

# WHITE & BROWN

MF 343

MF 344

MF 449

MF 448

MF 447

MF 62

MF 63

FOURS MULTIFONCTIONS "LIMA"

"LIMA" MULTIFUNCTION OVEN  
HORNO MULTIFUNCIONES

فرن متعدد الاستعمال "ليما"



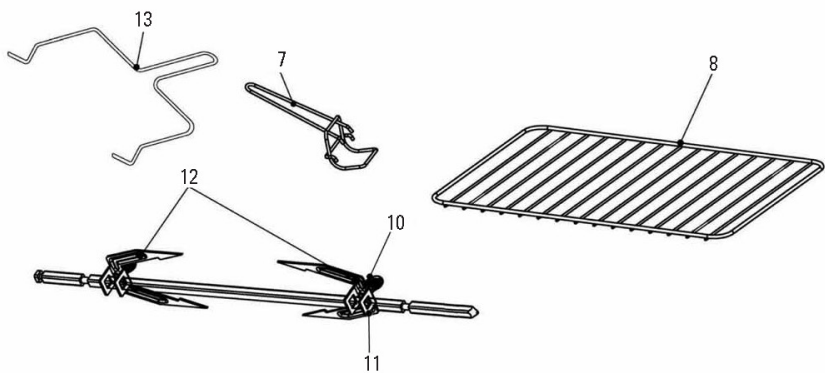
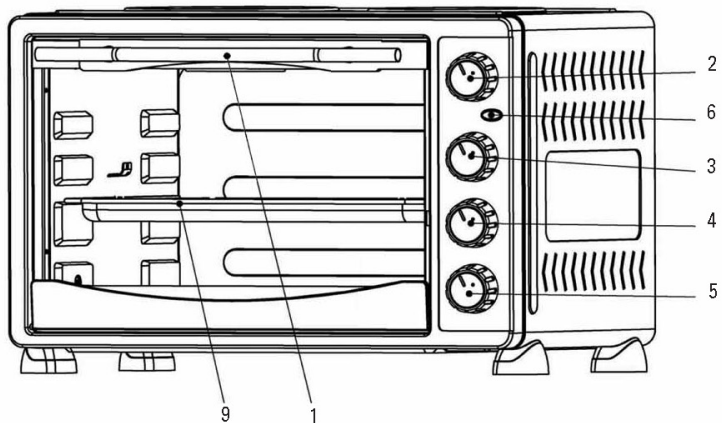
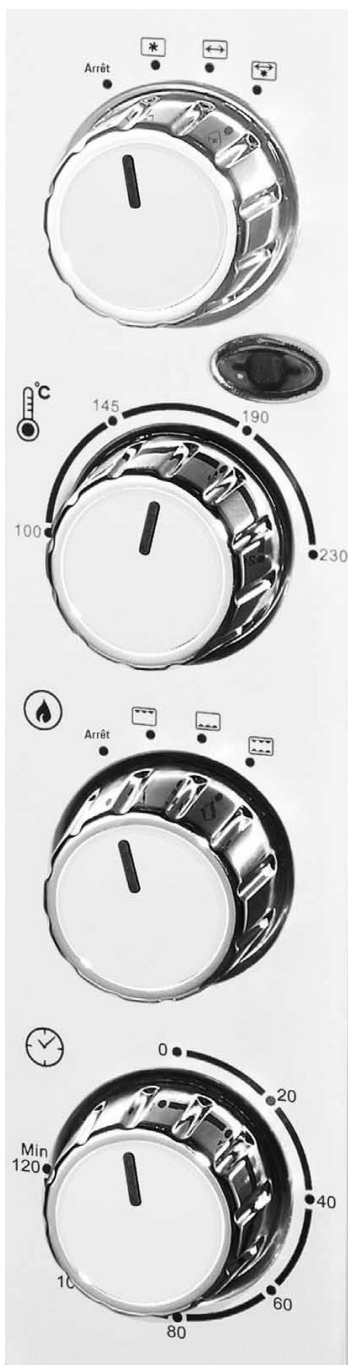


Fig. 1



## FOURS MULTIFONCTIONS " LIMA "

MF 343 / MF 344 / MF 449 / MF 448 / MF 447 / MF 62 / MF 63



### Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir choisi d'acheter un appareil ménager de marque White and Brown.

Sa technologie, son design et sa fonctionnalité, s'ajoutant au fait qu'elle répond amplement aux normes de qualité les plus strictes, vous permettront d'en tirer une longue et durable satisfaction.

### Description

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| 1- Poignée   | 7- Poignée pour grille ou lèchefrite |
| 2- Bouton sélecteur chaleur tournante - rôtissoire | 8- Grille                            |
| 3- Bouton thermostat réglable jusqu'à 230 °C       | 9- Lèchefrite                        |
| 4- Bouton sélecteur mode de cuisson                | 10- Vis                              |
| 5- Minuteur  | 11- Vis papillon                     |
| 6- Indicateur lumineux de fonctionnement           | 12- Broche                           |
|  | 13- Poignée de tournebroche          |

- Lire attentivement cette notice avant de mettre l'appareil en marche, et la conserver pour la consulter ultérieurement. La non-observation et application de ces instructions peuvent entraîner un accident et annuler la garantie.
- Nettoyer toutes les parties du produit en contact avec les aliments comme indiqué dans la partie nettoyage de cette notice.



## Conseils et mesures de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes dont les capacités physiques ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et avoir compris les dangers impliqués. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par les enfants sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et s'ils sont supervisés par un adulte.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec.
- Garder l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- La température des surfaces accessibles et de la porte de l'appareil peut être élevée lorsque l'appareil

est en fonctionnement. Prendre les précautions nécessaires afin d'éviter tout risque de brûlures.

- Ne jamais modifier la prise de courant, ne pas utiliser d'adaptateur ni de programmeur. L'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.
- Ne jamais utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il a des signes visibles de dommages, si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés. Ils doivent être remplacés par une personne qualifiée, adressez-vous au revendeur ou à notre service après-vente.
- Ne jamais réparer l'appareil vous-même, cela implique des risques et vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique il doit être réparé par une personne qualifiée.

- Avant de raccorder l'appareil au secteur, s'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui du secteur. Si ce n'est pas le cas ne branchez pas l'appareil et adressez-vous à votre revendeur.
- Il convient que l'appareil soit alimenté par l'intermédiaire d'un dispositif à courant différentiel résiduel (DDR) ayant un courant assigné de fonctionnement résiduel n'excédant pas 30 mA.
- L'appareil doit être branché sur une prise de courant reliée à la terre supportant un minimum de 16 ampères (pour les appareils de classe I).
- Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil.
- Ne jamais plier le cordon d'alimentation et ne jamais tenter de le remplacer vous-même. Adressez-vous à votre revendeur ou à notre service après-vente.
- Ne jamais placer le cordon d'alimentation en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne jamais toucher l'appareil ni la prise de courant avec les mains ou les pieds humides, ni les pieds nus.
- Ne jamais toucher l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé sur le sol, s'il a des signes visibles de dommages ou de fuites.
- Utiliser l'appareil dans un endroit bien ventilé. Les endroits encombrés et sombres sont propices aux accidents.
- Ne pas placer l'appareil sur des surfaces chaudes telles que des plaques de cuisson, des brûleurs à gaz, appareils similaires.
- Ne pas placer l'appareil sous les rayons directs du soleil.
- Ne pas utiliser d'aérosols lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Éloigner les enfants de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement et ne les laisser pas toucher l'appareil même éteint, les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures.
- L'appareil ne doit pas être placé sous une prise électrique.
- L'appareil doit être placé sur une surface horizontale, plane et stable, pouvant supporter son poids et la chaleur dégagée par l'appareil. Conserver un espace libre autour de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de matières inflammables telles que rideaux, voilages, revêtements muraux, meubles, etc.
- **AVERTISSEMENT**: afin d'éviter une surchauffe et un risque d'accident, ne jamais couvrir l'appareil lorsqu'il est branché.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'une piscine ou de tout point d'eau, ni dans les pièces humides telles que les salles de bains.
- Ne pas exposer l'appareil aux intempéries, à la pluie ou à un environnement humide. L'eau qui entre dans l'appareil augmente le risque de choc électrique et d'accident.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur, cet appareil doit être utilisé dans un endroit sec.

- Ne pas toucher les parties mobiles de l'appareil pendant son utilisation.
- Tenir l'appareil à l'écart de toutes sources de chaleur.
- Ne pas stocker l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas toucher les parties chaudes et les parties métalliques de l'appareil pendant son utilisation afin d'éviter tout risque de brûlures.

#### **Recommandations :**

- Débrancher entièrement le cordon d'alimentation avant toutes utilisations.
- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas correctement installés ou ne fonctionnent pas. S'ils sont défectueux les remplacer.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation, attendre le complet refroidissement avant de le manipuler.
- Ne pas retourner l'appareil pendant son utilisation ou lorsqu'il est branché au secteur.
- Ne pas dépasser les capacités de l'appareil.
- Ne pas faire flamber les aliments sur ou dans l'appareil ni à proximité.
- Débrancher l'appareil du secteur après utilisation et attendre son complet refroidissement avant de le déplacer, de le nettoyer, de remplacer un élément ou de le ranger.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et non industriel ou professionnel.
- Garder l'appareil rangé dans un endroit sec et ventilé, sans poussière et éloigné des rayons solaires. Ne pas stocker l'appareil en position verticale.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation afin d'éviter tout risque d'accident. Tenir les enfants éloignés de l'appareil même éteint.
- Ne jamais stocker l'appareil dans une pièce dont la température ambiante est inférieure à 2 °C.
- S'assurer qu'aucun objet ou poussières n'obstruent les grilles de ventilation de l'appareil.
- Effectuer des vérifications périodiques de l'étanchéité de la porte.
- Ne jamais placer de plat, couvert ou autres ustensiles plastiques dans le four en cours de fonctionnement.
- Garder l'intérieur du four propre afin d'éviter la carbonisation des restes de nourriture ce qui endommagerait l'appareil.
- Ne pas utiliser l'intérieur du four à des fins de stockage.
- Prendre les précautions nécessaires lors de la manipulation de récipients qui ont chauffé dans l'appareil afin d'éviter tout risque de brûlures.
- Utiliser uniquement des ustensiles appropriés pour les fours et adaptés aux fortes températures
- Ne pas faire chauffer des œufs dans leurs coquilles ou des œufs durs entiers, ils peuvent exploser, même après cuisson.
- Ne pas placer d'ustensiles ou plats lourds sur la porte du four ouverte.
- ATTENTION si la porte du four est endommagée ne pas l'utiliser et faites-la réparer par un technicien agréé.
- Ne pas utiliser l'appareil pour sécher des animaux domestiques ni des textiles.
- Ne pas utiliser l'appareil si la porte est fissurée ou cassée.

- Veiller à ce que l'appareil soit éteint et débranché lorsque vous quittez votre domicile.
- Mettre le thermostat sur la position Min. ne signifie pas que l'appareil est arrêté.
- Ne jamais utiliser d'autres accessoires que ceux livrés et recommandés par le fabricant. Ceci peut être dangereux et risque d'endommager l'appareil.
- Ne jamais utiliser le cordon d'alimentation pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Ne jamais lever ou transporter l'appareil quand il est chaud. Attendre le complet refroidissement avant de manipuler l'appareil.
- Attention : il peut y avoir un risque d'accident si le nettoyage de l'appareil n'est pas réalisé conformément aux instructions de cette notice.
- **Si pour une raison quelconque l'appareil devait prendre feu, débranchez-le du secteur, évitez tout courant d'air qui risquerait d'attiser le feu, étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle ou autres (qui ne soient pas inflammables) mais JAMAIS avec de l'eau.**
- **Toute utilisation inappropriée ou non conformes aux instructions de ce manuel annule la garantie et la responsabilité du fabricant.**

## 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 lèche-frite, 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 de 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.



## Mode d'emploi

### Pour le bon fonctionnement de votre appareil

**Avant la 1<sup>re</sup> 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 lèche-frite.

- 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.
- Éteindre toutes les commandes de l'appareil.

## Bouton sélecteur rotisserie-chaueur tournante (Fig. 1)

ARRÊT : Position Arrêt



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.



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



Rôtissoire + chaleur tournante.

## INDICATEUR LUMINEUX DE FONCTIONNEMENT (Fig. 1)

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

## BOUTON THERMOSTAT FOUR (Fig. 1)

Il permet de régler la température de 100 °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	220°	7
Four très chaud	230°	8

## BOUTON MODES DE CUISSON (Fig. 1)

ARRÊT: Position arrêt



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



La résistance du bas se met en marche. Elle vous permet de cuire vos plats par le dessous ou de terminer la cuisson d'un plat qui a déjà trop doré sur le dessus.



Voûte + sole : convection : les deux résistances se mettent en marche simultanément.


Cela permet de cuire vos plats de façon uniforme : pâtisseries, légumes, plats cuisinés... Il est recommandé de placer la grille au centre ou sur le gradin inférieur.

## BOUTON MINUTEUR (Fig. 1)

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 DU TOURNEBROCHE

Par exemple pour un poulet :

- Ne pas faire préchauffer le four.
- Insérer la 1<sup>re</sup> vis papillon dans la broche et la fixer à l'aide de la vis. Embrocher le poulet bien au centre du tournebroche, insérer la 2<sup>e</sup> vis papillon et la fixer à l'aide de la vis.
- Installer le lèche-frite en position basse.
- Positionner le tournebroche en rentrant la broche 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.


## 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.

### Pour utiliser la chaleur tournante :

- Allumer la chaleur tournante à l'aide du sélecteur chaleur tournante, position .
- Pour arrêter la fonction chaleur tournante à tout moment, tourner le sélecteur sur la position OFF.

## 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 testez de nouvelles recettes.

## QUELQUES CONSEILS POUR CUISINER VOS VIANDES

- Un léger dégageage 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 et peut l'endommager.
  - 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.



## Nettoyage

Ce four est équipé de parois intérieures autonettoyantes, à partir de 200 °C lors de la cuisson les graisses sont détruites.

- Par précaution il est conseillé tout de même, d'utiliser une éponge humide.

- 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.

- 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.

## Spécifications techniques

	MF 343	MF 344	MF 449	MF 448	MF 447	MF 62	MF63
Puissances (W)	1500	1500	2000	2000	2000	2200	2200
Capacité (L)	34	34	45	45	45	55	55
Classe	I	I	I	I	I	I	I
Température de fonctionnement	230 °C Max.	230 °C Max.	230 °C Max.	230 °C Max.	230 °C Max.	230 °C Max.	230 °C Max.
Dimension Produit (LHP)	51,2 x 32,2 x 39,3 cm	51,2 x 32,2 x 39,3 cm	53,6 x 35,6 x 40 cm	53,6 x 35,6 x 40 cm	53,6 x 35,6 x 40 cm	57,3 x 36,1 x 47,2 cm	57,3 x 36,1 x 47,2 cm
Poids Produit	6,6 kg	6,6 kg	9,09 kg	9,09 kg	9,09 kg	9,7 kg	9,7 kg



### Écologie et recyclage du produit

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.

Cet appareil est conforme à la directive 2006/95/ EC sur la basse tension, la directive 2004/108/ EC sur la compatibilité électromagnétique et la directive 2011/65/ EC sur les restrictions de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.



## "LIMA" MULTIFUNCTION OVEN

MF 343 / MF 344 / MF 449 / MF 448 / MF 447 / MF 62  
/ MF 63



### Dear customer,

Many thanks for choosing to purchase a White and Brown brand product.

Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.

#### Description

1- Handle	6- Oven on light
2- Fan oven - grill selector knob	7- Grill or frying pan handle
3- Temperature knob up to 230°C	8- Grill
4- Cooking mode selector knob	9- Frying pan
5- Timer	10- Bolt
	11- Butterfly screw
	12- Spike
	13- Spit handle

- Read this instruction manual carefully before starting the appliance and store it for future reference. Failure to observe and comply with these instructions may lead to an accident.

- Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.



### Tips and safety measures

- This appliance can be used by people unused to its handling, disabled people or children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and maintenance to be performed by the user must not be carried out by children under 8 without adult supervision.

- This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Keep the appliance and its cable out of reach of children under the age of eight.

- The temperature of the accessible surfaces and door of the appliance may

be high when the oven is switched on. Take all necessary precautions to avoid potential burn risks.

- Never modify the electrical socket, or use adapters, programmers or electrical extension cords

- Never use the appliance if it has fallen, if there are visible signs of damage, or if the power cable or the socket is damaged. This appliance must be repaired by a qualified operator in the same way as any electronic appliance

- Do not attempt to repair the appliance yourself, as this could be dangerous and this may void the manufacturer's warranty. This appliance must be repaired by a qualified operator in the same way as any electronic appliance

- Prior to connecting the appliance to the mains supply, check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the mains voltage. If not, do not connect the appliance and contact your dealer
  - The appliance should be powered through a residual current device (RCD) with an assigned residual operational current no greater than 30 mA
  - Connect the appliance to a socket provided with earthing and that can withstand 16 amps (for class I appliances).
  - Do not wrap the cable around the appliance.
  - Never bend the power chord or try to replace it yourself. Contact your distributor or our aftersales service.
  - Never allow the power chord to come into contact with the hot parts of the appliance.
  - Do not touch the appliance or the socket with wet feet or hands wet, or with bare feet.
  - Do not use the appliance if the power cable or socket are damaged
  - Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
  - Use the appliance in a well-ventilated place. Accidents are more likely to happen in poorly-lit places.
  - Do not place the appliance on hot surfaces, such as cooking plates, gas burners, ovens or similar.
  - Do not place the appliance in direct sunlight.
  - Do not use aerosols while the appliance is switched on.
  - Keep children away from the appliance while it is in use and do not allow them to touch it even when switched off, as hot surfaces can cause burns.
  - Do not place the appliance underneath a plug
  - Place the appliance on a flat, stable surface capable of withstanding its weight and the heat given off. Leave a free space all around the appliance.
  - Do not use the appliance near combustible materials such as curtains, drapes, wall hangings, furniture, etc.
  - **WARNING:** in order to avoid overheating and a possible risk of an accident, do not cover the appliance when connected
  - Do not use the appliance in the vicinity of a pool or any water point, or in wet rooms such as bathrooms
  - Do not expose the appliance to high temperatures or leave outdoors, in the rain or in wet environments. Any water that enters the appliance will increase the risk of electric shock
  - Do not submerge the appliance in water or any other liquid, or place it under a running tap.
  - Do not use the appliance outdoors as it must always be used in a dry place.
  - Do not touch any of the appliance's moving parts while it is operating.
  - Keep the appliance away from heat sources and sharp edges.
  - Do not store the appliance outdoors
  - Do not touch the heated or metal parts of the appliance while it is in use as this may cause burns.
- correctly fit or are not working correctly. Replace these if they are faulty.
- Do not use the appliance if the on/off button is not working.
  - Do not move the appliance during use, wait for it to cool down completely before moving it.
  - Do not turn the appliance round while it is in use or plugged in.
  - Do not exceed the appliance's capacity.
  - Do not cook flammable food on top of, inside or close to the appliance.
  - Unplug the appliance after use and wait for it to cool down completely before moving, cleaning or putting it away or changing any of its components.
  - This appliance is for household use only, not professional or industrial use.
  - Keep the appliance in a dry, well-ventilated place, free of dust and protected from direct sunlight. Do not store the appliance vertically.
  - In order to avoid possible risk of accidents, never leave the appliance running without supervision. Keep children away from the appliance even when it is switched off.
  - Do not store the appliance on areas where the temperature could be lower than 2°C.
  - Make sure that dust, dirt or other foreign objects do not block the fan grill on the appliance.
  - Periodically check that the door is sealing correctly.
  - Never place plastic plates, cutlery or other utensils inside the oven while it is in use.
  - Keep the inside of the oven clean in order to avoid the charring of food remains which could damage the appliance.
  - Do not store objects inside the oven.
  - Take the necessary precautions when handling dishes that have been heated in the appliance to avoid potential burn risks.
  - Only use utensils that are suitable for ovens and which can withstand high temperatures.
  - Do not heat eggs inside their shells or whole boiled eggs as they may explode, even after cooking.
  - Do not lean heavy utensils or plates against the open door of the oven.
  - **WARNING:** if the oven door is damaged do not use the appliance. Please contact the technical service to get it repaired.
  - Do not use the appliance to dry pets or clothing.
  - Do not use the appliance if the door is cracked or broken.
  - Check that the appliance is switched off and unplugged when leaving the house.
  - Turn the thermostat control to the minimum (MIN) setting. This does not mean that the appliance is switched off permanently.
  - Only use the accessories provided and recommended by the manufacturer as the use of other accessories may be dangerous and may damage the appliance.
  - Never use the electric wire to lift up, carry or unplug the appliance.
  - Do not lift or transport the appliance while it is hot. Wait for the appliance to cool down completely before moving it.

## Recommendations :

- Fully unroll the appliance's power cable before each use.
- Do not use the appliance if its accessories are not

- **WARNING:** Always follow the instructions in this manual to clean the appliance as not doing so may lead to accidents occurring.

- **If for any reason the appliance is on fire, immediately disconnect it from the mains, ensure there is no presence of air currents that could stoke the fire and put out the flames with the help of a lid, or other non-flammable items, NEVER using water.**

- **Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.**

### Specific recommendations:

- Before using the appliance, place it in a clear space, so air can circulate around it, especially above the appliance. Leave a space of 10cm around the oven and 30cm below. Check that there is no object underneath it.

- In order to avoid possible burns, do not touch the hot surfaces of the appliance. Overall, avoid touching the metal parts of the appliance and the door, which can get very hot when the appliance is in use.

- Take the necessary precautions when opening and closing the door.

- Take the necessary precautions in removing the oven's accessories when these are hot. We recommend using the handle provided to remove the grill and frying pan and the special handle provided to remove the spit.

- Avoid the glass door getting splashed while the appliance is hot as this may damage it.

- Unplug the appliance when not in use and before carrying out any cleaning. Always check that the timer and the thermostat dial are in the «stop» position before plugging the appliance in again.

- Do not place any accessory directly on the bottom plate of the oven.

- Do not place any objects made of paper, cardboard, plastic or similar materials inside the oven.

- Never cover any part of the oven in aluminium foil as this may cause overheating and damage the appliance.



### Instructions for use

#### For proper functioning of appliance

**Before using the product for the first time, remove all packaging and protective elements from the appliance and clean all the parts with a wet cloth.**

**Warning:** The appliance may give off a small amount of smoke the first time you use it. This is due to the products used to protect the elements. This is perfectly normal and completely harmless.

Before using the oven for the first time, run it for 10 minutes at 200°C to burn off the protective grease and eliminate the smoke and odours given off by the appliance when it is new. Ventilate the room during said operation. Let the oven cool down and clean it together with the grill and frying pan.

- Plug the oven in.  
- Set the thermostat to the desired temperature.  
- Use the dial to select the cooking mode depending on the food you wish to cook.

- Preheat the oven by setting the timer.

- The appliance will come on when the timer is set. The oven on light will light up.

- Once the oven is hot, place the food you wish to cook inside with the appropriate accessories.

- Close the oven door.

- Select the desired cooking time by turning the timer knob.

- Once the amount of time selected has passed, the oven will switch off automatically. To stop the appliance manually during cooking, set the timer knob to 0.

- Always use the handle to remove the dish or grill from the oven when hot.

Switch off all the appliance's controls.

### Spit-oven selector knob (Fig. 1)

STOP: Stop position



Fan oven: the fan circulates the heat produced by the element all around the oven to cook the dishes uniformly or to cook two different dishes without mixing the flavours.



Spit: to roast food. Place the frying pan below the spit to collect the cooking juices.



Spit and oven

### OVEN ON LIGHT (Fig. 1)

This comes on when the timer is set. The oven is on.

### OVEN TEMPERATURE KNOB (Fig. 1)

Allows you to adjust the temperature from 100°C up to 230°C. The temperature may be modified at any time during cooking.

	Temperature	Thermostat
Oven warm	100° - 110°	3 - 4
Oven very warm	110° - 150°	4 - 5
Oven on medium	150° - 200°	5 - 6
Oven hot	220°	7
Oven very hot	230°	8

### COOKING MODE SELECTOR KNOB (Fig. 1)

STOP: Stop position



The element at the top heats up. This is to toast or grill food.



The element at the bottom heats up. This allows you to cook food from underneath or finish cooking a dish that is already too cooked on top.



Top element + bottom plate Fan oven: the two elements come on at the same time.


This allows you to cook dishes uniformly: pies, vegetables, cooked dishes, etc. We recommend placing the grill in the middle or on the lower level.

## TIMER KNOB (Fig. 1)

Allows you to set the cooking time for 0 to 120 minutes. When you set the timer, the light will come on and the oven will start to heat up. Once the amount of time set has passed, the oven will switch off automatically. To stop cooking at any time, turn the timer dial back to 0.

## USING THE SPIT

e.g., to roast a chicken:

- Do not preheat the oven.
- Position the first butterfly bolt on the skewer and fix it in place using a screwdriver. Stick the spit through the middle of the chicken then position the second butterfly screw on the spit and fix it in place using a screwdriver.
- Place the frying pan below.
- Insert the spit by inserting the right end first then sliding it in to insert the left end.
- Start the spit turning by selecting the desired cooking  mode and cooking time.
- Set the thermostat to the desired temperature (recommended temperature for a roast chicken: 210°C). If the appliance gives off excessive smoke during cooking, lower the temperature.
- When cooking is finished, turn the thermostat and the timer back to 0.
- Remove the spit using the special handle, taking the necessary precautions to avoid possible burns: position the handle in the grooves. Gently lift the spit, sliding it to the right to release it and then take the skewer out completely.

## FAN OVEN:


This oven is equipped with an internal fan. This function, called convection cooking, allows the heat to be better distributed inside the oven.

## We recommend using this function for:

- cooking and reheating two different dishes at the same time without mixing the flavours.

- cooking food more uniformly and make food more crunchy and fluffy.
- cooking food more quickly

## To use the fan:

- Turn the fan on by setting the mode dial to the correct position .
- To stop the fan function at any time, position the knob in the OFF position.

## RECOMMENDATIONS TO OBTAIN OPTIMUM RESULTS FROM THE OVEN.

- Do not overload the oven.
- Place food in the middle of the appliance insofar as this is possible.
- Open the door as little as possible during cooking to avoid loss of heat.
- Supervise cooking when trying new recipes.

## RECOMMENDATIONS FOR COOKING

During the food cooking process it is normal for a small amount of smoke to be produced. However, these smoke emissions can be reduced by following these recommendations:

- Do not cover the grill with foil as this causes smoke and splashing, preventing grease from draining off. It also prevents the correct circulation of air inside the oven, which may damage the appliance.
- Place a dish full of water in the oven. This can reduce smoke emissions.
- For the best results, defrost meat before cooking it.
- If the meat is very fatty, cut the excess fat off if necessary.
- If the fat starts to splatter during cooking, lower the temperature of the thermostat.
- In order to avoid an accumulation of fat that will inevitably cause unpleasant smoke to be given off, try to clean the oven after every use. To do this use a non-abrasive sponge with hot water.



### Cleaning

This oven is equipped with self-cleaning internal walls: from a cooking temperature of 200°C upwards, fat is eliminated.

- As a precaution, we recommend using a wet sponge.
- This appliance has been designed to work in maximum safety. However, it's important to keep it clean and free of grease and particles of dirt.

**Warning:** the micropores of the internal walls are sensitive to sugar.

- Always unplug the appliance and leave it to cool down before performing any cleaning.

- Remove the grill and accessories.
- To clean the glass, use a special product for glass or a wet cloth. Dry with a cloth.
- Use a wet cloth to clean the outside. For more resistant stains, use a non-abrasive solution or glass cleaning products. Rinse and then dry with a cloth. Never use metal scourers as these may damage the surface of the oven.
- The accessories may be cleaned normally in the same way as any other kitchen utensil.

### Technical specifications

	MF 343	MF 344	MF 449	MF 448	MF 447	MF 62	MF63
Power (W)	1500	1500	2000	2000	2000	2200	2200
Capacity (L)	34	34	45	45	45	55	55
Class	I	I	I	I	I	I	I
Operating temperature	230 °C Max.	230 °C Max.	230 °C Max.	230 °C Max.	230 °C Max.	230 °C Max.	230 °C Max.
Product Size (LHD)	51,2 x 32,2 x 39,3 cm	51,2 x 32,2 x 39,3 cm	53,6 x 35,6 x 40 cm	53,6 x 35,6 x 40 cm	53,6 x 35,6 x 40 cm	57,3 x 36,1 x 47,2 cm	57,3 x 36,1 x 47,2 cm
Product Weight	6,6 kg	6,6 kg	9,09 kg	9,09 kg	9,09 kg	9,7 kg	9,7 kg



#### Ecology and recyclability of the product

Once the product's working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of Waste from Electric and Electronic Equipment as indicated in the symbol appearing on the product, the instruction manual or the packaging. The materials from which the product is composed are recyclable depending on their respective markings.

In this way, it greatly contributes to the protection of the environment through recycling, material reuse or through other means of reuse of used appliances. Check with your town hall to find out the corresponding container for each type of product.

This appliance complies with Directive 2006/95/EC on Low Voltage, Directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility, Directive 2011/65/EC on the restrictions of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

## HORNOS MULTIFUNCIONES "LIMA"

MF 343 / MF 344 / MF 449 / MF 448 / MF 447 / MF 62 / MF 63



### Distinguido cliente,

Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un producto de la marca White and Brown.

Su tecnología, diseño y funcionalidad, junto con el hecho de superar las más estrictas normas de calidad le comportarán total satisfacción durante mucho tiempo.

### Descripción

- |  |   |
|--|---|
| 1- Asa                                     | 7- Empuñadura para parrilla o sartén para freír |
| 2- Botón selector convección - asador      |   |
| 3- Botón termostato regulable hasta 230 °C | 8- Parrilla                                     |
| 4- Botón selector modo de cocción          | 9- Sartén para freír                            |
| 5- Minutero                                | 10- Tornillo                                    |
| 6- Indicador luminoso de funcionamiento    | 11- Tornillo de mariposa                        |
|  | 12- Alcayata                                    |
|  | 13- Empuñadura del espetón                      |

- Leer atentamente este manual de instrucciones antes de poner en marcha el aparato y conservarlo para futuras consultas. La no observación y aplicación de las presentes instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.

- Antes del primer uso, limpiar todas las partes del producto que puedan estar en contacto con alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.



### Consejos y medidas de seguridad

- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños menores de 8 años sin la supervisión de un adulto.

- Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar siempre bajo vigilancia para evitar que jueguen con el aparato.

- Guardar el aparato y el cable de corriente fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- La temperatura de las superficies accesibles y de la puerta del aparato puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento. Tomar las precauciones necesarias para evitar posibles riesgos de quemaduras.

- Nunca modificar la clavija. No usar adaptadores de clavija ni programadores. No usar el aparato asociado a un temporizador externo u otro dispositivo de mando a distancia.

- No utilizar nunca el aparato si ha caído, si hay señales visibles de daños, o si el cable de alimentación o la toma están dañados. Debe reemplazarlos un operario cualificado, contacte con su distribuidor o con nuestro servicio posventa.

- No intente reparar el aparato usted mismo, ya que puede existir peligro y anularía la garantía del fabricante. Como cualquier aparato eléctrico, debe ser reparado por un operario cualificado.

- Antes de conectar el aparato a la corriente, asegurarse de que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red. Si no es así, no conecte el aparato y consulte con su distribuidor.

- Se recomienda que el aparato esté alimentado a través de un dispositivo diferencial de corriente residual (DDR) cuya corriente asignada de funcionamiento residual no exceda los 30.

- Conectar el aparato a una base de toma de corriente provista de toma de tierra y que soporte como mínimo 16 amperios (para los aparatos de la clase I).

- No enrollar el cable eléctrico de conexión alrededor del aparato.

- No doblar nunca el cable eléctrico de conexión ni intentar reemplazarlo uno mismo. Contacte con su distribuidor o con nuestro servicio posventa.

- No dejar nunca el cable de alimentación en contacto con las partes calientes del aparato.

- No tocar nunca el aparato ni la toma de corriente con las manos o los pies húmedos, ni con los pies descalzos.

- No utilizar el aparato si el cable de alimentación o la toma de corriente están dañados.

- No utilizar el aparato si ha caído, si hay señales visibles de daños, o si existe fuga.

- Usar el aparato en una zona bien ventilada. Las zonas sombrías son más propensas a sufrir accidentes.

- No situar el aparato sobre superficies calientes como placas de cocción, quemadores de gas y aparatos similares.

- No dejar el aparato en contacto directo con los rayos de sol.

- No emplear aerosoles con el aparato en marcha.

- Mantener a los niños alejados del aparato mientras esté en funcionamiento y no dejar que lo toquen aunque esté apagado, ya que las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras.

- No situar el aparato bajo un enchufe.

- Situar el aparato sobre una superficie plana y estable capaz de resistir su peso y el calor que desprende el aparato. Dejar un espacio libre alrededor del aparato.

- No utilizar el aparato cerca de materiales combustibles, tales como cortinas, cortinajes, revestimientos murales, muebles, etc.

- **ADVERTENCIA:** a fin de evitar un sobrecalentamiento y un posible riesgo de accidente, no cubrir el aparato cuando esté conectado.

- No utilizar el aparato en las inmediaciones de una piscina o de cualquier punto de agua, ni en habitaciones húmedas como cuartos de baño.

- No exponer el aparato a temperaturas extremas ni a la intemperie, la lluvia o ambientes húmedos. El agua que entre en el aparato aumentará el riesgo de choque eléctrico.

- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.

- No utilizar el aparato en exteriores, ya que debe usarse siempre en un lugar seco.

- No tocar las partes móviles del aparato en marcha.

- Mantener el aparato lejos de fuentes de calor.

- No guardar el aparato en el exterior.

- No tocar las partes calefactadas y las partes metálicas del aparato cuando está en funcionamiento, ya que puede provocar quemaduras.

## **Recomendaciones:**

- Antes de cada uso, desenrollar completamente el cable de alimentación del aparato.

- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados o no funcionan correctamente. Reemplazarlos si presentan defectos.

- No utilizar el aparato si su dispositivo de marcha/paro no funciona.

- No desplazar el aparato durante su uso, esperar que se enfríe completamente antes de manipularlo.

- No dar la vuelta al aparato mientras está en uso o conectado a la red.

- No exceder la capacidad del aparato.

- No flamear alimentos sobre el aparato, ni dentro o cerca del mismo.

- Desconectar el aparato después de su uso y esperar que se enfríe completamente antes de desplazarlo, limpiarlo, cambiar alguno de sus componentes o guardarlo.

- Este aparato está pensado para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial.

- Guardar el aparato en un lugar seco y bien ventilado, sin polvo y protegido de los rayos de sol. No guardar el aparato en posición vertical.

- A fin de evitar un posible riesgo de accidente, no dejar nunca el aparato funcionando sin vigilancia. Mantener a los niños alejados del aparato aunque esté apagado.

- No guardar el aparato en lugares donde la temperatura ambiente pueda ser inferior a 2°C.

- Verificar que las rejillas de ventilación del aparato no queden obstruidas por polvo, suciedad u otros objetos.

- Comprobar periódicamente el perfecto estado de la junta de estanqueidad de la puerta.

- No introducir nunca platos, cubiertos y otros utensilios de plástico en el horno mientras esté en funcionamiento.

- Mantener limpio el interior del horno con tal de evitar la carbonización de los restos de alimentos que podría dañar el aparato.

- No almacenar objetos en el interior del horno.

- Tomar las precauciones necesarias al manipular recipientes que han sido calentados en el aparato para evitar posibles riesgos de quemaduras.

- Utilizar solamente utensilios apropiados para hornos apropiados soportar altas temperaturas.

- No calentar huevos dentro de sus cáscaras o huevos duros enteros, ya que pueden explotar, incluso después de la cocción.

- No apoyar utensilios o platos pesados sobre la puerta del horno abierta.

- **ATENCIÓN:** si la puerta del horno está dañada no utilizar el aparato y contactar con el servicio técnico para su reparación.

- No utilizar el aparato para secar mascotas ni prendas de ropa.

- No utilizar el aparato si la puerta presenta fisuras o está rota.

- Comprobar que el aparato esté apagado y desconectado de la corriente al salir de casa.

- El hecho de situar el mando termostato a la posición de mínimo (MIN), no garantiza la desconexión permanente del aparato.

- Utilizar solamente los accesorios suministrados y

recomendados por el fabricante. Ya que podría ser peligroso y podría dañarse el aparato.

- Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.

- No levantar o transportar el aparato mientras esté caliente. Esperar que el aparato se enfríe completamente antes de manipularlo.

- **ATENCIÓN:** Seguir siempre las indicaciones de este manual para limpiar el aparato, ya que en caso contrario existiría riesgo de accidente.

- **Si por cualquier motivo el aparato se incendia, desconectarlo inmediatamente de la corriente, evitar la presencia de corrientes aire que puedan atizar el fuego y apagar las llamas con la ayuda de una tapa u otros elementos no inflamables, pero NUNCA con agua.**

-  **Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.**

### Recomendaciones específicas:

- Antes de utilizar el aparato, situarlo en una zona despejada, para que aire pueda circular alrededor, sobre todo por encima. Dejar un espacio de 10 cm alrededor del horno, y 30 cm por debajo. Comprobar que no quede ningún objeto debajo.

- A fin de evitar posibles quemaduras, no tocar nunca las superficies calientes del aparato. Evitar sobre todo tocar las partes metálicas del aparato y la puerta, que pueden estar muy calientes cuando el aparato está en funcionamiento. Prestar especial atención a la hora de abrir y cerrar la puerta.

- Tomar todas las precauciones necesarias para quitar los accesorios del horno cuando estén calientes. Se recomienda utilizar la empuñadura suministrada para retirar la parrilla o la sartén para freír, y la empuñadura especial para el espetón.

- Evitar que se produzcan salpicaduras sobre la puerta de cristal mientras el aparato está caliente, ya que podría resultar dañada.

- Desconectar el aparato cuando no lo utilice o antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza. Comprobar siempre que el minuterero y el botón del termostato estén en posición de "paro" antes de volver a conectar el aparato.

- No situar ningún accesorio directamente sobre la placa de crisol.

- No introducir nunca objetos de papel, cartón, plástico o materiales similares dentro del horno.

- No tapizar nunca ninguna parte del horno con papel de aluminio, ya que ello podría provocar un sobrecalentamiento y dañar el aparato.



### Modo de empleo

Para el buen funcionamiento del aparato

**Antes de utilizar el producto por primera vez, retirar todos los embalajes y protecciones del aparato y limpiar todas las piezas con un paño húmedo.**

**Atención:** Al poner en marcha el aparato por primera vez puede desprender un ligero humo. Esto se debe a los productos empleados para la protección de las resistencias. Este fenómeno es perfectamente normal e inofensivo.

Antes del primer uso, hacer funcionar el horno vacío durante 10 minutos a 200° C para quemar la grasa de protección y eliminar los humos y olores que suele desprender un aparato nuevo. Ventilar la habitación durante dicha operación. Dejar que el horno se enfríe y limpiarlo junto con la parrilla y la sartén para freír.

- Conectar el aparato a la corriente.

- Programar el termostato a la temperatura deseada.

- Situar el selector del modo de cocción en la función deseada en función de los alimentos que desee cocer.

- Precalentar el horno poniendo en marcha el minuterero.

- El aparato se pondrá en marcha al encender el minuterero.

El indicador luminoso de funcionamiento se encenderá.

- Cuando el horno esté caliente, introducir los alimentos que desee cocer con los accesorios apropiados.

- Volver a cerrar la puerta del horno.

- Seleccionar el tiempo de cocción deseado girando el selector del minuterero.

- Al agotarse el tiempo seleccionado, el horno se detendrá automáticamente. Para parar el aparato manualmente durante la cocción, situar el minuterero a 0.

- Utilizar siempre la empuñadura para retirar el plato o la parrilla del horno cuando esté caliente.

- Apagar todos los comandos del aparato.

### Botón selector de asador-convección (Fig. 1)

PARO: Posición paro



Convección: el ventilador proyecta el calor de la resistencia al conjunto del horno para cocer de un modo homogéneo los platos o bien para cocer dos platos diferentes sin mezclar los sabores.



Asador: para asar las comidas. Situar la sartén para freír debajo del espetón para recoger los jugos de cocción.



Asador + convección

### INDICADOR LUMINOSO DE FUNCIONAMIENTO (Fig. 1)

Se ilumina al activar el minuterero. El horno está en funcionamiento.

### BOTÓN TERMOSTATO HORNO (Fig. 1)

Permite ajustar la temperatura de 100 °C a 230 °C. La temperatura puede modificarse en cualquier momento durante la cocción.

	Température	Thermostat
Horno muy templado	100° - 110°	3 - 4
Horno templado	110° - 150°	4 - 5
Horno medio	150° - 200°	5 - 6
Horno caliente	220°	7
Horno muy caliente	230°	8



## SELECTOR MODOS DE COCCIÓN (Fig. 1)

PARO: Posición paro



La resistencia de arriba se pone en marcha. Permite gratinar o asar la comida.



La resistencia de abajo se pone en marcha. Permite cocer la comida por debajo o



Terminar la cocción de un plato que ya está demasiado dorado por arriba.

Bóveda + crisol Convección: las dos resistencias se ponen en marcha al mismo tiempo.

De este modo se pueden cocer los platos de manera uniforme: pasteles, legumbres, platos cocinados... Se recomienda situar la parrilla en el centro o sobre el escalón inferior.


## BOTÓN MINUTERO (Fig. 1)

Permite regular el tiempo de cocción de 0 a 120 minutos. Al activar el minuterero, el testigo luminoso se encenderá y el horno se pondrá en funcionamiento. Al agotarse el tiempo programado, el horno se detendrá automáticamente.

Para interrumpir la cocción en cualquier momento, situar de nuevo el minuterero a 0.

## USO DEL ESPETÓN

Por ejemplo para asar un pollo:

- No precalentar el horno.
- Introducir el primer tornillo de mariposa en la brocheta y fijarla con la ayuda de un destornillador. Ensartar el pollo en el centro del espetón, introducir el segundo tornillo de mariposa y fijarlo con la ayuda de un destornillador.
- Situar la sartén para freír debajo.
- Colocar el espetón introduciendo la brocheta por la derecha y seguidamente deslizarla para acoplarla a su soporte izquierdo.
- Iniciar la rotación del espetón seleccionando el modo  y la duración de la cocción deseada.
- Situar el termostato a la temperatura deseada (temperatura aconsejada para un pollo asado: 210 °C). Si el aparato desprende un humo excesivo durante la cocción, bajar la temperatura.
- Al terminar la cocción, volver a situar el termostato y el minuterero a la posición 0.
- Retirar el espetón con la ayuda de la empuñadura especial tomando las precauciones necesarias para evitar posibles quemaduras: situar la empuñadura en las muescas. Levantarla ligeramente, deslizarla hacia la derecha para desbloquear el espetón y finalmente sacar completamente la brocheta.


## CONVECCIÓN:

Este horno está equipado con un ventilador interno. Esta función, llamada convección, permite una mejor repartición del calor dentro del horno.

### Se recomienda usar esta función para:

- cocer y recalentar al mismo tiempo dos platos distintos sin mezclar sus sabores.
- obtener una cocción más homogénea, crujiente y mullida
- cocer los alimentos más rápidamente

### Para utilizar la convección:

- Encender la convección situando el selector de modo en la posición 
- Para detener la función convección en cualquier momento, situar el selector en la posición OFF.

## ALGUNOS CONSEJOS PARA OBTENER UNOS RESULTADOS ÓPTIMOS CON EL HORNO

- No sobrecargar el horno.
- En la medida de lo posible, situar los alimentos en el centro del aparato.
- No abrir la puerta con demasiada frecuencia durante la cocción para evitar pérdidas de calor.
- Controlar bien la cocción al probar nuevas recetas.

## ALGUNOS CONSEJOS PARA COCINAR

Durante el proceso de asado de un alimento es normal que se desprenda un ligero humo. Sin embargo, pueden reducirse las emisiones de humo siguiendo los siguientes consejos:

- No cubrir la parrilla con papel de aluminio, ya que ello provoca humaredas y salpicaduras impidiendo que las grasas se escurran. También impide la buena circulación del aire en el interior del horno, lo cual puede dañar el aparato.
- Situar un recipiente lleno de agua en el horno. Esto permite reducir las emisiones de humo.
- Para obtener mejores resultados, descongelar la carne antes de cocerla.
- Si la carne es muy grasa, quitarle el excedente cortándola si es necesario.
- Si se producen salpicaduras de grasa durante la cocción, bajar la temperatura del termostato.
- A fin de evitar la acumulación de grasas que provoca irremediablemente la emisión de humaredas desagradables, procurar limpiar el horno después de cada uso. Emplear para ello una esponja no abrasiva y agua caliente.



## Limpieza

Este horno está equipado con paredes interiores autolimpiables: a partir de 200 °C de cocción las grasas se destruyen.

- Por precaución, se aconseja utilizar una esponja húmeda.

- Este aparato ha sido diseñado para funcionar con la máxima seguridad. Sin embargo, es importante mantenerlo en perfecto estado de limpieza, libre de grasas o partículas de suciedad.

**Atención:** los microporos de la paredes interiores son sensibles al azúcar.

- Desconectar siempre el aparato de la corriente y dejarlo enfriar antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza.

- Retirar la parrilla y los accesorios.

- Para limpiar el cristal, utilizar un producto especial para cristales o un paño húmedo. Secar con un trapo.

- Para limpiar las paredes exteriores, utilizar un paño húmedo. Para las manchas resistentes, emplear una solución no abrasiva o productos de limpieza para cristales. Enjuagar y secar con un paño seco. No utilizar nunca fregaderos metálicos, ya que podrían dañar la superficie del horno.

- Los accesorios pueden limpiarse de manera normal como todos los utensilios de cocina.

## Especificaciones técnicas

	MF 343	MF 344	MF 449	MF 448	MF 447	MF 62	MF63
Potencia (W)	1500	1500	2000	2000	2000	2200	2200
Capacidad (L)	34	34	45	45	45	55	55
Clase	I	I	I	I	I	I	I
Temperatura de funcionamiento	230 °C Max.	230 °C Max.	230 °C Max.	230 °C Max.	230 °C Max.	230 °C Max.	230 °C Max.
Dimensión Producto (LHP)	51,2 x 32,2 x 39,3 cm	51,2 x 32,2 x 39,3 cm	53,6 x 35,6 x 40 cm	53,6 x 35,6 x 40 cm	53,6 x 35,6 x 40 cm	57,3 x 36,1 x 47,2 cm	57,3 x 36,1 x 47,2 cm
Peso Producto	6,6 kg	6,6 kg	9,09 kg	9,09 kg	9,09 kg	9,7 kg	9,7 kg



### Ecología y reciclabilidad del producto

Al finalizar su vida útil, no eliminar el aparato con los desechos domésticos, sino llevarlo a un punto de recogida selectiva para aparatos eléctricos y electrónicos, tal como indica el símbolo que aparece en el producto, el manual de instrucciones o el embalaje. Los materiales que conforman el producto son reciclables en función de sus respectivas marcaciones.

De este modo contribuirá en gran medida a la protección del medio ambiente a través del reciclaje, la reutilización material o por otros medios de reutilización de los aparatos usados. Consulte con su ayuntamiento para que le indique cual es contenedor correspondiente para cada tipo de producto.

Este aparato cumple con la Directiva 2006/95/EC de Baja Tensión, con la Directiva 2004/108/EC de Compatibilidad Electromagnética, la Directiva 2011/65/EC sobre las restricciones de uso de ciertas sustancias peligrosas en los equipamientos Eléctricos y Electrónicos.



#### البيئة وإمكانية إعادة تصنيع المنتج

بعد انتهاء مدة صلاحية الجهاز يجب الامتناع عن التخلص منه مع الفضلات المنزلية بل يجب حمله إلى مركز جميع النفايات الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية كما يوضحك الرمز الخاص على المنتج أو الموجود في دليل الاستخدام أو على غلاف الجهاز. المواد التي يتألف منها المنتج هي مواد قابلة لإعادة التدوير كل حسب الرموز الموضحة عليه. سوف تساعد بهذه الطريقة في الحفاظ على البيئة عن طريق إعادة تدوير القطع القابلة لإعادة الاستعمال أو استخدام الأجهزة الكهربائية المستخدمة. راجع مركز البلدية الخاص بك للحصول على معلومات حول براميل النفايات المخصصة لكل نوع من المنتجات.

الخاص بالملائمة والكهرومغناطيسية 2004/108/EC الخاص بالتوتر المنخفض والقانون 2006/95/EC يوافق هذا الجهاز للقانون حول حدود استعمال بعض المواد الخطرة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. وكذلك القانون 2011/65/EC والقانون حول شروط التصميم الإيكولوجي للمنتجات المتصلة بالطاقة. 2009/125/EC

## لاستعمال التحميل الحراري:

تشغيل التحميل الحراري بتهيئة الزر على وضعية \* عدم تشغيل التحميل الحراري في أي لحظة يجب تهيئة الزر على وضعية الإطفاء أوف.

## بعض النصائح للحصول على نتائج ممتازة أثناء استعمال الفرن

عدم تحميل الفرن أكثر من طاقته.  
وضع المواد الغذائية في مركز الفرن.  
عدم فتح الباب بشكل متكرر خلال الطبخ لتفادي فقدان الحرارة.  
مراقبة عملية تحضير الطعام بشكل دوري عند تحضير وصفات جديدة.

## بعض النصائح للطبخ

أثناء شوي الطعام يمكن أن يخرج دخان بسيط من الفرن ويمكن أن تنقل من خروج البخار بالطريقة التالية:  
عدم تغطية شبكة الشوي بورق الألمنيوم. لأنه قد يسبب الرذاذ بسبب عدم تسرب الدهن الذائب وعدم تحرك الهواء داخل الفرن مما قد يسبب أعطالاً في الجهاز.  
وضع وعاء مليء بالماء داخل الفرن مما يسمح بالتقليل من إنتاج الدخان.  
للحصول على نتائج أفضل ينصح بإزالة التجميد عن اللحم قبل شواه.  
في حال كان الشحم زائداً على اللحم ينصح بإزالة كمية منه في حال الضرورة.  
في حال إنتاج الرذاذ خلال عملية الطبخ يجب خفض حرارة الترموستات.  
لتفادي إنتاج الدخان أثناء عملية الطبخ يجب تنظيف الفرن بشكل جيد من بقايا الدهون فيه بعد كل استعمال. استعمال اسفنج غير كاشط وماء حار.



تنظيف

تم تجهيز هذا الفرن بجدران داخلية ذاتية التنظيف: بعد 200 درجة حرارية تبدأ الشحوم بالانصهار والاختفاء.  
ينصح باستعمال قطعة اسفنج رطبة.  
تم تصميم هذا الجهاز للعمل بأمان كامل. وبالرغم من ذلك من الضروري الحفاظ عليه نظيفاً وخالياً من الدهون والأوساخ.


انتباه: مسامات الجدران الداخلية تتأثر بالمواد الغنية بالسكريات.  
فصل الجهاز دائماً وتركه يبرد قبل تنظيفه.  
إخراج شبكة الشوي وبقي الأدوات.  
لتنظيف الزجاج يرجى استعمال مسحوق خاص للزجاج أو قطعة قماش رطبة. تجفيفه باستخدام قطعة قماش.  
لتنظيف الجدران الخارجية يجب استعمال قطعة قماش رطبة. للبقع القوية يجب استعمال مسحوق غير مقشر أو مواد تنظيف للزجاج.  
الشطف والتجفيف قطعة قماش جافة. عدم استعمال فوط معدنية إذ يمكن أن تسبب تلف سطحية الفرن.  
يمكن تنظيف الأدوات بشكل طبيعي كجميع أدوات المطبخ العادية.


## مواصفات تقنية


	MF 343	MF 344	MF 449	MF 448	MF 447	MF 62	MF63
الإستطاعة (بالواط)	1500	1500	2000	2000	2000	2200	2200
السعة (باللتر)	34	34	45	45	45	55	55
فئة	I	I	I	I	I	I	I
حرارة العمل	230 °C Max.	230 °C Max.	230 °C Max.	230 °C Max.	230 °C Max.	230 °C Max.	230 °C Max.
حجم المنتج (LHP)	51,2 x 32,2 x 39,3 cm	51,2 x 32,2 x 39,3 cm	53,6 x 35,6 x 40 cm	53,6 x 35,6 x 40 cm	53,6 x 35,6 x 40 cm	57,3 x 36,1 x 47,2 cm	57,3 x 36,1 x 47,2 cm
وزن المنتج	6,6 kg	6,6 kg	9,09 kg	9,09 kg	9,09 kg	9,7 kg	9,7 kg

ترموستات	حرارة	
3 - 4	100° - 110°	فرن بارد جداً
4 - 5	110° - 150°	فرن بارد
5 - 6	150° - 200°	متوسط الحرارة
7	220°	فرن ساخن
8	230°	فرن ساخن جداً

### زر اختيار طريقة الطبخ (صورة رقم 1) إطفاء: وضعية الإطفاء

 يتم تشغيل الحرارة العليا. تسمح بتحميمص أو شوي الطعام.

 يتم تشغيل الحرارة الدنيا. تسمح بتحضير الطعام من الجهة السفلية في أطباق محمصة من الأعلى.

 القبة + الوعاء التحميل الحراري: يتم تشغيل الحرارة العليا والدنيا في نفس الوقت. يمكن بهذه الطريق تحضير الأطباق بشكل متجانس: قوالب الحلوى، البقول، الأطباق المحضرة... ينصح بوضع شبكة الشوي في منتصف الفرن أو على الدرجة السفلية.

### زر التوقيت (صورة رقم 1)

يسمح بضبط وقت الطبخ من 0 إلى 120 دقيقة.  
يتم تشغيل ضوء الفرن عند تشغيل زر التوقيت ويبدأ الفرن بالعمل. عند انتهاء الوقت المحدد للطبخ يتوقف الفرن بشكل أوتوماتيكي. لإيقاف الطبخ في أية لحظة يجب تثبيت زر التوقيت على رقم 0.


### استعمال المشبك

مثال لشوي الدجاج:

عدم تسخين الفرن.

إدخال برغي الفراشة الأول في المقبض وتثبيتته بمساعدة مفك براغي. وضع الدجاج في الفرن في مركز المشبك وإدخال مفك الفراشة الثاني وتثبيتته بمساعدة مفك براغي.

وضع المشبك مع السيخ من اليمين وتحريكه لتثبيتته على المسند اليسار.

بدء الطبخ ودوران المشبك باختيار طريقة الطبخ 

و مدة الطبخ المطلوبة.

تثبيت الزر الحراري على الحرارة المطلوبة (الحرارة التي ينصح بها لتحضير الدجاج المشوي هي 210 درجة حرارية). في حال خروج دخان زائد من الفرن أثناء الطبخ يجب تثبيت جهاز التوقيت على 0.

إزالة المشبك بمساعدة المقبض الخاص واتباع جميع تعليمات الأمان اللازمة لتفادي التعرض لحروق:

وضع المقبض في الفتحات المخصصة له ورفع بشكل بطيء ثم تحريكه إلى اليمين لفصل المشبك وإخراج السيخ بشكل كامل.

### التحميل الحراري:

يحتوي هذا الفرن على مروحة داخلية. تسمى هذه العملية بالتحميل الحراري التي تساعد على توزيع الحرارة بشكل متجانس في الفرن.

**ينصح باستعمال هذه العملية لما يلي:**

طبخ وتحضير عدة صحون دون خلط الأطعمة.

تحضير الأطعمة بشكل سريع.

- أي استعمال غير مناسب، أو غير مطابق لتعليمات الاستعمال، يمكن أن يؤدي إلى خطر، ويلغي الأمان ويخلي المصنع من المسؤولية.

#### تعليمات خاصة:

قبل استعمال الجهاز يجب وضعه في منطقة خالية من العوائق كي يمر الهواء حوله و فوقه. ترك مسافة 10 سم حول الفرن و 30 سم تحته. التأكد من عدم وجود مواد تحته.  
لتفادي التعرض لحروق يجب عدم لمس الأسطح الحارة في الجهاز. تفادي لمس الأجزاء المعدنية في الجهاز وبابه بشكل خاص إذ يمكن أن يكون حار جداً أثناء عمل الجهاز. الانتباه بشكل خاص عند فتح وإغلاق الباب.  
توخي الحذر عند إزالة الأدوات الحارة من الفرن. ينصح باستعمال مقابض خاصة لإزالة شبكات الشوي أو مقلاة القلي ومقابض خاصة للمشابك.  
تفادي وصول الرذاذ إلى باب الفرن الزجاجي عندما يكون الجهاز حاراً إذ يمكن أن يسبب هذا في تلف أو كسر الباب.  
فصل الجهاز عند عدم استعماله أو قبل القيام بتنظيفه. التأكد من إطفاء زر التوقيت والترموستات قبل وصل الجهاز من جديد.  
عدم وضع أي أداة فوق لوح الزجاج بشكل مباشر.  
عدم وضع مواد رقيقة أو من الكرتون أو البلاستيك داخل الفرن.  
عدم تغطية أي جزء من الفرن بورق الألمنيوم إذ يمكن أن يسبب هذا ارتفاع حرارته بشكل زائد وتعطل الجهاز.

#### طريقة الاستخدام لعمل الجهاز بشكل صحيح

قبل استعمال الجهاز للمرة الأولى يجب إزالة جميع قطع التغليف وتنظيف جميع الأجزاء بقطعة قماش رطبة.  
انتباه: يمكن أن يخرج القليل من الدخان عند تشغيل الجهاز في المرة الأولى.  
تنتج هذه الظاهرة بسبب بقايا المواد المستخدمة لحماية أجزاء المقاومة. وهي ظاهرة طبيعية.  
قبل الاستعمال للمرة الأولى ينصح بتشغيل الفرن لمدة 10 دقائق على 200 درجة مئوية لحرق دهن الحماية وإزالة الدخان والروائح التي تخرج من الأجهزة الجديدة.  
تهوية الغرفة بشكل جيد أثناء العملية. ترك الفرن يبرد ثم القيام بتنظيفه مع المقلاة وشبكة الشوي.  
وصل الجهاز بالتيار الكهربائي.  
تشغيل الترموستات بعد اختيار الحرارة المطلوبة.  
تثبيت الزر على عملية الطبخ المختارة حسب المواد الغذائية التي ترغب بتحضيرها.  
سوف يتم تشغيل الجهاز بعد تشغيل جهاز التوقيت. وسوف يضيء ضوء التشغيل.

أدخل المواد الغذائية بعد ارتفاع حرارة الفرن فيه مع الأدوات اللازمة لطبخها.  
إغلاق باب الفرن من جديد.  
اختيار وقت الطبخ المطلوب بإدارة زر التوقيت.  
سوف يتوقف الفرن بشكل أوتوماتيكي عند انتهاء وقت الطبخ المحدد. لإيقاف الفرن بشكل يدوي أثناء الطبخ ثبت الزر على الرقم 0.  
استخدم المقبض دائماً لإزالة الصحن أو شبكة الشوي عندما تكون حارة.  
إطفاء جميع أزرار الجهاز.

زر اختيار الشوي- التحميل الحراري (صورة رقم 1)  
إيقاف: وضعية الإيقاف



تحميل حراري: تقوم المروحة بتوجيه الحرارة في الفرن لطبخ المواد بشكل متجانس أو لتحضير أطباق متعددة دون خلط الطعم فيها.

شوي: لشوي الطعام. وضع مقلاة القلي أسفل المشبك كي تتسرب سوائل الطبخ وتجمع فيها.



شوي + تحميل حراري



مؤشر ضوئي لعمل الفرن (صورة رقم 1)  
سوف يضيء عند تشغيل جهاز التوقيت. الفرن يعمل.

زر ترموستات الفرن (صورة رقم 1)  
يسمح بضبط الحرارة من 100 إلى 230 درجة حرارية. يمكن تغيير الحرارة في أي لحظة أثناء الطبخ.

- عدم تقي السلك الكهربائي أو استبداله بنفسك. قم بالاتصال بالموزع أو بخدمات ما بعد البيع.
- امنع ملامسة السلك الكهربائي للأسطح الساخنة في الجهاز.
- عدم لمس الجهاز أو القابس الكهربائي بيدين مبتلئين أو برجلين حافيتين أو مبتلئين.
- عدم استعمال الجهاز أو السلك الكهربائي أو القابس في حال تلفها.
- لا تستعمل الجهاز إذا وقع على الأرض أو عند ظهور علامات ضرر أو إذا كانت هناك تسريبات.
- استعمال الجهاز في منطقة جيدة التهوية. يمكن أن تزيد نسبة الحوادث في مناطق الظل.
- عدم وضع الجهاز على أسطح ساخنة كالأفران أو مطابخ الغاز أو أجهزة مشابهة.
- عدم ترك الجهاز تحت أشعة الشمس المباشرة.
- عدم استعمال بخاخ أثناء تشغيل الجهاز.
- الحفظ على الجهاز أثناء التشغيل بعيداً عن متناول يد الأطفال وعدم السماح لهم بلمسه حتى لو كان مغطى لأن الأجزاء الساخنة فيه قد تسبب حروقاً لهم.
- عدم وضع الجهاز تحت قوايس كهربائية.
- وضع الجهاز فوق سطح مستو وثابت لتحمل وزن الجهاز وحرارته. ترك مسافة حول الجهاز.
- عدم استعمال الجهاز بالقرب من المواد القابلة للاشتعال كالكستائر والتغطية الجدارية والأثاث. إلخ.
- تحذير: لتفادي ارتفاع حرارة الجهاز بشكل زائد عن اللزوم وخطر الحوادث يجب عدم تغطية الجهاز عند وصله بالكهرباء.
- عدم استعمال الجهاز بالقرب من المسابح أو أماكن تجمع الماء أو في الغرف الرطبة كالحمامات مثلاً.
- عدم تعريض الجهاز لحرارة عالية أو لظروف مناخية صعبة كالمنطق الجوف الرطب.
- لا تغطس الجهاز في الماء أو أي سائل آخر ولا تضعه تحت ماء الصنبور.
- عدم استعمال الجهاز في المناطق الخارجية بسبب ضرورة استعماله في أماكن جافة دائماً.
- لا تلمس القطع المتحركة في الجهاز عند تشغيله.
- استعمال الجهاز بعيداً عن المصادر الحرارية.
- عم حفظ الجهاز خارج المنزل.
- عدم لمس أجزاء الجهاز الساخنة إذ يمكن أن تسبب الحروق.

#### نصائح:

- تخلص كابل التيار الكهربائي قبل كل استعمال.
- عدم استعمال الجهاز في حال عدم تركيب أدواته بشكل جيد أو عدم عملها بشكل صحيح. تغييرها في حال وجود عطل فيها.
- عدم استعمال الجهاز في حال عدم عمل وحدة التشغيل والإطفاء فيه.
- عدم تحريك الجهاز خلال عمله. يجب أن تنتظر حتى يبرده بشكل كامل قبل تحريكه.
- لا تقلب الجهاز عندما يكون في حالة اشتغال أو موصولاً بالتيار الكهربائي.
- عدم تعدي سعة وقدرة الجهاز.
- عدم حرق المواد الغذائية فوق الجهاز ولا بداخله ولا بالقرب منه.
- فصل الجهاز بعد الاستعمال والانتظار حتى يبرد بشكل كامل قبل تحريكه أو تنظيفه أو تغيير أي من قطعه أو حفظه.
- هذا الجهاز مصمم للاستعمال المنزلي فقط وليس للاستعمال الحرفي أو الصناعي.
- حفظ الجهاز في مكان بارد وجاف وجيد التهوية وحمايته من الغبار وأشعة الشمس.
- عدم حفظ الجهاز بشكل عمودي.
- لتفادي الحوادث والأضرار يجب عدم ترك الجهاز دون مراقبة خلال عمله. حفظه بعيداً عن متناول يد الأطفال حتى لو كان مغطى.
- عدم حفظ الجهاز في أماكن قد تقل درجة الحرارة فيها عن 2 درجة مئوية.
- تأكد من أن شبكة التهوية ليست مسدودة بالغبار، أو الأوساخ أو أشياء أخرى.
- التأكد من عدم تلف قطع الموصل بشكل دوري.
- عدم إدخال صحون أو ملاعق أو أدوات بلاستيكية أخرى في الفرن أثناء عمله.
- يجب الحفاظ على الفرن وما حوله نظيفاً لتفادي حرق بقايا المواد وتعطل الجهاز.
- عدم تخزين أشياء داخل الفرن.
- إتباع جميع إجراءات الوقاية اللازمة عند لمس الأدوات التي تم تسخينها في الفرن لتفادي التعرض لحروق.
- استعمال أدوات مطبخ مناسبة للفرن والحرارة المرتفعة.
- عدم تسخين البيض دون تقشير داخل الفرن إذ يمكن أن ينفجر حتى بعد الطبخ.
- عدم وضع أدوات أو أشياء ثقيلة على باب الفرن المفتوح.
- **انتباه: في حال وجود عطل في باب الفرن يرجى عدم استعمال الجهاز والاتصال بقسم الخدمات التقنية.**
- عدم استعمال الجهاز لتجفيف الثياب والحيوانات المنزلية.
- عدم استعمال الجهاز في حال وجود كسر في الباب.
- التأكد من إطفاء الجهاز وفصله من التيار قبل الخروج من المنزل.
- لا يضمن وضع زر الترموستات على الحرارة الدنيا فصل الجهاز بشكل كامل.
- استعمال الأدوات المرफقة والتي ينصح بها المعمل فقط. إذ يمكن أن تتعرض للخطر وتعطيل الجهاز.
- لا يستعمل أبدا الكابلات الكهربائي لرفع، أو لنقل أو لفصل الجهاز من التيار الكهربائي.
- عدم رفع أو نقل الجهاز عندما يكون حاراً. الانتظار حتى يبرد الجهاز قبل استعماله.
- انتباه: إتباع جميع المعلومات في دليل الاستعمال هذا لتنظيف الجهاز وإلا يمكن أن تتعرض لحوادث خطيرة.
- في حال اشتعال الجهاز لأي سبب من الأسباب قم بفصله مباشرة من الكهرباء وامنع التيارات الهوائية عنه التي قد تنتشر النار وحاول إطفاءه بمساعدة غطاء أو أي قطع أخرى غير قابلة للاشتعال. لا تستعمل الماء لإطفائه أبداً.



### زبوننا العزيز

نشكر لك اختيارك شراء منتج من ماركة وايت أند براون. يضمن هذا المنتج رضا الزبائن عبر مرور الوقت فضلاً للتكنولوجيا المستخدمة فيه وتصميمه وفعالته بالإضافة إلى موافقته لجميع قواعد ومتطلبات الجودة.

### المواصفات:

مقبض  
زر اختيار السرعة - شوي  
زر الضبط الحراري حتى 230 درجة مئوية  
زر اختيار طريقة الطبخ  
جهاز ضبط الدقائق  
ضوء التشغيل  
مقبض للشوي أو مقلاة القلي  
جهاز شوي  
مقلان قلي  
برغي  
برغي فرشاة  
برغي مثني  
مقبض المشبك

- قراءة تعليمات دليل الاستعمال هذا بحذر قبل تشغيل الجهاز وحفظها لاستشارتها في المستقبل. يمكن أن يسبب عدم الانتباه وتطبيق هذه التعليمات إلى وقوع حوادث.
- قبل الاستعمال الأول يجب تنظيف جميع أجزاء المنتج التي قد تلامس المواد الغذائية وذلك بإتباع التعليمات الموضحة في قسم التنظيف.



### نصائح وإجراءات الأمان

- يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل أطفال بعمر 8 سنوات أو المعاقين جسدياً أو حسيّاً أو عقلياً أو أشخاص بخبرة ومعرفة قليلة تحت المراقبة أو بعد الحصول على تعليمات مفصلة حول استعمال الجهاز بطريقة آمنة صحيحة وبعد التعرف على الأخطار التي قد تنجم عن استعمال الجهاز. يجب عدم القيام بعمليات التنظيف والصيانة من قبل أطفال تحت سن 8 سنوات وبدون مراقبة شخص بالغ السن.
- هذا الجهاز ليس بلعبة. يجب أن يبقى الأطفال تحت المراقبة لتفادي لعبهم بالجهاز.
- حفظ الجهاز وسلكه الكهربائي بعيداً عن متناول يد أطفال تحت سن 8 سنوات.
- يمكن أن ترتفع حرارة الأسطح التي يمكن ملامستها أو الوصول إليها أثناء عمل الجهاز. اتخاذ إجراءات الأمان اللازمة لتفادي خطر التعرض لحروق.
- عدم تعديل القابض. عدم استعمال محولات للقابض ولا أجهزة برمجة. عدم استعمال الجهاز بعد وصله بجهاز توقيت خارجي أو جهاز تحكم عن بعد.
- عدم استعمال الجهاز في حال سقوطه أو ظهور أعراض تلف عليه أو في حال وجود أضرار في السلك الكهربائي. يجب استبدال القطع التالفة من قبل عامل مختص أو الاتصال بخدمات ما بعد البيع.
- عدم تصليح الجهاز بنفسك إذ يمكن أن تتعرض للخطر وأن يتم إلغاء الضمان من المصنع. يجب تصليح هذا الجهاز كأني جهاز كهربائي آخر من قبل عامل مختص.
- قبل وصل الجهاز بالتيار الكهربائي تأكد من ملائمة القوة الفلطية في لوح الخصائص مع القوة الفلطية في الشبكة الكهربائية. في حال عدم توافقها امتنع عن وصل الجهاز وراجع الموزع.
- والأ يتجاوز تيار العمل الترسبي فيه 30 درجة (DDR) ينصح بوصل الجهاز بالتيار الكهربائي عن طريق جهاز محول ترسبي
- قم بوصل الجهاز بقابض كهربائي مزود بوصل أرضي بقوة 16 أمبير على الأقل (للأجهزة من الفئة I).
- تجنب لف الكابل حول الجهاز.









WHITE & BROWN

6, rue de l'Industrie  
Z.I. des Sablons  
89100 Sens - France