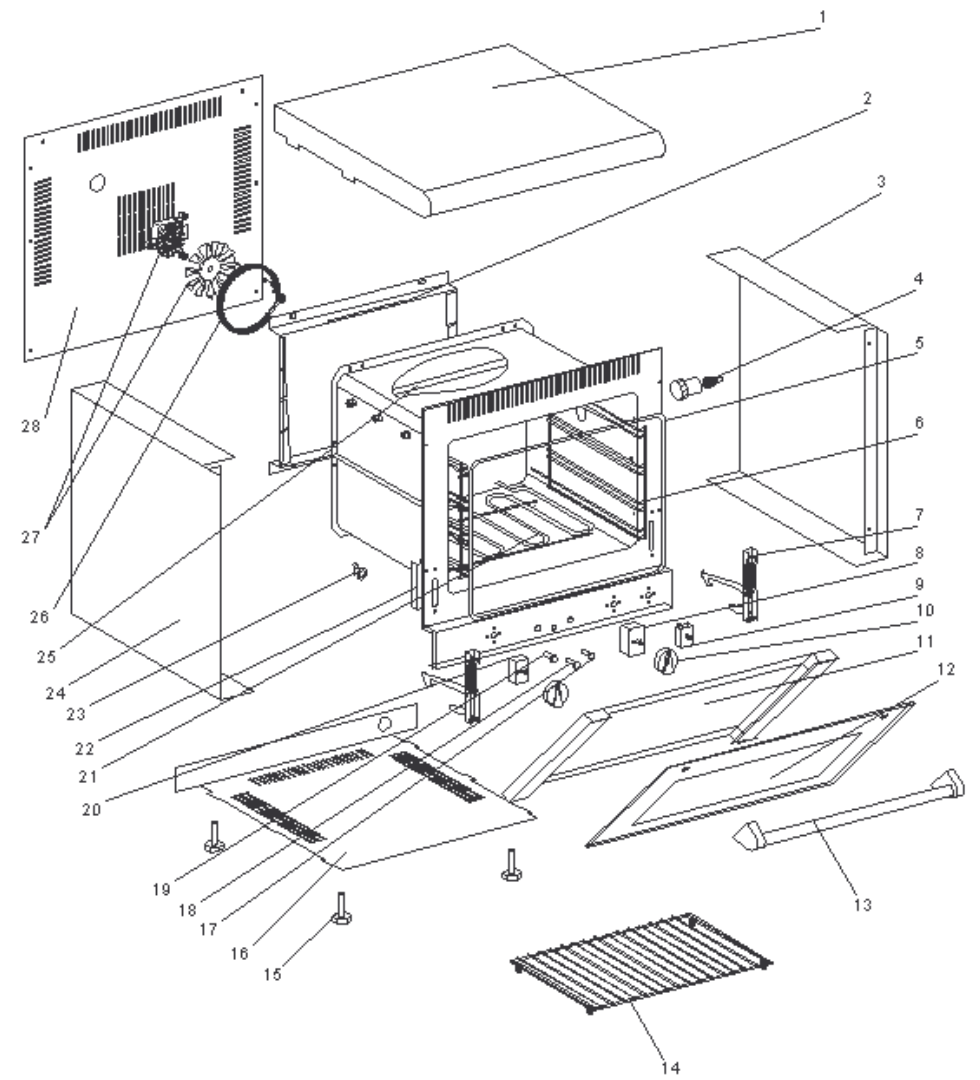


**Four multifonctions
Turbo Quartz ®
FC 60 et FC 60 TQ**



Notice d'installation et
d'utilisation

FC 60 TQ



FC 60 TQ

Rep	Code	Qty	Piece	Spare part
1	90124	1	Enveloppe supérieure	Oven cover
2	90111	1	Cache ventilateur	Ventilation cover
3	90016D	1	Flasque droite	Right wall
4	A18022	1	Lampe avec support	Lamp with holder
5	H03005	1	Joint de porte	Door seal
6	F01039	2	Support grille	Griddle holder
7	B09005	2	Charnière de porte	Door hinge
8	A02014	1	Minuterie	Timer
9	A01006	1	Commutateur	Commutator
10	A14078	3	Bouton	Knob
11	H01012	1	Glace intérieure	Inside glass
12	H01011	1	Glace extérieure	Outside glass
13	A15011	1	Poignée	Handle
14	F01035	4	Grille	Griddle
15	A13012	4	Pied	Foot
16	90017	1	Fond de socle	Bottom part
17	A08009	1	Voyant vert	Green pilot light
18	A08008	1	Voyant rouge	Red pilot light
19	A08003	1	Voyant orange	Orange pilot light
20	A06042	1	Thermostat	Thermostat
21	D02157	1	Resistance sole	Bottom element
22	B09007	2	Support charnière	Hinge holder
23	A06034	1	Thermostat sécurité	Safety thermostat
24	90016G	1	Flasque gauche	Left wall
25	D04028	3	Tube quartz	Quartz tube
26	D02034	1	Résistance	Heating element
27	A03001	1	Moteur ventilateur	Motor with fan
28	90018	1	Arrière	Back wall

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	13
Caractéristiques techniques	15
Nomenclatures et vue éclatées	16 – 19

Vous venez de faire l'acquisition d'un four convection Turbo Quartz® FC 60 ou FC 60 TQ.
 Modèle FC 60 : L'air, chauffé par une résistance indépendante et pulsé par un ventilateur, se répartit uniformément et permet une cuisson homogène sur 1 à 4 niveaux .

Modèle FC 60 TQ : Identique au modèle FC 60 + 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.

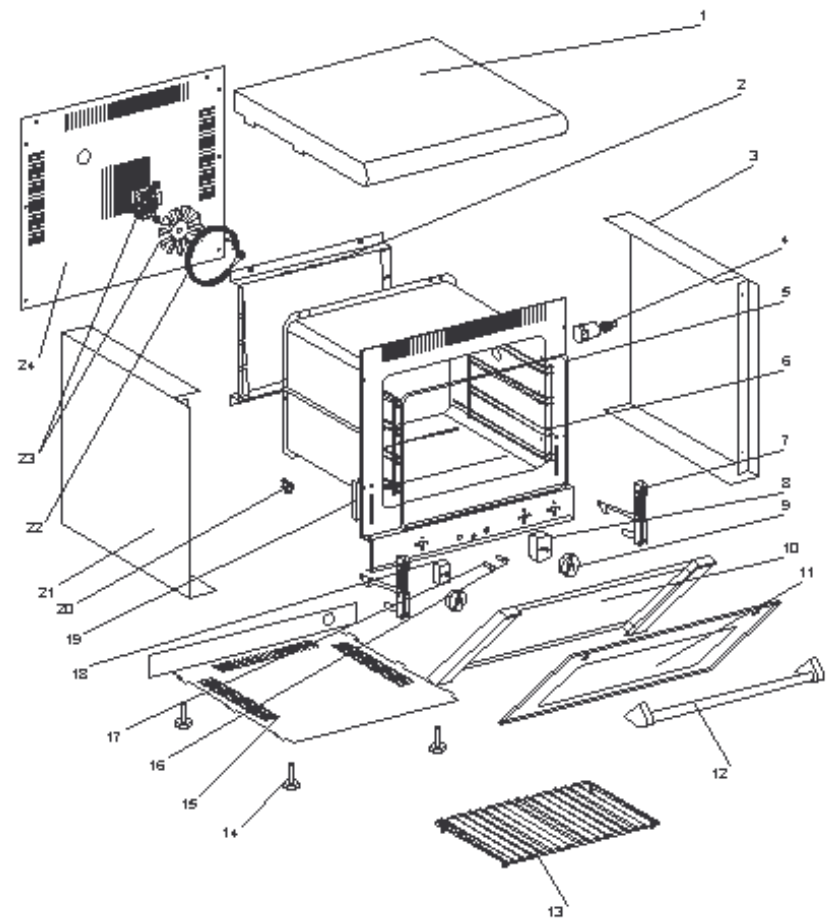
Cuisson par convection

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 60 TQ 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 5 minutes, supprimant tout préchauffage et par la 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.

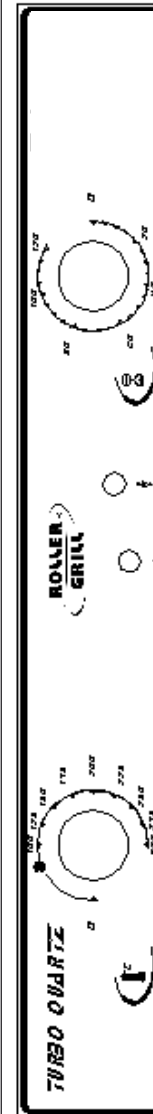
FC 60



FC 60

Rep	Code	Qty	Piece	Spare part
1	90124	1	Enveloppe supérieure	Oven cover
2	90111	1	Cache ventilateur	Ventilation cover
3	90016D	1	Flasque droite	Right wall
4	A18022	1	Lampe avec support	Lamp with holder
5	H03005	1	Joint de porte	Door seal
6	F01039	2	Support grille	Griddle holder
7	B09005	2	Charnière de porte	Door hinge
8	A02014	1	Minuterie	Timer
9	A14078	2	Bouton	Knob
10	H01012	1	Glace intérieure	Inside glass
11	H01011	1	Glace extérieure	Outside glass
12	A15011	1	Poignée	Handle
13	F01035	4	Grille	Griddle
14	A13012	4	Pied	Foot
15	90017	1	Fond de socle	Bottom part
16	A08009	1	Voyant vert	Green pilot light
17	A08008	1	Voyant rouge	Red pilot light
18	A06042	1	Thermostat	Thermostat
19	B09007	2	Support charnière	Hinge holder
20	A06034	1	Thermostat sécurité	Safety thermostat
21	90016G	1	Flasque gauche	Left wall
22	D02034	1	Résistance	Heating element
23	A03001	1	Moteur ventilateur	Motor with fan
24	90018	1	Arrière	Back wall

Détail des fonctions



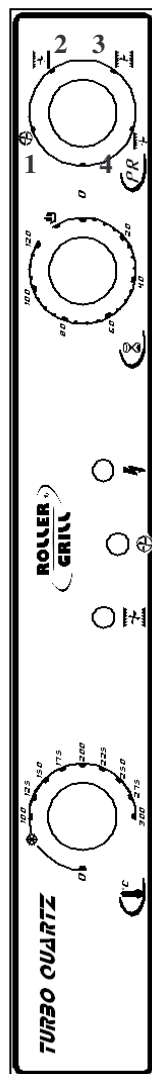
Modèle FC 60

Minuterie : 120 minutes avec une position continue

Voyant vert : Mise sous tension

Voyant rouge : Convection allumée

Thermostat : 0 à 300°C



Modèle FC 60 TQ

Sélecteur de cuisson :

Position 0: Arrêt

Position 1: Convection

La résistance arrière et le ventilateur assurent une chaleur uniforme

Position 2: Four pâtissier ventilé

La sole travaille seule à pleine puissance avec les tubes quartz régulés par le thermostat. La ventilateur répartit uniformément la chaleur.

Position 3 : Turbo Quartz®

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

Position 4 : Gril quartz

Les tubes quartz fonctionnement seuls régulés par le thermostat.

Minuterie : 120 minutes avec une position continue

Voyant vert : Mise sous tension

Voyant Rouge : Convection

Voyant Orange : Turbo quartz ®

Thermostat : 0 à 300°C

Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures	L 49 x P 49 x H 49 cm
Dimensions intérieures	L 47 x P 37.5 x H 35 cm
Poids	40 kg
Puissance chaleur tournante	3000 W
Puissance tubes quartz	1550 W
Puissance sole	1200 W

Consommation d'énergie

Position Turbo quartz

Montée à 300°C	0.75 kw/h
Maintien 1 h à 300°C	1.30 kw/h

Position convection

Montée à 300°C	0.55 kw/h
Maintien 1 h à 300°C	1.70 kw/h



La borne équipotentielle repéré par ce symbole doit être raccordée au conducteur de liaison équipotentielle de votre installation au moyen d'un conducteur d'une section minimum de 2.5mm².

Détail des fonctions

Chaleur tournante

La chaleur provient de la résistance arrière intégrée au système de ventilation. 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.

Four pâtisseries ventilé (modèle FC 60 TQ uniquement)

Dans cette position la sole fonctionne en permanence à plein régime, elle n'est pas régulée par le thermostat. C'est la position idéale pour cuire les tartes salées et sucrées, le pain ou démarrer la cuisson des gâteaux qui doivent gonfler. Vous pouvez utiliser les tubes quartz en fin de cuisson, régulés par le thermostat, pour dorer, glacer ou croustiller. La ventilation permet une meilleure répartition de la température ainsi qu'une plus grande précision de régulation.

Turbo Quartz ® (modèle FC 60 TQ uniquement)

Dans cette position les tubes quartz fonctionnent simultanément avec le ventilateur et sont régulés par le thermostat. Votre four fonctionne exactement comme un four classique. Les aliments sont cuits par le bas grâce à la sole et dorés ou grillés par le haut grâce aux tubes quartz. La ventilation permet une meilleure répartition de température ainsi qu'une plus grande précision de régulation.

Gril quartz (modèle FC 60 TQ uniquement)

Seules les tubes quartz fonctionnent, régulés par le thermostat. La cuisson par rayonnement se fait en milieu froid. La très haute température des tubes nécessite même une cuisson à l'air libre. Il est donc conseillé de laisser la porte ouverte pour rôtir, griller ou gratiner. Pour griller, les aliments seront disposés au plus près des tubes quartz et on utilisera la puissance maximum.

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 intérieur.

Grilles

Le four est livré avec 4 grilles de cuisson 458 x 340 mm vous permettant d'exploiter la hauteur en totalité.

L'éclairage intérieur

Une lampe positionnée à l'intérieure du four s'allume dès la mise en service du four et vous permettra de suivre parfaitement la cuisson de vos aliments.

Votre four, de par ses dimensions, peut recevoir des plats à tarte jusqu'à 37 cm de diamètre mais aussi des plats rectangulaire de 45.7 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.

Problèmes de fonctionnement

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?

Votre four dégage beaucoup de fumée

Votre température de cuisson est probablement trop élevée.

Votre four dégage beaucoup de fumée en position Turbo Quartz®

Versez un peu d'eau dans un plat que vous positionnerez au niveau inférieur.

Votre four se salit très rapidement

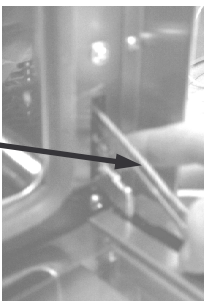
Votre température de cuisson est trop élevée.

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 la montage, procéder dans l'ordre inverse.

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

Entretien et précautions

Entretien

Débrancher toujours le four et le laisser refroidir avant toute manipulation

Les grilles et échelles peuvent être nettoyés 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 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 irréversibles.

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 irréversible.

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

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

Ne pas utiliser ce four en extérieur.

Maintenir le cordon à l'écart de 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.

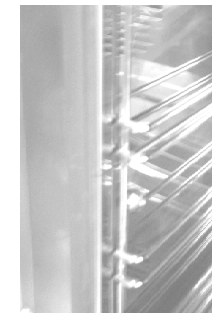
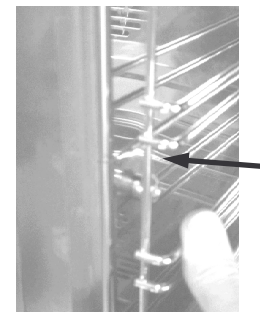
Les tubes atteignant des températures très élevées, faire attention lors de la manipulation des aliments à griller ou déjà grillés.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.

Procédure de montage et démontage des supports de grilles

Pour monter les échelles, positionner les en face des 2 trous et pousser de façon à clipser le support derrière le pion fixé sur la paroi du four.



Pour le démontage des échelles, positionner les doigts comme indiqué sur la photo de façon à exercer une légère traction, et pousser avec les pouces comme indiqué sur la seconde photo.

