

tout se loue

● ● ● R É C E P T I O N

Location de matériels pour
réceptions & événements

Guide d'utilisation

Four Électrique à Air Pulsé

Ref : **FOUR3**

INDEX



1. Caractéristiques techniques P 3

2. Règles d'utilisation P 4

3. Le Panneau de commande P 5

4. Nettoyage P 6-7

5. Pannes Fréquentes P 7



Caractéristiques techniques

CARACTÉRISTIQUES DIMENSIONNELLES	
Dimensions appareil LxPxH (cm)	
Poids (Kg)	
CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	
N° Moteur	Electrique à air pulsé
Fréquence	50Hz
Puissance maximale totale (KW)	13 Kw
Tension d'alimentation	380V
Indice de protection du revêtement	IPX3
Générateur de vapeur (chauffe eau)	/
CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES	
Alimentation	Electrique
Capacité (nb de plaques)	10
Cuisson	Simple
Humidification	/
Chambre de Cuisson	Acier AISI 430
Température	50 - 300°C
Contrôle température	Thermostat
Porte	Ouverture latérale Ventilée Vitre de contrôle



Règles d'utilisation

Installation –

- L'appareil doit rester sur son plateau et ne doit être ni encastré ni installé au milieu d'autres éléments, afin que l'air nécessaire à l'aération normale puisse circuler librement tout autour.
- **Il est strictement interdit de boucher les ouvertures permettant l'aération de l'appareil**, même partiellement ou pendant une courte période.
- **L'inobservation de cette interdiction précise exclut la responsabilité de Tout Se Loue réception et peut entraîner des frais supplémentaires**, étant donné que la conformité au niveau de la fabrication a été volontairement compromise.

Consignes –

Cet appareil ne doit être destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, c'est-à-dire la cuisson au four d'aliments. Tout autre usage doit être considéré comme impropre.

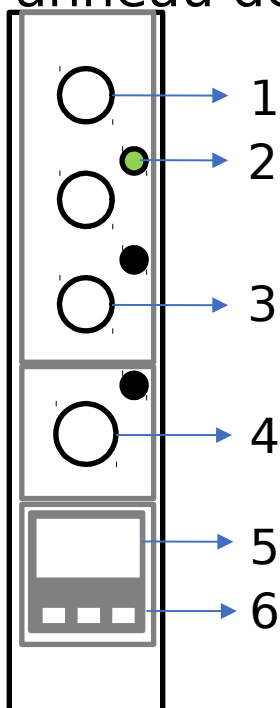
- L'appareil peut être utilisé pour toutes les cuissons au four de gâteaux, pizzas, viandes, poissons ou légumes, pour faire gratiner les plats ou pour reconditionner les aliments réfrigérés et congelés.
- Laisser un espace d'au moins 40 mm entre une plaque et l'autre dans la chambre de cuisson afin de ne pas empêcher à l'air de circuler.
- Ne pas utiliser de plats plus profonds que le nécessaire: Les bords trop hauts forment des barrières qui empêchent la circulation de l'air chaud.
- Faire préchauffer le four avant chaque cuisson pour avoir une chaleur uniforme.
- Eviter de saler les aliments dans la chambre de cuisson.

Consignes de sécurité -

- Ouvrir la porte avec précaution en fin de cuisson pour éviter que la chaleur ne sorte brusquement, ce qui risque de provoquer des brûlures.
- Faire attention aux zones chaudes (signalées sur l'appareil) des surfaces externes durant le fonctionnement du four.
- L'appareil contient des parties électriques et ne doit jamais être lavé avec un jet d'eau ou de vapeur.
- L'appareil est branché au secteur : couper le courant avant d'effectuer une opération de nettoyage quelconque.
- Pour éviter tout mauvais branchement ou raccordement de l'appareil, les branchements électriques et les raccordements sont indiqués par des plaques d'identification.



Panneau de commande



- 1: Allumage
- 2: Voyant allumage
- 3: Minuterie
- 4: x
- 5: Écran affichage température
- 6: Boutons gestion de la température
Gauche: « set », Centre: « ↓ », Droite: « ↑ »

Molette allumage: Pour allumer, tourner vers la droite jusqu'à sentir une résistance. Pour éteindre tourner vers la gauche.

Bouton gestion de la température : appuyer sur le bouton « Set », puis appuyer sur les flèches haut/bas pour varier la température. Une fois la température choisie, appuyer une nouvelle fois sur « Set ».

Cuisson

Faire chauffer le four à la température voulue avant d'y introduire les aliments à cuire. Quand le four est chaud, introduire les aliments et contrôler le temps de cuisson. Eteindre le four 5 minutes avant le temps théorique pour récupérer la chaleur emmagasinée.



Nettoyage

(ATTENTION : Couper le courant avant chaque opération)

Nettoyage général -

Le nettoyage doit être effectué quand le four est froid. Laver les parties émaillées à l'eau tiède savonneuse, ne pas utiliser de produits abrasifs, de pailles de fer, de laine d'acier ni d'acide pour ne pas les abîmer. Ne pas utiliser de produits contenant du chlore, même s'ils sont dilués, pour nettoyer l'acier inox. Utiliser les produits spécifiques que l'on trouve dans le commerce ou un peu de vinaigre chaud. Bien rincer à l'eau et essuyer avec un chiffon doux. **Ne nettoyer la porte du four qu'avec de l'eau chaude sans utiliser d'éponge métallique.** Ne pas laisser les résidus d'aliments s'incruster (surtout ceux acides contenant du sel, du citron ou du vinaigre) sur les parties en acier inoxydable car cela risque de les abîmer. Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct.

Nettoyage du four -

Il est conseillé de nettoyer l'intérieur du four à la fin de chaque journée de travail. On enlève ainsi plus facilement les résidus de cuisson en évitant qu'ils ne brûlent lorsqu'il faut de nouveau utiliser le four. Le nettoyer soigneusement à l'eau chaude savonneuse ou avec les produits spécifiques vendus dans le commerce.

Nettoyage de la porte -

Nettoyer la vitre interne de la porte avec le même type de produit que celui utilisé pour nettoyer la chambre de cuisson ou un produit normal (non toxique) pour les vitres. Utiliser également ce produit pour nettoyer la vitre externe de la porte. On peut toutefois n'utiliser que de l'eau tiède savonneuse. Après le rinçage, bien essuyer la vitre avec un chiffon doux. Il est possible d'éliminer les traces de saleté éventuelles entre les deux vitres de la porte en démontant la vitre interne.

Rappel: Ne surtout pas nettoyer la vitre de la porte avec une éponge métallique.

Nettoyage des ventilateurs -

Les ventilateurs doivent être nettoyés régulièrement avec des produits appropriés à action anticalcaire. Le nettoyage doit être fait avec soin, en éliminant les incrustations de calcaire éventuelles. Pour accéder aux ventilateurs, il suffit d'enlever le carter de protection après avoir dévissé les vis qui le fixent à la chambre de cuisson. Remonter le carter en procédant de la même façon mais en sens inverse quand le nettoyage est terminé.



Nettoyage du joint de la porte -

Nettoyer le joint de la porte à la fin de chaque journée de travail du four pour des motifs d'hygiène et fonctionnels. Le laver soigneusement à l'eau tiède savonneuse. Le rincer et l'essuyer avec un chiffon doux. Enlever délicatement les incrustations éventuelles ou les résidus d'aliments, sans utiliser d'outils métalliques coupants pour ne pas abîmer le joint de façon irréparable.

Pannes fréquentes

PANNE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none">• Vérifier la prise de courant• Vérifier la puissance de l'installation accueillant le four
Le four ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none">• Vérifier la puissance de l'installation accueillant le four
Le four disjoncte / fait disjoncter l'installation	<ul style="list-style-type: none">• Vérifier que le câble d'alimentation ne soit pas pincé ou dénaturé• Si utilisation d'une rallonge électrique, bien dérouler intégralement la rallonge

Si les solutions proposées ne résolvent pas le problème, ne pas chercher à démonter le four ou insister sur ce dernier, mais appeler le service maintenance de Tout Se Loue Réception.