

Mini four

EFP 282



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat



votre produit

Contenu de la boîte

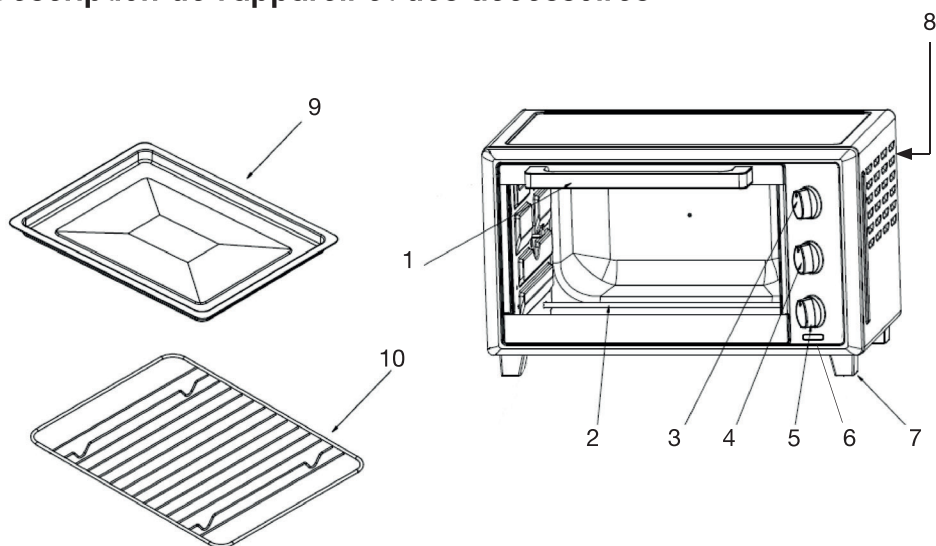
- 1 mini four
- 2 grilles métalliques
- 1 lèchefrite
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Modèle : EMF 282
- Alimentation : 220-240 V ~ 50/60 Hz
- Capacité : 28 litres
- Puissance : 1600 W
- Porte abattante
- Commandes mécaniques
- Signal sonore en fin de cuisson
- Éclairage intérieur
- Dimensions (L x P x H) : 38 x 30 x 23 cm

description de l'appareil

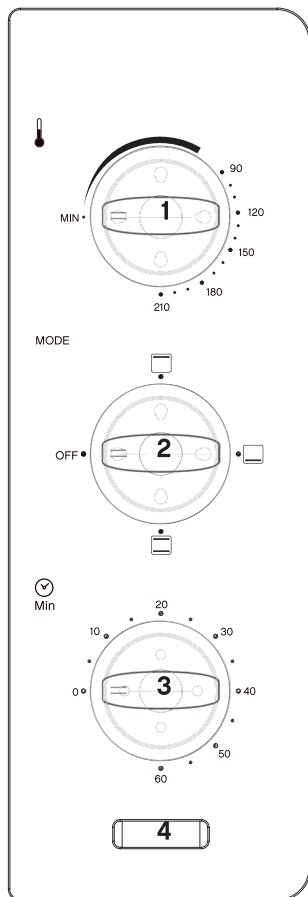
Description de l'appareil et des accessoires



- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Poignée de porte | 6. Témoin lumineux de fonctionnement |
| 2. Résistances chauffantes (x 4) | 7. Pieds |
| 3. Bouton thermostat | 8. Ouïes de ventilation |
| 4. Bouton de sélection du mode de cuisson | 9. Lèchefrite |
| 5. Bouton minuterie | 10. Grille métallique (x2) |

- La **lèchefrite anti-adhérente (9)** peut être utilisée comme plat de cuisson (par exemple pour la cuisson des pommes de terre, des saucisses, etc.). Dans ce cas, posez ce plat sur la grille métallique ; ne posez jamais la lèchefrite directement sur les résistances chauffantes ! Elle dispose d'un revêtement anti-adhérent (téflon) pour éviter aux aliments de coller et faciliter le nettoyage. La lèchefrite peut aussi être utilisée comme bac récupérateur (des jus ou graisses de cuisson). Dans ce cas, insérez-la au premier niveau en partant du bas.
- La **grille métallique (10)** sert à poser les plats dans le four pour toutes les cuissons.
- La grille métallique et la lèchefrite ne doivent jamais être positionnés au niveau supérieur du four. Cette partie supérieure à l'ampoule n'est pas un gradin.

Description du bandeau de commandes



1) Bouton de sélection de la température (thermostat) :
Sélectionnez une température de cuisson comprise entre 90 et 210°C.

2) Bouton de sélection du mode de cuisson :

OFF	Arrêt	L'appareil ne fonctionne pas.
	Voûte	Les résistances supérieures fonctionnent.
	Sole	Les résistances inférieures fonctionnent.
	Voûte et sole	Les résistances supérieures et inférieures fonctionnent.

3) Bouton minuterie :

Sélectionnez un temps de cuisson en minutes jusqu'à 60 minutes.

Position « 0 » : le four est à l'arrêt.

4) Témoin lumineux de fonctionnement :

Ce témoin est allumé lorsque la minuterie est enclenchée et que le four fonctionne.

Ne laissez jamais une cuisson en cours sans surveillance !

Un signal sonore vous avertit de la fin de la cuisson puis, le four s'éteint automatiquement.

avant la première 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. Replacez la grille métallique dans le four.
- Chauffez le four à température maximale pendant environ 15 minutes pour éliminer l'odeur d'emballage qui peut demeurer après l'expédition.
- Il est normal qu'une odeur particulière ainsi qu'un peu de fumée se dégagent de l'appareil lors des premières utilisations. Ce phénomène se résorbera rapidement.

utilisation

Comment cuire au four

1. Branchez l'appareil à une prise terre.
2. Ouvrez la porte du four et placez la grille métallique ou la lèchefrite sur le niveau de votre choix.
3. Placez le récipient de cuisson au centre de la grille métallique.
4. Fermez la porte du four.
5. Placez le bouton de sélection du mode de cuisson sur la position désirée.
6. Placez le bouton de sélection de la température sur la température que vous souhaitez (référez-vous à la recette de cuisine).
7. Sélectionnez un temps de cuisson à l'aide du bouton minuterie. Le témoin lumineux de fonctionnement (6) s'allume.
8. 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 « 0 ».

Mode gril (voûte)

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

1. Placez la grille métallique au niveau supérieur.
2. Placez les toasts 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 « voûte ».
5. Sélectionnez une température à l'aide du bouton du thermostat.
6. Sélectionnez un temps de cuisson à l'aide du bouton minuterie. Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume. La cuisson commence.
7. Un signal sonore vous prévient de la fin de la cuisson.

Mode cuisson lente (sole)

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

1. Placez la grille métallique au premier ou au deuxième 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 « sole ».
5. Sélectionnez une température à l'aide du bouton du thermostat.
6. Sélectionnez un temps de cuisson à l'aide du bouton minuterie. Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume. La cuisson commence.
7. Un signal sonore vous prévient de la fin de la cuisson.

Mode cuisson traditionnelle (voûte + sole)

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 « voûte + sole ».
5. Sélectionnez une température à l'aide du bouton du thermostat.
6. Sélectionnez un temps de cuisson à l'aide du bouton minuterie. Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume. La cuisson commence.
7. Un signal sonore vous prévient de la fin de la cuisson.

nettoyage

- 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.

Les accessoires

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

La porte vitrée

Nettoyez la porte de votre four avec une éponge douce humide et de l'eau savonneuse. Séchez et essuyez soigneusement avec un chiffon doux.

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

L'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.

L'extérieur du four

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

- Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas 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.





Mini four EFP 282



Protection de l'environnement

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.



Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). 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.

