



Notice d'utilisation

Mini four
MF20 L1

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement et à l'intérieur d'une habitation. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans cette notice d'utilisation.
- Avant de brancher votre appareil, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Cet appareil est muni d'une prise de terre. Il doit être branché sur une prise murale équipée d'une prise de terre, correctement installée et reliée au réseau électrique conformément aux normes en vigueur.
- N'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la prise de courant dans l'eau ou tout autre liquide.
- La température des surfaces accessibles (porte et surface extérieure) peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

- Risques de brûlures ! L'appareil devient très chaud pendant son utilisation. Faites attention de ne pas vous brûler pendant et après l'utilisation lorsque vous insérez ou retirez le plat du four. Utilisez la poignée pour ouvrir et fermer la porte du four. Utilisez des gants de protection pour ne pas vous brûler.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds lors de l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Installez votre appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Placez votre four sur un plan de travail stable. Le four doit être entouré d'un espace libre d'au moins 10 centimètres de chaque côté sauf l'arrière et 30 centimètres sur le dessus. L'arrière du four doit être placé contre un mur.
- N'utilisez pas l'appareil :
 - Si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - En cas de mauvais fonctionnement,
 - Si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit.

- Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne tentez pas de démonter ou de réparer l'appareil vous-même, ceci pourrait vous mettre en danger.
- Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche ; ne tirez pas sur le câble lui-même.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail. Veillez à disposer le cordon d'alimentation de sorte qu'il n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil et que personne ne s'entrave dedans.
- Débranchez toujours votre appareil après chaque utilisation et laissez-le refroidir;
- Avant tout entretien ou nettoyage, débranchez et laissez refroidir l'appareil.
- Ne jamais immerger l'appareil pour le nettoyer.
- Nettoyez la porte et les parois intérieures métalliques avec de l'eau additionnée de détergent. Séchez.

- N'utilisez ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), d'éponge grattoir, de tampon abrasif, ni d'ustensiles pointus pour nettoyer votre four.
- La grille et la lèchefrite se nettoient à l'eau additionnée de détergent ou au lave-vaisselle.
- Un simple coup d'éponge suffit pour nettoyer l'extérieur du four.
- Laissez sécher complètement toutes les pièces et surfaces avant de mettre le four sous tension.
- Il est recommandé de nettoyer le four après chaque cuisson pour éviter les odeurs et les goûts persistants.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne posez rien sur l'appareil ni sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçues une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer

avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

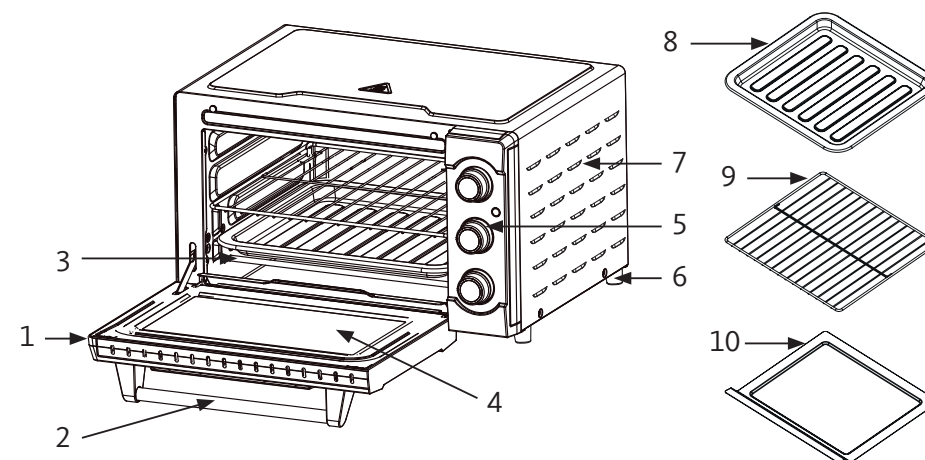
- Garder l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Éloignez les enfants du four lorsqu'il fonctionne.
- Ne manipulez pas le four (notamment le câble d'alimentation) avec les mains humides.
- Ne laissez jamais le four sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne mettez pas l'un des matériaux suivants dans ou sur le four : carton, plastique, papier, bougie ou matériaux inflammables. Utilisez toujours des récipients adaptés au four.
- Ne recouvrez pas la grille métallique avec du papier d'aluminium au risque de provoquer une surchauffe.
- Ne posez jamais un plat de cuisson ou la lèchefrite directement sur les résistances chauffantes ! Placez toujours votre plat de cuisson sur la grille métallique.
- Ne projetez jamais d'eau sur la porte en verre trempé lorsqu'elle est encore chaude. Le verre pourrait se casser à la suite d'un choc

thermique.

- Tenez l'appareil éloigné de toute source de chaleur (plaques électriques, four, gaz, ventilateur électrique, etc.).
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- En ce qui concerne les instructions de nettoyage de l'appareil, référez-vous au paragraphe « Nettoyage et entretien » à la fin de la notice d'utilisation.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

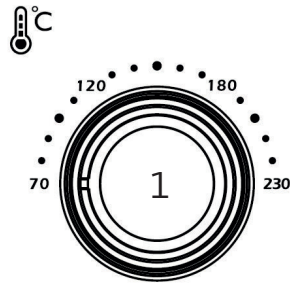
DESCRIPTION DE L'APPAREIL ET DES ACCESSOIRES



- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| 1. Porte | 6. Pied (x 4) |
| 2. Poignée de porte | 7. Ouvertures de ventilation |
| 3. Résistance chauffante (x 4) | 8. Lèchefrite |
| 4. Vitre | 9. Grille métallique |
| 5. Bande de commande | 10. Plateau ramasse-miettes |

- **La grille métallique** sert à poser les plats dans le four pour toutes les cuissons.
- **La lèchefrite** peut être utilisée comme plat de cuisson (par exemple pour la cuisson des pommes de terre, des saucisses, etc.) ou pour récupérer les jus et graisses de cuisson lorsque vous faites des grillades par exemple. Dans ce dernier cas, insérez-la au premier niveau en partant du bas. **Ne posez jamais la lèchefrite directement sur les résistances chauffantes !**
- Le **plateau ramasse-miettes** vous facilite le nettoyage du mini four en pouvant être retiré.

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES



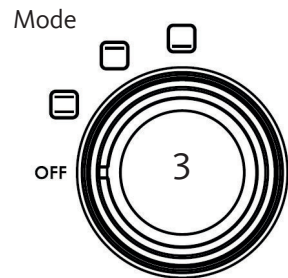
1) Bouton de sélection de la température (thermostat) :

Sélectionnez une température de cuisson comprise entre 70 et 230°C.

②

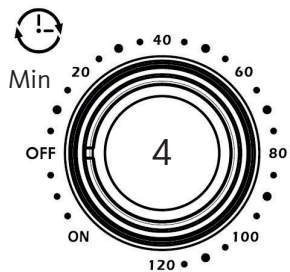
2) Témoin lumineux de fonctionnement :

Ce témoin est allumé lorsque le four fonctionne.



3) Bouton de sélection du mode de cuisson :

OFF	Arrêt	Le four est à l'arrêt.
	Cuisson traditionnelle	Les 4 résistances supérieures et inférieures fonctionnent.
	Voûte	Les 2 résistances supérieures fonctionnent.
	Sole	Les 2 résistances inférieures fonctionnent.



4) Bouton minuterie :

Sélectionnez un temps de cuisson en minutes jusqu'à 120 minutes en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.

Position « OFF » : le four est à l'arrêt.

Position « ON » : le four fonctionne en continu (sans limitation de durée). Tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Ne laissez jamais une cuisson en cours sans surveillance !

Pour sélectionner un temps inférieur à 20 minutes, tournez d'abord le bouton minuterie jusqu'à la position « 40 » (ou sur une position supérieure) puis, ramenez le bouton sur le temps de cuisson désiré.

Un signal sonore vous avertit de la fin de la cuisson puis, si vous avez sélectionné un temps à l'aide de la minuterie, le four s'éteint automatiquement.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Modèle : MF 20L1
- Alimentation : 220 - 240 V~ 50/60 Hz
- Puissance : 1500 W
- Capacité utile : 20 litres
- Convient pour des plats de 28 cm de diamètre maximum
- 3 modes de cuisson : voûte, sole et cuisson traditionnelle
- Thermostat réglable de 70°C à 230°C
- Minuterie réglable jusqu'à 120 minutes
- Commandes mécaniques
- Témoin lumineux de fonctionnement
- Accessoires fournis : 1 grille métallique, 1 lèche-frite, 1 plateau ramasse-miettes

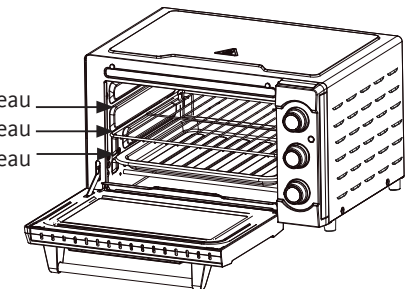
AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- **Lavez tous les accessoires amovibles** du four avec une éponge douce (non abrasive) et un produit détergent doux (type liquide vaisselle). Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement tous les accessoires complètement avec un chiffon doux. Remplacez la grille métallique dans le four.
- Chauffez le four à vide (sans aliment à l'intérieur) à température maximale pendant environ 15 minutes pour éliminer l'odeur des résidus de fabrication.
- Il est normal qu'une odeur particulière ainsi qu'un peu de fumée se dégagent de l'appareil lors de la première utilisation. Ce phénomène se résorbera rapidement.

NIVEAUX DE CUISSON

Votre mini four dispose de 3 niveaux de cuisson comme indiqué sur le schéma ci-contre.

- La cuisson au **1er niveau** convient pour les cuissons lentes et le réchauffage.
- Le **2ème niveau** convient pour toutes les cuissons.
- Le **3ème niveau** est particulièrement adapté pour les gratins et les grillades.




UTILISATION

COMMENT CUIRE AU MINI FOUR

1. Ouvrez la porte du four, assurez-vous que le plateau ramasse-miettes soit installé dans le bas du four et placez la grille métallique sur le niveau de votre choix.
2. Placez le récipient de cuisson sur la grille métallique.
3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le bouton de sélection du mode de cuisson sur le mode désiré.
5. Placez le bouton de sélection de la température sur la température que vous souhaitez (entre 70°C et 230°C) (référez-vous à la recette de cuisine).
6. Tournez le bouton de sélection de la minuterie sur la position « ON » si vous souhaitez que le mini four fonctionne en continu ou choisissez un temps de cuisson jusqu'à 120 minutes. Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume.
7. Un signal sonore vous prévient de la fin de la cuisson. Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment en ramenant le bouton minuterie sur la position « OFF ».

MODE CUISSON TRADITIONNELLE


Mode adapté à **toutes les cuissons**. Idéal pour toutes les préparations et, en particulier, pour la cuisson des viandes. Ce mode nécessite souvent un préchauffage.

1. Placez la grille métallique au deuxième niveau en partant du bas (soit au milieu).
2. Placez le plat sur la grille métallique.
3. Fermez la porte du four.
4. Placez le bouton de sélection des modes sur la position .
5. Sélectionnez une température à l'aide du bouton du thermostat.
6. Placez le bouton de la minuterie sur la position « ON » pour un fonctionnement du mini four en continu ou choisissez un temps de cuisson. Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume. La cuisson commence.
7. Un signal sonore vous prévient de la fin de la cuisson. (Le four s'arrête automatiquement si vous avez sélectionné un temps de cuisson).

MODE VOÛTE


Idéal pour les **gratins**, les **toasts** et les **grillades**. Les résistances supérieures fonctionnent.

1. Placez la grille métallique au 2ème ou 3ème niveau en partant du bas. Insérez la lèche-frite au 1er niveau.
2. Placez les toasts, les grillades ou un autre plat sur la grille métallique.

3. Fermez la porte du four.
4. Placez le bouton de sélection des modes sur la position .
5. Sélectionnez une température à l'aide du bouton du thermostat.
6. Placez le bouton de la minuterie sur la position « ON » pour un fonctionnement du mini four en continu ou choisissez un temps de cuisson. Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume. La cuisson commence.
7. Un signal sonore vous prévient de la fin de la cuisson. (Le four s'arrête automatiquement si vous avez sélectionné un temps de cuisson).

MODE SOLE

Idéal pour les **tartes** et les **pizzas**. Les résistances inférieures fonctionnent. Un préchauffage est recommandé.

1. Placez la grille métallique au 1er ou au 2ème niveau en partant du bas.
2. Placez le plat sur la grille métallique.
3. Fermez la porte du four.
4. Placez le bouton de sélection des modes sur la position .
5. Sélectionnez une température à l'aide du bouton du thermostat.
6. Placez le bouton de la minuterie sur la position « ON » pour un fonctionnement du mini four en continu ou choisissez un temps de cuisson. Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume. La cuisson commence.
7. Un signal sonore vous prévient de la fin de la cuisson. (Le four s'arrête automatiquement si vous avez sélectionné un temps de cuisson).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- **Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil et ses accessoires avant de les nettoyer.**
- **N'immergez jamais le câble d'alimentation, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.**

ACCESSOIRES

Nettoyez la grille métallique, la lèchefrite et le plateau ramasse-miettes soigneusement avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez-les à l'eau claire et séchez-les bien. Ne placez pas ces accessoires au lave-vaisselle.

PORTE VITRÉE

Nettoyez la porte de votre four avec une éponge douce humide et de l'eau savonneuse.

Attention : N'utilisez pas de détergents pour vitres en vaporisateur.

INTÉRIEUR DU FOUR

Utilisez une éponge douce imbibée de produit vaisselle. Rincez et laissez sécher à l'air libre (porte du four ouverte). Nettoyez l'intérieur du four régulièrement. Ne laissez pas les graisses et autres résidus alimentaires s'accumuler.

N'utilisez pas de détergents et de tampons abrasifs (grattoirs) ou d'ustensiles pointus ou coupants pour nettoyer le four : vous risqueriez de le rayer.

EXTÉRIEUR DU FOUR

Utilisez une éponge douce imbibée d'un peu de produit vaisselle ; rincez et séchez soigneusement avec un chiffon doux.

Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau à l'intérieur du four par ses ouvertures de ventilation.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.


Attention :



Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

Conditions de garantie :

Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit. La durée de garantie est spécifiée sur la facture d'achat.

			Sourcing & Création 21 avenue de l'Harmonie 59650 VILLENEUVE D'ASCQ	Fabriqué en R.P.C. Art. 8005495 Réf. MF20 L1
-------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------