

FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE

FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE



Le four électrique est un four simple à utiliser permettant de cuire dans de très bonnes conditions toutes les préparations habituelles.

Doté de trois éléments chauffants, le four électrique peut être utilisé comme four de cuisson et aussi comme grilloir.

Le four électrique est particulièrement recommandé pour les pâtisseries sèches comme les tuiles aux amandes, les génoises etc...

Description :

Réalisé en tôle d'acier émaillée antiacide à 850°; le four comprend 3 niveaux de bossage au pas de 70 mm permettant un glissement facile de la platerie.

Le four électrique est équipé d'origine d'une grille et d'un plat à rôtir.

Les éléments chauffants sont constitués en partie sole par une résistance en partie et d'un élément périphérique en partie voûte fonctionnant simultanément.

En position grilloir, seul l'élément central de la résistance de voûte fonctionne.

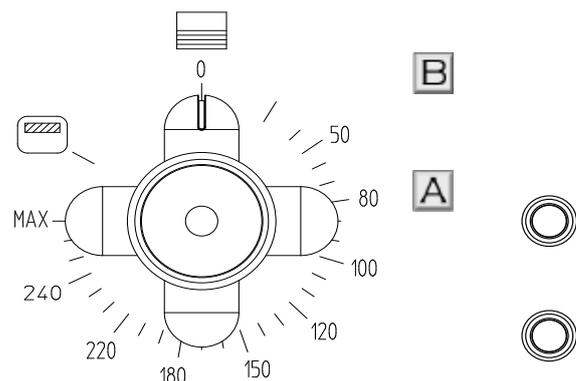
Les éléments chauffants sont commandés par un commutateur thermostatique.

Appareil	Dimensions	Volume	Puissance	Puissance grill
Cormatin	535 x 305 x 455 mm	73 l	2900 W	2850 W
Vougeot	535 x 305 x 455 mm	73 l	2900 W	2850 W
Volnay	535 x 305 x 455 mm	73 l	2900 W	2850 W
Chassagne	535 x 305 x 455 mm	73 l	2900 W	2850 W
Chambertin	535 x 305 x 455 mm	73 l	2900 W	2850 W
Saulieu	535 x 305 x 455 mm	73 l	2900 W	2850 W
Savigny	535 x 305 x 455 mm	73 l	2900 W	2850 W
Sully	535 x 305 x 455 mm	73 l	2900 W	2850 W
Fontenay	535 x 305 x 455 mm	73 l	2900 W	2850 W
Citeaux	535 x 305 x 455 mm	73 l	2900 W	2850 W
Beaune	400 mm x 305 mm x 455 mm	55 l	2200 W	2100 W
Bussy	400 mm x 305 mm x 455 mm	55 l	2200 W	2100 W
Chagny	400 mm x 305 mm x 455 mm	55 l	2200 W	2100 W
Cluny	400 mm x 305 mm x 455 mm	55 l	2200 W	2100 W
Cluny 1400	400 mm x 305 mm x 455 mm	55 l	2200 W	2100 W

Dans sa version four électrique, le bandeau possède 2 voyants :

- Le voyant **A** indique la mise sous tension d'un des éléments de l'appareil.

- Le voyant **B** indique la régulation de l'élément chauffant sous tension.



FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE



Mise en service :

Le préchauffage du four doit se faire sur le repère de thermostat choisi pour la cuisson. Tourner le commutateur thermostatique dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère désiré.

Les voyants ,rep. **A** et **B**, s'allument. Lorsque le voyant **B** s'éteint, la température sélectionnée est atteinte, vous pouvez alors enfourner votre préparation.

Pour éteindre, tourner la manette du commutateur thermostatique de la droite vers la gauche jusqu'au repère **0**.

Grilloir électrique :

Le four électrique est équipé d'un grill permettant de griller les viandes, de gratiner aussi tous types de préparation.

C'est un équipement idéal pour terminer par exemple, la cuisson des crèmes brûlées ou obtenir la juste cuisson d'une côte de bœuf.

Mise en service :

Tourner la manette du commutateur thermostatique jusqu'au symbole grilloir . Pour éteindre, ramener la manette en position **0**.

Conseils d'utilisation : voir § “Recommandations préliminaires à l’usage des fours”

Avant tous nettoyages, fermer la vanne de barrage gaz et/ou l'alimentation électrique

ATTENTION

Il est formellement déconseillé de nettoyer cet appareil à l'aide de produits chlorés.

Lisez attentivement les précautions et recommandations d'utilisation des produits que vous employez pour le nettoyage et entretien de l'appareil. Conformez vous à leurs prescriptions d'usage.

Ne pas utiliser de générateur vapeur pour le nettoyage de l'appareil

Carrosserie :

Vous pouvez utiliser des produits spécifiques à acier inoxydable (par exemple ZIP INOXYDABLE[®], JOHNSON INOXYDABLE[®], PPZ INOXYDABLE[®]), jamais de produits abrasifs.

Pièces émaillées :

Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, ou de produit vitre mais jamais de poudre récurante. Vous pouvez aussi utiliser de l'alcool à brûler mais uniquement lorsque l'appareil est froid.

Fours :

Retirer les échelles, pour cela il suffit de desserrer un peu la vis moletée et de pousser légèrement vers le haut afin de désengager les échelles.

Attention : lors de la remise en place des échelles il est impératif de s'assurer de leur bonne mise en place : à savoir que les échelles soient bien emboîtées derrière les deux vis et que la vis moletée soit serrée. Les échelles doivent être correctement remontées afin de garantir la mise en place correcte et en toute sécurité des grilles et platerie.

Nettoyez les parois avec un produit d'entretien non abrasif. L'utilisation de produits agressifs est à éviter. Si vous deviez utiliser de tels produits, dégrafez le joint de porte, et le replacer après nettoyage.

Rincez et séchez.

Nettoyer au moins une fois par an la partie située derrière la tôle de protection de ou des turbines. Les matières grasses entraînées par la circulation de l'air et lors d'une utilisation à faible température peut provoquer des fumées. Pour cela il faut dévisser les 4 vis.

Après nettoyage remettre la tôle de protection en place et remettre les vis et rondelles en prenant soin de resserrer correctement les 4 vis.

Ne pas pulvériser de produits décapant directement sur les résistances des fours électriques.

Après nettoyage et avant toute mise en service, vérifiez si la sole est bien engagée sous le pli de la façade, afin d'éviter toute déformation de celle-ci sous l'action de la chaleur.