

Four multifonctions Turbo Quartz ® FC 110 E et FC 110 EG



**Notice d'installation et
d'utilisation**

Sommaire

Descriptif du four	4
Détail des fonctions	5 – 7
Accessoires de votre four	8
Entretien et précautions	9 – 10
Montage et démontage des échelles	11
Montage et démontage de la porte	12
Problèmes de fonctionnement	14
Caractéristiques techniques	15
Nomenclatures et vues éclatées	16 – 19
Câblages électriques	20 – 21

Descriptif du four

Vous venez de faire l'acquisition d'un four convection Turbo Quartz ® FC 110 E ou FC 110 EG.

Modèle FC 110 E : l'air, chauffé par une résistance indépendante et pulsé par une turbine réversible, se répartit uniformément et permet une cuisson homogène sur 1 à 4 niveaux.

Modèle FC 110 EG : identique au modèle FC 110 E + Fonction Turbo Quartz ®. Connue des rôtisseurs traiteurs depuis plus de 30 ans, la technologie du quartz infrarouge permet une cuisson sans odeur et sans fumée des poissons, volailles, grillades, gratins, pâtisseries, identique à la braise de bois. Pour la première fois, cette technologie est associée à la convection.

Cuisson par convection

Cette technologie permet une cuisson homogène grâce à une bonne répartition de la chaleur dans le four. Elle permet de cuire simultanément plusieurs mets, même de nature différente, sans que ni le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre. Elle permet aussi une décongélation douce par le brassage d'air tiède.

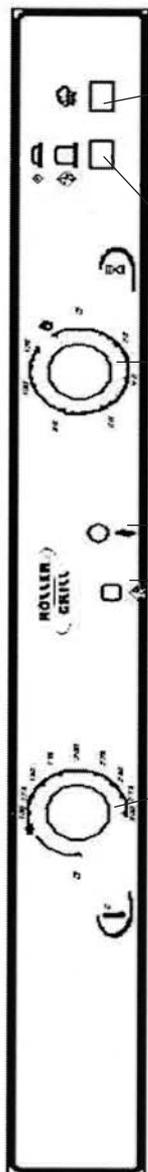
Le flux continu d'air chaud autour des aliments permet d'obtenir une cuisson uniforme et plus rapide à une température plus faible qu'un four traditionnel. De plus la faible température permet de conserver aux aliments leurs saveurs et aspects naturels sans génération de fumée.

Cuisson par quartz infrarouges (modèle FC 110 EG uniquement)

La chaleur est transmise aux aliments par le rayonnement des tubes quartz qui atteignent une température de 1050°C et émettent un rayonnement de même longueur d'onde que la braise. Cette technologie permet d'atteindre 250°C en moins de 10 minutes, supprimant tout préchauffage et par là même réduisant considérablement la consommation d'énergie. La ventilation permet une excellente répartition de la chaleur. Cette fonction est idéale pour griller, dorer ou gratiner. Ce mode de cuisson permet de conserver aux aliments leurs qualités nutritives ainsi que leurs saveurs, sans diminution de poids.

Détail des fonctions

Modèle FC 110 E



Humidificateur : dès que le four atteint une température de 90°C, l'injection d'eau devient possible, une simple pression sur le bouton engendre une injection d'eau de dix secondes.

Vitesse : Bouton sorti, vitesse maximum
Bouton enfoncé, mi-vitesse

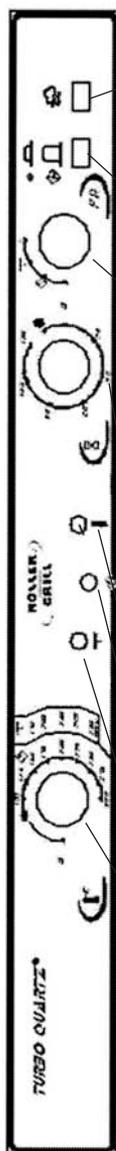
Minuterie : 120 minutes avec une position continue

Voyant vert : mise sous tension

Voyant rouge : convection allumée

Thermostat : 0 à 300°C

Détail des fonctions



Modèle FC 110 EG

Humidificateur : dès que le four atteint une température de 90°C, l'injection d'eau devient possible, une simple pression sur le bouton engendre une injection d'eau de dix secondes.

Vitesse : Bouton sorti, vitesse maximum
Bouton enfoncé, mi-vitesse

Sélecteur de cuisson :

Position 0 : arrêt

Position 1 : convection

La résistance arrière et le ventilateur assurent une chaleur uniforme

Position 2 : Turbo Quartz®

Les tubes quartz sont régulés par le thermostat et le ventilateur répartit uniformément la chaleur

Position 3 : décongélation/refroidissement

Le ventilateur fonctionne seul, le brassage de l'air permet d'obtenir une décongélation rapide

Minuterie : 120 minutes avec une position continue

Voyant vert : mise sous tension

Voyant rouge : convection

Voyant orange : Turbo Quartz®

Thermostat : 0 à 300°C

Détail des fonctions

Convection

La chaleur provient de la résistance arrière intégrée au système de ventilation réversible. Elle est parfaitement répartie dans l'ensemble du four et régulée très finement par le thermostat. Renouvelé en permanence, l'air ne stagne pas dans le four, il ne véhicule donc aucune odeur. Cette position permet de cuire en même temps plusieurs plats différents, idéale aussi pour garder au chaud, réchauffer et décongeler tout en douceur.

Turbo Quartz ® (modèle FC 110 EG uniquement)

Dans cette position les tubes quartz fonctionnent simultanément avec le ventilateur et sont régulés par le thermostat. La ventilation permet une meilleure répartition de température ainsi qu'une plus grande précision de régulation. Lors de l'utilisation de cette fonction nous préconisons une mise en chauffe (plus rapide) par le mode convection. La fonction Humidificateur n'a pas d'intérêt majeur dans ce mode de fonctionnement.

Décongélation

Par un simple brassage de l'air ambiant il est possible d'obtenir une décongélation plus rapide des aliments.

Cette fonction est directement disponible sur le modèle FC 110 EG. Pour le modèle FC 110 E, positionner la minuterie sur la durée souhaitée et laisser le thermostat sur 0.

Humidificateur

Cette fonction est accessible à partir de 90°C. Elle vous permet de rajouter pendant la cuisson de petits volumes d'eau afin de limiter le dessèchement des aliments durant la cuisson. Cette fonction est très appréciée des boulangers. Lors de la cuisson du pain, une injection de dix secondes au départ, permet d'obtenir un aspect brillant. Le four garde en mémoire l'impulsion réalisée sur le bouton. Il n'est donc pas nécessaire d'appuyer à plusieurs reprises, l'injection sera effectuée dès que possible. En effet, un système interdit l'injection d'eau pendant le cycle d'inversion du moteur.

Vitesse

Pour les cuissons délicates (exemple meringue), il est possible de réduire la vitesse de ventilation en appuyant sur le bouton.

Accessoires de votre four

Echelles

Le four est équipé de 2 échelles permettant 4 niveaux de cuisson. Elles sont amovibles pour faciliter l'entretien de la cuve intérieure.

2 échelles 3 niveaux sont disponibles en option. Elles sont tout particulièrement conçues pour la boulangerie.

Eclairage intérieur

Les lampes positionnées à l'intérieur du four s'allument dès la mise en service du four et vous permettent de suivre parfaitement la cuisson de vos aliments.

Votre four, de par ses dimensions, peut recevoir des plats à tarte jusqu'à 45 cm de diamètre mais aussi des plats rectangulaires de 60 x 40 cm.

La cuve de votre four est entièrement en inox pour vous permettre un entretien aisé et une longévité accrue.

Pour votre sécurité la porte de votre four est équipée d'un double vitrage. Celui-ci permet d'obtenir des températures extérieures faibles malgré une température intérieure élevée.

Entretien et précautions

Entretien

Débrancher toujours le four et le laisser refroidir avant toute manipulation.

Les échelles peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.

Nettoyer la porte avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

Précautions

La porte de votre four peut être chaude, il faut donc utiliser la poignée de porte pour ouvrir votre four et le tenir hors de portée des enfants.

Afin d'évacuer rapidement les condensas de cuisson, laisser toujours refroidir le four avec la porte ouverte.

Le respect de ces instructions conditionne la garantie.

Nous déclinons toutes responsabilités pour les dégâts éventuels dus à une mauvaise utilisation de votre four.

Attention : le voyant vert central est allumé en permanence dès que votre four est branché. Si celui-ci s'éteint par intermittence, il indique une mise en sécurité du four. Veuillez donc le débrancher et faire appel à votre service après vente avant toute nouvelle utilisation.

Une utilisation prolongée dans ce mode de fonctionnement pourrait occasionner des dommages plus importants et irrémédiables.

Entretien et précautions

Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Toujours utiliser les poignées et les boutons.

Positionner votre four de façon à ce qu'il soit facilement accessible.

Assurez-vous qu'il soit toujours positionné dans un endroit suffisamment ventilé afin de ne pas risquer de surchauffe.

Ne pas immerger votre four, ni son cordon et sa prise. Les infiltrations d'eau pourraient l'endommager de façon irrémédiable.

Ce produit est susceptible au cours de son utilisation d'atteindre des températures importantes, ne jamais laisser d'enfants à proximité de ce matériel, sans surveillance.

Ne jamais utiliser un matériel endommagé ou disposant d'un cordon défectueux.

Ne pas utiliser ce four en extérieur.

Maintenir le cordon à l'écart de la surface chaude.

Ne pas placer votre four à proximité d'une source de chaleur.

Ne pas utiliser votre four pour une fonction autre que celle pour laquelle il a été conçu.

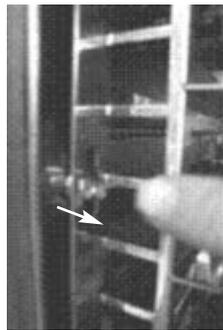
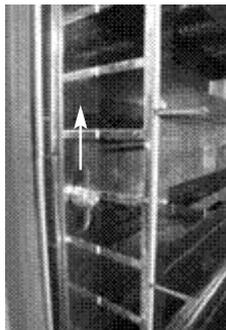
Avant de brancher ou débrancher votre four, vérifier que celui-ci est bien éteint.

Quand vous utilisez la fonction Turbo Quartz®, vérifier que rien ne touche aux tubes.

Les tubes atteignant des températures très élevées, faire attention lors de la manipulation des aliments à griller ou déjà grillés.

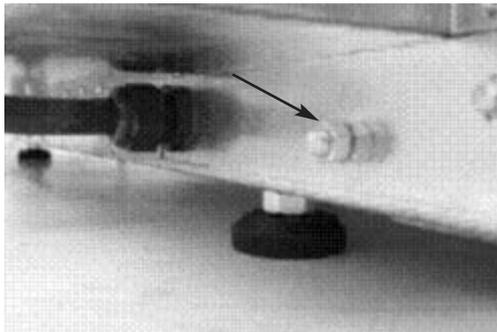
Procédure de montage et démontage des échelles

Pour le démontage, soulever légèrement les échelles de façon à dégager le pion de la boutonnière et ramener vers soi. Il y a un pion à l'avant et à l'arrière, attention de ne pas lever les échelles de biais. Pour le montage, aligner les trous de boutonnières et laisser glisser vers le bas.



Procédure de raccordement de la liaison équipotentielle

Votre four est équipé d'un humidificateur d'air. Il est donc raccordé à une alimentation d'eau. Il doit être impérativement relié à la liaison équipotentielle de votre installation. La vis précue à cet effet est placée à l'arrière du four, à proximité du cordon.



Procédure de montage et démontage de la porte

Ouvrir la porte au maximum



Relever le clip de façon à crocheter la partie supérieure



Relever légèrement la porte et l'extraire

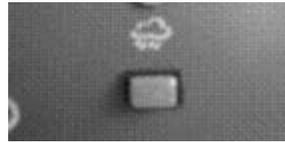


Pour le montage, procéder dans l'ordre inverse.

Attention de ne pas oublier de rabattre les clips. Car ceux-ci vous empêcheront de refermer la porte.

Utilisation de l'humidificateur

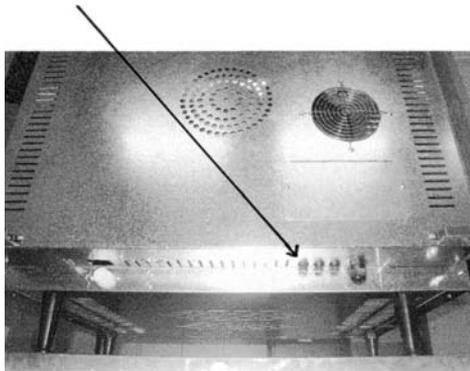
Pour la cuisson de baguettes de 200 g, faire préchauffer le four à 275°C pendant 10 minutes. Enfourner les 4 filets et baisser le thermostat à 225°C. Injecter de l'eau pendant 10 secondes et cuire pendant 25 minutes.



Bouton d'injection d'eau

Changement des fusibles

Pour enlever un fusible : prendre un tournevis plat et dévisser d'un 1/4 de tour le porte fusible.



Pour la remise en place, procéder de façon inverse.

Votre four ne fonctionne pas

- Avez-vous bien branché la prise de courant ?
- Avez-vous vérifié le disjoncteur de votre installation ?
- La minuterie est-elle actionnée ?
- Le sélecteur de cuisson est-il sur la position 0 ?
- Le voyant vert est-il allumé ?
- Avez-vous vérifié l'état des fusibles ?

Votre four dégage beaucoup de fumée

- Votre température de cuisson est probablement trop élevée.

Votre four se salit rapidement

- Votre température de cuisson est trop élevée.

L'injection d'eau ne fonctionne pas

Une seule pression injecte de l'eau pendant 10 secondes. Cette fonction est interdite pendant la phase de changement du sens de rotation de la turbine. Il se peut donc qu'elle ne se fasse pas immédiatement au moment de la pression sur le bouton. Malgré tout elle est mémorisée et seulement la première est prise en compte.

Toutes les fonctions de votre four ne sont pas accessibles

- Vérifier l'état des fusibles, l'un d'eux est défectueux.

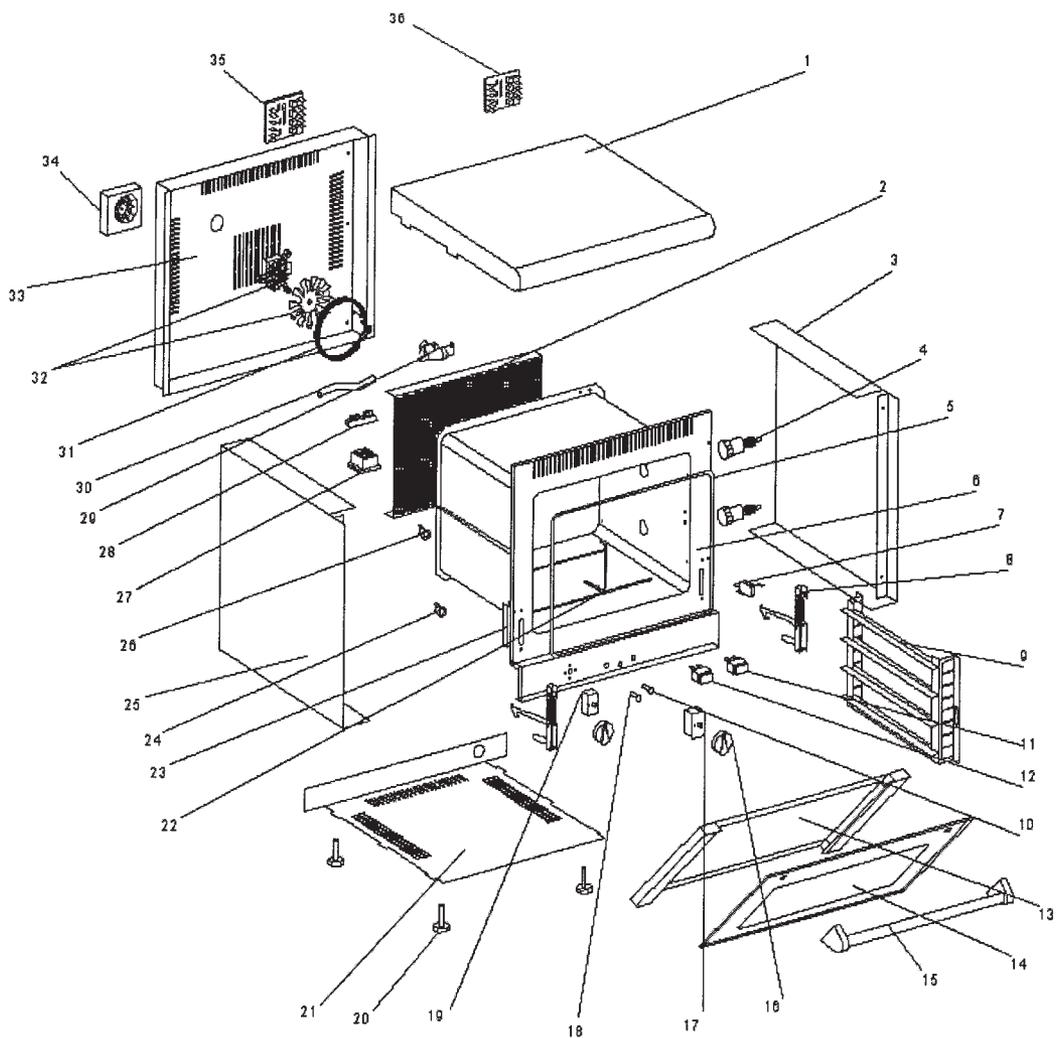
Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures	L 80 x P 75 x H 64 cm
Dimensions intérieures	L 67 x P 45 x H 35 cm
Poids	40 kg
Puissance chaleur tournante	6000 W
Puissance tubes quartz (modèle FC 110 EG)	4800 W
Consommation d'énergie	
Position Turbo Quartz	
Montée à 300°C	1,44 kw/h
Maintien 1 h à 300°C	2,4 kw/h
Position convection	
Montée à 300°C	1,25 kw/h
Maintien 1 h à 300°C	2,5 kw/h

FC 110 E

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	91049	1	Toit	Top cover
2	91034	1	Cache turbine	Ventilation cover
3	91002DR	1	Flasque droite	Right rear
4	A18004	2	Lampe avec support	Lamp with holder
5	H03006	1	Joint de porte	Door seal
6	91035CUVE	1	Cuve complète	Container assembly
7	A07017	1	Microswitch	Microswitch
8	B09005	2	Charnière de porte	Door hinge
9	91019ECHE	2	Echelle	Scale
10	A08009	1	Voyant vert	Green pilot light
11	A07015	1	Bouton poussoir	Pushing knob
12	A07014	1	Bouton interrupteur	Switch knob
13	H01022	1	Glace intérieur	Inside glass
14	H01021	1	Glace extérieur	Outside glass
15	A15013	1	Poignée	Handle
16	A14078	2	Bouton	Knob
17	A02014	1	Minuterie	Timer
18	A08008	1	Voyant rouge	Red pilot light
19	A06042	1	Thermostat	Thermostat
20	A13006	4	Pied	Foot
21	91008	1	Fond socle	Bottom cover
22	B04028/1	1	Tube vapeur	Stream tube
23	B09007	2	Support charnière	Hinge support
24	A06034	1	Thermostat sécurité	Security thermostat
25	91002GA	1	Flasque gauche	Left rear
26	A06048	1	Thermostat vapeur	Stream thermostat
27	A05008	1	Contacteur	Contactactor
28	A16014	1	Bornier 6 plots	6 holes domino
29	B10006	1	Electrovanne	Electrogate
30	H03020	1	Tuyau	Pipe
31	D02151	1	Résistance	Heating element
32	A03010	1	Moteur ventilateur	Fan motor
33	91038	1	Fond arrière	Back cover
34	SA03018	1	Ventilateur hélicoïde	Cooling fan
35	A03024	1	Carte électronique	Electronic board
36	A18023	1	Carte/Minuterie	Timer/Card

FC 110 E



FC 110 EG

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	91049	1	Toit	Top cover
2	91034	1	Cache turbine	Ventilation cover
3	91002DR	1	Flasque droite	Right rear
4	A18004	2	Lampe avec support	Lamp with holder
5	H03006	1	Joint de porte	Door seal
6	91051CUVE	1	Cuve complète	Container assembly
7	A07017	1	Microswitch	Microswitch
8	B09005	2	Charnière de porte	Door hinge
9	91019ECHE	2	Echelle	Scale
10	A08009	1	Voyant vert	Green pilot light
11	A07015	1	Bouton poussoir	Pushing knob
12	A07014	1	Bouton interrupteur	Switch knob
13	A01014	1	Commutateur	Commutator
14	H01021	1	Glace extérieur	Outside glass
15	H01022	1	Glace intérieur	Inside glass
16	A15013	1	Poignée	Handle
17	A14078	3	Bouton	Knob
18	A02014	1	Minuterie	Timer
19	A08008	1	Voyant rouge	Red pilot light
20	A08003	1	Voyant orange	Orange pilot light
21	A06042	1	Thermostat	Thermostat
22	A13006	4	Pied	Foot
23	91008	1	Fond socle	Bottom cover
24	B04028/1	1	Tube vapeur	Stream tube
25	B09007	2	Support charnière	Hinge support
26	A06034	1	Thermostat sécurité	Security thermostat
27	91002GA	1	Flasque gauche	Left rear
28	A06048	1	Thermostat vapeur	Stream thermostat
29	D04025	4	Résistance quartz	Quartz heating element
30	A05008	1	Contacteur	Contacteur
31	A16014	4	Bornier 6 plots	6 holes domino
32	B10006	4	Electrovanne	Electrogate
33	H03020	4	Tuyau	Pipe
34	D02151	4	Résistance	Heating element
35	A03010	4	Moteur ventilateur	Fan motor
36	91038	4	Fond arrière	Back cover
37	SA03018	4	Ventilateur hélicoïde	Cooling fan
38	A03024	4	Carte électronique	Electronic board
39	A18023	4	Carte/Minuterie	Timer Card

FC 110 EG

