

## Notice d'utilisation et d'installation Four MR 260

### Caractéristiques techniques

Vous venez de faire l'acquisition d'un four à technologie quartz. Votre four est équipé de 2 sources de puissances modulables (tubes quartz et sole) qui permettent de réaliser toutes les fonctions de la cuisson traditionnelle (grillades, viandes, poissons, pâtisseries, soufflés...).

Il est par ailleurs équipé de :

- 2 tubes quartz pour les grillages
- 1 résistance sole pour réaliser les pâtisseries

Le tableau des commandes comporte :

- 1 sélecteur multifonctions
- 1 thermostat régulant la température jusqu'à 250°C
- 1 voyant de mise sous tension
- 1 minuterie de 120 minutes

Et grâce à ses dimensions intérieures, il peut aisément recevoir une tourtière de 30 cm de diamètre.

### Quelques consignes de sécurité

#### **Conserver soigneusement ce manuel d'utilisation**

### Raccordement

- Vérifier que la tension de votre réseau corresponde bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

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

- Si la distance entre votre appareil et la prise secteur exige l'utilisation d'un prolongateur, vérifiez son parfait état ainsi que ses caractéristiques (prise de terre et section acceptant un courant de 10 ampères).

- Déroulez complètement votre cordon avant chaque utilisation.

- Veillez à ne pas endommager votre cordon avec des arêtes tranchantes et à ne pas le coincer dans une porte.

- N'utilisez pas votre appareil si le cordon est endommagé.

- Veillez à ce que votre cordon ne soit pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil

### Installation

- Installez votre appareil sur un support plat et stable, à l'abri des projections d'eau.

- Du fait de l'important rayonnement calorifique dégagé par votre appareil, ne l'installez pas à proximité de matériaux inflammables. Sous une étagère ou contre un mur, une distance de 15cm par rapport aux parois est jugée suffisante.

- Ne rien poser sur votre appareil.

- Avant la première utilisation, faites fonctionner votre four à vide pour supprimer l'odeur de neuf.

### Utilisation

- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance et installer le hors de portée des enfants. Cet appareil n'est pas un jouet.

- Les parois de votre appareil sont chaudes, ne les touchez pas pendant la cuisson.

### Entretien

- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débranchez l'appareil.

- Ne jamais l'immerger dans l'eau.

### Première mise en service

- Sortez l'appareil de l'emballage, posez le sur un support plat et branchez le.

- Contrôlez le bon fonctionnement des différents accessoires. Après l'installation, faites fonctionner votre four à vide pendant une durée de 10 minutes afin d'évacuer l'odeur du neuf (porte ouverte, thermostat position 10, minuterie réglée à 10 minutes).

- De légers dégagements de fumées sont possibles et normaux ; ils disparaîtront après la première utilisation



### Sélecteur multifonctions

- Fonction four
- Fonction pâtisserie
- Fonction Grill -Tourne Broche
- Fonction Grill

### Voyant de contrôle

### Thermostat de température

### Minuterie 120 minutes

## 1 - Sélecteur multifonctions

Fonction four : Le four fonctionne avec le grill et le 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.

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 four 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.

### - Thermostat réglant 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
Gratins	10

## 4- Minuterie de 120 minutes

La minuterie sert à 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

## Installation and User Manual OVEN MR260

### Specifications

You have just purchased an oven with quartz technology. Your oven has 2 adjustable power sources (quartz tube and base) capable of every traditional cooking task (grill, meat, fish, pastry and soufflés).

The oven also has:

- 2 quartz tubes for grills
- 1 base heating element for pastry-making

The control panel features:

- 1 multi-function selector
- 1 thermostat with 10 positions ranging from 0° to 250°C
- 1 power pilot light
- 1 timer 120 minutes

Thanks to its generous inside dimensions, it can easily accommodate a 30cm diameter pie dish.

### A few safety instructions

**Always keep this instruction booklet on hand.**

### Connection

- Make sure the voltage of your system corresponds to the voltage indicated on the oven nameplate.
- Connect your oven to a properly ground power outlet
- If the distance between your oven and the power outlet needs an extender, make sure it is in good condition and check its characteristics (ground connection and section suitable for 10 amperes current).
- Pay out the full length to the cord before use.
- Take care not to damage your cord on sharp edges or jam it in the oven door.
- Do not use oven if the cord is damaged.
- Make sure the cord is not in contact with any hot areas of the oven.

### Installation

- Place your equipment on a flat and stable support away from water splashes.
- Because of the considerable calorific radiation given off by the oven, keep it away from flammable materials. Placed on a shelf or against a wall, it is better to leave a 15cm clearance.
- Do not place anything on top of your oven.
- Before using your oven for the first time, operate it empty to remove that new smell.

### Use

- Never leave the oven unattended when operating and locate it out of reach of children this oven is not a toy.
- The walls of your oven are hot. Do not touch them during cooking.

### Maintenance

- Before any maintenance or cleaning, disconnect the oven.
- Never immerse the oven in water.

### Initial Use

- Take the equipment out of the packaging stand it on a flat support and connect it. check the state of the various accessories.
- After installing your oven, operate it empty for 10 minutes or so to get rid of the new smell (door open, thermostat in position 10, timer adjusted to 10 mn).
- It is possible that some smoke is given off-This is normal and it will disappear after the first use.



Cooking selection

- Oven
- Cake position
- Grill / Spit
- Grill

Pilot light

Thermostat

Timer

1 - Cooking selection

Oven : The oven is working with both the grill and the 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 crispakes.

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

Grill : The grill can operate by itself, the regulation is done by the thermostat. The oven has to be used with the door opened.

2 - Pilot light

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

3 - Thermostat

Choose the temperature according to the type of baking you wish

Dish	Thermostat position
Pastries	1 to 2
Pizzas	6 to 8
Fish	8 to 9
Meat	8 to 10
Graton	10

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.

## Gebrauchs - Und Installations-Hinweise Backofen MR 260

### Technische Daten

Sie haben einen Backofen mit Quarz -Technologie gekauft.  
Ihr Backofen ist mit 2 einstellbaren Leistungsquellen ausgestattet (Quarz- und Bodenrohre), welche es gestatten, alle traditionellen Garfunktionen (für Grillstücke, Fleisch, Fisch, Gebäck, Soufflets...) anzuwenden.

Darüber hinaus ist er ausgestattet mit :

- 2 Quarzrohren zum Grillen
- 1 Unterhitze - Element zur Herstellung von Backwerk

Die Bedienblende enthält:

- 1 Multifunktions- Wählschalter
- 1 Thermostat, der die Temperatur bis zu 250°C reguliert
- 1 Betriebsanzeigelampe
- 1 Kurzzeltwecker von 120 Minuten
- 1 Drehspieß –Schalter

Dank seiner Innenmaße hat eine Tortenform von 30cm Durchmesser dann leicht Platz.

**Bewahren Sie diese Gebrauchs – und Installationshinweise sorgfällig auf.**

### Anschluss

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihres Stromnetzes der auf dem Typenschild Ihres Gerätes stehenden entspricht.

- Schliessen Sie Ihr Gerät an einen Stecker mit Erdung an.
- Wenn die Entfernung zwischen Ihrem Gerät und dem Stecker die Benutzung einer Verlängerungsschnur verlangt, überprüfen Sie ihren perfekten Zustand sowie Ihre Elektro - Merkmale (Stecker mit Erdung und 10A angepasstem Querschnitt).

- Rollen Sie das Kabel vor jeder Benutzung vollständig ab.

- Achten Sie darauf, dass Ihr Kabel nicht durch scharfe Kanten beschädigt oder in einer Tür verklemt werden kann.

- Benutzen Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn das Kabel beschädigt ist.

- Achten Sie darauf, dass Ihr Kabel nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Berührung kommt.

### Installation

- Installieren Sie Ihr Gerät auf einem flachen und stabilen Untergrund, an einer Stelle wo es vor Wasserspritzern geschützt ist.

- Aufgrund der starken Kalorienausstrahlung des Gerätes, darf es nicht in der Nähe von entzündlichem Material aufgestellt werden. Bei Aufstellung unter einem Regal oder an einer Wand genügt das Einhalten eines Abstands von 15cm im Verhältnis zu den Gerätesellen.

- Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab.

- Vor der ersten Benutzung, den Backofen leer anstellen, um den Neugeruch zu beseitigen.

### Benutzung

- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb lassen und außerhalb der Reichweite von Kindern in der Nähe sein. Dieses Gerät ist kein Spielzeug.

- Die Backofenwände sind heiß, bitte während des Gasvorgangs nicht berühren.

### Pflege

- Bevor Sie irgendeine Reinigung oder Wartung durchführen, muss die Stromzufuhr unterbrochen worden.

- Das Gerät auf keinen Fall unter Wasser setzen.

### Erste Inbetriebnahme

- Das Gerät auspacken, auf eine ebene Fläche stellen und unter Strom setzen. Vergewissern Sie sich, dass alle Zubehörteile in gutem Zustand sind.

- Setzen Sie Ihren Backofen nach der Installierung 10 Minuten lang leer in Betrieb, damit der Neugeruch verschwindet (bei geöffneter Backofentür, Temperatur – Regler auf 10, Kurzzeitweckereinstellung 10 Min).

- Eine leichte Rauchbildung ist möglich und normal, sie gibt sich nach der ersten Benutzung.



### Wahlschalter Kochbetrieb

- Klassischer Herd
- Herd für Kenner
- Backofen
- Grill

### Leuchtanzeige Spannung

### Thermostat

### Zeituhr 120 Minuten

### 1- Wahlschalter Kochbetrieb

'Klassischer' Herd : Die Solplatte und der Grill arbeiten gemeinsam und werden über den Thermostaten geregelt.

Stellung Auftauen (Thermostat 2-3)

Herd für 'Kenner': Die Solplatte arbeitet bei voller Leistung und der Thermostat regelt nur die Quarzröhren 'Wichtig'

Wenn der Thermostat auf '0' steht, arbeitet nur die Solplatte, und zwar bei voller Leistung

Backofen : Nur der Quarzgrill arbeitet und wird über den Thermostaten geregelt.

Der Motor des Grillpresses läuft an.

Braten bei offener Tür (sie bleibt automatisch offen stehen).

Grill : Nur der Quarzgrill arbeitet und wird über den Thermostaten geregelt.

Braten bei offener Tür (sie bleibt automatisch offen stehen).

### 2 - Leuchtanzeige Spannung

Diese Anzeige leuchtet auf, wenn die Zeituhr eingestellt ist und bleibt während der gesamten Dauer des programmierten Kochvorgangs erleuchtet.

### 3 - Thermostat mit 10 Stellungen von 60°C bis 260°C

Wählen Sie Ihre Temperatur nach der gewünschten Kochart aus.

### 4 - Zeituhr 120 Minuten

Die Zeituhr dient dazu, die Kochzeit zu regeln und löst die Inbetriebnahme des Herds aus. Sie ist auf eine Maximalzeit von 2 Stunden begrenzt.