



***NOTICE
D'UTILISATION***

***FOUR A POSER
MF 101 B***

Cher Client

Vous venez d'acquérir un de nos appareils et nous vous remercions de votre choix. Celui-ci a été soigneusement conçu, fabriqué et testé pour votre plus grande satisfaction. Nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice d'utilisation. Les instructions et conseils vous aideront à utiliser au mieux votre appareil. Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique, excluant l'usage professionnel. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou non compatible avec l'usage pour lequel elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.

Déclaration de conformité CE

Cet appareil a été conçu, fabriqué et mis sur le marché en conformité avec les :

- Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive « Basse Tension » 73/23/CEE*
- Prescriptions relatives à la protection de Directive « EMC » 89/336/CEE*
- Prescriptions de la Directive 93/68/CEE*

SOMMAIRE

PAGE

<i>DESCRIPTION</i>	<i>3</i>
<i>PRECAUTIONS D'EMPLOI</i>	<i>4</i>
<i>INSTALLATION</i>	<i>5</i>
<i>AVANT LA PREMIERE UTILISATION</i>	<i>6</i>
<i>UTILISATION</i>	<i>7</i>
<i>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</i>	<i>8</i>
<i>MISE AU REBUT</i>	<i>8</i>
<i>QUE FAIRE EN CAS DE PANNE</i>	<i>8</i>
<i>TABLEAU DE CUISSON</i>	<i>9</i>
<i>SPECIFICATIONS TECHNIQUES</i>	<i>10</i>

DESCRIPTION



Figure 1

- 1- *Minuteur mécanique*
- 2- *Manette thermostat*
- 3- *Manette sélecteur*
- 4- *Voyant température du four*
- 5- *Porte*

PRECAUTIONS D'EMPLOI

IMPORTANT : l'installation doit être effectuée suivant les instructions indiquées dans cette notice.

Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

Lisez attentivement tous les conseils importants de sécurité et les précautions d'emploi avant d'utiliser votre appareil.

1. Les conditions de branchement sont indiquées sur la plaque signalétique
2. Cet appareil doit être installé suivant les normes en vigueur et utilisé dans un endroit bien aéré uniquement. Lisez attentivement ce manuel avant la première installation.
3. Cet appareil doit avoir un branchement à la terre. Donc il doit être utilisé impérativement avec une prise (16A) qui est branchée à la terre selon les normes en vigueur. Tout branchement incorrect ne sera pas couvert par la garantie.
4. L'utilisation d'un appareil de cuisson provoque de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle il se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine soit bien aérée au moyen d'une ventilation naturelle ou d'une hotte électrique. La puissance de ventilation doit être réglée suivant la durée d'utilisation de l'appareil (ouverture d'une fenêtre, d'une porte, ou augmentation de la puissance de la hotte). Lorsque le four fonctionne, les trous d'aérations de l'appareil ne doivent pas être couverts.
5. En cours de fonctionnement, la vitre de la porte du four étant chaude, il est vivement recommandé de tenir les enfants éloignés de l'appareil.
6. Surveillez votre appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout risque d'incident.
7. Retirez toutes traces d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Les emballages devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif.
8. Ne rangez pas à l'intérieur du four des aérosols, des produits inflammables, tels que du papier, du plastique ou du tissu.
9. Votre appareil doit être parfaitement de niveau.
10. Les produits électroménagers usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus pour les traiter. Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

INSTALLATION

1) DEBALLAGE

Mettez l'appareil le plus près possible de l'endroit où il sera installé et déballez-le. Les éléments de l'emballage devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif. Ne les laissez pas à la portée des enfants.

2) INSTALLATION

- 1) *Il s'agit d'un appareil de Classe 1. Il doit donc être installé et branché suivant les normes en vigueur.*
- 2) **Attention:** *C'est un appareil à poser sur un plan de travail ou sur une table. Il ne doit jamais être utilisé enfermé ou encastré dans un meuble ou sous un plan ou étagère.*
- 3) *Veillez à placer votre appareil le plus près possible de la source d'énergie.*

3) BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le câble d'alimentation de l'appareil muni d'une fiche doit obligatoirement être branché sur une prise électrique 16 Ampères avec terre selon les normes en vigueur. Si votre prise n'est pas équipée d'une terre normalisée, veuillez vous adresser à un électricien qualifié. Attention que le câble électrique ne touche pas les parois chaudes de l'appareil.


AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1) Avant la première utilisation, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre appareil. Ces emballages devront être triés séparément pour le recyclage.

2) Les éléments chauffants de votre appareil sont recouverts d'un film protecteur qu'il faut éliminer avant l'emploi. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération pour éliminer la fumée dégagée. Il est vivement recommandé de respecter la procédure suivante avant la première utilisation de votre four.

Ouvrez la porte du four et laissez chauffer le four sur la position  à 200°C pendant 15 mn. Eteignez le four et laissez refroidir.

UTILISATION

Important : Le four de votre cuisinière est équipé d'un minuteur mécanique. Si vous souhaitez l'utiliser sans minuteur, il faut mettre la manette du minuteur sur la position main, 

La manette sélecteur vous permet de choisir parmi les 3 fonctions ci-dessous. A l'aide de la manette thermostat, vous pouvez choisir la température désirée. Tournez la manette thermostat pour faire chauffer le four. Le témoin lumineux (Fig 1, rep 4) s'allume. Il s'éteindra lorsque le four aura atteint la température désirée. Le thermostat du four allumera et éteindra ce voyant automatiquement afin de maintenir la température choisie.

Manette Sélecteur

- Résistance inférieure
- Résistance supérieure
- Convection naturelle (supérieure + inférieure)

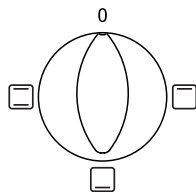


Figure 2

Manette Thermostat

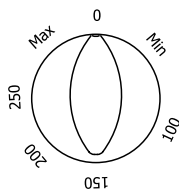


Figure 3

Minuteur Mécanique :

Le minuteur permet de programmer le temps de cuisson du four électrique. Positionnez la manette sur le temps de cuisson désiré (maxi 90mn).

Lorsque la cuisson est terminée (position 0), une sonnerie vous avertira et le four s'arrêtera automatiquement.

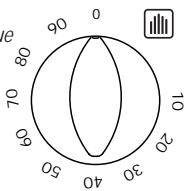


Figure 4

Consultez le tableau de cuisson figurant à la 9ème page et indiquant les températures et durées de cuisson conseillées. Avant la cuisson, faites un préchauffage pendant 10-15 minutes (quand le four est à température, le voyant s'éteint), et placez les plats dans le four. Vous remettez les 2 manettes sur la position « 0 » après la cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 1- Nettoyez la l'appareil lorsqu'il est froid.
- 2- Débranchez toujours le câble d'alimentation électrique avant le nettoyage.
- 3- Utilisez de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de rincer et d'essuyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits abrasifs.

MISE AU REBUT

Dans le cas des nouvelles directives Européennes en matière de recyclage (DEEE), les produits électriques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus pour les traiter. Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour obtenir la marche à suivre en matières de recyclage.

QUE FAIRE EN CAS DE PANNE

En cas de panne électrique, veuillez vérifier

- en premier la prise électrique au moyen d'un autre appareil.
- Ensuite, vérifiez que le compteur est enclenché et que le fusible de protection est correct.

Après cette vérification appelez le service après vente de votre revendeur en lui indiquant la référence de votre appareil indiquée sur la plaque signalétique. Attention!!!! Cet appareil doit être réparé seulement par un technicien qualifié.

TABLEAU DE CUISSON

Aliments	Position du thermostat	Position du plat (gradin)	Durée de Cuisson
Gâteau	175	2	25-35
Gâteau au fruit	175	2	20-25
Tarte aux Fruits	175	2	20-30
Macaron	175	2	20-30
Pain d'épice	200	2	30-40
Pâte	200	2	30-40
Cake	175	2	30-40
Biscuit	175	2	15-25
Viande d'Agneau	225	2	25
Côtelette d'agneau	225	2	25
Viande de Bœuf	250	2	50-60
Côtelette de Bœuf	225	2	40-50
Bifteck de Bœuf	225	2	25
Viande de mouton	240	2	25
Bœuf Rôti	225	2	45
Poules (entière)	175-200	2	30
Poules (morceaux)	200	2	30-45
Poissons	200	2	30-40
Dinde	200	2	35-45
Macaroni au four	210	2	23-30
Pâte mince	190	2	30-40

Les valeurs ci-dessus sont purement indicatives. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter.

Vous utilisez la position résistance inférieure pour rôtir les viandes dessous

Vous utilisez la position résistance supérieure pour rôtir les viandes dessus

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

MODELE	MF 101 B
VOLTAGE	230 V, AC
PUISSANCE TOTALE	1600 W
AMPERAGE	7 A
FREQUENCE	50 Hz
THERMOSTAT	50 - 300°C
PUISSANCE DE LA CONVECTION NATURELLE	1600 W
PUISSANCE DE LA RESISTANCE SUPERIEURE	800 W
PUISSANCE DE LA RESISTANCE INFERIEURE	800 W