



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.

MODE D'EMPLOI

FOUR MULTIFONCTION

MF 284 / MF 285 - Panama



MF 284



MF 285

WHITE & BROWN

01/13

8

WHITE & BROWN

ENTRETIEN

Ce four est équipé de parois intérieures à revêtement antiadhésives.

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.

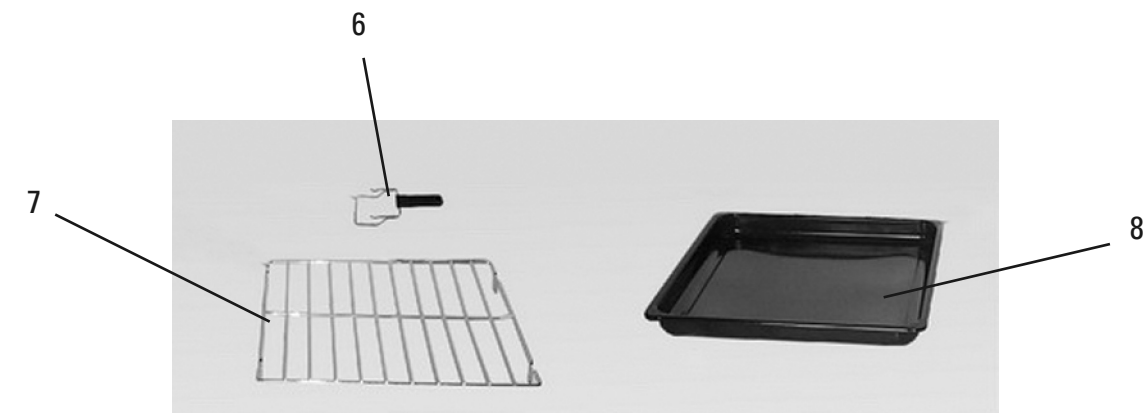
Attention : les micro-pores des parois intérieures sont sensibles au sucre.

CONSEILS DE NETTOYAGE

- 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 tout ustensile de cuisine.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- 1.- Poignée
- 2.- Bouton thermostat réglable
- 3.- Bouton sélecteur mode de cuisson
- 4.- Minuteur
- 5.- Indicateur lumineux de fonctionnement
- 6.- Poignée pour grille ou lèchefrite
- 7.- Grille
- 8.- Lèchefrite



CARACTERISTIQUES :

Puissance four :	1500 W
Capacité :	26 L



BOUTON THERMOSTAT FOUR

Il permet de régler la température de 0°C à 230°C.
Vous pouvez modifier la température à tout moment de la cuisson.

	Température	Thermostat
Four très doux	100° - 110°	3-4
Four doux	110° - 150°	4-5
Four moyen	150° - 200°	5-6
Four chaud	210°	7
Four très chaud	230°	8

INDICATEUR LUMINEUX DE FONCTIONNEMENT

Il s'allume dès que le minuteur est activé.
Le four est en fonctionnement.

BOUTON SELECTEUR MODE DE CUISSON

ARRÊT : Position arrêt



Chaleur tournante + voûte : ventilateur et résistance du haut se mettent en marche.



Chaleur tournante + sole : ventilateur et résistance du bas se mettent en marche.



Chaleur tournante + voûte + sole : ventilateur projette la chaleur de la résistance dans l'ensemble du four pour cuire de façon homogène vos plats ou pour cuire deux plats différents sans mélanger les saveurs. Les résistances se mettent en marche.

BOUTON MINUTEUR

Il vous permet de régler votre cuisson de 0 à 60 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.

Lors de la première utilisation, faire fonctionner le four à vide pendant 10 minutes à 200°C afin de faire brûler la graisse de protection et d'éliminer les fumées et odeurs qui se dégagent normalement d'un appareil neuf. Aérer la pièce pendant cette opération. Laisser refroidir et nettoyer le four, la grille et le lèchefrite.

- Brancher l'appareil sur le secteur.
- Régler le thermostat sur la température désirée.
- Placer le sélecteur 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.
Éviter toutes les commandes de l'appareil.

QUELQUES CONSEILS POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS AVEC LE FOUR :

- Ne pas surcharger le four.
- Dans la mesure du possible, bien placer les aliments au centre de l'appareil.
- Ne pas ouvrir la porte trop fréquemment pendant la cuisson pour éviter les déperditions de chaleur.
- Bien surveiller la cuisson lorsque vous expérimentez de nouvelles recettes.

QUELQUES CONSEILS POUR CUISINER VOS VIANDES :

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

- 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 la bonne circulation de l'air dans le four.
- Placer un récipient rempli d'eau dans le four. Ceci permet de réduire les émissions de fumées.
- Pour de meilleurs résultats, décongeler la viande avant de la faire cuire.
- Si la viande est très grasse, la débarrasser de ses excédants en la coupant si nécessaire.
- Si des éclaboussures de graisse se produisent pendant la cuisson, réduire la température à l'aide du thermostat.
- Afin d'éviter l'accumulation des graisses qui provoque irrémédiablement de désagréables fumées, veiller à nettoyer le four après chaque utilisation. Utiliser une éponge non abrasive et de l'eau chaude.