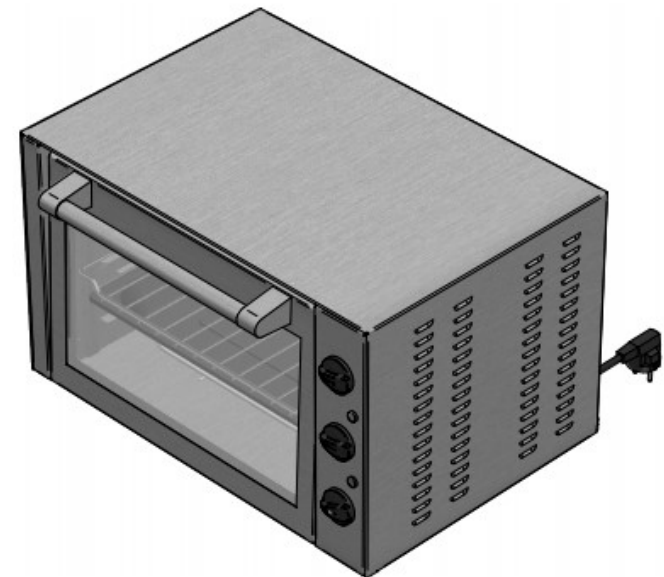


**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
FOUR MULTIFONCTION**

**INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
MULTIFUNCTION OVEN**

MR 280 / MR 380

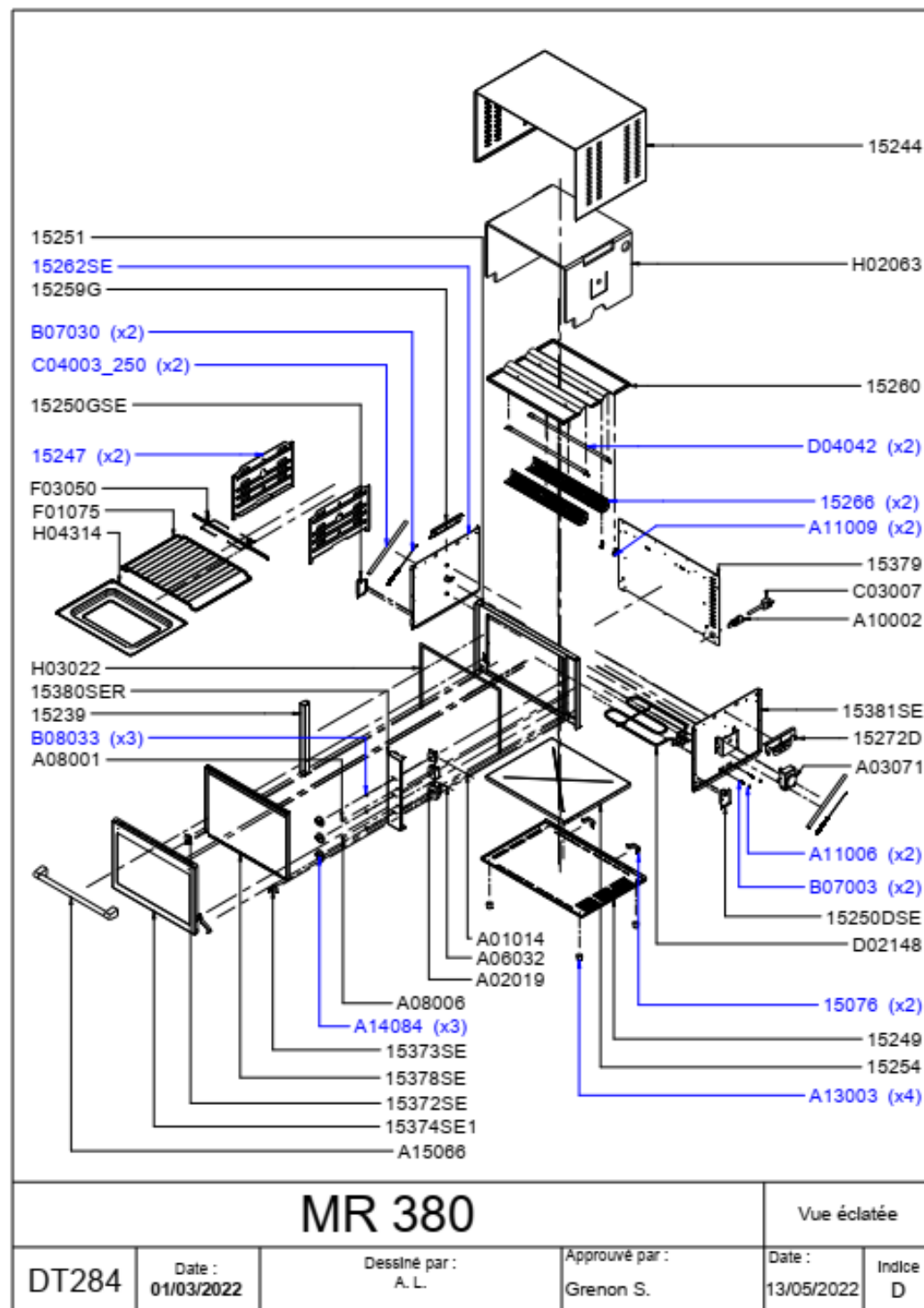


Fabrication française

Made in France

Sommaire

Consignes de sécurité	3-5
Contenu du carton	5
Conformité d'utilisation	5
Descriptif du four multifonction	5-7
Mode de fonctionnement	8
Fonctionnement et manipulation	8-10
Nettoyage et maintenance	11-12
Caractéristiques techniques	12
Normes et dispositions légales	12
Elimination des déchets électriques et électroniques	12
Garantie	12-13
Nomenclature et vue éclatée	28-31



FOUR MULTIFONCTION MR 280 / MR 380

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

Veillez 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 :

- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Toujours installer 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.

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
15076	2	BUTEE ARRIERE	BACK TOP
15239	1	BANDEAU GAUCHE	LEFT STRIP
15244	1	CEINTURE	CASING
15247	2	ECHELLE GAUCHE/DROITE	LEFT/RIGHT SCALE
15244	1	CEINTURE	CASING
15250DSE	1	SIE GUIDE COMPAS PORTE DROIT	RIGHT COMPASS DOOR GUIDE AND AXLE AND WHEEL
15250GSE	1	SIE GUIDE COMPAS PORTE GAUCHE	LEFT COMPASS DOOR GUIDE AND AXLE AND WHEEL
15251	1	PLATINE	FRAME
15254	1	SOCLE	BASE
15259G	1	SUPPORT TUBE GAUCHE	LEFT TUBE HOLDER
15260	1	VOUTE	TOP INSIDE CASING
15262SE	1	SIE FLASQUE GAUCHE	LEFT SIDE ASSEMBLY
15266	2	GRILLE PROTEGE TUBES	TUBES PROTECTING GRID
15272D	1	SUPPORT TUBE DROIT	RIGHT TUBE HOLDER
15372SE	1	SIE PALIER GAUCHE	LEFT BEARING ASSEMBLY
15373SE	1	SIE PALIER DROIT	RIGHT BEARING ASSEMBLY
15374SE1	1	SIE PORTE	DOOR ASSEMBLY
15378SE	1	SIE CONTRE PORTE	INNER DOOR ASSEMBLY
15379	1	FOND DE CUVE	BACK INSIDE CASING
15380SER	1	BANDEAU COMPOSANT SERIGRAPHIE	SILKSCREENED RIGHT CONTROL PANEL
15381SE	1	SIE FLASQUE DROITE	RIGHT SIDE ASSEMBLY
A01014	1	COMMUTATEUR 4 POSITIONS	COMMUTATOR
A02019	1	MINUTERE 120 MN	TRIER 120 MN
A03071	1	MOTEUR TOURNE BROCHE 220V	MOTOR OVEN 220V
A06032	1	THERMOSTAT	THERMOSTAT
A10002	1	SERRE CABLE	CORD CLOSER
A11006	2	RONDELLE ACIER Ø4	STEEL WASHER Ø4
A11009	2	ATTACHE RAPIDE	RAPID STRAP
A13003	4	PIED CAOUTCHOUC	RUBBER FOOT
A14084	3	BOUTON FOUR 28L (NOIR AVEC JUPE, PLATIN)	BLACK KNOB 6H
A15066	1	PONGEE FC 380 TO	HANDLE FC 380 TO
B07003	2	RESSORT MOTEUR	MOTOR SPRING
B07030	2	RESSORT PORTE FOUR	DOOR SPRING OVEN
B08033	3	RONDELLE SVA 17	WASHER SVA 17
C03007	1	CORDON 3G X 1,5MM²	3G X 1,5MM² CORD
C04003	2	GAINE DE VERRE Ø12	INSULATED SHEATH Ø12
D02148	1	RESISTANCE BUNDEE 700W 230V	ARMOURD HEATING ELEMENT 700W 230V
D04042	2	RESISTANCE + TUBE QUARTZ	QUARTZ TUBE ASSEMBLY
F01075	1	GRILLE	GRID
F03050	1	BROCHE + FOURCHETTES	SPLIT AND FORK
H02063	1	ISOLANT	INSULATION
H03022	1	JOINT PORTE	DOOR SEAL
H04314	1	PLAT EMAILLE	ENAMELLED TRAY

MR 380

Nomenclature

DT284

Date :
01/03/2022

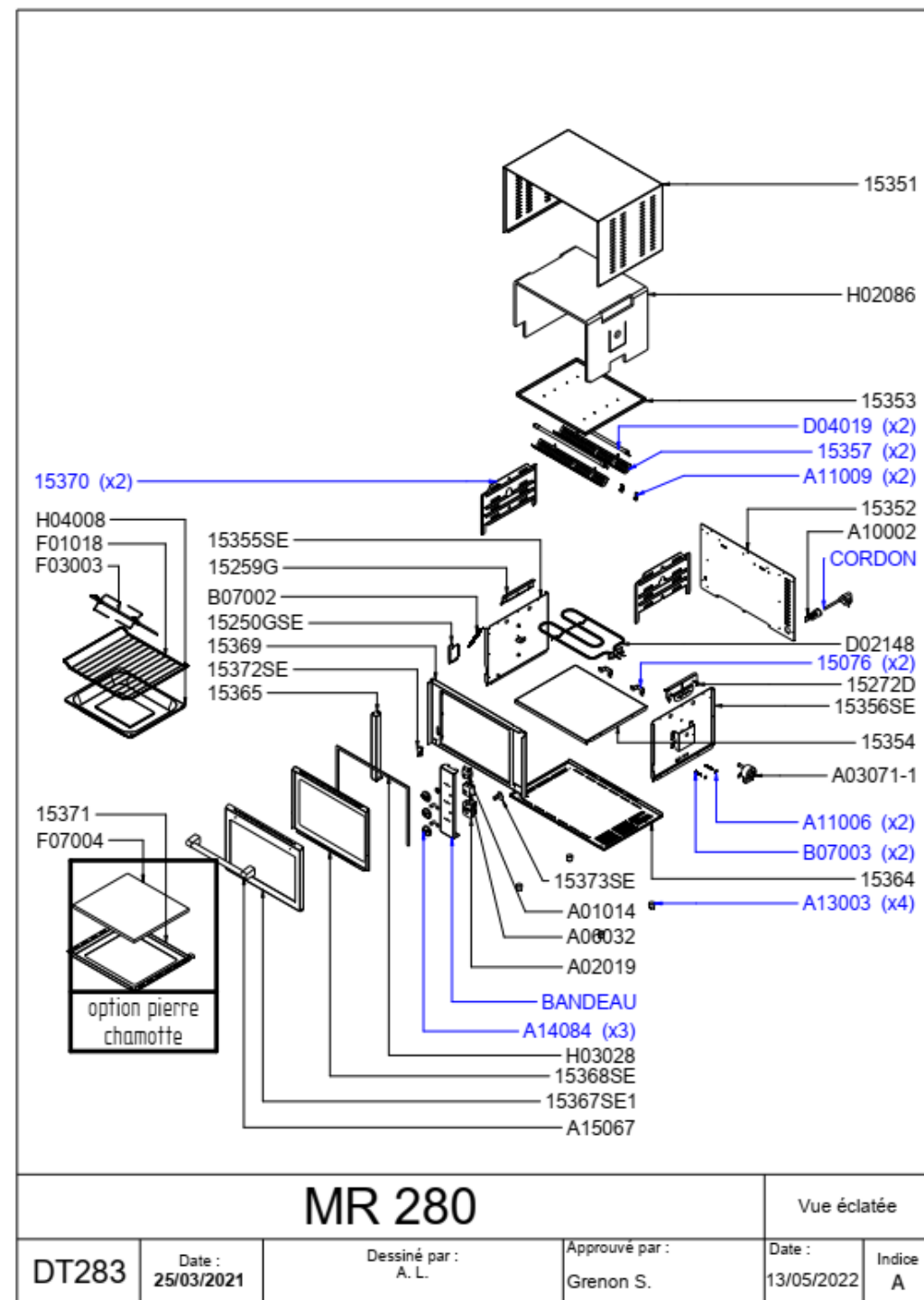
Dessiné par :
A. L.

Approuvé par :
J. Godéré

Date :
13/05/2022

Indice
D

- 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 fonctionnement. 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. 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.
- 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.
- En fin de cuisson, pour nettoyer l'appareil, ne pas oublier de l'éteindre et de le débrancher.
- Quand vous utilisez la fonction grill, vérifier que rien ne touche aux tubes. Les aliments ne doivent pas entrer en contact direct avec les tubes quartz pendant la cuisson.



CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
15076	2	BUTEE ARRIERE	BACK STOP
15365	1	BANDEAU GAUCHE	LEFT STRIP
15367SE1	1	S/E PORTE	DOOR ASSEMBLY
15368SE	1	S/E CONTRE PORTE	INNER DOOR ASSEMBLY
15250GSE	1	S/E GUIDE COMPAS PORTE GAUCHE	LEFT COMPASS DOOR GUIDE AND AXLE AND WHEEL
BANDEAU	1	BANDEAU	FRONT PANEL
15354	1	SOCLE	BASE
15353	1	VOUTE	TOP INSIDE CASING
15369	1	PLATINE	FRAME
15351	1	CEINTURE	CASING
15352	1	FOND DE CUVE	BACK INSIDE CASING
15364	1	FOND DE SOCLE	BOTTOM CASE
15355SE	1	S/E FLASQUE GAUCHE	LEFT SIDE ASSEMBLY
15356SE	1	S/E FLASQUE DROITE	RIGHT SIDE ASSEMBLY
15357	2	GRILLE PROTEGE TUBES	TUBES PROTECTING GRID
15259G	1	SUPPORT TUBE GAUCHE	LEFT TUBE HOLDER
15272D	1	SUPPORT TUBE DROIT	RIGHT TUBE HOLDER
15370	2	ECHELLE GAUCHE/DROITE	LEFT/RIGHT SCALE
15372SE	1	S/E PALIER GAUCHE	LEFT BEARING ASSEMBLY
15373SE	1	S/E PALIER DROIT	RIGHT BEARING ASSEMBLY
A01014	1	COMMUTATEUR 4 POSITIONS	COMMUTATOR
A02019	1	MINUTERIE 120 MN	TIMER 120 MN
A03071	1	MOTEUR TOURNE BROCHE 220V	MOTOR OVEN 220V
A06032	1	THERMOSTAT	THERMOSTAT
C02453	1	CABLAGE 220V	WIRING 220V
A10002	1	SERRE CABLE	CORD CLOSER
A11006	2	RONDELLE ACIER Ø4	STEEL WASHER Ø4
A11009	2	ATTACHE RAPIDE	RAPID STRAP
A13003	4	PIED CAOUTCHOUC	RUBBER FOOT
A14084	4	BOUCHON FOUR 26L (NOIR AVEC JUPE, PLATIN)	BLACK KNOB 6H
A15067	1	POIGNEE	HANDLE
B07002	1	RESSORT DE PORTE	DOOR SPRING
B07003	2	RESSORT MOTEUR	MOTOR SPRING
CORDON	1	CORDON	CORD
D02148	1	RESISTANCE BLINDEE 700W 230V	ARMoured HEATING ELEMENT 700W 230V
D04019	2	TUBE QUARTZ + RESISTANCE 110V 500W	HEATING ELEMENT+ QUARTZ TUBE 110V 500W
F01018	1	GRILLE	GRID
F03003	1	BROCHE	SPLIT
H02086	1	ISOLANT	INSULATION
H03028	1	JOINT DE PORTE	DOOR SEAL
H04008	1	PLAT EMAILLE 26/34L	ENAMELED TRAY 26/34L

MR 280

Nomenclature

DT283

Date :
25/03/2021

Dessiné par :
A. L.

Approuvé par :
A. Grella

Date :
19/09/2022

Indice
A

- 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

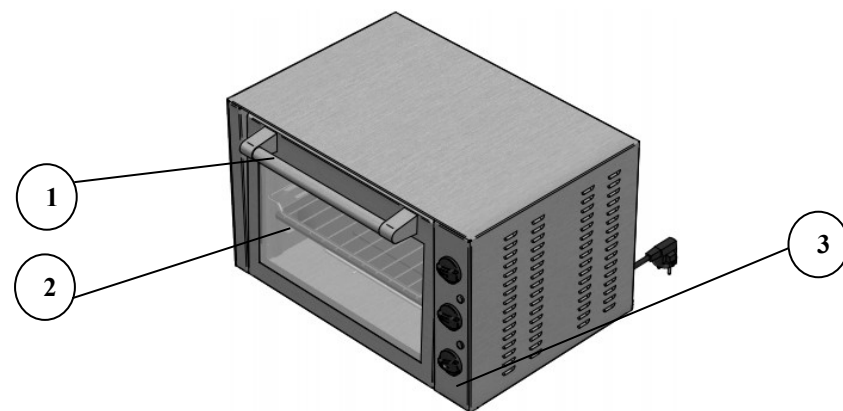
Accessoires : - Une broche à rôtisserie
- Une grille réversible
- Un plat émaillé lèchefrite
- La présente notice.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

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

4. DESCRIPTIF DU FOUR MULTIFONCTION

a) Vue d'ensemble



1 Poignée de porte

3 Bandeau et boutons de commande

2 Grille réversible

Cf. vue éclatée détaillée du Four MR 280 en fin de document.

b) **Bandeau et boutons de commande:**

Pr: Sélecteur de programme de cuisson

Position 0: arrêt

Position 1: Four traditionnel

Position 2: Four pâtissier

Position 3 : Grill / Tourne broche

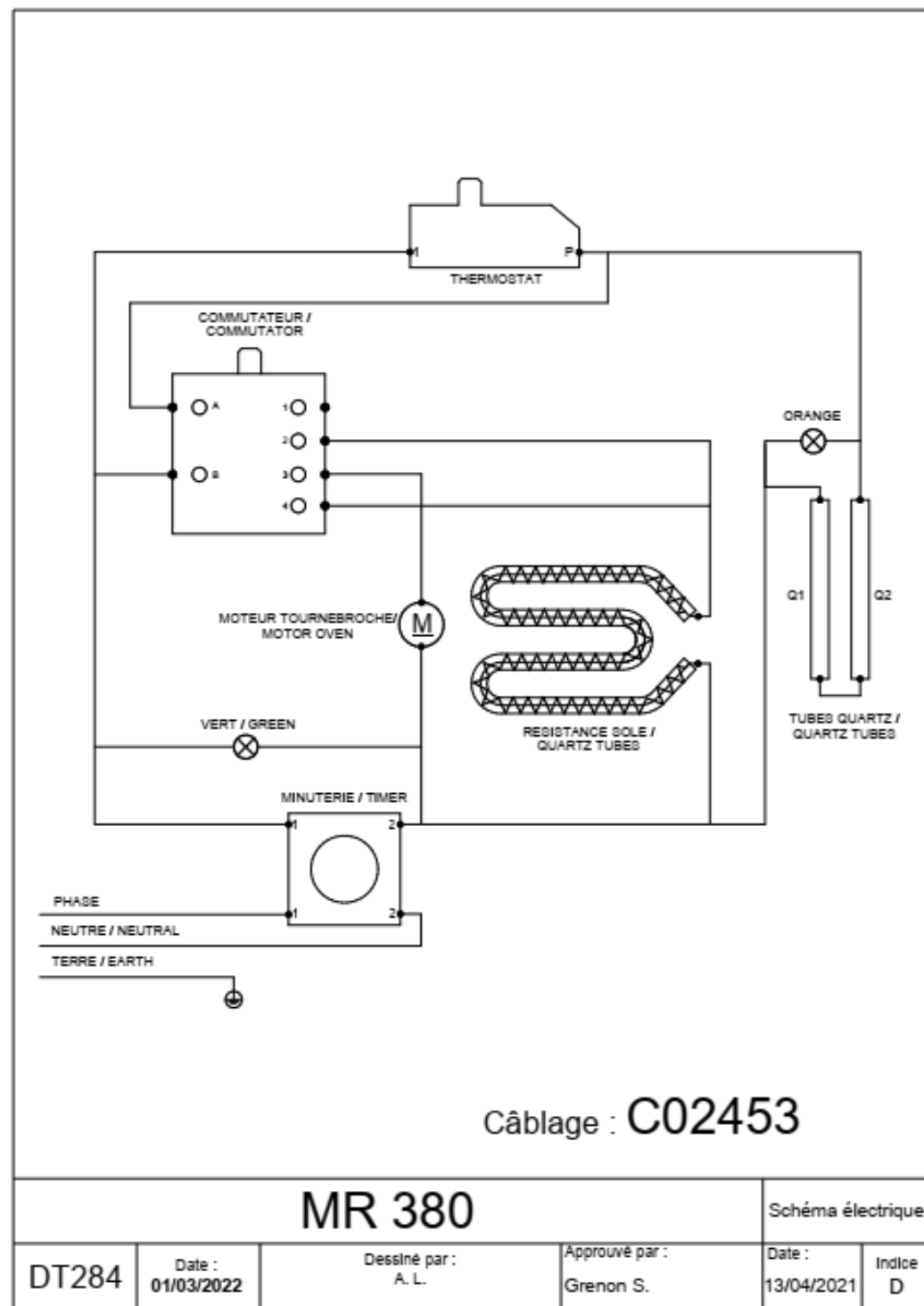
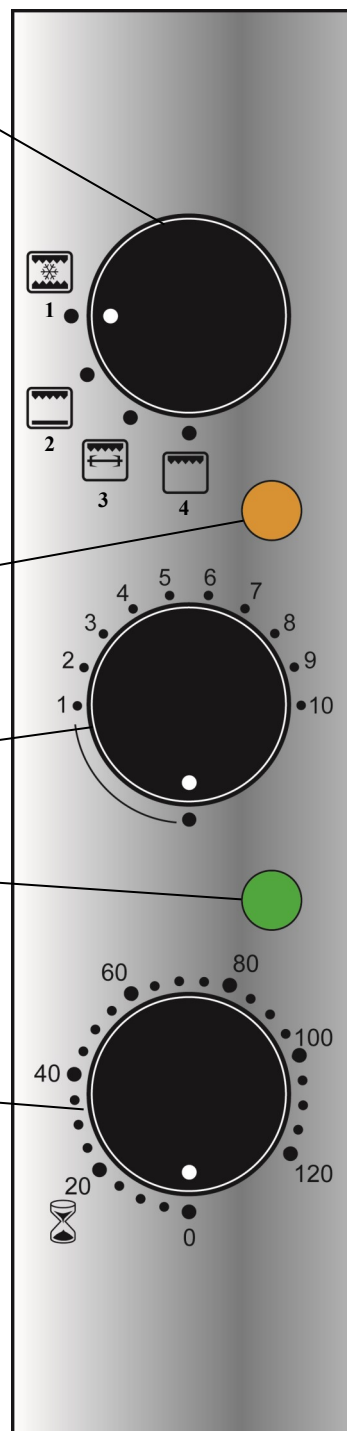
Position 4 : Grill quartz

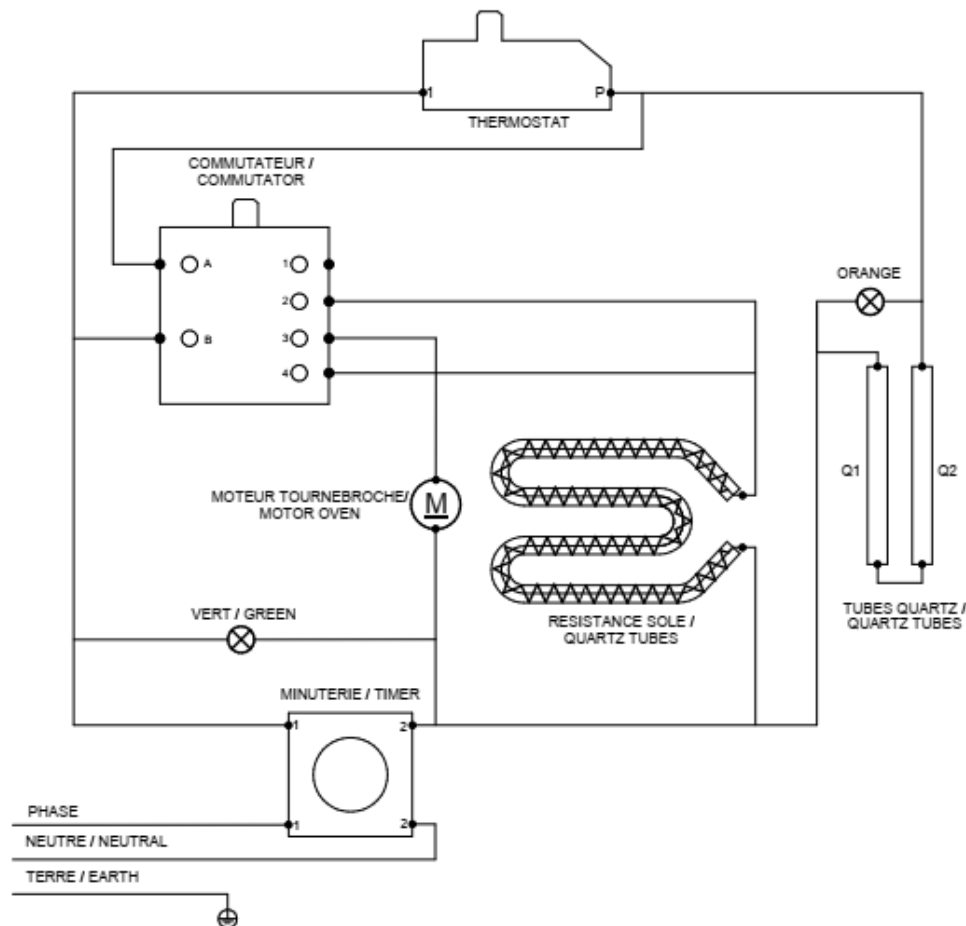
Voyant Orange : Mise en température
Il s'allume à la sélection de la température et s'éteint dès que la température souhaitée est atteinte.

Thermostat: 1 à 10

Voyant vert : Mise sous tension
Il s'allume lorsque le four est mis sous tension. Le four ne fonctionne pas tant que la minuterie n'est pas actionnée.

Minuterie : 120 minutes.





Câblage : C02453

MR 280

Schéma électrique

DT283

Date : 25/03/2021

Dessiné par : A. L.

Approuvé par : Grenon S.

Date : 13/04/2021

Indice A

c) Détail des fonctions du four multifonction MR 280

Position 1 : Four traditionnel

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

Position 2 : Four pâtissier

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.

Position 3: 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 entre ouverte.

Position 4: Grill quartz

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

d) Les accessoires

La Grille

Le four est livré avec 1 grille de cuisson réversible vous permettant d'exploiter la hauteur du four en totalité.

Le tournebroche

Il est équipé de 2 fourchettes en U pour fixer tout type de volaille et permet de réaliser de délicieux poulets rôtis.

Plat lèche-frite émaillé

Le four est livré avec un plat émaillé. Positionné sur le niveau le plus bas, il permet de recueillir les graisses ou miettes pendant la cuisson. Lors de l'utilisation de la position grill, il est conseillé de mettre un peu d'eau dans le plat lèche-frite.

Echelles

Le four est équipé de 2 échelles inox de 4 niveaux. Elles sont totalement amovibles pour faciliter l'entretien de l'intérieur tout inox du four.

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.

Option :

Cadre inox + chamotte.

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.

La technologie du quartz permet d'obtenir une température de rayonnement très 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 1^{ère} utilisation, laver la grille, le plat lèchefrite et la broche dans de l'eau chaude savonneuse. Sécher ces ustensiles soigneusement.

Faire chauffer votre four pendant 30 min position 9. Ceci peut dégager une légère odeur pendant quelques instants.

Installer les échelles sur les parois intérieures et latérales du four.

Glisser la grille sur le niveau souhaité.

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.

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.

9. NORMS AND LEGALS DISPOSALS/NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

The device is conform to :

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-9
EN 55014-1 + 55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

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.

c) Utilisation de l'appareil :

Rappel:

Le four ne fonctionne pas tant que la minuterie n'a pas été actionnée.
Le four s'éteint automatiquement dès que la minuterie revient à 0.

Mise en marche

Sélection du mode de cuisson

Réglage four traditionnel

- Sélectionner la position 1 du bouton de commande.
- Tourner le thermostat sur la température souhaitée.
- Régler le temps de cuisson requis à l'aide de la minuterie.

Réglage en four pâtissier

- Sélectionner la position 2 du 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.
- Régler le temps de cuisson à l'aide de la minuterie.

Réglage grill / tourne broche

- Sélectionner la position 3 du bouton de commande.
- Positionner le thermostat sur la température souhaitée.
- Régler le temps de cuisson requis à l'aide de la minuterie.
- Le four doit toujours fonctionner avec la porte entre ouverte.

Réglage grill quartz

- Sélectionner la position 4 du 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 émaillé lèchefrite 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.

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 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.



To replace 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 grid, the enamelled dript tray, the spit, 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.
- 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

Models	MR 280	MR 380
Outside dimensions	500x395x320 mm	552x456x354 mm
Inside dimensions	364x320x245 mm	361x415x248 mm
Weight	16 Kg	19 kg
Power	1700 W	2600 W
Current	7.5 A	11.5 A
Voltage	220-240 V ~	220-240 V ~

Wires colours correspondence

Phase
Neutral
Earth

Brown or Black or Grey
Blue
Yellow-Green

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 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.



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



b) 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 la grille, le plat émaillé, la broche et les échelles.
- Les nettoyer avec de l'eau chaude et savonneuse. Les échelles sont lavables en machine.
- 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 irréversible.
- 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

Modèles	MR 280	MR 380
Dimensions externes	500x395x320 mm	552x456x354 mm
Dimensions internes	364x320x245 mm	361x415x248 mm
Poids	16 Kg	19 Kg
Puissance	1700 W	2600 W
Ampère	7.5 A	11.5 A
Voltage	220-240 V ~	220-240 V ~

Correspondance des couleurs des fils :	Phase	Marron ou Noir ou Gris
	Neutre	Bleu
	Terre	Jaune-Vert

9. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-9
EN 55014-1 + 55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

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



Réglementation Reach

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.

c) Use of the oven :

Reminder:

The oven will not operate until the timer has not been activated.
The oven will automatically switch off when the timer reaches 0.

Putting on

Selecting the cooking mode

Traditional setting

- Select position 1 on the top knob.
- Turn the temperature control to select the required temperature.
- Set the cooking time using the timer.

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.
- Set the cooking time using the timer.

Grill/ Spit setting

- Select position 3 on the top knob.
- Set the thermostat on the required temperature.
- Set the cooking time using the timer.
The oven has to be used with the door opened.

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
- 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

Let the device cool.

Disconnect the power cable.

Clean the appliance. (see 6. Cleaning and maintenance)

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.

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 and energy.

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:

- Carefully unpack the machine from its carton.
- Place the oven on a flat and heat-resistant surface.
- Never place the machine near a wall or partition made of combustible materials, even if it is very well isolated.
- A distance of at least 10 cm from the wall or partition is required.
- 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.

Warm your machine up for about 30 min position 9. This may emit a slight smell for a few moments.

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

Slide the grid 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.

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.

Security instructions	16-17
Contents of cardboard packaging	17
Conformity of use	17
Description of the oven	18-20
Way of functioning	21
Functioning and manipulation	21-23
Cleaning and maintenance	23-24
Technical characteristics	24
Norms and legal disposals	25
Elimination of the electric and electronic Waste	25
Guarantee	25-26
Exploded view and part list	28-29

c) Function details of the multifunction oven MR 280

Position 1 : Traditional oven

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

Position 2 : Pastry oven

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

Position 3: 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.

Position 4: Grill quartz

Only the grill is functioning regulated by the thermostat.

d) Accessories

The grid

The oven is delivered with on reversible cooking grid 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.

Enamelled drip tray

The oven is delivered with a an enamelled drip tray. Placed on the drip tray 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.

Scales

The oven is fitted with 2 stainless steel scales of 4 levels. They are completely removable to easy inside cleaning of the all stainless steel oven.

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.

Option:

Stainless steel frame with stone.

b) Control panel and knobs:

Pr: Cooking selector switch

Position 0: Stop

Position 1: Traditional oven

Position 2: Pastry oven

Position 3: Grill/Spit

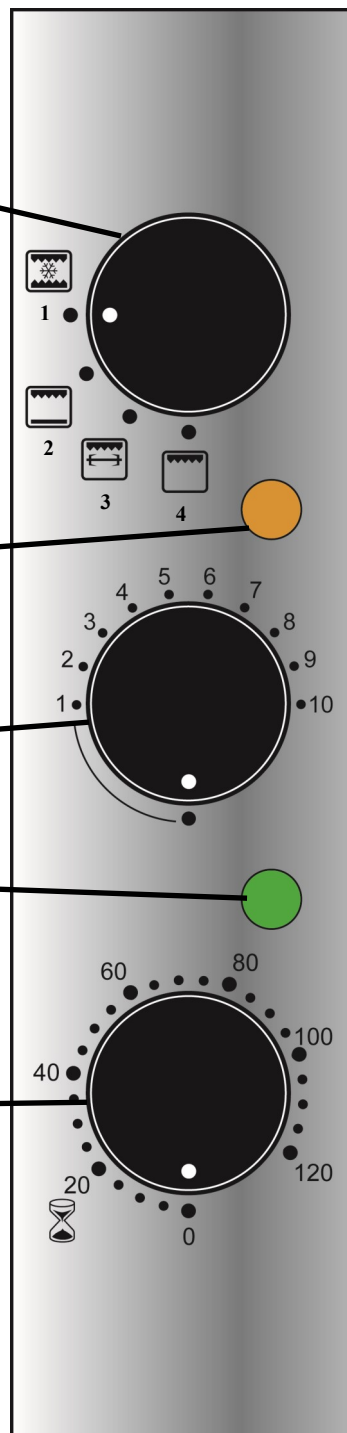
Position 4: Grill quartz

Orange pilot light : Temperature rising
Once it is off, the machine reached the wished temperature and is ready for cooking.

Thermostat: 1 to 10

Green pilot light : on/off:
It lights up when the oven is switched on. The oven does not work until the timer is activated.

Timer : 120 minutes.



MULTIFUNCTION OVEN MR 280 / MR 380

Congratulations on the purchase of this upmarket cooking equipment made in France. You have chosen an appliance that combines the best technical qualities with great comfort of use. We wish you the biggest contentment.

1. SECURITY INSTRUCTIONS

Please follow these instructions carefully to avoid the risk of fire, electric shock, burns or other injuries and damage. When using this unit, basic safety precautions should always be observed, such as:

- Never leave the appliance running unattended.
- Always keep the operating instructions with the appliance.
- Always install the appliance in accordance with the instructions. A minimum distance of 10 cm from the wall or partition is required.
- This machine is for indoor use. Do not use it outdoor.
- Protect the appliance from direct sunlight, frost and moisture.
- Do not leave the appliance within the reach of children or infirm persons without supervision.
- Never move the appliance while it is in operation or when the oven is 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 high when the appliance is switched on. Always use handle and control knobs.
- Do not use the unit for other functions than determined use.

- Do not leave the cord of electrical feeding in the contact of hot surfaces.
- The appliance must not be used near combustible materials.
- During use, make sure not to obstruct the air vents of the appliance. Always take care of a good 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.
- 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.
- Repairs should only be carried out by qualified person.
- Use only spare parts of origin.
- At the end of cooking, before cleaning the appliance, do not forget to disconnect it.
- When you are using the grill fonction, take care nothing touch the quartz tube. Nothing must touch the quartz tubes during cooking.
- 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

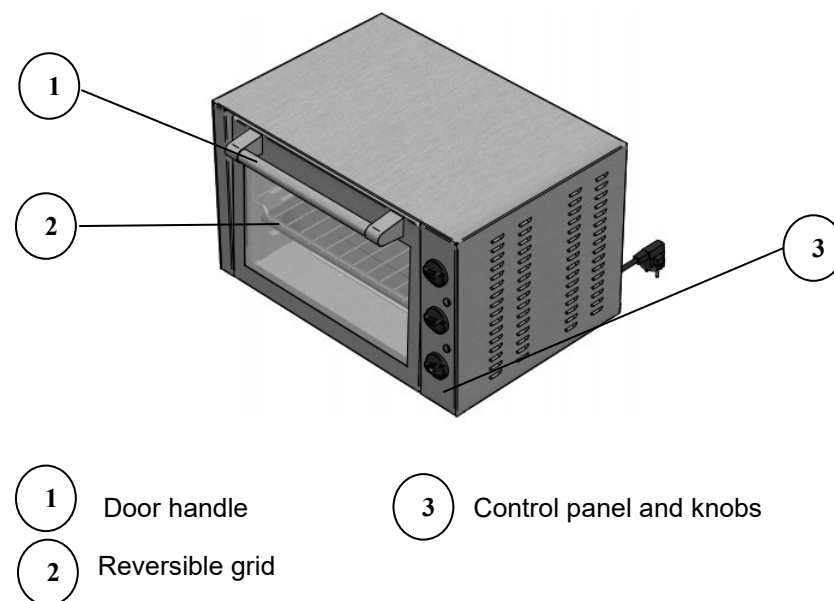
Accessories: - A rotisserie spit
 - A reversible grid
 - A enamelled drip tray
 - he present note

3. CONFORMITY OF USE

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

4. DESCRIPTION OF THE OVEN

a) Global view



See exploded view of oven MR 280 at the end of the document.