

11/2013

Mod: FMX-4136

Production code: FC 380 TQ



Diamond
catering equipment

Sommaire

Consignes de sécurité	3
Contenu du carton	5
Conformité d'utilisation	5
Descriptif du four multifonction	5 – 8
Mode de fonctionnement	8
Fonctionnement et manipulation	8
Nettoyage et maintenance	12
Caractéristiques techniques	14
Normes et dispositions légales	14
Elimination des déchets électriques et électroniques	15
Garantie	15
Tableaux de cuisson	16
Recettes	18 - 21
Nomenclatures et vue éclatées	22 – 23

NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

FOUR MULTIFONCTION

FC 380 TQ



FOUR MULTIFONCTION FC 380 TQ

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 :

- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours 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.

- 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 marche. 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 ni celles de sa platine d'encastrement (option). 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.
- 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 le débrancher.
- L'utilisation du four en mode grill ou Turbo Quartz® requiert des précautions: ne pas toucher et ne pas laisser les plaques/aliments entrés en contact direct avec les tubes quartz pendant la cuisson.
- 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 : 3 grilles réversibles, un plat inox lèche-frite, la présente notice

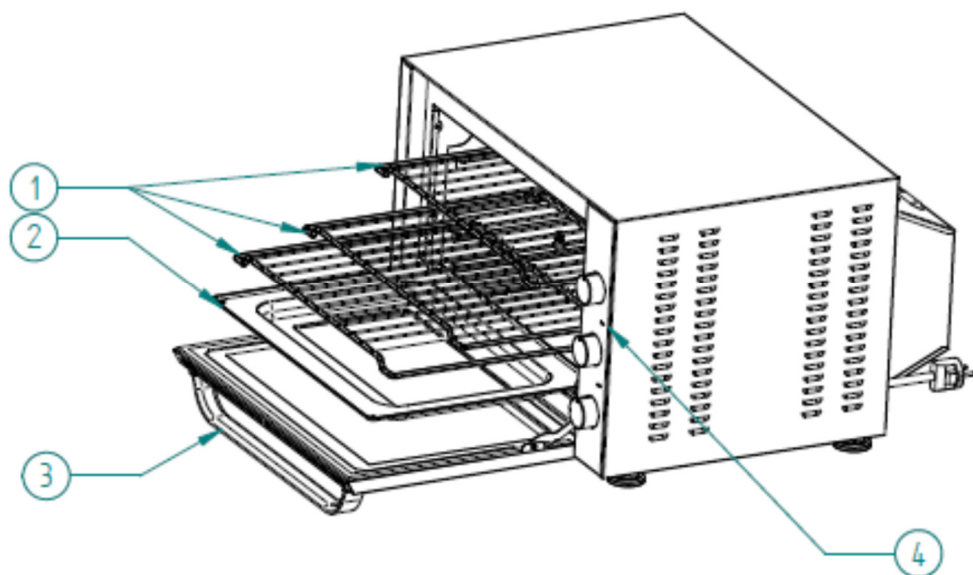
3. CONFORMITE D'UTILISATION

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

4. DESCRIPTIF DU FOUR MULTIFONCTION

a) Vue d'ensemble

Cf. vue éclatée détaillée du FC 380 TQ en fin de document.



Grilles 1 réversibles

Poi- 3 gnée de porte

Plat 2 inox

Cadran et 4 boutons de commande

b) Cadran et boutons de commande:

Pr: Sélecteur de programme de cuisson

Position 0: Arrêt

Position 1: Chaleur tournante

La résistance arrière et le ventilateur assurent une chaleur uniforme

Position 2: Four pâtissier ventilé

La sole fonctionne à pleine puissance, les tubes quartz sont régulés par le thermostat. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur.

Position 3 : Turbo Quartz ®

Les tubes quartz et la sole sont régulés par le thermostat et le ventilateur répartit uniformément la chaleur.

Position 4 : Gril

Les tubes quartz sont régulés par le thermostat et le ventilateur répartit uniformément la chaleur.

Thermostat: 30 à 230°C

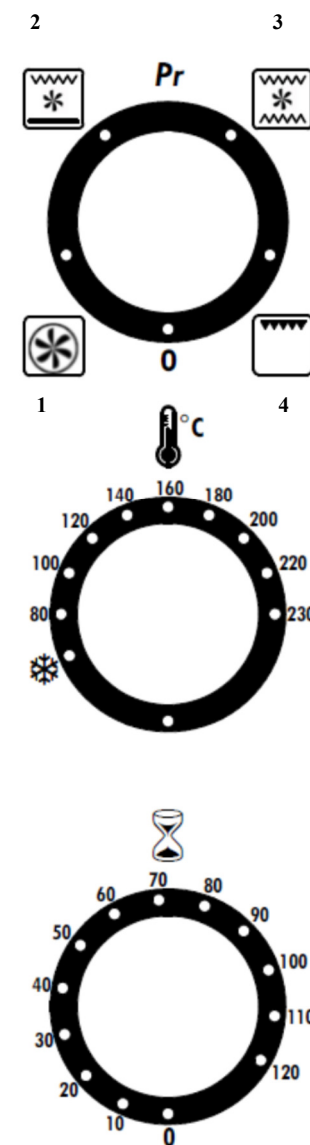
Voyant Orange : Mise en température

Il s'allume à la sélection de la température et s'éteint dès que la température souhaitée est atteinte.

Voyant vert de mise sous tension:

Il s'allume lorsque le four est mis en marche. Le four ne fonctionne pas tant que le temps de cuisson n'a pas été sélectionné.

Minuterie : 120 minutes.



c) Détail des fonctions du four multifonction FC 380 TQ

Position 1 : Chaleur tournante

- La chaleur provient de la résistance arrière intégrée au système de ventilation. Elle est distribuée uniformément dans l'enceinte du four grâce au ventilateur. Elle est régulée de façon très précise grâce au thermostat.
- Le flux continu d'air chaud permet d'obtenir une cuisson rapide et homogène tout en préservant les saveurs et la texture des aliments.
- Plusieurs plats d'une même famille de produits peuvent cuire simultanément.

Position 2 : Four pâtissier ventilé

- La sole (résistance du bas) fonctionne en continu à plein régime. Elle n'est donc pas régulée par le thermostat. C'est la position idéale pour la consolidation des pâtes à tartes salées et sucrées, ainsi que pour le pain et les gâteaux qui doivent gonfler à la cuisson.
- Le ventilateur permet une répartition parfaitement homogène de la chaleur.
- Les tubes quartz infrarouges en partie supérieure peuvent être mis en marche en fin de cuisson pour finir la cuisson, faire dorer, rendre croustillant ou faire griller le dessus de la préparation.

Position 3: Four Turbo Quartz®

- La sole (résistance du bas) et les tubes quartz en partie supérieure fonctionnent simultanément et sont régulés par le thermostat.
- La ventilation permet une meilleure répartition de la température dans l'enceinte du four ainsi qu'une plus grande précision de régulation.
- La technologie du Turbo Quartz®, une exclusivité Roller Grill, permet au four d'atteindre une température de 230°C en moins de 5 minutes. Elle augmente aussi la température intérieure de 30°C, soit une économie de 30% du temps de cuisson.
- Les saveurs et qualités nutritionnelles des aliments sont préservées par ce mode de cuisson.

Position 4: Grill

- Seuls les tubes quartz fonctionnent et sont régulés par le thermostat. Le thermostat doit être positionné sur 10.
- La très haute température diffusée par le rayonnement des tubes quartz infrarouges nécessite une cuisson à l'air libre. Il est donc conseillé de laisser la porte du four entrouverte.
- Lors de la cuisson sous le gril, les aliments doivent être placés aussi près que possible des tubes quartz sans pour autant les toucher.

d) Les accessoires

Les Grilles

Le four est livré avec 3 grilles de cuisson réversible de 310 x 410 mm vous permettant d'exploiter la hauteur du four en totalité.

Plat inox

Le four est livré avec un plat inox. Positionné sur le niveau le plus bas, il permet de recueillir les graisses ou miettes pendant la cuisson.

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.

L'éclairage intérieur

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

Votre four, par ses dimensions, peut recevoir des plats à tarte jusqu'à 31 cm de diamètre mais aussi des plats rectangulaire de 31 x 41 cm

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.

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.

En exclusivité chez Roller Grill, cette technologie est intégrée dans un four à chaleur tournante. Pulsé dans le four par une résistance indépendante, l'air chaud se répartit uniformément et permet une cuisson parfaitement homogène ainsi qu'une décongélation rapide et parfaite.

La technologie du quartz permet à la température de monter extrêmement rapidement: 230°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 le four 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 les grilles et le plat dans de l'eau chaude savonneuse. Sécher ces ustensiles soigneusement.
Faire chauffer votre four pendant 30 min environ à 220°C. Ceci peut dégager une légère odeur pendant quelques instants.

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.

c) Utilisation de l'appareil :

Rappel:

Le four ne fonctionne pas tant qu'un temps de cuisson n'a pas été sélectionné.
Le four s'éteint automatiquement dès que la minuterie revient à 0.

Mise en marche

Selon la recette ou le plat à cuire, consulter le tableau de cuissons en page suivante pour sélectionner le mode de cuisson adéquat.

Sélection du mode de cuisson

Réglage chaleur tournante

- Sélectionner la position 1 sur le 1er bouton de commande.
- Tourner le thermostat sur la température souhaitée.
- Pour la décongélation ou le maintien au chaud des aliments, positionner le thermostat sur *.
- Vérifier les temps et températures de cuisson adéquats dans les tableaux de cuisson.
- Régler le temps de cuisson à l'aide de la minuterie.

Réglage en four pâtissier ventilé

- Sélectionner la position 2 du 1er 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.
- Vérifier les temps et températures de cuisson adéquats dans les tableaux de cuisson.
- Régler le temps de cuisson à l'aide de la minuterie.

Réglage Turbo Quartz® ventilé

- Sélectionner la position 3 du 1er bouton de commande
- Positionner le thermostat sur la température souhaitée.
- Vérifier les temps et températures de cuisson adéquats dans les tableaux de cuisson.
- Régler le temps de cuisson requis à l'aide de la minuterie.

Réglage gril quartz

- Sélectionner la position 4 du 1er 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 inox 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.
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 dégage beaucoup de fumée en position Turbo Quartz ®: Versez un peu d'eau dans un plat que vous positionnerez au niveau inférieur.

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.

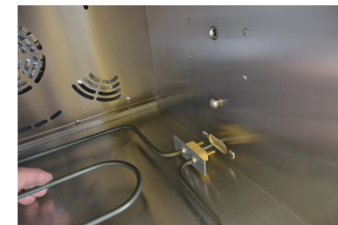


Pour remettre les échelles, poser les sur les 2 pions puis exercer une légère pression et laisser glisser vers le bas.



b) Montage et retrait de la résistance inférieure (sole)

Tirer sur la résistance pour l'extraire de son boîtier de connexion. Cette opération ne doit être réalisée qu'après refroidissement du four.



Pour le montage procéder dans l'ordre inverse. Attention: bien respecter le sens de la résistance.

c) 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, le cache-sole et les échelles.
- Les nettoyer avec de l'eau chaude et savonneuse. Le cache-sole et les échelles sont lavables en machine.
- Retirer la résistance inférieure (sole) en pressant et tirant sur les 2 branches de connection de la résistance. (voir illustrations pages 12 et 13)
- 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	FC 380 TQ
Dimensions externes	555x550x355 mm
Dimensions internes	410x360x250 mm
Poids	22 Kgs
Puissance	2 400 W
Ampère	13 A
Voltage	220-240 V ~

Consommation d'énergie

Position Chaleur tournante

Montée à 230°C	0.50 kw/h
Maintien 1 h à 230°C	0.70 kw/h

Position convection Turbo

Montée à 230°C	0.40 kw/h
Maintien 1 h à 230°C	0.60 kw/h

Les bornes équipotentielles repérées par le logo suivant  doivent être raccordées à la liaison équipotentielle de votre installation électrique.

9. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes : **EN 60335-1** ; **EN 60335-2-36**.

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



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.

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.

12. TABLEAUX DE CUISSON

Cuisson Chaleur Tournante (1)

Plats cuisinés	Position de cuisson	Thermostat	Temps de cuisson
Tarte	2 puis 1	0 puis 210°C	25mn
Tarte tatin	2 puis 1	0 puis 230°C	25mn
Cake	2 puis 1	230°C	30mn
Clafoutis	2 puis 1	0 puis 210°C	25mn
Préchauffage 2-3mn			
Meringue	1	60/90°C	25mn
Crème renversée	2 puis 1	180/210°C	20mn
Biscuit	2 puis 1	210/230°C	30mn
Soufflé au fruits	2 puis 1	230°C	12mn
Préchauffage 2-3mn			
Flan aux pommes	2 puis 1	230°C	25mn
Kugelhophf	2 puis 1	210°C	35mn

Cuisson four pâtissier ventilé (2)

Plats cuisinés	Position de cuisson	Thermostat	Temps de cuisson
Pain (500gr)	3	230 puis 220°C	45mn
Préchauffage 5 mn			
Soufflé	3	180 puis 230°C	25mn
Préchauffage 3mn			
Pizza	3	230°C	25mn
Quiche lorraine	3	230°C	20mn
Croque-monsieur	2	230°C	10mn
Gratins	1 puis 4	120 puis 230°C	20mn
Feuilletés	2	230 puis 210°C	20mn
Toasts	4	230°C	10mn
Tourte	2	230 puis 210°C	20mn
Queue de lotte	3	210°C	10-15mn
Cabillaud	3	210°C	10-15mn
Daurade	3	210°C	10-15mn
Saumon(1.5kg)	3	210°C	25mn

Cuisson Turbo Quartz® (3)

Plats cuisinés	Position de cuisson	Thermostat	Temps de cuisson
Bœuf, gigot	3	210°C	20 mn
Porc	3	210°C	25 mn
Veau	3	210°C	20 mn
Canard	3	210°C	60-90 mn
Lapin	3	210°C	40-45 mn
Poulet	3	210°C	60-90 mn

Cuisson Gril (4)

Plats cuisinés	Position de cuisson	Thermostat	Temps de cuisson
Bœuf, Mouton	4	230°C	35 mn
Porc	4	230°C	45 mn
Veau	4	230°C	45 mn
Poulet, pintade, canard, dinde	4	230°C	60-110 mn

Cuisson grill de petites pièces

Plats cuisinés	Position de cuisson	Thermostat	Temps de cuisson
Biftecks	4	230°C	10 mn
Côtes de mouton	4	230°C	10 mn
Entrecôtes	4	230°C	10 mn
Côtes de bœuf	4	230°C	10 mn
Côtes de veau	4	230°C	10 mn
Saucisses	4	230°C	10 mn
Andouillettes	4	230°C	10 mn
Boudin noir	4	230°C	10 mn
Dardes de cabillaud	4	230°C	10 mn