

INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG

INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION

MULTIFUNKTIONSOFEN FC 380 TQ

MULTIFUNCTION OVEN FC 380 TQ



Hergestellt in Frankreich
Made in France

Oktober 2015

Inhalt

Sicherheitshinweise	4-5
Packungsinhalt	6
Bestimmungsgemäße Verwendung	6
Beschreibung des Multifunktionsofens	6-9
Funktionsweise	9
Funktion und Handhabung	10-12
Reinigung und Pflege	13-14
Technische Daten	14
Normen und gesetzliche Bestimmungen	14
Entsorgung von elektrischen und elektronischen altgeräten	15
Garantie	15
Gartabellen	16-17
Rezepte	18-21
Stückliste und Explosionszeichnung	42-43

MULTIFUNKTIONSOFFEN FC 380 TQ

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses in Frankreich hergestellten Küchengeräts der Spitzenklasse! Sie haben sich für ein Gerät entschieden, das optimale technische Eigenschaften mit hoher Benutzerfreundlichkeit verbindet. Wir wünschen uns, dass Sie damit zufrieden sind.

1. SICHERHEITSHINWEISE

Bitte befolgen Sie diese Anweisungen sorgfältig, um die Gefahr von Feuer, Stromschlag, Verbrennungen oder anderen Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden. Bei der Verwendung dieses Geräts sollten die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen immer beachtet werden. Diese sind:

- Beachten Sie die Betriebsanleitung, die immer beim Gerät aufbewahrt werden muss.
- Beachten Sie bei der Installation immer die Hinweise. Ein Mindestabstand von 10 cm zur Zwischenwand oder Wand ist notwendig.
- Dieses Gerät ist für den Innenbereich vorgesehen. Verwenden Sie es nicht im Freien.
- Schützen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder durch Personen ohne Erfahrung oder Kenntnisse bestimmt, es sei denn, diese haben vorab von einer für ihre Sicherheit und Überwachung verantwortlichen Person Anweisungen zur Verwendung des Geräts erhalten.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, wenn es in Betrieb ist oder der Ofen noch heiß ist.

- Überprüfen Sie, ob das Gerät (0) ausgeschaltet ist, bevor Sie es ein- oder ausstecken.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann während der Verwendung des Geräts sehr hoch sein. Verwenden Sie immer den Griff und die Bedientasten des Ofens.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsplatte hängt oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien verwendet werden.
- Achten Sie darauf, dass weder die Lüftungsöffnungen noch die Einbauplatte (Option) während des Gebrauchs des Geräts blockiert sind. Sorgen Sie während des Betriebs immer für eine ausreichende Belüftung des Ofens.
- Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reparaturen dürfen nur von einer qualifizierten Person durchgeführt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Denken Sie nach dem Kochvorgang daran, das Gerät zur Reinigung auszuschalten und den Netzstecker zu ziehen.
- Die Verwendung des Ofens im Grill- oder Turbo Quartz®-Modus erfordert Vorsichtsmaßnahmen: Berühren Sie die Platten/Speisen während des Kochens nicht und bringen Sie diese nicht in direkten Kontakt mit den Quarzrohren.
- Um das beim Kochen entstandene Kondensat schnell abzulassen, lassen Sie den Ofen immer bei geöffneter Tür abkühlen.

2. PACKUNGSIHALT

Gerät: Ein Ofen

Zubehör: 3 umkehrbare Gitter, eine Tropfschale aus Edelstahl, diese Anleitung

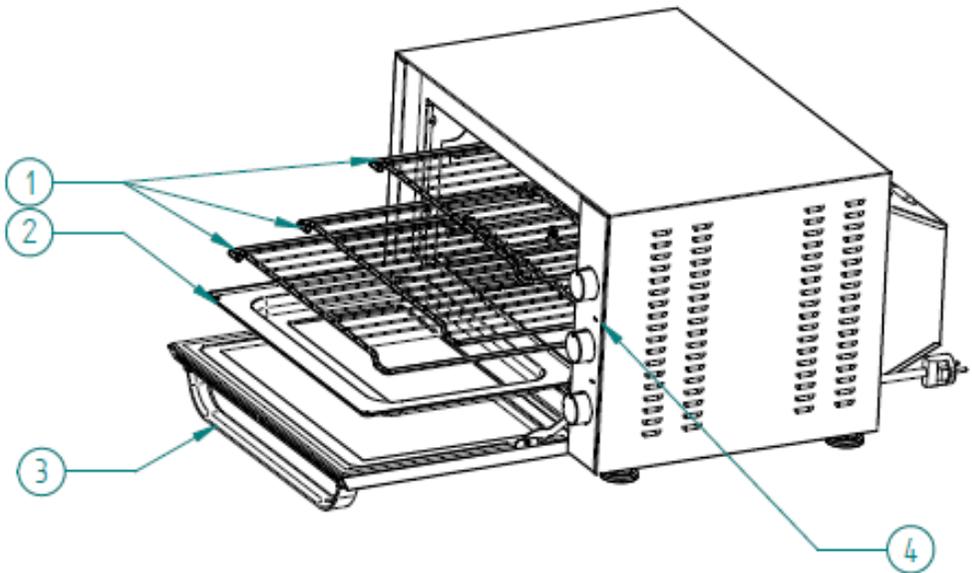
3. BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Verwenden Sie den Multifunktionsofen zum Kochen, Aufwärmen, Auftauen, Braten, Grillen für alle Arten von Fleischgerichten, Geflügel, Fisch, Gemüse, Gratins, Kuchen, Torten usw.

4. BESCHREIBUNG DES MULTIFUNKTIONSOFENS

a) Übersicht

Eine detaillierte Explosionsansicht des FC 380 TQ finden Sie am Ende der Anleitung.



1 Umkehrbare Gitter

3 Griff

2 Edelstahlplatte

4 Blende und Bedienknöpfe

b) Blende und Bedienknöpfe:

Pr: Wahlschalter Kochprogramm

Stellung 0: Aus

Stellung 1: Umluft

Der Widerstand hinten und der Ventilator sorgen für gleichmäßige Wärme

Stellung 2: Belüfteter Backofen

Die Unterhitze arbeitet mit voller Leistung, die Quarzrohre werden vom Thermostat geregelt. Der Ventilator verteilt die Wärme gleichmäßig.

Stellung 3: Turbo Quartz ®

Die Quarzrohre und die Unterhitze werden vom Thermostat reguliert und der Ventilator verteilt die Wärme gleichmäßig.

Stellung 4: Grill

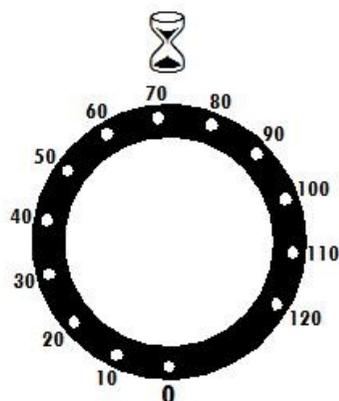
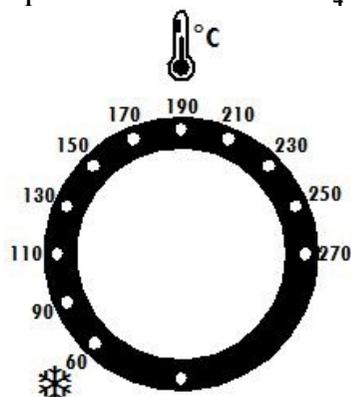
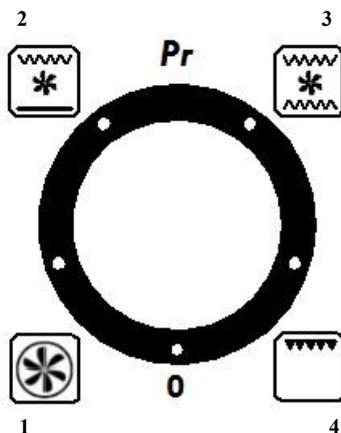
Die Quarzrohre werden vom Thermostat reguliert und der Ventilator verteilt die Wärme gleichmäßig.

Thermostat: 30 bis 270 °

Orangefarbene Kontrolllampe: Aufheizen
Sie leuchtet bei Auswahl der Temperatur und geht aus, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Grüne Kontrolllampe: Einschalten
Sie leuchtet beim Einschalten des Ofens auf. Der Ofen funktioniert erst, wenn die Garzeit ausgewählt wurde.

Zeitschaltuhr: 120 Minuten.



c) Detaillierte Beschreibung der Funktionen des Multifunktionsofens FC 380 TQ

Stellung 1: Umluft

- Die Wärme kommt vom hinteren Widerstand, der in das Lüftungssystem integriert ist. Sie wird vom Lüfter gleichmäßig im Ofen verteilt. Sie wird über den Thermostat sehr genau geregelt.
- Der kontinuierliche Heißluftstrom ermöglicht ein schnelles und gleichmäßiges Garen, während die Aromen und die Struktur der Lebensmittel erhalten bleiben.
- Es können mehrere Gerichte aus derselben Produktfamilie gleichzeitig gegart werden.

Stellung 2: Belüfteter Backofen

- Die Unterhitze (Widerstand unten) arbeitet kontinuierlich mit voller Leistung. Sie wird also nicht über den Thermostat geregelt. Dies ist die ideale Position, um herzhaftes und süßes Kuchenteige sowie Brot und Kuchen zuzubereiten, die beim Backen aufgehen müssen.
- Der Ventilator sorgt für eine perfekt gleichmäßige Wärmeverteilung.
- Die Infrarot-Quarzrohre oben können am Ende des Backvorgangs eingeschaltet werden, um das Backgut fertigzustellen, zu bräunen oder knusprig zu machen oder die Oberfläche zu grillen.

Stellung 3: Turbo Quartz® Ofen

- Die Unterhitze (Widerstand unten) und die Quarzrohre im oberen Bereich arbeiten gleichzeitig und werden vom Thermostat geregelt.
- Die Belüftung sorgt für eine bessere Temperaturverteilung im Ofen und für eine höhere Regelgenauigkeit.
- Mit der Turbo Quartz®-Technologie erreicht der Ofen in weniger als 5 Minuten eine Temperatur von 270 °C. Sie steigert auch die Innentemperatur um 30 °C; dadurch wird die Garzeit um 30 % verkürzt.
- Die Aromen und Nährstoffqualitäten der Lebensmittel bleiben durch diese Garmethode erhalten.

Stellung 4: Grill

- Nur die Quarzrohre sind in Betrieb und werden vom Thermostat geregelt. Der Thermostat muss auf 10 eingestellt sein.
- Wegen der sehr hohen Temperatur, die durch die Strahlung der Infrarot-Quarzrohre verbreitet wird, muss das Kochen im Freien stattfinden. Es ist daher ratsam, die Ofentür angelehnt zu lassen.
- Wenn Sie mit dem Grill kochen, sollten Sie die Speisen so nah wie möglich an die Quarzrohre stellen, ohne dass sie diese berühren.

d) Zubehör

Gitter

Der Ofen wird mit 3 umkehrbaren 310 x 410 mm großen Gittern geliefert, mit denen Sie die gesamte Höhe des Ofens nutzen können.

Edelstahlschale

Der Ofen wird mit einer Edelstahlschale geliefert. Die Schale auf der untersten Schiene fängt während des Garens Fett oder Krümel auf.

Schienen

Der Ofen ist mit 2 Edelstahlschienen mit 5 Ebenen ausgestattet. Sie sind komplett herausnehmbar und ermöglichen so die leichte Pflege des Ofeninnenraums aus Edelstahl.

Innenbeleuchtung

Eine Halogenlampe im Inneren des Ofens leuchtet, sobald dieser in Betrieb genommen wird. So können sie den Garprozess Ihrer Speisen perfekt überwachen.

Ihr Ofen kann aufgrund seiner Abmessungen Kuchenformen mit einem Durchmesser von bis zu 31 cm, aber auch rechteckige Formen mit einer Größe von 31 x 41 cm aufnehmen.

Zu Ihrer Sicherheit ist Ihre Backofentür mit behandeltem Doppelglas ausgestattet. So werden trotz einer sehr hohen Innentemperatur niedrige Außentemperaturen erreicht.

5. FUNKTIONSWEISE

Die Quarztechnik ist seit mehr als 30 Jahren bei Grillmeistern-Caterern bekannt und ermöglicht das geruchlose und rauchfreie Garen/Grillen von Fisch, Geflügel, Grillgut, Gratins, Gebäck usw. genauso wie über glühender Holzkohle.

Diese Technologie ist exklusiv in einen Umluftofen integriert. Die heiße Luft, die durch einen unabhängigen Widerstand in den Ofen geleitet wird, verteilt sich gleichmäßig und sorgt für einen perfekten und gleichmäßigen Garvorgang sowie für einen schnellen und perfekten Auftauvorgang.

Durch die Quarztechnologie steigt die Temperatur extrem schnell an: 270 °C werden in weniger als 5 Minuten erreicht – daraus ergibt sich eine Zeitersparnis und beträchtliche Energieeinsparungen.

Mit dieser Garmethode können Sie geruchlos und rauchfrei und ohne Backfette kochen und gleichzeitig bleiben die Aromen, die Konsistenz und alle Nährstoffqualitäten der Speisen erhalten.

6. FUNKTIONSWEISE / HANDHABUNG

a) Installation/Montage:

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie den Ofen auf eine flache, hitzebeständige Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer Wand oder einer Trennwand aus brennbaren Materialien auf, auch wenn es sehr gut isoliert ist.
- Ein Mindestabstand von 10 cm zur Zwischenwand oder Wand ist notwendig.
- Entfernen Sie alle Etiketten und Schutzfolien vom Gerät. Verwenden Sie zum Entfernen von Klebebändern oder Etiketten ein Lösungsmittel wie Aceton oder andere Lösungsmittel.

b) Erste Inbetriebnahme:

Erste Wartung

Waschen Sie die Gitter und die Schale bei der ersten Verwendung in heißem Seifenwasser. Trocknen Sie diese Teile sorgfältig.

Schließen Sie den Wendelwiderstand an seiner Anschlussdose im Ofen an.

Heizen Sie Ihren Backofen etwa 30 Minuten lang auf 250 °C auf. Dabei kann einige Momente lang ein leichter Geruch entstehen.

Bringen Sie die Schienen an den Innen- und Seitenwänden des Ofens an.

Schieben Sie die Gitter auf der gewünschten Schiene ein.

Anschließen des Geräts

- Überprüfen Sie, ob die Spannung und Frequenz des Stromnetzes mit den auf dem Typenschild hinten am Ofen angegebenen Werten übereinstimmen.
- Überprüfen Sie das Netzkabel oder den Netzstecker immer auf Beschädigungen.
- Vergewissern Sie sich, dass jede Steuertaste auf 0 steht.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie es in eine geerdete Steckdose.
- Das Gerät ist angeschlossen.

NB: Wenn das Gerät an eine Steckdose ohne Schutzleiter oder direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, beauftragen Sie eine qualifizierte Person mit dem Anschluss.

c) Verwendung des Geräts:

Erinnerung:

Der Ofen funktioniert erst, wenn die Garzeit ausgewählt wurde.

Der Ofen schaltet sich automatisch aus, sobald die Zeitschaltuhr auf 0 steht.

Inbetriebnahme

Zur Auswahl des geeigneten Garmodus beachten Sie je nach Rezept oder Gericht die Gartabelle auf der nächsten Seite.

Auswahl des Garmodus

Einstellung Umluft

- Wählen Sie Position 1 des ersten Bedienknopfs.
- Drehen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur.
- Stellen Sie den Thermostat auf *, um Lebensmittel aufzutauen oder warm zu halten.
- Überprüfen Sie die richtigen Garzeiten und Temperaturen in den Gartabellen.
- Stellen Sie die Garzeit mit der Zeitschaltuhr ein.

Einstellung Belüfteter Backofen

- Wählen Sie Position 2 des ersten Bedienknopfs.
- Lassen Sie den Thermostat auf 0, um den Kuchenteig einfach fest werden zu lassen.
- Zum Garen, Bräunen, Grillen oder eine knusprige Oberseite des Garguts stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Überprüfen Sie die richtigen Garzeiten und Temperaturen in den Gartabellen.
- Stellen Sie die Garzeit mit der Zeitschaltuhr ein.

Belüftete Turbo Quartz®-Einstellung

- Wählen Sie Position 3 des ersten Bedienknopfs.
- Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur.
- Überprüfen Sie die richtigen Garzeiten und Temperaturen in den Gartabellen.
- Stellen Sie die erforderliche Garzeit mit der Zeitschaltuhr ein.

Grill Quarz Einstellung

- Wählen Sie Position 4 des ersten Bedienknopfs.
- Drehen Sie den Thermostat maximal auf Stellung 10.
- Legen Sie das Gargut so nah wie möglich an den Quarzrohre, ohne diese zu berühren.
- Schieben Sie die Edelstahlschale auf der unteren Schiene ein, um Fett oder Bratsaft aufzufangen.
- Stellen Sie die erforderliche Garzeit mit der Zeitschaltuhr ein. Überprüfen Sie die richtigen Garzeiten und Temperaturen in den Gartabellen.

Ausschalten des Geräts

Stellen Sie jeden Bedienknopf auf 0.
Das grüne Licht ist aus: Der Ofen ist aus.
Lassen Sie das Gerät abkühlen.
Ziehen Sie das Netzkabel ab.
Reinigen Sie das Gerät. (Siehe 6. Reinigung und Pflege)

d) Anleitung für die Fehlerbehebung

Ihr Ofen funktioniert nicht:

Haben Sie ihn richtig in die Steckdose eingesteckt?
Haben Sie den Leistungsschalter in Ihrer Installation überprüft?
Ist die Zeitschaltuhr aktiviert?
Ist der Wahlschalter für die Garzeit in Stellung 0?
Ist die grüne Kontrolllampe eingeschaltet?

Stößt Ihr Ofen viel Rauch aus: Ihre Gartemperatur ist wahrscheinlich zu hoch.

Ihr Ofen entwickelt in der Stellung Turbo Quartz ® viel Rauch: Stellen Sie eine Schüssel mit etwas Wasser auf die untere Schiene.

Ihr Ofen verschmutzt sehr schnell: Ihre Gartemperatur ist zu hoch.

e) Fehler/Reparatur:

Im Falle eines Ausfalls oder eines beschädigten Teils wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst und beauftragen Sie eine qualifizierte Person mit technischen Arbeiten.

Wenn Sie sich an die Wartungsabteilung Ihres Händlers oder Ihres Geschäfts wenden, geben Sie die vollständige Bezeichnung Ihres Geräts an (Handelsbezeichnung, Typ und Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild auf der Rückseite des Geräts.

7 REINIGUNG UND PFLEGE

a) Ein- und Ausbau der Schienen

Heben Sie die Schienen an und ziehen Sie, um die 2 Metallstücke freizugeben.



Zum Wiedereinbau der Schienen, legen Sie diese auf die 2 Metallstücke, üben leichten Druck aus und lassen Sie diese nach unten gleiten.



b) Einbau und Ausbau des unteren Widerstands (Unterhitze)

Ziehen Sie den Widerstand aus seiner Anschlussdose. Dies sollte erst nach dem Abkühlen des Ofens erfolgen.



Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Achtung: Beachten Sie die Richtung des Widerstands.

c) Wartungsarbeiten

- Stecken Sie das Gerät aus.
- Reinigen Sie die Außenwände aus Edelstahl des Geräts mit einem feuchten Schwamm und einem weichen, trockenen Tuch.
- Entfernen Sie die Gitter, die Edelstahlschale und die Schienen.
- Reinigen Sie diese mit warmem Seifenwasser. Die Schienen sind spülmaschinenfest.
- Entfernen Sie den unteren Widerstand (Unterhitze), indem Sie auf die 2 Anschlussarme des Widerstands drücken und gleichzeitig daran ziehen. (siehe Abbildung Seite 12)
- Der Innenraum aus Edelstahl kann jetzt leicht mit einem feuchten Schwamm und etwas Spülmittel gereinigt werden. Wischen Sie dann alle Wände des Ofens mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
- Verwenden Sie für die Wartung Ihres Ofens kein Scheuermittel.
- Reinigen Sie das Gerät niemals unter einem Wasserstrahl, da es durch das Eindringen von Wasser irreparabel beschädigt werden kann.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.

8. TECHNISCHE DATEN

Modell	FC 380 TQ
Außenmaße	550x550x355 mm
Innenmaße	415x350x265 mm
Gewicht	22 kg
Leistung	2 600 W
Ampere	11 A
Spannung	220-240 V ~

Energieverbrauch

Umluft-Position

Aufheizen auf 270°C	0,60 kW/h
270°C eine Stunde lang halten	0,90 kW/h

Stellung Umluft Turbo

Aufheizen auf 270 °C	0,50 kW/h
270 °C eine Stunde lang halten	0,80 kW/h

Die mit dem folgenden Logo  gekennzeichneten Potentialausgleichsklemmen müssen an die Potentialausgleichsverbindung Ihrer elektrischen Anlage angeschlossen werden.

9. NORMEN UND GESETZLICHE BESTIMMUNGEN

Das Gerät entspricht den folgenden Normen: **EN 60335-1** ; **EN 60335-2-36**.

10. ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ALTGERÄTEN

Das Gerät entspricht den folgenden Richtlinien:

2002/96/EG (DEEE) Nr. 34270064800021

2002/95/EG (ROHS)

2006/95 EG

2004/108 EG



Entsorgen Sie das Gerät nicht im Hausmüll. Das Gerät muss in einem Recyclingzentrum für Elektrogeräte abgegeben werden.

Die Materialien des Geräts sind wiederverwertbar. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung von Elektro- und Elektronikschrott, Recycling und jede andere Form der Wiederverwertung von Altgeräten tragen Sie auf sinnvolle Weise zum Umweltschutz bei.

Für Informationen zur Sammlung von Elektro- und Elektronikschrott wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

11. GARANTIE

Garantiebedingungen

Die Garantie, die für jedes Gerät gilt, ist die kommerzielle Garantie des Händlers oder Wiederverkäufers. Die genauen Garantiebedingungen erhalten Sie in dem Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

Die Garantie gewährt keinen Anspruch auf Schadensersatz.

Die folgenden Bestimmungen schließen den Vorteil der in den Artikeln 1641 und ff. des Bürgerlichen Gesetzbuchs vorgesehenen gesetzlichen Garantie in Bezug auf Mängel und versteckte Mängel nicht aus.

Haftungsausschluss

Nicht sachgemäße Installation und Wartung, insbesondere wenn sie nicht den geltenden Vorschriften oder den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung entsprechen.

Die Garantie deckt keine Reparaturen ab, die aufgrund von Fehlbedienungen, unsachgemäßer Verwendung, professioneller Verwendung, Fahrlässigkeit oder Überlastung des Geräts sowie aufgrund von Schwankungen der Stromversorgung, Überspannungen oder fehlerhaften Installationen erforderlich sind.

Schäden durch Stöße oder Unwetterschäden werden von der Garantie nicht abgedeckt. Das Transportrisiko liegt beim Kunden; Bei Lieferung durch den Spediteur muss der Empfänger vor der Lieferung des Geräts Vorbehalte beim Spediteur anmelden.

Die Garantie endet im Falle eines Eingriffs, einer Reparatur, einer Änderung durch nicht qualifizierte Personen oder einer unsachgemäßen Verwendung.

12. GARTABELLEN

Garzeit Umluft (1)

Fertiggerichte	Garstellung	Thermostat	Garzeit
Kuchen	2 dann 1	0 dann 210 °C	25 min
Tarte tatin	2 dann 1	0 dann 230°C	25 min
Cake	2 dann 1	230 °C	30 min
Clafoutis	2 dann 1	0 dann 210 °C	25 min
2-3 Minuten vorheizen			
Baiser	1	60/90°C	25 min
Gestürzte Creme	2 dann 1	180/210 °C	20 min
Gebäck	2 dann 1	210/230°C	30 min
Auflauf mit Früchten	2 dann 1	230 °C	12 min
2-3 Minuten vorheizen	2 dann 1	230 °C	25 min
Apfelflan	2 dann 1	210 °C	35 min
Gugelhupf			

Garzeit belüfteter Backofen (2)

Fertiggerichte	Garstellung	Thermostat	Garzeit
Brot (500 g)	3	230 dann 220°C	45min
5 Minuten vorheizen			
Soufflé	3	180 dann 230°C	25min
3 Minuten vorheizen			
Pizza	3	230°C	25min
Quiche Lorraine	3	230°C	20min
Croque-Monsieur	2	230°C	10min
Gratins	1 dann 4	120 dann 230°C	20min
Blätterteig	2	230 dann 210°C	20min
Toast	4	230°C	10min
Pastete	2	230 dann 210°C	20min
Seeteufel	3	210°C	10-15min
Kabeljau	3	210°C	10-15min
Dorade	3	210°C	10-15min
Lachs (1,5 kg)	3	210°C	25min

Garen Turbo Quartz® (3)

Fertiggerichte	Garstellung	Thermostat	Garzeit
Rind, Braten	3	210°C	20 min
Schwein	3	210°C	25 min
Kalb	3	210°C	20 min
Ente	3	210°C	60-90 min
Kaninchen	3	210°C	40-45 min
Huhn	3	210°C	60-90 min

Garen Grill (4)

Fertiggerichte	Garstellung	Thermostat	Garzeit
Rind, Lamm	4	230°C	35 min
Schwein	4	230°C	45 min
Kalb	4	230°C	45 min
Huhn, Perlhuhn, Ente, Pute	4	230°C	60-110 min

Grillgaren kleine Stücke

Fertiggerichte	Garstellung	Thermostat	Garzeit
Rindersteak	4	230°C	10 min
Lammkotelett	4	230°C	10 min
Entrecôte	4	230°C	10 min
Rückensteak vom Rind	4	230°C	10 min
Kalbsrückensteak	4	230°C	10 min
Würste	4	230°C	10 min
Andouillette	4	230°C	10 min
Blutwurst	4	230°C	10 min
Kabeljausteak	4	230°C	10 min

Eier aus dem Ofen mit Trüffel

Einstellung: Umluft (1) / Quarz-Grill (4)

Für 4 Personen: 8 sehr frische Eier (als Vorspeise reichen 4 Eier), 4 große Esslöffel Crème Fraîche, 1 Stück Butter, 1 kleine Schachtel Trüffelschale oder Trüffelscheiben, Salz, Pfeffer.

4 kleine ofenfeste Formen mit Butter einstreichen, jeweils 2 Eier hineinschlagen (darauf achten, dass das Eigelb ganz bleibt), salzen und pfeffern, Trüffel mit dem Saft und Crème Fraîche darauf verteilen. Ein wenig Wasser in die Fettauffangschale auf die unterste Schiene geben. Bei geschlossener Tür garen. Schalten Sie 8 Minuten vor Ende der Garzeit die Oberhitze ein (Thermostat 180 °C). Mit Toast servieren.

Sie können anstelle von Trüffeln 100 g gehackten Pariser Schinken oder 100 g geschälte Garnelen oder 1 Esslöffel gehackte Kräuter oder 4 sehr kleine Scheiben geräucherten Lachs oder ein wenig gedämpfte Champignons hinzufügen.

Tomaten auf provenzalische Art

Einstellung: Umluft (1) / Turbo Quartz® (3)

Man rechnet pro Person 2 nicht zu große Tomaten, die ungefähr die gleiche Größe haben. Tomaten quer in zwei Hälften schneiden und dann fein gehackte Schalotten, Petersilie und Knoblauch vorbereiten. Dann diese Mischung auf den Schnittflächen der Tomaten verteilen, leicht salzen und pfeffern. Noch einige Tropfen Olivenöl darüber gießen. Die so vorbereiteten Tomaten in die zuvor mit Butter bestrichene Fettauffangwanne legen. Die Tomaten auf provenzalische Art müssen circa 12 Minuten garen (Thermostat 230 °C).

Kartoffelgratin

Einstellung: Belüfteter Backofen (2)

Für 4 Personen: 1 kg Bintje-Kartoffeln, 1 Knoblauchzehe, 6 dünne Scheiben geräucherter Speck, 1 Prise geriebene Muskatnuss, 100 g Butter, 100 g geriebene Comté, Salz, Pfeffer.

Garzeit: 40 Minuten mit eingeschalteter Unterhitze, danach 30 Minuten Ober- und Unterhitze (Thermostat 210 °C)

Den Ofen mit Unterhitze 10 Minuten vorheizen. Eine Auflaufform mit einer Knoblauchzehe einreiben. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden (ca. 3 mm). Kartoffeln die Auflaufform schichten und zwischen jede Schicht ein wenig Comté, geschmolzene Butter, klein gewürfelten Speck, Salz und Pfeffer geben.

Wegen des Specks nur wenig salzen. Mit einer Schicht Comté abschließen, dann mit Butter beträufeln, mit Muskatnuss bestreuen und auf die mittlere Schiene des Grills stellen. Den perfekten Garzustand mit einer Gabel prüfen. Serviert mit einem knackigen Salat und nach Wahl mit kaltem Braten in dünnen Scheiben ist dieses Gratin eine köstliche Mahlzeit.

Auberginenkuchen

Einstellung: Umluft (1) / Belüfteter Backofen (2)

Für 4 Personen: 2 schöne Auberginen gewaschen, aber nicht abgewischt, 1 Knoblauchzehe, 2 Esslöffel Olivenöl, 500 g Füllung (Brät, Eier, Gewürze), 1 große gehackte Zwiebel, 1 Esslöffel gehackte Petersilie, frisch gezupfter Thymian, Salz, Pfeffer.

Garzeit: 40 Minuten.

Den Ofen mit Unterhitze 10 Minuten vorheizen. Eine nicht zu hohe Auflaufform mit einer Knoblauchzehe einreiben. Die Auberginen in sehr dünne Scheiben (wie Chips) schneiden. Abwechselnd eine Schicht Auberginen und dann eine sehr dünne Schicht Fleisch in die Auflaufform geben, mit etwas Thymian, Salz und Pfeffer bestreuen.

Mit einer Schicht Auberginen abschließen, mit Olivenöl beträufeln und auf die mittlere Schiene stellen. Bei geschlossener Tür garen lassen. Servieren Sie den heißen Kuchen mit Tomatensauce. Nehmen Sie den Kuchen im Sommer nach dem Abkühlen aus der Form und schneiden Sie ihn wie eine Pastete in Stücke. Servieren Sie ihn mit einem guten Salat mit Olivenöl.

Gefüllte Champignons

Einstellung: Umluft (1) / Turbo Quartz® (3)

Man rechnet drei oder vier große Champignons pro Person. Champignons waschen und den sandigen Teil der Stiele abschneiden. Stiele direkt am Kopf abschneiden.

Den Kopf vorsichtig mit einem kleinen spitzen Löffel aushöhlen. Stiele und das Pilzinnere aufheben und fein hacken. 2 gepresste Knoblauchzehen, eine Schalotte, einen Esslöffel Petersilie, Salz, Pfeffer, 50 g Brät oder geräucherten Speck hinzufügen. Alles hacken, leicht salzen und großzügig pfeffern. Füllung gut durchmischen und in die Pilzköpfe einfüllen. Zum Schluss ein Stück Butter darauf setzen und ca. zehn Minuten backen (Thermostat 180 °C).

Makkaroni-Timbale nach Försterart

Einstellung: Belüfteter Backofen (2)

Für 5 Personen: 250 g Makkaroni, 200 g Schinken, 3 Esslöffel gehackte feine Kräuter (Petersilie, Kerbel, Schnittlauch), eine Körbchen Champignons 125 g, 2 Esslöffel geriebener Greyezer, 40 g Butter, 1 Esslöffel frische Sahne, Salz Pfeffer.

Garzeit: 15 Minuten.

Die Makkaroni 10 Minuten in kochendem Salzwasser kochen. Abgießen; Den Ofen mit Unterhitze 3 Minuten vorheizen.

Eine Auflaufform mit Butter einreiben und die Makkaroni hineingeben. Den Schinken fein hacken und ebenso wie die Pilze mit ihrem Saft, die Crème Fraîche, die Kräuter, den Greyezer, Salz und Pfeffer über die Makkaroni geben. Auf der mittleren Schiene bei geschlossener Tür backen. 6 Minuten vor Ende der Garzeit die Oberhitze einschalten (Thermostat 220°C) und gratinieren.

Auf die gleiche Weise können Sie Timbale mit Meeresfrüchten zubereiten (aus der Schale gelöste Muscheln, geschälte Garnelen und gehackte Jakobsmuscheln). Der Greyezer wird durch Parmesan ersetzt.

Makrele in Alufolie

Einstellung: Umluft (1)

Für 4 Personen: 4 feine Makrelen, 4 Blatt Alufolie, 4 Esslöffel gehackte Petersilie und Kerbel, 4 haselnussgroße Stück Butter, Salz, Pfeffer.

Garzeit: 10 bis 15 Minuten je nach Fisch.

Den Ofen mit Unterhitze 10 Minuten vorheizen. Geben Sie in jeden gereinigten und ausgenommenen Fisch die gehackten Kräuter, etwas Butter sowie Salz und Pfeffer. Reiben Sie die Alufolie leicht mit Butter ein, legen Sie die Fische hinein und verschließen Sie sie fest.

Schalten Sie den Backofen ein (Thermostat 230°C). Legen Sie die Alufolienpäckchen auf das Gitter in der unteren Ebene und lassen Sie diese ohne Wenden und bei geschlossener Tür garen. Mit einem guten Apfelwein und einem warmen Kartoffelsalat mit Sahne und Zitrone servieren.

Rotbarbe mit Gemüse

Einstellung: Belüfteter Backofen (2) / Quarz-Grill (4)

Die Rotbarbe mit gehacktem Salat füllen, der zuvor in Butter gedämpft und gewürzt wurde. Die Fische zunähen.

Fische mit Öl bestreichen. Die Unterhitze einschalten (Backofen), Gemüswürfel: Zucchini, Auberginen, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Stangensellerie in die Fettauffangwanne geben und mit etwas heißer Brühe beträufeln. Circa 20 Minuten garen lassen.

Spießmotor starten (Quarzgrill), Rotbarben aufspießen und auf der mittleren Schiene platzieren. Circa 10 Minuten grillen (Thermostat 230 °C). Den Fisch mit dem Gemüse auf einem Teller anrichten.

Roastbeef

Einstellung: Umluft (1)

Ein Roastbeef von 1 kg bis 1,5 kg.

Den Braten auf eine Schale legen. Mit Knoblauch, Petersilie, einem Stück Butter und Salz und Pfeffer würzen.

Auf die unterste Ebene legen. Circa 1 1/4 Stunden garen (Thermostat 210 °C).

Tauben mit Erbsen

Einstellung: Turbo Quartz® (3) / Quarz-Grill (4)

Tauben aufspießen (ausgenommen, angebraten und zusammengebunden) Sobald die Tauben Farbe annehmen, den Thermostat zurückstellen (Stellung 160-180 °C). Bei eingeschalteter Unterhitze Erbsen, den Speck, den gehackten Salat, ein Kräutersträußchen, die Frühlingszwiebeln, Salz und den Pfeffer in die Fettauffangwanne geben. Tauben in der Mitte des Tellers legen und das Gemüse darum herum anrichten (das Kräutersträußchen vorher entfernen).

Brot nach altem Rezept

Einstellung: Umluft (1) / Turbo Quartz® (3)

600 g Vollkornmehl mit 25 g Hefe, aufgelöst in 1 dl Wasser, 3 dl Wasser, Salz zu einem Teig verarbeiten.

Der Teig sollte sich von den Schüsselrändern lösen können. 15 Minuten lang kräftig kneten. Mindestens 2 Stunden gehen lassen, erneut kneten und den Teig in eine gebutterte Form geben. Wenn der Teig bis an den Rand der Form aufgegangen ist, 45 Minuten bei 230 °C im Ofen backen. Das Brot ist fertig, wenn es hohl klingt.

Apfel-Clafoutis

Einstellung: Umluft (1) / Belüfteter Backofen (2)

4 Eier mit 100 g Zucker und 90 g Mehl verquirlen. 1/4 Liter mit einem Vanilleschote aufgekochte Milch hinzufügen. Die Mischung über 4 in Streifen geschnittene und in einer Auflaufform angeordnete Äpfel gießen. Die Auflaufform im vorgeheizten Ofen 40 Minuten backen lassen.

Die Form aus dem Ofen nehmen und mit Calvados flambieren.

Baiser

Einstellung: Umluft (1)

4 Eier der Größe 2, davon nur das Eiweiß.

225 g Puderzucker.

Den Backofen 5 Minuten vorheizen (Thermostat 60°C).

1 Aluminiumform einfetten. Einen 20 cm großen Kreis auf ein Blatt Backpapier zeichnen und in die Form legen. Das Papier einfetten. Eiweiß steif schlagen. Nach und nach die Hälfte des Zuckers hinzufügen, bis Sie eine teigige Mischung erhalten. Dann den restlichen Zucker dazugeben. Den Teig auf das Backpapier geben. Die Schale auf mittlere Höhe in den Backofen geben. Backen, bis das Baiser golden und knusprig ist und auf dem Papier gleitet, etwa 1,5 bis 2 Stunden Backzeit. Vor Gebrauch vollständig abkühlen lassen.

Table of contents

Security instructions	23-24
Contents of cardboard packaging	24
Conformity of use	25
Description of the oven	25-28
Way of functioning	28
Functioning and manipulation	29-31
Cleaning and maintenance	32-33
Technical characteristics	33
Norms and legal disposals	33
Elimination of the electric and electronic Waste	34
Guarantee	34
Cooking tables	35-36
Recipes	37-40
Exploded view and part list	42-43

MULTIFUNCTION OVEN

FC 380 TQ

Congratulations for the acquisition of this upmarket appliance made in France. You chose an appliance which allows the best technical qualities with a big user-friendliness. We wish you the biggest contentment

1. SECURITY INSTRUCTIONS

Please respect these instructions scrupulously to avoid any risk of fire, electric shock, scald or other wounds and damage. During the use of this appliance, fundamental circumstances of security must always be noticed, such as:

- Take into account the instructions and keep it systematically with the appliance.
- Install the appliance always in instructions respect. A 10 cm distance minimum with the partition or the wall is necessary.
- This machine is for indoor use. Do not use it outdoor.
- Protect the appliance from direct light of the sun, and humidity.
- Never leave the appliance within the reach of children or disabled persons without surveillance.
- Never move the appliance when it is working or when the surfaces of cooking are still hot.
- Check that the appliance is definitely off before connecting it up or disconnecting it.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance. The temperature of the hot surfaces can be very important when the appliance is working. Always use handles and control knobs.
- Do not use the appliance for other functions than determined use.

- Do not leave the electrical cord in contact of hot surfaces.
- The appliance should not be used close to combustible materials.
- During use, look after not to obstruct neither hearings of aeration of the appliance nor of the built-in frame.
- To avoid any electric shock, never plunge the appliance, the cord or plug in water or quite other liquid.
- If the cord is harmed, it must be replaced by the producer, his after sale service or persons of similar skills to avoid any risk.
- Entrust repairs only to a skilled person.
- Use only spare parts of origin.
- At the end of cooking, before cleaning the appliance, do not forget to disconnect it.
- Take care when grilling and do not touch or allow trays/ food to come in direct contact with the Quartz tubes during operation
- So as to quickly evacuate cooking condensation water, always leave the door open when cooling the oven off.

2. CONTENTS OF CARDBOARD PACKAGING

Device: a oven

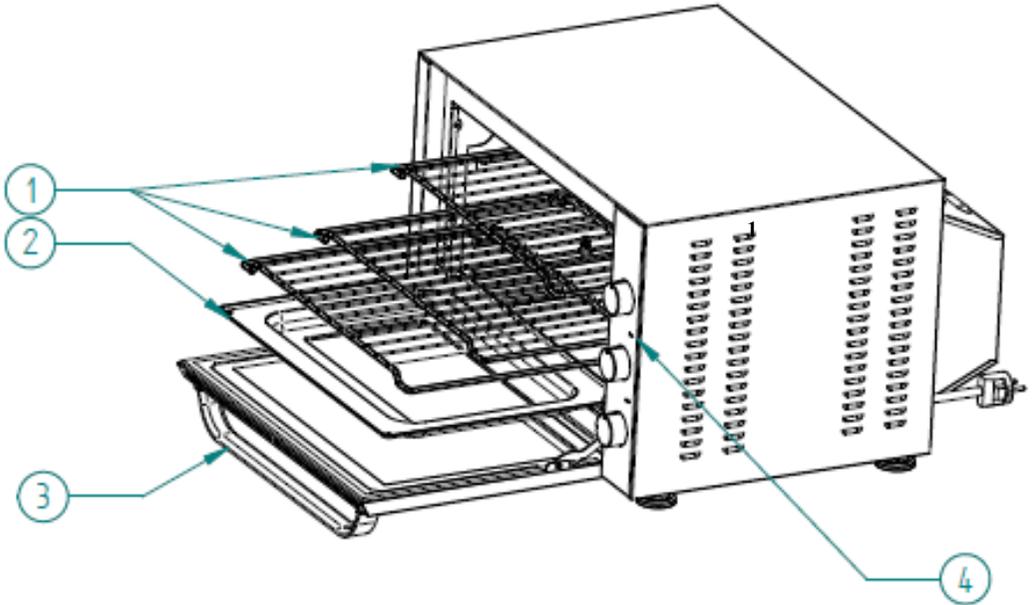
- Accessories:
- 3 grids
 - a stainless steel drip tray
 - the present note

3. CONFORMITY OF USE

Use the multifunction oven to cook, reheat, defrost, roast, grill every kind of meat plates, chickens, fishes, vegetable, pies, cakes....

4. DESCRIPTION OF THE OVEN

a) Global view



See exploded view of FC 380 TQ at the end of the document.

1 Grid

3 Door handle

2 Stainless steel drip tray

4 Control panel and knobs

b) Control panel and knobs:

Pr: Cooking selector switch

Position 0: Stop

Position 1: Convection

The rear heating element and fan provide uniform heat.

Position 2: Ventilated pastry oven

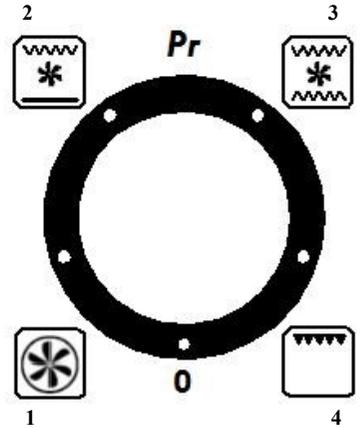
The bottom heating element works on its own at full power, the quartz tubes are regulated by the thermostat. The fan uniformly distributes the heat.

Position 3: Turbo Quartz®

The bottom heating element and the quartz tubes work together, regulated by the thermostat. The fan uniformly distributes the heat.

Position 4: Quartz grill

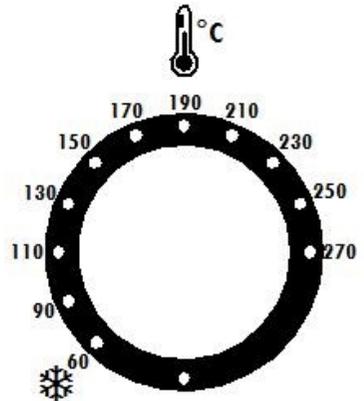
The quartz tubes function on their own, and are thermostat-regulated (use with door half-open).



Thermostat: 30 to 270°C

Orange pilot light : Temperature rising

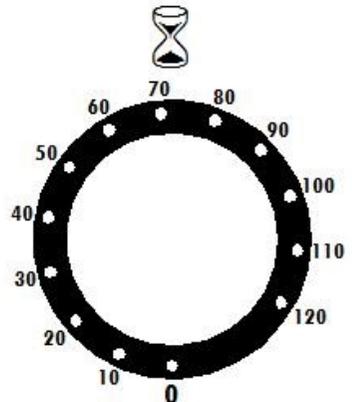
Once it is off, the machine reached the wished temperature and is ready for cooking.



Green pilot light : on/off:

It lights up when the oven is working. The oven does not work until the cooking time is not selected.

Timer : 120 minutes.



c) Function details of the multifunction oven FC 380 TQ

Position 1 : Convection

- The heat comes from the rear heating element integrated to the ventilation system. It is uniformly distributed around the oven by the fan. It is precisely thermostat-regulated.
- The continuous hot air flow allows quick uniform cooking while preserving the flavour and appearance of the food.
- Several different dishes of the same kind can be cooked simultaneously

Position 2 : Ventilated pastry oven

- The bottom heating element works at full capacity on a continuous basis. It is not thermostat-regulated. This is the ideal setting for cooking savoury or sweet tarts and pies or bread, or to start off cooking cakes that need to rise.
- The fan distributes the heat evenly
- The infrared quartz tubes on the top part can be used at the end of cooking, to brown, glaze or crystallize or crisp.

Position 3 : Turbo Quartz®

- The bottom and the quartz tubes on the top part function simultaneously and are thermostat-regulated.
- Ventilation provides better distribution of temperature as well as higher accuracy of regulation.
- The Turbo Quartz® technology, enables the oven to reach a temperature of 270°C in less than 5 minutes. It increases the inside temperature of 30°C and thus saving 30% cooking time
- The taste and nutritional qualities of the food is retained with this method of cooking.

Position 4 : Grill

- Only the quartz tubes function; they are thermostat-regulated. The temperature control should be turned to setting 10.
- The extra-high temperature of the tubes requires cooking in open air. It is therefore advisable to leave the door half-open.
- When grilling the food should be placed as near as to the quartz tubes as possible without touching them.

d) Accessories

The grids

The oven is delivered with 3 reversible cooking grids of 310 x 410 mm enabling you to use the whole height of the oven

Stainless steel drip tray

The oven is delivered with a stainless steel drip tray. Placed on the bottom level , it enables to catch the cooking juices and fat.

Scales

The oven is fitted with 2 stainless steel scales of 5 levels. They are completely removable to easy inside cleaning of the all stainless steel oven.

Interior lighting

An halogen lamp on the interior of the oven lights up as soon as the oven is switched on and lets you monitor the food you are cooking.

The dimensions of your oven let you use pie dishes up to 31 cm in diameter, as well as rectangular dishes of 31 x 41 cm

For your safety, the door oven is equipped with a double glass. It allows to have low external temperature even if the inside temperature is high

5. WAY OF FUNCTIONING

Caterers and grill-room/cook-shop proprietors have known about the infrared quartz technology for more than 30 years now. This technology allows odour-free, smoke-free cooking of fish, poultry, steaks, gratins, pastries, etc., just like wood charcoal.

In exclusivity, this technology has been used with convection. The air is heated by a standalone heating element and pulsed in by means of a fan; it is then uniformly distributed, thereby allowing homogenous, perfect and quick cooking and defrosting.

The Turbo Quartz® technology enables the oven to reach a temperature of 270°C in less than 5 minutes. It increases the inside temperature of 30°C and thus saving 30% cooking time

This way of cooking enables to cook without odours, without smoke, without grease cooking while the taste and nutritional qualities of the food is retained .

6. FUNCTIONING / MANIPULATION

a) Installation / assembly:

- Unpack carefully the device of its packaging.
- Place it on a plane and heatproof surface.
- Never place the device near a wall or near a partition made of combustible materials even if it is very well isolated.
- A distance of minimum 10 cm with the partition or the wall is necessary.
- Remove the labels and protective film around the device. If needed you can use a solvent

b) First starting:

First cleaning

During the first use, clean the grid, the enamelled drip tray and the spit in warm soapy water.

Connect the heating element in the connecting box in the oven.

Warm your machine up for about 30min at 250°C. This may emit a slight smell for a few moments.

Put the ladders on the inner side walls of the oven.

Slide the grids on the level wished.

Connection of the device

- Check that the tension and the frequency of the electricity network suit to the values indicated on the descriptive plate.
- Check that neither the cord nor the plug are damaged. If necessary, it has to be replaced by the manufacturer, its after sale service or any qualified person to avoid any risk.
- Make sure that every control knob is positioned on 0.
- Unwind completely the electric power cable and connect it in a plug connected with the earth.
- The device is connected.

NB: in case of connection of the device in a plug without earth protection or directly on the electricity network, confide its connection to a qualified person .

c) Use of the oven :

Reminder:

The oven will not operate unless a cooking time has been selected.
The oven will automatically switch off when the timer reaches 0.

Putting on

For individual recipes, refer to the cooking tables for the times and temperature on the following page to select the right cooking mode.

Selecting the cooking mode

Convection setting

- Select position 1 on the top knob.
- Turn the temperature control to select the required temperature.
- For defrosting and keeping food warm turn the temperature control to * .
- Refer to the cooking tables for the times and temperatures.
- Set the cooking time using the timer.

Ventilated pastry setting

- Select position 2 on the top knob.
- For the cooking of pie dough, leave the thermostat on 0.
- To cook, grill, brown or crisp the top of the food, set the thermostat on the required temperature.
- Refer to the cooking tables for the times and temperatures.
- Set the cooking time using the timer.

Turbo Quartz® setting

- Select position 3 on the top knob.
- Set the thermostat on the required temperature.
- Refer to the cooking tables for the times and temperatures.
- Set the cooking time using the timer.

Quartz grill setting

- Select position 4 on the top knob.
- Turn the thermostat on maximum position, position 10.
- The food should be placed as near as to the quartz tubes as possible without touching them.
- Place the enamelled drip tray on the bottom level to catch the cooking juices and fat
- Refer to the cooking tables for the times and temperatures.
- Set the cooking time using the timer.

Stopping the appliance

Place each control knob on 0
The green pilot light switches off: the oven is off
Disconnect the power cable.
Clean the appliance. (see 6. Cleaning and maintenance)

d) Troubleshooting guide

Your oven does not work:

Have you connected it to a power outlet?
Have you checked the circuit breaker for your installation?
Is the timer on?
Is the cooking selector switch set to setting 0?
Is the green pilot light on?

Your oven gives off a lot of smoke: Your cooking temperature is probably too high.

Your oven gives off a lot of smoke when it is on the quartz grill setting: Pour some water in the drip tray and place it on the lower position

Your oven gets dirty too quickly : Your cooking temperature is too high.

e) Breakdown / repair:

In case of breakdown or of damaged part, please call your after-sales service and confide any technical operation to qualified person.

When you contact the after-sales service of your distributor or your store, give him the complete reference of your device (commercial name, type and serial number). This information appears on the visible descriptive plate behind the device.

7 CLEANING AND MAINTENANCE

a) Assembly and disassembly of the scales

Lift up the scales and pull to release the 2 pins.



To replace the scales, place them on the 2 pins, press slightly and let slide down.



b) Assembly and removal of the bottom heating element

Pull on the bottom heating element to remove it from its connection box. This has to be done when the oven is cold.



For the assembly, proceed in the reverse order. Take care, place the bottom heating element in the right way

c) Cleaning

- Disconnect the device.
- Clean the external stainless steel walls with a wet sponge and soft and dry clothe.
- Remove the grid, the dript tray and the scales.
- Clean them in warm soapy water. The scales can be washed in a dishwasher.
- Remove the bottom heating element by pressing and pulling on the two connection branches (see pictures on page 31).
- The inside of your oven can now be easily cleaned with a wet sponge and warm soapy water. Rinse and dry with a soft clothe all the wall of the oven
- Do not use any abrasive product for the cleaning of your oven
- Never clean the device under a water jet, the infiltrations would risk to damage it in a irreparable way.
- Never immerse the device, the cord or the plug in the water or quite other liquid to avoid any electric shock.

8. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	FC 380 TQ
Outside dimensions	550x550x355 mm
Inside dimensions	415x350x265 mm
Weight	22 Kgs
Power	2 600 W
Current	11 A
Voltage	220-240 V ~

Energy consumption

Convection position

Rising up to 270°C	0.60 kw/h
Maintenance 1 h at 270°C	0.90 kw/h

Turbo Quartz position

Rising up to 270°C	0.50 kw/h
Maintenance 1 h at 230°C	0.80 kw/h

The equipotential connection marked by this symbol  must be linked with the equipotential conductive connection of your installation.

9. NORMS AND LEGALS DISPOSALS NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

The device is conform to : **EN 60335-1 ; EN 60335-2-36.**

10. ELIMINATION OF THE ELECTRIC AND ELECTRONIC WASTE

The device respects the directives:

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021
2002/95/CE (ROHS)
2006/95 CE
2004/108 CE



Reach rule

Never put the device among household waste.

The device must be put down in a centre of recycling for the electric equipments.

The materials of the device are indeed reusable. By eliminating correctly the electric and electronic wastes, the recycling and quite other shape of re-use of worn equipments, you participate in a significant way in the environmental protection.

For any information about the collection of electric and electronic waste, please contact your distributor.

11. GUARANTEE

Conditions of guarantee

The guarantee applicable to any device is the commercial guarantee of the distributor or the retailer. Please contact the store where you bought your device to know the precise conditions.

The guarantee grants no right for damages.

The dispositions which follow are not exclusive of the profit of the legal guarantee planned by articles 1641 and following ones of the Civil code relative to the defects and the latent defects.

Exclusion clauses of the guarantee

Bad installation and bad maintenance, in particular if they do not respect current regulations or instructions appearing in this user guide.

Cannot benefit from the guarantee the repairs required as a result of false operations, of inappropriate use, of carelessness or of excess loads of the device, as well as those resulting from variations of the power supply, over tension or from defective installations.

The damage due to shocks, bad weather is not flatware by the guarantee. The material travels at the risks of the user; in case of delivery by carrier, the consignee has to have reservations towards the carrier before any delivery of the device.

The guarantee comes to an end in case of intervention, of repair, of modification by no qualified persons, or of use in inappropriate purposes.

12. COOKING TABLES

Convection cooking(1)

Dish	Setting	Thermostat	Cooking time
Tarte	2 then 1	0 puis 210°C	25mn
Upside down apple tart	2 then 1	0 puis 230°C	25mn
Cake	2 then 1	230°C	30mn
Clafouti custard pie	2 then 1	0 puis 210°C	25mn
Preheating 2-3mn			
Meringue	1	60/90°C	25mn
Crème renversée	2 then 1	180/210°C	20mn
Biscuit/cookie	2 then 1	210/230°C	30mn
Fruit soufflé	2 then 1	230°C	12mn
Preheating 2-3mn			
Apple custard flan	2 then 1	230°C	25mn
Kugelhopf	2 then 1	210°C	35mn

Ventilated pastry oven cooking (2)

Dish	Setting	Thermostat	Cooking time
Bread (500gr)	3	230 puis 220°C	45mn
Preheating 5 mn			
Soufflé	3	180 puis 230°C	25mn
Preheating 3mn			
Pizza	3	230°C	25mn
Quiche	3	230°C	20mn
Croque-monsieur	2	230°C	10mn
Gratins	1 then 4	120 puis 230°C	20mn
Feuilletés	2	230 puis 210°C	20mn
Toasts	4	230°C	10mn
Pie	2	230 puis 210°C	20mn
Devilfish	3	210°C	10-15mn
Cod	3	210°C	10-15mn
Gilt-head	3	210°C	10-15mn
Salmon(1.5kg)	3	210°C	25mn

Turbo Quartz® cooking(3)

Dish	Setting	Thermostat	Cooking time
Beef or leg of lamb	3	210°C	20 mn
Pork	3	210°C	25 mn
Veal	3	210°C	20 mn
Duck	3	210°C	60-90 mn
Rabbit	3	210°C	40-45 mn
Chicken	3	210°C	60-90 mn

Grill (4)

Dish	Setting	Thermostat	Cooking time
Beef, Mutton	4	230°C	35 mn
Pork	4	230°C	45 mn
Veal	4	230°C	45 mn
Chicken, guinea fowl, duck, turkey	4	230°C	60-110 mn

Small pieces cooking

Dish	Setting	Thermostat	Cooking time
Beefsteaks	4	230°C	10 mn
Lamb chops	4	230°C	10 mn
Ribeye steaks	4	230°C	10 mn
Prime rib	4	230°C	10 mn
Veal chops	4	230°C	10 mn
Sausages	4	230°C	10 mn
Chitterling sausages	4	230°C	10 mn
Black pudding	4	230°C	10 mn
Cod steaks	4	230°C	10 mn

Egg and Truffle Casserole

Setting: Convection (1) / Quartz Grill (4)

For 4 people: 8 fresh eggs (if it is a starter, 4 eggs are enough); 4 heaping tablespoons of fresh cream; dab of butter; small can of truffle shavings or thin slices of truffles or of truffles in small chunks; salt; pepper.

Butter four small baking dishes. Break 2 eggs into each of the dishes, being careful not to break the yellow. Salt, pepper, evenly distribute truffles and truffle juice, and add cream. Put a little water in the bottom of the dripping pan. Put dripping pan at very bottom level. Bake with door closed. Eight minutes before end of cooking, light the top heating element (thermostat setting 6). Serve as small open-faced sandwiches on toast.

You can replace the truffles with 100 g finely chopped baked ham, 100 g of shelled prawns, 1 tablespoon of finely chopped mixed herbs, such as *fines herbes*, which consists of mixed chervil, chives, parsley and tarragon, 4 very small slices of smoked salmon, or a few braised white mushrooms.

Potato Gratin

Setting: Pastry oven (2)

For 4 people: 1 kg of Bintje potatoes; 1 clove of garlic; 6 thin slices of smoky bacon, cut into small bits; pinch of grated nutmeg; 100 g of butter, melted; 100 g of grated Swiss cheese (preferably Comté); salt; pepper.

Cooking time: 40 minutes with bottom heating element only lit, then 30 minutes with bottom heating element and top heating element (thermostat setting 7).

Light bottom heating element 10 minutes ahead of time. Rub a baking dish with the clove of garlic. Peel potatoes. Cut into thin slices, about 3 mm thick. Spread them out in layers in the baking dish, putting a little grated cheese, melted butter, bacon bits, salt and pepper between each layer. The bacon is salty, so you do not need to add much salt. Finish off with a layer of cheese, then trickle butter over it, sprinkle with nutmeg, and put under spit-roaster grill, at mid-height. Check cooking with a fork. Serve this potato gratin with a, crispy green salad and, if you like, with thin slices of cold meat for a tasty meal.

Provençal-style Tomatoes

Setting: Convection (1) / Turbo Quartz (3)

Count on 2 tomatoes per person. All tomatoes should be about the same size, and not too big.

Cut tomatoes in half crosswise. Prepare finely chopped mince made of shallots, parsley and garlic. Spread mince on the tomato slices. Lightly salt and pepper. Pour a few drops of olive oil over the top. Butter bottom of dripping pan and put tomatoes into it. Cook for about 12 minutes at thermostat setting 8.

Aubergine Cake

Setting: Convection (1) / Pastry oven (2)

For 4 people: 2 good-sized aubergines, washed but not wiped dry; 1 clove of garlic; 2 tablespoons of olive oil; 500 g of meat stuffing (ground sausage meat, eggs and spices); 1 large onion, finely chopped; 1 tablespoon of parsley, finely chopped; thyme petals; salt; pepper.

Cooking time: 40 minutes.

Light bottom heating element 10 minutes ahead of time. Rub a baking dish with low sides with the clove of garlic. Cut aubergines into extra-thin slices, like potato crisps. Put one layer of aubergine into baking dish, then cover it with one extra-thin layer of meat. Continue building up layers, setting aside enough for a final layer of aubergines. Sprinkle each layer of meat with a little thyme, salt and pepper. Finish off with one last layer of aubergines, baste with olive oil, and put on a grill in oven at mid-height. Cook with door closed. If you are serving it

Stuffed Mushrooms

Setting: Convection (1) / Turbo Quartz (3)

Count on 3 or 4 extra-large white cap mushrooms per person.

Wash mushrooms. Cut off sandy part of stems. Cut stem off of cap, cutting right next to the cap. Use a small pointed spoon to carefully scrape out the lining of the cap. Keep stems and scrapings; chop finely. Add 2 cloves of pressed garlic, one finely chopped shallot, one tablespoon of chopped parsley, salt, pepper, and 50 g of sausage meat or smoky bacon to chopped stems and scrapings. Mince. Add a little salt and a lot of pepper. Knead this stuffing. Fill mushroom caps with stuffing. Put a dab of butter on each mushroom cap and put them under the grill for 10 minutes at thermostat setting 6.

Creamy Wild Mushroom Mould

Setting: Pastry oven (2)

For 5 people: 250 g of macaroni, 200 g of ham, 3 tablespoons of mixed chervil, chives, and parsley, finely chopped; 125-g can of white mushrooms; 2 tablespoons of Swiss cheese, grated; 40 g of butter; 1 tablespoon of fresh cream; salt; pepper.

Cooking time: 15 minutes.

Bring water to boil. Add salt. Add macaroni. Cook for 10 minutes. Light bottom heating element 3 minutes before draining. Drain.

Butter a baking dish. Put macaroni in it. Chop ham finely. Add mushrooms and their juice, fresh cream, mixed herbs, Swiss cheese, salt and pepper to macaroni. Put in oven, with grill at mid-height. Cook with door closed. Six minutes before the end of cooking, light the top heating element to thermostat setting 9. Brown.

Seafood pasta moulds can also be prepared in the same manner using shelled mussels, shelled prawns, and thinly sliced scallops. Replace Swiss cheese with Parmesan.

Mackerel Steam-baked in Foil

Setting : Convection (1)

For 4 people: 4 big mackerels, 4 sheets of aluminium foil; 4 tablespoons of parsley or chervil, finely chopped; 4 dabs of butter; salt; pepper.

Cooking time: 10 to 15 minutes, depending on the size of the fish.

Light the bottom heating element 10 minutes ahead of time. Clean and gut fish. Stuff fish with chopped herbs, a little butter, salt and pepper. Lightly butter aluminium foil. Close foil around each mackerel so that it is completely airtight.

Set top heating element to thermostat setting 8. Put foiled fish onto bottom level of grill. Cook with door closed; do not turn over during cooking.

Serve with a good-quality bottled cider and a warm potato salad seasoned with cream and lemon.

Red Mullet and Vegetables

Setting: Pastry oven (2) / Gril quartz (4)

Chop lettuce. Braise in butter and spices. Stuff red mullets with chopped lettuce mixture. Sew fish back up.

Coat fish with oil. Light bottom heating element of pastry oven. Dice courgettes, aubergines, bell peppers, tomatoes, onions, and celery. Spread diced vegetables in dripping pan. Baste with a little hot bouillon. Cook about 20 minutes.

Switch on roasting jack motor on quartz grill. Put red mullets at mid-height on spit.

Grill for about ten minutes at thermostat setting 10. Put fish on a serving dish; surround with vegetables. Serve.

Roast beef

Setting : Convection (1)

One roast beef, 1 to 1.5 kg

Preheat oven to thermostat setting 7.

Put roast in a baking dish. Season with garlic, parsley, a dab of butter, salt and pepper. Place at lowest level. Cook for approximately 1 hr. 15 min.

Pigeon with Peas

Setting: Turbo Quartz (3) /Quartz grill (4)

Clean, flambé and truss pigeons. Put them on spit. As soon as they start to brown, lower thermostat setting to position 5-6. Light bottom heating element and put peas, bacon bits, chopped lettuce, a bundle or sachet of fresh herbs and vegetables (such as parsley, celery, thyme, leeks and carrots), pearl onions, salt and pepper into dripping pan. Put pigeons in middle of serving dish. Remove bundle or sachet from vegetables. Surround pigeons with vegetables.

Old-fashioned bread

Setting: Convection (1) / Turbo Quartz (3)

Dissolve 25 g of yeast in 1 dl of water. Work this into 600 g of whole meal flour, along with 3 dl of water and some salt.

The dough should come away from the sides of the bowl. Knead vigorously for 15 minutes. Let rise for at least two hours. Butter a bread pan. Knead again and spread dough into bread pan. When it has risen up to the level of the top of the bread pan, bake for 45 minutes on oven setting 8. The bread is done when it sounds hollow when you tap it with your finger.

Apple Clafouti Custard Tart

Setting: Convection (1) / Pastry oven (2)

Preheat oven. Beat 4 eggs, 100 g of sugar and 90 g of flour until perfectly blended. Boil ¼ litre of milk with a vanilla bean. Add to egg mixture. Cut 4 apples into thin slices. Distribute in a baking dish. Pour egg/milk mixture over apples. Bake for 40 minutes.

Remove from oven. Flambé with Calvados apple brandy.

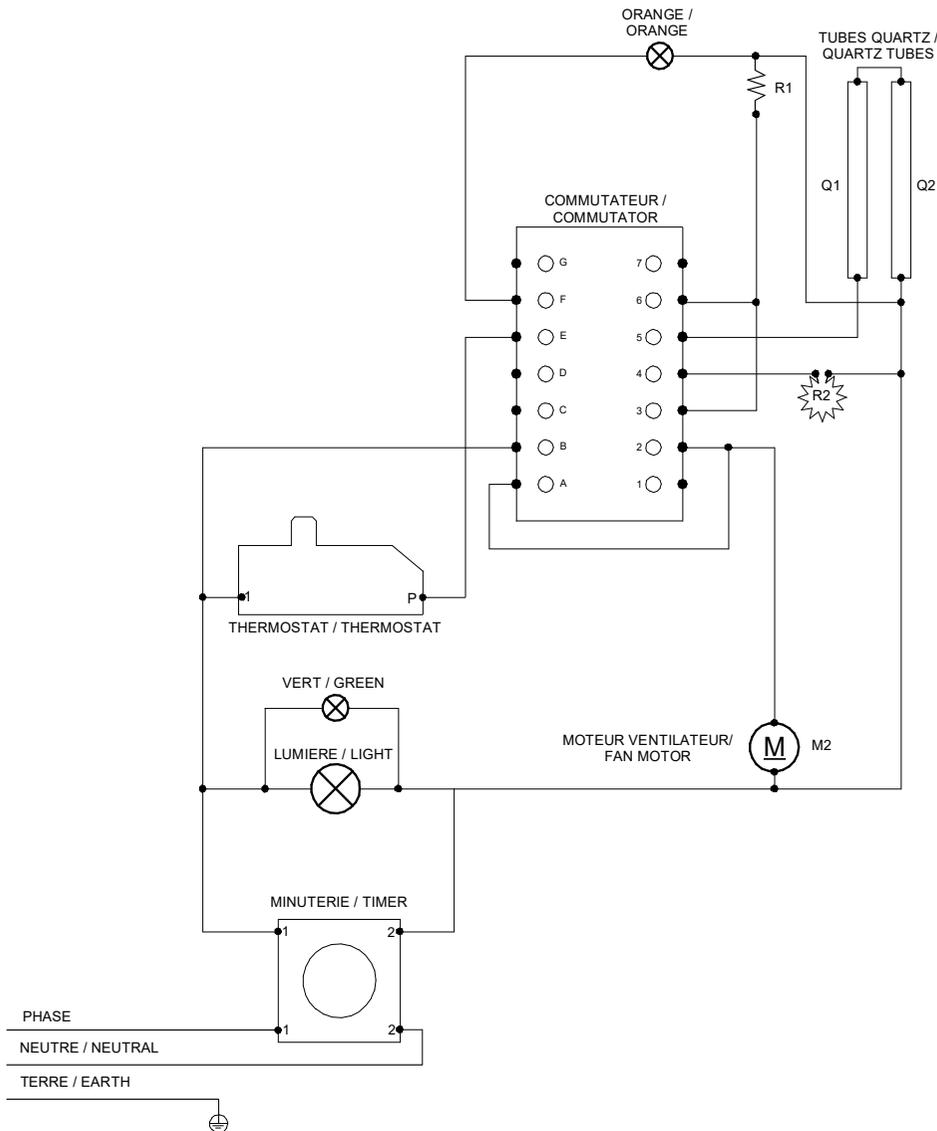
Meringue

Setting: Convection (1)

Four size 2 eggs (only keep the whites); 225 g of confectioners' sugar.

Preheat oven to thermostat setting 1 for 5 minutes.

Grease an aluminium dish. Draw a 20 cm circle in some wax or greaseproof paper. Place circle in dish. Grease paper. Beat egg whites until stiff. Gradually add sugar to it, until a thick mixture is obtained. Add rest of sugar. Spread mixture onto paper. Place dish in oven at mid-height. Cook until meringue is golden, crispy and slides on the paper. This should take about 1 hr. 30 min. or 2 hrs. of cooking. Cool thoroughly before using.



Câblage : C02393

FC 380 TQ

Schéma électrique

DT16

Date :
13/06/2014

Dessiné par :
C.Gu

Approuvé par :
Grenon S.

Date :
13/06/2014

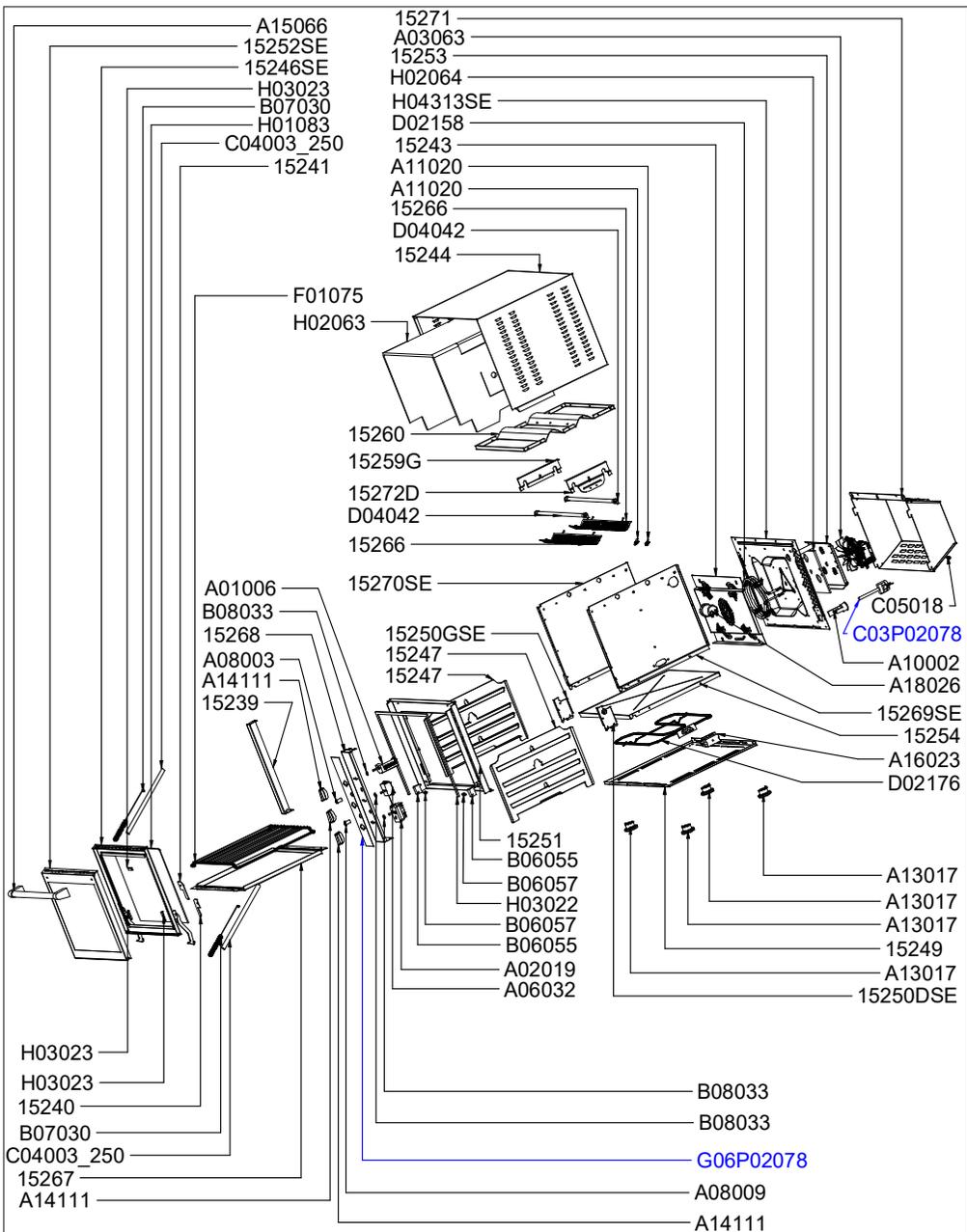
Indice
A

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
15239	1	BANDEAU GAUCHE TQ 380/FC 280	LEFT PANEL TQ 380
15240	1	BLOCAGE GLACE DROIT TQ 380	RIGHT GLASS BLOCK TQ 380
15241	1	BLOCAGE GLACE GAUCHE TQ 380	LEFT GLASS BLOCK TQ 380
15243	1	CACHE TURBINE TQ 380/FC 380 TQ	FAN PROTECTION TQ 380/FC 380 TQ
15244	1	CEINTURE TQ 380 I / FC 380 TQ	CASING TQ 380 I / FC 380 TQ
15246SE	1	S/E CONTRE PORTE TQ 380/FC 380 TQ	INNER DOOR ASSEMBLY TQ 380/FC 380 TQ
15247	2	ECHELLE GAUCHE /DROITE TQ 380-FC 380 TQ	LEFT/RIGHT SCALE TQ 380 -FC 380 TQ
15249	1	FOND DE SOCLE TQ 380/FC 380 TQ	BOTTOM CASE TQ 380/FC 380 TQ
15250DSE	1	S/E GUIDE COMPAS PORTE DROIT TQ 380	RIGHT COMPASS DOOR GUIDE AND AXLE AND WHEEL
15250GSE	1	S/E GUIDE COMPAS PORTE GAUCHE TQ 380	LEFT COMPASS DOOR GUIDE AND AXLE AND WHEEL
15251	1	PLATINE TQ 380/FC 380 TQ	FRAME TQ 380/FC 380 TQ
15252SE	1	PORTE + GLACE EXTERIEURE TQ 380/FC 380TQ	OUTSIDE DOOR ASSEMBLY TQ 380/FC 380TQ
15253	1	PROTECTION MOTEUR TQ 380	MOTOR PROTECTION TQ 380
15254	1	SOCLE TQ 380/FC 380 TQ	PEDESTAL TQ 380/FC 380 TQ
15259G	1	SUPPORT TUBE GAUCHE TQ 380	LEFT TUBE HOLDER TQ 380
15260	1	VOUTE TQ 380	TOP INSIDE CASING TQ 380
15266	2	GRILLE PROTEGE TUBES TQ 380/FC 380 TQ	TUBES PROTECTING GRID TQ 380/FC 380 TQ
15267	1	PLAT FC 380 TQ	TRAY FC 380 TQ
15268	1	BANDEAU DROIT FC 380 TQ	CONTROL PANEL FC 380 TQ
15269SE	1	FLASQUE DROITE + BRIDE ECHELLE FC 380 TQ	RIGHT SIDE AND SCALE HOLDER FC 380 TQ
15270SE	1	FLASQUE GAUCHE + BRIDE ECHELLE FC 380 TQ	LEFT SIDE AND SCALE HOLDER FC 380 TQ
15271	1	FOND ARRIERE FC 380 TQ	BACK REAR FC 380 TQ
15272D	1	SUPPORT TUBE DROIT TQ 380	RIGHT TUBE HOLDER TQ 380
A01006	1	COMMUTATEUR 5P FOUR TQ	COMMUTATOR 5P OVEN TQ
A02019	1	MINUTERIE 120 mm	TIMER 120 mm
A03063	1	MOTEUR DE VENTILATION TQ 380 AXE LONG 220V-240V 50/60hz	VENTILATION MOTOR TQ 380
A06032	1	THERMOSTAT	THERMOSTAT
A08003	1	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12
A08009	1	VOYANT VERT DIAM 12	GREEN PILOT LIGHT DIAM 12
A10002	1	SERRE CABLE	CORD CLOSER
A11020	2	ATTACHE RAPIDE	RAPID STRAP
A13017	4	PIED	FOOT
A14111	3	BOUTON ELECT Diam 40 PLAT 6 H	ELECTRIC KNOB Diam 40 6 H
A15066	1	POIGNEE FC 380 TQ	HANDLE FC 380 TQ
A16023	1	BORNIER TQ 380/FC 380 TQ	DOMINO TQ 380/FC 380 TQ
A18026	1	LAMPE FOUR	LAMP OVEN
B06055	2	SUPPORT AXE PORTE	DOOR AXLE HOLDER
B06056	2	AXE DE GALET TQ 380	WHEEL AXLE TQ 380
B06057	2	AXE PORTE	DOOR AXLE
B06058	2	GALET PORTE TQ 380	DOOR WHEEL TQ 380
B07030	2	RESSORT PORTE FOUR	DOOR SPRING OVEN
B08028	3	RONDELLE SAV 17 FOUR	SLICE SAV 17 OVEN
B08033	3	RONDELLE SVA 14 X 6 X 2,5	SLICE SAV 14 X 6 X 2.5
C03P02078	1	CORDON	CORD CLOSER OVEN91,SEM60,CV23,MF26,MR26,RST127
C04003/25	2	GAINE DE VERRE DIAM 12 FC 380 TQ	SHEATH DIAM 12 FC 380 TQ
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D02158	1	RESISTANCE CIRCULAIRE 2400 W 230 V	ARMOURED HEATING ELEMENT 2400 W 230 V
D02176	1	RESISTANCE 700 W 230 V TQ 380/FC 380 TQ	HEATING ELEMENT 700 W 230 V TQ 380/FC 380 TQ
D04042	2	RESISTANCE + TUBE QUARTIZ TQ 380	QUART TUBE ASSEMBLY TQ 380
F01075	3	GRILLE TQ 380/FC 380 TQ	GRID TQ 380/FC 380 TQ
G06P02078	1	CADRAN	FRONT PANEL
H01083	1	VITRE INTERIEURE TQ 380/FC 380 TQ	INSIDE GLASS TQ 380/FC 380 TQ
H02063	1	ISOLANT FOUR TQ 380	INSULATION TQ 380
H02064	1	ISOLANT MOTEUR	MOTOR INSULATION
H03022	1	JOINT PORTE TQ 380/FC 380 TQ	SEAL TQ 380/FC 380 TQ
H03023	3	JOINT INTERIEUR PORTE TQ 380	INSIDE DOOR SEAL TQ 380
H04313SE	1	FOND DE CUVE FC 380 TQ	BACK INSIDE CASING FC 380 TQ

FC 380 TQ

Nomenclature

DT16	Date :	Dessiné par :	Approuvé par :	Date :	Indice
	13/06/2014			C.Gu	



FC 380 TQ

Vue éclatée

DT16	Date : 13/06/2014	Dessiné par : C.Gu	Approuvé par : Grenon S.	Date : 17/02/2015	Indice C
------	----------------------	-----------------------	-----------------------------	----------------------	-------------

