

WhiteBrown
ELECTROMENAGER

**MAXI FOUR MULTIFONCTIONS
MULTIFUNCTION MAXI OVEN**



MF 50 "Apple Pie"

**MODE D'EMPLOI
USER MANUAL**

WEB

FRANÇAIS

*WHITE ANDBROWN vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance.
Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa
fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité.
Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation
et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.*

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**DANS TOUTE UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, DES PRÉCAUTIONS DE BASE SONT À RESPECTER.
LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL.**

- Vérifier que la tension de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou de personnes irresponsables.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instruction préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Utiliser l'appareil uniquement pour des usages domestiques, et uniquement pour de l'alimentation, conformément aux indications de ce mode d'emploi.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide ni l'exposer à un environnement humide.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Utiliser sur une surface plane et stable.
- Ne pas installer l'appareil à proximité immédiate d'une source de chaleur.
- La longueur du cordon de cet appareil a été calculée pour réduire les risques d'accidents. S'il est trop court, utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre sur le plan de travail et prendre toutes les précautions nécessaires pour qu'on ne puisse pas se prendre les pieds dedans ou la tirer accidentellement.
- N'introduire aucun objet métallique pointu dans l'appareil.
- Ne jamais déplacer ou débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Avant de ranger ou de nettoyer l'appareil, s'assurer qu'il est bien débranché et complètement refroidi.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec les accessoires qui lui sont associés.
- Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil sont endommagés.
- Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.

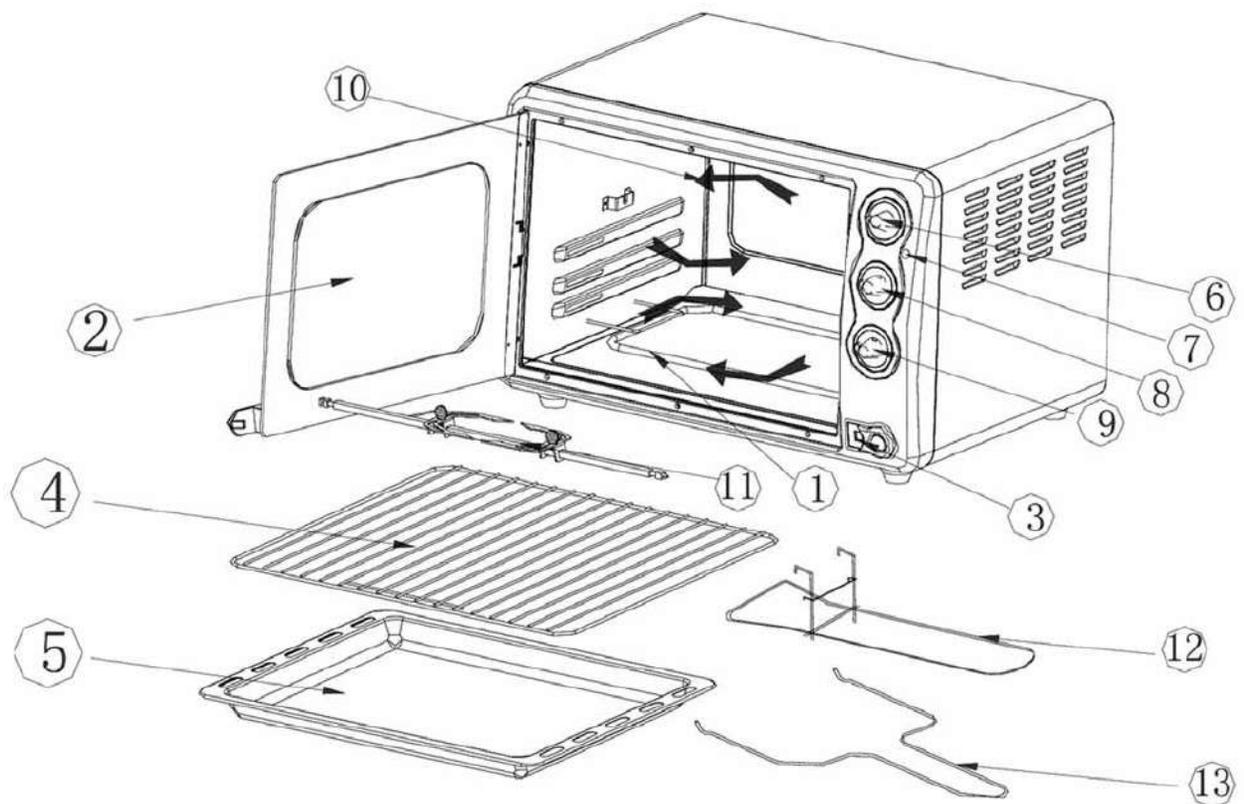
RECOMMANDATIONS SPÉCIFIQUES :

- Avant d'utiliser l'appareil, le placer dans un endroit dégagé, de façon à ce que l'air puisse circuler tout autour, notamment au dessus. Laisser un espace libre de 10 cm tout autour du four, et de 30 cm au-dessus. Veiller à ce qu'aucun objet ne soit posé dessus.
- Ne jamais toucher les surfaces chaudes de l'appareil afin d'éviter les brûlures. Éviter en particulier les parties métalliques et la porte qui deviennent très chaudes pendant l'utilisation. Prendre garde pendant l'ouverture et la fermeture de la porte.
- Prendre toutes les précautions nécessaires pour sortir les accessoires du four lorsqu'ils sont chauds. Il est recommandé d'utiliser la poignée fournie pour sortir la grille ou le lèchefrite, et la poignée spéciale pour le tournebroche.
- Lorsque l'appareil est chaud, éviter toute projection de liquide sur la porte vitrée, qui risquerait de l'endommager.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonctionnement ou pour le nettoyer. Toujours veiller à ce que la minuterie et le bouton du thermostat soient en position « arrêt » avant de le débrancher.
- Ne placer aucun accessoire directement sur la plaque de sole.
- Ne jamais placer de papier, carton, plastique ou matière similaire dans le four.
- Ne jamais tapisser quelque partie que ce soit du four avec du papier aluminium. Ceci pourrait provoquer une surchauffe et endommager l'appareil.

**LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL.
CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.**

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Résistance
2. Porte vitrée
3. Système d'ouverture et fermeture de la porte
4. Grille
5. Lèchefrite
6. Thermostat
7. Témoin lumineux de fonctionnement
8. Sélecteur de mode de cuisson
9. Minuterie
10. Encoche tournebroche
11. Tournebroche
12. Poignée pour grille ou lèchefrite
13. Poignée pour tournebroche



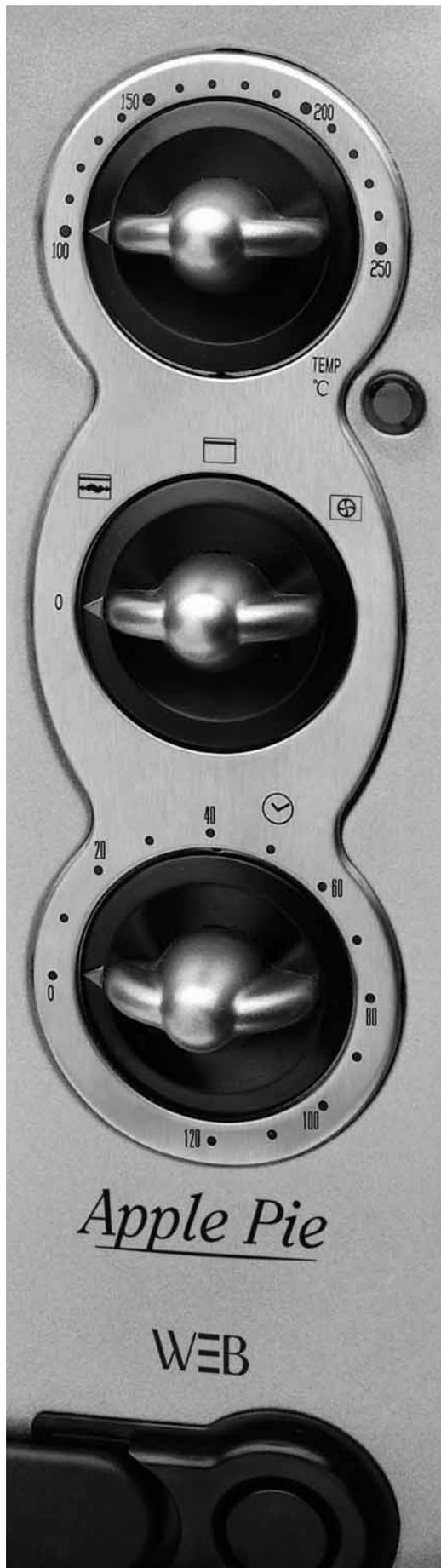
SPECIFICATIONS

220-240 V

50-60 Hz

2000 W

Puissance consommée en W en mode arrêt < 1



BOUTON THERMOSTAT

Il permet de régler la température de 100°C à 250°C.
Vous pouvez modifier la température à tout moment de la cuisson.

Temperature	
Four très doux	100° à 110°
Four doux	110° - 150°
Four moyen	150° - 200°
Four chaud	220°
Four très chaud	250°

TÉMOIN LUMINEUX DE FONCTIONNEMENT

Il s'allume dès que la minuterie est activée. Le four est en fonctionnement.

BOUTON SÉLECTEUR DE MODE DE CUISSON

0 : Position arrêt



Rôtissoire : pour faire rôtir vos viandes. Placer le lèche-frite en dessous du tournebroche pour récupérer le jus de cuisson.



Voûte : la résistance du haut se met en marche. Elle vous permet de gratiner ou griller vos plats.



Chaleur tournante : le ventilateur projette la chaleur de la résistance dans l'ensemble du four pour cuire de façon homogène vos plats ou bien pour cuire deux plats différents sans mélanger les saveurs

BOUTON MINUTEUR

Il vous permet de régler votre cuisson de 0 à 120 min.
Dès que vous activez le minuteur, le témoin lumineux s'allume et le four est en fonctionnement. Lorsque le temps programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement.
Pour interrompre la cuisson à tout moment, ramenez le minuteur à 0.

UTILISATION

**AVANT LA 1ÈRE UTILISATION, RETIRER TOUS LES EMBALLAGES ET FILMS DE PROTECTION DE L'APPAREIL.
NETTOYER TOUTES LES PIÈCES AVEC UN CHIFFON HUMIDE.**

Note : A la première mise en marche de l'appareil, une légère fumée peut se produire. Celle-ci est due aux produits employés pour la protection des résistances. Cette réaction est parfaitement normale et n'est pas dangereuse

- Brancher l'appareil sur le secteur.
- Régler le thermostat sur la température désirée.
- Placer le sélecteur de mode de cuisson sur la fonction souhaitée selon les aliments à cuire.
- Laisser le four préchauffer en enclenchant la minuterie.
- L'appareil se met en marche dès que la minuterie est enclenchée. Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume.
- Lorsque le four est chaud, placer les aliments à cuire avec les accessoires appropriés.
- Refermer la porte du four.
- Sélectionner le temps de cuisson souhaité en tournant le sélecteur de la minuterie.
- Lorsque le temps sélectionné est écoulé, le four s'arrête automatiquement. Pour arrêter l'appareil manuellement en cours de cuisson, tourner la minuterie sur 0.
- Toujours utiliser la poignée pour sortir le plat ou la grille du four lorsqu'il est chaud.
- Eteindre toutes les commandes de l'appareil.

UTILISATION DU TOURNEBROCHE

- Par exemple pour un poulet :
- Ne pas faire préchauffer le four.
- Dévisser les deux broches et embrocher le poulet. Veiller à ce qu'il soit bien ficelé. Le placer bien au centre du tournebroche. Replacer les broches, les piquer dans la viande et visser fermement.
- Installer le lèche-frite en position basse.
- Positionner le tournebroche en rentrant la broche à fond sur la droite, puis la faire coulisser pour l'enclencher sur son support à gauche.
- Démarrer la rotation du tournebroche en sélectionnant le mode  et la durée de cuisson souhaitée
- Régler le thermostat sur la température désirée (température conseillée pour un poulet rôti : 210 °C). Si une fumée excessive se produit pendant la cuisson, réduire la température.
- Lorsque la cuisson est terminée, remettre le thermostat et la minuterie en position 0.
- Sortir le tournebroche à l'aide de la poignée spéciale en prenant toutes précautions utiles pour éviter les brûlures : positionner la poignée dans les encoches. Soulever légèrement, coulisser vers la droite pour débloquer le tournebroche, puis sortir complètement la broche.

QUELQUES CONSEILS POUR RÔTIR OU GRATINER

Un léger dégagement de fumée fait partie du processus qui permet de rôtir un aliment. Cependant, on peut réduire les émissions de fumée en suivant les quelques conseils suivants.

- Placer un récipient rempli d'eau dans le four pendant la cuisson
- Ne pas couvrir la grille avec du papier aluminium. Ceci provoque fumées et éclaboussures en empêchant les graisses de s'écouler. Cela nuit également à une bonne circulation de l'air dans le four.
- Pour de meilleurs résultats, décongeler la viande avant de la cuire.
- Si la viande est très grasse, la débarrasser de ses excédents en la coupant si nécessaire.
- Placer la viande sur la grille : en plus de permettre une cuisson plus saine, le jus et les graisses coulent ainsi dans le lèche-frite et ne causent pas d'éclaboussures.
- Si des éclaboussures se produisent pendant la cuisson, réduire la température à l'aide du thermostat.
- Nettoyer le lèche-frite et la grille après chaque usage.
- Afin d'éviter l'accumulation des graisses qui provoque irrémédiablement de désagréables fumées, veiller à nettoyer également le four après chaque usage. Utiliser une éponge non abrasive et de l'eau chaude.
- Pour cuire les poissons non gras, il est possible de les placer directement dans le lèche-frite. Les faire cuire jusqu'à ce que la chair se détache facilement. Il est inutile de retourner les filets de poisson fins.

CHALEUR TOURNANTE

Votre four est équipé d'un ventilateur interne. Cette fonction, appelée chaleur tournante, permet une meilleure répartition de la chaleur dans le four.

Il est recommandé de l'utiliser pour :

- cuire et réchauffer en même temps deux plats différents sans mélanger les saveurs,
- obtenir une cuisson plus homogène, croustillante et moelleuse
- cuire les aliments plus rapidement.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Cet appareil a été conçu pour vous apporter un maximum de sécurité. Cependant, il est important de le maintenir parfaitement propre, débarrassé de toute graisse ou particules de nourriture.

REMARQUE :

- Votre four est pourvu d'un revêtement autonettoyant qui s'active automatiquement à chaque fonctionnement. Toute éclaboussure survenant pendant la cuisson et entrant en contact avec le revêtement autonettoyant est oxydée en cours de cuisson. Si vous le souhaitez, vous pouvez essuyer les parois avec une éponge, un chiffon ou un tampon à récurer en nylon humide et un détergent doux.
- Pour ne pas endommager le revêtement autonettoyant, évitez l'emploi des tampons métalliques et des produits d'entretien abrasifs. Évitez de gratter les parois avec un ustensile métallique.

- Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Retirer la grille et les accessoires.
- Pour nettoyer la vitre, utiliser un produit spécial vitrages ou un chiffon humide. Sécher à l'aide d'un chiffon.
- Pour nettoyer les parois extérieures, utiliser un chiffon humide. En cas de tâche résistante, employer une solution non abrasive ou du produit de nettoyage pour vitres. Rincer et essuyer avec un chiffon sec. Ne jamais employer de tampons métalliques qui pourraient abîmer la surface du four.
- Les accessoires peuvent se nettoyer de façon classique comme tous les ustensiles de cuisine.

ENGLISH

*WHITE ANDBROWN vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance.
Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa
fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité.
Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation
et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.*

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THIS PRODUCT.

- Make sure that the voltage rating on the type plate corresponds to your main voltage.
- Never leave the appliance unsupervised when in use.
- Keep out of children or incompetent persons. Do not allow them to play with the appliance.
- This appliance should not be used by people (and children) whose physical, sensorial or mental capacities are reduced, or without experience and knowledge, except if a person responsible for their security can supervise or give preliminary instructions for product use.
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never immerse the product in water or any liquid for any reasons. This appliance must be placed in a dry environment.
- Do not use if you have wet hands.
- Place the appliance on a plane and steady surface.
- Never use the appliance on or near hot surfaces.
- Never move or unplug the appliance by pulling the cord.
- Before storing or cleaning the appliance, make sure that it is unplugged from the power supply and that it is completely cooled.
- Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance.
- The cord length of this product has been designed to reduce the risk of fall. If needed, an extension cord may be used. Do not let it hung over the working area and make sure no-one can accidentally trip over it.
- Only use accessories supplied with the appliance and recommended by White&Brown.
- From time to time, check the cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance show any sign of damage.
- All interventions made by a non-qualified person can be dangerous; in this case guarantee conditions would cancel. As all electrical products, a competent electrician must repair it.

SPECIFIC RECOMMENDATION

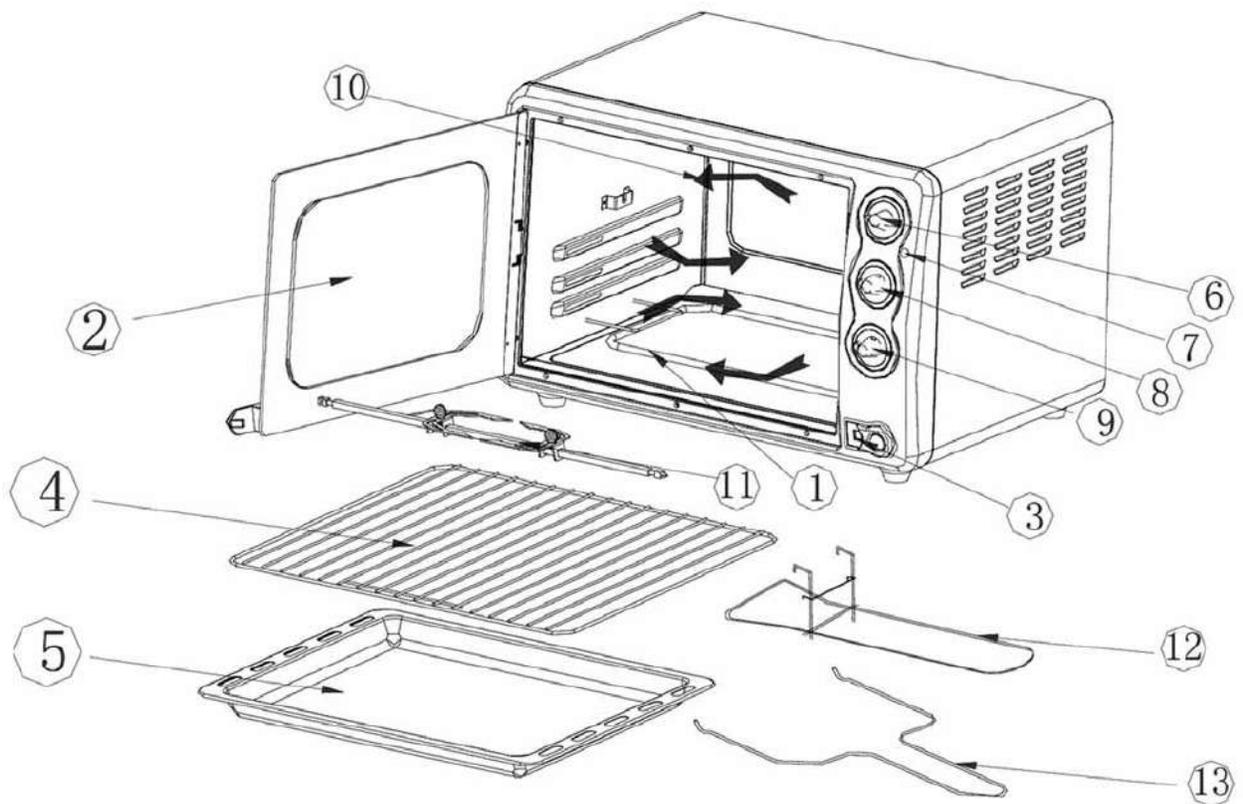
- Before using this appliance, move it two to six inches away from the wall or any object on the counter top. Remove any object that may have been placed on the top of the appliance.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance to avoid burns. Take care of metal parts and glass door that are very warm while operating.
- Pay special attention when removing hot accessories from the oven : hold the grid and the tray with the tray handle, hold the rotisserie part with the rotisserie handle.
- When the appliance is hot, do not apply water on the glass door, in order to avoid cracking.
- Unplug from the mains when not in use and before cleaning. Always set the timer on "0" and the thermostat on "0" before unplugging.
- Do not put any accessory or container directly on the lower heating element cover.
- Do not place any of the following materials in the oven : paper, cardboard, plastic and the like.
- Do not cover any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the appliance.

**THE MANUFACTURER WILL NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY IN CASE OF NON ADHERENCE
TO THIS RECOMMENDATION.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

DESCRIPTION

1. Heating element
2. Glass door
3. Door lock
4. Wire rack
5. Dripping tray
6. Thermostat knob
7. Thermostat pilot light
8. Function selector knob
9. Timer knob
10. Spit for rotisserie
11. Rotisserie
12. Tray handle
13. Rotisserie handle



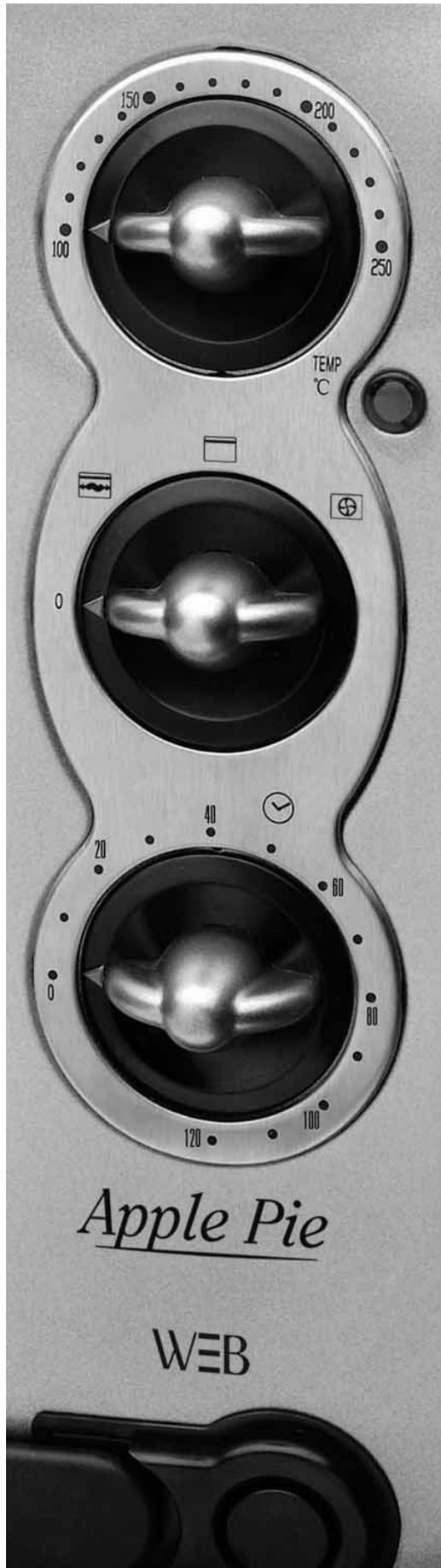
SPECIFICATIONS

220-240 V

50-60 Hz

2000 W

Power in W in off mode < 1



THERMOSTAT :

You can adjust the temperature from 100°C to 250°C.
You can modify temperature at any cooking time.

Temperature	
Very soft	100° à 110°
Soft	110° - 150°
Medium	150° - 200°
Hot	220°
Very hot	250°

OPERATING INDICATOR LIGHT :

Operating indicator light lights on once timer is on. Oven starts cooking.

COOKING MODE KNOB :

0 : Off



Rôtisserie: in order to roast your meats. Place the tray on the lower position to recover cooking juice.



Upper element and lower element : two elements starts heating at the same time. It allows to cook homogenously your meals: pastry making, vegetables, cooked dishes...
We recommend



Upper element : il allows to brown or to grill your meals.

TIMER KNOB

You can adjust the cooking time from 0 to 120 min.
When you turn timer knob, operating light indicator lights on and oven starts cooking. When time goes out, oven stops cooking automatically.
If you want to stop cooking at any time, turn timer knob to 0.

USING

Before the 1st use, remove all packaging and protections from the appliance. Wipe all parts with a damp cloth.

Note :

Initial start up operation may result in minimal smell and smoke (about a few minutes). This is normal. It is due to the protective substance on heating elements which protects them from salt effects during shipping from factory.

- Plug the cord into the mains.
- Set the thermostat knob on the desired temperature.
- Set the cooking mode knob on the desired position according to food to be cooked.
- Allow the oven to preheat setting the timer knob.
- The appliance starts operating as soon as the timer is on. The operating light indicator lights on.
- When the oven is hot, place the food to be cooked in the oven with its accessories.
- Close the door.
- Set the desired cooking time using the timer knob.
- When the cooking time finishes, the appliance shuts off automatically. To switch off manually the appliance, set the timer knob on "0" position.
- Always use handgrip to bring the grid and tray out when it is hot.
- Switch off all the control knobs.
- Unplug the appliance.

ROTISSERIE MODE

For example with a chicken :

- Do not preheat the oven
- Unscrew the forks and thread the tied up chicken onto the skewer.
- Slide in the two forks so that the chicken is in the centre, then screw the forks.
- Place the tray on the lower position.
- Rest the skewer placing first the right part, then slide it to place the left one.
- Start rotating the skewer using the cooking mode  and set timer.
- Set the thermostat (advised temperature for a chicken :210 °C). If too much smoke is produced during cooking, set the thermostat on a lower temperature.
- Once cooking is finished, set the thermostat and the timer off.
- Bring out the skewer using the special skewer handle, paying attention to prevent any burning. Place the handle in the two holes. Lift lightly up and slide on the left to unlock the skewer, then bring out the cooked chicken.

BROILING ADVISES

While smoking is an inherent characteristic of good broiling, the following tips should eliminate or greatly reduce smoking.

- Do not cover the oven wire rack with foil. This prevents fats and oils from draining, causing spatter and smoking, and also restricts air circulation for proper ventilation.
- For best results, thaw frozen meats before broiling.
- Trim excess fat from meat.
- Placing the food on the broiling rack allows the juices and fat to drip into the oven pan and decreases spattering while broiling.
- If grease "pops" during broiling, set the thermostat on a lower position.
- Clean the broiling rack and the oven pan after each use.
- The broiler should be cleaned inside after each use. Too much grease accumulation causes smokes. Use any non-abrasive cleaner and hot water.
- Since fish is non-fatty, it can be broiled directly on the oven pan. Broil until it flakes easily with a fork. Thin fillets need not to be turned.

VENTILATED FAN HEATING

Your oven is equipped with an internal fan. This ventilated fan heating allows a better dispatching of heating in the cavity.

It is useful to :

- cook and reheat simultaneously two dishes without flavour mixing
- get a homogeneous, crusty and smooth cooking
- cook faster.

CLEANING

This appliance has been designed and engineered with your safety in mind. To assure maximum safe operation, keep unit clean free of grease and build up of food particles.

IMPORTANT :

Your oven features a continuous clean coating that automatically cleans itself during normal operation. Any spattering that occurs while cooking and comes into contact with the continuous coating is oxidized while the oven is in operation. If desired, wipe the walls with a damp sponge, cloth or nylon scouring pad and mild detergent.

To preserve the continuous clean coating, do not use steel wool scouring pads, abrasive cleaners or scrape the walls with a metal utensil.

- Always unplug the oven and allow it to cool before cleaning.
- Remove the grid and the accessories.
- To clean the glass door, use a glass cleaner or a damp cloth. Wipe dry with a clean cloth.
- To clean the exterior finish, use a damp, sudsy cloth. For stubborn stains, a non-abrasive liquid cleaner or spray glass cleaner may be used. Do not use metal scouring pads, as they might mar the finish. Always remove cleaning agents by polishing with a dry cloth.
- The accessories may be washed as other kitchen ware.
- Slide the crumb tray out from under the bottom of the oven. Wash by hand. Should the soilage be difficult to remove, rinse the crumb tray with hot soapy water and if necessary, scour it delicately without scratching it.



RoHS

Indications relatives à la protection de l'environnement

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela.

Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Vous apporterez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés. Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

Instructions on environment protection

Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle ; hand it over a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods of disposal.

The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling or others forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment.

Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.

WEB

10/09 - V1