



depuis plus de  
**20 ans**  
à votre service

QUELFOUR.COM

## Mini-four

**MF25CTBC**  
(KR-6423)

**MF45CTBC**  
(KR-7742)

**MF60CTBC**  
(KR-7058)

Notice d'emploi

## **Lisez cette notice**

Cher client,

Veillez lire ce manuel avec attention avant d'utiliser ce lave vaisselle, il vous aidera à l'utiliser et à l'entretenir correctement.

Ce manuel contient des paragraphes concernant les consignes de sécurité, les instructions de fonctionnement, d'installation, etc...

Conservez-le afin de pouvoir le consulter à nouveau plus tard.

### **Remarque :**

Dans un souci constant d'amélioration et de mise à jour du produit, le fabricant se réserve le droit d'effectuer des modifications sans avis préalable.

**Important : avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement**

QUEL FOURN.COM

## Sommaire

1. Consignes de sécurité	3
2. Mise au rebut	4
3. Description de votre appareil	5
4. Installation et utilisation de votre appareil	6
5. Conseils d'utilisation	11
6. Entretien du four	12
7. Spécifications	12
8. Schéma électrique	13

QUEL FOUR.COM

## 1. Consignes de sécurité

- Cet appareil est à usage domestique uniquement.
- Pour vous protéger des risques de choc électrique, n'immergez aucune partie du four dans de l'eau ou un autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un plan de travail, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- N'utilisez jamais un appareil dont le cordon d'alimentation ou la prise soit endommagé, qui ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé. Apportez-le au réparateur agréé le plus proche en vue d'un examen, d'une réparation ou d'un réglage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des dangers ou des blessures.
- Lorsque vous utilisez le four, laissez un espace d'au moins 10 centimètres de chaque côté de l'appareil pour permettre la bonne circulation de l'air.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Attendez le refroidissement de l'appareil avant de mettre des objets dans le four ou de les enlever, ou avant de le nettoyer.
- Ne tirez jamais sur le cordon mais débranchez l'appareil en tenant la prise.
- Ne recouvrez pas une partie de four avec du papier d'aluminium. Cela pourrait provoquer une surchauffe du four.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec une éponge métallique. Des éléments de l'éponge peuvent s'en détacher et entrer en contact avec des éléments électriques, entraînant un risque de choc électrique.
- N'insérez pas d'objets trop gros ou d'ustensiles en métal dans un four électrique. Ils pourraient provoquer un incendie ou des risques de choc électrique.
- Si cet appareil est en contact ou en contact avec un matériau inflammable lorsqu'il est allumé, y compris rideaux, tentures et éléments similaires, il existe un risque d'incendie. Ne placez aucun élément sur l'appareil lorsqu'il est allumé.
- Ne mettez aucun des matériaux suivants dans le four : carton, film plastique, papier, matériaux similaires.
- Evitez de rayer la surface de la porte ou de faire des encoches sur les bords. Si la porte présente des rayures ou des encoches, contactez le service après-vente avant d'utiliser le four.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (incluant les enfants) ayant des capacités physiques réduites, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience à moins qu'ils n'aient été donnés des instructions par une personne responsable pour leur

sécurité.

- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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.

## **LISEZ ET SUIVEZ CES CONSIGNES DE SECURITE ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

### **2. Mise au rebut**



Attention au recyclage correct de ce produit conformément à la directive européenne 2002/96/CE.

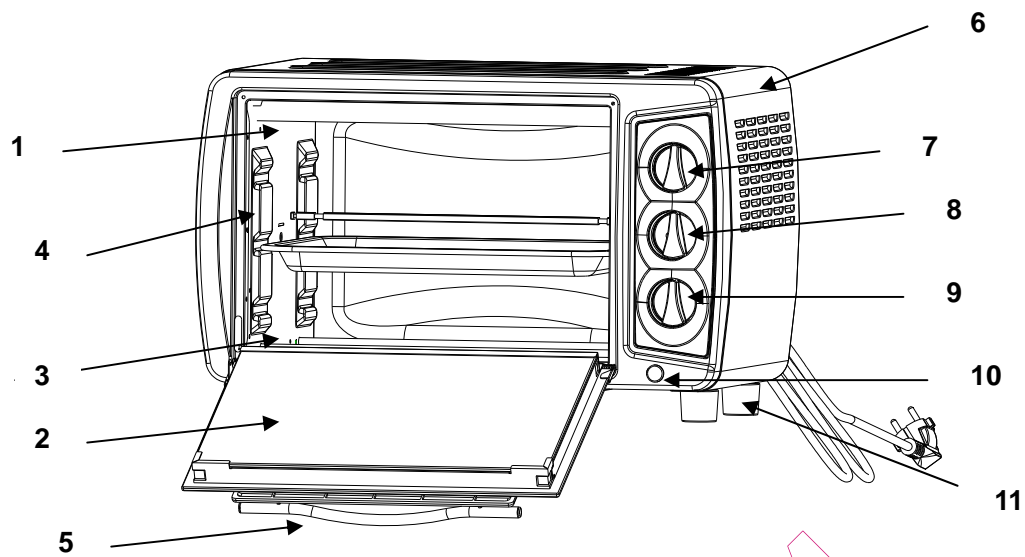
Une fois accompli la vie fonctionnelle de cet appareil, son recyclage doit être fait séparément des déchets urbains. Il doit être fait dans les centres spécifiques disponibles des municipalités ou des recycleurs fournissant un tel service.

Le recyclage séparé d'un appareil électrique domestique signifie éviter les conséquences négatives possibles sur l'environnement et la santé publique, permettant un recyclage correct et une importante économie d'énergie et de ressources.

Pour insister sur ce fait, le symbole repris sur le produit et dans les instructions signifie que vos équipements électriques et électroniques doivent, en fin de vie, être recyclés séparément des déchets ménagers.

**NE JETEZ PAS CE PRODUIT AU MILIEU DES ORDURES MENAGERES NE FAISANT PAS L'OBJET DE TRI SELECTIF. LA COLLECTE DE CE GENRE DE DECHET NECESSITE UN TRAITEMENT SPECIAL.**

### 3. Description de votre appareil



- 1. Eléments chauffants
- 2. Vitre
- 3. Cavité
- 4. Gradins
- 5. Poignée
- 6. Boîtier

- 7. Thermostat
- 8. Sélection de cuisson
- 9. Mode
- 10. Ventilateur lumineux
- 11. Pieds



- 12. Grille
- 13. Pince
- 14. Plateau

- 15. Poignée rôtisserie
- 16. Rôtisserie

## 4. Installation de votre appareil

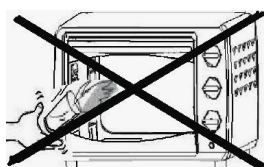
### *Installer votre appareil en toute sécurité*

Si le four est positionné trop près d'un mur, ce dernier peut être brûlé ou tâché. Veuillez à ce que les rideaux, etc... ne soient pas en contact avec le four.

Ne placez aucun objet entre la base du four et la surface sur laquelle il est posé. Tout objet situé sous le four pourrait être brûlé. Ne placez aucun objet sur le four lorsqu'il est en service, car la chaleur pourrait le déformer, le fissurer ou l'endommager, le cas échéant.



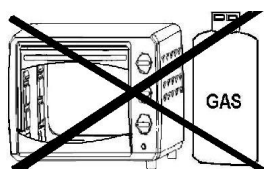
Utilisez toujours la pince lorsque vous insérez ou retirez le plateau. Vous risquez de vous brûler gravement si vous le touchez.



Ne versez jamais de l'eau sur la porte du four lorsqu'il est chaud. La Vitre risquerait de se briser.



Lorsque vous débranchez l'appareil, saisissez toujours la fiche. Ne tirez jamais sur le cordon. Cela pourrait casser les fils qui sont à l'intérieur.



Lors de l'utilisation, ne placez jamais l'appareil à proximité d'un brûleur à gaz, d'une source de chaleur ou d'un ventilateur électrique, etc... Cela pourrait nuire au contrôle de la température.



N'aspergez pas le cordon d'alimentation et ne manipulez pas l'appareil avec les mains mouillées. Débranchez toujours le cordon après utilisation ou lorsque l'appareil est laissé sans surveillance. S'il reste branché, un dysfonctionnement peut provoquer un incendie.


**Avertissement ! Si vous constatez un dommage quelconque (cordon d'alimentation abîmé...etc...) , veuillez contacter un technicien qualifié afin d'éviter un danger.**

### *Utilisation de votre four*

#### **Avant d'utiliser votre four pour la première fois,**

Chauffer à vide :

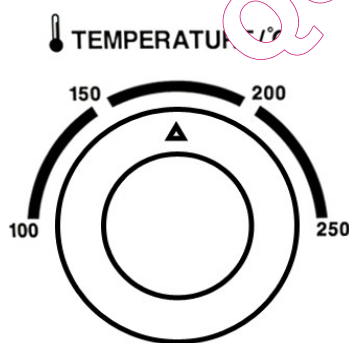
- Insérer le plateau et la grille de cuisson.

- Réglez le sélecteur de mode de cuisson sur « **TOURTE + SOLE** »  et le thermostat sur « **250°C** » puis chauffez le four à vide pendant environ 10 minutes.

Remarque : Il se peut qu'il y ait un peu de fumée et de brûlé lors de la première utilisation, toutefois cela reste normal.

#### **Réglage du thermostat**

Réglez la température en fonction du plat que vous allez cuisiner.

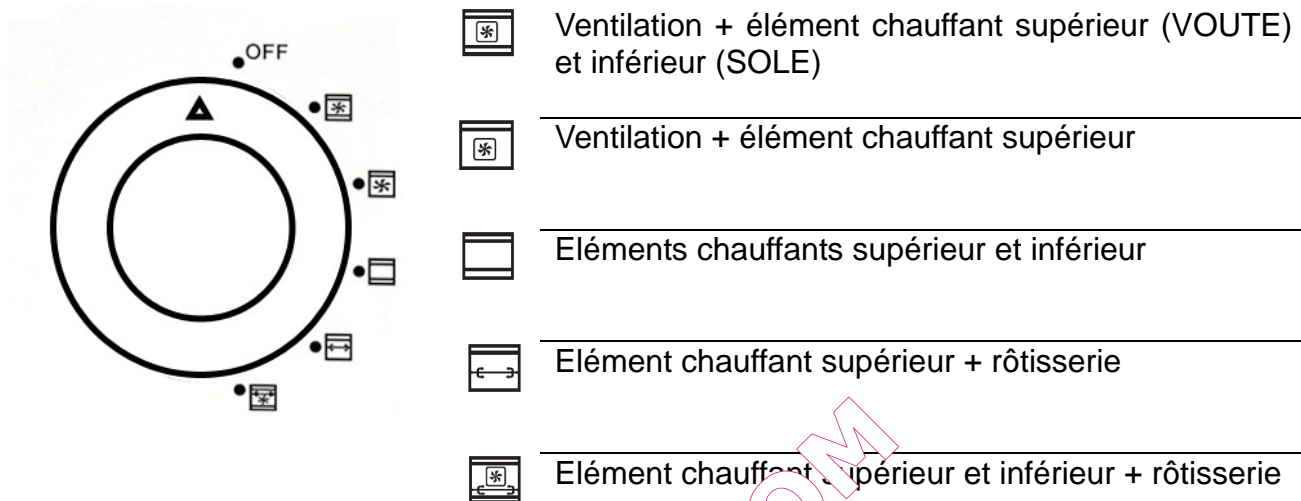


Réglez le bouton correspondant à la température en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température appropriée (de 100°C à 250°C) en fonction du plat que vous allez cuisiner.



## Sélecteur du mode de cuisson

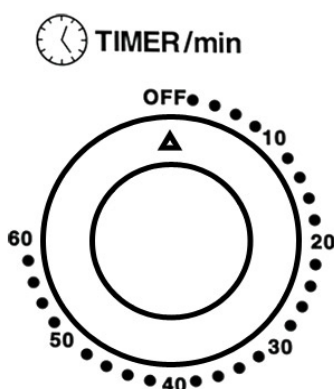
Sélectionnez l'élément chauffant approprié en fonction du plat que vous souhaitez cuisiner.



## Réglage de la durée de cuisson

- Placez la flèche du minuteur sur la durée de cuisson (en minutes) appropriée pour le plat que vous allez cuisiner en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Le voyant lumineux permet de vérifier le bon fonctionnement des éléments chauffants. Le four s'éteindra automatiquement à la fin de la durée de cuisson sélectionnée et une alarme retentira.
- Vous pouvez éteindre le four manuellement en tournant le minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF.

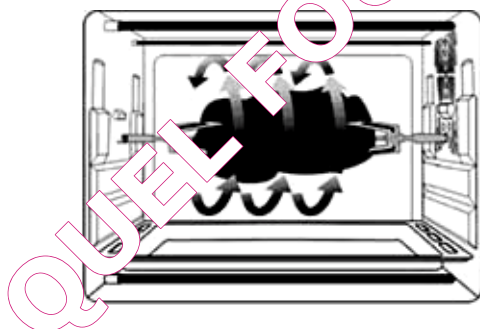
Remarque : Si le four est sale, il se peut que la cuisson soit légèrement plus longue que d'habitude.



### **Temps de cuisson indicatifs**

Type d'aliment	Nombre d'aliment ou épaisseur	Température (°C)	Temps (min)
Sandwich	2-3 pièces	200	2-3
Toast	2-4 pièces	250	2-5
Hamburger	2-3 pièces	200	3-5
Poisson	1 pièce	200	7-10
Jambon	2 cm	200	7-12
Saucisse	3-4 pièces	200-250	8-10
gâteau	1 pièce	150	20-30
Steak	1-2 cm	250	10-15
Poulet	moitié	175-200	30-45

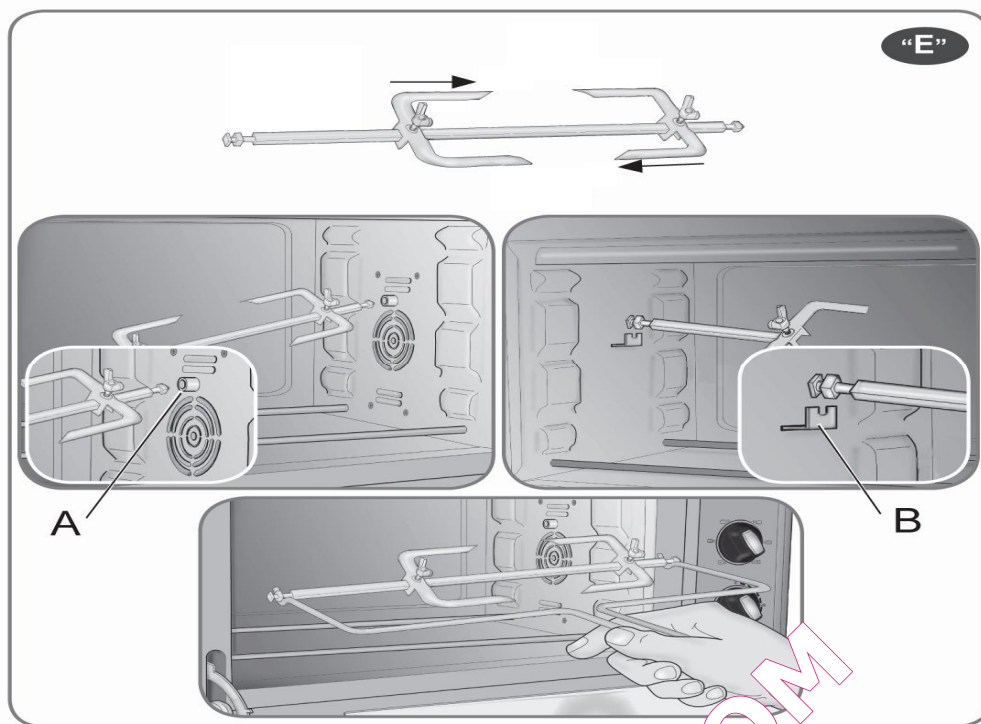
### **Fonction rôtisserie**



Avec la fonction rôtisserie, le support tournebroche est fourni. Cet ustensile peut supporter de la nourriture jusqu'à 3 kilogrammes.

#### **Installation du tournebroche :**

Installez le tournebroche dans les trous prévus à cet effet « A » puis « B » comme sur l'illustration ci-dessous. Mettez ensuite dessous le plateau de cuisson afin de récupérer le jus de cuisson



Après cuisson, utilisez la poignée prévue pour sortir le tournebroche comme sur l'illustration ci-dessus et retirez-le de chacun de ses extrémités.

**MISE EN GARDE :** Utilisez toujours la poignée pour sortir le tournebroche afin de ne pas vous brûler. Faites attention, des gouttes de jus peuvent couler de votre nourriture.

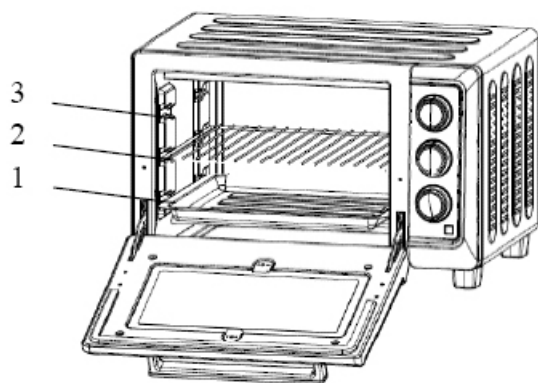
## 5. Conseils d'utilisation

### - Plateau de cuisson et grille

<p>Plateau de cuisson</p>  <p>Pour ailes de poulet grillées, steak haché, gâteau, presque tous les autres aliments préparés au four</p>	<p>Comment utiliser la poignée</p> 
<p>Grille</p>  <p>Pour pommes de terre au four, aliments secs.</p>	
<p>Plateau + grille</p>  <p>Pour les aliments produisant du jus.</p>	

Faites attention à ne pas vous brûler quand vous retirez du jus de cuisson ou autres liquides chauds du four.

### - Gradins



Vous pouvez régler la hauteur du plateau à 3 niveaux différents en fonction des plats que vous souhaitez cuisiner.

Par exemple, lorsque vous préparez un gratin de macaroni et que vous voulez que la partie supérieure soit plus cuite, utilisez le deuxième ou le troisième gradin. Pour rôtir un poulet, utilisez le premier gradin.

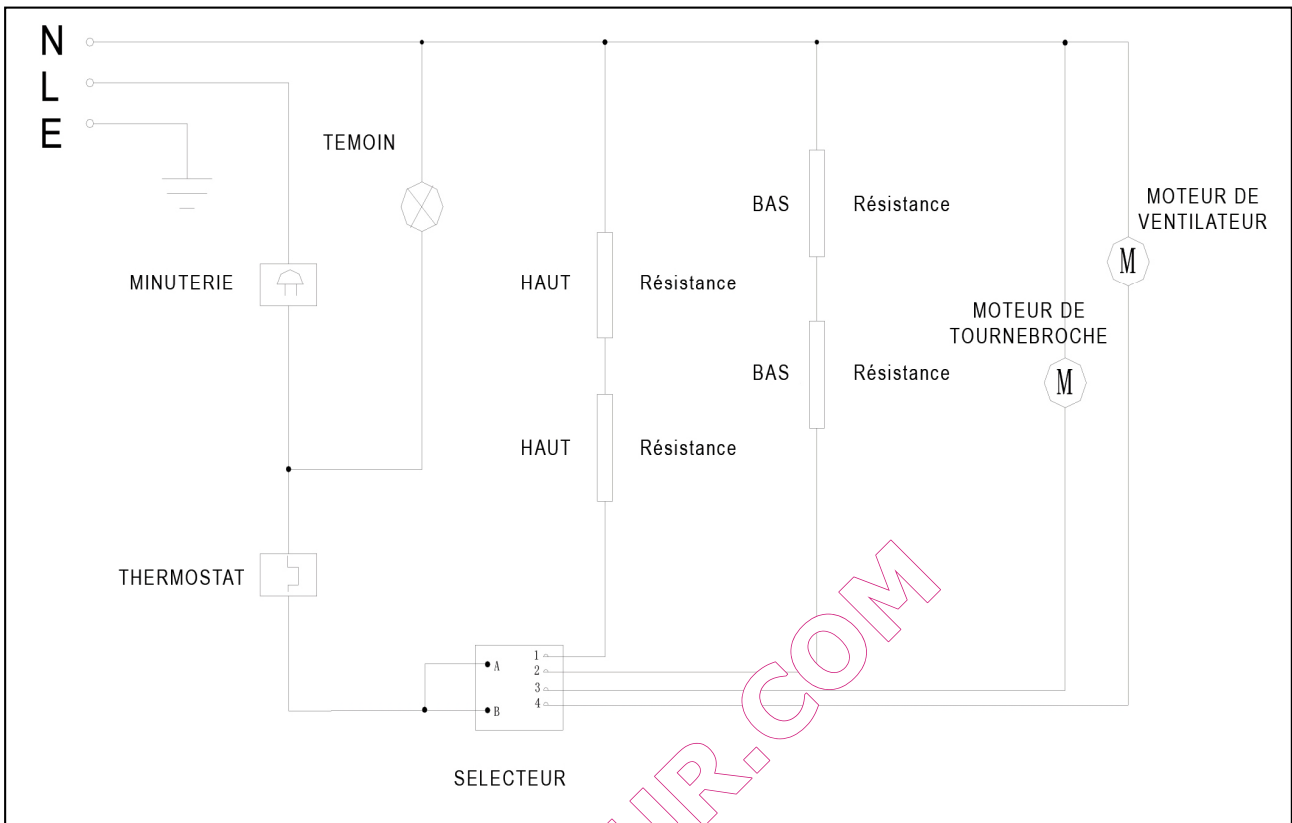
## 6. Entretien du four

- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir totalement avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Nettoyez le plat, la grille, la poignée du plat après chaque utilisation.
- Nettoyez l'intérieur du four et l'ensemble des parties amovibles avec un nettoyant doux non abrasif après chaque utilisation. Rincez et séchez avec soin.
- Nettoyez la porte vitrée et extérieure du four avec un nettoyant pour surfaces vitrées ou un détergent doux et un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyant ou de tampon abrasif qui pourraient rayer le revêtement de l'appareil.
- Rincez et séchez avec soin à l'aide d'un chiffon propre. Laissez sécher le four avant de refermer la porte vitrée.
- Pour faciliter le nettoyage : pour les parois autonettoyantes après une cuisson grasse, faites chauffer le four à vide, thermostat en position maximum pendant 10 minutes, porte fermée.
- Si vous avez besoin de stocker le four, débranchez-le, laissez-le refroidir et nettoyez-le avant de le ranger dans sa boîte. Conservez-le dans un endroit frais et sec. Ne rangez jamais l'appareil quand il est encore chaud.
- Ne serrez jamais le cordon d'alimentation autour de l'appareil. N'exercez aucune tension sur le cordon d'alimentation à l'endroit où celui-ci entre dans l'appareil. Il pourrait s'endormir et se rompre.

## 7. Spécifications

	MF25CTBC	MF45CTBC	MF60CTBC
Voltage (V)	220-240V	220-240V	220-240V
Fréquence (Hz)	50/60	50/60	50/60
Capacité (L)	25	45	60
Puissance (W)	1500	1800	2000
Dimensions nettes en cm (HxLxP)	36.8 x 52 x 40.5	42 x 62 x 44.5	53 x 63.4 x 47.5

## 8. Schéma électrique



QUEL FOUR.COM