

andrew James

Mini Four Électrique 33 L



Veuillez lire ce manuel d'utilisation attentivement et le conserver pour toute consultation future

@AndrewJamesFr

Consignes de sécurité générales

Lorsqu'on utilise les appareils électriques, il faut suivre les consignes de sécurité ci-dessous:

- Cet appareil est destiné à être utilisé par des personnes de plus de 8 ans et des personnes ayant les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou le manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils n'aient été donnés supervision ou des instructions quant à l'appareil et ils comprennent tous les dangers. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne devraient pas être effectués par les enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans. Garder l'appareil et le cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veuillez s'assurer que la tension de votre maison correspond à la tension indiquée sur l'appareil.
- Veuillez vérifier régulièrement qu'il n'y a pas de signes de dommages sur le cordon d'alimentation ou sur la fiche. Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, il doit être remplacé par un électricien ou un centre de service. Pour plus d'informations veuillez contacter notre service clientèle.
- Cet appareil n'est conçu que pour l'utilisation domestique. Un usage incorrect va invalider la garantie. Le fournisseur ne peut pas être tenu pour responsable de blessures ou de dommages si l'appareil est utilisé pour les fins autres que celles prévues.
- Un usage abusif peut aussi endommager l'appareil et causer des blessures.
- Ne jamais utiliser l'appareil s'il a fait tomber ou s'il y a des signes de dommages sur l'appareil. Si l'appareil est endommagé il doit être examiné/ réparé par un technicien autorisé.
- Ne jamais plonger le bloc moteur, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant ou par une personne qualifiée pour éviter tout danger.
- Ne jamais laisser l'appareil pendre d'une table ou d'un comptoir. Veuillez positionner l'appareil en assurant qu'il ne peut pas vous trébucher ou être tiré par inadvertance.
- Ne jamais laisser le cordon d'alimentation entre en contact avec les surfaces chaudes ou les brûleurs chauds ou placer l'appareil dans un four chaud.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge ou une multiprise avec l'appareil. Si nécessaire veuillez utiliser une rallonge qui correspond à la tension de l'alimentation pour éviter le surchauffe. Ne jamais brancher tout autre appareil sur la rallonge. Veuillez positionner la rallonge en assurant qu'il ne peut pas vous trébucher ou être tiré par des animaux ou des enfants.
- Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane et stable. Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude.
- Toujours débrancher l'appareil en tout sécurité. Ne jamais tirer sur le

cordon pour débrancher l'appareil.

- Ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées.
- Veuillez en aucun cas brancher l'appareil à l'alimentation principale d'une manière autre que celle fournie.

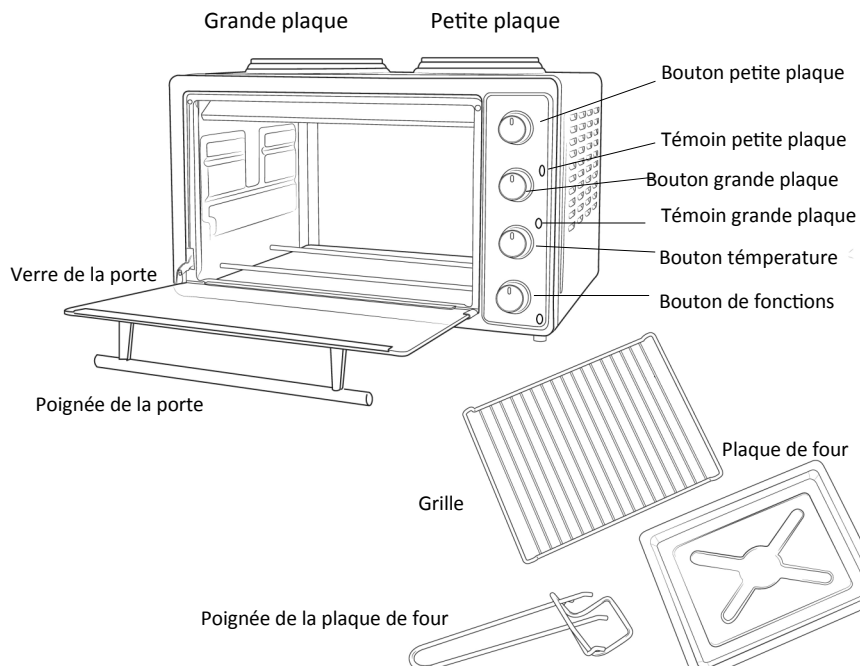
Consignes de sécurité spécifiques

- Ne jamais placer l'appareil près de, ou sur un brûleur chaud à gaz ou électrique, un four chauffé ou dans un four à micro-ondes.
- Pendant l'utilisation, laisser au moins 12cm d'espace libre autour de l'appareil pour que l'air puisse circuler.
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec une éponge abrasive car les bouts de l'éponge abrasive peuvent présenter un danger électrique.
- Ne jamais couvrir le compartiment des miettes ou aucun autre composant avec le papier aluminium car cela pourrait causer la surchauffe de l'appareil.
- Faire attention quand on enlève la plaque ou jette la graisse ou des autres liquides.
- Ne jamais placer l'appareil près des objets inflammables comme des rideaux.
- Ne pas entreposer l'appareil au-dessus des fours.
- Faire attention si on chauffe des récipients autre que ceux en verre

et en métal.

- Ne jamais mettre de carton, plastique, papier ou des autres matériaux dans l'intérieur du mini-four.
- Ne jamais conserver des accessoires non autorisés par le fabricant dans l'intérieur du mini-four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Porter toujours des gants de cuisine lorsqu'on retire des choses du four.
- L'appareil est fourni d'une porte de sécurité en verre trempé. Cet verre est plus fort et résistant que de verre ordinaire. Eviter de rayer ou endommager le verre. Veuillez contacter notre assistance clientèle si le verre est abîmé.
- Les surfaces de l'appareil peut devenir très chaudes pendant l'utilisation.
- La porte vitrée ne peut pas supporter des objets si elle est en position pleinement ouverte.

Illustration des composants



Avant la première utilisation

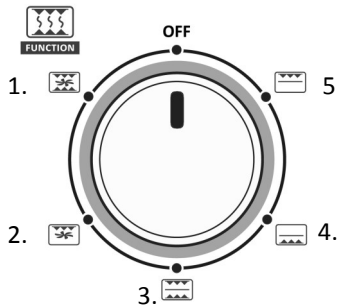
Veillez lire les instructions suivants avant d'utiliser le mini four pour la première fois:

- Veuillez vérifier que le four est débranché.
- Laver tous les accessoires dans l'eau savonneuse chaude avant de les utiliser
- Veuillez sécher tous les accessoires complètement puis les remonter dans les four, et brancher le four. Maintenant le four est prêt à utiliser.
- Après l'assemblage nous recommandons qu'on fait fonctionner l'appareil à la température la plus élevée sur la fonction de grillage pendant 15 minutes pour éliminer tous les résidus de fabrication et aussi pour éliminer tous les odeurs qui étaient initialement présents après la fabrication. Pendant la première utilisation une légère fumée peut être présent, ceci est normale et n'est que temporaire.

Mise en service votre four

Le bouton de fonction a 5 réglages:

1. Chaleur supérieure et chaleur inférieure et ventilateur
2. Chaleur supérieur et ventilateur
3. Chaleur supérieure et inférieure
4. Chaleur inférieur
5. Chaleur supérieur



Bouton thermostat: Choisir la température désiré.

Témoin d'alimentation: S'illumine lorsque le four est allumé.

Grille: Pour toaster, cuire des pâtisseries, et la cuisson dans des cocottes et des casseroles.

Plaque de four: Pour griller, faire rôtir la viande, la volaille, le poisson et les autres aliments.

Fonctions 1 & 2

Opération

1. Préchauffer le four à la température désiré.
2. Cette fonction est idéal pour la cuisson des pains et pâtisseries.
3. Régler le thermostat à la température le plus haute.
4. Tourner le bouton de fonctions à 1 ou 2.
5. Vérifier la nourriture 5-10 minutes avant la fin de la cuisson.
6. Une fois cuit, tourner le bouton de fonctions à «OFF».

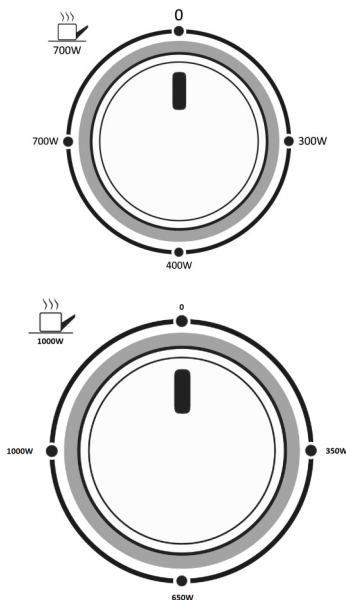
Plaques de cuisson

Opération

1. Brancher l'appareil.

2. Placer la casserole ou poêle sur une des deux plaques.
3. Tourner le bouton pour la plaque qu'on utilise à la température désiré.
4. Une fois fini, tourner le bouton à «0».

Veuillez noter que les températures pourraient varier selon le modèle



Poulet au citron et herbes avec brocoli et champignons

Ingrédients

1 brocoli
150g de champignons
1 poitrine de poulet en papillon
Sel et poivron selon préférence
Jus d'un citron - moitié pour le poulet et moitié pour le brocoli et champignons
Romarin et thym
Huile d'olive
Method

Préparation

1. Séparer les fleurons de brocoli, couper en deux les champignons.
2. Mettre ces ingrédients dans un bol et ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive, le sel, poivre, et jus de citron. Mélanger pour bien enrober les ingrédients.
3. Poser sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Mettre au four à 200°C pour 25 minutes. Utiliser la fonction 3.
4. Enduire le poulet avec le romarin et thym et le jus de citron. Laisser mariner aussi longtemps que désiré - plus longue est meilleur.
5. Préchauffer une poêle sur une plaque et ajouter un peu d'huile.
6. Si la poitrine est grande, cuire en papillon ou en morceaux.
7. Faire frire le poulet 15-20 minutes ou

jusqu'à ce qu'il est cuite.

8. Servir le poulet avec les légumes et assaisonner selon goût.

Saumon à vapeur avec haricots verts, chou-fleur et champignons

Ingrédients

100g d'haricots verts
50g de champignons
50g de chou-fleur
1 filet de saumon
Jus d'un demi-citron
Epices cajun selon préférence

Préparation

1. Mettre le saumon au centre d'une feuille de papier aluminium.
2. Couper en deux les champignons et chou-fleur et poser autour du saumon avec les haricots verts.
3. Presser le citron pour couvrir les aliments de jus et saupoudrer d'épices cajun.
4. Plier les côtés du papier aluminium vers le centre. Laisser un espace suffisant entre les aliments et le sommet du paquet en papier aluminium afin que l'air puisse circuler et faire cuire les aliments.
5. Mettre le paquet au four après avoir préchauffé 10-15 minutes. Cuire à 180°C pour 20-25 minutes sur le fonction 3.

Burgers au tomates séchées au soleil, mozzarella et basilic

Ingrédients

500g de bœuf haché (pour faire 4-5 burgers)

Un demi-oignon (grand)

5 tomates séchées au soleil

10 feuilles de basilic

5 tranches de mozzarella

Préparation

1. Mélanger et pétrir ensemble la viande haché avec l'oignon, puis diviser en 5 galettes.
2. Prendre une galette et diviser en deux. Utiliser une presse à burgers (nous recommandons la presse Andrew James) pour aplatir la viande, et créer une indentation au centre.
3. Poser une tranche de mozzarella dans l'indentation, avec deux feuilles de basilic coupé et une tomate coupé.
4. Ensuite, aplatir la deuxième moitié et poser sur la première. Utiliser les doigts pour sceller les côtés - s'assurer qu'il n'y a pas des trous!
5. Répéter ces étapes pour créer les 5 burgers.
6. Faire frire dans une poêle sur une des plaques, jusqu'à cuisson complète.

Nettoyage et entretien

- Avant de nettoyer l'appareil, le laisser refroidir et le débrancher.
- Ne jamais, en aucun cas, immerger l'appareil, le connecteur ou le câble de courant dans l'eau.
- Pour nettoyer le four, essuyer tout le boîtier avec un chiffon doux imbibé d'un détergent neutre et sécher complètement avant le prochain usage.
- Ne pas utiliser des nettoyants agressifs ou de chiffon rugueux ou d'éponge abrasive ce qui aurait pour effet de rayer la surface et l'intérieur du four.
- Laver tous les accessoires dans l'eau savonneuse chaud ou au lave-vaisselle.
- Essuyer le porte vitrée avec un chiffon humide et le laisser sécher avant le prochain usage.
- Sécher avec précaution tous les accessoires et les surfaces avant de brancher l'appareil à une prise.

Conservation

- Débrancher l'appareil et laisser refroidir avant de le ranger.
- Conserver le four dans son emballage d'origine dans un endroit propre et sec.
- Ne jamais enrouler le câble de courant autour l'appareil.
- Ne poser pas d'objets sur le câble de courant à cause du grand risque d'endommagement.

Garantie UK & UE

Cet appareil est couvert par une garantie de 24 mois à compter de la date d'achat. Le reçu ou le numéro de commande est nécessaire comme preuve de paiement donc il est essentiel de les garder en lieu sûr. La garantie ne s'applique que si l'appareil est utilisé pour les fins prévues et si toutes les instructions ont été respectées. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Une utilisation abusive va invalider la garantie. On ne peut accepter les marchandises retournées que s'ils ont été emballés correctement dans l'emballage d'origine avec le reçu/ numéro de commande. Ceci n'affecte pas les droits statutaires.

Les marchandises retournées devraient être nettoyées et retournées dans un état aussi proche que possible de l'état d'origine.

En cas de défaillance au cours des 12 premiers mois de la garantie fixée, nous payerons tous les frais d'envoi pour le retour. Après 12 mois le consommateur sera contraint de payer le retour de ce produit. Nous à notre tour nous payerons pour tous les frais de réparation et les frais de retour au consommateur.

Si le client souhaite retourner un produit pour un remboursement total, on a le droit de le faire sous une période de 7

jours. Veuillez visiter notre site www.andrewjamesworldwide.com pour voir notre politique de retour.

Les consommateurs sont responsable pour payer toutes taxes qui s'appliqueront sur nos produits lorsqu'ils sont expédiés hors l'UE.

TVA est appliqué sur tous nos prix.

Une fois que un produit nous a été retourné nous avons pour objectif de le réparer ou de le remplacer sous une période 30 jours après avoir reçu le produit.

La garantie ne couvre aucun défaut causé par l'utilisation abusive, les dommages, l'accumulation de calcaire, ou les réparations par un tiers. En outre l'usure normale n'est pas couverte par la garantie.

Élimination de l'appareil

Veuillez noter que cet appareil est marqué par ce symbole:



Ceci signifie qu'on ne peut pas disposer de cet appareil dans les ordures ménagères parce que les déchets électriques ou électroniques doivent être éliminés séparément.

Conformément à la directive WEEE, chaque état membre doit s'assurer de la bonne collection, récupération, traitement et recyclage des déchets électriques et électroniques. Les ménages privés dans UE peut prendre leur matériel utilisé aux stations de recyclage gratuitement. Dans certains membres d'états, appareil utilisé peut être retourné au où ils ont été achetés à

la condition que vous achetez de nouveaux produits. Veuillez contacter le vendeur, distributeur ou les autorités municipales pour de plus amples informations sur l'élimination des déchets électriques et électroniques.

Nos Coordonnées

Andrew James UK Ltd
2 Lighthouse View,
Spectrum Business Park,
Seaham
Co Durham
SR7 7PR
UK

Assistance Clientèle / Technique: Tel:
+44 1 913 778 358

Email:
serviceapresvente@andrewjamesworldwide.com

Site Web

www.andrewjamesworldwide.com

Twitter : @AndrewJamesFr

Facebook : Andrew James France

Blog : www.thebishopskitchen.com

Copyright Andrew James

AJ000548

05/2018