

Notice d'utilisation et d'installation EP 800

UTILISATION

Présentation de l'appareil

L'étuve de pousse est un appareil vous permettant de faire lever en 2 heures à 2 heures ½ les baguettes, petits pains ou autres viennoiseries crus, frais ou crus surgelés.

Cet appareil est à usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel qualifié. Il doit être installé conformément aux réglementations en vigueur par un installateur qualifié.

La plaque signalétique se situe à l'arrière de l'appareil.

Dimensions et capacité

Appareil	Dimensions en mm	Poids	Capacité (Plats 600X400)
EP 800	795X640X910	50 Kg	8

Caractéristiques techniques

L'étuve est équipée d'un thermostat électronique pré-réglé à 29°C dont la plage de réglage est comprise entre 15 à 90°C et d'une réserve à eau. Le remplissage du bac à eau se fait automatiquement lors de la mise sous tension et se coupe lorsque le niveau maximum est atteint.

Cette étuve fonctionne par convection naturelle ou chaleur statique. La chaleur monte naturellement à l'intérieur de la cavité, il peut donc y avoir un écart de température de 3 à 5°C entre le haut et le bas. Cet écart peut aussi évoluer en fonction de la nature des aliments, du taux de chargement ou du taux d'humidité.

La puissance totale de la machine est de 1400 W soit une consommation de courant de 6 A en monophasé. Cette puissance vous permet de faire lever en 2 heures environ, à une température de 28°C, 8 grilles 600X400 de petits pains ou autres viennoiseries crus ou frais (2 heures ½ pour les produits crus surgelés).

Il est recommandé de ne pas régler une température trop élevée. Dans le cas contraire vous risquez de faire croûter votre pâte et donc de nuire à la qualité de votre produit.

Fonctionnement

Cet appareil est équipé de :

- _ Un voyant vert de mise sous tension
- _ Un interrupteur marche/arrêt
- _ Un thermostat électronique
- _ Un système de remplissage automatique du bac à eau (flotteur)

Pour modifier la température de consigne :

Maintenir la touche set enfoncée jusqu'à obtenir l'affichage de la température. Ensuite monter ou descendre avec les flèches pour atteindre la valeur souhaitée. Pour sortir appuyer simultanément sur les 2 touches.

Entretien

Avant toute opération d'entretien laisser refroidir votre appareil jusqu'à la température ambiante.

Votre appareil doit être régulièrement nettoyé à l'aide d'une éponge humide.

Ne nettoyez pas votre appareil sous un jet d'eau : les infiltrations risqueraient de l'endommager.

Pour un meilleur service, nous vous conseillons un entretien périodique à faire effectuer par un installateur qualifié.

Installation

Votre appareil doit être relié à une arrivée d'eau.

Vous ne devez pas disposer les parois latérales de votre étuve près d'un mur ou d'une cloison constituée d'un matériau combustible, sauf si le mur est recouvert d'un matériau bon isolant thermique.

Une distance de 30 cm par rapport à la cloison est jugée suffisante.

Raccordement électrique

Avant d'effectuer le raccordement électrique, vérifier la tension et les courants admissibles de votre réseau.

Votre étuve est livrée avec un kit de superposition. Celui-ci vous permet de fixer en partie supérieure le four à convection FC 110 E / EG.