

PROLINE

MF21

TOASTER OVEN
FOUR POSABLE
VRIJSTAANDE OVEN
HORNO INSTALABLE
FORNO DE INSTALAÇÃO LIVRE



OPERATING INSTRUCTIONS



MANUEL D'UTILISATION



HANDLEIDING



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN



INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Catalogue


Language of Introduction	Page
English	EN1-EN8
French	FR9-FR17
Dutch	NL18-NL25
Spanish	ES26-ES34
Portuguese	PT35-PT42

WARNINGS

- ❖ 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.

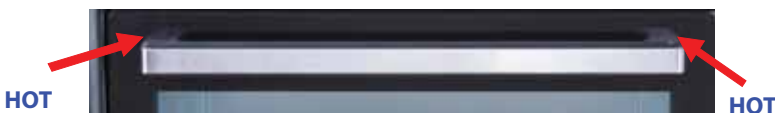
- ❖ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. 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.
- ❖ The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- ❖ The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- ❖ Do not place the appliance in or near hot gas or electric burner, or permit to touch a heated oven or mini oven.
- ❖ Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, refer to the section “Cleaning and Maintenance”.
- ❖  The surfaces are liable to get hot during use.
- ❖ The rear side of the oven must be against the wall.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Please read this manual carefully before operating the appliance and keep it for future reference.

- To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug or any part 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 accessories 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 grasp 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 tray/rack or disposing of hot grease.
- A fire may occur if the oven is covered or touching flammable materials such as curtains, drapes or wooden panels when in operation.
- Do not store any items on top of the oven when in operation.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, or 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 and metal utensils must not be inserted in the oven as they may cause a risk of fire or electric shock.
- The appliance must be used in a well-ventilated room.
- Always grip the oven door handle in the centre. The ends of the door handle may be hot!





3. Temperature control knob – Adjusts the thermostat to the desired temperature.

4. Function selection knob – Select cooking function by turning this knob to a desired

5. Timer control knob with bell signal – Set cooking time up to 60 minutes. The oven will automatically turn off at the end of the cooking time. To turn off the oven, turn this knob to the 0 position. desired setting.



1. Door handle

2. Door

6. Indicator light

Accessories



Baking tray



Baking rack



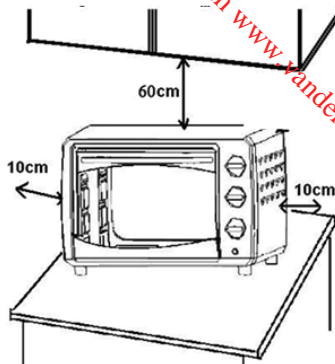
Tray/rack handle

BEFORE FIRST USE

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

Wash the baking rack, baking tray and tray/rack handle in warm soapy water. Dry thoroughly before using.

Place the oven on a stable flat surface, making sure that there is at least 60 cm of space on the top and 10 cm at the sides for proper ventilation.



Be sure that no other appliances are plugged into the same circuit with the oven.

OPERATION

General instructions

- Slide the rack to the desired height according to the food to be cooked.
- 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.
- Never use glass or ceramic cookware.
- Set the temperature as suggested by your recipe or as desired.
- Securely shut the oven door and set the cooking time to start cooking.

Upper and lower heating

The setting is 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 selection knob to .

3. Select suitable temperature by turning the temperature control knob.

4. Turn the timer control knob to the required cooking time.

Upper heating



The setting is 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 selection knob to the required cooking time.
4. Select suitable temperature by turning the temperature control knob.
5. Turn the timer control knob to the required cooking time.

Lower heating



The setting can be used for most food cooked in the convention function, but will take longer.

1. Place food on the baking tray and slide onto the bottom position in the oven.



2. Turn the function selection knob to the required cooking time.
3. Select suitable temperature by turning the temperature control knob.
4. Turn the timer control knob to the required cooking time.

WARNING: If the cooking time is less than 5 minutes, you must turn the timer control knob past the 20 minutes then back to the desired cooking time. This will ensure a safe and accurate timer setting.

After cooking

After you finish cooking, turn the timer control knob to the  position. Slowly open the oven door and then remove the cooked food.

CAUTION: Cooked food and baking tray or rack can be very hot; handle with care. **Always use the tray/rack handle when removing hot baking tray or tray from the oven.**



When removing the baking rack from the oven, first slide it along the guide rail, and then tilt it slightly along the edge.

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. Dry it thoroughly.
- Do not immerse the appliance in water.
- Wash the baking tray, baking rack and tray/rack handle in warm soapy water. Rinse and dry them thoroughly before use.
- Never use abrasive or chemical cleaning agents.

Surfaces in contact with food should be cleaned regularly to avoid cross contamination from different types of food, the use of warm clean water with a mild detergent is advisable when dealing with surfaces that come into contact with food.

Correct food hygiene practices should always be followed at all times to avoid possibility of food poisoning /cross contamination.

SPECIFICATIONS

Ratings: 220-240V~ 50/60Hz
1380W

DISPOSAL



As a responsible retailer we care about the environment. As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance, packaging materials and if applicable, batteries. 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 and may contain batteries, 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 and if applicable, batteries should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

We apologize 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 24 / 08 / 2017

AVERTISSEMENTS

- ❖ Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles 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.
- ❖ La porte ou la surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
- ❖ La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- ❖ 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.
- ❖ 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”.

❖  Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.

❖ La face arrière du four doit être placée contre un mur.



Nos emballages/
produits peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri,
pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et conservez-la pour consultation ultérieure.

- Pour vous prémunir contre le risque de choc électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou toute autre partie du four dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas du bord d'une table ou d'un plan de travail et n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer des blessures.
- Éteignez et débranchez le four de la prise secteur quand vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le manipuler. Saisissez toujours la fiche, ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Ne recouvrez aucune partie du four avec du papier métallique. Cela provoquera la surchauffe du four.
- Pour éviter les brûlures, faites très attention quand vous sortez la plaque/grille ou quand vous jetez de la graisse chaude.
- Un incendie peut se produire si le four est couvert ou s'il touche des matériaux inflammables quand il est en fonctionnement, par exemple des rideaux, des tentures ou des panneaux de bois.
- Ne placez aucun objet sur le four quand il est en fonctionnement.
- Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique ou matériaux similaires.
- Ne rangez aucun objet autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four quand vous ne l'utilisez pas.
- Portez toujours des maniques (non fournies) ou utilisez la poignée de plaque/grille fournie pour insérer ou sortir les articles du four chaud.
- N'utilisez pas le four en extérieur.
- N'utilisez pas le four à un usage autre que celui prévu.
- Les aliments trop volumineux et les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans le four, car ils peuvent engendrer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- L'appareil doit être utilisé dans une pièce bien aérée.
- Saisissez toujours la poignée de la porte du four en son centre. Les extrémités de la poignée de la porte peuvent être brûlantes !





3. Bouton de la température – Régler le thermostat sur la température désirée.

4. Bouton du mode – Sélectionner le mode de cuisson en tournant ce bouton sur le réglage désiré setting.

5. Bouton du minuteur avec sonnerie – Régler la durée de cuisson jusqu'à 60 minutes. Le four s'éteint automatiquement à la fin de la durée de cuisson. Pour éteindre le four, tournez ce bouton sur la position « 0 ».



1. Poignée de porte

2. Porte

6. Voyant lumineux

Accessoires



Plaque de cuisson



Grille de cuisson



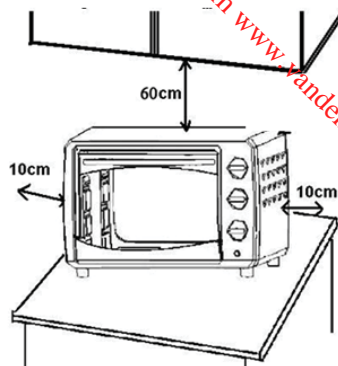
Poignée de plaque/grille

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tous les éléments d'emballage et essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Lavez la plaque de cuisson, la grille de cuisson et la poignée de plaque/grille à l'eau chaude savonneuse. Séchez-les intégralement avant utilisation.

Posez le four sur une surface plane et stable en veillant à ce qu'il y ait un espace vide de 60 cm minimum au-dessus de lui et de 10 cm minimum tout autour de lui pour permettre une bonne ventilation.



Veillez à ce qu'aucun autre appareil ne soit branché sur le même circuit électrique que le four.

UTILISATION

Instructions générales

- Insérez la grille à la hauteur désirée en fonction des aliments à cuire.
- La graisse des aliments peut goutter pendant la cuisson. Dans ce cas, placez les aliments sur la plaque de cuisson. Veillez à toujours utiliser un récipient pouvant aller au four. N'utilisez jamais de récipient en plastique ou en carton dans le four.
- N'utilisez jamais de plat en céramique ou en verre.
- Réglez la température conseillée dans la recette ou selon vos préférences.
- Fermez complètement la porte du four, puis réglez la durée de cuisson pour démarrer la cuisson.

Cuisson par le haut et par le bas (résistances de voûte et de sole)



Ce mode est idéal pour cuire les pommes de terre, griller les viandes et les légumes, cuire les plats préparés, ragoûts, pains, gâteaux et desserts.

1. Placez les aliments sur la plaque de cuisson et insérez-les en position médiane dans le four. Refermez la porte du four.



2. Tournez le bouton du mode sur

3. Réglez une température appropriée en tournant le bouton de la température.

4. Réglez la durée de cuisson requise en tournant le bouton du minuteur.

Cuisson par le haut (résistance de voûte)



Ce mode est idéal pour griller du pain, du poulet, des saucisses, des côtelettes de porc et du lard.

1. Placez les aliments sur la grille de cuisson et insérez-les en position haute dans le four.
2. Placez la plaque de cuisson dessous pour collecter les graisses. Refermez la porte du four.

3. Tournez le bouton du mode sur



4. Réglez une température appropriée en tournant le bouton de la température.

5. Réglez la durée de cuisson requise en tournant le bouton du minuteur.

Cuisson par le bas (résistance de sole)



Ce réglage peut être utilisé pour la plupart des aliments à cuire en chaleur tournante, mais il prend plus de temps.

1. Placez les aliments sur la plaque de cuisson et insérez-les en position basse dans le four.

2. Tournez le bouton du mode sur




3. Réglez une température appropriée en tournant le bouton de la température.

4. Réglez la durée de cuisson requise en tournant le bouton du minuteur.

AVERTISSEMENT : Pour régler une durée de cuisson inférieure à 5 minutes, vous devez tourner le bouton du minuteur au-delà de 20 minutes puis le ramener sur la durée de cuisson désirée. Cela permet un réglage du minuteur précis et sûr.

Après la cuisson

Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton du minuteur sur la position . Ouvrez lentement la porte du four et retirez les aliments cuits.

ATTENTION : Les aliments cuits et la plaque/grille de cuisson peuvent être brûlants, manipulez-les avec précautions. **Utilisez toujours la poignée fournie pour sortir la plaque/grille de cuisson chaude du four.**



Quand vous sortez la grille de cuisson du four, faites-la d'abord glisser le long des rails, puis inclinez-la légèrement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil de la prise secteur et attendez qu'il ait complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide. Séchez-le intégralement.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
- Lavez la plaque de cuisson, la grille de cuisson et la poignée de plaque/grille à l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les entièrement avant de les réutiliser.
- N'utilisez jamais de nettoyant chimique ou abrasif.

Les surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyées régulièrement pour éviter la contamination croisée des différents types d'aliments. Il est conseillé d'utiliser de l'eau chaude propre et un détergent doux pour nettoyer les surfaces entrant en contact avec les aliments.

Il est impératif de toujours respecter des pratiques d'hygiène alimentaire appropriées pour vous prémunir contre les risques d'intoxication alimentaire et de contamination croisée.

SPÉCIFICATIONS

Alimentation : 220-240 V~ 50/60 Hz
1380W

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 un 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 ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

WAARSCHUWINGEN

- ❖ Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik of gelijksoortige toepassingen zoals:
 - kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - bed & breakfasts.

- ❖ Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gelijkwaardig vakbekwaam persoon om elk gevaar te vermijden.

- ❖ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, visuele of mentale vaardigheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, indien ze gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.

Laat het reinigen en onderhouden van het apparaat niet uitvoeren door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

- ❖ Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ❖ Het apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- ❖ De deur of de buitenkant kan tijdens de werking van het apparaat zeer heet worden.
- ❖ De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan tijdens de werking van het apparaat hoog oplopen.
- ❖ Plaats het apparaat niet in of vlakbij een hete gas- of elektrische brander of in direct contact met een warme oven of mini-oven.
- ❖ Voor meer informatie over het reinigen van oppervlakken die met voedsel in aanraking komen, raadpleeg de sectie "Reiniging en onderhoud".



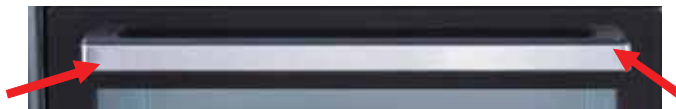
❖ De oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.

❖ De achterkant van de oven moet tegen een muur worden geplaatst.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar ze voor toekomstige raadpleging.

- Dompel geen enkel onderdeel van de oven, de stekker of het snoer in water of een andere vloeistof om elektrocutiegevaar te vermijden.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en laat het niet met hete oppervlakken in aanraking komen.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant zijn aanbevolen kan letsel veroorzaken.
- Schakel de oven uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer niet in gebruik of voor reiniging. Laat het apparaat afkoelen alvorens te reinigen of aan te raken. Houd het snoer altijd bij de stekker vast, en trek nooit aan het snoer.
- Bedek geen enkel onderdeel van de oven met een metalen folie. Dit kan oververhitting van de oven veroorzaken.
- Om brandwonden te vermijden, wees zeer voorzichtig wanneer u de ovenplaat/het rooster uithaalt of het hete vet verwijdt.
- Brand kan ontstaan als de ingeschakelde oven wordt bedekt door ontvlambare materialen, zoals gordijnen, stoffen of houten panelen of deze aanraakt.
- Plaats geen voorwerpen op de oven wanneer in werking.
- Plaats volgende materialen niet in de oven: papier, karton, kunststof of gelijksoortige materialen.
- Plaats alleen accessoires in deze oven die door de fabrikant zijn aanbevolen wanneer niet in gebruik.
- Draag altijd ovenwanten (niet meegeleverd) of gebruik het meegeleverde rooster/handgreep voor ovenplaat wanneer u items in de hete oven plaatst of ze uit de oven haalt.
- Gebruik de oven niet buitenshuis.
- Gebruik de oven alleen waarvoor het is bestemd.
- Plaats geen bovenmaats voedsel of metalen keukengerei in de oven, ze kunnen brand of een elektrische schok veroorzaken.
- Gebruik het apparaat in een goed eventileerde ruimte.
- Houd het deurhandvat van de oven altijd in het midden vast. De uiteinden van het deurhandvat kunnen heet zijn!



HEET

HEET

ONDERDELEN



3. Temperatuurregelaar
– Stelt de thermostaat in op de gewenste temperatuur.

4. Functiekeuzeknop – Draai aan deze knop om de gewenste functie in te stellen.

5. Timerregelaar met belsignaal – Stel een baktijd tot 60 minuten in. De oven wordt aan het einde van de baktijd automatisch uitgeschakeld. Om de oven uit te schakelen, draai deze knop naar de stand 0.



1. Deurhandvat

2. Deur

6. Controlelampje

Toebehoren



Ovenplaat



Rooster



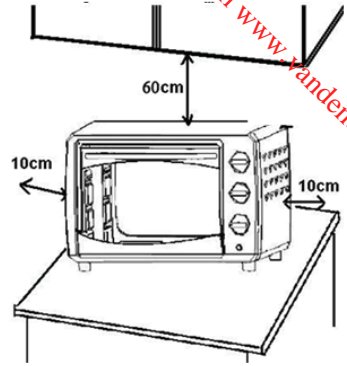
Handgreep voor ovenplaat/rooster

VOOR INGEBRIJKNAME

Verwijder alle verpakkingsmateriaal en maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

Reinig het rooster, de ovenplaat, de handgreep voor bakplaat/rooster in een warm sopje. Veeg grondig droog voor gebruik.

Plaats de oven op een stabiel en vlak oppervlak. Zorg voor een vrije ruimte van minstens 60 cm boven en 10 cm aan de zijkant voor een goede ventilatie.



Zorg dat er geen andere apparaten op hetzelfde circuit als de oven zijn aangesloten.

BEDIENING

Algemene instructies

- Schuif het rooster op de gewenste hoogte in naargelang de te bakken levensmiddelen.
- Olie kan tijdens het bakproces van de levensmiddelen afdruppen. Plaats de levensmiddelen in dit geval op de ovenplaat. Gebruik altijd een ovenbestendige houder in de oven, en nooit een kunststof of een kartonnen houder.
- Gebruik nooit kookgerei van glas of keramiek.
- Stel de temperatuur in zoals vermeld in uw recept of zoals gewenst.
- Doe de ovendeur goed dicht en stel de baktijd in om het bakproces te starten.

Verwarming boven en onder

Deze stand is ideaal voor het bereiden van gebakken aardappelen, het braden van vlees en groente, het bereiden van kant-en-klaarmaaltijden, stoofschotels, brood, cakes en nagerechten.


1. Leg de levensmiddelen op de ovenplaat en schuif deze in de middelste positie van de oven in. Sluit de ovendeur.

2. Draai de functiekeuzeknop naar 
3. Draai de temperatuurregelaar naar de gepaste temperatuur.
4. Draai de timerregelaar naar de vereiste baktijd.

Verwarming bovenaan

Deze stand is ideaal voor het roosteren van brood of het grillen van kip; worst, varkenslapjes en spek.

1. Leg de levensmiddelen op het rooster en schuif deze in de bovenste positie van de oven in.
2. Schuif de ovenplaat op een lagere positie in om vet en sap op te vangen. Sluit de ovendeur.

3. Draai de functiekeuzeknop naar 
4. Draai de temperatuurregelaar naar de gepaste temperatuur.
5. Draai de timerregelaar naar de vereiste baktijd.


Verwarming onderaan

Deze functie kan worden gebruikt voor het merendeel van de levensmiddelen die met de conventionele functie gebakken worden. De baktijd zal echter langer zijn.

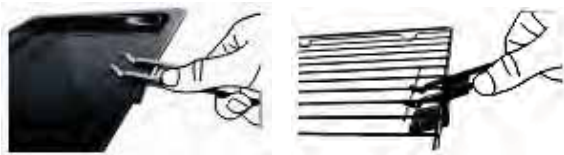
1. Leg de levensmiddelen op de ovenplaat en schuif deze in de onderste positie van de oven in.
2. Draai de functiekeuzeknop naar 
3. Draai de temperatuurregelaar naar de gepaste temperatuur.
4. Draai de timerregelaar naar de vereiste baktijd.

WAARSCHUWING: Als u een baktijd korter dan 5 minuten wilt instellen, draai de timerregelaar eerst voorbij 20 minuten en draai vervolgens terug naar de gewenste baktijd. Dit zorgt voor een veilige en nauwkeurige instelling van de timer.

Na het bakken

Na het bakken, draai de timerregelaar terug naar de stand . Open de ovendeur voorzichtig en verwijder vervolgens de gebakken levensmiddelen.

OPGELET: De gebakken levensmiddelen, de ovenplaat en het rooster kunnen zeer heet zijn; wees voorzichtig. **Gebruik altijd de handgreep voordat u de hete ovenplaat of het rooster uit de oven haalt.**



Als u het rooster uit de oven haalt, schuif het eerst langs de geleiders uit en kantel het vervolgens lichtjes langs de rand.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.
- Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een licht bevochtigde doek. Veeg vervolgens grondig droog.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Reinig de ovenplaat en handgreep voor bakplaat/rooster in een warm sopje. Spoel en droog vervolgens grondig voor gebruik.
- Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakmiddelen.

Maak de oppervlakken die met voedsel in aanraking komen regelmatig schoon om kruisverontreiniging door verschillende soorten voedsel te vermijden. Het is aanbevolen om deze oppervlakken schoon te maken met warm, schoon water en een beetje mild schoonmaakmiddel.

Voer de juiste praktijken voor voedingshygiëne op elke moment uit om een mogelijke voedselvergiftiging of kruisverontreiniging te vermijden.

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen: 220-240V~ 50/60Hz
1380W

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.

ADVERTENCIAS

- ❖ Este aparato está concebido para su uso en aplicaciones domésticas y similares, como puedan ser:
 - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Casas rurales.
 - Hoteles, moteles y otros entornos residenciales para uso de la clientela.
 - Establecimientos de cama y desayuno.

- ❖ Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, deberá ser sustituido ya sea por el fabricante, su servicio técnico, o por una persona cualificada para ello. De esta manera se evitarán riesgos innecesarios.

- ❖ Este aparato puede ser utilizado por menores a partir de los 8 años o personas con deficiencias físicas, sensoriales o mentales, o que no tengan suficiente experiencia o conocimientos en el uso de este producto, cuando sean supervisados o hayan sido instruidos acerca del uso seguro del aparato y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deberán jugar con este aparato. No permita que niños lleven a cabo las

operaciones de C o mantenimiento a efectuar por el usuario, a menos que sean mayores de 8 años y estén debidamente supervisados por un adulto.

- ❖ Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ❖ Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado de forma conjunta con un temporizador externo o un sistema de control a distancia ajeno al mismo.
- ❖ La puerta y la superficie externa pueden alcanzar temperaturas elevadas cuando el aparato está en funcionamiento.
- ❖ Las superficies accesibles del aparato pueden alcanzar una temperatura muy alta cuando el aparato está en funcionamiento.
- ❖ No coloque el aparato sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes, ni permita que haga contacto con un horno caliente o un horno pequeño.

- ❖ En lo que concierne a las instrucciones para la limpieza de las superficies en contacto con la comida, consulte el apartado titulado «Limpieza y mantenimiento».
- ❖ Las superficies podrían calentarse mucho durante su uso.
- ❖ El lado trasero del horno debe estar contra la pared.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Por favor, léase este manual detenidamente antes de usar el aparato y guárdelo para futuras consultas.

- Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni alguna otra parte del horno en el agua u otro líquido.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de una mesa o una encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante podría ocasionar lesiones.
- Apague y desenchufe el horno de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando o antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de limpiarlo o manipularlo. Tire siempre del enchufe directamente, nunca del cable.
- No cubra ninguna parte del horno con papel de aluminio, dado que podría sobrecalentar el horno.
- A fin de evitar quemaduras, tenga mucho cuidado cuando saque la bandeja o la parrilla, o deseche la grasa caliente.
- Se puede producir un incendio si se cubre el horno o entra en contacto con materiales inflamables como cortinas, cobertores o paneles de madera cuando está en funcionamiento.
- No coloque objetos encima del horno cuando esté funcionando.
- No coloque ninguno de estos materiales dentro del horno: papel, cartón, plástico u otros materiales similares.
- No guarde ningún material en este horno cuando no se esté utilizando, salvo los accesorios recomendados.
- Siempre de utilizar guantes de horno (no incluidos) o el mango de la bandeja/parrilla cuando introduzca o saque alguna cosa del horno caliente.
- No use el horno al aire libre.
- No utilice este horno para fines distintos al previsto.
- No se deben introducir en el horno utensilios de metal o alimentos de gran tamaño ya que podrían causar un incendio o descargas eléctricas.
- El aparato debe utilizarse en un lugar con buena ventilación.
- Agarre siempre el asa de la puerta del horno desde el centro. ¡Los extremos del asa de la puerta pueden estar calientes!



PARTES



3. Mando de la temperatura: ajusta el termostato a la temperatura deseada.

4. Mando de función: selecciona la función de cocción girándolo hasta la opción deseada.

5. Mando del temporizador con aviso sonoro: ajusta el tiempo de cocción hasta 60 minutos. El horno se apagará automáticamente al finalizar el tiempo de cocción. Para apagar el horno, gire este



1. Asa de la puerta

2. Puerta

6. Luz indicadora

Accesorios



Bandeja de hornear



Parrilla de hornear



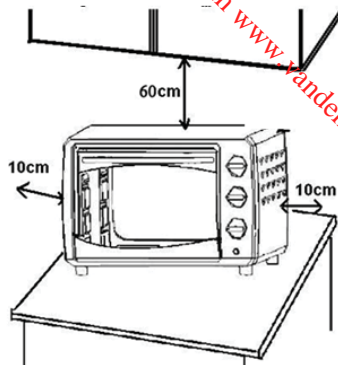
Mango para la bandeja y la parrilla

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Quite todos los materiales de embalaje y limpie el exterior del aparato con un paño humedecido.

Lave la bandeja de hornear, la parrilla de hornear y el mango de la bandeja/parrilla en agua jabonosa templada. Séquelas bien antes de usar.

Coloque el horno sobre una superficie plana, procurando que haya un espacio mínimo de 60 cm por encima del horno y 10 cm alrededor para que tenga suficiente ventilación.



Asegúrese de que no haya otros aparatos enchufados en el mismo circuito que el horno.

MODO DE EMPLEO

Instrucciones generales

- Introduzca la parrilla a la altura deseada en función de la comida que vaya a cocinar.
- Coloque en la bandeja comida de la que pueda gotear grasa o aceite.
- Asegúrese de usar siempre un recipiente apto para hornos; no utilice nunca recipientes de plástico o cartón con el horno.
- Nunca use utensilios de cocina de vidrio o cerámica.
- Ajuste la temperatura al nivel sugerido por la receta o al que crea más apropiado.
- Cierre bien la puerta del horno y ajuste el tiempo para iniciar la cocción.

Calentamiento superior e inferior

Este modo de cocción es ideal para asar carnes y verduras o cocinar patatas asadas, comidas preparadas, cazuelas, estofados, panes, pasteles o postres.

1. Coloque la comida en la bandeja del horno e introdúzcala en la posición media del horno. Cierre la puerta del horno.

2. Gire el selector de función a 

3. Seleccione una temperatura adecuada girando el mando de la temperatura.

4. Gire el mando del temporizador hasta el tiempo de cocción requerido.

Calentamiento superior

Este modo de cocción es ideal para tostar el pan o gratinar pollos, salchichas, chuletas de cerdo o panceta.

1. Coloque la comida en la parrilla del horno e introdúzcala en la posición elevada del horno.
2. Coloque la bandeja debajo para recoger la grasa. Cierre la puerta del horno.

3. Gire el selector de función a



4. Seleccione una temperatura adecuada girando el mando de la temperatura.

5. Gire el mando del temporizador hasta el tiempo de cocción requerido.

Calentamiento inferior

Este modo de cocción puede usarse con la mayoría de las comidas que se cocinan con la función de convección, si bien tardará más.

1. Coloque la comida en la bandeja del horno e introdúzcala en la posición inferior del horno.

2. Gire el selector de función a




3. Seleccione una temperatura adecuada girando el mando de la temperatura.

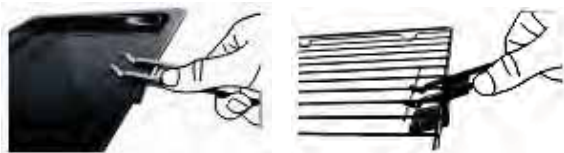
4. Gire el mando del temporizador hasta el tiempo de cocción requerido.

ADVERTENCIA: Si el tiempo de cocción es inferior a 5 minutos, debe girar el mando del temporizador hasta superar los 20 minutos y girarlo entonces en sentido contrario hasta el tiempo deseado. Esto garantizará un ajuste seguro y preciso del tiempo.

Después de cocinar

Una vez finalizada la cocción, gire el mando del temporizador hasta la posición . Abra despacio la puerta del horno y saque la comida cocinada.

ATENCIÓN: La comida cocinada y la bandeja (o la parrilla) del horno pueden estar muy calientes. Manipúlelas con cuidado. **Utilice siempre el mango de la bandeja/parrilla cuando retire la bandeja o la parrilla del horno.**



Cuando retire la parrilla del horno, deslícela primero por los raíles e inclínela entonces ligeramente por el borde.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe el aparato de la toma de corriente y espere a que se enfríe antes de proceder a su limpieza.
- Limpie el exterior del aparato utilizando un paño ligeramente humedecido. Séquelo bien.
- No sumerja el aparato en el agua.
- Lave la bandeja de hornear, la parrilla de hornear y el mango de la bandeja/parrilla en agua jabonosa templada. Enjuáguelos y séquelos bien antes de usarlos.
- No utilice nunca limpiadores químicos o abrasivos.

Las superficies en contacto con los alimentos deben limpiarse regularmente para evitar que se produzca una contaminación cruzada entre los distintos tipos de alimentos.

Recomendamos usar agua limpia y templada con un detergente suave para limpiar las superficies que hayan entrado en contacto con los alimentos.

Siempre se debe practicar una buena higiene al tratar con alimentos para evitar intoxicaciones alimentarias o una contaminación cruzada de alimentos.

ESPECIFICACIONES

Tensión y consumo eléctrico: 220-240 V~ 50/60 Hz
1380W

ELIMINACIÓN



Somos un distribuidor responsable y nos preocupa el medio ambiente. Por este motivo le pedimos que siga correctamente las instrucciones de eliminación a la hora de desechar el aparato y su material de embalaje. De este modo, contribuirá a la conservación de los recursos naturales y garantizará que se recicla de modo correcto para preservar la salud las personas y el medio ambiente.

Este aparato y su embalaje se deben desechar conforme a la normativa y regulación local. Debido a que el aparato contiene componentes electrónicos, el aparato y sus accesorios no se deben tirar en la basura doméstica al final de la vida útil del aparato.

Consulte a las autoridades locales sobre el modo correcto de eliminación y reciclaje de residuos.

El aparato se debe depositar en un punto local de recogida de residuos para proceder a su reciclaje. En algunos puntos de recogida se aceptan residuos gratuitamente.

Le pedimos disculpas por cualquier problema provocado por pequeñas inconsistencias en estas instrucciones, que podrían ser debidas al proceso de desarrollo y mejora del producto.

Darty Holdings SAS © 14 route d'Aulnay 93140 Bondy, France 24 / 08 / 2017

AVISOS

- ❖ Este aparelho destina-se a uso doméstico e aplicações semelhantes como:
 - Áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas de quinta;
 - Por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
 - Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.


- ❖ Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu agente de reparações, ou por qualquer indivíduo competente, de modo a evitar qualquer perigo.

- ❖ Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não deverão brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não deverão ser feitas por

crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

- ❖ Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- ❖ Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.
- ❖ A porta ou a superfície externa podem aquecer quando o aparelho estiver em funcionamento.
- ❖ A temperatura de superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está a funcionar.
- ❖ Não coloque o aparelho em cima ou perto de um fogão a gás ou elétrico que esteja quente, nem permita que toque num forno ou mini-forno aquecido.
- ❖ Relativamente às instruções de limpeza das superfícies em contacto com a comida,

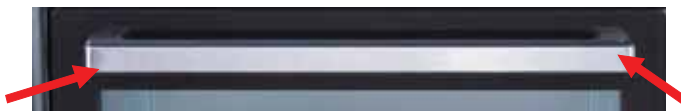
consulte a secção "Limpeza e Manutenção".

- ❖  As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.
- ❖ A parte traseira do forno tem de estar contra uma parede.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Por favor, leia este manual com atenção antes de usar o aparelho, e guarde-o para futuras referências.

- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o fio, a ficha ou qualquer outra peça do forno dentro de água ou outros líquidos.
- Não deixe o fio pender de uma mesa ou bancada, nem entrar em contacto com superfícies quentes.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode dar origem a lesões.
- Desligue o forno e retire a ficha da tomada quando não o utilizar e antes de proceder à limpeza. Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar ou manusear. Puxe sempre pela ficha e não pelo fio.
- Não cubra nenhuma parte do forno com folha de alumínio. Isto irá provocar o sobreaquecimento do forno.
- Para evitar queimaduras, é necessário ter muito cuidado ao remover a bandeja/grelha ou quando eliminar gordura quente.
- Pode ocorrer um incêndio se o forno estiver coberto ou em contacto com materiais inflamáveis tais como cortinas, cortinados ou painéis de madeira durante o seu funcionamento.
- Não guarde nada em cima do aparelho durante o seu funcionamento.
- Não coloque nenhum dos seguintes materiais dentro do forno: Cartão, plástico, ou algo semelhante.
- Não guarde nenhum material para além dos acessórios recomendados pelo fabricante dentro do forno quando este não for usado.
- Use sempre luvas protetoras (não fornecidas) ou use a pega da bandeja/grelha fornecida quando inserir ou remover algo do forno a quente.
- Não use o forno no exterior.
- Não use o forno para outros fins para além dos previstos.
- Alimentos demasiado grandes e utensílios metálicos não podem ser inseridos dentro do forno, uma vez que estes podem causar um risco de incêndio ou choque elétrico.
- O aparelho tem de ser usado numa divisão bem ventilada.
- Agarre sempre a pega da porta do forno pelo centro. As extremidades da pega podem estar quentes!



QUENTE

QUENTE

PEÇAS



3. Manípulo de controlo da temperatura – Ajusta o termóstato para a temperatura desejada.

4. Manípulo de seleção da função – Escolha a função de confeção rodando o manípulo para a definição desejada.

5. Manípulo de controlo do temporizador com campainha– Define o tempo de confeção até 60 minutos. O forno irá desligar-se automaticamente após ter decorrido o tempo de



1. Pega da porta

2. Porta

6. Indicador luminoso

Acessórios



Bandeja para cozinhar



Grelha para cozinhar



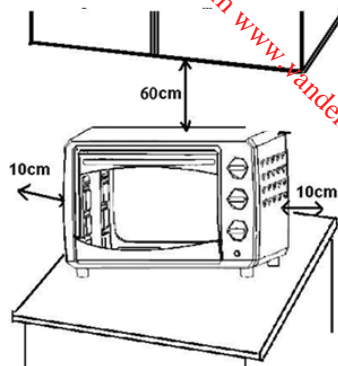
Pega da bandeja/grelha

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Retire todo o material de empacotamento e limpe a parte exterior do aparelho com um pano húmido.

Lave a bandeja/grelha para cozinhar e a pega da bandeja/grelha com água quente e detergente. Seque completamente antes de usar.

Coloque o forno numa superfície plana adequada, certificando-se de que existe, pelo menos, 60 cm de espaço no topo e 10 cm nas laterais para uma ventilação adequada.



Certifique-se de que não existem outros aparelhos ligados ao mesmo circuito do forno.

FUNCIONAMENTO

Instruções gerais

- Deslize a grelha para a altura desejada de acordo com os alimentos a serem cozinhados.
- Durante a confeção, pode escorrer algum óleo da comida. Neste caso, coloque os alimentos na bandeja. Certifique-se de que usa sempre recipientes adaptados para fornos e nunca use recipientes de plástico ou cartão.
- Nunca use acessórios de cozinha de cerâmica ou vidro.
- Defina a temperatura como sugerido pela receita ou como pretendido.
- Para dar início à confeção, defina o tempo da mesma e feche corretamente a porta.

Aquecimento superior e inferior



Esta definição é ideal para quando cozer batatas, assar carne e vegetais, para refeições preparadas, caçarolas, guisados, pão, bolos e sobremesas.

1. Coloque os alimentos na bandeja para cozinhar e deslize-a para a posição intermédia do forno. Feche a porta do forno.

2. Rode o manípulo de seleção da função para 

3. Escolha uma temperatura adequada rodando o manípulo de controlo da temperatura.

4. Rode o manípulo de controlo do temporizador para o tempo de confeção necessário.

Aquecimento superior

O uso desta definição é ideal para quando torrar pão e grelhar frango; salsichas, costeletas de porco e bacon.

1. Coloque os alimentos na grelha para cozinhar e deslize-a para a posição superior do forno.

2. Coloque a bandeja por debaixo, de modo a amparar a gordura. Feche a porta do forno.

3. Rode o manípulo de seleção da função para 

4. Escolha uma temperatura adequada rodando o manípulo de controlo da temperatura.

5. Rode o manípulo de controlo do temporizador para o tempo de confeção necessário.

Aquecimento inferior

Esta definição pode ser utilizada em grande parte dos alimentos confeccionados de forma convencional, mas o processo será mais lento.

1. Coloque os alimentos na bandeja para cozinhar e deslize-a para a posição inferior do forno.


2. Rode o manípulo de seleção da função para 

3. Escolha uma temperatura adequada rodando o manípulo de controlo da temperatura.

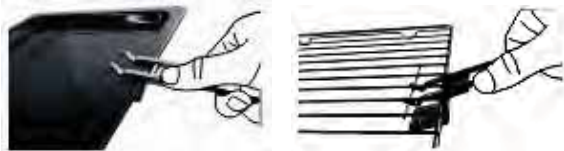
4. Rode o manípulo de controlo do temporizador para o tempo de confeção necessário.

AVISO: Se o tempo de confeção for inferior a 5 minutos, deve rodar o manípulo de controlo do temporizador para 20 minutos e, de seguida, retroceder até ao tempo de confeção desejado. Isto assegura uma definição segura e precisa.

Após a confeção

Após o fim da confeção, rode o manípulo de controlo do temporizador para a posição . Abra a porta do forno lentamente e retire os alimentos cozinhados.

CUIDADO: Os alimentos confeccionados e a bandeja ou grelha para cozinhar podem estar muito quentes. Manuseie com cuidado. **Use sempre a pega da bandeja/grelha para remover a bandeja para cozinhar do forno.**



Ao remover a grelha para cozinhar do forno, em primeiro lugar deve fazê-la deslizar ao longo da calha e, de seguida, incliná-la ligeiramente ao longo da extremidade.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Downloaded from www.vandenborre.be

- Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer por completo antes de proceder à limpeza.
- Limpe a superfície externa do aparelho com um pano ligeiramente embebido em água.
- Seque bem.
- Não coloque o aparelho dentro de água.
- Lave a bandeja/grelha para cozinhar e a pega da bandeja/grelha com água quente e detergente. Enxagúe e seque cuidadosamente antes de voltar a usar.
- Nunca use agentes de limpeza abrasivos ou químicos.

As superfícies que entrem em contacto com alimentos devem ser limpas regularmente, para evitar a contaminação cruzada por tipos diferentes de alimentos. Aconselha-se o uso de água quente e um detergente neutro para cuidar dessas superfícies.

Devem ser sempre seguidas práticas de higiene alimentar corretas, para evitar o risco de envenenamento alimentar/contaminação cruzada.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Classificações: 220-240V~ 50/60Hz
1380W

ELIMINAÇÃO



Como retalhista responsável, preocupamo-nos com o ambiente. Como tal, aconselhamos que cumpra os procedimentos adequados para eliminação do aparelho e dos respectivos materiais de embalagem. Dessa forma, irá ajudar a conservar recursos naturais e assegurar que são reciclados de uma forma que protege a saúde e o ambiente.

Deve eliminar este aparelho e a sua embalagem de acordo com a legislação e regulamentação locais.

Dado que este aparelho contém componentes eletrónicos, o produto e os seus acessórios devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico quando atingirem o fim da sua vida útil.

Contacte as autoridades locais para obter informações acerca da eliminação e reciclagem.

O aparelho deve ser transportado para o ponto de recolha local, para reciclagem. Alguns pontos de recolha aceitam os aparelhos sem encargos.

Pedimos desculpa por qualquer inconveniente provocado por pequenas inconsistências nestas instruções, as quais poderão ser resultado do melhoramento e desenvolvimento do produto.

Darty Holdings SAS © 14 route d'Aulnay 93140 Bondy, France 24 / 08 / 2017