



MARQUE: PROLINE

REFERENCE: MF45L

CODIC: 4281195



NOTICE



PROLINE

MF45L

CONVECTION OVEN
FOUR POSABLE
VRIJSTAANDE OVEN
HORNO INSTALABLE
FORNO DE INSTALAÇÃO LIVRE



 OPERATING INSTRUCTIONS

 MANUEL D'UTILISATION

 HANDLEIDING

 INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

 INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Catalogue

Language of Introduction

Page

English

EN1-EN9

French

FR10-FR17

Dutch

NL18-NL26

Spanish

ES27-ES34

Portuguese

PT35-PT43

ATTENTION

- ❖ Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements;
 - les fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.
- ❖ 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.
- ❖ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- ❖ Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ❖ 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.

- ❖ En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous à la section “NETTOYAGE ET ENTRETIEN” en page 17.
- ❖ La porte ou la surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
- ❖  Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.
- ❖ La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- ❖ Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser la poignée lorsque vous déplacez l'appareil.
- ❖ Ne pas placer l'appareil près de ou sur une gazinière ou une plaque chauffante, ne le posez pas sur un four ou un mini-four.
- ❖ L'arrière de l'appareil doit être placé contre un mur.



Nos emballages/
produits peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri,
pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

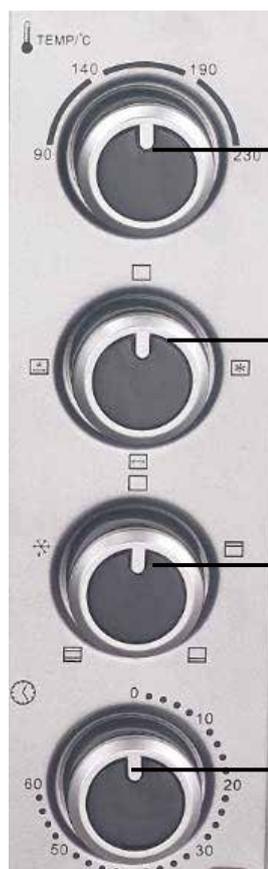
MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil, et gardez-le afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne mettez jamais le câble, la prise mâle ni aucune autre partie du four dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du haut d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec une surface chaude.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut être à l'origine de blessures.
- Éteignez et débranchez toujours le four après usage et avant de le nettoyer. Attendez qu'il ait refroidi avant de le nettoyer ou de le manipuler. Débranchez toujours l'appareil en tirant sur la prise mâle, jamais sur le câble.
- Aucune partie du four ne doit être tapissée avec du papier d'aluminium. Le four risquerait de surchauffer.
- Soyez extrêmement vigilant lorsque vous sortez le plat ou la grille ou lorsque vous jetez le jus de cuisson, afin d'éviter de vous brûler.
- Un risque d'incendie existe si le four est recouvert pendant qu'il fonctionne, ou s'il est en contact avec un matériau inflammable (rideaux, tentures, panneaux en bois) pendant qu'il fonctionne.
- Aucun objet ne doit être placé sur le four pendant qu'il fonctionne.
- Aucun des matériaux suivants ne doit aller dans le four : papier, carton, plastique et autres produits similaires.
- Quand le four n'est pas utilisé, ne l'utilisez pas pour ranger d'autres matériaux que ceux recommandés par le fabricant.
- Utilisez impérativement des gants de cuisine (non fournis) ou la poignée fournie pour mettre les plats dans le four et pour les sortir.
- Le four n'est pas conçu pour être utilisé en plein air.
- Ne l'utilisez pas à une finalité autre que celle pour laquelle il a été conçu.
- Évitez d'insérer dans le four des ustensiles métalliques ou des aliments trop volumineux : ceux-ci pourraient provoquer un incendie ou un choc électrique.
- L'appareil doit fonctionner dans une pièce suffisamment bien aérée.
- Saisissez toujours la poignée du four par le milieu. Les extrémités de la poignée peuvent être portées à très haute température !



DESCRIPTION

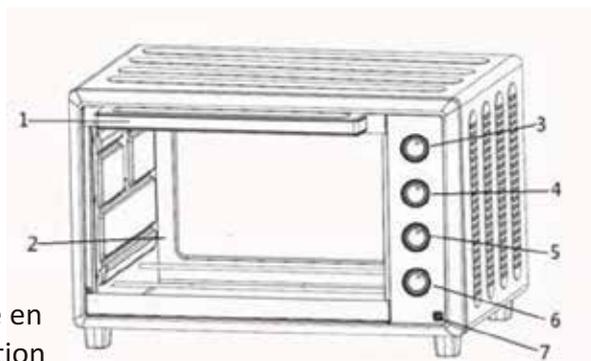


3. Bouton de température – permet de régler le thermostat à la température souhaitée.

4. Bouton de sélection de fonction – sélectionnez la fonction de chaleur tournante en mettant ce bouton sur la position souhaitée.

5. Bouton de sélection de fonction – sélectionnez la fonction de cuisson en mettant ce bouton sur la position souhaitée.

6. Bouton de minuterie avec sonnerie – réglable jusqu'à 60 minutes. Le four s'éteint automatiquement une fois le temps de cuisson écoulé. Pour éteindre le four, mettez ce bouton sur 0.

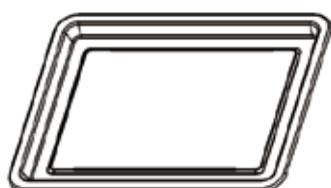


1. Poignée de porte

2. Porte

7. Témoin lumineux

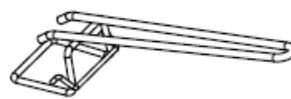
Accessoires



Plat de cuisson



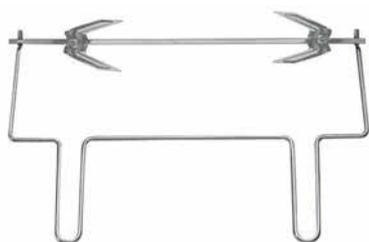
Grille de cuisson



Poignée pour plat/grille



Ramasse-miettes

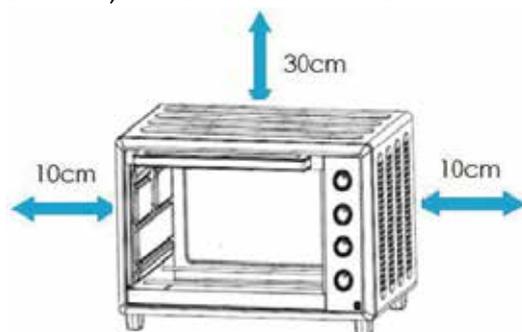


Tournebroche

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Enlevez tous les matériaux d'emballage et frottez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Lavez le plat, la grille, la poignée et le ramasse-miettes dans de l'eau chaude savonneuse. Faites-les bien sécher avant de les utiliser.

Placez le four sur une surface plane et stable ; prévoyez un espace libre d'au moins 30 cm au-dessus du four et 10 cm sur les côtés, afin d'assurer une aération suffisante.



Aucun autre appareil ne doit être branché sur la même prise que le four.

Il est conseillé de faire fonctionner le four à la température maximale (230°C) sur la fonction  pendant environ 10 minutes afin d'éliminer tous les éventuels résidus d'emballage ou de graisse utilisés pour l'emballage et le transport. Le four peut émettre une légère odeur accompagnée de fumée pendant ce premier fonctionnement. Ce phénomène est normal.

UTILISATION

Veillez à bien installer le ramasse-miettes en bas du four avant de l'utiliser.

Instructions générales

- Mettez la grille à la hauteur souhaitée selon l'aliment à cuire.



- Pour les aliments susceptibles de produire du jus pendant la cuisson, utilisez la plaque. Assurez-vous que les récipients utilisés peuvent aller au four ; n'utilisez en aucun cas des récipients en plastique ou en carton.
- N'utilisez en aucun cas des casseroles en verre ou en céramique.
- Utilisez la température conseillée sur les recettes (ou celle qui vous convient).
- Fermez bien la porte et réglez le temps de cuisson ; le four démarre.

REMARQUE : Le poids maximum recommandé pour la grille et la plaque de cuisson est de 3,5 kg. Veillez à répartir les aliments de manière uniforme sur la grille/plaque.

Chaleur tournante  / **Cuisson par le haut et par le bas** 

Ces réglages conviennent parfaitement pour rôtir les pommes de terre, la viande, les légumes, les plats préparés, les ragoûts, le pain, les gâteaux et les desserts.

1. Mettez l'aliment sur le plat, et mettez celui-ci à mi-hauteur dans le four. Fermez la porte du four.

2. Mettez les boutons de fonction sur  / .

3. Réglez la température en tournant le bouton de réglage de température.

4. Réglez le temps de cuisson avec le bouton de la minuterie.

Grill

Ce réglage convient parfaitement pour griller le pain, le poulet, les saucisses, les côtes de porc et le bacon.

1. Mettez l'aliment sur la grille, et mettez celle-ci sur la position haute dans le four.

2. Placez le plat en-dessous pour recueillir les graisses et les jus. Fermez la porte du four.

3. Mettez le bouton de fonction sur .

4. Réglez la température en tournant le bouton de réglage de température.

5. Réglez le temps de cuisson avec le bouton de la minuterie.

Cuisson par le bas

Ce réglage convient pour la plupart des aliments cuits avec des fonctions de cuisson conventionnelles ; la cuisson dure cependant plus longtemps.

1. Mettez l'aliment sur le plat, et mettez celui-ci sur la position basse dans le four. Fermez la porte du four.

2. Mettez le bouton de fonction sur .

3. Réglez la température en tournant le bouton de réglage de température.

4. Réglez le temps de cuisson avec le bouton de la minuterie.

Décongélation

Ce réglage permet de décongeler les aliments surgelés.

1. Mettez l'aliment sur le plat, et mettez celui-ci dans le four sur la position basse ou intermédiaire. Fermez la porte du four.

2. Mettez le bouton de fonction sur .

3. Réglez la température en tournant le bouton de réglage de température.

4. Réglez le temps de cuisson avec le bouton de la minuterie.

Tournebroche / Tournebroche avec chaleur tournante

1. Mettez la plaque sur la position basse du four.

2. Pour faire cuire un aliment en mode tournebroche, empalez-le sur la broche prévue à cet effet.

3. Embrochez les 2 broches latérales dans l'aliment et verrouillez-les avec les deux vis moletées prévues à cet effet.

Broches latérales



4. Insérez la pointe de la broche dans l'axe moteur situé sur la paroi droite du four.



Axe moteur du
tournebroche

5. Insérez l'extrémité carrée de la broche dans le support prévu à cet effet situé sur la paroi gauche du four.



6. Refermez la porte du four et mettez le bouton de sélection de fonction sur  / .
7. Réglez la température à l'aide du bouton de réglage de température.
8. Réglez le temps de cuisson avec le bouton de la minuterie.

ATTENTION : Si le temps de cuisson est inférieur à 5 minutes, vous devez d'abord amener le bouton de la minuterie au-delà de 20 minutes pour ensuite revenir en arrière jusqu'à la durée en question. Le réglage sera ainsi plus sûr et plus précis.

Après la cuisson

Une fois la cuisson terminée, mettez le bouton de la minuterie sur "0".

Ouvrez délicatement la porte et sortez les aliments cuits du four.

ATTENTION : Le plat, la grille et les aliments peuvent être portés à très haute température, manipulez-les avec précaution. **Utilisez toujours la poignée prévue à cet effet pour sortir le plat ou la grille du four.**



Pour sortir la grille de cuisson du four, faites-la d'abord coulisser le long des rails, puis inclinez-la légèrement.

Pour enlever le tournebroche, utilisez toujours la poignée prévue à cet effet.

- Pour démonter la brochette de rôtissoire, placez les crochets de la poignée sous les rainures situées de part et d'autre de la broche.
- Démontez d'abord le côté gauche de la broche en le soulevant. Puis enlevez la broche de l'axe moteur et sortez délicatement le rôti du four. Sortez la broche du rôti, et mettez celui-ci sur un plat ou sur une planche à découper.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil et attendez qu'il ait complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon légèrement humide. Séchez-le bien.
- Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau.
- Lavez le plat, la grille, le ramasse-miettes et le tournebroche dans de l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux. Rincez-les et séchez-les bien avant de les réutiliser.
- N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.

Les surfaces en contact avec les aliments doivent faire l'objet d'un nettoyage régulier afin d'éviter tout risque de contamination croisée entre les différents types d'aliments ; nettoyez-les de préférence avec de l'eau chaude propre et un détergent doux.

Le maintien de bonnes pratiques en matière d'hygiène alimentaire permet d'éviter tout risque de contamination croisée ou d'intoxication alimentaire.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales : 220-240 V~ 50/60 Hz
1800 W

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.