

tout se loue

● ● ● R É C E P T I O N

Location de matériels pour
réceptions & événements

Guide d'utilisation

Four Électrique Ref : FOUR5

INDEX



1.	Caractéristiques techniques	P 3
----	-----------------------------	-----

2.	Règles d'utilisation	P 4
----	----------------------	-----

3.	Le Panneau de commande	P5
----	------------------------	----

4.	Nettoyage	P 6
----	-----------	-----

5.	Pannes Fréquentes	P 7
----	-------------------	-----



Caractéristiques techniques

CARACTÉRISTIQUES DIMENSIONNELLES	
Dimensions appareil LxPxH (mm)	870x980x560
Poids (Kg)	78
CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	
N° Moteur	Électrique air ventilé
Fréquence	50Hz
Puissance maximale totale (KW)	3,3
Tension d'alimentation	220V
Indice de protection du revêtement	IPX3
Générateur de vapeur (chauffe eau)	/
CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES	
Alimentation	Electrique
Capacité (nb de plaques)	6
Cuisson	
Humidification	/
Chambre de Cuisson	
Température	60 - 250°C
Contrôle température	Thermostat électromécanique
Porte	Latérale inox



Règles d'utilisation

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, viande, poisson ou légumes, pour faire gratiner les plats ou pour reconditionner les aliments réfrigérés et congelés.
- Laisser un espace d'au moins 70 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 chauffer le four avant chaque cuisson pour avoir une chaleur uniforme.
- Eviter de saler les aliments dans la chambre de cuisson.
- Important ; les plaques nécessaires pour ce four ne sont pas gastronormées, et sont de dimensions 429 x 345 (mm)

Consignes de sécurité –

- Ouvrir la porte avec précaution en fin de cuisson pour éviter que la chaleur ne sorte pas 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



Fig.1

Bouton « TEMPÉRATURE » pour sélectionner la température de cuisson.

Lorsque le four atteint la température programmée, le led orange s'éteindra. Une fois le led éteint il est possible d'introduire les grilles dans le four.

Fig.2

Bouton « TIMER » pour programmer le temps de cuisson désiré.

À la fin du cycle de cuisson, le led vert s'éteindra et le signal sonore retentira.

Fig.3

Bouton « STEAM », presser pour obtenir de la vapeur supplémentaire.

Tourner le bouton du « STEAMER TIMER » jusqu'au nombre de minutes d'émission de vapeur supplémentaire souhaité. Il est possible de sélectionner un maximum de 30 min en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au nombre de minutes correspondant ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour une gestion manuelle du temps.

Fig.1

Bouton « TEMPÉRATURE » pour sélectionner la température de cuisson.

Lorsque le four atteint la température programmée, le led orange s'éteindra. Une fois le led éteint il est possible d'introduire les grilles dans le four.



Nettoyage

(ATTENTION : Couper le courant avant chaque opération)

Nettoyage des parties mobiles –

Le nettoyage doit être effectué quand le four est froid. Avant de commencer les opérations, ôter toutes les parties mobiles comme les supports de grille et les carters des ventilateurs et les nettoyer séparément avec des produits adaptés à l'acier inox.

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, pour l'entretien de l'acier, vendus dans le commerce.

Oter toutes traces d'aliments dans le four. NE JAMAIS UTILISER DE RACLETTE, DE COUTEAU OU TOUT AUTRE OUTIL POUVANT RAYER L'ACIER. NE PAS UTILISER NON PLUS DE BROSSES OU D'ÉPONGES ABRASIVES.

Nettoyage du panneau de commande –

Le nettoyage du panneau de commande s'effectue exclusivement avec de l'eau et un chiffon doux. Les autres surfaces externes peuvent être nettoyées avec le même produit pour inox que celui utilisé pour le nettoyage interne.