

Surflin[®]



FOUR ELECTRIQUE

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

F

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez votre four, des précautions de sécurité doivent toujours être suivies, y compris ce qui suit :

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou souffrant d'un manque d'expérience et de connaissance, à condition qu'elles soient placées sous une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants de moins âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- Lire toutes les instructions.
- Avant l'utilisation, vérifier que l'alimentation électrique à votre domicile correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Cet appareil doit être relié à la terre.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes sans gants ni protections.
- Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- La température de la porte et de la surface extérieure peut-être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- L'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.
- Une surveillance stricte est nécessaire quand l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
- Cet appareil est équipé d'une prise de terre pour vous protéger d'éventuels risques électriques et doit être branché sur un socle de prise de courant comportant un contact de terre.
- Afin d'éviter tout choc électrique, ne jamais immerger la fiche, le cordon d'alimentation ou autre partie du four dans l'eau ni aucun autre liquide.

- Garder l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne jamais laisser pendre le cordon d'alimentation d'une table, d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des risques ou des blessures.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique.
- Lors de l'utilisation du four, garder au moins 10 centimètres d'espace libre tout autour du four pour permettre une circulation d'air adéquate.
- Débrancher et éteindre l'appareil après toute utilisation, et avant toute opération de maintenance ou de nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou enlever des pièces du four.
- Pour débrancher l'appareil, tourner la minuterie en « ARRÊT », puis enlever la prise. Toujours tirer sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation.
- Une extrême attention doit être prise lors du déplacement du lèchefrite contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le lèchefrite, la grille de cuisson, ou encore lorsque vous enlevez de la graisse chaude ou tout autre liquide chaud.
- Ne pas nettoyer l'intérieur du four avec un tampon métallique à récurer, des pièces du tampon peuvent se détacher et toucher les pièces électriques pouvant créer un risque de choc électrique.
- Des aliments ou plats métalliques de trop grosse taille ne doivent pas être insérés dans le four, cela pourrait engendrer un risque d'incendie ou de choc électrique.
- Un incendie peut se produire si le four est recouvert de matériaux inflammables, comme des rideaux, draps, tentures etc. lorsqu'il est en fonctionnement. Ne pas stocker d'objet sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Des précautions doivent être prises lors de l'utilisation de récipient de cuisson fait de matériaux autre que le métal ou le verre allant au four.

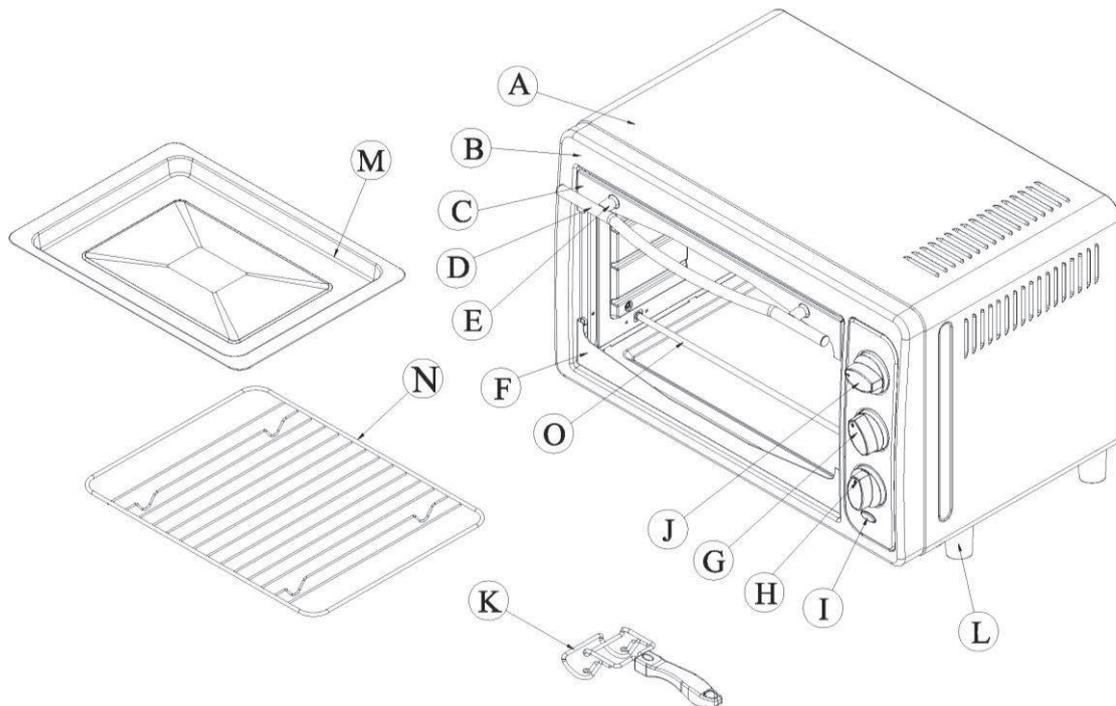
- S'assurer que rien ne touche les éléments chauffants supérieurs ou inférieurs du four.
- Ne pas placer les matériaux suivants dans le four: carton, plastique, papier, ou quelque chose de semblable.
- Ne pas stocker de matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Toujours porter des protections ou gants de protection isolants lors de l'insertion ou l'enlèvement d'éléments du four chaud.
- Cet appareil est muni d'une porte en verre trempé de sécurité. Le verre trempé est plus résistant qu'un verre ordinaire et plus résistant à la rupture. Cependant il peut toujours se casser sur les bords. Eviter de rayer la surface de la porte ou endommager les bords.
- Cet appareil est éteint lorsque la minuterie est en position «ARRÊT».
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fins que celles prévues.
- Ne pas utiliser d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Ne jamais toucher le câble d'alimentation ou la prise avec des mains mouillées.
- Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle, et l'appareil ne doit pas être utilisé si le câble est endommagé.
- Cet appareil est conforme aux exigences des directives CE, il a été contrôlé d'après toutes les directives européennes, actuelles, applicables, telles que la compatibilité électromagnétique (EMC) et la basse tension (LVD). Cet appareil a été conçu et fabriqué en respectant les dernières réglementations et prescriptions techniques, en matière de sécurité.





Risques de brûlures ! L'appareil devient très chaud pendant son utilisation. Faites attention de ne pas vous brûler pendant ou après l'utilisation ainsi que lorsque vous retirez les plats du four. Utilisez la poignée pour ouvrir et fermer la porte du four et utilisez la poignée du lèchefrite pour retirer le plat du four. Utilisez des gants de protection pour ne pas vous brûler.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



A : Surface extérieure
B : Plaque frontale
C : Cadre de la porte supérieure
D : Poignée de porte
E : Bakélite
F : Cadre de la porte inférieure
G : Bouton de sélection du mode de cuisson
H : Bouton minuterie

I : Témoin lumineux de fonctionnement
J : Bouton thermostat
K : Poignée du lèchefrite
L : Pieds
M : Lèchefrite
N : Grille de cuisson
O : Élément chauffant du bas

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois :

1. Lisez toutes les instructions contenues dans ce manuel.
2. Assurez-vous que le four soit débranché et la minuterie en position « ARRÊT ».
3. Lavez tous les accessoires dans de l'eau chaude et savonneuse ou dans un lave-vaisselle.
4. Séchez tous les accessoires et les remettre dans le four, branchez le four à une prise murale.
5. Nous vous recommandons de faire fonctionner votre four pendant environ 15 minutes à 230°C, pour éliminer tout résidu d'emballage qui sont susceptible de rester dans le four. Cela éliminera aussi toutes les odeurs initialement présentes.

Remarque : Lors de cette opération, une légère fumée et odeur peut se dégager du four. Cela est normal et non dangereux. Elle est due à la combustion de la substance protectrice appliquée aux éléments chauffants.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Cuisson par convection

La cuisson par convection combine la circulation d'air chaud au moyen d'un ventilateur de façon régulière (Griller, cuire et rôtir). Elle permet une cuisson plus rapide qu'un four classique. Le ventilateur envoi doucement l'air chaud, et circule autour de la nourriture afin de permettre une cuisson homogène des aliments. La cuisson par convection permet une cuisson à basse température, ce qui permet d'économiser de l'énergie.

Utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation, merci de vous familiariser avec les fonctions du four et accessoires suivants :

Sélecteur de température (J) : Choisir la température désirée de 100° C à 230 °C pour cuire, griller ou rôtir.

Sélecteur mode de cuisson (G) : Ce four est équipé de 4 positions pour différents besoins de cuisson.

- ARRÊT : Le four ne chauffe pas.

-  : Mode idéal pour les poissons, steak, volaille, côtelettes de porcs, etc. (Eléments chauffants du haut)

-  : Mode idéal pour les gâteaux, tartes, cookies, volaille, bœuf, porc, etc. (Eléments chauffants du bas)

-  : Mode adapté à toutes les cuissons, comme le pain, muffins, gaufre congelée, pizza, etc. (Eléments chauffants du haut et du bas)

Minuterie (H) : Pour enclencher la minuterie, tournez à droite (Sens des aiguilles d'une montre) pour cuire ou utiliser comme minuterie. Cette fonction est aussi dotée d'un signal de fin de cuisson.

Voyant lumineux : Il est allumé lorsque le four est en marche.

Lèche-frite (M) : Pour griller ou cuire de la viande, volaille, poisson et autre type de nourriture. Aussi utilisé lors de la rôtisserie pour attraper les graisses.

Grille de cuisson (N) : Pour griller, cuire en général dans les cocottes et les casseroles.

<p><u>AVERTISSEMENT</u> : Pour éviter tout risque de brûlure ou d'accident, ne pas toucher les surfaces chaudes quand le four est en marche. Toujours utiliser des gants isolants ou des protections.</p>
--

CUISSON AU FOUR

Opération:

- Ouvrez la porte du four et placez la grille métallique sur le niveau de votre choix.
- Réglez le sélecteur de température sur 230 °C pendant 15 minutes.
- Sélectionnez la fonction , , .
- Placez la nourriture sur la grille de cuisson ou le lèche-frite, sur le niveau de votre choix.
- Réglez à nouveau à la température appropriée.
- Réglez la minuterie pour sélectionner le temps de cuisson désiré.
- Le signal de fin indiquera la fin de la cuisson.

Positionnement de la grille de cuisson

Cookies : Utilisez la position la plus basse et celle du milieu.

Gâteaux : Utilisez la position la plus haute du four.

Tartes : Utilisez la position la plus basse et celle du milieu.

RÔTISSOIRE

Vérifiez régulièrement l'état de la cuisson à l'aide d'un thermomètre à viande. Pour une meilleure cuisson, il est recommandé de préchauffer le four pendant 15 minutes à 230 °C. N'utilisez pas de sac à cuisson ou de récipient en verre dans le four. N'utilisez jamais de carton, plastique, papier ou tout d'autre matière similaire dans le four.

Opération:

- Placez la grille de cuisson dans le four à la position la plus basse.
- Placez la nourriture à cuire dans un plat, si vous souhaitez utiliser le lèchefrite, il n'est pas nécessaire d'insérer la grille de cuisson.
- Réglez le bouton du thermostat sur la température que vous souhaitez.
- Tournez la minuterie à droite pour mettre en marche le four.
- Utilisez la poignée du lèchefrite pour vérifier ou retirer la viande.
- Lorsque la cuisson est terminée, tournez la minuterie en «ARRÊT».

Guide du rôtiissage

Le résultat de la cuisson peut varier. Ajustez ces temps à vos propres envies.

VIANDE	TEMPERATURE	DUREE DE CUISSON
RÔTI DE BOEUF	230°C	30-35min
RÔTI DE PORC	230°C	40-45min
JAMBON	230°C	35-40min
POULET	230°C	25-35min
DINDE	230°C	25-30min

Remarque Les temps de cuisson ci-dessus sont basés sur la température des viandes sorties du réfrigérateur. Un thermomètre à viande est fortement recommandé car des viandes congelées peuvent prendre beaucoup plus de temps.

CUISSON AU GRILL

Pour une meilleure cuisson, il est recommandé de préchauffer votre four pendant 15 min à 230°C.

Opération:

- Réglez le sélecteur de température sur 230 °C.
- Réglez le sélecteur en position  et préchauffez votre four.
- Placez le lèchefrite et la grille de cuisson.
- Placez la nourriture sur la grille de cuisson et placez-la au plus haut.
- La nourriture doit être placée au plus près de l'élément chauffant du haut sans toucher ce dernier.
- Réglez à nouveau à la température appropriée.
- Badigeonnez la nourriture avec de la sauce ou de l'huile, comme désiré.
- Réglez à nouveau la minuterie comme désiré.
- Il est conseillé de laisser la porte légèrement entrouverte.
- Tournez la nourriture en milieu de cuisson (Voir temps de cuisson ci-dessous)
- Quand la nourriture est prête, tournez la minuterie en « ARRÊT ».

Guide des cuissons

Le résultat de la cuisson peut varier. Ajustez ces temps à vos propres envies. Vérifiez souvent durant la cuisson pour éviter de trop cuire les aliments.

VIANDE	TEMPERATURE	DUREE DE CUISSON
ENTRECOTE	230°C	25-30 min
BIFTECK	230°C	25-30 min
HAMBURGER	230°C	25-28 min
COTELETTES DE PORC	230°C	40-45 min
COTELETTES D'AGNEAU	230°C	30-40 min
CUISSE DE POULET	230°C	30-35 min
FILETS DE POISSON	200°C	20-25 min
PAVES DE SAUMONS	200°C	20-25 min

Remarque Les temps de cuisson ci-dessus sont basés sur la température des viandes sorties du réfrigérateur. Un thermomètre à viande est fortement recommandé car des viandes congelées peuvent prendre beaucoup plus de temps.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avertissement : Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

- Essuyez les parois avec une éponge humide en tissu ou nylon, et un détergent doux.
- N'utilisez pas de détergent et de tampon abrasif ou d'ustensile pointu ou coupant pour nettoyer l'appareil car ils pourraient endommager le revêtement de protection.
- Utilisez une éponge humide pour nettoyer les surfaces extérieures.
- Nettoyez la grille, le lèchefrite et sa poignée avec une éponge douce et de l'eau additionnée de produit vaisselle. Rincez-les à l'eau claire et séchez-les soigneusement. Ne lavez pas ces accessoires au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas un nettoyant abrasif ou une éponge en laine de verre sur le lèchefrite car cela pourrait endommager l'émail en porcelaine.
- Laissez toutes les parties sécher entièrement avant de rebrancher votre four et de l'utiliser.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle : MF30N

Tension : 220 - 240 V~

Fréquence : 50/60Hz

Puissance : 1500 W

Capacité : 30 litres

Le fabricant et le revendeur ne peuvent pas être tenus responsable de tout accident ou dommage causé par une utilisation impropre de l'appareil, ou si les instructions données dans le présent manuel n'ont pas été respectées.

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES



La directive Européenne sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

VS-14-04

Informations à conserver

Importé par SYSTEME U Centrale Nationale - BP 30159 - 94533 RUNGIS Cedex