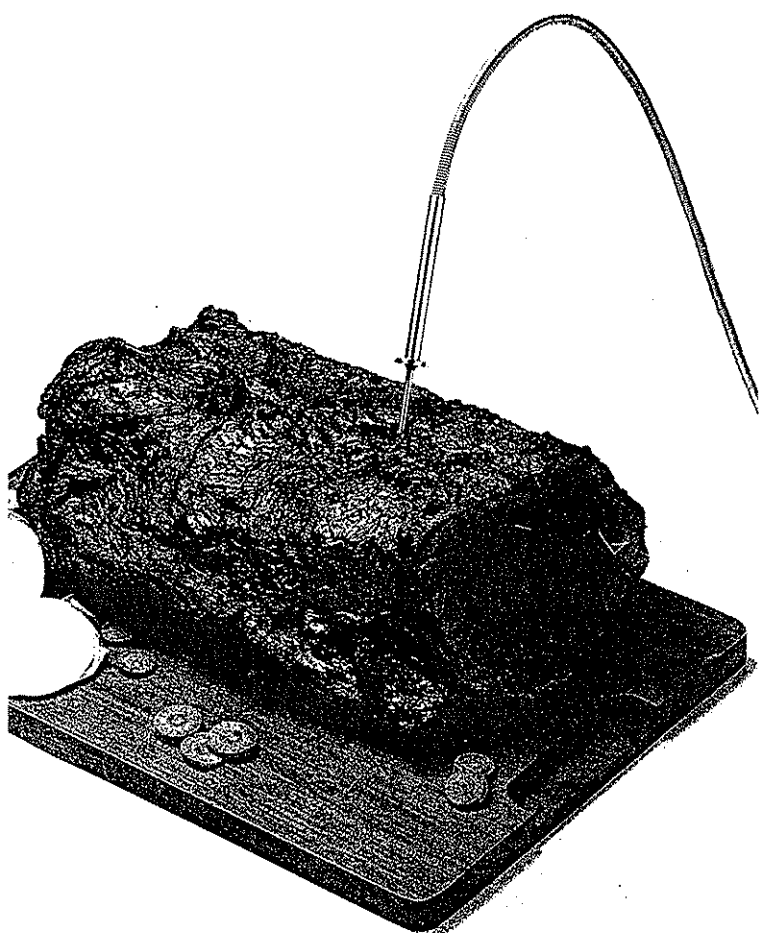


REGENERATION



Le cycle mixte convection/vapeur du four . . . permet de **régénérer des produits réfrigérés**.

La température de reconditionnement idéal est de **150°C** environ pendant une durée qui varie de 10 à 30 minutes selon l'aliment à réchauffer.



Indispensable pour cuire des produits qui doivent avoir une température à coeur très précise comme c'est le cas pour le roast-beef.

La sonde à coeur

Il s'agit d'un instrument, fourni avec le four sur demande, qui permet un contrôle constant de la température au coeur du produit qu'on est en train de cuire grâce à un affichage électronique placé sur le thermomètre digital du bandeau des commandes.

Le relevé de la température est assuré par une **grande épingle** en acier, la **sonde**, qu'on pique au coeur de l'aliment.

Cette sonde permet de prédéterminer la **température de cuisson désirée**, au coeur du produit sur le thermomètre digital: quand cette température aura été atteinte, le four s'arrêtera et on entendra un signal acoustique.



LIVRE DE RECETTES DES FOURS MIXTES: REMARQUE D'ORDRE GENERAL

- * 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.

* EXEMPLE DE RECETTE

Nom de l'aliment ou du mets à cuire →

Modalités de cuisson (au choix: CONVECTION, VAPEUR, MIXTE) →

Modèle du four : les chiffres soulignés indiquent les modèles ayant des capacités GN 2/1.

Quantité conseillée par cuisson (pièces, kg, etc...).

OPTIONAL température indiquée par la sonde thermique.

Vitesse du ventilateur conseillée.

VIANDE DE BOEUF MIXTE FRAICHE BRAISEE		MOD. P.CES	
180°C 130'		05	9
		10	15
		15	24
		20	33
		21	30
		24	39
		40	66

Préparer le jus de cuisson à part.

Durée totale: 130 minutes = 2 h 10'

Plat GN 1/1: h. 65 mm Cont.: 3 Kg.

Plat GN 2/1: h. 65 mm Cont.: 6,5 Kg.

Indications sur le conditionnement de l'aliment (frais, surgelés, sous vide).

Type de plat à utiliser

Contenu par plat conseillé. Dans l'exemple, 3 Kg par plat GN 1/1 et 6,5 Kg si plat GN 2/1.

Pour savoir combien de plats on peut mettre dans chaque modèle de four, contrôler la colonne "Quantité conseillée".

Exemple : Si vous avez un four MME 20 ou MMG 20, il est conseillé d'introduire 5 plats maximum pour avoir une cuisson optimale.
Kg 33 : Cont. 6,5 Kg = 5 plats

CANNELLONI

CONVECTION

170°C 20/25'

Durée totale: 20/25 minutes = 20/25'

Plat GN 2/3: h. 40 mm Cont.: 20 pièces

Plat GN 1/1: h. 40 mm Cont.: 32 pièces

Plat GN 2/1: h. 40 mm Cont.: 70 pièces

MOD. P.CES

04	40
05	96
10	160
15	256
20	350
21	320
24	420
40	700



CREPES SALEES

CONVECTION

170°C 15/20'

Durée totale: 15/20 minutes = 15/20'

Plat GN 2/3: h. 40 mm Cont.: 15 pièces

Plat GN 1/1: h. 40 mm Cont.: 30 pièces

Plat GN 2/1: h. 40 mm Cont.: 66 pièces

MOD. P.CES

04	30
05	90
10	150
15	240
20	330
21	300
24	396
40	660



GNOCCHI A LA ROMAINE

CONVECTION

170°C 20/25'

Durée totale: 20/25 minutes = 20/25'

Plat GN 2/3: h. 40 mm Cont.: 45 pièces

Plat GN 1/1: h. 40 mm Cont.: 60 pièces

Plat GN 2/1: h. 40 mm Cont.: 122 pièces

MOD. P.CES

04	90
05	180
10	300
15	480
20	610
21	600
24	732
40	1220



LASAGNE AU FOUR

CONVECTION

170°C 25/30'

Durée totale: 25/30 minutes = 25/30'

Plat GN 2/3: h. 40 mm Cont.: 3,5 kg

Plat GN 1/1: h. 40 mm Cont.: 5 kg

Plat GN 2/1: h. 40 mm Cont.: 11 kg

MOD. Kg.

04	7
05	15
10	25
15	40
20	55
21	50
24	66
40	110



PATE AU FOUR

CONVECTION

170°C 30'

Durée totale: 30 minutes = 30'

Plat GN 2/3: h. 40 mm Cont.: 2 kg

Plat GN 1/1: h. 40 mm Cont.: 3 kg

Plat GN 2/1: h. 40 mm Cont.: 7 kg

MOD. Kg.

04	4
05	9
10	15
15	24
20	35
21	30
24	42
40	70



LIVRE DE RECETTES - VIANDES

CARRE DE PORC

Viande fraîche.
Aromatiser ou bien faire
mariner préalablement.

VAPEUR 1er cycle

107°C 20'

CONVECTION 2ème cycle

170°C 60'

Durée totale: 70 minutes = 1 h et 10'

Plat GN 2/3: h. 40 mm ou Claire Cont.: 4 kg

Plat GN 1/1: h. 40 mm ou Claire Cont.: 6 kg

Plat GN 2/1: h. 40 mm ou Claire Cont.: 13 kg

MOD.

Kg.

04	8
05	18
10	30
15	48
20	65
21	60
24	78
40	130



ROTI DE VEAU

Viande fraîche.
Aromatiser et huiler.

VAPEUR 1er cycle

107°C 20'

CONVECTION 2ème cycle

180°C 70'

Durée totale: 90 minutes = 1 h et 30'

Plat GN 2/3: h. 40 mm ou Claire Cont.: 3 kg

Plat GN 1/1: h. 40 mm ou Claire Cont.: 5 kg

Plat GN 2/1: h. 40 mm ou Claire Cont.: 11 kg

MOD.

Kg.

04	6
05	15
10	25
15	40
20	55
21	50
24	66
40	110



VIANDE DE BOEUF FRAICHE BRAISEE

Préparer le jus de
cuisson à part.

MIXTE

180°C 130'

Durée totale: 130 minutes = 2 h et 10'

Plat GN 2/3: h. 65 mm Cont.: 2 kg

Plat GN 1/1: h. 65 mm Cont.: 3 kg

Plat GN 2/1: h. 65 mm Cont.: 6,5 kg

MOD.

Kg.

04	4
05	9
10	15
15	24
20	33
21	30
24	39
40	66



GIGOTS D'AGNEAU

Viande fraîche.

VAPEUR 1er cycle

107°C 15'

CONVECTION 2ème cycle

170°C 60'

Durée totale: 75 minutes = 1 h et 15'

Plat GN 2/3: h. 40 mm Cont.: 3 kg

Plat GN 1/1: h. 40 mm Cont.: 4 kg

Plat GN 2/1: h. 40 mm Cont.: 9 kg

MOD.

Kg.

04	6
05	12
10	20
15	32
20	45
21	40
24	54
40	90



CUISSES DE POULET

Fraîches ou congelées.
Aromatiser comme
d'habitude, préchauffer
le four 180°C.

CONVECTION

190°C 20'

Durée totale: 20 minutes = 20'

Plat GN 2/3: h. 40 mm Cont.: 10 pièces

Plat GN 1/1: h. 40 mm Cont.: 15 pièces

Plat GN 2/1: h. 40 mm Cont.: 33 pièces

MOD. P.CES

04	20
05	45
10	75
15	120
20	165
21	150
24	200
40	330



LIVRE DE RECETTES - VIANDES

SAUCISSE BOUILLIE

Viande fraîche.

VAPEUR

107°C 80'

Durée totale: 80 minutes = 1 h et 20'
Plat GN 2/3: h. 40 mm Cont.: 3 kg
Plat GN 1/1: h. 40 mm Cont.: 4 kg
Plat GN 2/1: h. 40 mm Cont.: 9 kg

MOD. Kg.

04	6
05	12
10	20
15	32
20	45
21	40
24	54
40	90



OSSO BUCCO

Viande fraîche.
Préparer le jus de cuisson dans une poêle à part et l'ajouter à la viande.

MIXTE

170°C 90'

Durée totale: 90 minutes = 1 h et 30'
Plat GN 2/3: h. 65 mm Cont.: 5 pièces
Plat GN 1/1: h. 65 mm Cont.: 10 pièces
Plat GN 2/1: h. 65 mm Cont.: 22 pièces

MOD. P.CES

04	10
05	30
10	50
15	80
20	110
21	100
24	132
40	220



POULET ENTIER

Frais.

CONVECTION

200°C 30'

Durée totale: 30 minutes = 30'
Plat GN 2/3: h. 40 mm Cont.: 3 pièces
Plat GN 1/1: h. 40 mm Cont.: 6 pièces
Plat GN 2/1: h. 40 mm Cont.: 14 pièces

MOD. P.CES

04	6
05	18
10	30
15	48
20	70
21	60
24	84
40	140



ROASTBEEF (3 Kg.)

Frais.
Aromatiser, huiler peau.

VAPEUR 1er cycle

107°C 10'

CONVECTION 2ème cycle

160°C 50'

Durée totale: 60 minutes = 1 h
Plat GN 2/3: h. 40 mm Cont.: 4 kg
Plat GN 1/1: h. 40 mm Cont.: 6 kg
Plat GN 2/1: h. 40 mm Cont.: 14 kg

MOD. Kg.

04	8
05	18
10	30
15	48
20	70
21	60
24	84
40	140



JARRET DE PORC

Viande de porc.

VAPEUR 1er cycle

107°C 10'

CONVECTION 2ème cycle

180°C 50'

Durée totale: 60 minutes = 1 h
Plat GN 2/3: h. 40 mm Cont.: 4 pièces
Plat GN 1/1: h. 40 mm Cont.: 8 pièces
Plat GN 2/1: h. 40 mm Cont.: 18 pièces

MOD. P.CES

04	8
05	24
10	40
15	64
20	90
21	80
24	108
40	180



LIVRE DE RECETTES - POISSONS

BAR AU GROS SEL (3 Kg.)

Frais.

CONVECTION

170°C 35'

Durée totale: 35 minutes = 35'

Plat GN 2/3: h. 40 mm Cont.: 2 kg

Plat GN 1/1: h. 40 mm Cont.: 3 kg

Plat GN 2/1: h. 40 mm Cont.: 8 kg

MOD. Kg.

04	6
05	9
10	15
15	24
20	40
21	30
24	48
40	80



FILET DE POISSON PANNE

Surgelé.

Bien huiler le plat et le
filet des deux côtés.

Préchauffer le four
à 250°C.

CONVECTION

180°C 17'

Durée totale: 17 minutes = 17'

Plat GN 2/3: h. 20 mm Cont.: 6 pièces

Plat GN 1/1: h. 20 mm Cont.: 15 pièces

Plat GN 2/1: h. 20 mm Cont.: 33 pièces

MOD. P.CES

04	24
05	75
10	150
15	225
20	330
21	300
24	400
40	660



CREVETTES DECORTIQUEES

Fraîches.

VAPEUR

107°C 5'

Durée totale: 5 minutes = 5'

Plat perforé GN 2/3: h. 40 mm Cont.: 2 kg

Plat perforé GN 1/1: h. 40 mm Cont.: 3 kg

Plat perforé GN 2/1: h. 40 mm Cont.: 7 kg

MOD. Kg.

04	6
05	9
10	15
15	24
20	35
21	30
24	42
40	70



SAUMON (6 Kg.)

Frais.

Aromatiser le saumon
comme d'habitude
et servir.

MIXTE

170°C 40'

Durée totale: 40 minutes = 40'

Plat GN 2/3: h. 40 mm Cont.: 2 kg

Plat GN 1/1: h. 40 mm Cont.: 6 kg

Plat GN 2/1: h. 40 mm Cont.: 13,5 kg

MOD. Kg.

04	4
05	18
10	30
15	48
20	67,5
21	60
24	81
40	135



TRUITES (200 gr.)

Fraîches.

VAPEUR

107°C 12'

Durée totale: 12 minutes = 12'

Plat perforé GN 2/3: h. 40 mm Cont.: 4 pièces

Plat perforé GN 1/1: h. 40 mm Cont.: 8 pièces

Plat perforé GN 2/1: h. 40 mm Cont.: 18 pièces

MOD. P.CES

04	12
05	24
10	40
15	64
20	90
21	80
24	108
40	180



LIVRE DE RECETTES - LEGUMES

CAROTTES EN RONDELLES

Fraîches.
Assaisonner après la
cuisson.

VAPEUR

107°C 20'

Durée totale: 20 minutes = 20

Plat perforé GN 2/3: h. 40 mm Cont.: 2 kg

Plat perforé GN 1/1: h. 65 mm Cont.: 5 kg

Plat perforé GN 2/1: h. 65 mm Cont.: 11 kg

MOD.

Kg.

04	8
05	15
10	25
15	40
20	55
21	50
24	66
40	110



CHOUX-FLEURS

Frais, coupés
en quartiers.

VAPEUR

107°C 20'

Durée totale: 20 minutes = 20

Plat perforé GN 2/3: h. 40 mm Cont.: 1,5 kg

Plat perforé GN 1/1: h. 65 mm Cont.: 3 kg

Plat perforé GN 2/1: h. 65 mm Cont.: 6,5 kg

MOD.

Kg.

04	6
05	9
10	15
15	24
20	32,5
21	30
24	39
40	65



CHOUX DE BRUXELLES

Surgelés.

VAPEUR

107°C 18'

Durée totale: 18 minutes = 18'

Plat perforé GN 2/3: h. 40 mm Cont.: 2 kg

Plat perforé GN 1/1: h. 65 mm Cont.: 4 kg

Plat perforé GN 2/1: h. 65 mm Cont.: 9 kg

MOD.

Kg.

04	8
05	12
10	20
15	32
20	45
21	40
24	54
40	90



POMMES DE TERRE EN MORCEAUX

Fraîches.
Couper les pommes de
terre en morceaux
comme d'habitude.

VAPEUR

107°C 30'

Durée totale: 30 minutes = 30

Plat perforé GN 2/3: h. 40 mm Cont.: 2,5 kg

Plat perforé GN 1/1: h. 100 mm Cont.: 8 kg

Plat perforé GN 2/1: h. 100 mm Cont.: 16 kg

MOD.

Kg.

04	10
05	24
10	40
15	64
20	80
21	80
24	96
40	160



POMME DE TERRE AU FOUR

Fraîches.
Assaisonner comme
d'habitude.

VAPEUR 1er cycle

107°C 10'

CONVECTION 2ème cycle

180°C 30'

Durée totale: 40 minutes = 40'

Plat GN 2/3: h. 40 mm Cont.: 1,5 kg

Plat GN 1/1: h. 40 mm Cont.: 2,5 kg

Plat GN 2/1: h. 40 mm Cont.: 5,5 kg

MOD.

Kg.

04	3
05	7,5
10	12,5
15	20
20	27,5
21	25
24	33
40	55



CHOUX

CONVECTION

160°C 25/30'

Frais.

Durée totale: 25/30 minutes = 25/30'
Plat GN 2/3: h. 20 mm Cont.: 20 pièces
Plat GN 1/1: h. 20 mm Cont.: 40 pièces
Plat GN 2/1: h. 20 mm Cont.: 88 pièces

MOD. P.CES

04	80
05	200
10	400
15	600
20	880
21	800
24	1056
40	1760



1

CROISSANTS

CONVECTION

160°C 16'

Surgelés.

Durée totale: 16 minutes = 16'
Plat GN 2/3: h. 20 mm Cont.: 6 pièces
Plat GN 1/1: h. 20 mm Cont.: 12 pièces
Plat GN 2/1: h. 20 mm Cont.: 26 pièces

MOD. P.CES

04	18
05	36
10	60
15	180
20	130
21	120
24	156
40	260



2

TARTE AUX POMMES (ø 21 cm)

CONVECTION

160°C 40'

Fraîche. Passer un oeuf battu sur le bords avant de cuire et ajouter la confiture après la cuisson.

Durée totale: 40 minutes = 40'
Plat GN 2/3: h. 20 mm Cont.: 1 pièce
Claie GN 1/1 Cont.: 2 pièces
Claie GN 2/1 Cont.: 5 pièces

MOD. P.CES

04	3
05	6
10	10
15	16
20	25
21	20
24	30
40	50



2

BISCUIT DE SAVOIE

CONVECTION 1er cycle 1ère Vel.

160°C 10'

CONVECTION 2ème cycle 2ème Vel.

160°C 20'

Frais.

Durée totale: 30 minutes = 30'
Plat GN 2/3: h. 40 mm Cont.: 300 gr. de pâte
Plat GN 1/1: h. 40 mm Cont.: 500 gr. de pâte
Plat GN 2/1: h. 40 mm Cont.: 1,1 kg. de pâte

MOD. Kg.

04	0,9
05	1,5
10	2,5
15	4
20	5,5
21	5
24	6,6
40	11



2

PATE BRISEE

CONVECTION

160°C 20'

Fraîche.

Durée totale: 20 minutes = 20'
Plat GN 2/3: h. 20 mm Cont.: 750 gr. de pâte
Plat GN 1/1: h. 20 mm Cont.: 1 kg de pâte
Plat GN 2/1: h. 20 mm Cont.: 2,2 kg de pâte

MOD. Kg.

04	3
05	5
10	10
15	15
20	22
21	20
24	26,5
40	44



2

LIVRE DE RECETTES - PAIN

BAGUETTE

MIXTE 1er cycle

CONVECTION 2ème cycle MOD. P.CES

180°C 3'

180°C 14'

04	10
05	30
10	50
15	80
20	110
21	200
24	132
40	220



Fraîche.

Durée totale: 17 minutes = 17'

Plat GN 2/3: h. 20 mm Cont.: 5 pièces

Plat GN 1/1: h. 20 mm Cont.: 10 pièces

Plat GN 2/1: h. 20 mm Cont.: 22 pièces

BAGUETTE

CONVECTION

MOD. P.CES

200°C 14'

04	10
05	30
10	50
15	80
20	110
21	200
24	132
40	220



Surgelée.

Décongélation 45'.

Levage 60'.

Durée totale: 14 minutes = 14'

Plat GN 2/3: h. 20 mm Cont.: 5 pièces

Plat GN 1/1: h. 20 mm Cont.: 10 pièces

Plat GN 2/1: h. 20 mm Cont.: 22 pièces

PAIN BLANC ROTI

Croûtons

CONVECTION

MOD. P.CES

185°C 5'

04	16
05	45
10	90
15	135
20	200
21	180
24	240
40	400



Frais.

Il n'est pas nécessaire
de le retourner,
préchauffer à 250°C.

Durée totale: 5 minutes = 5'

Plat GN 2/3: h. 20 mm Cont.: 4 pièces

Plat GN 1/1: h. 20 mm ou Claire Cont.: 9 pz

Plat GN 2/1: h. 20 mm ou Claire Cont.: 20 pz

SANDWICH

AU LAIT

CONVECTION

MOD. P.CES

200°C 15'

04	24
05	72
10	120
15	192
20	265
21	240
24	318
40	530



Décongélation 45'.

Levage 60' à 40°C.

Durée totale: 15 minutes = 15'

Plat GN 2/3: h. 20 mm Cont.: 12 pièces

Plat GN 1/1: h. 20 mm Cont.: 24 pièces

Plat GN 2/1: h. 20 mm Cont.: 53 pièces

PAIN

MIXTE 1er cycle

CONVECTION 2ème cycle MOD. P.CES

180°C 3'

180°C 10'

04	24
05	54
10	90
15	144
20	200
21	180
24	240
40	400



Frais.

Durée totale: 13 minutes = 13'

Plat GN 2/3: h. 20 mm Cont.: 12 pièces

Plat GN 1/1: h. 20 mm Cont.: 18 pièces

Plat GN 2/1: h. 20 mm Cont.: 40 pièces

LIVRE DE RECETTES - CUISSONS PARTICULIERES

REGENERATION LASAGNE AU FOUR

Fraîches.

CONVECTION

130°C 10/25'

Durée totale: 10/25 minutes = 10/25'

Plat GN 2/3: h. 40 mm Cont.: 1 ou plus portions

Plat GN 1/1: h. 40 mm Cont.: 1 ou plus portions

Plat GN 2/1: h. 40 mm Cont.: 1 ou plus portions

MOD. P.CES

04	—	
05	—	
10	—	
15	—	
20	—	
21	—	
24	—	
40	—	

REGENERATION CREPES SALEES

Fraîches.

CONVECTION

130°C 10/25'

Durée totale: 10/25 minutes = 10/25'

Plat GN 2/3: h. 40 mm Cont.: 1 ou plus portions

Plat GN 1/1: h. 40 mm Cont.: 1 ou plus portions

Plat GN 2/1: h. 40 mm Cont.: 1 ou plus portions

MOD. P.CES

04	—	
05	—	
10	—	
15	—	
20	—	
21	—	
24	—	
40	—	

REGENERATION ROTI DE VEAU

Coupé en tranches.

CONVECTION

130°C 5/10'

Durée totale: 5/10 minutes = 5/10'

Plat GN 2/3: h. 40 mm Cont.: 1 ou plus portions

Plat perforé GN 1/1: h.40 mm Cont.: 1 ou plus portions

Plat perforé GN 2/1: h.40 mm Cont.: 1 ou plus portions

MOD. P.CES

04	—	
05	—	
10	—	
15	—	
20	—	
21	—	
24	—	
40	—	

REGENERATION LEGUMES A LA VAPEUR

VAPEUR

100°C 5/10'

Durée totale: 5/10 minutes = 5/10'

Plat perforé GN 2/3: h.40 mm Cont.: 1 ou plus portions

Plat perforé GN 1/1: h.40 mm Cont.: 1 ou plus portions

Plat perforé GN 2/1: h.40 mm Cont.: 1 ou plus portions

MOD. P.CES

04	—	
05	—	
10	—	
15	—	
20	—	
21	—	
24	—	
40	—	

REGENERATION MONOPORTIONS 100 x 160

Fraîches.

MIXTE

150°C 10'

Durée totale: 10 minutes = 10'

Claie GN 2/3 Cont.: 4 pièces

Claie GN 1/1 Cont.: 10 pièces

Claie GN 2/1 Cont.: 20 pièces

MOD. P.CES

04	16	
05	50	
10	100	
15	150	
20	200	
21	200	
24	240	
40	400	

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.

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.

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.

Les tableaux que vous trouverez dans cette brochure sont des renseignements indicatifs qui ne remplaceront pas votre expérience. Il vous appartient de les adapter au fur et à mesure de votre travail, de vos créations, et de votre accoutumance au four mixte, qui deviendra votre aide cuisinier "discret et précieux".

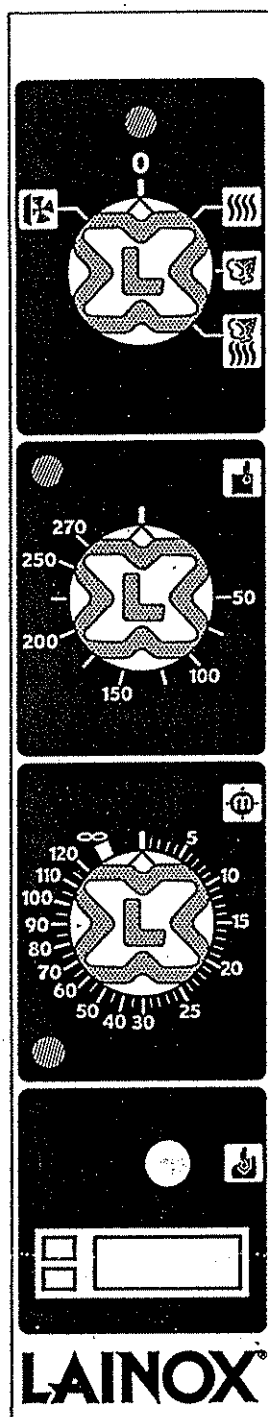
- * Veuillez lire attentivement les instructions données dans les chapitres qui suivent étant donné qu'ils fournissent des indications importantes concernant la sécurité d'emploi et la maintenance. Conservez soigneusement ce manuel pour d'ultérieures consultations.
- * Cet appareil a été **testé et mis au point par des techniciens experts et spécialisés avant de quitter l'usine pour garantir des résultats d'exercice optimaux. D'ultérieures réparations et mises au point devront être effectuées avec grands soin et attention par du personnel qualifié. C'est pourquoi nous vous conseillons de vous adresser toujours au concessionnaire** qui vous a vendu le four lui précisant le type d'inconvénient et le modèle du four.
- * Cet appareil ne doit être utilisé que pour l'emploi pour lequel il a été construit c'est-à-dire pour cuire ou réchauffer des aliments; tout autre usage sera considéré impropre, donc dangereux.
- * **Le four ne peut être utilisé que par des personnes expertes.**
- * **Ne pas installer l'appareil près de sources de chaleur** telles que friteuses, feux, etc ...
- * **Ne jamais obstruer les fissures pour la dispersion de la chaleur.**
- * **Demandez à l'installateur les instructions pour un emploi correct de l'adoucisseur d'eau.**
- * **Parfois l'appareil ne fonctionne pas parfaitement quand on n'a pas fait l'entretien de l'adoucisseur et que des incrustations se sont formées.**

- * Avant de faire fonctionner un four neuf, il faut nettoyer méticuleusement l'intérieur du compartiment de cuisson.
- * Ouvrir la porte du four lentement pour éviter que les vapeurs de la cuisson n'arrivent sur les personnes.
- * Débrancher toujours l'appareil et vider le boiler à la fin du service.
- * Nettoyer soigneusement le compartiment de cuisson tous les jours.

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

**En cas d'inobservance des normes contenues dans le présent manuel,
tant de la part de l'utilisateur que du technicien installateur, notre Maison
décline toute responsabilité pour tout incident ou anomalie en dérivant.**

DESCRIPTION DES COMMANDES ET FONCTIONNEMENT



A - INTERRUPTEUR GENERAL à 5 positions

0 – éteint

|||| – convection

☁ – vapeur

☁ ||| – mixte (convection + vapeur)

⌂ – air tournant porte ouverte.

B - THERMOSTAT de 50°C à 270°C pour le réglage de la température dans l'enceinte de cuisson.

C - HORLOGE avec sonnerie pour le réglage des temps de cuisson avec fonctionnement continu possible.

D - INTERRUPTEUR pour la SONDE THERMIQUE

E - CONTROLE ELECTRONIQUE

DE LA TEMPERATURE AU COEUR du produit.

X - COMMANDE POUR LA CONDENSATION DE LA VAPEUR

Z - DEGORGEMENT DU BOILER

K - ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE (sur les modèles à gaz uniquement).

W - EXTINCTION DE LA VEILLEUSE (sur les modèles à gaz uniquement).

AUTRES COMMANDES

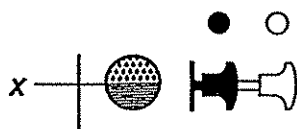


* Sélecteur pour la ventilation porte ouverte

Cette position permet d'effectuer la ventilation porte ouverte (refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson).

Important

Quand le sélecteur du ventilateur a été actionné, il est impossible d'exécuter des programmes de cuisson.

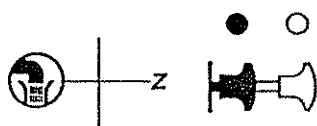


* Commande de la condensation des vapeurs

On peut l'actionner chaque fois qu'on a besoin de condenser les vapeurs de cuisson.

Un actionnement graduel permet d'engager sur le tube de dégorgement la juste quantité d'eau nécessaire à la condensation des vapeurs.

On augmente la quantité de l'eau en tirant.



* Commande de dégorgement du boiler

Pour dégorger le boiler.

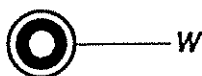
Il faut faire dégorger le boiler à la fin de chaque journée de travail. Pour ouvrir, tirer.



* Bouton de l'allumage de la veilleuse (Mod. au gaz)

Ce bouton permet d'allumer la veilleuse. Après avoir actionné l'interrupteur général, enfoncer à fond le bouton pendant 20 sec. On peut contrôler l'allumage à travers les regards prévus à cet effet ou bien, sur les modèles qui en sont munis, sur le visualisateur spécial placé au-dessus de la touche (aiguille indicatrice vers l'extrémité droite du visualisateur).

Répéter l'opération si les flammes ne restent pas allumées.

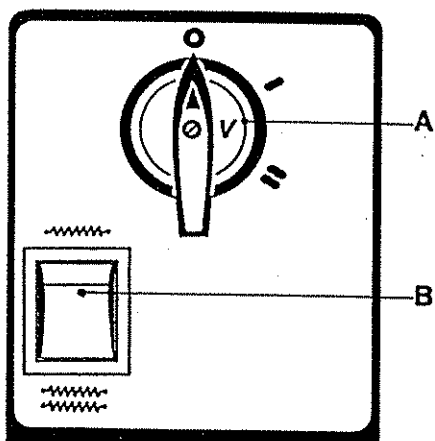


* Bouton de coupure de la veilleuse (Mod. au gaz)

Ce bouton permet d'éteindre la veilleuse (opération à faire à la fin de chaque journée de travail).

N. B.

Il faut faire passer une minute entre une coupure et un allumage.

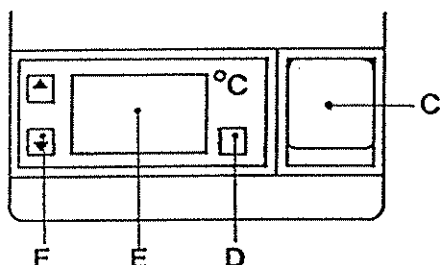


* Ventilateur à deux vitesses (Bouton A)

La petite vitesse (I) est surtout utile pour les produits très délicats ou de consistance extrêmement légère.

* Interrupteur de réduction de puissance (sur les modèles électriques seulement) (touche B).

Réduit de moitié la puissance de la cellule.
Utile pour les petites portées ou les produits délicats.



* Sonde au coeur

Cet accessoire spécial permet de contrôler la température au coeur du produit à cuire. Il est très utile dans les cuissons des grandes pièces (Roast-beef par exemple).

Pour employer la sonde, procéder comme suit :

- Enfiler la sonde dans une pièce de viande type (si on cuisine plusieurs pièces ensemble). Placer la pièce de viande avec la sonde au centre géométrique du four. S'assurer que la pointe de la sonde arrive le plus près possible du centre de gravité de la pièce à cuire.

- Programmer la température du four et le cycle désiré (comme pour les cuissons normales). Il faudra prévoir un temps de cuisson supérieur à celui prévu pour la cuisson normale.

Brancher l'interrupteur **C**, le voyant **E** du module de la sonde thermique indiquera la température de l'aliment avec la sonde.

- Enfoncer **D** et à l'aide des boutons **F**, augmenter ou diminuer, jusqu'à ce que l'affichage donne la température désirée au coeur du produit. Les températures usuelles, en fonction du degré de cuisson désiré, varient de 60 à 85° C.

- Le four est maintenant prêt pour la cuisson; **il suffit fermer la porte.**

- Quand la température programmée sur le module de la sonde thermique aura été atteinte, le four s'arrêtera et **un signal acoustique annoncera la fin de la cuisson.**

COMMENT COMMENCER A EMPLOYER LE FOUR

AVANT DE COMMENCER A UTILISER UN FOUR NEUF, IL FAUT AVANT TOUT NETTOYER SOIGNEUSEMENT LA CHAMBRE DE CUISSON SELON LES INSTRUCTIONS FIGURANT AU CHAPITRE "ENTRETIEN-NETTOYAGE" (page 26).

Contrôler que les **porte-claies** soient bien placées et que la protection de la turbine soit bien fixée (de cette façon, les hélices tourneront silencieusement).

- 1) Contrôler que les robinets commandant l'alimentation en eau et en gaz soient ouverts et que le robinet pour le dégorgement du boiler soit fermé (manette **Z**).
- 2) Contrôler que l'interrupteur électrique en amont soit fermé.
- 3) Mettre l'interrupteur sur le mode de cuisson désiré (le voyant vert s'allume), pour les modèles au gaz, allumer la veilleuse du four et du boiler.
- 4) Programmer le thermostat sur la température désirée (dès que les éléments chauffants commencent à marcher le voyant correspondant s'allume).
- 5) Régler l'horloge avec le temps de cuisson désiré. Si on ne veut pas programmer le temps de cuisson, on peut exclure l'horloge en sélectionnant le symbole (∞) de fonctionnement continu.

Attention!

Les éléments chauffants et la turbine s'arrêtent automatiquement dès qu'on ouvre la porte et se remettent en marche dès qu'on la referme.

AVANT D'EXECUTER N'IMPORTE QUEL TYPE DE CUISSON, IL EST CONSEILLE DE PRECHAUFFER LE FOUR A UNE TEMPERATURE SUPERIEURE DE 20% ENVIRON A LA TEMPERATURE NECESSAIRE.

Pour les cuissons prévoyant l'utilisation de vapeur, il faut attendre au moins 10 minutes pour que l'eau du boiler se réchauffe et pour que le four se remplisse de vapeur.

On peut maintenant introduire les aliments et le four se met en marche dès qu'on ferme la porte. Si on a programmé un temps de cuisson, un signal sonore entre en action à la fin de celui-ci et ne cesse que lorsqu'on ouvre la porte du four. Remettre toutes les manettes dans les positions initiales.

A la fin de chaque journée de travail il faut:

- 1) Eteindre le four (interrupteur général).
- 2) Eteindre la veilleuse sur les modèles à gaz (bouton **W**).
- 3) Dégorgier le boiler (levier **Z**).
- 4) Refermer la manette commandant le condensation des vapeurs d'évacuation (levier **X**).
- 5) Fermer toutes les robinets et interrupteur de raccordement (eau-gaz-électricité).
- 6) Nettoyer le four en suivant les instructions du chapitre "Entretien-Nettoyage".

- * Il faut que vous **nettoyez votre four** journallement.
- * La combinaison chaleur, circulation **forcée** et **graisses encrasse** **considérablement le four**.
- * Ce n'est que par l'**entretien quotidien** qu'on garantit les normes hygiéniques les plus élémentaires et qu'on évite les manutentions difficiles et coûteuses.
- * Un **four propre** vous permettra d'obtenir les **meilleurs résultats** dans vos cuissons sans avoir ni mauvaises odeurs ni fumées.
- * **Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.**

POUR UN NETTOYAGE CORRECT PROCEDER COMME SUIV:

- 1) Laisser refroidir le four jusqu'à 60°C ; enlever autant que possible les restes à la main.
- 2) **Enlever** le filtre et les parties amovibles (qui peuvent être lavées dans le lave-vaisselle).
- 3) **Vaporiser** d'une façon uniforme un détergent spécial pour fours.
- 4) Fermer la porte et **laisser agir** le produit.
- 5) Faire un **cycle vapeur** de 15–20 minutes.
- 6) **Rincer** par un jet d'eau.
- 7) **Faire sécher** le four (pour un séchage parfait, faire un cycle à convection pendant 5 minutes environ).
- 8) Si nécessaire, répéter les opérations sur les taches les plus tenaces.

Attention: Les détergents, très actifs, peuvent irriter la peau et les yeux si on ne prend pas les précautions nécessaires. Il est donc recommandé de suivre scrupuleusement les instructions de la Maison productrice.

Ne pas utiliser de raclettes ni de paille de fer.

Pour nettoyer l'extérieur, passer un linge doux et humide (si nécessaire, utiliser une eau savonneuse, rincer et bien essuyer).

Sauf dans les cas particuliers, il faut désincruster l'appareil tous les deux mois.

INSTRUCTIONS POUR LES OPERATIONS DE DESINCRUSTATION (MME/MMG):

* Préliminaires:

- éteindre l'appareil: interrupteur général;
- vider le boiler en ouvrant la manette **Z** (1);
- refermer la manette **Z** à la fin de l'opération (1);
- enlever le bouchon (2) permettant l'accès au générateur;
- verser * litres de solution désincrustante dans l'orifice à l'aide d'un entonnoir (3) (diluer la solution désincrustante conformément aux instructions du producteur).

* Phase de désincrustation:

- allumer l'appareil et activer le fonctionnement à vapeur pendant 5/7 minutes pour réchauffer la solution désincrustante: éteindre et laisser agir le désincrustant pendant deux heures environ (selon les conseils du producteur);
- vider le boiler par l'entremise de la manette de dégorgement **Z** (1) et laisser ouverte jusqu'à ce que le boiler soit complètement vide; refermer la commande de dégorgement **Z** et revisser le bouchon (2).

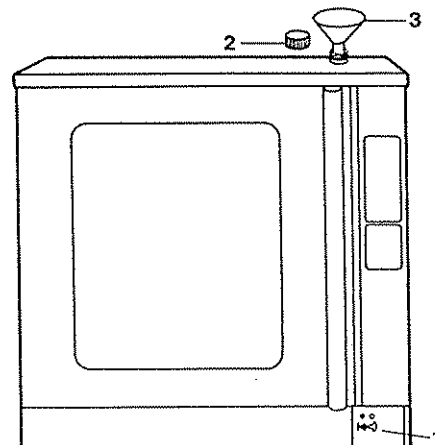
* Rinçage:

- rallumer l'appareil sur le mode de fonctionnement à vapeur pendant 5/7 minutes. Eteindre l'appareil et vider l'eau du boiler en actionnant la manette **Z** (pour bien nettoyer le boiler, il est conseillé de répéter cette opération deux fois au moins).

* Remise en marche:

- remettre l'appareil sur le mode de fonctionnement à vapeur et le laisser marcher ainsi pendant 15 minutes environ afin de bien nettoyer tout le circuit.

- *6 litres pour modèles MME 05
- 10 litres pour modèles MME 10
- MMG 05/10/15/20/21
- 13 litres pour modèles MMG 24/40
- 20 litres pour modèles MME 15/20/21/24
- 30 litres pour modèles MME 40

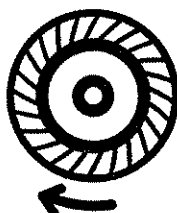


L'INSTALLATION SERA FAITE EN OBSERVANCE DES INSTRUCTIONS DE LA MAISON CONSTRUCTRICE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE.

- * **Lire attentivement** les instructions figurant dans le chapitre suivant (de la page 28 à la page 36) étant donné qu'elles contiennent d'importantes indications concernant la sécurité de l'installation et de sa mise en marche.
- * Cet appareil ne sera utilisé que pour l'emploi pour lequel il a été conçu c'est-à-dire pour cuire ou réchauffer des aliments; tout autre usage sera considéré comme étant impropre, donc dangereux.
- * Après avoir enlevé l'emballage, **veuillez contrôler l'intégrité de l'appareil.**
- * Avant de faire les raccordements à l'appareil, contrôler que toutes les données de la plaquette signalétique correspondent à celles du réseau de distribution (électrique, hydrique, gaz).
- * Le positionnement des entrées et des évacuations est **signalé** par des étiquettes spéciales.

- * **Installer** si possible l'appareil sous une hotte aspirante.
- * **Respecter une distance** appropriée des parois (20 cm au moins) et des sources de chaleur (40 cm au moins).
- * A droite de l'appareil, il est conseillé d'avoir un **espace libre de 50 cm** pour pouvoir faire l'entretien.
- * **Ne pas obstruer** les ouvertures ou fissures d'aspiration ou de dispersion de la chaleur.
- * **Faire la mise à niveau** au moyen des pieds réglables de l'appareil de façon à ce que la fermeture de la porte soit parfaite et que les platines placées dans le four soient parfaitement horizontales.
- * **Enlever** la pellicule de protection.

- * **Pour accéder** à la barrette de raccordement pour le branchement électrique, enlever le côté ou les côtés droits.
- * L'installation devra être **munie** d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm.
- * **Caractéristiques** du câble de raccordement : non inférieure au type HO5RN-F, avec des sections semblables à celles figurant sur les schémas d'installation.
- * La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si celui-ci a été correctement relié à **une installation efficace de mise à la masse** en application des normes de sécurité en vigueur dans le domaine électrique.
- * Le constructeur **ne peut être retenu responsable** pour des dommages éventuels causés par la non mise à la masse de l'installation.
- * Contrôler que le sens de rotation des moteurs triphasés soit correct (voir sens de la flèche sur le déflecteur).



Attention! : pour changer le voltage (de 380 volts à 220 volts triphasé), procéder comme indiqué sur le schéma électrique en dotation avec l'appareil; en outre, il est absolument nécessaire de remplacer le relais du disjoncteur.

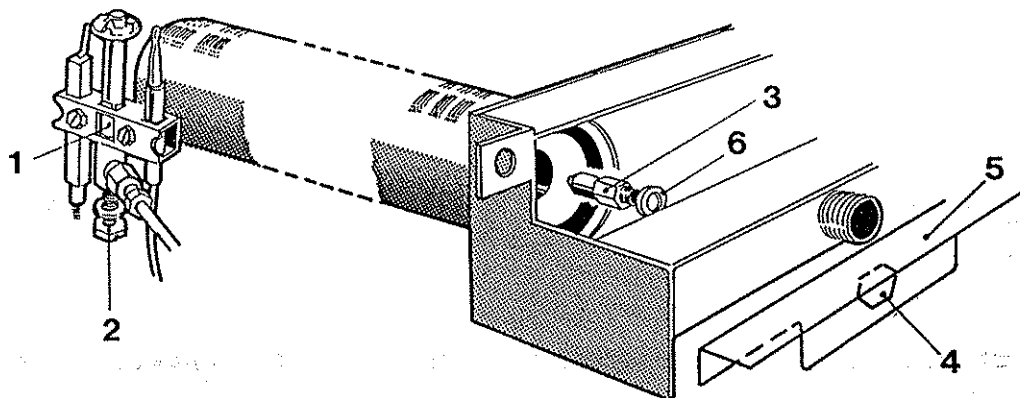
- * **Le raccordement** au réseau de distribution du gaz devra être assuré par un tube en métal ayant une section adéquate.
- * **S'assurer** que le raccordement au réseau du gaz soit effectué dans le manchon prévu sur le four.
- * En amont de l'appareil, il faudra **installer** un robinet d'interception à fermeture rapide.
- * **Contrôler** la puissance de l'installation en mesurant la pression avec le four et d'autres installations éventuelles branchés aux tuyaux en ordre de marche.
- * **Evacuation des gaz de combustion:** conformément aux normes en vigueur.
Ne pas brancher directement l'évacuation des fumées aux goulottes d'aspiration.

Les fours à gaz devront être alimentés aux pressions suivantes:

TYPE DE GAZ	Pression mbar		
	théorique	minimum	maximum
Gaz de ville - 1er groupe	8	6	15
Gaz méthane (naturel) (naturel) - 2ème groupe	18	15	23
Gas G.P.L. (gaz liquide) - 3ème groupe	30	25	35

- * *Veuillez prendre note que tous nos appareils sont testés avec du gaz liquide à une pression de 30 mbar.*

POUR FAIRE UN RACCORDEMENT AVEC UN AUTRE TYPE DE GAZ,
QUE CELUI PREVU EN USINE, PROCEDER COME SUIT:



* Pour remplacer les buses des brûleurs principaux

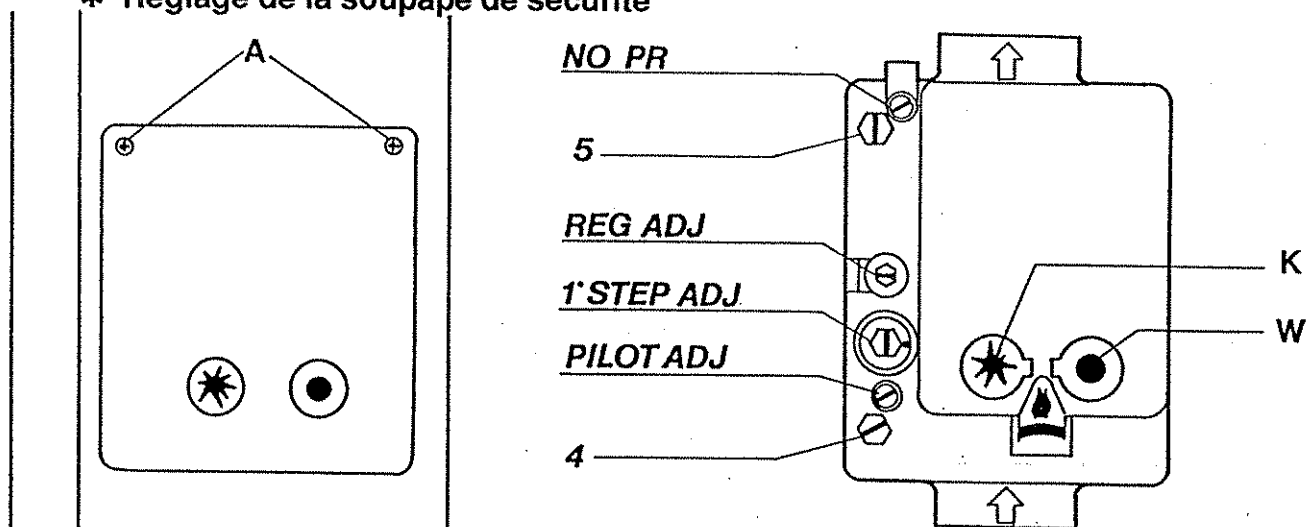
- Enlever les 4 vis et le régulateur d'air 5, dévisser la buse 3 et la remplacer par celle correspondant à celle du gaz utilisé (voir tableau ci-dessous), en **n'oubliant pas** de remettre la rondelle 6.
- Remettre le régulateur d'air 5.

* Réglage de la flamme de la veilleuse

- Dévisser le bouchon 2 qui se trouve dans la partie inférieure du bloc de la veilleuse et faire tourner la vis interne dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. On obtiendra de ce fait un **réglage homogène** de la veilleuse.
- Pour régler, le cas échéant, l'air, faire tourner la frette 1.

MODELES	C = Chambre B = Boiler	Gaz GPL 30 mbar		Gaz GPL 50 mbar		Gaz méthane 18 mbar		Gaz de ville 8 mbar	
		C	B	C	B	C	B	C	B
MMG 05	Ø P.b. mbar	125	140	95	115	190 10	240 10	400 2,5	520 2,5
MMG 10	Ø P.b. mbar	160	140	140	120	285 10	260 10	600 2,5	520 2,5
MMG 15	Ø P.b. mbar	180	150	160	135	340 9	285 9	600 3,9	520 3,9
MMG 20	Ø P.b. mbar	190	150	165	135	340 11	285 9	680 2,9	520 3,9
MMG 21	Ø P.b. mbar	180	150	160	135	340 9	285 9	600 3,9	520 3,9
MMG 24	Ø P.b. mbar	190	175	165	155	340 11	310 10	680 2,9	520 5,9
MMG 40	Ø P.b. mbar	210	175	185	155	400 10	310 10	700 5,9	520 5,9

*** Réglage de la soupape de sécurité**



Pour accéder à la soupape, dévisser les vis **A** et enlever le cache avec les boutons de la soupape.

* Les réglages de la soupape ont déjà été effectués en nos usines au moment des tests de fonctionnement avec du gaz GPL comme suit:

- Vis **NO PR** complètement dévissée jusqu'à l'arrêt.
- Vis **1 STEP ADJ** dévissée dans le sens contraire des aiguilles d'un montre d'1/8ème de tour environ.
- Vis **PILOT ADJ** complètement dévissée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

* Pour le fonctionnement avec du gaz METHANE ou du gaz DE VILLE, procéder comme suit:

- 1) Monter un manomètre sur la prise de pression 5 après avoir enlevé la vis de fermeture.
- 2) Visser à fond (dans le sens des aiguilles d'une montre) la vis **NO PR**.
- 3) Dévisser complètement (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre) la vis **REG ADJ**.
- 4) Dévisser d'un tour la vis **1 STEP ADJ**.
- 5) Allumer le brûleur (mettre le four en marche).
- 6) Régler la vis **1 STEP ADJ** jusqu'à obtenir une pression:
 - Gaz METHANE: 5÷6 mbar
 - Gaz DE VILLE: 1÷2 mbar
- 7) Quand le brûleur est allumé, régler la vis **REG ADJ** jusqu'à obtenir la pression (P.b.) reportée dans le tableau de la page 21.
- 8) Eteindre et rallumer le brûleur et contrôler que l'allumage soit complet et graduel; le cas échéant, faire de petites retouches sur la vis **STEP ADJ** et sur le réglage de l'air (voir page 21).
 Attention: **important!**
 Il faut laisser passer **30 secondes au moins** entre deux réglages.
- 9) Enfin, enlever le manomètre et remettre la vis de fermeture.

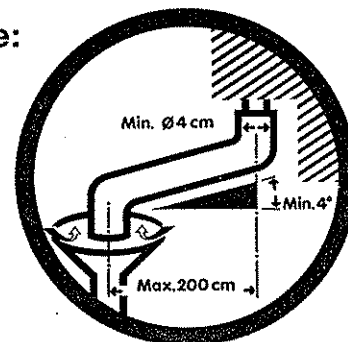
* En amont du four, installer des robinets pour l'arrivée d'eau.

*** Alimentation boiler:**

- Prise 3/4".
- Pression: 1÷5 atm., eau froide ou chaude.
- L'eau alimentant le four doit avoir une dureté 1°-6° français. Dans le cas de valeurs supérieures, il faut installer un adoucisseur.

*** Alimentation de la condensation des vapeurs en sortie:**

- Prise 1/2".
- Pression 1÷5 atm - eau froide (non dépurée).

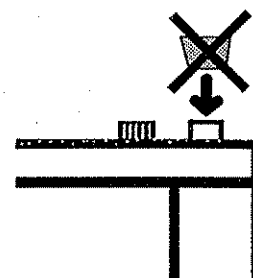


*** Evacuation de la condensation :**

- La décharge ne doit pas avoir de siphon.
 - Le tube d'évacuation ne doit pas présenter de variation de diamètre.
 - L'inclinaison ne doit pas être inférieure à 4°.
 - Le tube ne doit pas avoir plus de 200 cm de long.
 - Employer des tubes rigides thermorésistants.
 - Le tube d'évacuation ne doit pas être raccordé à un système fixe.
- On conseille d'intercaler un entonnoir.

*** Evacuation des vapeurs de la chambre de cuisson**

- Cette évacuation ne doit jamais être fermée ni obstruée, ni canalisée avec d'autres conduites.



- * **Protection du circuit électrique auxiliaire**

Celui-ci est contrôlé par deux fusibles placés à côté de la barrette de connexion.

- * **Protection du ventilateur à moteur**

Par un relais thermique qui coupe automatiquement l'alimentation au moteur du ventilateur en cas de surcharge ou d'anomalies dans le fonctionnement.

- * **Microinterrupteur**

Coupe le fonctionnement du gaz chaque fois qu'on ouvre la porte donnant accès à la chambre de cuisson.

- * **Soupape de sécurité (pour les modèles à gaz uniquement)**

Une soupape munie de thermocouple permet d'interrompre l'arrivée du gaz quand la veilleuse s'éteint. Pour faire fonctionner à nouveau, refaire les opérations relatives à l'allumage de la veilleuse.

- * **Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson**

Il entre en fonction en cas d'anomalie du thermostat normal de fonctionnement. En cas d'avarie de ce genre, pour remettre en marche, enlever le panneau latéral et enfoncer le bouton rouge du thermostat de sécurité.

- * **Contrôle du niveau de l'eau dans le boiler**

Le contrôle est assuré par une fiche électronique qui commande trois sondes de niveau.

L'avantage de cette dernière est de rendre impossible l'alimentation électrique des résistances ou des soupapes gaz tant que l'eau n'a pas atteint le niveau nécessaire dans le boiler empêchant ainsi les pannes suite à surchauffe pour manque d'eau.

- * Après avoir fait tous les raccordements **contrôlez** que les tuyaux ne perdent pas (fuites de gaz, eau qui coule).
- * **Contrôlez** la position correcte du porte-claie et la fixation correcte de la protection du ventilateur.
- * **Illustrez** au client les positions des différents robinets (eau et gaz) et de l'interrupteur électrique.
- * **Informez** le client sur les modes d'utilisation du four selon les informations données page 3.

