

Four multifonctions Turbo Quartz

Turbo Quartz Multi- Function Oven



**Notice d'installation et
d'utilisation**

**Installation and User
Manual**

Février 2021

Sommaire

Descriptif du four	3
Détail des fonctions	4 – 5
Accessoires de votre four	6
Tableau température	7
Tableau de cuisson	8-9
Entretien et précautions	10-11
Problèmes de fonctionnement	12
Caractéristiques techniques	13
Nomenclature et vue éclatée	26-27

Descriptif du four

Vous venez de faire l'acquisition d'un four Turbo Quartz. Connue des rôtisseurs-traiteurs depuis plus de 30 ans, la technologie du quartz infrarouge permet une cuisson sans odeur et sans fumée des poissons, volailles, grillades, gratins, pâtisseries...identique à la braise de bois. Pour la première fois, cette technologie est associée à la chaleur tournante. L'air, chauffé par une résistance indépendante et pulsé par un ventilateur, se répartit uniformément et permet une cuisson homogène d'un ou deux plats ainsi que la décongélation rapide et parfaite de plats surgelés et pizza.

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.

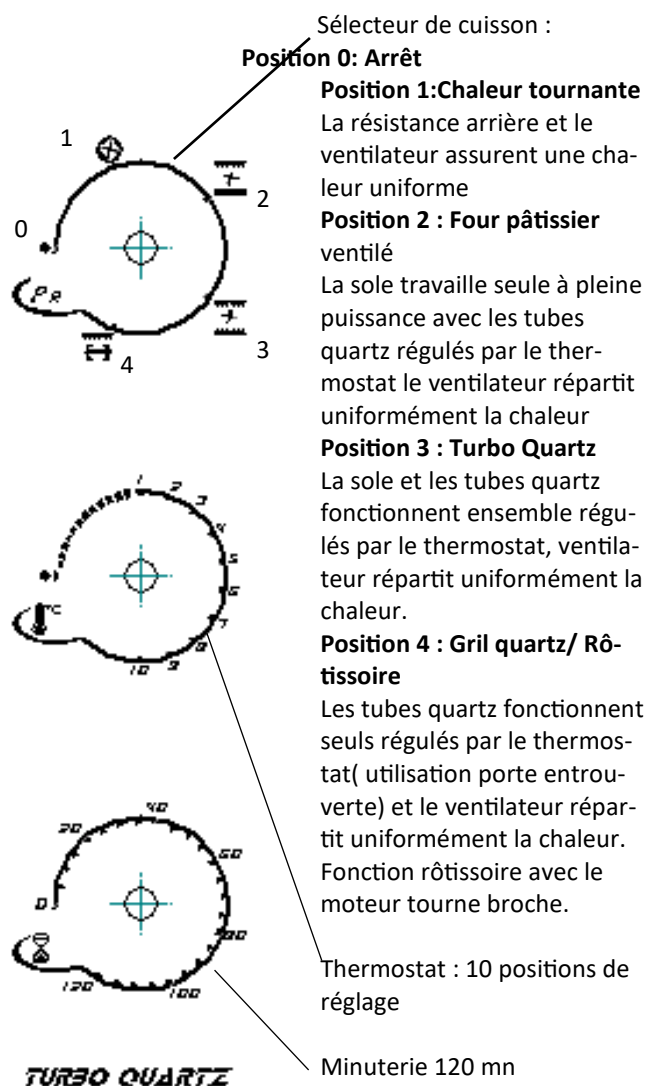
Cuisson par chaleur tournante

Cette technologie utilisée dans le matériel destiné aux professionnels de la restauration permet une cuisson homogène grâce à une bonne répartition de la chaleur dans le four. Elle permet de cuire simultanément plusieurs mets, même de nature différente, sans que ni le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre.

Elle permet aussi une décongélation douce par le brassage d'air tiède.

Le flux continu d'air chaud autour des aliments permet d'obtenir une cuisson uniforme et plus rapide à une température plus faible qu'un four traditionnel. De plus la faible température permet de conserver aux aliments leurs saveurs et aspects naturels sans génération de fumée.

Détail des fonctions



Chaleur Tournante

La chaleur provient de la résistance arrière intégrée au système de ventilation. Elle est parfaitement répartie dans l'ensemble du four et régulée très finement par le thermostat. Renouvelé en permanence, l'air ne stagne pas dans le four, il ne véhicule donc aucune odeur. Cette position permet de cuire en même temps deux plats différents, idéale aussi pour garder au chaud, réchauffer et décongeler tout en douceur.

Four pâtissier ventilé

Dans cette position la sole (résistance basse) fonctionne en permanence à plein régime, elle n'est pas régulée par le thermostat. C'est la position est idéale pour cuire les tartes salées et sucrées, le pain ou démarrer la cuisson des gâteaux qui doivent gonfler. Vous pouvez utiliser les tubes quartz en fin de cuisson, régulés par le thermostat, pour dorer, glacer ou croustiller. La ventilation permet une meilleure répartition de température ainsi qu'une plus grande précision de régulation.

Turbo Quartz

Dans cette position la sole et les tubes quartz fonctionnent simultanément et sont régulés par le thermostat. Votre four fonctionne exactement comme un four classique. Les aliments sont cuits par le bas grâce à la sole et dorés ou grillés par le haut grâce aux tubes quartz. La ventilation permet une meilleure répartition de température ainsi qu'une plus grande précision de régulation.

Gril quartz

Les tubes quartz sont régulés par le thermostat et le ventilateur répartit uniformément la chaleur. La cuisson par rayonnement se fait en milieu froid. La très haute température des tubes nécessite même une cuisson à l'air libre. Il est donc conseillé de laisser la porte entrouverte pour rôtir, griller ou gratiner. Pour griller, les aliments seront disposés au plus prêt des tubes quartz et on utilisera la puissance maximum (Th 10). Grâce au tournebroche, vous pourrez rôtir toutes sortes de volailles.

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 à la braise de bois mais sans fumée.

L'éclairage intérieur

Une lampe positionnée à l'intérieure du four s'allume dès la mise en service du four et vous permettra de suivre parfaitement l'évolution de la cuisson de vos aliments.

Votre four, de par ses dimensions, peut recevoir des plats à tarte jusqu'à 30 cm de diamètre mais aussi des plats rectangulaires de 40 cm ou encore des poulets de 2 kg.

Options disponibles:

Kit de 6 brochettes à rotation automatique à fixer sur la broche pour réaliser de succulentes brochettes, chachliks...

Platine d'encastrement de coloris assorti pour encastrer votre four dans votre cuisine.

Tableau de température

Attention , les températures associées aux positions du thermostat diffèrent selon le mode de cuisson utilisé.

Ainsi la position Turbo quartz vous permettra d'atteindre 275°C

Thermostat	Turbo quartz	Chaleur tournante
Position 1	125°C	105°C
Position 2	145°C	120°C
Position 3	160°C	140°C
Position 4	175°C	155°C
Position 5	190°C	170°C
Position 6	205°C	185°C
Position 7	220°C	195°C
Position 8	240°C	210°C
Position 9	250°C	225°C
Position 10	275°C	245°C

Tableau de cuisson

Plats cuisinés	Position de cuisson	Thermostat	Temps de cuisson
Andouillettes	4	10	10 mn
Biftecks	4	10	10 mn
Biscuit	2 puis 1	7/8	30 mn
Bœuf, gigot	3	7/8	20 mn
Bœuf, mouton	4	10	35 mn
Boudin noir	4	10	10 mn
Cabillaud	3	8/9	10-15 mn
Cake	2 puis 1	8/9	30 mn
Canard	3	7/8	60-90 mn
Clafoutis	2 puis 1	0 puis 8	25 mn
Côtes de bœuf	4	10	10 mn
Côtes de mouton	4	10	10 mn
Côtes de veau	4	10	10 mn
Crème renversée	2 puis 1	6/7	20 mn
Croque –monsieur	2	8	10 mn
Dardes de cabillaud	4	10	10 mn
Daurade	3	8/9	10-15 mn
Entrecôtes	4	10	10 mn
Feuilletés	2	10 puis 8	20 mn
Flan aux pommes	2 puis 1	8/9	25 mn
Gratins	1 puis 4	4 puis 10	20 mn
Kugelhopf	2 puis 1	7	35 mn
Lapin	3	7/8	40-45 mn
Meringue	1	2/3	25 mn
Pain (500g)	3	10 puis 8/9	45 mn

Tableau de cuisson

Plats cuisinés	Position de cuisson	Thermostat	Temps de cuisson
Pizza	3	8	25 mn
Poulet	3	7/8	60-90 mn
Porc	3	7/8	25 mn
Queue de lotte	3	8/9	10-15 mn
Quiche lorraine	3	8	20 mn
Saumon (1.5kg)	3	8/9	25 mn
Saucisses	4	10	10 mn
Soufflé	3	6 puis 8	25 mn
Soufflé aux fruits	2 puis 1	8/9	12 mn
Tarte	2 puis 1	0 puis 8	25 mn
Tarte tatin	2 puis 1	0 puis 8	25 mn
Toasts	4	8/9	10 mn
Tourte	2	10 puis 8	20 mn
Veau	3	7/8	20 mn
Volaille à la broche (poulet, pintade, canard, dinde)	4	10	60-110 mn

Entretien

Débrancher toujours le four et le laisser refroidir avant toute manipulation

La grille, la lèchefrites et la broche peuvent être nettoyées 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.

Pour les fours équipés de parois autonettoyantes ne pas gratter avec des objets tranchants et ne pas utiliser de produits détergents.

Les parois autonettoyantes sont recouvertes d'un émail poreux ayant pour fonction d'absorber les graisses.

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 la 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.

Si votre four est équipé de parois autonettoyantes, voici quelques recommandations vous permettant d'accroître leur longévité :

Après une cuisson grasse, laisser chauffer l'appareil à vide pendant environ 15 mn en position quartz ventilé avec la porte ouverte. Et thermostat maximum.

En cas d'éclaboussures importantes, essuyer les parois 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.

Entretien et précautions

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

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.

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

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 conçu.

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

Quand vous utilisez la fonction quartz, vérifier que rien ne touche aux tubes.

Les tubes atteignant des températures très élevées, faire attention lors de la manipulation des aliments à griller ou déjà grillés.

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 gril

Avez-vous pensé à laisser la porte entrouverte ?
Avez-vous versé un peu d'eau dans la lèchefrites?

Votre four se salit très 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 46.5 x H 33.5 cm

Dimensions intérieures L 41 x P 30 x H 28 cm

Poids 15.5 kg

Puissance chaleur tournante 1500 W

Puissance tubes quartz 1500 W

Puissance Sole 700 W

Consommation d'énergie

Position Quartz

Montée à 200°C 0.25 kw/h

Maintien 1 h à 200°C 0.74 kw/h

Position chaleur tournante

Montée à 200°C 0.37 kw/h

Maintien 1 h à 200°C 0.96 kw/h

Table of contents	
Description of oven	15
Details about functions	16-17
Your oven's accessories	18
Temperature table	19
Cooking table	20-21
Upkeep and precautions	22-23
Functional problem	24
Technical characteristics	25
Exploded view of parts	26-27

Description of oven

You have just purchased a Turbo Quartz oven. 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.

For the first time ever, this technology has been used with convection. The air is heated by a standalone heating element and pulsed in by means of a fan; it is then uniformly distributed, thereby allowing homogenous cooking of one or two dishes as well as quick, thorough defrosting of frozen dishes and pizzas.

Infrared Quartz Cooking

The heat is transmitted to the food by means of rays from the quartz tubes, which reach a temperature of 1,050° C, and emit rays the same wave length as charcoal.

This technology makes it possible to go as high as 250° C in less than 5 minutes, thereby eliminating all preheating and considerably reducing power consumption.

This method of cooking maintains the nutritional qualities of foods, as well as the taste, without any reduction in weight.

Convection Cooking

This technology is used in professional restaurant equipment. It allows homogenous cooking through efficient distribution of the heat in the oven. Several dishes can be cooked at the same time, even if they are of different types, without the taste and smell going from one to the other.

It can also be used to gently defrost using warm air mixing.

The continuous hot-air flow around food makes it possible to obtain quicker, uniform cooking at a lower temperature than in a conventional oven. In addition, the low temperature maintains the natural flavour and appearance of food without generating any smoke.

Detail about functions



Cooking selector switch

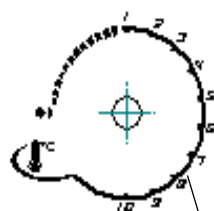
Position 0: Off

Setting 1: Convection

The rear heating element and fan provide uniform heat.

Setting 2: Ventilated pastry oven

The bottom heating element works on its own at full power by means of thermostat-regulated quartz tubes. The fan uniformly distributes the heat.



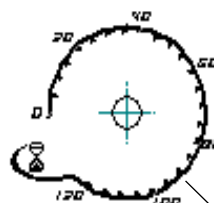
Setting 3: Turbo Quartz

The bottom heating element and the quartz tubes work together, regulated by the thermostat. The fan uniformly distributes the heat.

Setting 4: Quartz grill/Spit roaster

The quartz tubes function on their own, and are thermostat-regulated (use with door half-open) and the fan uniformly distributes the heat.

Roasting function with roasting jack motor.



Thermostat: 10 settings

Timer: 120 min.

TURBO QUARTZ

Convection

The heat comes from the rear heating element built in to the ventilation system. It is completely distributed throughout the oven and has finely tuned thermostat settings. The air is constantly renewed, so that it does not stagnate in the oven. Therefore, it does not give off any odours. This setting is used to cook two different dishes at the same time, and is also ideal for keeping dishes warm, heating up leftovers or other dishes, or gently defrosting.

Ventilated pastry oven

On this setting, the bottom heating element works at full capacity on a continuous basis; it is not thermostat-regulated.

This is the ideal setting for cooking savoury or sweet tarts and pies or bread, or to start off cooking cakes that need to rise. You can use the quartz tubes at the end of cooking, using the thermostat regulation, to brown, glaze or crystallize or crisp. The ventilation allows better distribution of temperature as well as higher accuracy of regulation.

Turbo Quartz

In this setting, the bottom and the quartz tubes function simultaneously and are thermostat-regulated. Your oven works exactly like a conventional oven. Food is cooked from the bottom, by the bottom heating element, and browned or grilled from the top, by the quartz tubes. Ventilation provides better distribution of temperature as well as higher accuracy of regulation.

Quartz Grill

The quartz tubes are thermostat-regulated and the fan uniformly distributes the heat.

Radiation cooking is in a cold environment. The extra-high temperature of the tubes requires cooking in open air. It is therefore advisable to leave the door half-open when roasting, grilling or cooking *au gratin*. To grill, food should be placed as near as possible to the quartz tubes at maximum power (thermostat setting 10). You can use the roasting jack to roast all sorts of poultry.

Enamelled dripping pan

The dripping pan is placed on the grill to catch grease that meat renders.

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

Grill

The grill is reversible and can therefore be used to obtain four different cooking heights.

Roasting jack

The roasting jack lets you cook delicious roast chickens, just like over a wood charcoal fire, without any smoke.

Interior lighting

A lamp on the interior of the oven lights up as soon as the oven is switched on and lets you monitor the food you are cooking.

The dimensions of your oven let you use pie dishes up to 30 cm in diameter, as well as 40 cm rectangular dishes, or 2 kg chickens.

Options

6-skewer kit with automatic rotation, to be fastened to the spit. For making succulent shish kebabs, shashlyks (Russian grilled lamb or mutton marinated in onions and served shish kebab-style), etc.

Mounting plate in matching colour for building your oven in to your kitchen.

Temperature table

WARNING: the temperatures for the thermostat settings differ depending on the method of cooking used.

The Turbo Quartz setting can go as high as 275° C.

Thermostat	Turbo Quartz	Convection
Position 1	125°C	105°C
Position 2	145°C	120°C
Position 3	160°C	140°C
Position 4	175°C	155°C
Position 5	190°C	170°C
Position 6	205°C	185°C
Position 7	220°C	195°C
Position 8	240°C	210°C
Position 9	250°C	225°C
Position 10	275°C	245°C

Cooking table

Dish	Setting	Thermostat	Cooking time
Apple custard flan	2 then 1	8/9	25 mn
Beef or lag of lamb	3	7/8	20 mn
Beef or mutton	4	10	35 mn
Beefsteaks	4	10	10 mn
Biscuits	2 then 1	7/8	30 min
Black pudding	4	10	10 mn
Bread (500g)	3	10 then 8/9	45 mn
Bream	3	8/9	10-15 mn
Cake	2 then 1	8/9	30 mn
Chicken	3	7/8	60-90 mn
Chitterling sausages	4	10	10 mn
Clafouti custard pie	2 then 1	0 then 8	25 min
Cod	3	8/9	10-15 mn
Cod steaks	4	10	10 mn
Cookies	2 then 1	7/8	30 mn
Crème renversée	2 then 1	6/7	20 mn
Duck	3	7/8	60-90 mn
Fruit soufflé	2 then 1	8/9	12 mn
Gratins	1 then 4	4 then 10	20 mn
Ham & cheese melt sandwich	2	8	10 mn
Kugelhopf yeast fruit cake	2 then 1	7	35 mn
Lamb chops	4	10	10 mn
Meringue	1	2/3	25 mn
Monkfish tail	3	8/9	10-15 mn

Cooking table

Dish	Setting	Thermos- tat	Cooking time
Open-faced savoury pastry tart	2	10 then 8	20 mn
Pizza	3	8	25 mn
Pork	3	7/8	25 mn
Poultry (chicken, guinea fowl, duck, turkey)	4	10	60-110 mn
Prime rib	4	10	10 mn
Puff pastries	2	10 then 8	20 mn
Quiche lorraine	3	8	20 mn
Rabbit	3	7/8	40-45 mn
Ribeye steaks	4	10	10 mn
Salmon (1.5kg)	3	8/9	25 mn
Sausages	4	10	10 mn
Soufflé	3	6 then 8	25 mn
Tart or pie	2 then 1	0 then 8	25 mn
Toast	4	8/9	10 mn
Upside down apple tart	2 then 1	0 then 8	25 mn
Veal	3	7/8	20 mn
Veal chops	4	10	10 mn

Upkeep

Always disconnect the oven and let it cool off before handling. The grill, dripping pan and spit can be put in the dishwasher. Clean the door with warm water and a little dishwashing liquid. To clean the bottom part of the oven, lift the bottom heating element up slightly.

For ovens equipped with self-cleaning walls, do not scrape with sharp objects and do not use detergent-based products. Self-cleaning walls are covered with porous enamel that serves to absorb grease.

A few projections of greasy particles onto the quartz tubes normally evaporate on their own. If some dirt remains nonetheless, cool oven off completely and clean off dirt with a swab soaked in alcohol.

Precautions

We advise you to put a little water in the dripping pan in order to prevent splashing and smoke.

Your oven door can be hot. You should therefore open it using the door handle and keep it out of the reach of children.

If your oven is equipped with self-cleaning walls, here are a few recommendations that will let you increase the life of these walls:

After greasy cooking, heat up the device empty for about 15 min. on the ventilated quartz setting, leaving the door open and setting the thermostat to maximum.

If there are large splashes, cool oven off, then wipe the walls with a damp sponge.

So as to quickly evacuate cooking condensation water, always leave the door open when cooling the oven off.

The guarantee is conditioned by observance of these instructions.

We decline all responsibility for any damage due to incorrect use of your Turbo Quartz oven.

Upkeep and precautions

Never touch the hot surfaces. Always use handles and knobs.
Place your oven in a spot where it is easy to get to.
Make sure that it is in a spot where it always gets enough ventilation so that there is no risk of overheating.
Do not immerse your oven, nor its cord and connector. Water seepage could damage it in an irreparable manner.
This product is likely at some time in its use to reach high temperatures. Never leave children unwatched when they are close to this equipment.
Never use damaged equipment or equipment that has a defective cord.
Do not use this oven outside.
Keep the cord away from the hot surfaces.
Do not place your oven near a heat source.
Do not use your oven for any function other than that for which it was designed.
Before connecting or disconnecting your oven, check that it is switched off.
When you use the quartz function, check that nothing is touching the tubes.
Since the tubes heat up to quite high temperatures, pay close attention when handling food to be grilled or that has already been grilled.

Functional problems

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 think to leave the door half-open?
Have you poured a little water into the dripping pan?

Your oven gets dirty too quickly

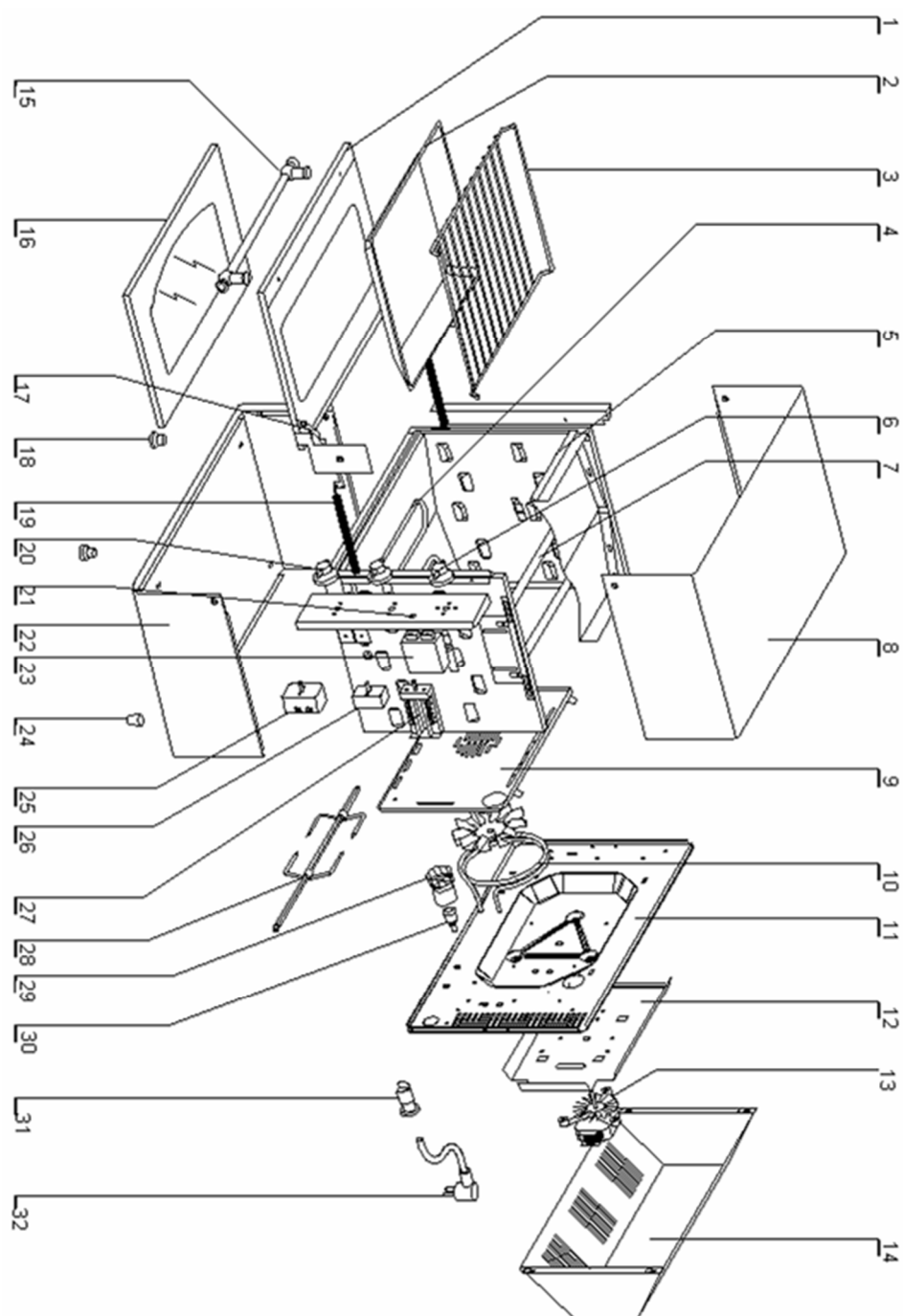
Your cooking temperature is too high.
After use, let the oven run with the door open to regenerate the catalysis.

Technical characteristics

Outside dimensions	55 cm W x 46.5 cm D x 33.5 cm H
Inside dimensions	41 cm W x 30 cm D x 28 cm H
Weight	15.5 kg
Convection power	1,500 W
Quartz tube power	1,500 W
Bottom heating element power	700 W
Power consumption	
Quartz setting	
Build-up to 200° C	0.25 kw/h
Holding for one hour at 200° C	0.74 kw/h
Convection setting	
Build-up to 200° C	0.37 kw/h
Holding for one hour at 200° C	0.96 kw/h

Nomenclature **TQ 300 I**
Spare parts **TQ 300 I**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	15289	1	Porte	Door
2	H04008	1	Plat	Tray
3	F01031	1	Grille	Grid
4	D02148	1	Résistance	Heating element
5	H03010	1	Joint	Seal
6	A14101	1	Bouton 6 H	6 H Knob
7	D04020	2	Tube quartz + résistance	Quartz tube + heating element
8	15012	1	Ceinture supérieure	Top casing
9	15106	1	Cache avant turbine	Fan protection
10	D02009	1	Résistance	Heating element
11	H04146	1	Arrière	Back inside casing
12	15107	1	Protection moteur	Motor protecting
13	A03063	1	Moteur ventilateur	Fan motor
14	15208	1	Fond arrière	Back rear
15	A15051	1	Poignée	Handle
16	H01049	1	Glace	Glass
17	15321	2	Compas de porte	Door compass
18	A13003	2	Pied	Foot
19	B07002	2	Ressort	Spring
20	A14100	2	Bouton 9 H	9 H Knob
21	A08001	1	Voyant rouge	Red pilot light
22	15028	1	Ceinture inférieure	Bottom casing
23	A03071	1	Moteur	Motor
24	A13003	2	Pied	Foot
25	A02019	1	Minuterie	Timer
26	A06032	1	Thermostat	Thermostat
27	A01006/1	1	Commutateur	Commutator
28	F03005	1	Broche + fourchettes	Spit and fork
29	A18022	1	Support + lentille	Lamp support and cover
30		1	Lampe	Lamp
31	A10002	1	Serre cable	Cord closer
32	C03002	1	Cordon avec prise	Cord with plug
	15024	1	Bandeau gauche	Left panel
	15026SER1	1	Bandeau droit	Right panel



G03087