



## **MINI-FOUR**

### **Modèle MF-20**

Locataire-gérant - SAS au capital de 20.000.000 euros - siège social : 7 rue Henri Becquerel - 92500 Rueil-Malmaison - RCS Nanterre sous le numéro 440 303 196.

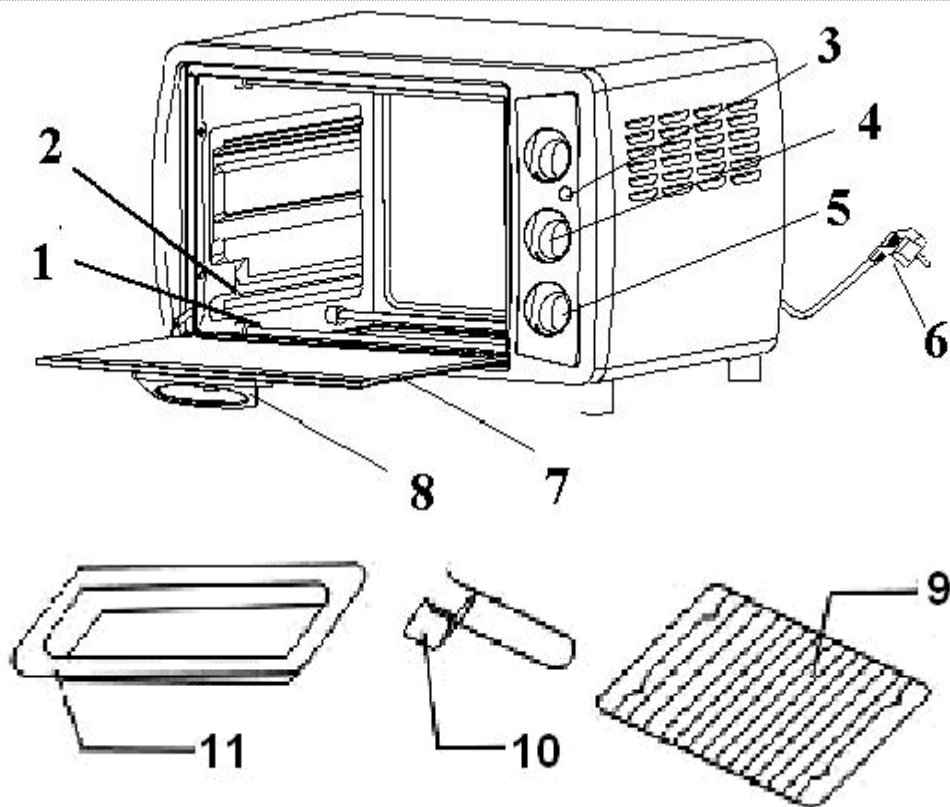


**Brandt**

Merci d'avoir acheté ce four électrique.

Nous vous conseillons de lire attentivement les conseils d'utilisation avant de mettre en marche l'appareil.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Élément chauffant

2. Gratin

3. Voyant lumineux

4. Thermostat

5. Minuteur

6. Cordon et fiche

7. Porte

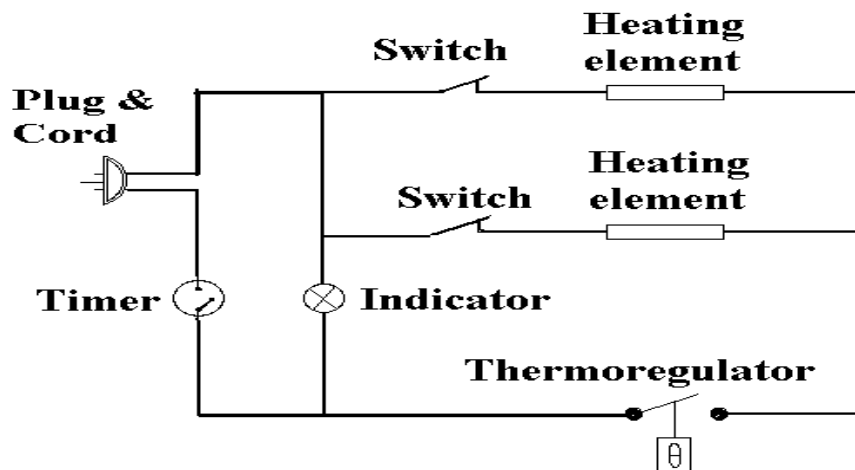
8. Poignée

9. Grille

10. Pince

11. Plateau

## CIRCUIT



Fiche et cordon  
Minuterie

Commutateur  
Commutateur  
Voyant

Élément chauffant  
Élément chauffant  
Thermostat

## CARACTÉRISTIQUES

Modèle	MF-20
Alimentation	220-240 Vca 50 Hz
Consommation	1380 W
Dimensions	470 x 355 x 360 mm
Poids net	5,5 kg

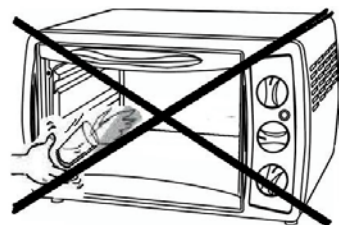
## MISES EN GARDE

Remarque :

L'image de l'accessoire varie selon les modèles. Veuillez vous reporter au modèle que vous avez acheté.



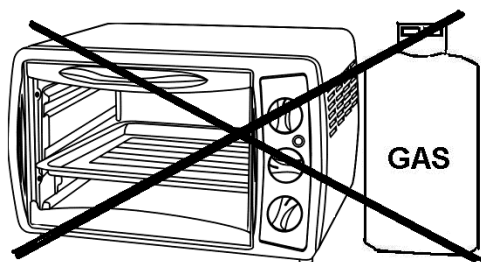
Utilisez toujours la pince lorsque vous insérez ou retirez le plateau. Vous risquez de vous brûler gravement si vous le touchez.



Ne versez pas d'eau sur la vitre du four lorsqu'il est chaud. La vitre risque 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 forte chaleur ou d'un ventilateur électrique, etc. Cela pourrait nuire au contrôle de la température.

GAZ



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.

Lorsque vous cuisinez des plats à l'huile tels que le poulet rôti, il est recommandé de placer 2 feuilles d'aluminium afin de réduire les projections. Placez une feuille sur le plateau et l'autre sur le poulet. Ainsi l'huile coulera entre les deux feuilles.



### CONSEILS D'UTILISATION

Remarque : les pièces et les accessoires varient selon les modèles. Veuillez vous reporter à l'image correspondant à l'article que vous avez acheté.

Plateau et grille de cuisson

Plateau



Poulet rôti,  
Hamburger, gratin,  
Génoise, presque tous  
les aliments préparés au  
four

Utilisation de la pince

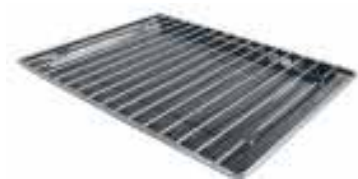


Grille

Pommes de terre au four,  
aliments secs



## Plateau et grille



Aliments  
produisant du  
jus/poisson cuit au  
four, etc.

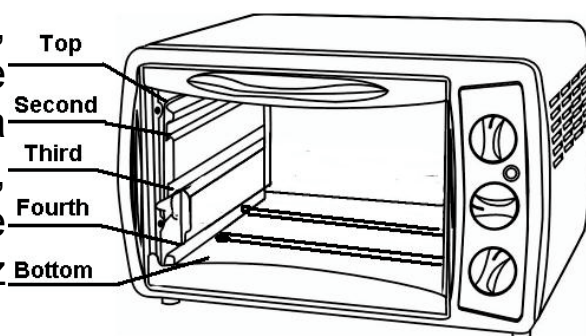
Le plateau n'est pas parfaitement carré.

### Remarque :

Prenez garde lorsque vous retirez un pudding ou des liquides chauds du four.

## Gradins

Vous pouvez régler la hauteur du plateau à 4 niveaux différents en fonction des plats que vous souhaitez cuisiner. Par exemple, lorsque vous préparez du gratin de macaronis et que vous voulez que la partie supérieure soit plus cuite, utilisez le premier ou le deuxième gradin. Pour rôtir un poulet, utilisez le quatrième ou le dernier gradin.



## Premier/Deuxième/Troisième/Quatrième/Dernier

### NETTOYAGE



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

Nettoyez la surface intérieure et extérieure, le plateau, la grille et la pince avec un chiffon doux (ou une éponge) et un produit à pH neutre. Rincez ensuite à l'eau claire. Afin de ne pas rayer la surface intérieure du four et de protéger le plateau, la grille et la pince, n'utilisez pas de brosse dure ou équivalent lors du nettoyage.





N'utilisez pas de produits toxiques ou abrasifs tels que de l'alcool à brûler, de la poudre abrasive ou du solvant.

## CONSEILS DE CUISSON

ALIMENT	TEMPÉRATURE	GRADIN	DURÉE
Pain	180	3	9-13
Gâteau	180	2	25-35
Poisson	250	2	10-15
Poulet/Canard	220-250	2	30-45
Pancake	160	1	7-10
Boeuf	250	2	8-15
Œufs/Arachides	125-150	2	6-10
Hot dog	200	2	6-10
Hamburger	240	2	10-14

## UTILISATION DU FOUR

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois :

Chauffez le four à vide.

(1) Insérez le plateau et la grille de cuisson.

(2) Réglez le sélecteur de mode de cuisson sur "VOÛTE + 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 une odeur de fumée et de brûlé lors de la première utilisation, toutefois cela est normal.

Thermostat :

Réglez le thermostat en fonction du plat que vous allez cuisiner.

Sélecteur de mode de cuisson :

Sélectionnez "Voûte", "Sole", ou "Voûte + Sole" en fonction des plats que vous allez cuisiner. Le voyant lumineux vous permet de vérifier le bon fonctionnement des éléments chauffants.

UPPER(  ), LOWER(  ), UPPER & LOWER(  )  
VOÛTE                      SOLE                      VOÛTE + SOLE

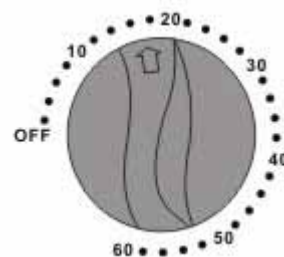
1. Placez la flèche du minuteur sur la durée de cuisson (en minutes) recommandée pour les plats que vous allez cuisiner.

2. Réglez le minuteur en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

Le four s'éteindra automatiquement à la fin de la durée de cuisson sélectionnée et une alarme sonnera.

• Pour une durée inférieure à 5 mn, tournez le bouton à plus de 6 mn puis revenez à la durée souhaitée.

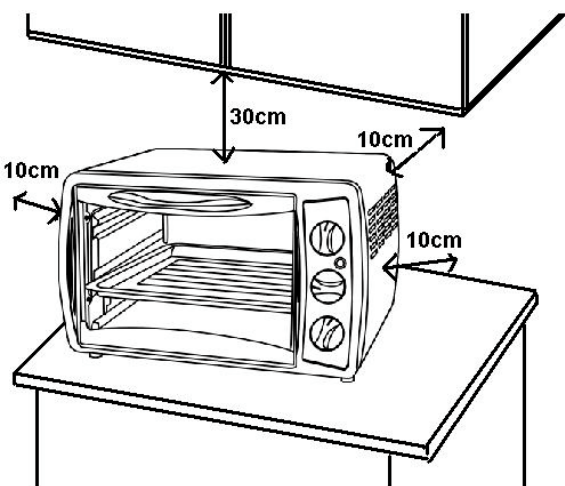
3. Vous pouvez éteindre le four manuellement pendant la cuisson en tournant le minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "OFF".



Remarque :

Si l'intérieur du four est sale, il se peut que la cuisson soit légèrement plus longue que d'habitude.

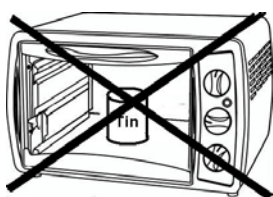
## MISES EN GARDE



Si le four est positionné trop près d'un mur, ce dernier sera brûlé ou tâché. Assurez-vous qu'aucun rideau, etc., n'est en contact avec l'appareil.

Ne placez aucun objet entre l'appareil et la surface sur laquelle il est posé. L'objet pourrait brûler.

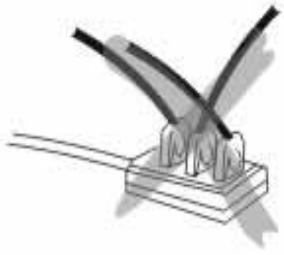
Ne placez aucun objet sur le four lors de l'utilisation car la chaleur pourrait le



Ne chauffez pas d'aliments en bouteille ou en boîte car le récipient pourrait se casser et vous brûler. déformer, le briser, etc..



Attention ! Prenez garde de ne pas vous brûler lors de l'utilisation ou immédiatement après. Les parties métalliques et la vitre de la porte deviennent extrêmement chaudes lors de l'utilisation. Prenez garde de ne pas les toucher lorsque vous ouvrez ou fermez la porte.



L'alimentation en courant alternatif doit provenir d'une prise correctement branchée. Insérez la fiche entièrement dans la prise. Dans le cas contraire, elle pourrait chauffer anormalement. N'utilisez pas de prise d'éclairage. Ne branchez jamais plusieurs fiches sur une même prise.

## ENTRETIEN

1. Aucun entretien ou maintenance autre que le nettoyage mentionné dans ce mode d'emploi n'est requis pour cet appareil.
2. Les réparations, lorsqu'elles sont nécessaires, doivent être réalisées par un professionnel agréé.
3. Cet appareil est destiné à un **USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT** et non à un usage commercial ou industriel.

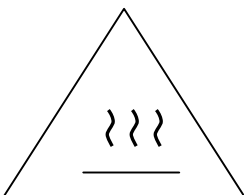
## ATTENTION

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le distributeur ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout risque.

## REMARQUE IMPORTANTE



Recyclage : ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères.



Attention : la température de la surface de contact peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.



Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrit dans la présente notice.

Locataire-gérant - SAS au capital de 20.000.000 euros - siège  
social : 7 rue Henri Becquerel - 92500 Rueil-Malmaison - RCS  
Nanterre sous le numéro 440 303 196.

**Brandt**



Novembre 2007