

INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG

INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION

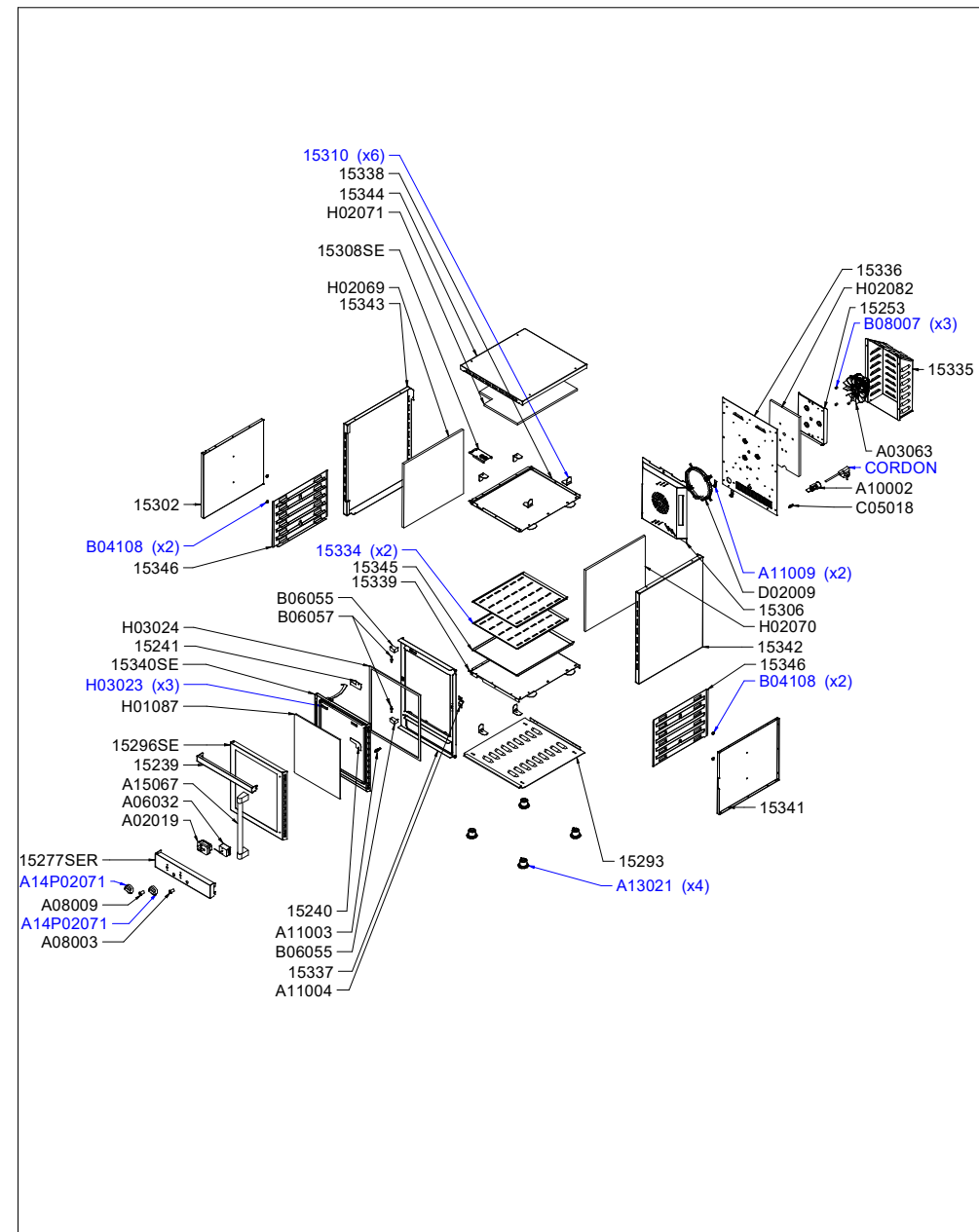
MULTIFUNKTIONSOFFEN FCV 280 B

MULTIFUNCTION OVEN FCV 280 B



Hergestellt in Frankreich

Made in France



FCV 280 B				Vue éclatée	
DT31	Date : 27/10/2014	Dessiné par : R.L.	Approuvé par : Grenon S.	Date : 27/05/2019	Indice C

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
15239	1	BANDEAU GAUCHE TQ 380/FC 280	LEFT STRIP
15240	1	BLOCAGE GLACE DROIT TQ 380	RIGHT GLASS BLOCK
15241	1	BLOCAGE GLACE GAUCHE TQ 380	LEFT GLASS BLOCK
15253	1	PROTECTION MOTEUR TQ 380	MOTOR PROTECTION
15277SER1	1	S/E BANDEAU DROIT FC 380/FC 280 + SERIGRAHIE	RIGHT STRIP FC 380/FC 280 SCREEN PRINTED
15293	1	FOND DE SOCLE FCV 280	BOTTOM BASE FCV 280
15296SE	1	S/E PORTE EXT FCV 280	OUTSIDE DOOR ASSEMBLY FCV 280
15302	1	COTE GAUCHE FCV 280	LEFT SIDE FCV 280
15306	1	CACHE TURBINE FCV 280	FAN COVER FCV 280
15308SE	1	S/E GUIDE COMPAS PORTE FC 280 VERTICAL	COMPASS GUIDE DOOR ASSEMBLY
15310	6	BRIDE ISOLANT FCV 280	INSULATION HOLDER FCV 280
15334	2	PLAT FCV 280 B	TRAY FCV 280 B
15335	1	FOND ARRIERE FCV 280 B	BACK REAR FCV 280 B
15336	1	FOND DE CUVE FCV 280 B	BOTTOM TANK FCV 280 B
15337	1	PLATINE FCV 280 B	FRAME FVC 280 B
15338	1	VOUTE FCV 280 B	TOP INSIDE CASING FCV 280 B
15339	1	SOCLE FCV 280 B	BASE FCV 280 B
15340SE	1	S/E CONTRE PORTE FCV 280 B	INNER DOOR ASSEMBLY FCV 280 B
15341	1	COTE DROIT FCV 280 B	RIGHT SIDE FCV 280 B
15342	1	FLASQUE EXT DROITE FCV 280 B	RIGHT OUTSIDE PANEL CASING FCV 280 B
15343	1	FLASQUE EXT GAUCHE FCV 280 B	LEFT OUTSIDE PANEL CASING FCV 280 B
15344	1	FLASQUE EXT HAUT FCV 280 B	TOP OUTSIDE PANEL CASING FCV 280 B
15345	1	PLAT BAS FCV 280 B	BOTTOM TRAY FCV 280 B
15346	2	ECHELLE GAUCHE/DROITE FCV 280 B	LEFT/RIGHT SCALE FCV 280 B
A02019	1	MINUTERIE 120 mm	TIMER 120 mm
A03063	1	MOTEUR DE VENTILATION TQ 380 AXE LONG 220V-240V 50/60hz	VENTILATION MOTOR
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
A11003	1	GOUJON	PIN
A11004	1	ATTACHE RAPIDE	RAPID STRAP
A11009	2	ATTACHE RAPIDE FRL 3409 ZE	RAPID STRAP FRL 3409 ZE
A13021	4	PIED	FOOT
A14P02071	2	BOUTON	KNOB
A15067	1	POIGNEE FC 280	HANDLE FC 280
B04108	4	BRIDE ECHELLE	SCALE STRAP
B06055	2	SUPPORT AXE PORTE	DOOR AXLE HOLDER
B06057	2	AXE PORTE	DOOR AXLE
B08007	3	ENTRETOISE	SPACER
CORDON	1	CORDON	CORD
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D02009	1	RESISTANCE BLINDEE 1500 W 230 V	HEATING ELEMENT 1500 W 230 V
H01087	1	VITRE INTERIEURE FC 280	INSIDE GLASS FC 280
H02069	1	ISOLANT CUVE 357x332x10 FCV 280	TANK INSULATION 357x332x10 FCV 280
H02070	1	ISOLANT CUVE 357x320x10 FCV 280	TANK INSULATION 357x320x10 FCV 280
H02071	1	ISOLANT CUVE 357x292x10 FCV 280	TANK INSULATION 357x292x10 FCV 280
H02082	1	ISOLANT MOTEUR	MOTOR INSULATION
H03023	3	JOINT INTERIEUR PORTE TQ 380	INSIDE DOOR SEAL
H03024	1	JOINT DE PORTE FC 280	DOOR SEAL FC 280

Inhalt

Sicherheitshinweise	4 - 5
Packungsinhalt	6
Bestimmungsgemäße Verwendung	6
Beschreibung des Multifunktionsofens	6 - 8
Funktionsweise	8
Funktion und Handhabung	8 - 9
Reinigung und Pflege	10
Technische Daten	11
Normen und gesetzliche Bestimmungen	11
Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten	11
Garantie	12
Gartabellen	12
Rezepte	13
Stückliste und Explosionszeichnung	26 - 27

FCV 280 B

Nomenclature

DT31

Date :
27/10/2014

Dessiné par :
R.L.

Approuvé par :
J.Godéré

Date :
27/05/2019

Indice
C

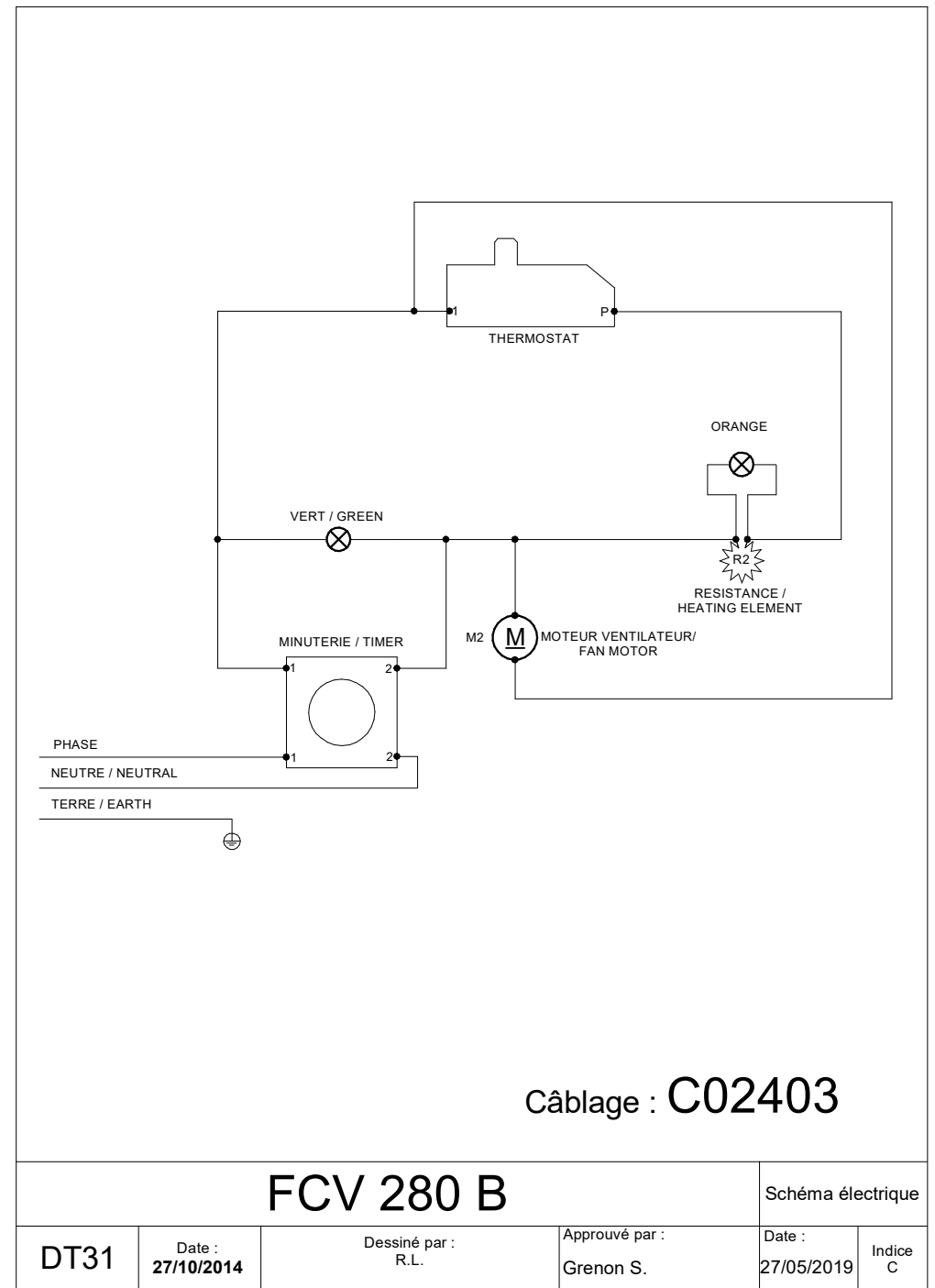
MULTIFUNKTIONSOFFEN FCV 280 B

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.



Recipes

Mackerel Steam-baked in Foil

Setting : Convection

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.

Roast beef

Setting : Convection

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.

Meringue

Setting: Convection

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.

- 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 die Lüftungsöffnungen während des Gebrauchs des Geräts nicht 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.

- Um das beim Kochen entstandene Kondensat schnell abzulassen, lassen Sie den Ofen immer bei geöffneter Tür abkühlen.

2. PACKUNGSINHALT

Gerät: Ein Ofen

Zubehör: 2 Backbleche aus Edelstahl, eine Krümelauffangplatte aus Edelstahl, zwei Schienen, diese Bedienungsanleitung.

3. BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

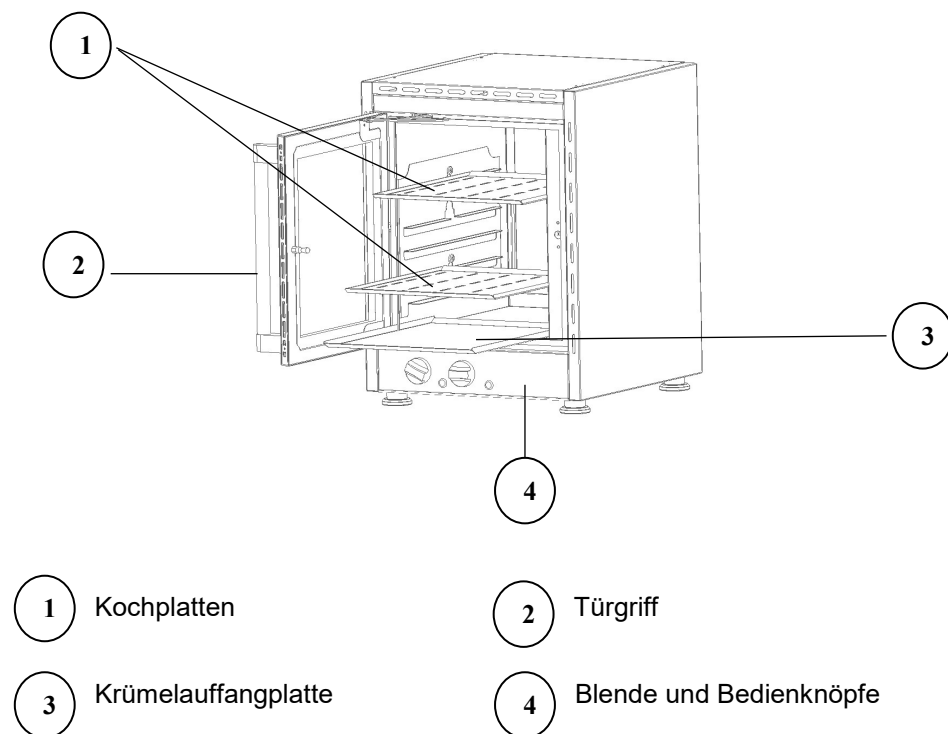
Verwenden Sie den Umluftofen, um Backwaren, Gebäck, Fertiggerichte und Tiefkühlgerichte zu backen oder aufzuwärmen, ohne dass diese Austrocknen.

Besonders empfehlenswert zum Backen von Tiefkühlprodukten: Croissants, frischem Pain au Chocolat, Brötchen.

4. BESCHREIBUNG DES MULTIFUNKTIONSOFENS

a) Übersicht

Eine detaillierte Explosionsansicht des FCV 280 B finden Sie am Ende der Anleitung.



11. GARANTIE

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 TABLE

Convection cooking

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

- 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	FCV 280 B
Outside dimensions	370x535x495 mm
Inside dimensions	270x330x320 mm
Weight	20 Kgs
Power	1500 W
Current	6.5 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

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

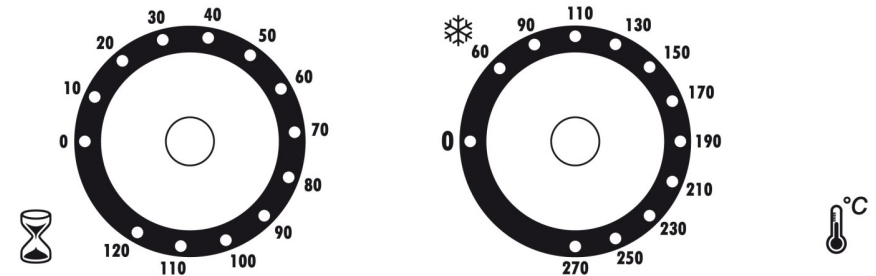


Never put the device among household waste. The device must be put down in a centre of recycling for the electric equipment.

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 equipment, 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.

b) Blende und Bedienknöpfe:



Zeitschaltuhr: 120 Minuten Einschalten/Ausschalten der Umluftfunktion.

Thermostat 90 bis 270 °C

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.

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.

c) Zubehör

Edelstahlschale

Der Ofen wird mit zwei Backblechen aus Edelstahl und einer Krümelauffangplatte auf der untersten Ebene geliefert.

Schienen

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

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

5. FUNKTIONSWEISE

Die Luft wird durch einen kreisförmigen Widerstand erwärmt und mittels eines Ventilators in den Ofen gedrückt. Dadurch wird die Wärme gleichmäßig verteilt und ein ganz gleichmäßiges Garen sowie ein schnelles und perfektes Auftauen erreicht.

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 Bleche bei der ersten Verwendung in heißem Seifenwasser. Trocknen Sie diese Teile sorgfältig.

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

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 alle Bedienknöpfe auf 0 stehen.
- 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.

7 CLEANING AND MAINTENANCE

a) Assembly and disassembly of the scales

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



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



b) Cleaning

- Disconnect the device.
- Clean the external stainless steel walls with a wet sponge and soft and dry clothe
- Remove the drip trays and the scales
- Clean them in warm soapy water. The scales can be washed in a dishwasher
- 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

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

Turn the timer to select the required cooking time.
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.

Stopping the appliance

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

d) Troubles hooting 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 green pilot light on?

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

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.

c) Verwendung des Geräts:

Erinnerung:

Der Ofen funktioniert erst, wenn eine Garzeit ausgewählt wurde.
Der Ofen schaltet sich automatisch aus, sobald die Zeitschaltuhr auf 0 steht.

Inbetriebnahme

- Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Garzeit.
- 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 Temperatur in den Gartabellen.

Ausschalten des Geräts

Stellen Sie jeden Bedienknopf auf 0.
Das grüne Licht ist aus: Der Ofen ist aus.
Ziehen Sie das Netzkabel ab.
Lassen Sie das Gerät abkühlen.
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 die grüne Kontrolllampe eingeschaltet?

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

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) 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 Edelstahlbleche und die Schienen.
- Reinigen Sie diese mit warmem Seifenwasser. Die Schienen sind spülmaschinenfest.
- 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.

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

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

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 trays in warm soapy water. Dry these accessories carefully

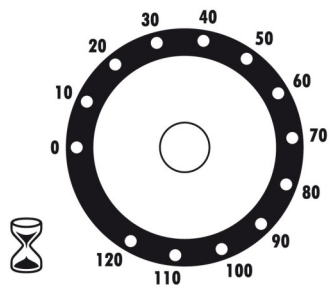
Warm your machine up for about 30min at 250°C. This may emit a slight smell for a few moments.

Connection of the device

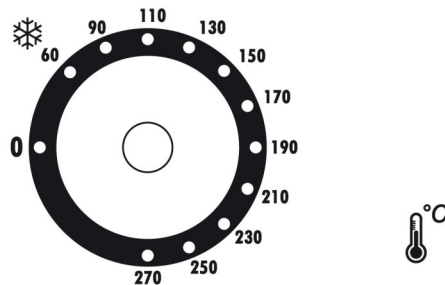
- Check that the tension and the frequency of the electricity network suit to the values indicated on the descriptive plate.
- Check that neither the cord nor the plug are damaged. If necessary, it has to be replaced by the manufacturer, its after sale service or any qualified person to avoid any risk.
- 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 .

b) Control panel and knobs:



Timer : 120 minutes on/off of the convection.



Thermostat 90 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.

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

c) Accessories

Cooking trays

The oven is delivered with 2 stainless steel cooking trays and 1 stainless steel drip tray placed on the bottom level

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.

- 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	FCV 280 B
Außenmaße	370x535x495 mm
Innenmaße	270x330x320 mm
Gewicht	20 kg
Leistung	1500 W
Ampere	6.5 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

Die mit dem folgenden Logo  gekennzeichneten Potentialausgleichsklemmen müssen an die Potentialausgleichsverbinding 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. GARTABELLE

Garen Umluft

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

2. CONTENTS OF CARDBOARD PACKAGING

Device: a oven

Accessories: - 2 stainless steel cooking trays
- 1 stainless steel drip tray
- 2 scales
- the present note

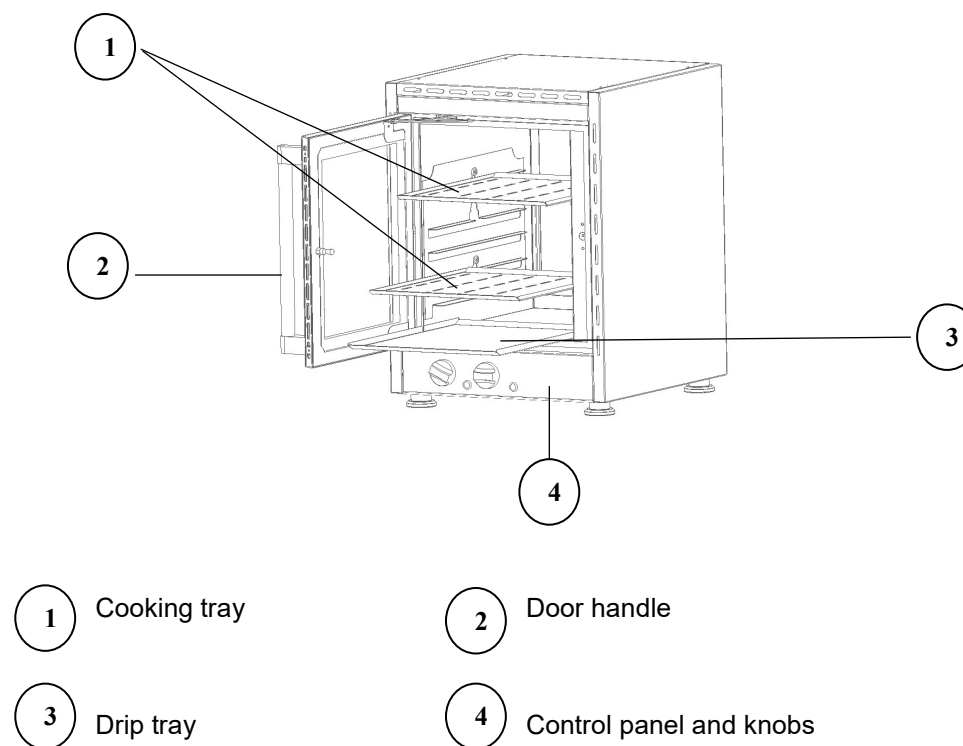
3. CONFORMITY OF USE

Use the oven to cook or reheat your viennoiseries, pastries, ready made dishes (fresh or frozen)

Especially recommended for baking pre-raised deep-frozen products : croissants, rolls, fresh chocolate buns...

4. DESCRIPTION OF THE OVEN

a) Global view



See exploded view of FCV 280 B at the end of the document.

- 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. Always ensure of the correct ventilation around the oven during use.
- To avoid any electric shock, never plunge the appliance, the cord or plug in water or quite other liquid.
- 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.
- So as to quickly evacuate cooking condensation water, always leave the door open when cooling the oven off.

Rezepte

Makrele in Alufolie

Einstellung: Umluft

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.

Roastbeef

Einstellung: Umluft

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).

Baiser

Einstellung: Umluft

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.

MULTIFUNCTION OVEN FCV 280 B

Table of contents

Security instructions	16 - 16
Contents of cardboard packaging	17
Conformity of use	17
Description of the oven	17 - 19
Way of functioning	19
Functioning and manipulation	19 - 20
Cleaning and maintenance	21 - 22
Technical characteristics	22
Norms and legal disposals	22
Elimination of the electric and electronic Waste	22
Guarantee	23
Cooking tables	23
Recipes	24
Exploded view and part list	26 - 27

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, frost and humidity.
- This device is not planned to be used by people (including the children) whose physical, sensory or mental abilities are reduced, or people divested of experience or knowledge, unless they were able to benefit, through a person responsible for their security, for a surveillance or for preliminary instructions concerning the use of the device.
- Never move the appliance when it is working or when the surfaces of cooking are still hot.
- Check that the appliance is definitely off (0) before connecting it up or disconnecting it.