

# **Fours Indépendants**

**F<sup>n</sup> 100 GSE**

**F<sup>n</sup> 100 GSP**

**F<sup>n</sup> 100 GSD**

**Notice Complémentaire**



**ROSIERES**



## SOMMAIRE

Présentation.....	3
F 100 GSE.....	4 - 5
F 100 GSP.....	6 - 8
F 100 GSD.....	9 - 10
Entretien.....	11
Changement de sens d'ouverture des portes	11
Installation.....	11
Choix du disjoncteur.....	12
Schéma de branchement.....	13
Evacuation des fumées.....	13

## PRESENTATION

La gamme des fours encastrables comprend 4 modèles :

- Le four F 100 GS (notice principale)
- Le four F 100 GSE : 1 four F 100 GS avec une étuve à la partie inférieure.
- Le four F 100 GSP : 1 four F 100 GS avec un four pâtissier à la partie inférieure.
- Le four F 100 GSD : 2 fours F 100 GS superposés.

Les fours F 100 GSE, F 100 GSP, F 100 GSD sont conçus pour être encastrés dans un meuble de cuisine.

Le four supérieur des trois modèles est équipé d'une grille porte-plats, d'une lèchefrite, d'une plaque à pâtisserie, d'un tournebroche et d'un déflecteur pour l'utilisation du grilloir porte ouverte.

### NOTA IMPORTANT

Le fonctionnement et l'utilisation des deux fours de l'appareil F 100 GSD et du four supérieur des appareils F 100 GSE et GSP, est rigoureusement le même que pour le four F 100 GS. Nous vous recommandons de lire attentivement la notice principale F 100 GS, où vous trouverez les explications nécessaires pour vous permettre d'effectuer dans de meilleures conditions la prise en main de votre appareil.

Ne jamais placer la lèchefrite sur le premier gradin inférieur ou la plaque à pâtisserie directement sur la résistance de sole quand celle-ci se trouve sous tension, c'est-à-dire lorsque la manette de commande de four se trouve placée sur une des positions de la plage thermostatique de 1 à 10.

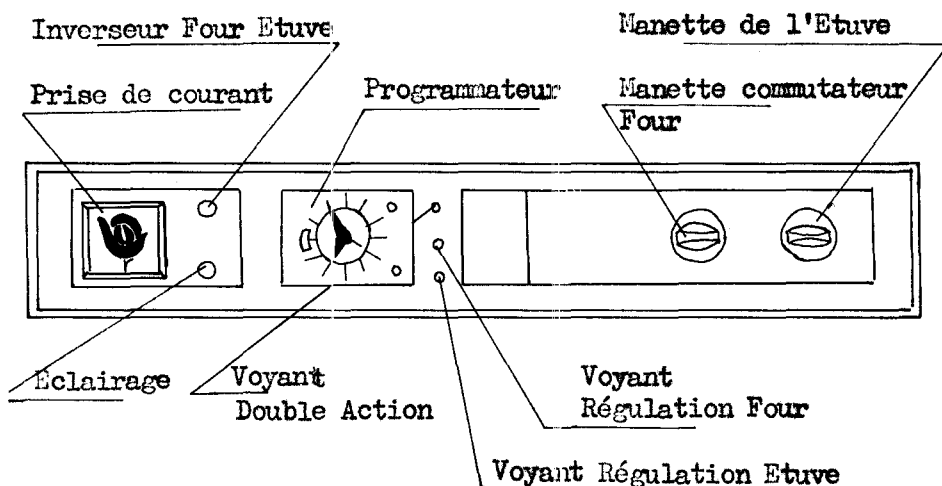
La lèchefrite est à utiliser uniquement pour les cuissons au grilloir.

## F 100 GSE

Le four F 100 GSE est composé d'un four F 100 GS avec, à la partie inférieure, une étuve équipée d'une grille porte-plats.

Cette étuve (thermostat fixe à 80°) maintient chauds les plats cuisinés, elle sert à décongeler et peut être utilisée comme chauffe- assiettes.

### PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD :



Ce tableau de bord groupe les organes de commande de l'appareil. Il comprend de gauche à droite :

- La prise de courant protégée par un fusible de 10 A.
- L'interrupteur de commande d'éclairage du four et de l'étuve.
- L'inverseur de commande du programmateur du four supérieur ou de l'étuve.
- Le programmateur : il a les mêmes fonctions que sur le modèle F 100 GS, mais il peut fonctionner simultanément avec le four et l'étuve ou individuellement à l'aide d'un inverseur
- Le voyant " Double Action " : indique en s'allumant que le four supérieur est en position de nettoyage.

- Le voyant de régulation du four supérieur.
- Le voyant de régulation de l'étuve.
- La manette du commutateur du four supérieur.
- La manette de commande de l'étuve : Il suffit de la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour mettre l'étuve en marche.

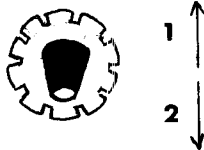
ATTENTION

Bien positionner l'inverseur de sélection du four et de l'étuve avant toutes opérations de mise sous tension pour fonctionnement en automatique.

Position 1 : Programmation du four supérieur.

Position 2 : Programmation du four inférieur.

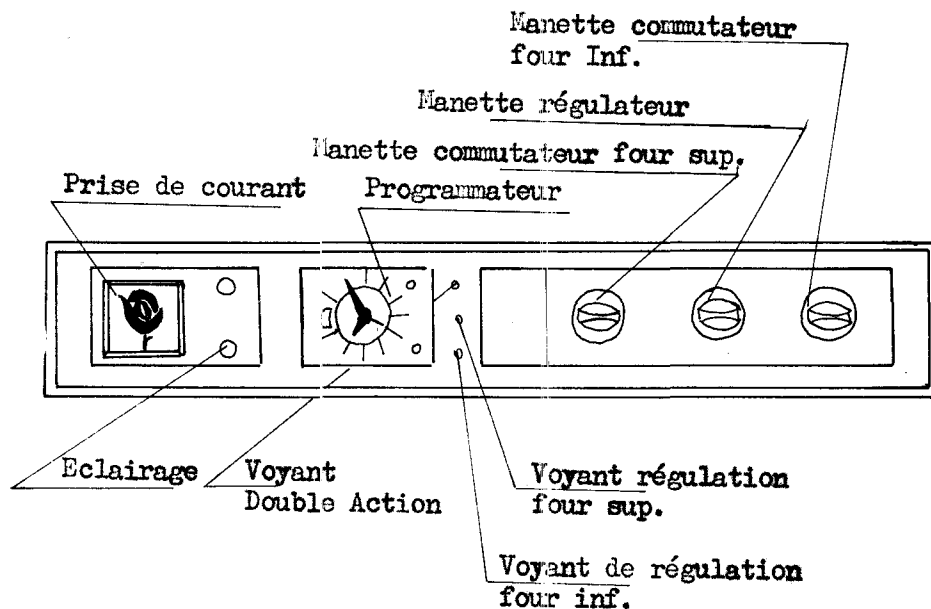
Position **intermédiaire** : Programmation simultanée du four et de l'étuve.



## F 100 GSF

Le four F 100 GSF est composé d'un four F 100 GS avec à la partie inférieure, un four pâtissier équipé d'une grille porte-plats, une plaque à pâtisserie, une lèchefrite.

### PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD :



Ce tableau de bord groupe les organes de commande de l'appareil. Il comprend de gauche à droite :


- La prise de courant protégée par un fusible de 10 A.
- L'interrupteur d'éclairage du four supérieur et inférieur.
- Le programmeur : Il a les mêmes fonctions que sur le modèle F 100 GS, mais il peut fonctionner simultanément avec le four supérieur et le four inférieur ou individuellement à l'aide d'un inverseur.
- Le voyant "Double Action" indique en s'allumant que le four supérieur est en position de nettoyage.
- Le voyant de régulation du four supérieur.
- Le voyant de régulation du four inférieur.

- La manette du commutateur du four supérieur.
- La manette du régulateur d'énergie du four inférieur

En la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, on trouve successivement les repères suivants :

- SOLE Répartition de la chaleur à la partie inférieure du four pour les pâtisseries devant être plus cuites dessous (tartes par exemple).
- MOYEN Répartition égale de la température dans le four pour les cuissons courantes.
- VOUTE Répartition de la chaleur dans la partie supérieure du four pour les pâtisseries devant être plus cuites sur le dessus (exemple omelette norvégienne).

- La manette du commutateur du four inférieur : en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, on trouve successivement les repères suivants :

- Repères de 1 à 10 Plage thermostatique pour une cuisson au four pâtissier.
- Repère  Commande de l'élément de grilloir.

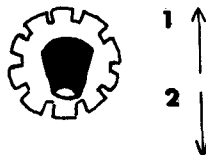
#### ATTENTION

Bien positionner l'inverseur de sélection des fours, avant toutes opérations de mise sous tension pour fonctionnement en automatique.

Position 1 : Programmation du four supérieur.

Position 2 : Programmation du four inférieur.

Position intermédiaire : Programmation simultanée des deux fours.





UTILISATION DU THERMOSTAT DU FOUR PATISSIER

Pour le préchauffage, utiliser la position MOYEN du régulateur et la position choisie du thermostat.

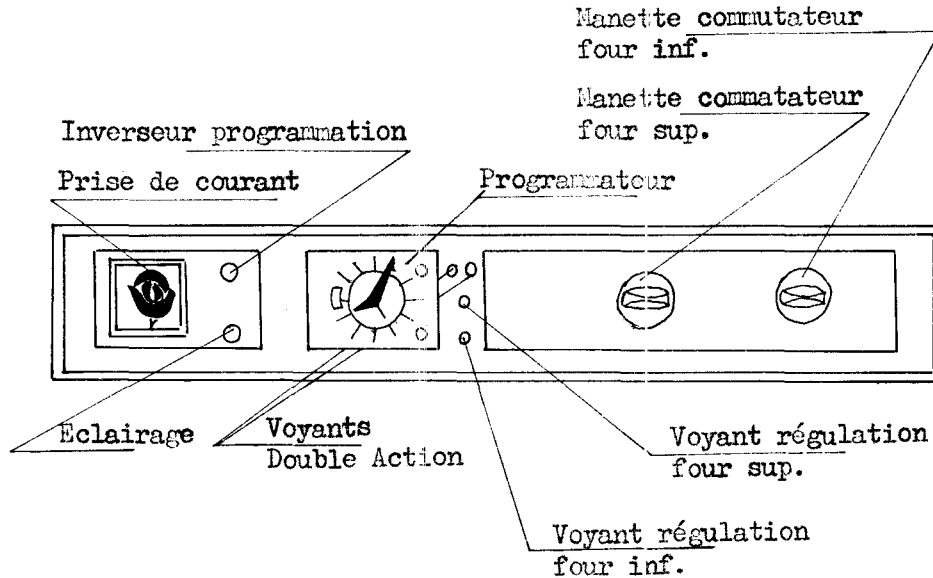
Thermostat	Recettes	Régulateur	Temps	Observations
1	Meringues Vacherin	Sole Moyen	60 mn 60 mn	Porte légèrement ouverte
2 - 3	Crème renversée Biscuits à la cuillère	Sole Moyen	45 mn 30 mn	
4 - 5	Quatre quarts Cake	Moyen Moyen	60 mn 50-60 mn	
6	Biscuit de Savoie Croquets Sablés Macarons	Moyen-Voûte " Moyen "	30-45 mn 20 mn 15 mn 12-15 mn	Suivant forme du moule.
7	Soufflés Pâte à tarte (sablée) Flan - Entremet Pâte à choux	Moyen-Voûte " " "	30 mn 15 mn 30 mn 25 mn	
8	Pâte à tarte (brisée) non garnie. Brioche	Moyen Moyen	30 mn 45 mn	
9	Tarte garnie	Voûte	45 mn	Sole pour fraises et fruits fragiles. Voûte pour pommes et poires.
10	Pâte feuilletée Flan au lait	Sole Sole	15 mn 35 mn	Voûte au cours des 10 dernières minutes.

## F 100 GSD

Le four F 100 GSD est composé de 2 fours F 100 GS superposés.

Le four inférieur est équipé d'une grille porte-plats, d'une lèchefrite et d'une plaque à pâtisserie.

### PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD :



Ce tableau de bord groupe les organes de commande de l'appareil. Il comprend de gauche à droite :

- La prise de courant protégée par un fusible de 10 A.
- L'interrupteur de commande d'éclairage du four supérieur et inférieur.
- L'inverseur de commande de programmation du four supérieur ou inférieur.
- Le programmateur : Il a les mêmes fonctions que sur le modèle F 100 GS, mais il peut fonctionner simultanément avec les deux fours ou individuellement à l'aide d'un inverseur.

- Le voyant " Double Action 1 " : indique en s'allumant que le four supérieur est en position de nettoyage.
- Le voyant " Double Action 2 " : indique en s'allumant que le four inférieur est en position de nettoyage.
- Le voyant de régulation du four supérieur.
- Le voyant de régulation du four inférieur.
- La manette du commutateur du four supérieur.
- La manette du commutateur du four inférieur.

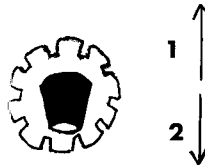
### ATTENTION

Bien positionner l'inverseur de sélection des fours, avant toutes opérations de mise sous tension des fours pour fonctionnement en automatique.

Position 1 : Programmation du four supérieur.

Position 2 : Programmation du four inférieur.

Position intermédiaire : Programmation simultanée des 2 fours.



## ENTRETIEN

Voir la notice F 100 GS (pages 10 et 11).

### CHANGEMENT DE SENS D'OUVERTURE DES PORTES (Fig. page 12 F 100 GS)

- Ouvrir la porte inférieure.
  - Démonter la butée en retirant les 2 vis A.
  - Démonter la vis de fixation inférieure, retirer la porte.
  - Ouvrir la porte du four supérieur, démonter la butée en retirant les 2 vis A.
  - Démonter la vis de fixation inférieure, retirer la porte.
  - Retirer la vis bouche-trou du four supérieur et du four inférieur, les remonter sur le côté opposé.
- Pour procéder au remontage commencer par la porte du four supérieur.
- Retirer la vis de fixation supérieure et la remonter sur le côté opposé.
  - Poser la rondelle sur le trou de fixation inférieure visser la vis de quelques tours.
  - Engager la porte, serrer la vis inférieure à fond.
  - Remonter la butée.
  - Remonter ensuite la porte inférieure en procédant de la même façon.

## INSTALLATION RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Voir notice F 100 GS (page 13).

### CHOIX DU CÂBLE D'ALIMENTATION :

Il est conseiller d'utiliser du câble SV 1V (ou équivalent) avec conducteurs de cuivre à brins multiples d'une section :

- de 6 mm<sup>2</sup> pour le raccordement en monophasé, câble à 3 conducteurs (2 phases + terre) ;
- de 4 mm<sup>2</sup> pour le raccordement en triphasé 127/200 V, câble de 4 conducteurs (3 phases + terre) ;
- de 4 mm<sup>2</sup> pour le raccordement en triphasé 220/ 380 V, câble à 5 conducteurs (3 phases + neutre + terre).

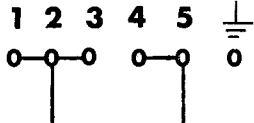
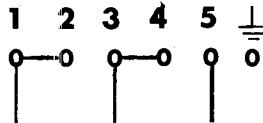
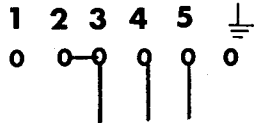
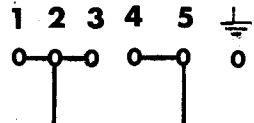
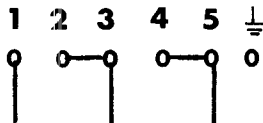
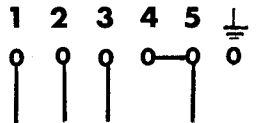
## CHOIX DU DISJONCTEUR

Le choix du disjoncteur tient compte d'une puissance supplémentaire, restant disponible pour les autres appareils sur la phase la plus chargée.

TYPE D'ALIMENTATION	REGLAGE DU DISJONCTEUR F 100 GSE - GSP - GSD
Alimentation sur réseau 127/220 volts :  Monophasé (2 phases)...  Triphasé (3 phases)...	  30 A  20 A
Alimentation sur réseau 220/380 volts :  Monophasé 1 phase et neutre.....  2 phases et neutre.....  Triphasé (3 phases et neutre.....	  30 A  20 A  15 A
Alimentation sur réseau diphassé :  4 fils diphassé 220 volts.	  20 A

Schéma de branchement :

Les fils noirs représentent les ponts à établir éventuellement entre les bornes 1, 2, 3, 4 et 5 suivant le type d'alimentation.

<b>F 100 GSE - GSP - GSD</b>		
<b>Monophasé 220v</b> 1 2 3 4 5 $\perp$ 0 	<b>Triphasé 220v</b> 1 2 3 4 5 $\perp$ 0 	<b>Diphase 4 Fils 220v</b> 1 2 3 4 5 $\perp$ 0 
<b>1Phase 380v + Neutre</b> 1 2 3 4 5 $\perp$ 0 	<b>2Phases 380v + Neutre</b> 1 2 3 4 5 $\perp$ 0 	<b>3Phases 380v + Neutre</b> 1 2 3 4 5 $\perp$ 0 

EVACUATION DES FUMÉES :

Voir notice spéciale F 100 GS (page 16).