

Four multifonctions MR 260

MR 260 multifunction oven



Notice d'installation et d'utilisation

Installation and User Manual

Mars 2016

Sommaire

Descriptif du four	5
Détail des fonctions	6 - 7 - 8
Accessoires de votre four	9
Entretien et précautions	10 - 11
Problèmes de fonctionnement	12
Caractéristiques techniques	13
Nomenclature et vue éclatée	24 à 27

Descriptif du four

Vous venez de faire l'acquisition d'un four MR 260. Connue des rôtisseurs-traiteurs depuis plus de 30 ans, la technologie du quartz infrarouge permet une cuisson sans odeur et sans fumée des poissons, viandes, volailles, grillades, gratins, pâtisseries...identique à la braise de bois. Votre four est équipé de 2 sources de puissances modulables (tubes quartz et résistance sole) qui permettent de réaliser toutes les fonctions de la cuisson traditionnelle.

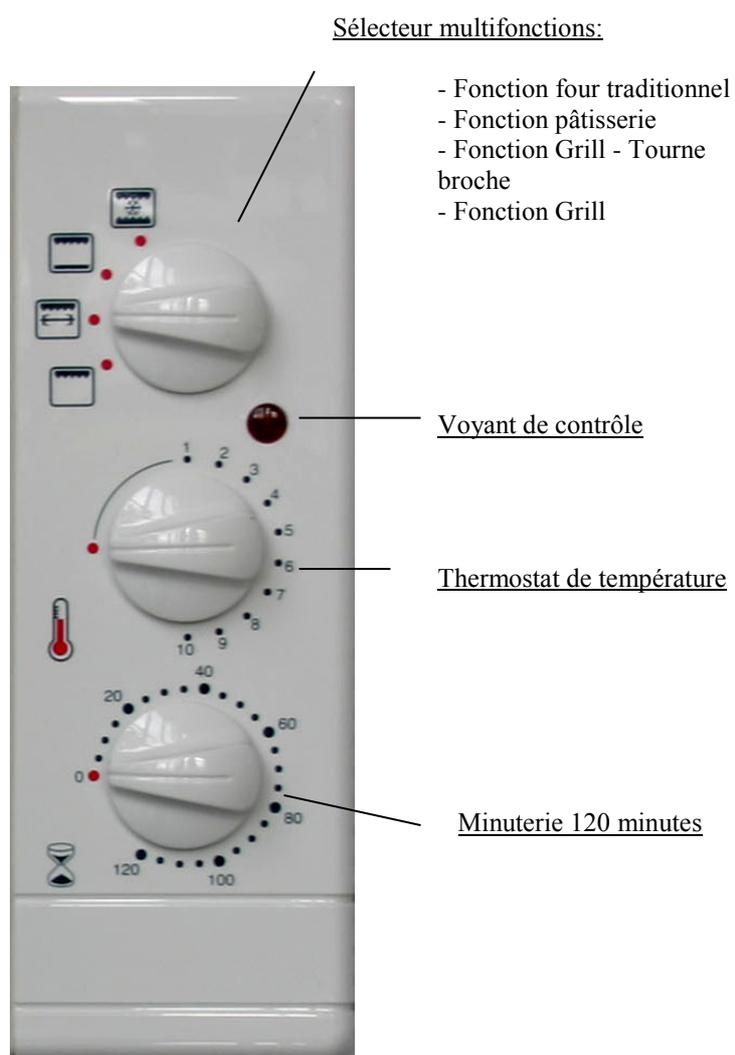
Cuisson par quartz infrarouges

La chaleur est transmise aux aliments par le rayonnement des tubes quartz qui atteignent une température de 1050°C et émettent un rayonnement de même longueur d'onde que la braise.

Cette technologie permet d'atteindre 250°C en moins de 5 minutes, supprimant tout préchauffage et par la même réduisant considérablement la consommation d'énergie.

Ce mode de cuisson permet de conserver aux aliments leurs qualités nutritives ainsi que leurs saveurs, sans diminution de poids.

Détail des fonctions



1 - Sélecteur multifonctions

Fonction four traditionnel : Le four fonctionne avec le grill et la sole (résistance du bas), les deux sont régulés par le thermostat.

Fonction pâtisserie : La sole fonctionne d'une façon continue, non régulée par le thermostat. La cuisson s'effectue par le bas, toutefois vous pouvez moduler la puissance en actionnant le thermostat qui agira uniquement sur les tubes quartz permettant d'obtenir des plats plus croustillants. A mi-cuisson mettre en position four traditionnel.

Fonction Grill - tourne broche : Le grill et le tourne broche fonctionnent seuls, la régulation est effectuée par le thermostat. Le four doit fonctionner avec la porte ouverte.

Fonction grill : Le grill fonctionne seul, il est régulé par le thermostat.

2 - Voyant de mise sous tension

Il s'allume une fois la minuterie réglée. Il restera allumé pendant toute la durée de la cuisson programmée.

3 - Thermostat régulant la température jusqu'à 250°C

Sélectionnez votre température selon le mode de cuisson désiré :

Type d'aliment à cuire	Position thermostat
Meringue	1 à 2
Pâtisserie	6 à 8
Pizzas, Quiches	8
Poissons	8 à 9
Viandes	8 à 10

4- Minuterie 120 minutes

La minuterie permet de régler le temps de cuisson. Afin d'éviter les dangers liés à une utilisation en continue, il est impératif de l'actionner pour mettre le four en fonctionnement et ce pour toutes les fonctions. De plus, elle est limitée à une durée de 2 heures.

Accessoires de votre four

Le plat lèchefrite émaillé :

Posé sur la grille, il permet de recueillir les graisses de la viande.
Lors de l'utilisation de la position quartz gril, il est conseillé de mettre un peu d'eau dans le lèchefrite.

La grille :

Elle est réversible et permet donc d'obtenir 4 hauteurs de cuisson.

Le tournebroche :

Il vous permettra de réaliser de délicieux poulets rôtis comme la braise de bois mais sans fumée.

Votre four, de par ses dimensions, peut recevoir des plats à tarte jusqu'à 26 cm de diamètre mais aussi des plats rectangulaires.

Options disponibles :

Kit de 4 brochettes (BR1) à rotation automatique à fixer sur la broche pour réaliser de succulentes brochettes, chachliks...

Platine d'encastrement en inox ou blanche pour encastrer votre four dans votre cuisine.

Consignes de sécurité

Positionner votre four de façon qu'il soit facilement accessible.
Assurez vous qu'il soit toujours positionné dans un endroit suffisamment ventilé afin de ne pas risquer de surchauffe.

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

Ne jamais placer votre four à proximité d'une source de chaleur.
Ne pas utiliser ce four en extérieur.

Ne pas utiliser votre four pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.

Quand vous utilisez la fonction quartz, vérifier que rien ne touche aux tubes. Les tubes atteignent des températures très élevées, faire attention lors de la manipulation des aliments à griller ou déjà grillés.

Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces chaudes peut être très élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Utiliser toujours les poignées et les boutons de commande.

Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique au contact de surfaces chaudes.

Pour éviter tout choc électrique, ne jamais plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaires afin d'éviter un danger.

Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.

Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.

Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.

Entretien

Débrancher toujours le four et le laisser refroidir avant toute manipulation.

La grille, le plat lèchefrite et la broche peuvent être nettoyés au lave vaisselle.

Nettoyer la porte avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

Pour nettoyer la partie inférieure du four, soulever légèrement la résistance basse.

Ce four est équipé de flasques autonettoyantes recouvertes d'un émail poreux ayant pour fonction d'absorber les graisses, ne jamais gratter les parois avec des objets tranchants et ne pas utiliser de produits détergents.

Les quelques projections de particules graisseuses sur les tubes quartz sont normalement volatilisées. Si toutefois quelques salissures devaient persister, les nettoyer avec un tampon ouaté imbibé d'alcool, après refroidissement complet du four.

Précautions

Afin d'éviter les projections et les fumées, nous vous conseillons de mettre un peu d'eau dans le lèchefrite.

La porte de votre four peut être chaude, il faut donc utiliser la poignée de porte pour ouvrir votre four et le tenir hors de portée des enfants.

Votre four est équipé de flasques autonettoyantes, voici quelques recommandations vous permettant d'accroître leur longévité :

1) Après une cuisson grasse, laisser chauffer l'appareil à vide pendant environ 15 mn en position four traditionnel avec la porte ouverte et le thermostat au maximum.

2) En cas d'éclaboussures importantes, essuyer les flasques avec une éponge humide après refroidissement du four.

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

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 ?

Votre four dégage beaucoup de fumée

Votre température de cuisson est probablement trop élevée.

Votre four dégage beaucoup de fumée en position quartz grill

Avez-vous pensé à laisser la porte ouverte ?
Avez-vous versé un peu d'eau dans le lèche-frite ?

Votre four se salit rapidement

Votre température de cuisson est trop élevée.
Faire fonctionner le four avec la porte ouverte après usage pour régénérer la catalyse.

Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures	L 55 x P 38 x H 28.5 cm
Dimensions intérieures	L 36 x P 30 x H 22.5 cm
Poids	12 kg
Puissance tubes quartz	1100 W
Puissance sole	700 W
Consommation d'énergie	
Position Quartz	
Montée à 200°C	0.20 kW/h
Maintien 1h à 200 °C	0.54 kW/h

Table of contents

Description of oven	15
Details about functions	16 to 18
Oven accessories	19
Maintenance and precautions	20 - 21
Troubleshooting guide	22
Technical data	23
Exploded view and part list	24 to 27

Description of oven

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.

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. Your oven has 2 adjustable power sources (quartz tube and base) capable of every traditional cooking task (grill, meat, fish, pastry, soufflés).

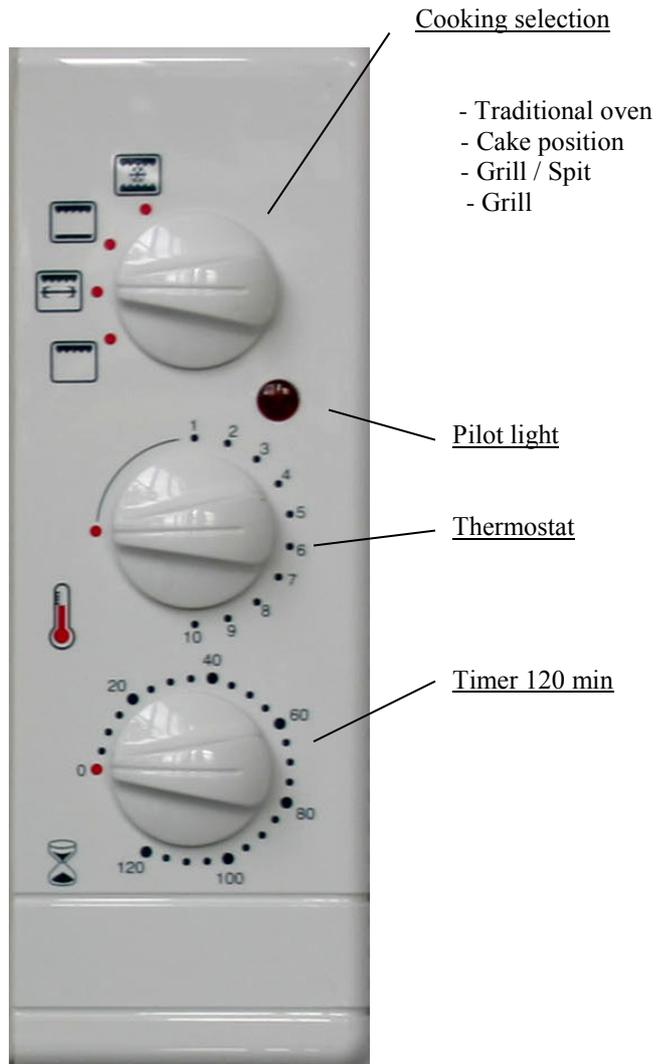
Infrared quartz cooking

The heat transferred to the food by the quartz tube radiation (up to 1050°C). They are issuing invisible and inoffensive infrad rays similar to charcoal cooking.

This technology enables the oven to reach a temperature of 250° C in less than 5 minutes, eliminating preheating and reducing 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

Detail about functions



1 - Cooking selection

Traditional oven : The oven is working with both grill and bottom heating element. Both are regulated by the thermostat.

Cake position : The bottom heating element is working all the time, without regulation from the thermostat. The baking is due to the bottom heating element, the top heating element, quartz tubes, can be regulated with the thermostat to get crispy cakes. At mid-cooking, set the oven on traditional oven position

Grill/ Spit : The grill and the spit operate by themselves, the regulation is done by the thermostat. The oven has to be used with the door opened.

Grill : Only the grill is functioning regulated by the thermostat.

2 - Pilot light

It is on when you turn the timer on. It will stay on during all the programmed baking.

3 - Thermostat (temperature regulation up to 250°C)

Choose the temperature according to the desired cooking mode:

Dish	Thermostat position
Meringue	1 to 2
Pastries	6 to 8
Pizzas, Quiches	8
Fish	8 to 9
Meat	8 to 10
Gratin	10

Detail about functions

4 - Timer

The timer is used to set the cooking time. In order to prevent any hazard due to a non-stop use, it must be operated whenever you want to use the oven, whatever the function. More over it is limited to 2 hours.

Oven accessories

Enamelled drip tray

Placed on the grid on the bottom level , it enables to catch the cooking juices and fat.

When using the grill quartz setting, it is advisable to put a little water in it.

The grid

It is reversible enabling you to use the whole height of the oven.

The roasting jack

It is fitted with two U-forks to fix every kind of poultry and lets you cook delicious roast chickens.

The dimensions of your oven let you use pie dishes up to 26 cm in diameter, as well as rectangular dishes.

Option:

Skewers kit (BR 1) with automatic rotation to be fixed directly on the spit to realize delicious brochettes, chachliks....

Stainless steel or white built-in frame with aerations for building your oven into your kitchen.

Security instructions

Place your oven for an easy access

Take care to install it in a ventilated area to avoid any overheating risk

This oven can reach very high temperature during use. Never leave the appliance within the reach of children or disabled persons without surveillance.

Never place the oven near a heat source

Do not use it outdoor

Do not use the appliance for other functions than determined use

When using grill function, take care nothing comes into contact with the quartz tubes. They reach very high temperature. Take care when manipulating trays/food

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 leave the electrical cord in contact of hot surfaces.

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.

Check that the appliance is definitely off before connecting it up or disconnecting it.

Cleaning

Disconnect the device and let it cool before any manipulation
The accessories (grid, enamelled tray and spit) can be washed in a dishwasher

Clean the door with hot water and some washing liquid.

To clean the bottom part of the oven, you can lift slightly the heating element.

This oven is fitted with self-cleaning flasks covered with a porous enamel which absorb fats. Never scratch walls with cutting objects and do not use detergent products.

Some projections of greasy particles on tubes quartz are normally volatilized. If however some spots had to persist, clean them with a cotton stamp soaked with alcohol, after complete cooling of the oven.

Precautions

To avoid projections and smokes, we advise you to pour some water in the enameled tray.

The door of your oven can be hot, it is thus necessary to use the door handle to open your oven and to keep it out of the reach of children.

Your oven is equipped with self-cleaning flasks, here is some recommendations allowing you to increase their longevity:

1) After a fat cooking, let the oven working empty for about 15 mm in position traditional oven with the door open and thermostat at maximum power.

2) In case of important spatters, wipe the flasks with a wet sponge after complete cooling of the oven.

To evacuate quickly cooking condensation, always let the oven cooling down with the door open.

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?

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:

Did you let the door opened?

Did you pour some water in the drip tray?

Your oven gets dirty too quickly :

Your cooking temperature is too high.

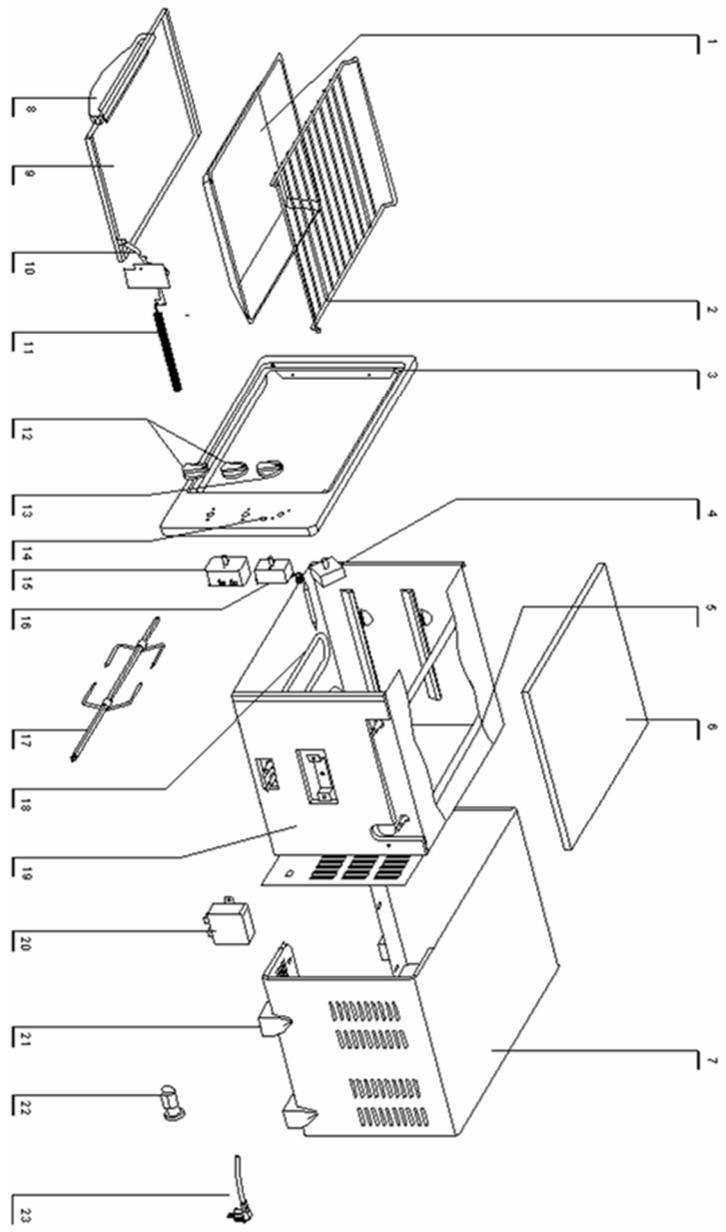
Make your oven working with the door opened after use to regenerate the catalysis

Technical data

Outside dimensions	L 55 x D 38 x H 28.5 cm
Inside dimensions	L 36 x D 30 x H 22.5 cm
Weight	12 kg
Quartz tube power	1 100 W
Bottom heating element	700 W
Energy consumption	
Quartz position	
Rising up to 200°C	0.20 kW/h
Maintenance 1 h at 200°C	0.54 kW/h

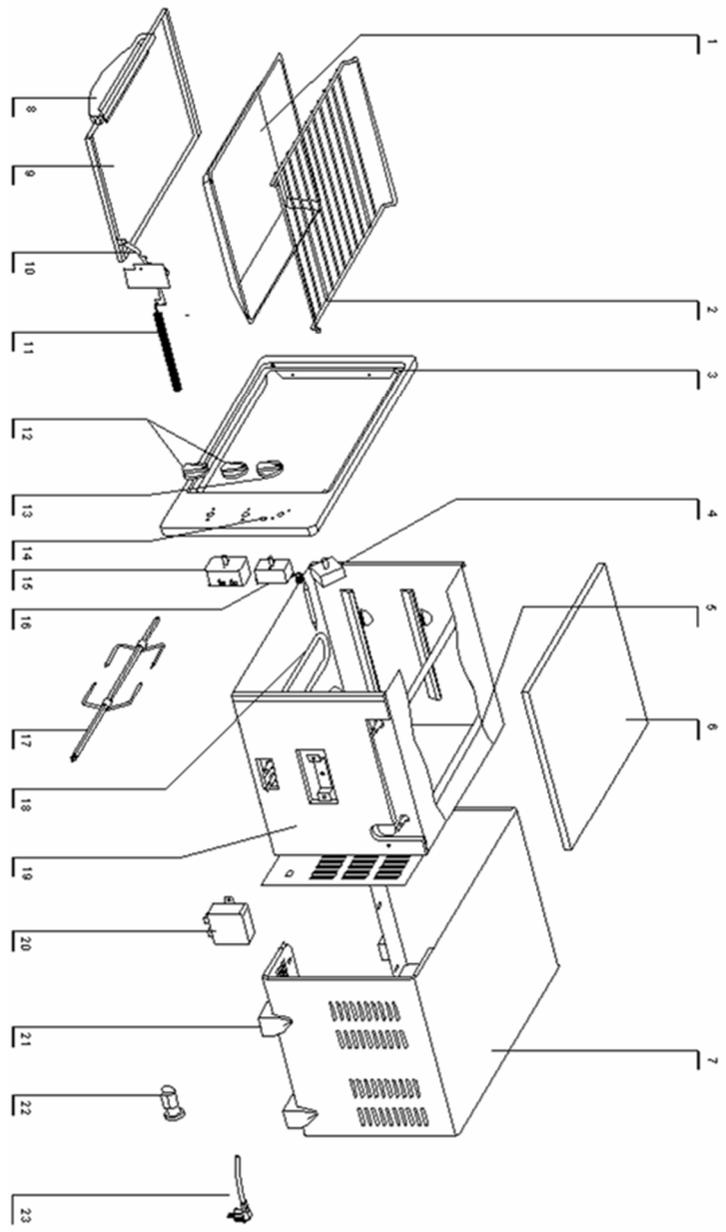
Nomenclature **MR 260 Blanc**
Spare parts **MR 260 White**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	H04008	1	Plat	Tray
2	F01018	1	Grille	Grid
3	H03013	2	Joint	Seal
4	A01014	1	Commutateur	Commutator
5	D04019	2	Résistance + tube quartz	Quartz tube + heating element
6	H02023	1	Isolant	Insulation
7	15052BC	1	Ceinture	Casing
8	A15039	1	Poignée	Handle
9	H01046	1	Glace	Glass
10	H04096	1	Compas	Compas
11	B07002	1	Ressort	Spring
12	A14082	2	Bouton 3H	3H Knob
13	A14083	1	Bouton 6 h	6H Knob
14	A08001	1	Voyant orange	Orange pilot light
15	A02015	1	Minuterie	Timer
16	A06019	1	Thermostat	Thermostat
17	F03003	1	Broche + fourchettes	Spit and fork
18	D02148	1	Résistance	Heating element
19	H02027	1	Isolant	Insulation
20	A03004	1	Moteur	Motor
21	A13013	4	Pied	Foot
22	A10002	1	Serre cable	Cord closer
23	C03002	1	Cordon avec prise	Cord with plug



Nomenclature **MR 260 Inox**
Spare parts **MR 260 Stainless**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	H04008	1	Plat	Tray
2	F01018	1	Grille	Grid
3	H03013	2	Joint	Seal
4	A01014	1	Commutateur	Commutator
5	D04019	2	Résistance + tube quartz	Quartz tube + heating element
6	H02023	1	Isolant	Insulation
7	15052	1	Ceinture	Casing
8	A15040	1	Poignée	Handle
9	H01046	1	Glace	Glass
10	H04096	1	Compas	Compas
11	B07002	1	Ressort	Spring
12	A14085	2	Bouton 3H	3H Knob
13	A14084	1	Bouton 6 h	6H Knob
14	A08001	1	Voyant orange	Orange pilot light
15	A02015	1	Minuterie	Timer
16	A06019	1	Thermostat	Thermostat
17	F03003	1	Broche + fourchettes	Spit and fork
18	D02148	1	Résistance	Heating element
19	H02027	1	Isolant	Insulation
20	A03004	1	Moteur	Motor
21	A13014	4	Pied	Foot
22	A10002	1	Serre cable	Cord closer
23	C03002	1	Cordon avec prise	Cord with plug



G03041