

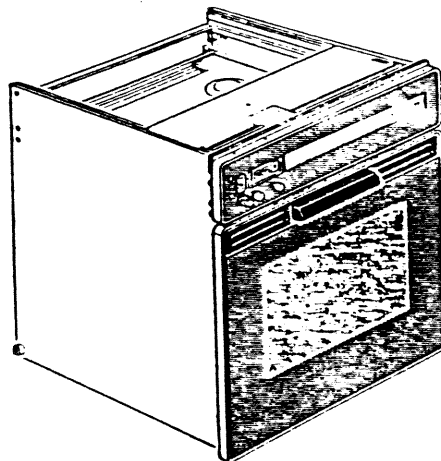
VELETTE

**FOURS A ENCASTRER
A CHALEUR PULSEE**

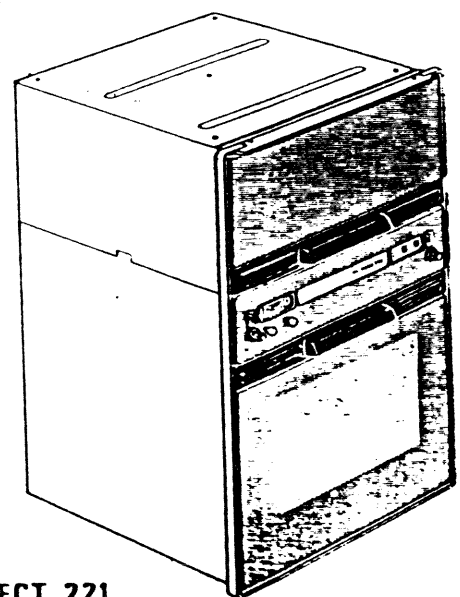
ECT 121

ECT 221

F 828



ECT 121



ECT 221

**Notice
d'utilisation**

87 x 0178 -



Madame, Monsieur,

Vous venez d'acquérir un four à encastrer

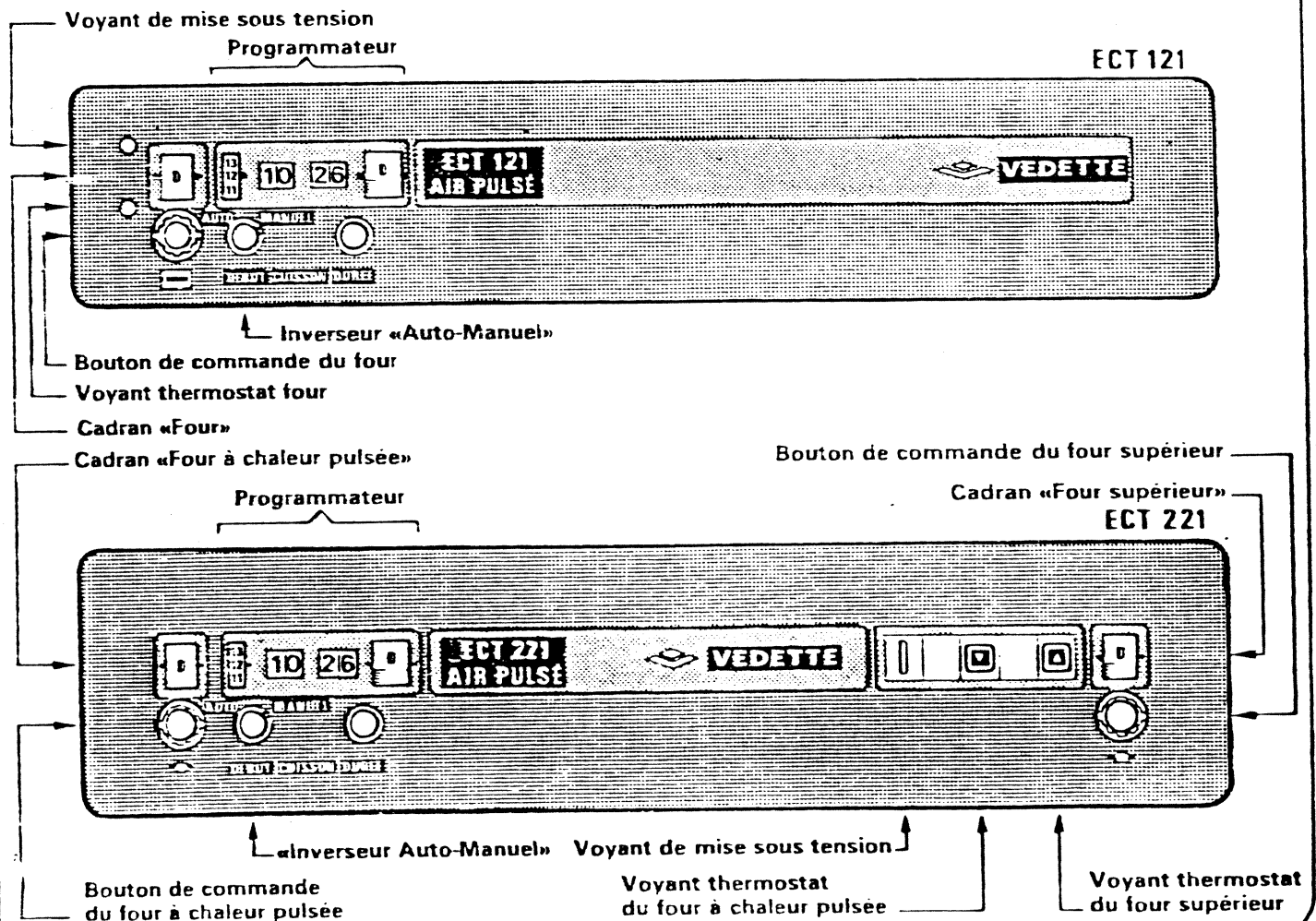
VEDETTE

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour en obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice qui a été rédigée spécialement à votre intention, en tenant compte des suggestions et remarques exprimées par des utilisateurs; les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir les qualités de votre nouvel appareil.

SOMMAIRE

Lorsque vous alertez le service entretien de votre Distributeur, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série) : ces renseignements figurent sur le certificat de garantie joint à cette notice et sur la plaquette signalétique fixée sur l'appareil.

Fiche technique	1
Installation	2
Utilisation	3
Programmation	4-5
Conseils d'utilisation	6-7
Tableau d'utilisation	8
Entretien	9-10



SECURITES

Veillez à bien remettre la plaque de fond et la roue à ailettes avant de faire fonctionner le four.

Si la plaque de fond n'est pas remontée, la turbine ne fonctionnera pas.

Un interrupteur de sécurité est monté à l'arrière du four et coupe l'alimentation de la turbine lorsque la plaque de fond est enlevée.

REEMPLACEMENT DE LA LAMPE D'ÉCLAIRAGE

Retirer le verre de protection de la lampe située au fond du four en le dévissant manuellement. Puis dévisser la lampe d'éclairage et la changer par une lampe spéciale de 40 watts résistant à la température de 300°C.

PETITES PANNES

Avant d'appeler votre installateur si un incident de fonctionnement se produit, vérifiez qu'il ne s'agit pas d'une panne sans gravité à laquelle vous pouvez remédier par vous-même.

- Le four ne chauffe pas et aucun voyant de contrôle ne s'allume dès que l'on place le bouton de commande du four sur toute autre position que 0 : Vérifiez que l'alimentation générale du four est correcte. Cette panne peut être due au fusible défectueux qui protège l'alimentation électrique du four ou au disjoncteur déciencché. Reenciencher le disjoncteur ou changer le fusible (attention ! avant de replacer le fusible neuf, il est important de connaître la raison pour laquelle il a fondu). Pour toutes autres pannes, il est nécessaire de faire appel à notre Service Après Vente.

Évitez de placer des produits inflammables à proximité du four.



PIECES D'ORIGINE

Demandez à votre distributeur lors d'une intervention d'entretien que seules des

**Pièces détachées
certifiées d'origine**

soient utilisées.

Comme celles qui se trouvent dans votre appareil, elles sont fabriquées avec le même soin par les mêmes hommes qui leur font subir les mêmes contrôles.

surmelec

Société anonyme au Capital de 17 500 000 F

74, rue du Surmelin
75980 PARIS CEDEX
RC Paris B 652 019 555

Les caractéristiques et descriptions de cette notice sont données à titre d'indication et non d'engagement, le constructeur soucieux de l'amélioration des produits, se réservant le droit d'effectuer, sans préavis, tout changement sur ce matériel.

REFERENCE ÉDIT.

87X0178

JUIN. 79

Toute reproduction de cette notice, même partielle est interdite et expose leurs auteurs à des poursuites judiciaires.

PRECAUTIONS PRELIMINAIRES

Avant d'entreprendre le nettoyage du four, couper l'alimentation électrique de celui-ci et le laisser refroidir.

SURFACES MÉTALLIQUES POLIÉS

Utiliser les produits du commerce prévus à cet effet.

SURFACES VITRÉES ET ÉMAIL DE LA CONTRE-PORTE


Essuyer les vitres avec un chiffon humide. Traiter les endroits brûlés avec de l'eau savonneuse. Ne jamais utiliser d'abrasifs ou d'objets tranchants.

FOUR AUTO - DÉGRAISSANT

Les parois de votre four sont recouvertes d'un émail spécial qui absorbe les projections grasses pendant la cuisson et les élimine ensuite lorsqu'il est soumis à sa température de nettoyage.

Pour maintenir votre four en état de propreté, il faut éviter de le salir plus qu'il n'est nécessaire.

Nous vous recommandons par conséquent de suivre, pour les cuissons, les conseils énoncés précédemment et pour l'entretien, de respecter les consignes suivantes :

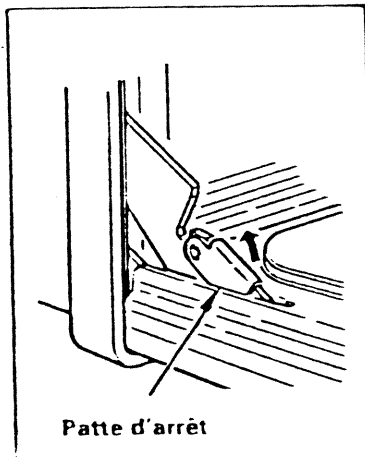
- Ne jamais utiliser ni poudre abrasive, ni éponge métallique, ni objets tranchants (couteaux, grattoirs, etc.), ni produit de nettoyage en bombe aérosol, ni détergent.
- Ne pas attendre que le four ait atteint un état de salissure trop avancé pour procéder à son nettoyage. Celui-ci s'effectue en plaçant le bouton de commande du four sur  (grilloir), la porte en position fermée. Cette opération peut durer 20 minutes à 1 H 30 environ, selon le degré de salissure.

Il résulterait de l'inobservation de cette dernière instruction, un encrassement prononcé des parois de votre four et la remise en état serait alors difficile. En ce cas, il faudrait alterner plusieurs fois cette opération « nettoyage » avec des essuyages à l'éponge humide.

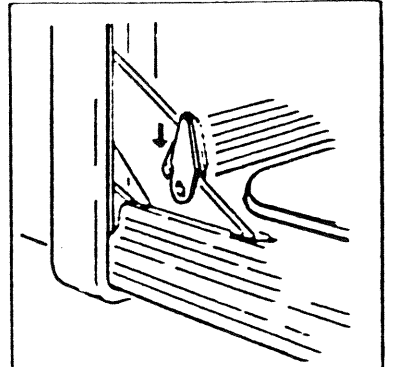
Lors d'un gros débordement sur la sole, il faut l'essuyer le plus rapidement possible et la nettoyer à l'eau pure très chaude avec une éponge, afin d'éviter la formation d'une galette charbonneuse compacte difficile à supprimer.

Pour faciliter le nettoyage et l'accès dans le four vous pouvez très facilement retirer la porte du four :

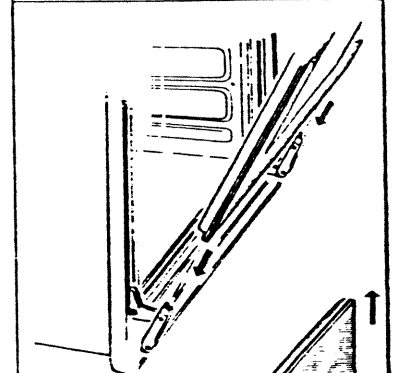
- Ouvrir entièrement la porte.
- Soulever les pattes d'arrêt et les rabattre dans les encoches prévues sur les charnières de la porte



- Fermer la porte de manière à amener les pattes d'arrêt en butée sur le cadre du four.

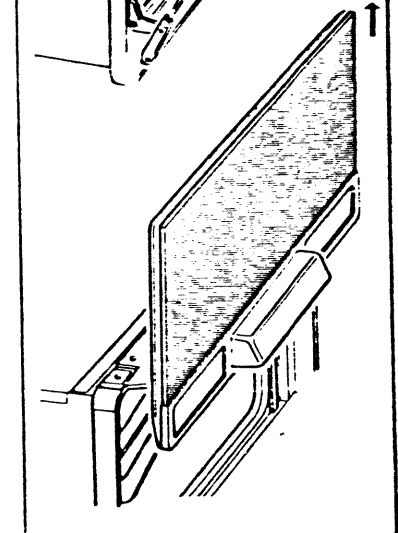


- Tirer la porte en la soulevant et en exerçant une légère pression dans le sens de fermeture.



Pour remonter la porte, glisser les charnières dans celle-ci et l'enfoncer à fond, puis débloquer les pattes d'arrêt pour que la porte s'ouvre et se ferme entièrement.

Pour retirer la porte du four supérieur (modèle double) il suffit d'ouvrir celle-ci et de la glisser verticalement vers le haut.



DÉMONTAGE DE LA ROUE À AILETTES DE LA TURBINE

- Dévisser les deux vis moletées qui maintiennent la plaque de fond.
- Enlever la plaque.
- Dévisser la vis moletée de l'axe d'entraînement en la desserrant vers la droite, puis retirer la roue à ailettes. La plaque et la roue peuvent être nettoyées dans toute lessive.

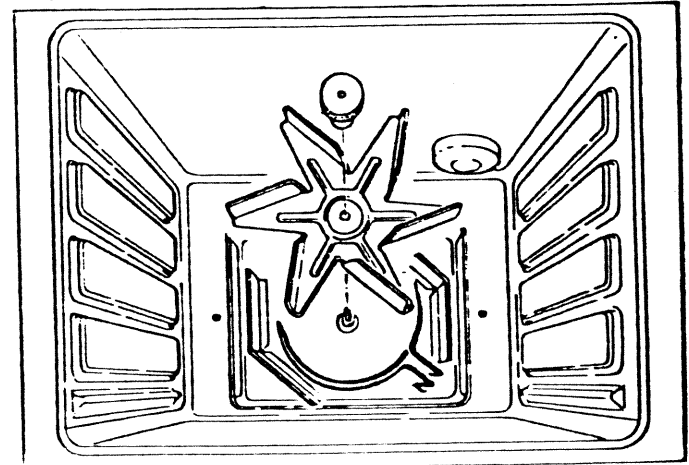


TABLEAU D'UTILISATION

Four supérieur			Four à chaleur pulsée			
T°	Gradins	Plats	T°	Gradins	Temps	Observations
		Agneau	200	2	15-20	sur grille avec lechefrte
		- Côtelettes		4	8-10	
175	1	Baba	175	2	55-60	moule sur la grille
160	1	Biscuit	160	2	25-30	plat à pâtisserie
240-250	1	Bœuf				
	2	- Filet-rosbif	180	2	40-60	
		- Rumsteck		4	7-9	
170	1	Brioche	170	2	45-50	
		Brochettes		3	10-15	
175	1	Cake	175	2	60-65	moule sur la grille
210-225	1	Canard	160-180	2	60-150	
175	1	Clafouts	175	2	55-60	moule sur la grille
200	1	Croque-monsieur	200	2	15-20	dans plat à pâtisserie
		Dinde	160	2	150-180	
		Foie		4	6-7	
250	1	Friands	180	2 ou 3	15-30	dans plat à pâtisserie
275 chauf. de voûte	2	Gratins		3	5-10	
	1	Gratin Dauphinois	150-175	2	60-65	
25-30	1	Macarons	150	2	25-30	moule sur la grille
	2	Maquereaux grillés		3	8-10	
100	1	Meringues	100	2	60-80	moule sur la grille
		Oie	160	2	90-200	
225	1	Pain	200	2	40-50	dans plat à pâtisserie
23-30	1	Pâte brisée	170	2	25-30	dans plat à pâtisserie
15-20	1	Pâte feuilletée	180	2	15-20	dans plat à pâtisserie
170	1	Petits sables	170	2	15-20	moule sur la grille
	1	Pigeon		2	15-20	
		Pintade	160	1 ou 2	40-50	
225	1	Pizza	200	2	20-30	dans plat à pâtisserie
		Poisson	160-200	2	45-60	à l'étuvée
210-225	1	Poivrons farcis	200	2	35-60	à l'étuvée
		Pommes-de-terre franc-comtoise	180	2	50-60	
	2	Porc filet		3	12-15	
		- Rôti	160	2	120-180	
		Poulet (600 g)		2	30	coupe en 2
225-250	1		160-170	2	40-80	
175	1	Quatre-quarts	175	2	30-50	moule sur la grille
250	1	Quiche Lorraine	200	1 ou 2	30-50	moule sur la grille
45-55	1	Tarte aux fruits	170	2	45-55	moule sur la grille
	1	Saucisses		3	6-8	
60-70	1	Savarin	160	2	60-70	moule sur la grille
200-225	1	Souffles	200	2	45-70	
		Veau				
		- Escalopes		4	6-7	
210-225	1	- Rôtis	200	2	90-120	

Les durées indiquées ci-dessus ne peuvent être qu'approximatives, les natures, épaisseurs et poids des pièces à cuire et à griller étant toujours variables

INSTALLATION

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Il doit être réalisé avant l'encastrement de l'appareil dans le meuble.

Avant le raccordement, s'assurer que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (au minimum égale à celle indiquée ci-après).

Pour avoir accès à la plaque à bornes, dévisser les 4 vis qui maintiennent la tôle arrière du four.

L'appareil doit être raccordé :

- soit par un câble souple type H 05 RRF et une prise de courant NF,
- soit par un câble souple ou rigide, relié à un dispositif de séparation omnipolaire (interrupteur ou disjoncteur) ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Le fil de terre doit obligatoirement être relié à la borne \perp .

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

MODÈLE SIMPLE

Secteur monophasé 220 volts ou 1 phase 380 V + Neutre.
Section minimale des conducteurs = 2,5 mm².

- Passer le cordon d'alimentation dans le passe-fil fixé sur la tôle arrière.
- Passer le cordon d'alimentation dans le serre-câble.
- Raccorder le fil de terre à la borne \perp chaque fil du câble à une borne de la barrette de raccordement.
- Serrer le cordon avec la vis du serre-câble.

Nota : Il est conseillé de protéger l'alimentation électrique du four par un fusible de 16 ampères minimum.

MODÈLE DOUBLE

Vérifier la tension d'alimentation indiquée sur le compteur et brancher les fils conducteurs du cordon d'alimentation comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

Placer les cavaliers de liaison suivant le schéma ci-dessous :

<p>Mono 220 V ou 1 phase 380 V + Neutre</p> <p>Phase ①</p> <p>Phase ②</p> <p>Phase ③</p> <p>Phase ou Neutre ④</p> <p>Phase ou Neutre ⑤</p> <p>Fil de terre ⑥</p> <p>Section mini des conducteurs : 4 mm²</p>	<p>Triphasé 220 V</p> <p>Phase I ①</p> <p>Phase I ②</p> <p>Phase II ③</p> <p>Phase II ④</p> <p>Phase III ⑤</p> <p>Phase III ⑥</p> <p>Fil de terre ⑦</p> <p>Section mini des conducteurs : 4 mm²</p>
<p>Triphasé 380 V 2 phases + Neutre</p> <p>Phase I ①</p> <p>Phase I ②</p> <p>Phase II ③</p> <p>Phase II ④</p> <p>Neutre ⑤</p> <p>Fil de terre ⑥</p> <p>Section mini des conducteurs : 2,5 mm²</p>	<p>Triphasé 380 V 3 phases + Neutre</p> <p>Phase I ①</p> <p>Phase I ②</p> <p>Phase II ③</p> <p>Phase II ④</p> <p>Phase III ⑤</p> <p>Phase III ⑥</p> <p>Neutre ⑦</p> <p>Fil de terre ⑧</p> <p>Section mini des conducteurs : 2,5 mm²</p>

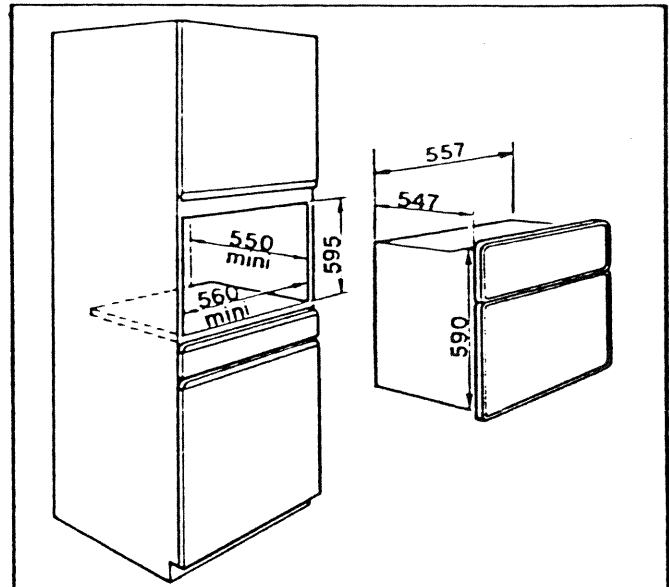
Après raccordement, fixer le cordon au moyen du serre-câble et remonter la plaque arrière.

Nota : Il est conseillé de protéger l'alimentation électrique du four par un fusible de 25 ampères minimum.

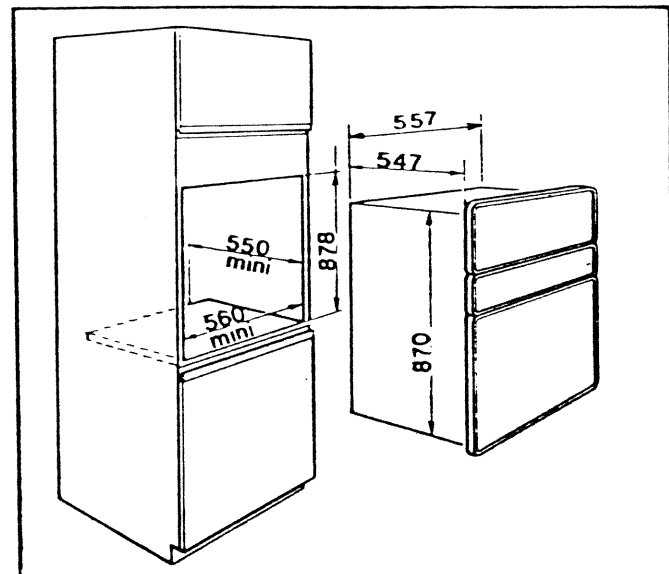
ENCASTREMENT

Les dimensions de découpe du meuble d'encastrement doivent être conformes aux cotes indiquées sur le croquis ci-dessous :

FOUR SIMPLE



FOUR DOUBLE



FIXATION

Après avoir posé le four dans son logement, le fixer au moyen des vis fournies avec l'appareil, lesquelles seront vissées dans les deux trous situés sur les montants verticaux avant, derrière la porte du four (quatre trous sur le modèle double).

Nous vous conseillons d'utiliser des meubles comportant l'estampille NF.

Prévoir l'accessibilité à la prise de courant par un cordon d'alimentation pour faciliter la manœuvre de dépose du four en cas de panne.

IMPORTANT :

Les parois du meuble adjacentes au four doivent être : soit d'une matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière et doivent avoir été fixées par une colle de bonne résistance à la chaleur pour éviter tout décollement.

Ne pas entreposer des produits inflammables à proximité du four.

UTILISATION

UTILISATION DU FOUR A CHALEUR PULSÉE

PRINCIPE ET AVANTAGES DU FOUR

Le four à chaleur pulsée est équipé d'une turbine dont le rôle est de brasser l'air chauffé par la résistance périphérique; grâce à ce procédé :

- La température est égale, dans toute l'enceinte du four, les cuissons s'effectuent toujours de manière uniforme.
- Vous pouvez effectuer en même temps la cuisson de plusieurs préparations de différentes natures, sans que l'odeur ni le goût ne se transmettent de l'une à l'autre.
- Vous n'avez plus besoin de préchauffer le four qui travaille à des températures moins élevées qu'un four conventionnel.

REMARQUES

Dans ce type de four, les températures et les temps de cuisson sont différents de ceux d'un four classique. Il est donc conseillé de respecter les temps moyens de cuisson indiqués dans les tableaux de cuisson. Les temps sont approximatifs et peuvent varier selon la quantité à cuire et la qualité (très cuit, à point, saignant, etc.).


BOUTON DE COMMANDE DU FOUR

La commande du chauffage du four est assurée par un seul bouton, à affichage direct de la température, groupant à la fois le commutateur et le thermostat.

• Partant de la position 0 (arrêt) et en tournant le bouton dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre on assure successivement les opérations suivantes :

1^{er} cran : Allumage de la lampe d'éclairage du four.

50 à 200 : Chauffage du four et fonctionnement de la turbine; les graduations de la température en 10 degrés centigrades permettent la régulation précise du chauffage par le thermostat.

Entre 200 et  : Pause. Sur ce cran seule la lampe d'éclairage fonctionne.

 : Chauffage du grilloir pour les grillades, les gratins et le nettoyage.

Nota : Le ventilateur de refroidissement fonctionne dès le 1^{er} cran.

MISE EN SERVICE

Avant d'utiliser le four pour la première cuisson, le laisser chauffer à vide pendant une demi-heure environ (bouton de commande sur 200). La laine minérale qui entoure le four peut dégager, au début, une odeur peu agréable due à sa composition. Enlever tous les accessoires qui se trouvent à l'intérieur du four.

VOYANTS DE CONTRÔLE

Dès que le bouton de commande du four est sur toute autre position que 0 (arrêt) le voyant jaune de mise sous tension s'allume et ne s'éteindra que si l'on ramène le bouton du four sur 0.

Si l'inverseur «Auto-Manuel» du programmeur est en position «Manuel», le voyant rouge du thermostat s'allume dès que l'on place le bouton de commande du four sur toute autre position que 0 (arrêt). Ce voyant s'éteint lorsque le four atteint la température de cuisson choisie. Il est donc normal que, pendant une cuisson, ce voyant s'allume et s'éteigne à plusieurs reprises.

UTILISATION DU FOUR SUPÉRIEUR (modèle double)

Ouverture de la porte :

Pour ouvrir la porte la tirer en avant par sa poignée et la glisser vers le haut.


BOUTON DE COMMANDE DU FOUR SUPÉRIEUR


La commande du chauffage du four est assurée par un seul bouton, à affichage direct de la température, groupant à la fois le commutateur et le thermostat.


• Partant de la position 0 (arrêt) et en tournant le bouton dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre on assure successivement les opérations suivantes :

25 à 275° : Chauffage du four (voûte et sole) pour la cuisson de viandes ou pâtisseries; les graduations de la température en 25 degrés centigrades permettent la régulation précise du chauffage par le thermostat.

St : Chauffage du four à cuisson 125°C pour effectuer la stérilisation d'aliments.

 : Chauffage de la sole uniquement pour compléter de cuisson de pâtisseries délicates ou pour stériliser des aliments.

 : Chauffage de la voûte uniquement pour les dorages des viandes ou pâtisseries.

 : Chauffage du grilloir pour les gratins et les grillades (pour les fours qui en sont équipés).


Nota : Le ventilateur de refroidissement fonctionne dès le 1^{er} cran.

MISE EN SERVICE

Avant d'utiliser le four supérieur pour la première cuisson, le laisser chauffer à vide pendant une demi-heure environ (bouton de commande sur 275). La laine minérale qui entoure le four peut dégager, au début, une odeur peu agréable due à sa composition. Enlever tous les accessoires du four avant le chauffage de celui-ci.

VOYANTS DE CONTRÔLE

Dès que le bouton de commande du four supérieur est sur toute autre position que 0 (arrêt) le voyant jaune de mise sous tension s'allume et ne s'éteindra que si l'on ramène le bouton en position 0.

Le voyant rouge ( du thermostat s'allume dès que l'on place le bouton de commande du four sur une position de chauffage. Ce voyant s'éteint lorsque le four atteint la température de cuisson choisie. Il est donc normal que pendant une cuisson, le voyant s'allume et s'éteigne à plusieurs reprises.

Nota : Le four supérieur ne peut pas être programmé, il faudra donc agir manuellement sur son bouton de commande pour assurer le démarrage et l'arrêt des cuissons.

PROGRAMMATION

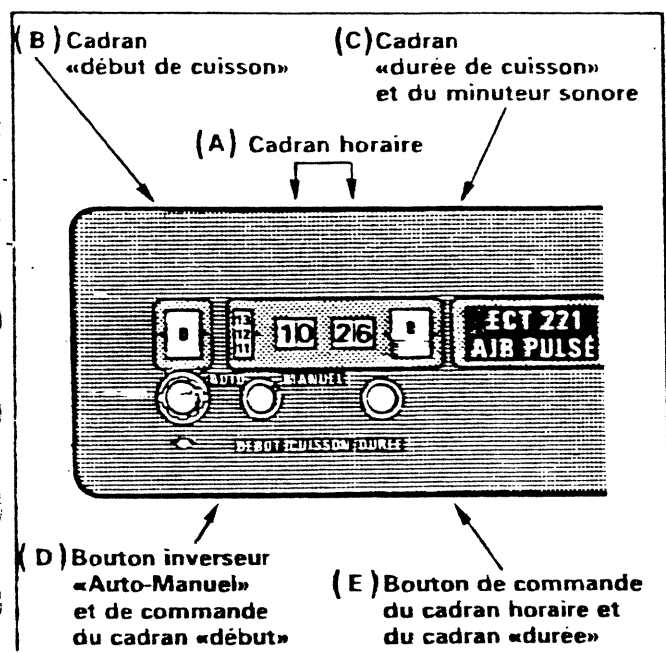
UTILITÉ ET FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR

Le programmateur est un interrupteur dont la fermeture et l'ouverture des contacts peuvent être commandées automatiquement à des heures déterminées à l'avance. Il est combiné avec un cadran horaire à lecture directe et avec un minuteur sonore.

Il permet :

- d'avoir l'heure en permanence (horloge électrique);
- de minuter une cuisson, ou une opération de courte durée dont la fin vous sera signalée par un signal sonore (minuteur sonore);
- de démarrer et d'arrêter une cuisson, dans le four, en dehors de votre présence (fonctionnement automatique);
- de démarrer une cuisson manuellement et de l'arrêter automatiquement (fonctionnement semi-automatique).

DISPOSITION DES CADRANS ET DES BOUTONS DE COMMANDES



UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

Cadran «DÉBUT» de cuisson (B)

- La programmation du cadran «DÉBUT» de cuisson s'effectue en appuyant sur le bouton «D» qui le commande.
- Le tambour de ce cadran est divisé en «quarts d'heures» afin de faciliter l'affichage de l'heure du début de la cuisson.

Cadran «DURÉE» de cuisson (C)

- L'affichage de la durée de cuisson s'effectue en appuyant sur le bouton «E» qui le commande.
- Le tambour du cadran «DURÉE» de cuisson est divisé

en fractions de 1 minute jusqu'au nombre 30 et en fractions de 5 minutes de 30 à 240 pour permettre un affichage sûr et précis de la durée de la cuisson.

— Les temps figurant sur ce tambour sont exprimés en minutes; le tableau ci-dessous vous donnant la conversion en heures pourra vous être utile.

60 mn = 1 h	120 mn = 2 h	180 mn = 3 h
70 mn = 1 h 10	130 mn = 2 h 10	190 mn = 3 h 10
80 mn = 1 h 20	140 mn = 2 h 20	200 mn = 3 h 20
90 mn = 1 h 30	150 mn = 2 h 30	210 mn = 3 h 30
100 mn = 1 h 40	160 mn = 2 h 40	220 mn = 3 h 40
110 mn = 1 h 50	170 mn = 2 h 50	230 mn = 3 h 50
		240 mn = 4 h

L'horloge électrique (A)

Elle fonctionne dès que le four est raccordé au réseau électrique et s'arrête en cas de panne du four ou de coupure de courant.

Pour la remettre à l'heure, tirer le bouton (E) et le laisser enclenché jusqu'à ce que les cadrans de l'horloge indiquent l'heure exacte, puis appuyer sur celui-ci pour revenir en position normale.

Le premier cadran indique les heures et le second les minutes.

Nota : Les tambours de l'horloge ne peuvent tourner que dans un seul sens au rythme d'environ une graduation toutes les secondes. Si l'horloge indique un retard important dû à une panne quelconque il faudra attendre le temps nécessaire à sa remise à l'heure. (Exemple : si une panne a duré 10 heures il faudra environ 10 minutes pour que l'horloge rattrape ce retard).

Avant toute programmation s'assurer que l'horloge indique bien l'heure exacte.

Minuteur sonore

A la fin d'une cuisson programmée en automatique ou en semi-automatique le minuteur sonore retentit pendant quelques minutes, afin de prévenir l'utilisateur que la cuisson est terminée.

Le minuteur peut être utilisé en cuisson non programmée;

Placer le bouton (D) sur «Manuel», puis afficher au centre du cadran «durée», en appuyant sur le bouton (E), le temps restant à courir entre le moment où l'on enclenche le minuteur et l'heure à laquelle la cuisson devra être terminée.

Exemple : Il est 11 h 45 et la cuisson doit se terminer à 12 heures. C'est le nombre 15 (12 h - 11 h 45) qu'il faut afficher.

Dès que le temps affiché sera écoulé le minuteur retentira. Il s'arrêtera de lui-même au bout de quelques minutes. Si l'on désire l'arrêter plus tôt, appuyer sur le bouton (E) jusqu'au positionnement du chiffre 0 au centre du cadran «Durée».

Nota : Le minuteur peut être utilisé dès l'instant où l'on démarre une cuisson au four. Il suffit simplement d'indiquer le temps total de la durée de votre cuisson sans toutefois dépasser 240 minutes (ou 4 heures).

Dans ce cas l'arrêt de la cuisson ne peut être effectué qu'en agissant manuellement sur le bouton de commande du four.

PROGRAMMATION D'UNE CUISSON AUTOMATIQUE

On entend par cuisson automatique une cuisson dont le début et la durée de cuisson ont été préalablement programmés et pour laquelle le démarrage et l'arrêt de la cuisson sont assurés en temps voulu par le programmeur.

Pour programmer une cuisson automatique :

- Placer le bouton (D) sur «AUTO».
- Appuyer ensuite sur ce même bouton (D) jusqu'à affichage du chiffre ou nombre correspondant à l'heure choisie pour le démarrage de la cuisson. L'affichage se fait en regard du trait repère sur le cadran «début de cuisson».
- Appuyer sur le bouton (E) de manière à afficher le temps nécessaire à la cuisson (en minutes) au centre du cadran «durée» de cuisson.
- Placer en dernier lieu le bouton de commande du four sur la position correspondant à la température de chauffage nécessaire à la cuisson à effectuer.

Exemple : Si l'on effectue une programmation à 9 heures du matin pour une cuisson qui doit débuter à 12 heures et durer 60 minutes : placer le bouton (D) sur «Auto» et appuyer sur ce même bouton jusqu'au positionnement du nombre 12 en regard du trait repère du cadran «début» appuyer ensuite sur le bouton (E) jusqu'au positionnement du nombre 60 en regard du trait repère du cadran «durée». Placer en dernier lieu le bouton de commande du four sur la position correspondant à la cuisson à effectuer.

Nota : Relâcher les boutons dès que les chiffres désirés sont affichés.

- Dès que la programmation est terminée le voyant de mise sous tension s'allume.
- Le démarrage de la cuisson programmée aura lieu lorsque l'horloge indiquera la même heure que celle affichée au centre du cadran «Début» (dans l'exemple le démarrage se fera à 12 heures).
- Dès ce moment le voyant thermostat s'allume et indique que les éléments du four sont en fonctionnement et le tambour du cadran «Durée» commence à décompter la durée affichée.
- L'arrêt de la cuisson programmée s'effectuera automatiquement lorsque le temps affiché sur le cadran «Durée» sera écoulé, et sera signalé par le signal sonore du minuteur ainsi que par l'extinction définitive du voyant thermostat (dans l'exemple il sera 13 heures). Il est nécessaire de remettre le bouton (D) sur la position «Manuel» et de remettre le bouton de commande du four sur 0 (arrêt) le voyant de mise sous tension s'éteindra dès que le bouton de commande du four sera sur «0».

PROGRAMMATION D'UNE CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

On entend par cuisson semi-automatique, une cuisson qui débute immédiatement et dont seul, le temps de cuisson est programmé.

Pour programmer une cuisson semi-automatique :

- Placer le bouton (D) sur «Auto».
- Appuyer sur le bouton (E) de manière à afficher le temps nécessaire à la cuisson au centre du cadran «durée de cuisson».
- Placer en dernier lieu le bouton de commande du four sur la position correspondant à la température de chauffage nécessaire à la cuisson à effectuer.

Exemple : Si l'on effectue une programmation à 12 heures pour une cuisson qui doit durer 60 minutes.

Placer le bouton (D) sur «Auto» et appuyer sur le bouton (E) jusqu'au positionnement du nombre 60 en regard du trait repère du cadran «Durée» (relâcher le bouton dès que le nombre est affiché).

Placer en dernier lieu le bouton de commande du four sur la position correspondant à la cuisson à effectuer.

- Le démarrage est immédiat et sera signalé par l'allumage simultané des voyants de mise sous tension et thermostat ainsi que par l'allumage de la lampe du four.
- L'arrêt se fera automatiquement lorsque le temps affiché sur le cadran «Durée» sera écoulé; il sera signalé par l'extinction du voyant thermostat et de la lampe de four et par la sonnerie du minuteur sonore. (Dans l'exemple il sera 13 heures.)
- Après l'arrêt de la cuisson, nous vous recommandons de remettre le bouton de commande du four sur 0 (arrêt) et de placer le bouton (D) sur «Manuel». Le voyant de mise sous tension s'éteindra dès que le bouton de commande du four sera sur «0».

INTERRUPTION D'UNE CUISSON PROGRAMMÉE

Pour annuler une cuisson programmée :

- Appuyer sur le bouton (E) de manière à afficher le chiffre 0 au centre du cadran «Durée».
- Appuyer ensuite sur le bouton (D) de manière à faire apparaître au centre du cadran «Début» les chiffres identiques à ceux indiqués sur l'horloge. Le tambour du cadran «Début» s'arrête automatiquement sur cette position. Des cet instant, il est possible de replacer le bouton (D) sur «Manuel».

Nota : Sur le bord droit du tambour du cadran «Début» apparaît un liséré vert. En réglant l'heure de début de cuisson celui-ci disparaît. Dès que le programmeur enclenche le four le liséré réapparaît.

Si l'inverseur «Auto-Manuel» (bouton D) ne peut être remis de la position automatique à la position manuelle :
— appuyer sur le bouton (D) jusqu'à ce que le tambour (B) indique la même heure que l'horloge, le tambour se bloque. Relâcher le bouton, et le tourner vers la position «Manuel».

CUISSON NON PROGRAMMÉE (fonctionnement manuel)

On entend par cuisson non programmée, une cuisson qui ne nécessite pas l'utilisation du programmeur et pour laquelle il faut agir manuellement sur le bouton de commande du four pour en assurer le démarrage et l'arrêt.

Attention : Dans le cas d'une cuisson non programmée, le programmeur doit obligatoirement être mis en position «Manuel», c'est-à-dire que le bouton (E) doit être placé sur «Manuel».

Remarques concernant l'utilisation du programmeur

- A la fin d'une cuisson programmée, l'ouverture des contacts du programmeur s'effectue automatiquement lorsque le tambour du cadran «DUREE» s'immobilise. Dès cet instant, nous vous recommandons :
 - de replacer le bouton de commande du four sur la position 0 (arrêt);
 - de mettre le programmeur en position «Manuel».
 - A noter que lorsque le four est utilisé en fonctionnement différé, le voyant de mise sous tension s'allume dès le moment où l'on programme; la mise sous tension effective des éléments chauffants n'ayant lieu qu'au moment du démarrage de la cuisson, lors de l'allumage du voyant thermostat four et de la lampe d'éclairage.
- Nota :** Sur le modèle simple le ventilateur se mettra en marche dès le démarrage de la cuisson. Sur le modèle double le ventilateur se mettra en marche dès que le bouton de commande du four sera sur toute autre position que l'arrêt (début différé ou non).

INTRODUCTION

Le four à chaleur pulsée ne nécessite pas de préchauffage. Il travaille à des températures moins élevées qu'un four conventionnel, grâce à la bonne répartition de sa chaleur.

CUISONS AU FOUR A CHALEUR PULSÉE

Cuissons de plusieurs mets de différentes natures :

C'est une technique particulière qui consiste à mettre au four, simultanément, des aliments qui demandent la même température de cuisson. Cette opération peut être programmée si les divers aliments demandent, non seulement la même température, mais également le même temps de cuisson.

Si deux ou plusieurs mets ne possèdent pas le même temps de cuisson, il suffit de les enfourner l'un après l'autre pour qu'ils soient cuits juste au moment de les servir et de les retirer à mesure qu'ils seront prêts.

Les aliments cuits ensemble dans le four à chaleur pulsée conservent leur saveur, sans transmission d'odeur ni de goût. Ainsi le poisson, la viande, les légumes, la pâtisserie peuvent être cuits ensemble.

Quelques recommandations

- **Gnocchis** : le four à chaleur pulsée leur convient très bien. S'ils sont garnis de fromage, ce dernier fond lentement et reste moelleux et parfumé.
- **Plats farcis** : préparer une farce un peu plus molle que d'habitude afin de prévenir le dessèchement.
- **Soufflés** : lors de la préparation, ne pas cuire la farine plus d'une minute dans la casserole et ne pas dépasser le temps de cuisson recommandé (sinon le pourtour devient dur).

STÉRILISATIONS

Préparation des aliments

Les bocaux doivent être de même hauteur et si possible contenir des aliments de même nature. Fermer hermétiquement les bocaux, en utilisant des fermetures métalliques à leviers ordinaires.

Enfournement

- Placer la plaque à pâtisserie sur le 2^e gradin à partir du bas du four.
- Mettre sur cette plaque 5 à 6 bocaux de 1 à 1 litre et demi, en veillant à ce qu'ils ne se touchent pas.
- Poser ensuite une tasse d'eau sur la plaque pour maintenir l'humidité indispensable.
- Placer le bouton de commande du four sur la position 160.
- Surveiller les aliments jusqu'à ce que le liquide commence à perler dans les premiers bocaux.

Nota : Le four n'est pas conçu pour la stérilisation en boîte. Pour stériliser des aliments au four, se reporter aux manuels spécialement édités pour la stérilisation des aliments.

DÉCONGÉLATION

Tous les plats cuisinés doivent être couverts pendant la durée de décongélation. Les produits mi-cuits ou crus seront décongelés à 170 - 200°C et en même temps rôtis, cuits ou étuvés.

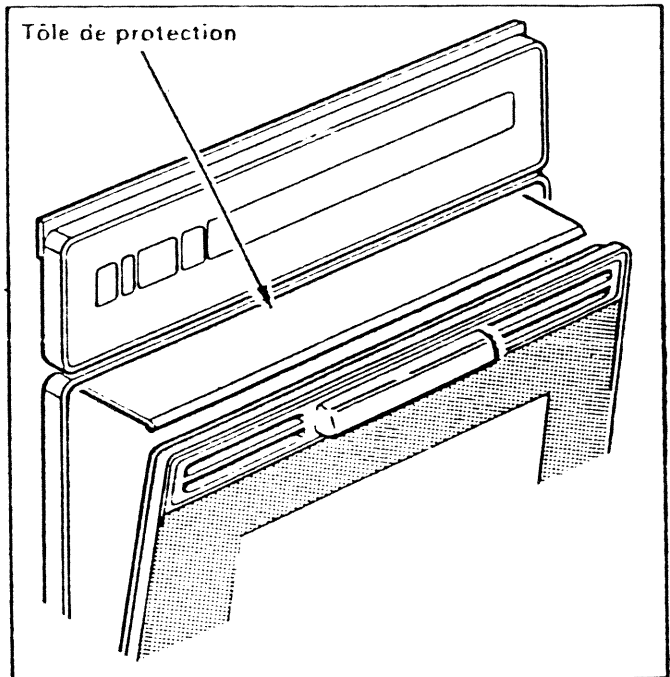
Remarque : Vous pourrez bénéficier de la chaleur accumulée dans le four pour terminer une cuisson ou réchauffer un plat, si vous ramenez le bouton de commande du four sur «0» quelques minutes avant la fin de la cuisson et de ce fait faire des économies d'énergie.

CUISONS AU GRILLOIR

Grillades

Elles s'effectuent porte entrouverte.

- Introduire la tôle de protection comme le montre la figure ci-dessous. Veiller à bien l'engager dans les glissières situées entre le haut du four et le bas du bandeau.



- Amener le bouton de commande du four sur la position grilloir **177** et préchauffer le four pendant 3 minutes environ.
- Préparer la pièce à griller et la placer sur la grille, puis glisser l'ensemble sur les gradins du four à distance convenable de l'élément chauffant.
- Glisser la lèchefrite sous la grille afin de recueillir le jus de cuisson.
- Ramener la porte en butée sur la tôle de protection.
- Laisser cuire jusqu'à ce qu'une face de la grillade soit dorée puis retourner sans piquer de manière à ne pas faire couler le jus.

GRATINS

Comme les grillades, ils s'effectuent porte entrouverte.

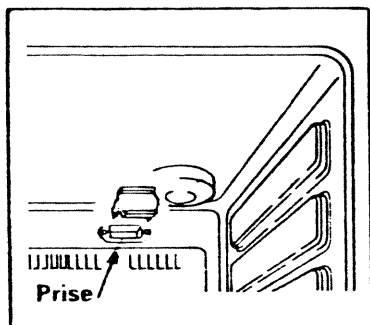
- Introduire la tôle de protection.
- Amener le bouton de commande du four sur la position grilloir **177** et préchauffer le four pendant 3 minutes environ.
- Poser le plat à gratiner sur la grille et glisser l'ensemble sur un gradin du four, à distance convenable de l'élément chauffant.
- Glisser la lèchefrite sous la grille de manière à recueillir un éventuel débordement.
- Ramener la porte en butée sur la tôle de protection.

CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR SUPÉRIEUR (modèle double)

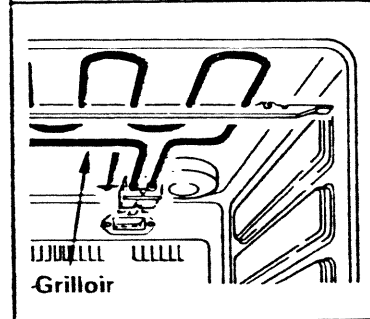
Le four supérieur est équipé de deux éléments de chauffage : l'élément de voûte et l'élément de sole. Toutefois, sur simple demande à notre Service Après Vente, nous pouvons vous fournir l'élément de grilloir complémentaire et la tôle antibuée nécessaire aux cuissons au grilloir. (Bien indiquer la référence complète de votre four ; voir sa plaquette signalétique.)

POUR MONTER LE GRILLOIR

Enlever le couvercle de la prise située à droite et au fond du four. Enfiler les bornes du grilloir dans cette prise en veillant à ce que deux supports latéraux reposent sur les gradins supérieurs.

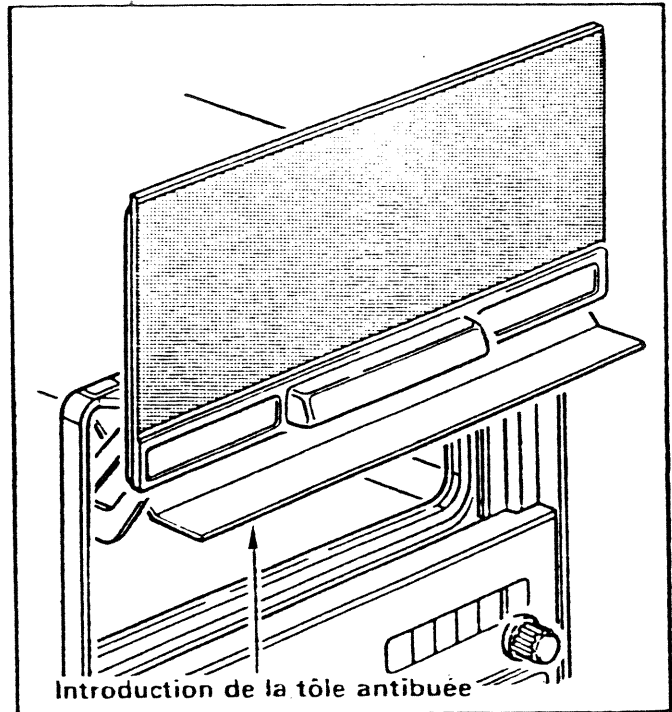


Remarque : Si vous vous servez du four inférieur (du modèle double) en cuisson au four (voûte et sole) vous pourrez utiliser le grilloir de ce dernier pour effectuer simultanément une grillade au four supérieur. (Le grilloir se retire en tirant.)



Introduction de la tôle antibuée

Pour toute cuisson au grilloir dans le four supérieur, il est nécessaire d'introduire la tôle antibuée comme le montre la figure ci-dessous.



LE FOUR PEUT ÊTRE UTILISÉ COMME CHAUFFE-PLATS

Pour préchauffer les assiettes, placer son bouton de commande sur le repère 50 pendant 10 à 15 minutes. Pour tenir des plats cuisinés chauds, placer le bouton de commande entre 50 et 70°C.

Le four s'utilise comme un four classique. Pour toute utilisation pratique voir le tableau d'utilisation.

Certains livres de recettes donnent comme température de chauffage du four une graduation correspondant à un chiffre ou un nombre (exemple «Thermostat sur la graduation 7»). Le tableau de correspondance ci-dessous vous permettra de convertir les chiffres donnés sur certains livres de recettes avec les températures directement indiquées sur le tambour du cadran de votre four.

Nota : Les températures sont approximatives.

Degrés Centigrades Four classique	0	25	50	75	100	125	150	175	200	250	275	
Utilisation	Arrêt			Meringue		Macaron		Soufflé	Viande rouge	Veau		Gratins
				Décongélation		Stérilisation		Brioche	Tarte			Grillades
Graduations Correspondantes	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Grilloir
Degrés Centigrades Four à chaleur pulsée	0	50	60	70	80	100	120	140	160	180	200	