NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION

FOUR MULTIFONCTION FC 380 TQ

MULTIFUNCTION OVEN FC 380 TQ



Fabrication française

Made in France

Octobre 2015

Sommaire

Consignes de sécurité	4-5
Contenu du carton	6
Conformité d'utilisation	6
Descriptif du four multifonction	6-9
Mode de fonctionnement	9
Fonctionnement et manipulation	10-12
Nettoyage et maintenance	13-14
Caractéristiques techniques	14
Normes et dispositions légales	14
Elimination des déchets électriques et électroniques	15
Garantie	15
Tableaux de cuisson	16-17
Recettes	18-21
Nomenclature et vue éclatée	42-43

FOUR MULTIFONCTION FC 380 TQ

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil de cuisson haut de gamme fabriqué en France! Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

1. CONSIGNES DE SECURITE

Veuillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Cet appareil est destiné à une utilisation en intérieur, ne pas l'utiliser en plein air.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil et de l'humidité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque le four est encore chaud.

- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt (0) avant de le brancher ou de le débrancher.
- La température des surfaces accessibles peut être très élevée lorsque l'appareil est en marche. Utiliser toujours la poignée et les boutons de commande du four.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique pendre de tout plan de travail, ou au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil ni celles de sa platine d'encastrement (option). Toujours s'assurer d'une ventilation adéquate autour du four lors de son fonctionnement.
- Pour éviter tout choc électrique, ne jamais plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- En fin de cuisson, pour nettoyer l'appareil, ne pas oublier de l'éteindre et le débrancher.
- L'utilisation du four en mode grill ou Turbo Quartz® requiert des précautions : ne pas toucher et ne pas laisser les plaques/aliments entrés en contact direct avec les tubes quartz pendant la cuisson.
- Afin d'évacuer rapidement les condensas de cuisson, laisser toujours refroidir le four avec la porte ouverte.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Un four
Accessoires : 3 grilles réversibles, un plat inox lèche-frite, la présente notice

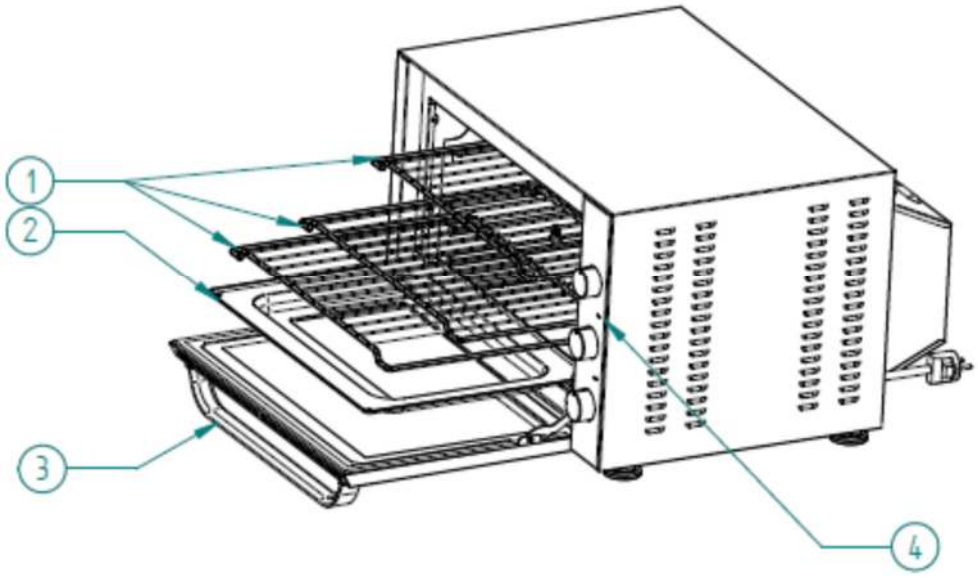
3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser le four multifonction pour cuire, réchauffer, décongeler, rôtir, griller tout type de plats à viande, volaille, poisson, légumes, gratins, tartes, gâteaux etc.

4. DESCRIPTIF DU FOUR MULTIFONCTION

a) Vue d'ensemble

Cf. vue éclatée détaillée du FC 380 TQ en fin de document.



1	Grilles réversibles	3	Poignée de porte
2	Plat inox	4	Bandeau et boutons de commande

b) <u>Cadran et boutons de commande</u>:

Pr: Sélecteur de programme de cuisson

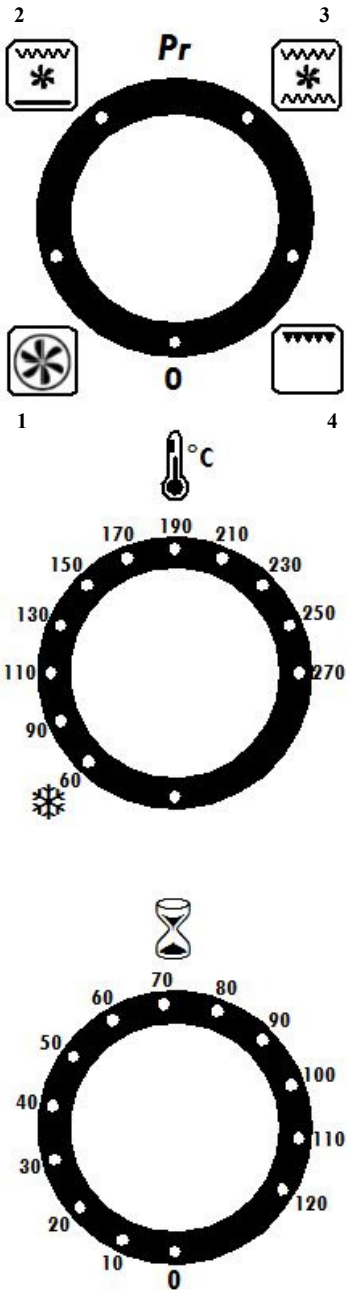
Position 0 : Arrêt
Position 1 : Chaleur tournante
La résistance arrière et le ventilateur assurent une chaleur uniforme
Position 2 : Four pâtissier ventilé
La sole fonctionne à pleine puissance, les tubes quartz sont régulés par le thermostat. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur.
Position 3 : Turbo Quartz ®
Les tubes quartz et la sole sont régulés par le thermostat et le ventilateur répartit uniformément la chaleur.
Position 4 : Grill
Les tubes quartz sont régulés par le thermostat et le ventilateur répartit uniformément la chaleur.

Thermostat: 30 à 270°C

Voyant Orange : Mise en température
Il s'allume à la sélection de la température et s'éteint dès que la température souhaitée est atteinte.

Voyant vert : Mise sous tension
Il s'allume lorsque le four est mis en marche. Le four ne fonctionne pas tant que le temps de cuisson n'a pas été sélectionné.

Minuterie : 120 minutes.



c) Détail des fonctions du four multifonction FC 380 TQ

Position 1 : Chaleur tournante

- La chaleur provient de la résistance arrière intégrée au système de ventilation. Elle est distribuée uniformément dans l'enceinte du four grâce au ventilateur. Elle est régulée de façon très précise grâce au thermostat.
- Le flux continu d'air chaud permet d'obtenir une cuisson rapide et homogène tout en préservant les saveurs et la texture des aliments.
- Plusieurs plats d'une même famille de produits peuvent cuire simultanément.

Position 2 : Four pâtissier ventilé

- La sole (résistance du bas) fonctionne en continu à plein régime. Elle n'est donc pas régulée par le thermostat. C'est la position idéale pour la consolidation des pâtes à tartes salées et sucrées, ainsi que pour le pain et les gâteaux qui doivent gonfler à la cuisson.
- Le ventilateur permet une répartition parfaitement homogène de la chaleur.
- Les tubes quartz infrarouges en partie supérieure peuvent être mis en marche en fin de cuisson pour finir la cuisson, faire dorer, rendre croustillant ou faire griller le dessus de la préparation.

Position 3 : Four Turbo Quartz®

- La sole (résistance du bas) et les tubes quartz en partie supérieure fonctionnent simultanément et sont régulés par le thermostat.
- La ventilation permet une meilleure répartition de la température dans l'enceinte du four ainsi qu'une plus grande précision de régulation.
- La technologie du Turbo Quartz® permet au four d'atteindre une température de 270°C en moins de 5 minutes. Elle augmente aussi la température intérieure de 30°C, soit une économie de 30% du temps de cuisson.
- Les saveurs et qualités nutritionnelles des aliments sont préservées par ce mode de cuisson.

Position 4 : Grill

- Seuls les tubes quartz fonctionnent et sont régulés par le thermostat. Le thermostat doit être positionné sur 10.
- La très haute température diffusée par le rayonnement des tubes quartz infrarouges nécessite une cuisson à l'air libre. Il est donc conseillé de laisser la porte du four entrouverte.
- Lors de la cuisson sous le gril, les aliments doivent être placés aussi près que possible des tubes quartz sans pour autant les toucher.

d) Les accessoires

Les Grilles
Le four est livré avec 3 grilles de cuisson réversibles de 310 x 410 mm vous permettant d'exploiter la hauteur du four en totalité.

Plat inox
Le four est livré avec un plat inox. Positionné sur le niveau le plus bas, il permet de recueillir les graisses ou miettes pendant la cuisson.

Echelles
Le four est équipé de 2 échelles inox de 5 niveaux . Elles sont totalement amovibles pour faciliter l'entretien de l'intérieur tout inox du four.

L'éclairage intérieur
Une lampe halogène 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, par ses dimensions, peut recevoir des plats à tarte jusqu'à 31 cm de diamètre mais aussi des plats rectangulaire de 31 x 41 cm.

Pour votre sécurité la porte de votre four est équipée d'une double vitre traitée. Celle-ci permet d'obtenir des températures extérieures faibles malgré une température intérieure très élevée.

5. MODE DE FONCTIONNEMENT

Connue des rôtisseurs-traiteurs depuis plus de 30 ans, la technique du quartz permet une cuisson sans odeur et sans fumée des poissons, volailles, grillades, gratins, pâtisseries… identique à la braise de bois.

En exclusivité cette technologie est intégrée dans un four à chaleur tournante. Pulsé dans le four par une résistance indépendante, l'air chaud se répartit uniformément et permet une cuisson parfaitement homogène ainsi qu'une décongélation rapide et parfaite.

La technologie du quartz permet à la température de monter extrêmement rapidement: 270°C sont atteints en moins de 5 minutes, soit un gain de temps et une économie d'énergie considérable.

Ce mode de cuisson permet de cuisiner sans odeur, sans fumée, sans cuisson des graisses tout en conservant les saveurs, la texture et toutes les qualités nutritives des aliments.

6. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement l'appareil de son carton.
- Placer le four sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne jamais placer l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Retirer toute étiquette et tout film de protection autour de l'appareil. Pour retirer d'éventuels rubans adhésifs ou étiquettes, utiliser un solvant type acétone ou d'autres solvants.

b) Première mise en service :

Premier entretien

Lors de la 1ère utilisation, laver les grilles et le plat dans de l'eau chaude savonneuse. Sécher ces ustensiles soigneusement.
Brancher la résistance en serpentin dans son boitier de connexion dans le four.
Faire chauffer votre four pendant 30 min environ à 250°C. Ceci peut dégager une légère odeur pendant quelques instants.
Installer les échelles sur les parois intérieures et latérales du four.
Glisser les grilles sur les niveaux souhaités.

Branchement de l'appareil

- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique visible derrière le four.
- Vérifier toujours l'absence de dommage sur le câble ou la fiche d'alimentation électrique.
- S'assurer que chaque bouton de commande est bien positionné sur 0.
- Dérouler entièrement le câble d'alimentation électrique et le brancher dans une prise reliée à la terre.
- L'appareil est branché.

NB : En cas de branchement de l'appareil à une prise sans fil de protection ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à une personne qualifiée.

c) Utilisation de l'appareil :

Rappel:
Le four ne fonctionne pas tant qu'un temps de cuisson n'a pas été sélectionné.
Le four s'éteint automatiquement dès que la minuterie revient à 0.

Mise en marche

Selon la recette ou le plat à cuire, consulter le tableau de cuissons en page suivante pour sélectionner le mode de cuisson adéquat.

Sélection du mode de cuisson

Réglage chaleur tournante
- Sélectionner la position 1 du le 1er bouton de commande.
- Tourner le thermostat sur la température souhaitée.
- Pour la décongélation ou le maintien au chaud des aliments, positionner le thermostat sur * .
- Vérifier les temps et températures de cuisson adéquats dans les tableaux de cuisson.
- Régler le temps de cuisson à l'aide de la minuterie.

Réglage en four pâtissier ventilé
- Sélectionner la position 2 du 1er bouton de commande.
- Pour une simple consolidation d'une pâte à tarte, laisser le thermostat à 0.
- Pour cuire, dorer, griller ou rendre plus croustillant le dessus de la préparation, positionner le thermostat sur la température requise.
- Vérifier les temps et températures de cuisson adéquats dans les tableaux de cuisson.
- Régler le temps de cuisson à l'aide de la minuterie.

Réglage Turbo Quartz® ventilé
- Sélectionner la position 3 du 1er bouton de commande
- Positionner le thermostat sur la température souhaitée.
- Vérifier les temps et températures de cuisson adéquats dans les tableaux de cuisson.
- Régler le temps de cuisson requis à l'aide de la minuterie.

Réglage grill quartz
- Sélectionner la position 4 du 1er bouton de commande.
- Tourner le thermostat au maximum, position 10.
- Positionner les aliments aussi près que possible des tubes quartz, sans pour autant les toucher.
- Placer le plat inox sur le niveau inférieur afin de récupérer les graisses ou jus de cuisson
- Régler le temps de cuisson requis à l'aide de la minuterie. Vérifier les temps et températures de cuisson adéquats dans les tableaux de cuisson.

Arrêt de l'appareil

Positionner chaque bouton de commande sur 0.
Le voyant vert est éteint : le four est arrêté.
Laisser refroidir l'appareil.
Débrancher le câble d'alimentation électrique.
Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage et maintenance)

d) Guide de dépannage

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.

e) Panne/Réparation :

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.

Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible à l'arrière de l'appareil.

7 NETTOYAGE ET MAINTENANCE

a) Montage et démontage des échelles

Soulever les échelles puis tirer pour dégager les 2 pions.





Pour remettre les échelles, poser les sur les 2 pions puis exercer une légère pression et laisser glisser vers le bas.





b) Montage et retrait de la résistance inférieure (sole)

Tirer sur la résistance pour l'extraire de son boitier de connexion. Cette opération ne doit être réalisée qu'après refroidissement du four.





Pour le montage procéder dans l'ordre inverse. Attention: bien respecter le sens de la résistance.

c) Procédure d'entretien

- Débrancher l'appareil.
- Nettoyer les parois inox extérieures de l'appareil avec une éponge humide et un chiffon doux et sec.
- Retirer les grilles, le plat inox et les échelles.
- Les nettoyer avec de l'eau chaude et savonneuse. Les échelles sont lavables en machine.
- Retirer la résistance inférieure (sole) en pressant et tirant sur les 2 branches de connexion de la résistance. (voir illustrations page 12)
- L'intérieur inox peut être désormais nettoyé facilement avec une éponge humide et un peu de liquide vaisselle. Puis essuyer avec un chiffon doux et humide toutes les parois du four.
- Ne pas utiliser de produit abrasif pour l'entretien de votre four.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irrémédiable.
- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout choc électrique.

8. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	**FC 380 TQ**
Dimensions externes	550x550x355 mm
Dimensions internes	415x350x265 mm
Poids	22 Kgs
Puissance	2 600 W
Ampère	11 A
Voltage	220-240 V ~

Consommation d'énergie

Position Chaleur tournante

Montée à 270°C	0.60 kw/h
Maintien 1 h à 270°C	0.90 kw/h

Position convection Turbo

Montée à 270°C	0.50 kw/h
Maintien 1 h à 270°C	0.80 kw/h

Les bornes équipotentielles repérées par le logo suivant ⏚ doivent être raccordées à la liaison équipotentielle de votre installation électrique.

9. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes : **EN 60335-1 ; EN 60335-2-36.**

10. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :
2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021
2002/95/CE (ROHS)
2006/95 CE
2004/108 CE



Ne pas jeter l'appareil parmi les déchets ménagers. L'appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.
Les matériaux de l'appareil sont en effet réutilisables. En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute autre forme de réutilisation d'équipements usagés, vous participez de façon significative à la protection de l'environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

11. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, d'utilisation à des fins professionnelles, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.

12. TABLEAUX DE CUISSON

Cuisson Chaleur Tournante (1)

Plats cuisinés	Position de cuisson	Thermostat	Temps de cuisson
Tarte	2 puis 1	0 puis 210°C	25mn
Tarte tatin	2 puis 1	0 puis 230°C	25mn
Cake	2 puis 1	230°C	30mn
Clafoutis	2 puis 1	0 puis 210°C	25mn
Préchauffage 2-3mn			
Meringue	1	60/90°C	25mn
Crème renversée	2 puis 1	180/210°C	20mn
Biscuit	2 puis 1	210/230°C	30mn
Soufflé au fruits	2 puis 1	230°C	12mn
Préchauffage 2-3mn			
Flan aux pommes	2 puis 1	230°C	25mn
Kugelhopf	2 puis1	210°C	35mn

Cuisson four pâtissier ventilé (2)

Plats cuisinés	Position de cuisson	Thermostat	Temps de cuisson
Pain (500gr)	3	230 puis 220°C	45mn
Préchauffage 5 mn			
Soufflé	3	180 puis 230°C	25mn
Préchauffage 3mn			
Pizza	3	230°C	25mn
Quiche lorraine	3	230°C	20mn
Croque-monsieur	2	230°C	10mn
Gratins	1 puis 4	120 puis 230°C	20mn
Feuilletés	2	230 puis 210°C	20mn
Toasts	4	230°C	10mn
Tourte	2	230 puis 210°C	20mn
Queue de lotte	3	210°C	10-15mn
Cabillaud	3	210°C	10-15mn
Daurade	3	210°C	10-15mn
Saumon(1.5kg)	3	210°C	25mn

Cuisson Turbo Quartz® (3)

Plats cuisinés	Position de cuisson	Thermostat	Temps de cuisson
Bœuf, gigot	3	210°C	20 mn
Porc	3	210°C	25 mn
Veau	3	210°C	20 mn
Canard	3	210°C	60-90 mn
Lapin	3	210°C	40-45 mn
Poulet	3	210°C	60-90 mn

Cuisson Grill (4)

Plats cuisinés	Position cuisson	Thermostat	Temps de cuisson
Bœuf, Mouton	4	230°C	35 mn
Porc	4	230°C	45 mn
Veau	4	230°C	45 mn
Poulet, pintade, canard, dinde	4	230°C	60-110 mn

Cuisson grill de petites pièces

Plats cuisinés	Position de cuisson	Thermostat	Temps de cuisson
Biftecks	4	230°C	10 mn
Côtes de mouton	4	230°C	10 mn
Entrecôtes	4	230°C	10 mn
Côtes de bœuf	4	230°C	10 mn
Côtes de veau	4	230°C	10 mn
Saucisses	4	230°C	10 mn
Andouillettes	4	230°C	10 mn
Boudin noir	4	230°C	10 mn
Dardes de cabil-laud	4	230°C	10 mn

Oeufs en cocotte aux truffes

Réglage: Chaleur tournante (1) / Gril quartz (4)

Pour 4 personnes: 8 œufs très frais (pour une entrée 4 œufs suffisent), 4 grosses cuillerées à soupe de crème fraîche, 1 noix de beurre, 1 petite boîte de pelure de truffes ou de truffes en morceaux, sel, poivre.
Beurrer 4 petits plats allant au four, cassez dans chacun 2 œufs sans crever le jaune, saler, poivrer, répartir les truffes et leur jus puis la crème. Mettre un peu d'eau dans le fond de la lèchefrite que vous mettrez au niveau le plus bas. Mettre à cuire porte fermée. 8 minutes avant la fin de la cuisson; allumer la voûte (thermostat 180°C). Servir avec des tartines de pain grillé.
Vous pouvez à la place des truffes, mettre 100 g de jambon de Paris haché, ou 100 g de crevettes décortiquées, ou 1 cuillerée à soupe de fines herbes hachées, ou 4 très petits tranches de saumon fumé, ou un peu de champignons de Paris étuvés.

Tomates à la provençale

Réglage: Chaleur tournante (1) / Turbo quartz® (3)

Compter 2 tomates par personne que vous choisirez bien régulière et pas trop grosses. Les couper en 2 par le travers, puis préparer un hachis fin d'échalotes, de persil et d'ail. Recouvrer de ce mélange la tranche des tomates, saler et poivrer légèrement. Verser encore quelques gouttes d'huile d'olive sur le dessus. Placer les tomates ainsi préparées dans la lèchefrite dont vous aurez au préalable beurré le fond. Les tomates à la provençale devront cuire une douzaine de minutes (thermostat 230°C).

Gratin dauphinois

Réglage*: *Four pâtissier ventilé (2)

Pour 4 personnes: 1 kg de pommes de terre Bintje, 1 gousse d'ail, 6 fines tranches de lard fumé, 1 pincée de noix de muscade râpée, 100 g de beurre, 100 g de comté râpé, sel, poivre.
Temps de cuisson: 40 minutes sole allumée uniquement puis 30 minutes avec sole et voûte (thermostat 210°C)
Allumer la sole, 10 minutes avant. Frotter un plat à four avec une gousse d'ail. Éplucher les pommes de terre, les couper en fines rondelles (3 mm d'épaisseur environ). Les ranger dans le plat à four en intercalant, entre chaque couche, un peu de comté, de beurre fondu, de lard en petits morceaux, de sel et de poivre. Ne saler que très peu à cause du lard. Terminer par une couche de comté, puis arroser de beurre, saupoudrer de noix de muscade et mettre sur la grille de la rôtissoire à mi-hauteur. Vérifier la parfaite cuisson avec une fourchette. Servi avec une salade bien croquante et, éventuellement, de minces tranches de viande froide, ce gratin constitue un délicieux repas.

Gâteau d'aubergine

Réglage: Chaleur tournante (1) / Four pâtissier ventilé (2)

Pour 4 personnes: 2 belles aubergines lavées mais non essuyées, 1 gousse d'ail, 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 500 g de farce (chair à saucisses, œufs, épices), 1 gros oignon haché, 1 cuillerée à soupe de persil haché, thym effeuillé, sel, poivre.
Temps de cuisson : 40 minutes.
Allumer la sole 10 minutes avant. Frotter un plat à four pas trop haut avec une gousse d'ail. Couper les aubergines en rondelles très fines (comme des chips). En mettre une couche dans le plat, puis une couche de viande très fine, alternez en saupoudrant d'un peu de thym, de sel et de poivre. Terminer par une couche d'aubergines, arrosez d'huile d'olive et enfourner sur la grille à hauteur moyenne. Faire cuire porte fermée. Si vous servez chaud, accompagner d'un coulis de tomates.
L'été, vous démoulerez le gâteau une fois refroidi et vous le couperez, comme un pâté, pour le servir avec une bonne salade à l'huile d'olive.

Les champignons farcis

Réglage: Chaleur tournante (1) / Turbo quartz® (3)

Compter trois ou quatre gros champignons de Paris par personne. Les laver et couper la partie sableuse des pieds. Couper les pieds au raz du chapeau. A l'aide d'une petite cuillère pointu vider soigneusement le chapeau. Conserver pieds et fragments évidés et les hacher finement. Ajouter à ce hachis 2 gousses d'ail pressées, une échalote, une cuillère à soupe de persil, du sel , du poivre, 50 g de chair à saucisses ou du lard fumé. Hacher le tout, saler légèrement et poivrer plus généreusement. Travailler cette farce et remplir les chapeaux de champignons. Enfin, les garnir d'une noix de beurre et pousser les au gril une dizaine de minutes (thermostat 180°C).

Timbale de macaroni forestière

Réglage: Four pâtissier ventilé (2)

Pour 5 personnes: 250 g de macaroni, 200 g de jambon, 3 cuillerées à soupe de fines herbes hachées (persil, cerfeuil, ciboulette), une boite de 125 g de champignons de Paris, 2 cuillerées à soupe de gruyère râpé, 40 g de beurre, 1 cuillerée à soupe de crème fraîche, sel, poivre.
Temps de cuisson : 15 minutes.
Faites cuire les macaroni à l'eau bouillante salée 10 minutes. Les égoutter; Allumer la sole 3 minutes avant.
Beurrer un plat allant au four et y disposer les macaroni. Hacher finement le jambon et rajouter , sur les macaroni, les champignons et leur jus, la crème fraîche, les fines herbes, le gruyère, du sel, du poivre. Enfourner sur la grille à mi-hauteur et faire cuire porte fermée. 6 minutes avant la fin de la cuisson, allumer la voûte (thermostat 220°C) et faire gratiner.
On peut de la même façon préparer des timbales de pâtes aux fruits de mer (avec moules dé coquillées, crevettes décortiquées et coquilles Saint-Jacques émincées et escalopées). On remplace alors le gruyère par du parmesan.

Maquereaux en papillotes

Réglage: Chaleur tournante (1)

Pour 4 personnes: 4 beaux maquereaux, 4 feuilles de papier alu, 4 cuillerées à soupe de persil et cerfeuil hachés, 4 noisettes de beurre, sel, poivre.
Temps de cuisson : 10 à 15 minutes selon les poissons.
Allumer la sole 10 minutes avant. Mettre , à l'intérieur de chaque poisson nettoyé et vide, les herbes hachées, un peu de beurre, du sel et du poivre. Beurrez également très légèrement le papier alu, puis y enfermer très hermétiquement les maquereaux.
Allumer la voûte (thermostat 230°C). Poser les papillotes sur la grille, à l'étage inférieur, et laisser cuire, sans retourner et porte fermée. Servir avec un bon cidre bouché et une salade de pommes de terre tiède à la crème et au citron.

Rouget aux légumes

Réglage: Four pâtissier ventilé (2) / Gril quartz (4)

Farcir les rougets de laitue hachée et préalablement étuvée au beurre et épicée. Recoudre les poissons.
Les enduire d'huile. Allumer la sole (four pâtissier), déposez dans la lèchefrite des légumes coupés en dés : courgettes, aubergines, poivrons, tomates, oignons, pieds de céleri et arroser le tout d'un peu de bouillon chaud. Laisser cuire environ 20 minutes.
Mettre en marche le moteur de la broche (quartz gril), embrocher les rougets et les placer à mi-hauteur. Laissez griller une dizaine de minutes (thermostat 230°C). Servir les poissons sur un plat entourés des légumes.

Roast beef

Réglage: Chaleur tournante (1)

Un rôti de bœuf de 1 kg à 1.5 kg.
Mettre le rôti dans un plat. Assaisonner avec de l'ail, du persil, une noix de beurre, saler, poivrer.
Placer au niveau le plus bas. Cuire (thermostat 210°C) pendant 1 heure 1/4 environ.

Pigeons aux petits pois

Réglage: Turbo quartz® (3) / Gril quartz (4)

Embrocher les pigeons(vidés, flambés et bridés). Dès qu'ils commencent à se colorer, réduire le thermostat (position 160-180°C). La sole étant allumée, disposer dans la lèchefrite des petits pois, des lardons, une laitue hachée, un bouquet garni, des petits oignons, sel et poivre. Dresser les pigeons au milieu du plat et les entourer des légumes (au préalable, enlever le bouquet garni).

Pain à l'ancienne

Réglage: Chaleur tournante (1) / Turbo quartz® (3)

Travailler 600 g de farine complète avec 25 g de levure délayée dans 1 dl d'eau, 3 dl d'eau, du sel.
La pâte doit pouvoir se détacher des bords du récipient. Pétrir énergiquement pendant 15 minutes. Laisser monter au moins pendant 2 heures.Pétrir à nouveau et étendre la pâte dans un moule beurré. Lorsque la pâte est montée jusqu'au sommet du moule, faire cuire 45 minutes à four position 230°C. Le pain est cuit lorsqu'il sonne creux.

Clafoutis aux pommes

***Réglage*: Chaleur tournante (1) / Four pâtissier ventilé (2)**

Batter 4 œufs en omelette avec 100 g de sucre et 90 g de farine. Ajouter 1/4 de litre de lait bouilli avec un bâton de vanille. Verser le mélange sur 4 pommes découpées en lamelles et disposées dans un plat allant au four. Introduire le plat dans le four préchauffé, laissez cuire 40 minutes.
Sortir le plat du four et flamber au Calvados.

Meringue

Réglage: Chaleur tournante (1)

4 œufs taille 2 dont on ne conservera que le blanc.
225 g de sucre glace.
Préchauffer le four pendant 5 minutes (thermostat 60°C).
Graisser 1 plat en aluminium. Dessiner un cercle de 20 cm dans une feuille de papier sulfurisé et le placer dans le plat. Graisser le papier. Battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils montent en neige. Y ajouter progressivement la moitié du sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange pâteux. Mettre ensuite le reste du sucre. Rependre la pâte sur la feuille de papier. Placer le plat dans le four à mi-hauteur. Cuire jusqu'à ce que la meringue devienne dorée, craquante et qu'elle glisse sur le papier, soit environ 1 h 30 à 2 h de cuisson. Laisser refroidir complètement avant utilisation.

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 alloys 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 circumspection 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

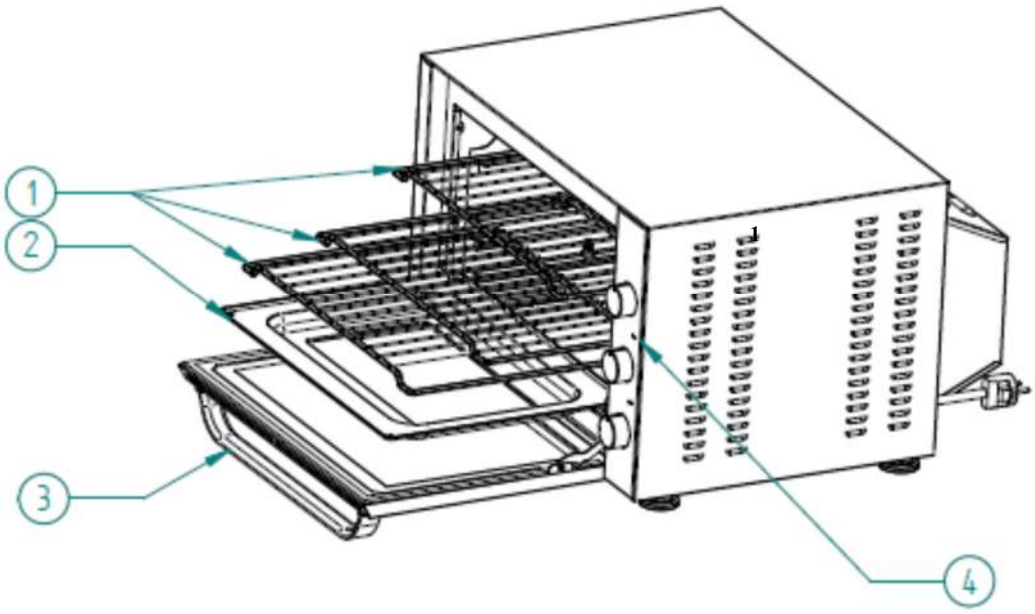
Device: a oven
Accessories:
- 3 grids
- a stainless steel drip tray
- the present note

3. CONFORMITY OF USE

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

4. DESCRIPTION OF THE OVEN

a) Global view



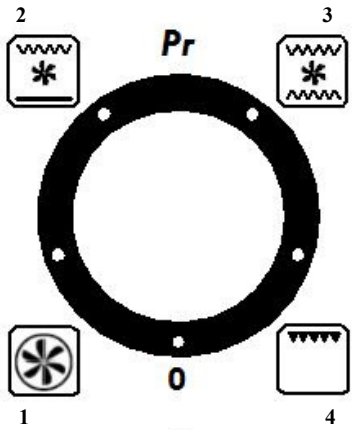
See exploded view of FC 380 TQ at the end of the document.

1	Grid	3	Door handle
2	Stainless steel drip tray	4	Control panel and knobs

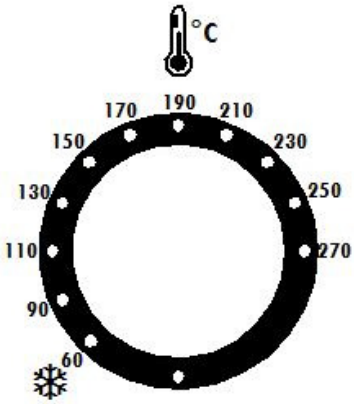
b) <u>Control panel and knobs</u>:

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).

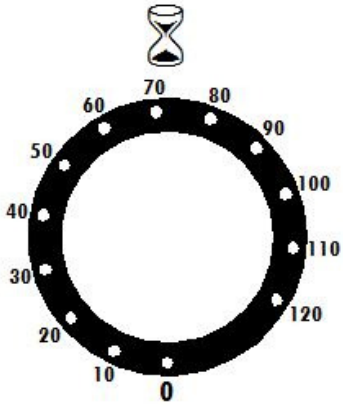


Thermostat: 30 to 270°C



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 makes 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 DISPOSALSNORMES 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
Beefsteacks	4	230°C	10 mn
Lamb chops	4	230°C	10 mn
Ribeye steacks	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 steacks	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.

Provencal-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

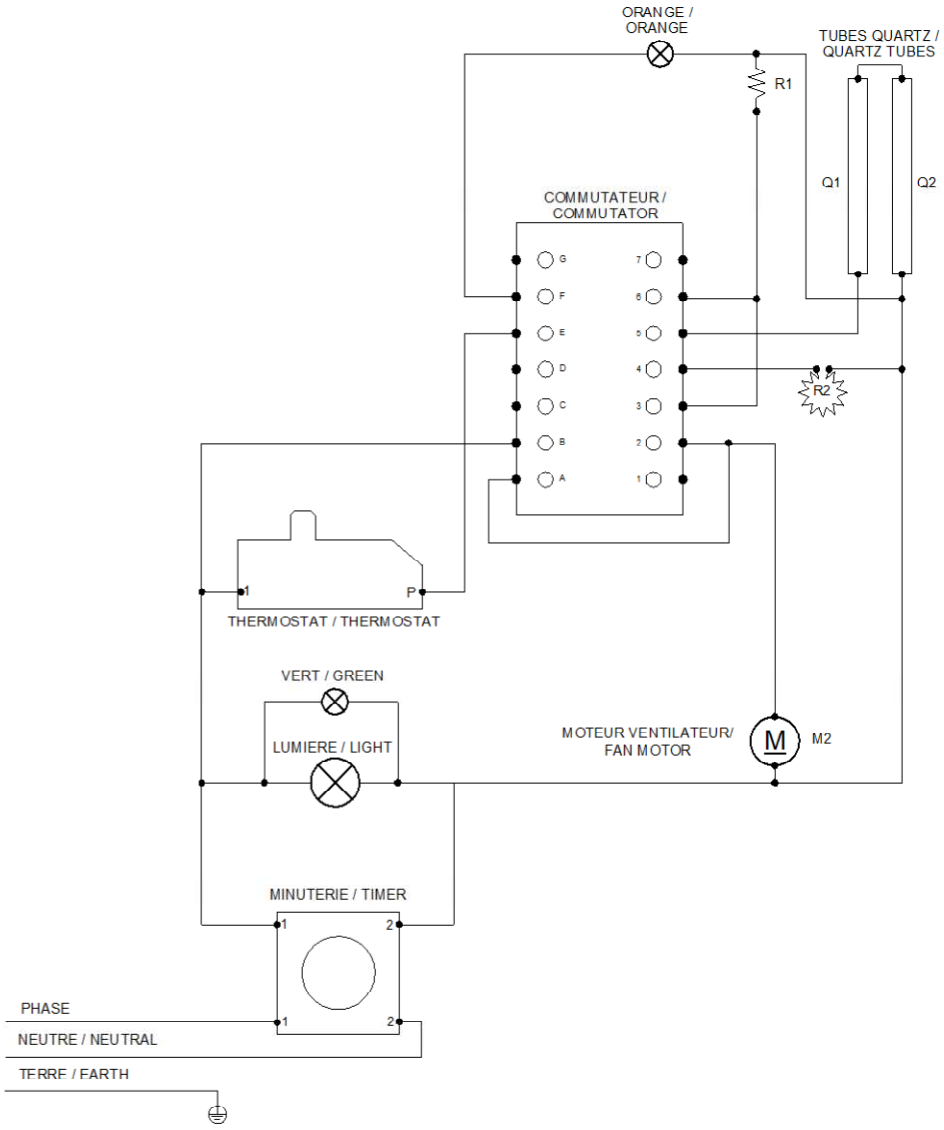
Setting: ***Convection (1) / Pastry oven (2)***

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

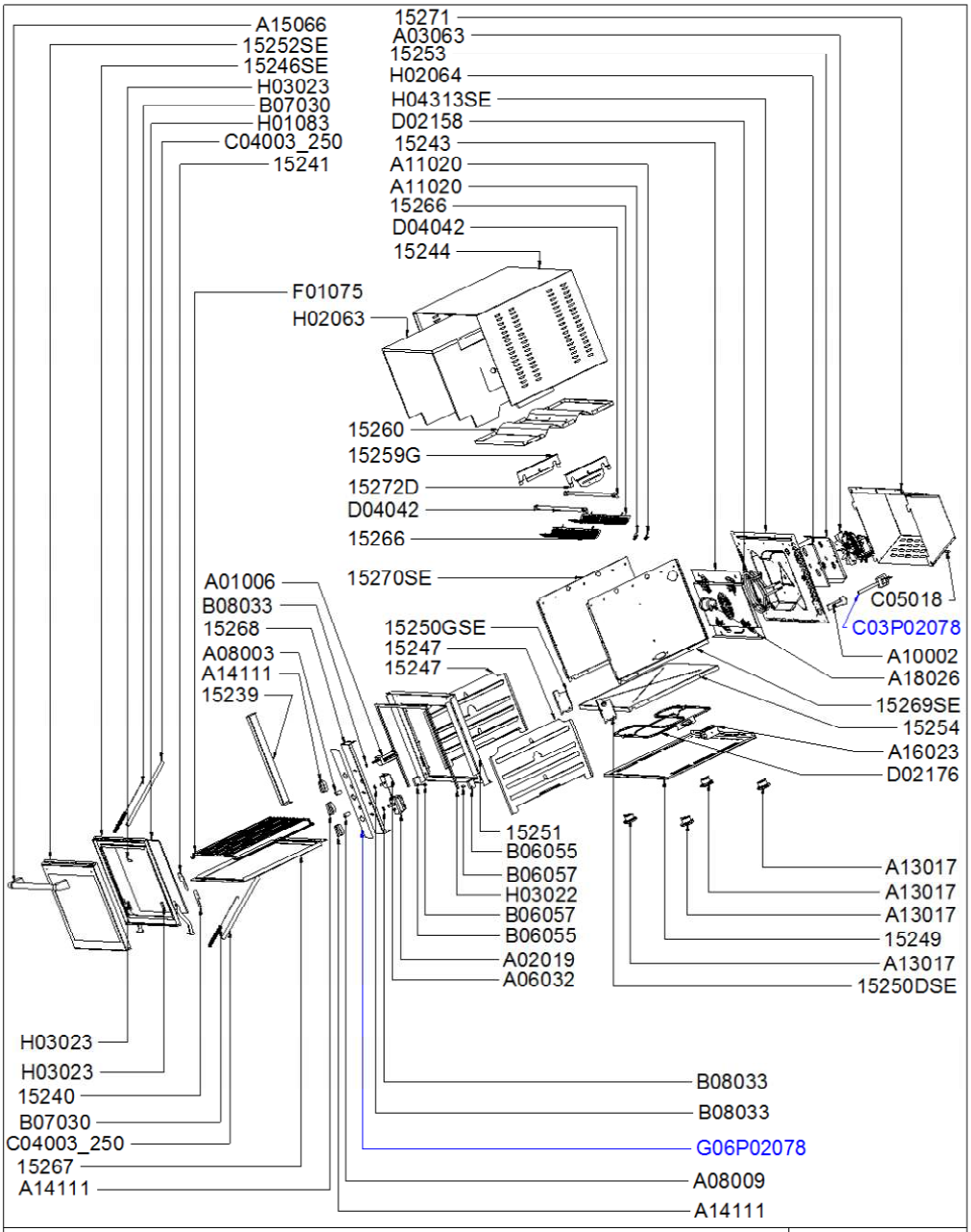
FC 380 TQ					Schéma électrique
DT16	Date : **13/06/2014**	Dessiné par : **C.Gu**	Approuvé par : Grenon S.	Date : 13/06/2014	Indice **A**

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	PLATEAU 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 PILOTLIGHT DIAM 12
A08009	1	VOYANT VERT DIAM 12	GREEN PILOTLIGHT 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 QUARTZ 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/FD 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 : 13/06/2014	Dessiné par : C.Gu	Approuvé par : J.Godéré	Date : 04/03/2015	Indice C



FC 380 TQ

Vue éclatée

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

G03327