

PROLINE

CT38RED

CONVECTION OVEN
FOUR POSABLE
CONVECTIE OVEN



 OPERATING INSTRUCTIONS

 MANUEL D'UTILISATION

 HANDLEIDING

Catalogue

Language of introduction

Page

English -----

GB1-GB13

French -----

FR14-FR29

Dutch -----

NL30-NL45

WARNING

- ❖ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- ❖ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ❖ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental

capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

- ❖ Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- ❖ The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- ❖ Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, refer to the section “Cleaning and Maintenance” on page 12 of the manual.

❖ The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

❖  The surfaces are liable to get hot during use.

❖ The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

❖ Do not touch hot surface. Use the handle while moving the product.

❖ Do not place the appliance in or near hot gas or electric burner, or permit to touch a heated oven or mini oven.

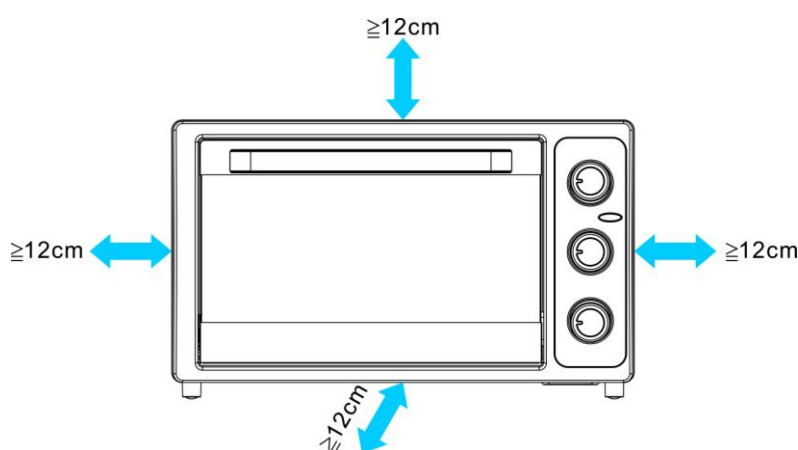
❖ The rear surface of appliance shall be placed against a wall.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

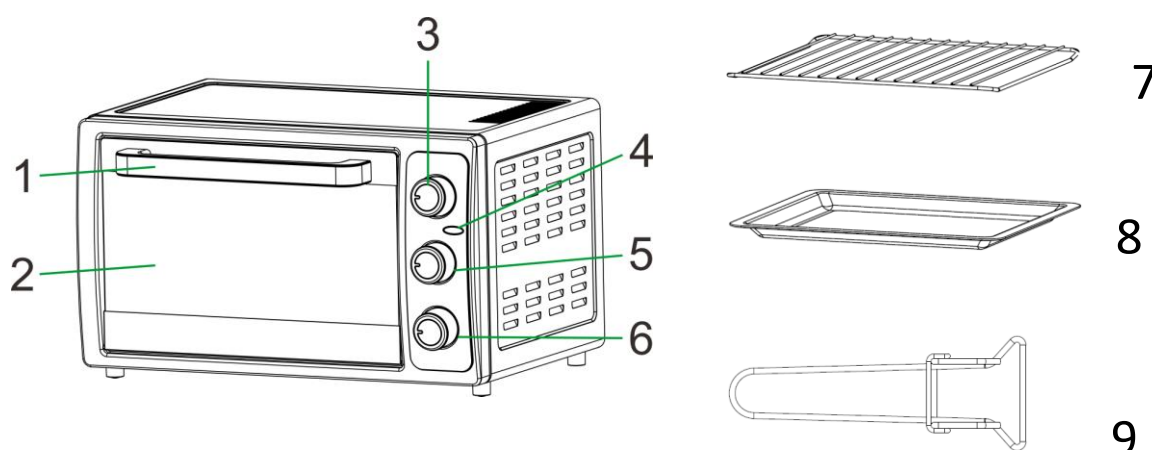
Read these instructions carefully before operating the toaster oven. Keep them for further reference.

- To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug, or any parts of the oven in water or other liquids.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- The use of accessory or attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
- Turn off and unplug the oven from the mains socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or handling. Always hold the plug, but never pull the cord.
- Do not cover any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- To avoid burns, use extreme caution when removing the tray or disposing of hot grease.
- A fire may occur if the oven is covered or touching flammable materials such as curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any items on top of the oven when in operation.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and other similar products.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.

- Always wear oven gloves (not supplied) or use the supplied rack/tray handle when inserting or removing items from the hot oven.
- Do not use the oven outdoors.
- Do not use the oven for other than intended use.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in the toaster oven as they may cause a risk of fire or risk of electric shock.



PARTS



1. Door handle

2. Glass door

3. Thermostat knob

4. Red indicator light

5. Function knob

6. Timer knob

7. Rack

8. Tray

9. Rack / tray handle

BEFORE FIRST USE

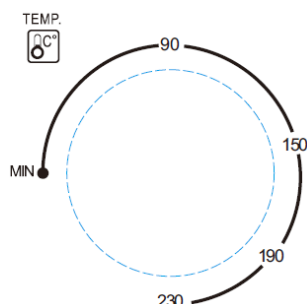
Remove all packaging materials and wipe the outside of the appliance with a slightly damp cloth.

Wash the rack and tray in warm soapy water. Dry thoroughly before using.

Place the oven on a stable flat surface. **Be sure that no other appliances are plugged into the same circuit with the oven.**

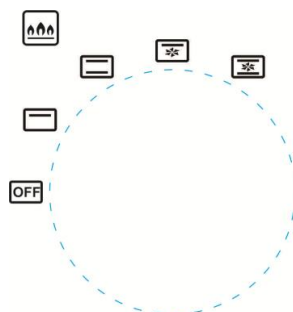
CONTROL SETTINGS

TEMPERATURE SETTING



You can turn the thermostat knob clockwise to the desired temperature up to 230°C.

FUNCTION SETTING



You can turn the function knob to select the desired setting.

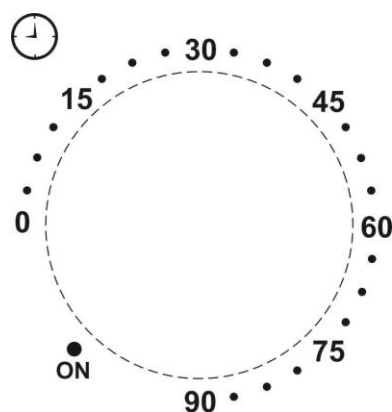
 **Grill:**
Only the top heating element will heat up.

 **Convectional:**
The top and bottom heating elements will heat up.

 **Grill with fan.**

 **Convectional with fan.**

TIMER SETTING



The timer can be set up to 90 minutes. In order for the oven to work, you will need to either set up a cooking time or turn the timer knob to “ON” position (see section “Continuous cooking without timer” below).

Cooking with timer

To set the required operating time, turn the timer knob clockwise. The red indicator light will illuminate. After the time has elapsed, a bell sound will be heard.

Adjusting Time

Timer can be changed during cooking. Turn the timer knob to the required time.

Continuous cooking without timer

If you want to use the oven without timer control, turn the timer knob to the “ON” position. The oven will work unless the timer knob is set to the “0” position.

OPERATION

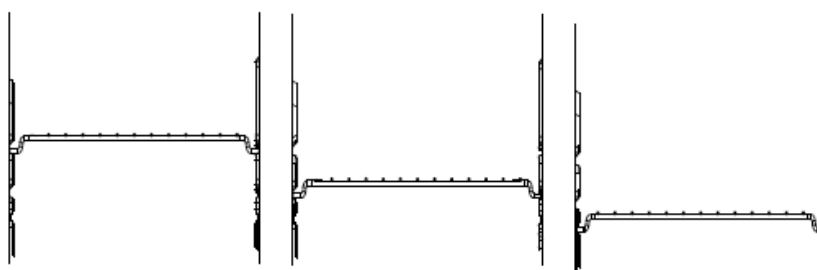
For the first time use, set the thermostat to 230 °C, set the function knob to the  position and turn the timer knob to 15 minutes. Leave the oven operating with no food inside.

NOTE: The oven may smoke during cooking. This is normal for a new oven and will last no more than 10 to 15 minutes.

General Instructions

1. Place the rack in position.

- There are 3 slots in the oven: slide the rack to the desired height according to the food to be cooked.



2. Oil from food may drip when cooking; in this case place the food on the tray. Make sure that you always use an ovenproof container and never use plastic or cardboard containers in the oven.
3. Never use glass or ceramic cookware.
4. Set the temperature as suggested by the recipe or as desired.
5. Securely shut the oven door and set the cooking time to start cooking.
6. To achieve better cooking performance, it is recommended to preheat the oven for 5 to 8 minutes before cooking.

NOTE: It's recommended that the weight of the food which is put on the rack/tray is not over 3.5 kg. Put food on the rack/tray evenly.

Convection

This setting is ideal for use when cooking baked potatoes, roasting meat and vegetables, ready meals, casseroles, stews, bread, cakes and desserts.

1. Slide the tray into the middle position in the oven. Close the oven door.
2. Turn the function knob to .
3. Select suitable temperature by turning the thermostat knob.
4. Turn the timer knob to either ON or the required cooking time.

Grill

This setting is ideal for use when toasting bread and grilling chicken, sausage, pork chops and bacon.

1. Slide the rack into the top position in the oven.
2. Slide the tray below to collect grease and fat. Close the oven door.
3. Turn the function knob to .
4. Select suitable temperature by turning the thermostat knob.
5. Turn the timer knob to either ON or required cooking time.

Grill with fan

The settings are ideal for use when toasting bread and grilling chicken, sausage, pork chops and bacon.

1. Place food on the baking rack and slide onto the top position in the oven.
2. Place the baking tray below to collect grease and fat. Close the oven door.
3. Turn the function knob to .
4. Select suitable temperature by turning the thermostat knob.
5. Turn the timer knob to the required cooking time.

Convection with fan

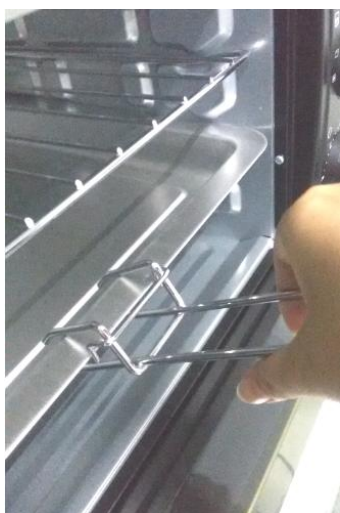
The settings are ideal for use when cooking baked potatoes, roasting meat and vegetables, ready meals, casseroles, stews, bread, cakes and desserts.

1. Place food on the baking tray and slide onto the middle position in the oven. Close the oven door.
2. Turn the function knob to .
3. Select suitable temperature by turning the thermostat knob.
4. Turn the timer knob to the required cooking time.

After cooking

After you finish cooking, turn the timer knob to the "0" position.

When removing food from the oven, always use oven gloves (not supplied) or the supplied rack/tray handle. Beware: the food and oven are very hot.



CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the appliance from the mains socket and allow it to cool completely before cleaning.

Clean the outside of the appliance with a slightly damp cloth. Never use abrasive or chemical cleaners.

Wash all removable parts in warm soapy water. Rinse and dry them thoroughly before use.

SPECIFICATIONS

Ratings: 220V-240V~ 50Hz
2000W

DISPOSAL



As a responsible retailer we care about the environment.

As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations.

Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling.

The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

Darty Holdings SAS © 14 route d'Aulnay 93140 Bondy, France

18 / 05 / 2016

ATTENTION

- ❖ Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues tels que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.
- ❖ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- ❖ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- ❖ Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ❖ Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système

de commande à distance séparé.

- ❖ En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous dans la section “NETTOYAGE ET ENTRETIEN” en page 27.
- ❖ La porte ou la surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
- ❖  Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.
- ❖ La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- ❖ Ne pas toucher les surfaces chaudes.
Utiliser la poignée lorsque vous déplacez

l'appareil.

❖ Ne pas placer l'appareil près de ou sur une gazinière ou une plaque chauffante, ne le posez pas sur un four ou un mini-four.

❖ L'arrière de l'appareil doit être placé contre un mur.

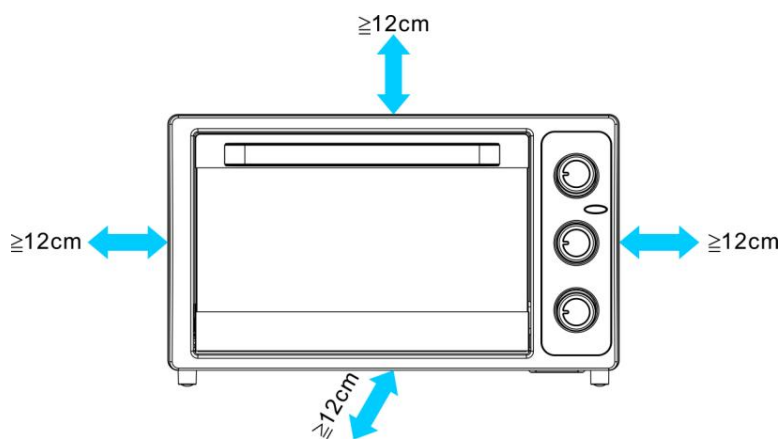


MISES EN GARDE IMPORTANTES

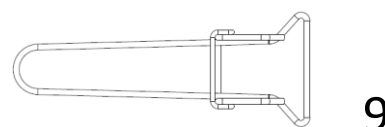
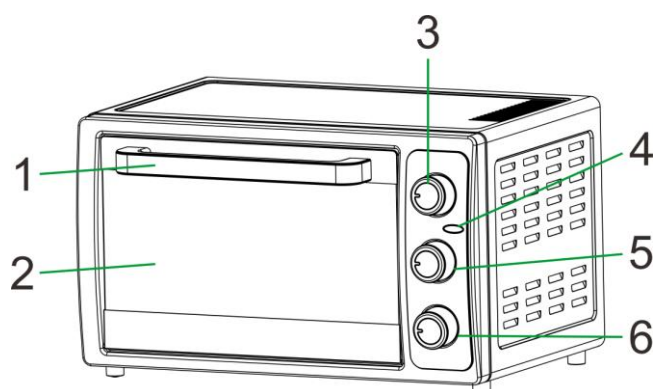
Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser votre four grille-pain pour la première fois. Gardez-le afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne mettez jamais le câble, la prise mâle ni aucune autre partie du four dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du haut d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec une surface chaude.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut être dangereuse.
- Éteignez et débranchez toujours le four après usage et avant de le nettoyer. Attendez qu'il ait refroidi avant de le nettoyer ou de le manipuler. Débranchez toujours l'appareil en tirant sur la prise, jamais sur le câble.
- Aucune partie du four ne doit être tapissée avec du papier d'aluminium. Le four risquerait de surchauffer.
- Soyez extrêmement vigilant lorsque vous sortez le plat ou lorsque vous jetez le jus de cuisson, afin d'éviter de vous brûler.
- Un risque d'incendie existe si le four est recouvert ou s'il est en contact avec un matériau inflammable (rideaux, tentures, murs etc.) pendant qu'il fonctionne. Aucun objet ne doit être placé sur le four pendant qu'il fonctionne.
- Soyez extrêmement prudent si le récipient à utiliser n'est pas en verre ou en métal.

- Aucun des matériaux suivants ne doit aller dans le four : papier, carton, plastique et autres produits similaires.
- Quand le four n'est pas utilisé, ne l'utilisez pas pour y ranger d'autres accessoires que ceux recommandés par le fabricant.
- Utilisez impérativement des gants de cuisine (non fournis) ou la poignée fournie pour mettre les plats dans le four et pour les sortir.
- Le four n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur.
- Ne l'utilisez pas pour une autre application que celle prévue.
- Évitez d'insérer dans le four des ustensiles métalliques ou des aliments trop volumineux : ceux-ci pourraient provoquer un incendie ou un choc électrique.
- L'arrière de l'appareil doit être placé contre un mur.



PARTS



- | | |
|--------------------------|--|
| 1. Poignée de porte | 6. Bouton de la minuterie |
| 2. Porte en verre | 7. Grille de cuisson |
| 3. Bouton du thermostat | 8. Plaque de cuisson |
| 4. Témoin lumineux rouge | 9. Poignée pour la grille et la plaque |
| 5. Bouton de fonction | |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

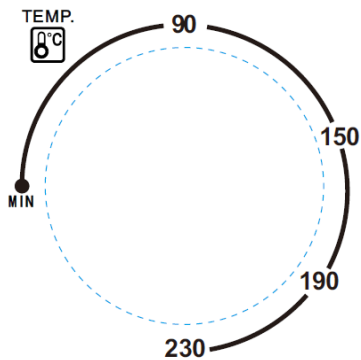
Enlevez tous les matériaux d'emballage et frottez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide.

Lavez la grille et la plaque dans de l'eau chaude savonneuse. Séchez-les bien avant de les utiliser.

Placez le four sur une surface plane et stable. **Aucun autre appareil ne doit être branché sur la même prise que le four.**

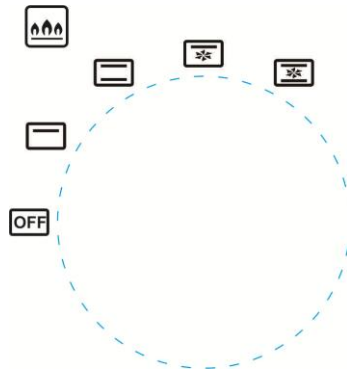
BOUTONS DE CONTRÔLE

BOUTON DU THERMOSTAT



Mettez le bouton du thermostat sur la température requise en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (température max.: 230°C).

BOUTON DE FONCTION



Le bouton de réglage de fonction.

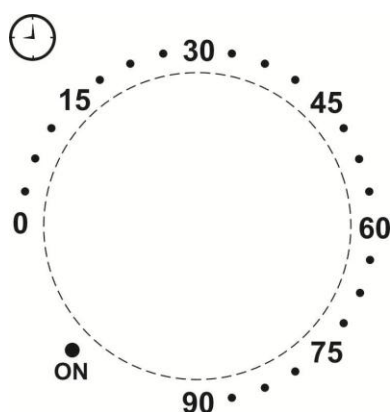
 Gril:
Seule la résistance supérieure chauffe.

 Convection:
Les résistances inférieure et supérieure chauffent en même temps.

 Gril avec air pulse.

 Convection avec air pulse

BOUTON DE LA MINUTERIE



La durée maximale de la minuterie est de 90 minutes. Pour que le four fonctionne, vous devez soit régler une durée de cuisson, soit positionner le bouton de la minuterie sur « ON » (voir la section « Cuisson continue sans minuterie » ci-dessous).

Cuisson avec minuterie

Pour régler le temps de cuisson requis, tournez le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la durée souhaitée. Le témoin lumineux rouge s'allume. Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit.

Ajustement du temps de cuisson

Si vous souhaitez modifier le réglage de la minuterie en cours de cuisson, il vous suffit de tourner le bouton de la minuterie sur la durée requise.

Cuisson continue sans minuterie

Si vous souhaitez utiliser le four sans minuterie, mettez le bouton de la minuterie sur "ON". Le four restera allumé tant que le bouton de la minuterie ne sera pas mis sur "0".

UTILISATION

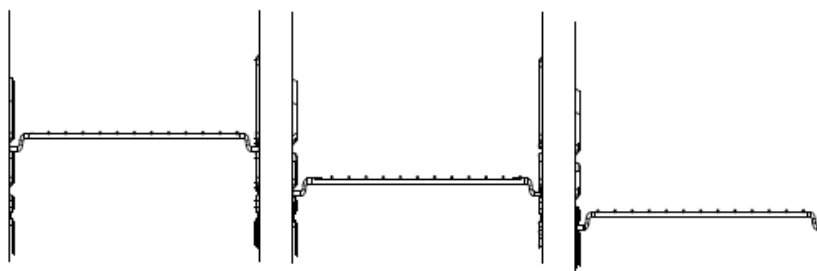
Pour la première utilisation, mettez le bouton du thermostat sur 230 °C et le bouton de fonction sur , puis réglez la minuterie sur 15 minutes. Laissez tourner le four à vide pendant cette durée.

REMARQUE : Le four peut émettre de la fumée pendant la cuisson. Ce phénomène est normal pour un four neuf; il ne devrait pas durer plus de 10-15 minutes.

Instructions générales

1. Mettez la grille de cuisson en place.

- Le four comporte 3 paires de rails; insérez la grille de cuisson dans les rails situés à la hauteur qui convient pour l'aliment à cuire.



2. Pour les aliments susceptibles de produire du jus pendant la cuisson, utilisez la plaque. Assurez-vous que les récipients utilisés peuvent aller au four; n'utilisez en aucun cas des récipients en plastique ou en carton.

3. N'utilisez en aucun cas des casseroles en verre ou en céramique.

4. Utilisez la température conseillée sur les recettes (ou celle qui vous convient).
5. Fermez bien la porte et réglez le temps de cuisson pour que le four démarre.
6. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four pendant 5 à 8 minutes avant la cuisson.

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

Convection

Ce réglage convient parfaitement pour rôtir les pommes de terre, la viande, les légumes, les plats préparés, les ragoûts, le pain, les gâteaux et les desserts.

1. Insérez la plaque dans le four en la faisant glisser dans les rails du milieu. Fermez la porte du four.
2. Mettez le bouton de fonction sur .
3. Réglez la température en tournant le bouton du thermostat.
4. Mettez le bouton de la minuterie sur ON ou sur le temps de cuisson requis.

Grill

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

1. Insérez la grille dans le four en la faisant glisser dans les rails du haut.
2. Placez la plaque en-dessous pour recueillir les graisses et les jus. Fermez la porte du four.
3. Mettez le bouton de fonction sur .
4. Réglez la température en tournant le bouton du thermostat.
5. Mettez le bouton de la minuterie sur ON ou sur le temps de cuisson requis.

Gril avec air pulse

Ces réglages conviennent parfaitement pour griller le pain, le poulet, les saucisses, les côtes de porc et le bacon.

1. Mettez l'aliment sur la grille, et mettez celle-ci sur la position haute dans le four.
2. Placez le plat en-dessous pour recueillir les graisses et les jus. Fermez la porte du four.
3. Mettez le bouton de fonction sur .
4. Réglez la température en tournant le bouton de réglage de température.
5. Réglez le temps de cuisson avec le bouton de la minuterie.

Convection avec air pulse

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

1. Mettez l'aliment sur le plat, et mettez celui-ci à mi-hauteur dans le four. Fermez la porte du four.
2. Mettez le bouton de fonction sur .
3. Réglez la température en tournant le bouton de réglage de température.
4. Réglez le temps de cuisson avec le bouton de la minuterie.

Après la cuisson

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

Pour sortir les plats du four, utilisez toujours des gants de cuisine (non fournis) ou la poignée fournie. Attention : le four et les aliments sont brûlants!



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l'appareil et attendez qu'il ait complètement refroidi avant de le nettoyer.

Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon légèrement humide. N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.

Toutes les parties amovibles peuvent se laver dans l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les bien avant de les réutiliser.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales: 220V-240V~ 50Hz
2000W

MISE AU REBUT



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

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

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

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

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

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

Hotline Darty France

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

Hotline Vanden Borre

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

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

Darty Holdings SAS © 14 route d'Aulnay 93140 Bondy, France
18 / 05 / 2016

WAARSCHUWINGEN

- ❖ Dit toestel is bestemd voor gebruik in huishoudelijk en soortgelijke omgevingen, zoals :
 - Personeelkeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - bed & breakfasts en gelijkaardige omgevingen.
- ❖ Een beschadigd netsnoer mag uitsluitend worden vervangen door de fabrikant, een erkende reparatieservice of personen met gelijkwaardige kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- ❖ Dit apparaat mag worden gebruikt door

kinderen vanaf 8 jaar en personen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies betreffende het veilige gebruik van dit apparaat hebben ontvangen en zich bewust zijn van de gevaren die het gebruik ervan kunnen inhouden. Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen. Reiniging en gewoon onderhoud mogen niet worden verricht door kinderen tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

- ❖ Houd dit apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ❖ Dit apparaat is niet geschikt om te worden

bediend door middel van een externe timer of een aparte afstandsbediening.

- ❖ Wat betreft de instructies voor het reinigen van oppervlakken die in aanraking komen met voedsel, zie hoofdstuk “Reinigen en Onderhoud” op pagina 43 van de handleiding.
- ❖ De deur en het buitenoppervlak kunnen heet worden terwijl het apparaat in werking is.
- ❖  De oppervlakken zullen warm worden tijdens gebruik.
- ❖ De temperatuur van de bereikbare onderdelen kunnen hoog oplopen wanneer het toestel in gebruik is.

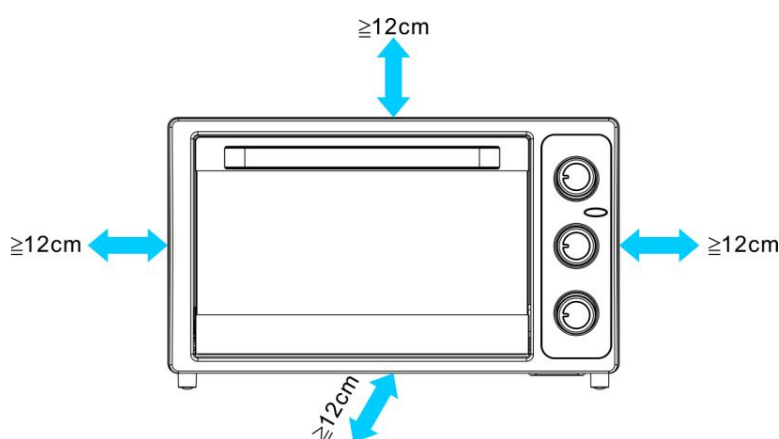
- ❖ Kom niet aan de warme oppervlakken.
Gebruik het handvat wanneer U het toestel verplaatst.
- ❖ Plaats het toestel niet op of nabij een warme gas- of elektrische brander, en laat het niet in aanraking komen met een opgewarmde oven of mini-oven.
- ❖ De achterzijde van het apparaat dient tegen een muur te worden geplaatst.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORZORGEN

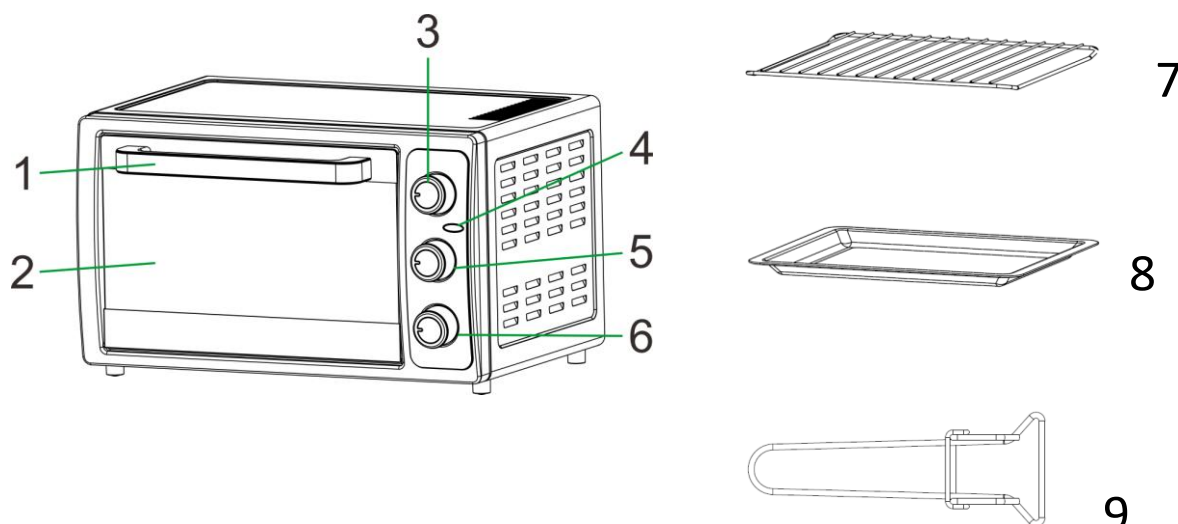
Lees deze instructies aandachtig wanneer U de toasteroven gebruikt. Bewaar ze voor raadpleging in de toekomst.

- Om elektrische schokken te voorkomen mag het netsnoer of ander onderdeel van de oven niet in water of andere vloeistof worden ondergedompeld.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen, noch in contact komen met warme oppervlakken.
- Het gebruik van accessoires die niet zijn aangeraden door de toestelfabrikant kan resulteren in verwondingen.
- Schakel de oven uit of trek de stekker uit het stopcontact wanneer niet in gebruik en vooraleer U het toestel reinigt. Laat ze afkoelen alvorens U het toestel reinigt of gebruikt. Houd altijd de stekker vast en trek nooit aan het snoer.
- Bedek geen enkel onderdeel van de oven met metaalfolie. Hierdoor kan de oven oververhitten.
- Wees tijdens het verwijderen van de schaal of weggieten van hete vetstof uiterst voorzichtig voor brandwonden.
- Er kan brand ontstaan wanneer de oven tijdens het gebruik bedekt is met of in aanraking komt van brandbare materialen zoals gordijnen, muren en dergelijke. Laat geen voorwerpen bovenop de oven staan tijdens gebruik.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer U containers gebruikt die van iets anders zijn gemaakt dan metaal of glas.
- Plaats geen van de volgende materialen in de oven: papier, karton, plastic en andere gelijkaardige producten.

- Bewaar uitsluitend de aanbevolen accessoires van de fabrikant in deze oven wanneer die niet wordt gebruikt.
- Draag altijd ovenwanten (niet meegeleverd) of gebruik het handvat van het meegeleverde rek/lade wanneer U items in de hete oven plaats of verwijderd.
- Gebruik de oven niet buitenshuis.
- Gebruik de oven niet voor iets anders dan het bedoelde gebruik.
- Plaats geen extra grote voedingsmiddelen of metalen voorwerpen in de oven aangezien deze brand of elektrische schokken kunnen veroorzaken.
- Plaats het achterste oppervlak van het toestel tegen een muur.



ONDERDELEN



1. Deurhandvat

2. Glazen deur

3. Thermostaatknop

4. Rood indicatorlampje

5. Functieknop

6. Timerknop

7. Rek

8. Lade

9. Handvat rek/lade

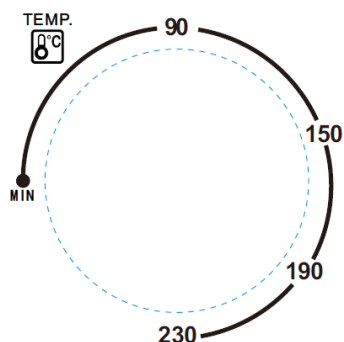
VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

Verwijder alle verpakkingsmaterialen en veeg de buitenkant van het toestel schoon met een licht bevochtigde doek.

Was het rek en de lade in een warm sopje. Droog grondig vóór gebruik.

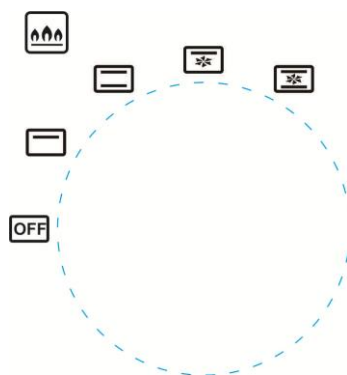
Plaats de oven op een stabiel, plat oppervlak. **Zorg ervoor dat er geen andere toestellen zijn aangesloten op hetzelfde circuit als de oven.**

INSTELLINGEN TEMPERATUUR INSTELLEN



U kan de thermostaatknop rechtsom draaien naar de gewenste temperatuur tot een maximum van 230°C.

FUNCTIES INSTELLEN



U kan aan de funcieknop draaien.

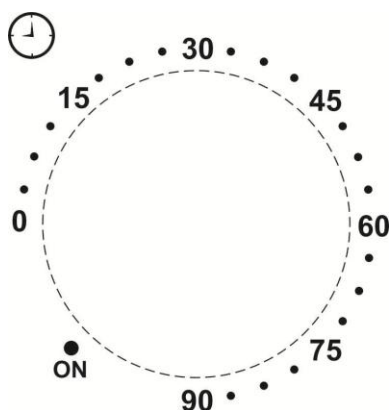
 Grill:
Alleen het bovenste verwarmingselement zal opwarmen.

 Convection:
De bovenste en onderste verwarmingselementen zullen opwarmen.

 Grill met ventilator

 Convection met ventilator

DE TIMER INSTELLEN



De timer kan worden ingesteld tot een maximum van 90 minuten. U moet ofwel een bereidingstijd instellen ofwel de timerknop naar de stand “AAN” draaien om de oven te kunnen inschakelen (zie onderstaande paragraaf “Ononderbroken bereiding zonder timer”).

Koken met de timer

Om de gewenste gebruikstijd in te stellen draait U de timerknop rechtsom. Het rode indicatorlampje zal oplichten. Wanneer de tijd is verstreken zal U een belgeluid horen.

De Tijd Aanpassen

De timer kan aangepast worden tijdens het koken. Draai de timerknop naar de gewenste tijd.

Ononderbroken bereiding zonder timer

Indien u de oven wil gebruiken zonder de tijd in te stellen kan U de timerknop naar de “ON” stand draaien. De oven zal werken tenzij de timerknop op de “0” stand staat.

GEBRUIK

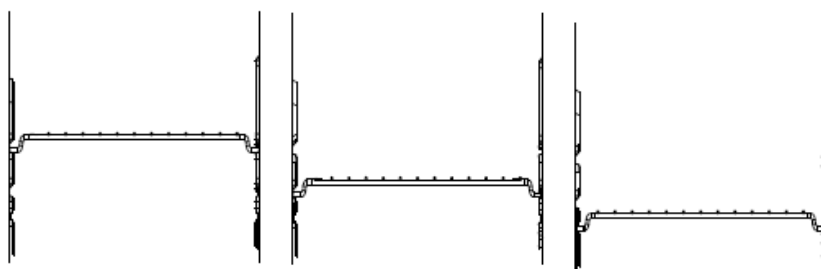
Stel de thermostaat op 230 °C wanneer U de oven de eerste keer gebruikt. Stel de functieknop op de  stand en draai de timerknop naar 15 minuten. Laat de oven werken zonder ingezet voedsel.

OPMERKING: Er kan rook uit de oven komen tijdens het koken. Dit is normaal voor een nieuwe oven en zal niet langer duren dan 10 tot 15 minuten.

Algemene Instructies

1. Plaats het rek op zijn plaats.

- De oven is uitgerust met 3 sleuven: schuif het ovenrek naargelang het te bereiden gerecht op de gewenste hoogte.



2. Tijdens de bereiding kan olie uit het gerecht druppelen. Zet het gerecht in dat geval op de ovenschaal. Plaats het voedsel op de lade. Gebruik altijd een ovenbestendige container en gebruik nooit plastieken of kartonnen containers in de oven.
3. Gebruik nooit glazen of keramisch kookgerei.

4. Stel de temperatuur in volgens het recept of naar wens.
5. Sluit de ovendeur goed en stel de kooktijd in om het koken te beginnen.
6. Om het voedsel zo goed mogelijk te bereiden is het aangeraden om de oven 5 tot 8 minuten voor te verwarmen.

OPMERKING: het is raadzaam niet meer dan 3,5kg voedsel op het ovenrek/de ovenschaal neer te zetten. Verdeel het voedsel gelijkmatig over het ovenrek/de ovenschaal.

Convectie

Deze instelling is ideaal voor het koken van gebakken aardappelen, het roosteren van vlees en groenten, kan—en-klare maaltijden, stoofschotels, stampotten, brood, taarten en desserts.

1. Schuif de lade in de middelste stand in de oven. Sluit de ovendeur.
2. Draai de functieknop naar .
3. Selecteer de gewenste temperatuur door aan de thermostaatknop te draaien.
4. Draai de timerknop ofwel naar ON of naar de gewenste kooktijd.

Grill

Deze instelling is ideaal voor het roosteren van brood en het grillen van kip, worst, karbonades en spek.

1. Schuif het rek in de bovenste stand van de oven.
2. Schuif de lade eronder om het vet op te vangen. Sluit de ovendeur.
3. Draai de functieknop naar .
4. Selecteer de gewenste temperatuur door aan de thermostaatknop te draaien.
5. Draai de timerknop ofwel naar ON of naar de gewenste kooktijd.

Grill met ventilator

Deze stand is ideaal voor het roosteren van brood en grillen van kip, worst, ribbetjes en bacon.

1. Let het voedsel op het rek en schuif in de bovenste sleuven van de oven.
2. Schuif de bakplaat eronder om vetstoffen op te vangen. Sluit de ovendeur.
3. Draai de functieknop naar de stand .
4. Selecteer de gewenste temperatuur door de thermostaatknop te draaien.
5. Draai de timerknop naar de gewenste bereidingstijd.

Convectie met ventilator

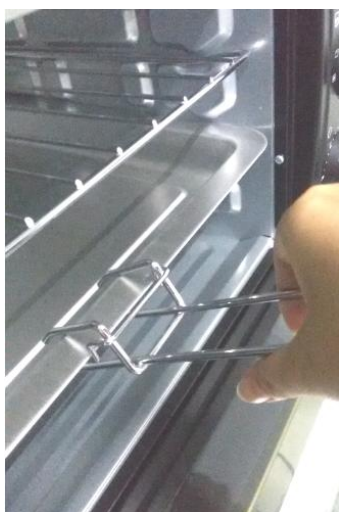
Deze instellingen zijn ideaal voor het bakken en roosteren van aardappelen, vlees en groente, kant-en-klare gerechten, stoofpotten, brood, cake en nagerechten.

1. Leg het voedsel op de ovenplaat en schuif deze in de middelste stand van de oven. Sluit de ovendeur.
2. Draai de functieknop naar de stand .
3. Kies een geschikte temperatuur door de temperatuurknop te draaien.
4. Draai de timerknop naar de gewenste bereidingstijd.

Na het koken

Nadat het koken is voltooid draait U de timerknop naar de "0" stand.

Draag altijd ovenwanten (niet meegeleverd) of gebruik het handvat van het meegeleverde rek/lade wanneer U items uit de oven verwijdert. Voorzichtig: het gerecht en de oven zijn uiterst warm.



REINIGEN EN ONDERHOUD

Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen vooraleer schoon te maken.

Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.

Gebruik nooit bijtende of chemische schoonmaakmiddelen.

Reinig alle verwijderbare delen in een warm sopje. Spoel en droog zorgvuldig vooraleer te gebruiken.

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale waarden: 220V-240V~ 50Hz

2000W

VERWIJDERING



■ Als verantwoordelijke handelaar dragen we zorg voor het milieu.

We moedigen u aan om de juiste verwijderingsprocedure voor uw apparaat en verpakkingsmateriaal te volgen. Dit draagt bij tot het behoud van de natuurlijke rijkdommen door deze te recyclen zodat zowel de menselijke gezondheid en het milieu worden beschermd.

Gooi dit apparaat en de verpakking weg in overeenstemming met de geldende wetgeving en voorschriften.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat moet het apparaat en toebehoren aan het einde van hun levensduur afzonderlijk van het huisafval worden weggegooid.

Neem contact op met uw gemeente voor informatie over afdanking en recycling.

Lever het apparaat in bij het inzamelpunt van uw gemeente voor recycling. Bij sommige inzamelpunten kunt u het apparaat gratis inleveren.

Hotline Vanden Borre

De dienst na verkoop is bereikbaar van maandag tot zaterdag
op +32 2 334 00 00

Hulplijn Nederland

Hiervoor kunt u contact opnemen met het BCC Service Center:
0900 0555 (lokaal tarief), geopend van maandag t/m vrijdag
van 9.00 tot 17.00 uur.

We verontschuldigen ons voor enig ongemak veroorzaakt door
kleine inconsistenties in deze gebruikershandleiding, die
kunnen ontstaan door productverbetering of –ontwikkeling.

Darty Holdings SAS © 14 route d'Aulnay 93140 Bondy, France
18 / 05/ 2016