

Notice d'utilisation et d'installation

FC 260 / FC 340 / FC 340G / FC340 TQ

Présentation de l'appareil

Les fours à chaleur tournante permettent un réchauffage rapide et selon les modèles la cuisson de viennoiseries, quiches, tartelettes, pizzas, pains plats préparés...

FC 260 / FC 340 : Modèle permettant le réchauffage et la cuisson d'aliments.
Température réglable jusqu'à 250°C

FC 340 G : Identique au FC 340 avec fonction grill supplémentaire (1500 W).

FC 340 TQ : Identique FC 340 TQ avec fonction résistance sole (750 W).

Dimensions et capacité

| Appareil | Dimensions | Poids | Dimensions Intérieures |
|-----------|----------------|-------|------------------------|
| FC 260 | 465x275x435 mm | 16 Kg | 360x225x305 mm |
| FC 340 | 550x335x480 mm | 18 Kg | 400x250x305 mm |
| FC 340 G | 550x335x480 mm | 18 Kg | 400x250x350 mm |
| FC 340 TQ | 550x335x480 mm | 18 Kg | 400x250x400 mm |

Caractéristiques techniques

| Modèle | Puissance | Tension | Courant |
|-----------|-----------|-----------|---------|
| FC 260 | 1500W | 100/120 V | 13.6 A |
| FC 260 | 1500W | 220-240 V | 6.5 A |
| FC 340 | 1500 W | 100/120 V | 13.6 A |
| FC340 | 2500 W | 220-240 V | 11 A |
| FC 340 G | 1500 W | 100/120 V | 13.6 A |
| FC 340 G | 2500 W | 220-240 V | 11 A |
| FC 340 TQ | 2500 W | 220-240 V | 11 A |

Equipement

Les fours FC 260 et FC 340 sont équipés de :

| | |
|---|--|
| 1 | Minuterie 0-120 min |
| 1 | Thermostat 0-250°C |
| 1 | Voyant vert de mise sous tension |
| 1 | Voyant rouge de contrôle thermostatique. |
| 1 | Thermostat sécurité |

Le four FC 340 G dispose d'un commutateur 4 positions.

| | |
|---|-------------------|
| 0 | Arrêt |
| 1 | Chaleur tournante |
| 2 | Grill ventilé |
| 3 | Décongélation |

Le four FC 340 TQ dispose d'un commutateur 5 positions.

| | |
|---|------------------------|
| 0 | Arrêt |
| 1 | Chaleur tournante |
| 2 | Four pâtissier ventilé |
| 3 | Turbo quartz |
| 4 | Grill ventilé |

Installation

Vérifiez le courant admissible par le réseau avant d'effectuer votre raccordement.

Raccordez votre appareil à une prise équipée d'une borne de terre.

N'installez pas votre appareil à proximité d'une source d'humidité ou de vapeur.

Vérifiez la ventilation correcte de votre appareil.

Entretien

Avant toute opération d'entretien, laissez refroidir complètement votre appareil.

Nettoyer régulièrement les parois internes et externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle et d'une éponge non abrasive. Rincez votre appareil à l'aide d'une éponge humide.

Ne nettoyer pas votre appareil sous un filet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager.

Afin d'évacuer rapidement les condensas de cuisson, laisser toujours refroidir le four avec la porte ouverte.

Attention : Le voyant vert est allumé en permanence dès que votre four est allumé. Si celui-ci s'éteint par intermittence, il indique une mise en sécurité du four. Veuillez donc le débrancher et faire appel à votre service après vente avant toute nouvelle utilisation. Une utilisation prolongée dans ce mode de fonctionnement pourrait occasionner des dommages plus importants et irréremédiables.

Précaution d'utilisation

Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Toujours utiliser les poignées et les boutons.

Positionner votre four de façon à ce qu'il soit facilement accessible.

Assurez-vous qu'il soit toujours positionné dans un endroit suffisamment ventilé afin de ne pas risquer de surchauffe.

Ne pas immerger votre four, ni son cordon et sa prise. Les infiltrations d'eau pourraient l'endommager de façon irréremédiable.

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

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

Ne pas utiliser ce four en extérieur.

Maintenir le cordon à l'écart de surface chaude.

Ne pas placer votre four à proximité d'une source de chaleur.

Ne pas utiliser votre four pour une fonction autre que celle pour laquelle il a été créé.

Avant de brancher ou débrancher votre four, vérifier que celui-ci est bien éteint.

QUEL FOUR.COM

User's manual for convection oven

FC 260 / FC 340 / FC 340 G / FC 340 TQ

Description

The ovens fitted with a fan heater at the rear enable to reheat food quickly and even to cook bakery products, onion flans, pies... upon models.

FC 260-FC 340 : The oven permitting to reheat or cook food. Regulated thermostat 250°C.

FC 340 G : Same as FC 340 with grill (1500 W)

FC 340 TQ : Same as FC 340 G with bottom element (750 W)

Dimensions and capacity

| Appareil | Dimensions | Poids | Dimensions Intérieures |
|-----------|----------------|-------|------------------------|
| FC 260 | 465x275x435 mm | 16 Kg | 360x225x305 mm |
| FC 340 | 550x335x480 mm | 18 Kg | 400x250x305 mm |
| FC 340 G | 550x335x480 mm | 18 Kg | 400x250x350 mm |
| FC 340 TQ | 550x335x480 mm | 18 Kg | 400x250x350 mm |

Technical data

| Modèle | Puissance | Tension | Courant |
|-----------|-----------|-----------|---------|
| FC 260 | 1500W | 100/120 V | 13.6 A |
| FC 260 | 1500W | 220-240 V | 6.5 A |
| FC 340 | 1500 W | 100/120 V | 13.6 A |
| FC340 | 2500 W | 220-240 V | 11 A |
| FC 340 G | 1500 W | 100/120 V | 13.6 A |
| FC 340 G | 2500 W | 220-240 V | 11 A |
| FC 340 TQ | 2500 W | 220-240 V | 11 A |

Features

Your oven FC 260 AND FC 340 are fitted with :

- 1 Timer 0-120 min
- 1 Thermostat 0-250°C
- 1 Green pilot light
- 1 Red pilot light
- 1 Security thermostat

The FC 340 G oven is made with a 4 positions commutator.

- 1 Stop
- 2 Fan heater
- 3 Ventilated grill
- 4 Defrost

Le four FC 340 TQ dispose d'un commutateur 5 positions.

- 1 Stop
- 2 Fan heater
- 3 Ventilated pastery oven
- 4 Turbo quartz
- 5 Ventilated grill

Installation

Check the nature of the current before connecting the oven.
Your oven needs to be connected to a plug with earth terminal.
Do not place your oven near dampness or stream sources.
Do keep enough surrounding ventilation around your oven.

Cleaning

Before cleaning, turn your appliance off the mains and let it cool.
Do regularly clean the inside and outside walls with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. Rinse out with a wet sponge.
Do never wash your oven under a running water as filtering might damage it.
To evacuate quickly the cooking condensate, always allow the oven to cool with the door open.

Caution: The green pilot light comes on the constantly as soon as your oven is on. If the pilot light flashes on and off, it indicates that the oven safety device is operating. In this case, disconnect the oven and call your after sales service before using it again.
Extended use in this operating mode could cause more extensive and irreparable damage.

Precautions

Never touch hot surfaces. Always use the provided handles and knobs

Place your oven so that it is within easy reach.

Make sure it is always positioned in a well ventilated place to avoid any risks of overheating.

Never immerse the oven, its power cord and connector in water. Infiltrations of water could cause irreparable damage to it.

This product is liable to reach high temperatures in use: never leave children unattended near the equipment.

Never use damaged equipment or defective power cords.

Do not use this oven outdoors.

Keep the power cord away from hot surfaces.

Never install your oven near a source of heat

Never use your oven for anything other than the purpose for which it was designed.

Before connecting or disconnecting your oven, make sure it is turned off.

QUEL FOUR.COM

Manual de instalación y utilización

FC 260 / FC 340 / FC 340G / FC340 TQ

Presentación de la maquina

Los hornos con conveccion permiten un calentamiento rápido y, según los modelos, la cocción de pastelería, quiches, tartas, pizzas, pan, platos cocinados...

FC 260 /FC 340: Modelo que permite el calentamiento y cocción de alimentos.

Temperatura regulable hasta 250°C

FC 340 G: Idéntico al FC 340 con función salamandra suplementaria (1500 W).

FC 340 TQ: Idéntico al FC 340 TQ con resistencia blindada inferior (750 W).

Dimensiones y capacidad

| Aparato | Dimensiones | Peso | Dimensiones Interiores |
|-----------|----------------|-------|------------------------|
| FC 260 | 465x275x435 mm | 16 Kg | 360x225x305 mm |
| FC 340 | 550x335x480 mm | 18 Kg | 400x250x305 mm |
| FC 340 G | 550x335x480 mm | 18 Kg | 400x250x305 mm |
| FC 340 TQ | 550x335x480 mm | 18 Kg | 400x250x305 mm |

Características técnicas

| Modelo | Potencia | Tensión | Corriente |
|-----------|----------|-----------|-----------|
| FC 260 | 1500W | 100/120 V | 13.6 A |
| FC 260 | 1500W | 220-240 V | 6.5 A |
| FC 340 | 1500 W | 100/120 V | 13.6 A |
| FC340 | 2500 W | 220-240 V | 11 A |
| FC 340 G | 1500 W | 100/120 V | 13.6 A |
| FC 340 G | 2500 W | 220-240 V | 11 A |
| FC 340 TQ | 2500 W | 220-240 V | 11 A |

Equipamiento

Los hornos FC 260 y FC 340 estan equipados de :

- 1 Minutero 0-120 min
- 1 Termostato 0-250°C
- 2 Luz piloto verde de puesta bajo tensión
- 2 Luz piloto rojo de control termostatico
- 1 Termostato de seguridad

El horno FC 340 G dispone de un conmutador 4 posiciones.

- 4 Paro
- 5 Conveccion
- 6 Salamandra ventilada
- 7 Deshielo

El horno FC 340 TQ dispone de un conmutador 5 posiciones.

- 5 Paro
- 6 Conveccion
- 7 Horno pastelero ventilado
- 8 Turbo quartz
- 9 Salamandra ventilada

Instalación

Verificar el corriente admisible por la red antes de conectar el aparato.

Conectar el aparato a un enchufe equipado de una buena tierra.

Nunca instalar su aparato cerca de una fuente de humedad o de vapor.

Verificar la buena ventilación de su aparato.

Limpeza

Antes cualquier operación de limpieza, dejar resfriar completamente su aparato.

Limpiar regularmente las paredes interiores y exteriores del aparato con agua caliente,

liquido de vajilla y una esponja no abrasiva. Enjuagar el aparato con una esponja húmeda.

Nunca limpiar el aparato debajo de un chorrillo de agua, las infiltraciones pueden estropearlo.

A fin de facilitar la evacuación des los condensas de cocción, siempre dejar el horno resfriar con la puerta abierta.

Cuidado: la luz piloto verde queda encendido en permanencia desde que el horno esta encendido. Si la luz piloto se para con intermitencia, indica que el horno se pone en seguridad. Hay que desenchufar el aparato y llamar a su servicio post venta antes de cualquier nueva utilización.

Una utilización prolongada en este modo puede ocasionar daños mas importantes e irremediables.

Precaución de utilización.

Nunca tocar las superficies calientes. Siempre utilizar las manillas y los mandos.

Posicionar el horno de manera que sea fácilmente accesible.

Asegurarse que el horno sea puesto en un lugar suficientemente ventilado para no arriesgar recalentamiento.

Nunca inmergir el horno, su cordón, el enchufe. Las infiltraciones de agua pueden dañarlo irremediable.

Este producto esta susceptible durante su utilización de alcanzar temperaturas importantes, por eso no dejar niños cerca del material sin vigilancia.

No utilizar un material dañado o con cordón dañado.

No utilizar en exterior.

Mantener el cordón fuera de la superficie caliente.

No poner el horno cerca de una fuente de calor.

No utilizar el horno por otra función de la por cual fue producido.

Antes de enchufar o desenchufar el horno, verificar que este parado.

QUEL FOUR.COM

Notice d'utilisation et d'installation

FC 260 / FC 340 / FC 340 G / FC 340 TQ

