

tout se loue

● ● ● R É C E P T I O N

Location de matériels pour
réceptions & événements

Guide d'utilisation

Four Électrique Ref : FOUR8

INDEX



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

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

3.	Règles d'utilisation	P7
----	----------------------	----

4.	Le Panneau de commande	P 8
----	------------------------	-----

5.	La Cuisson	P 9
----	------------	-----

6.	Nettoyage	P10
----	-----------	-----

7.	Pannes Fréquentes	
----	-------------------	--



Caractéristiques techniques

CARACTÉRISTIQUES DIMENSIONNELLES	
Dimensions appareil LxPxH (mm)	935x930x825
Poids (Kg)	97
CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	
N° Moteur	
Fréquence	50Hz
Puissance maximale totale (KW)	8,4
Tension d'alimentation	400V
Indice de protection du revêtement	IPX3
Générateur de vapeur (chauffe eau)	
CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES	
Alimentation	Electrique
Capacité (nb de plaques)	4
Cuisson	
Humidification	
Chambre de Cuisson	
Température	
Contrôle température	
Porte	



Instructions d'utilisation

Installation –

L'appareil doit être laissé sur son chariot à l'horizontal, à une distance non inférieure à 10 cm des murs latéraux et arrière, afin que l'air nécessaire à l'aération normale puisse circuler librement tout autour. Cette aération a lieu par les ouvertures spécifiques prévues sur les parois métalliques du revêtement externe et garantit le fonctionnement ainsi que la longévité de l'appareil. Il est donc strictement interdit de boucher ces ouvertures, même partiellement ou pendant une courte période. L'inobservation de cette interdiction précise exclut la responsabilité de Tous se loue et peut entraîner des frais supplémentaires, étant donné que la conformité au niveau de la fabrication a été volontairement compromise. L'appareil n'est pas prévu pour être encastré ou installé dans une cuisine modulaire.

Branchement électrique –

Le branchement au réseau d'alimentation électrique doit être effectué conformément aux normes en vigueur. Contrôler au préalable si :

- la tension et la fréquence reportées sur la plaque des "données techniques" de l'appareil correspondent à celles du secteur ;
- la soupape limitatrice et l'installation peuvent supporter le débit de l'appareil (voir plaque des "données techniques") ;
- le réseau d'alimentation est muni d'un système de mise à la terre efficace et conforme aux normes en vigueur ;
- en cas de branchement direct au secteur, installer un disjoncteur omnipolaire conforme aux normes en vigueur et ayant un débit approprié, avec ouverture entre les contacts de catégorie de surtension III (4000V), entre ce dernier et l'appareil ;
- l'interrupteur omnipolaire utilisé pour le branchement est facilement accessible lorsque l'appareil est installé ;
- le câble de terre jaune/vert n'est pas interrompu par le disjoncteur ;
- quand l'appareil est allumé, la tension d'alimentation ne doit pas s'écarter de $\pm 10\%$ par rapport à la tension nominale ;
- après avoir branché le câble d'alimentation au bornier, s'assurer qu'il ne soit pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil ;
- si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service technique de Tout se loue ou par une personne ayant des qualifications similaires, de façon à prévenir tout risque.

Raccordement au réseau hydrique –

Le four doit être alimenté avec de l'eau potable adoucie ayant une dureté comprise entre 0,5÷5° (il est obligatoire d'utiliser un adoucisseur pour réduire la formation de calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson) et une pression comprise entre 100 et 200 kPa (1,0-2,0 bars). Le raccordement au réseau de distribution d'eau doit être fait au moyen d'une électrovanne filetée 3/4" qui se trouve au dos de l'appareil, en interposant au préalable un filtre mécanique et un robinet d'interception (avant de raccorder le filtre, laisser couler un peu d'eau pour purger les conduites).

Vidange de l'eau –

Un tuyau de vidange (Fig. 1), qui permet le drainage de la chambre de cuisson, sort du dos de l'appareil. Il faut y relier un tuyau ayant un diamètre interne de 30 mm (DN 30) et en mesure de résister aux températures de la vapeur (90°C-100°C). Pour éviter tout risque d'étranglement, il est conseillé d'utiliser un tuyau rigide en veillant à ce qu'il ne forme pas de « coudes » le long du parcours de vidange. Le tuyau doit par ailleurs avoir toujours la même inclinaison (min. 5%) sur toute sa longueur (la longueur considérée est celle du tuyau de vidange de l'appareil au point de vidange et elle ne doit dépasser 2 mètres). Le tuyau de vidange doit arriver à un point de vidange ouvert au sol (Fig. 2).

Par ailleurs le « saut » minimum doit être de 25 mm (distance entre le tuyau de vidange sortant de l'appareil et l'emboîture du tuyau de canalisation de vidange). Quoi qu'il en soit, le tuyau relié au tuyau de vidange de l'appareil ne doit pas être en contact direct avec le point de vidange pour des motifs de conformité aux normes d'hygiène en vigueur. Nous conseillons de raccorder la vidange de l'appareil au réseau des eaux grises en utilisant un siphon adéquat de façon à empêcher la sortie des vapeurs du point de vidange.

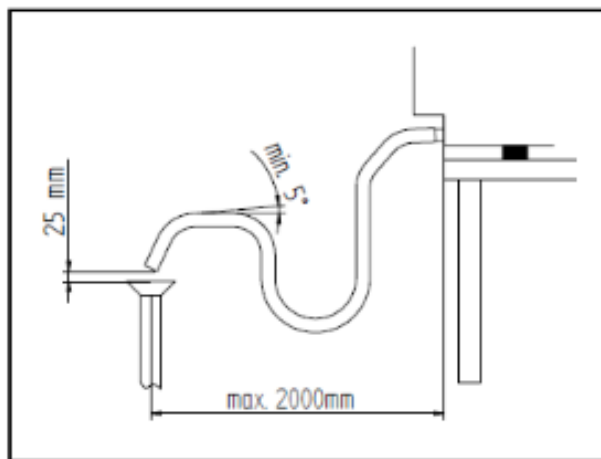


FIG. 1

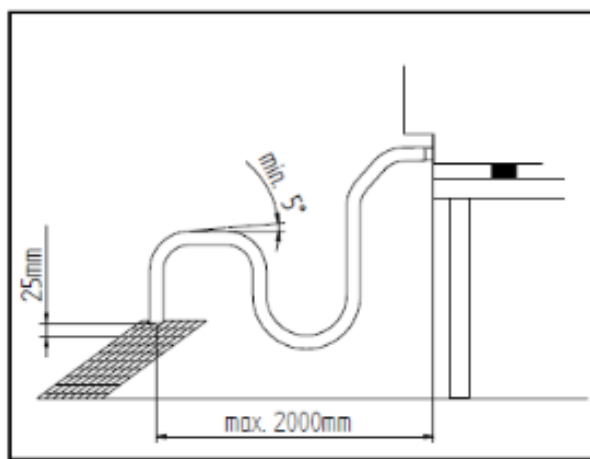
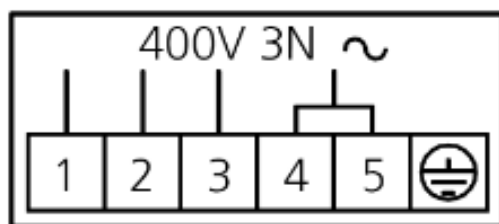


FIG. 2

Branchement du câble d'alimentation –

Pour pouvoir accéder au bornier d'alimentation, il suffit d'enlever le côté gauche de l'appareil. Desserrer le serre-câble qui se trouve au dos (en bas) de l'appareil (voir Fig. 1) et faire passer le câble à l'intérieur pour arriver au serre-câble en caoutchouc qui se trouve à proximité du bornier. Faire passer le câble dans le serre-câble en caoutchouc et préparer les conducteurs en vue du branchement au bornier, afin que le conducteur de terre soit le dernier à s'enlever de la borne correspondante si le câble devait être tendu de façon anormale. Brancher les 3 conducteurs de phase aux bornes marquées "1", "2" et "3", le conducteur de neutre à la borne marquée "4" ou "5" et le conducteur de terre à la borne portant le symbole comme d'après le schéma suivant :



(le même schéma de branchement électrique se trouve à côté du bornier d'alimentation). Serrer le serre-câble situé au dos (en bas) de l'appareil et remonter le côté gauche. Le câble doit correspondre à celui reporté sur le tableau "Caractéristiques techniques". L'appareil doit être branché à un système équipotentiel dont il faut contrôler l'efficacité conformément à la réglementation en vigueur. Ce branchement doit être effectué entre des appareils différents à l'aide de la borne prévue à cet effet portant le symbole. Le conducteur équipotentiel doit avoir une section minimale de 2,5 mm². La borne équipotentielle se trouve au dos de l'appareil.

Dispositif thermique de sécurité –

L'appareil est équipé d'un dispositif thermique de sécurité à réarmement manuel qui le protège contre les surchauffes excessives et dangereuses pouvant se produire accidentellement. En cas d'intervention, le dispositif coupe le courant de l'appareil et en interrompt donc le fonctionnement. Pour accéder à ce dispositif il faut enlever le panneau latéral gauche de l'appareil.



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 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 chauffer 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 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.

Placer l'appareil sur une table ou un support du même genre, à une hauteur d'au moins 85 cm du sol.

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

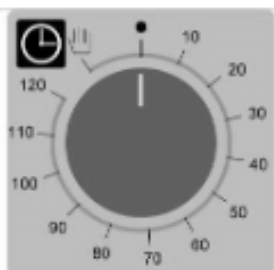


Fig. 3

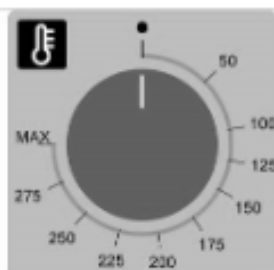


Fig. 4

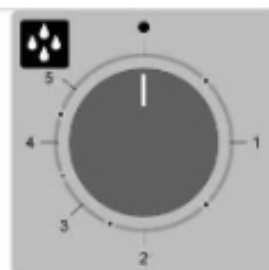


Fig. 5

Programmation du temps de cuisson –

Mettre le bouton du programmateur (Fig. 3) sur le symbole (fonctionnement continu) ou sur le temps voulu pour la cuisson (jusqu'à 120 minutes) pour allumer le four ; le four s'éteint automatiquement en fin de cuisson dans le second cas.

Programmation de la température de cuisson –

Mettre le bouton du thermostat de réglage (Fig. 4) sur la température voulue pour la cuisson.

Programmation de la quantité de vapeur –

Pour produire de la vapeur durant le fonctionnement du four (chambre de cuisson chaude), tourner la manette de l'humidificateur automatique (Fig. 5) pour la mettre sur la valeur désirée (de 1 à 5). L'humidificateur cesse de fonctionner en mettant la manette sur • (éteint).

Attention

- En mettant la manette sur les positions de "1" à "4", l'humidificateur fonctionne automatiquement, à intervalles réguliers et répétés de façon cyclique, en produisant de la vapeur (arrivée d'eau dans la chambre de cuisson). (Plus le chiffre est grand et plus l'humidificateur fonctionne longtemps, ce qui implique une plus grande production de vapeur).
- En mettant la manette sur la position "5", on désactive le contrôle automatique de l'humidificateur qui fonctionne en envoyant constamment de l'eau dans la chambre de cuisson (production continue de vapeur).
- Avant de mettre l'humidificateur automatique en marche, faire se stabiliser la température à l'intérieur de la chambre de cuisson sur une valeur d'au moins 110°C, afin d'optimiser la production de vapeur.



Voyant programmeur “fin de cuisson” –

Le voyant vert du programmeur indique que le four est allumé et que le temps de cuisson est programmé.

Voyant thermostat de réglage –

Le voyant orange du thermostat de réglage s'éteint chaque fois que la température programmée est atteinte dans la chambre de cuisson. Il se rallume quand le thermostat intervient pour rétablir cette température.

Voyant humidificateur automatique –

Le voyant orange de l'humidificateur automatique indique que l'électrovanne de l'eau est en marche et que dans la cavité de cuisson de la vapeur est en train de se former.

Lumière à l'intérieur du four –

La lumière reste toujours allumée quand le four est en train de fonctionner.

Pour éteindre le four - Mettre les boutons du programmeur “fin de cuisson” et du thermostat sur éteint. Fermer ensuite le robinet d'eau en amont de l'appareil et couper le courant.

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.

Cuisson à convection (chaleur sec) –

Mettre en marche le four et tourner le bouton du thermostat de réglage en correspondance de la température désiré

Cuisson à convection + vapeur (chaleur sec + chaleur humide) –

Mettre en marche le four. Tourner le bouton du thermostat de réglage en correspondance de la température désiré et le bouton de humidificateur automatique en correspondance de la quantité de vapeur choisi.

Décongélation -

Mettre en marche le four et tourner le bouton du thermostat de réglage en correspondance du symbole (•).



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 (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique, etc.), 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 car l'eau pourrait pénétrer dans les circuits et en limiter la sécurité. Ne pas utiliser de substances corrosives pour nettoyer le plan d'appui du four.

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.

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