

# **PROLINE**

## **NOTICE D'UTILISATION ET D'INSTALLATION CUISINIÈRE VITROCERAMIQUE**

**PCC56SL-F**

Cher client,

Notre but est de vous offrir des produits de qualité qui répondent à vos attentes, fabriqués dans des usines modernes et dont la qualité a soigneusement été testée. Cette notice d'utilisation a été conçue pour vous aider dans l'utilisation de votre cuisinière, qui a été **fabriquée** toutes dernières technologies, avec fiabilité et efficacité. Avant de commencer à utiliser votre cuisinière, nous vous suggérons de lire attentivement cette notice, qui contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, et pour un entretien et une utilisation correcte .

## **SOMMAIRE:**

### **Partie 1 : PRÉSENTATION DU PRODUIT**

### **Partie 2 : AVERTISSEMENTS**

### **Partie 3 : INSTALLATION**

- 3.1 Positionnement de la cuisinière
- 3.2 Réglage des pieds
- 3.3 Branchement électrique et sécurité
- 3.4 Avertissements et précautions

### **Partie 4 : UTILISATION DE LA CUISINIÈRE**

- 4.1 Caractéristiques techniques du four
- 4.2 Panneau de commande
- 4.3 Utilisation des plaques vitrocéramiques
- 4.4.1 Utilisation du programmateur électronique
- 4.4.2 Utilisation de la minuterie mécanique
- 4.4.3 Utilisation du sélecteur de fonction du four
- 4.5 Accessoires du four
- 4.6 Fonctions Tourne broche

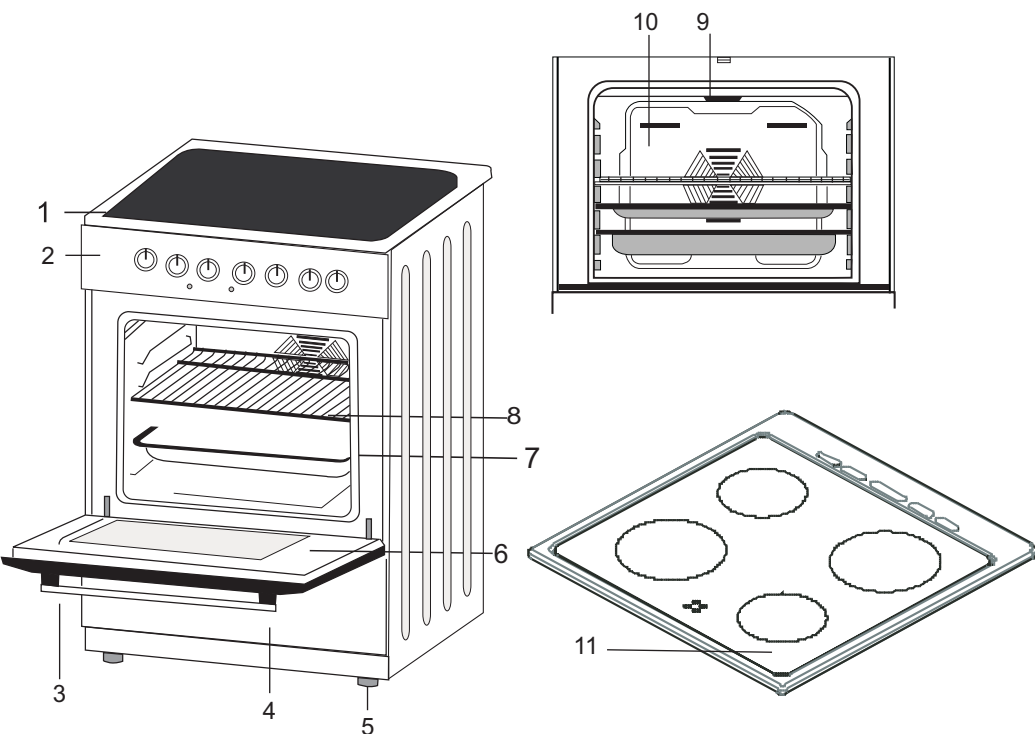
### **Partie 5 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

- 5.1 Nettoyage
- 5.2 Entretien

### **Partie 6 : SERVICE APRES VENTE ET TRANSPORT**

- 6.1 Avant de contacter le service après vente
- 6.2 Information relative au transport

## Partie 1 : PRÉSENTATION DU PRODUIT



| MODÈLE    | DIMENSIONS (cm) |
|-----------|-----------------|
| PCC56SL-F | 50*60*85        |

### Liste des différentes parties de la cuisinière:

- |                                |                          |
|--------------------------------|--------------------------|
| 1- Table de cuisson            | 8- Grille                |
| 2- Panneau de commande         | 9- Gril électrique       |
| 3- Poignée de la porte du four | 10- Ventilateur arrière  |
| 4- Façade du tiroir            | 11- Foyer vitrocéramique |
| 5- Pieds                       |                          |
| 6- Porte du four               |                          |
| 7- Lèche frite                 |                          |

## Partie 2 : AVERTISSEMENTS

***RESPECTEZ TOUTES LES MESURES DE SÉCURITÉ CI-DESSOUS ET LISEZ ENTIÈREMENT CETTE NOTICE AVANT DE COMMENCER À UTILISER LA CUISINIÈRE.***

- Cette cuisinière a été conçue pour un usage domestique, excluant l'usage professionnel
- Veuillez contrôler soigneusement que la cuisinière ne présente aucun dommage une fois déballée. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur agréé. Étant donné que les matériaux d'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement.
- La cuisinière doit être installée et mise en service par un technicien agréé. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages causés par une mauvaise installation.
- Avant de brancher votre cuisinière au réseau électrique, veuillez contrôler s'il est adapté aux indications précisées sur l'emballage ou sur la plaque signalétique située sur la cuisinière.
- Veuillez comparer les spécifications techniques de votre installation électrique avec les informations techniques fournies par la notice de présentation avant de brancher l'appareil.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser la cuisinière pendant une longue période, débranchez la prise électrique. Placez l'interrupteur général en position « arrêt ».
- Le câble d'alimentation électrique ne doit jamais être changé par le client. Lorsqu'il est endommagé pour une raison quelconque, il est nécessaire de contacter le service après vente agréé.
- Débranchez toujours la cuisinière avant de changer l'ampoule du four.
- Mettez l'appareil hors tension avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien de l'appareil. Pour cela, débranchez la prise ou placez l'interrupteur général en position « arrêt ».
- Certaines parties de la cuisinière peuvent rester chaudes longtemps après l'utilisation. C'est pourquoi il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.
- Ne laissez pas de matières inflammables près de la cuisinière lorsqu'elle est en fonctionnement.
- Faites attention aux câbles d'alimentation des autres appareils électriques qui se trouvent près de l'appareil, afin qu'ils ne soient pas en contact avec les zones chaudes.
- Veillez à ce que les manettes de la cuisinière soient bien sur « 0 » lorsque l'appareil n'est pas en marche.
- Le couvercle de verre qui équipe certains modèles peut se fissurer s'il est exposé à de très hautes températures. Ne rabattez pas le couvercle de verre avant de vous être assuré que la cuisinière est éteinte et qu'elle a complètement refroidi.
- Cette notice a été conçue pour plusieurs modèles. Votre cuisinière ne comprend peut-être pas toutes les options décrites dans cette notice. Veuillez donc bien faire attention aux indications et aux schémas en lisant cette notice.
- Empêchez les enfants de trop s'approcher de la cuisinière.
- Si des fissures apparaissent sur les surfaces vitrocéramique de la cuisinière, il est nécessaire de l'éteindre immédiatement afin de prévenir tout risque d'électrocution.
- Pendant l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne surtout pas toucher les éléments chauffants présents dans le four.
- Lorsque le grill fonctionne, la porte du four doit rester fermée.

- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer les plaques chauffantes ou le four.
- Avant de soulever le couvercle qui protège les plaques chauffantes, assurez-vous qu'il n'y a aucun liquide sur ce couvercle. Le couvercle ne doit pas être remis tant que les plaques n'ont pas entièrement refroidi.
- Assurez-vous que le couvercle est en bonne position quand la cuisinière fonctionne.
- Pour les cuisinières dont la table de cuisson est équipée de foyers halogènes high light, ne regardez pas la lumière.
- Si la cuisinière est surélevée, il est nécessaire de prendre des mesures pour empêcher qu'elle ne tombe de son socle.
- Le présent appareil n'a pas été fabriqué pour être utilisé par des personnes (les enfants inclus) aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été encadrées ou formées au niveau de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- En cas de dommage du câble d'alimentation, faites-le remplacer par le fabricant, son agent de service ou tout autre technicien qualifié afin d'écartier tout danger.
- **AVERTISSEMENT:** Si la surface est endommagée, éteignez l'appareil pour éviter un éventuel choc électrique.
- L'appareil chauffe lorsqu'il est en marche. Il est conseillé de faire attention pour ne pas toucher aux éléments chauffants qui se trouvent dans le four.
- **AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Tenir les petits enfants hors de portée.
- Évitez d'utiliser des nettoyeurs fortement corrosifs ou des grattoirs comportant des objets métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface et briser la vitre.
- Évitez d'utiliser les nettoyeurs à vapeur pour laver le four.

**POUR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE, NOUS VOUS RECOMMANDONS D'UTILISER UNIQUEMENT LES PIÈCES DÉTACHÉES D'ORIGINE ET EN CAS DE BESOIN, DE NE FAIRE APPEL QU'AU SERVICE APRES VENTE AGRÉÉ DU REVENDEUR**

## Partie 3 : INSTALLATION

### 3.1 INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

Pour une bonne installation de votre cuisinière, certains points doivent être respectés. Tenez compte des recommandations suivantes pour éviter tout problème ou toute situation dangereuse susceptible de se présenter ultérieurement.

- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, mais veillez à ce que la hauteur des meubles environnants ne dépasse pas la hauteur de la cuisinière (fig.1).
- Veillez à ne pas placer la cuisinière près d'un réfrigérateur, ni près de matières inflammables comme les rideaux, les tissus imperméables ... etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Laissez un espace libre de 2 cm entre l'arrière de la cuisinière et le mur pour la circulation de l'air.
- Le meuble situé à côté de la cuisinière doit être résistant à une température supérieure de plus de 50°C à la température ambiante.
- Si les meubles de cuisine sont plus haut que la table de cuisson, ils doivent être placés à au moins 11 cm du bord de la cuisinière (laissez un espace de 11cm entre les cotés de la cuisinière et les meubles).
- La hauteur minimum entre la table de cuisson et la hotte ou les éléments muraux est indiquée sur la figure 5 ci-dessus. La hotte d'évacuation doit être au moins à 65cm de hauteur par rapport à la table de cuisson. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur du meuble situé au-dessus ne doit pas être inférieure à 70cm.

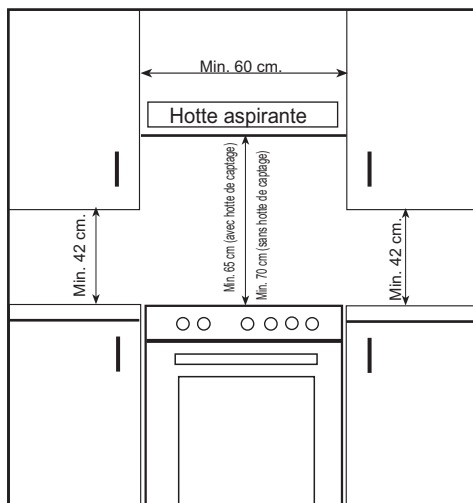


Figure 1

## 3.2 Réglage des pieds

Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Il est nécessaire de vérifier la stabilité avant la mise en service. Vous pouvez effectuer ce réglage en vissant ou dévissant les pieds. Le réglage des pieds peut surélever la cuisinière d'au maximum 15 mm. Une fois que les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas déplacer la cuisinière en la tirant, mais uniquement en la soulevant. Il est nécessaire de retirer le tiroir du four pour régler la hauteur des pieds. Le réglage peut être fait de l'intérieur.

## 3.3 Branchement électrique et sécurité

**Il est impératif de respecter les instructions ci-dessous pour le branchement électrique de la cuisinière**

**Le branchement électrique doit être fait par une personne qualifiée selon les normes en vigueur**

Le branchement doit être fait sur une prise avec terre. Veillez à ce que le câble servant au branchement soit correctement isolé durant le branchement. S'il n'existe pas de prise avec terre conforme à la réglementation, contactez immédiatement un installateur qualifié. La prise de secteur avec terre doit être située à proximité de l'appareil. N'utilisez en aucun cas de rallonge.

Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de l'appareil.

Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez le service après-vente. Le câble ne doit être changé que par un service agréé.

Un mauvais branchement électrique risque d'endommager votre cuisinière. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.

L'appareil est destiné à un branchement électrique en 220-240 Volts et 400V 3N. Si le réseau électrique est différent de cette valeur, contactez immédiatement nos services agréés.

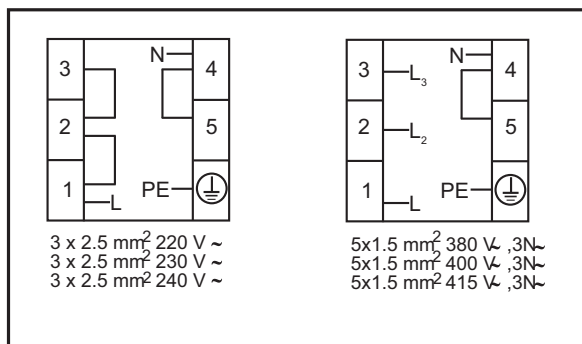
Le câble électrique ne doit pas toucher les parties chaudes de la cuisinière. Le câble électrique ne doit pas non plus toucher l'arrière de la cuisinière, ce qui pourrait endommager le câble ou l'appareil, ou entraîner un court-circuit. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et pertes entraînées par le non-respect de ces instructions de sécurité.

Prévoyez l'installation d'un disjoncteur omnipolaire ayant une distance minimum de 3mm entre les contacts, supportant 32A, à retardement.

L'appareil est conçu pour être raccordé par un branchement permanent au réseau électrique. Le raccordement de l'appareil au secteur doit être effectué par un technicien qualifié.

### 3.4 Avertissements et précautions

- Votre cuisinière a été fabriquée conformément aux instructions de sécurité relatives aux appareils électriques. Les opérations d'entretien et de réparation doivent uniquement être effectuées par un technicien du service après vente.
- Les travaux d'installation et de réparation réalisés sans suivre les instructions peuvent représenter un danger.
- Lorsque la cuisinière est utilisée, les surfaces extérieures chauffent. Les surfaces intérieures du four, les composants chauffants et la vapeur sortante sont très chaudes. Même si l'appareil est éteint, ces parties gardent leur température élevée pendant un certain temps. Ne touchez pas les surfaces chaudes et empêchez les enfants d'approcher de la cuisinière.
- Ne laissez pas la cuisinière sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu. Ne versez jamais d'eau sur des flammes provenant d'huile, mais couvrez la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'étouffer la flamme, puis éteignez la cuisinière.
- Pour utiliser le four, les manettes de commande du four et de température doivent être réglées et le minuteur doit être programmé, sinon, le four ne fonctionnera pas.
- Ne jamais rien laisser posé sur la porte ou le tiroir lorsqu'ils sont ouverts. Vous risqueriez de déséquilibrer la cuisinière ou de casser certaines parties.
- Ne pas placer d'objets lourds ou inflammables, (nylon, sacs en plastique, papier, chiffon, etc.) dans le tiroir inférieur.
- Débranchez la prise électrique lorsque vous n'utilisez pas la cuisinière.
- Protégez votre appareil contre les intempéries. Ne l'exposer pas au soleil, à la pluie, à la neige, etc...

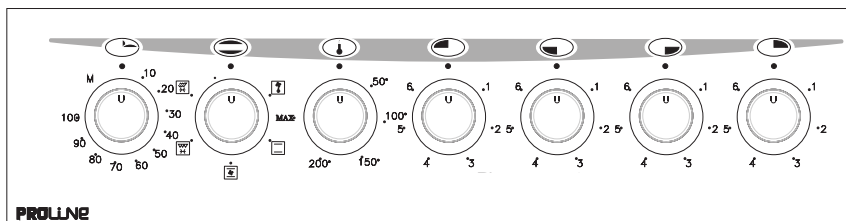


## Partie 4 : UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

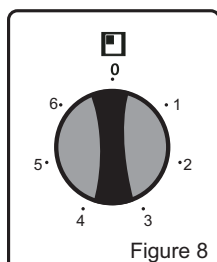
### 4.1 Caractéristiques techniques du four

|                     |            |
|---------------------|------------|
| TE 56               |            |
| RÉSISTANCE DE SOLE  | 1000 WATTS |
| RÉSISTANCE DE VOÛTE | 1000 WATTS |
| GRILL               | 1600 WATTS |
| RÉSISTANCE TURBO    | 2000 WATTS |

### 4.2 Panneau de commande



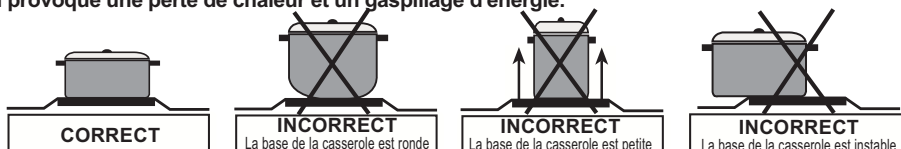
Dans les produits encastrables combinés, la plaque du produit est contrôlée par un bouton de 7 niveaux situé sur le panneau de contrôle (Figure 8-9). Le niveau «0» indique que l'appareil est débranché. Les niveaux restants indiquent les types d'utilisation suivants:



Bouton de contrôle du brûleur vitrocéramique

- 1.....Position pour garder les aliments chauds
- 2 - 3....Position pour chauffer à basse température
- 4-5-6...Position pour cuisiner, frire et faire bouillir

La partie supérieure du brûleur électrique est recouverte d'un matériel de protection résistant à la chaleur. Lors de la première utilisation, pour durcir la couche protectrice, placez le bouton du brûleur électrique sur la position «3» et allumez le brûleur pendant 5 minutes. Quand vous utilisez les brûleurs électriques, vérifiez si les casseroles utilisées ont une base plane. Vous pouvez obtenir une performance maximum de votre plaque si vous utilisez des casseroles avec les diamètres et les bases adéquates. L'utilisation de casseroles dont les diamètres sont plus petits que les brûleurs n'est pas recommandée. Ceci provoque une perte de chaleur et un gaspillage d'énergie.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Nettoyage :

Avant de nettoyer, veuillez éteindre l'appareil.

### Éléments en émail :

Afin de maintenir les plaques en bon état, il est nécessaire de les nettoyer régulièrement avec de l'eau savonneuse tiède puis de les sécher à l'aide d'un chiffon sec. Ne les lavez pas lorsqu'elles sont chaudes et n'utilisez jamais de poudres ou de produits nettoyants abrasifs. Ne laissez pas le vinaigre, le café, le lait, le sel, l'eau, le citron ou le jus de tomate en contact avec les éléments en émail trop longtemps.

### Acier inoxydable :

Les éléments en acier inoxydable doivent être régulièrement nettoyés avec de l'eau savonneuse tiède et une éponge douce, puis séchés à l'aide d'un tissu doux. N'utilisez pas de poudres ou de produits nettoyants abrasifs. Ne laissez pas le vinaigre, le café, le lait, le sel, l'eau, le citron ou le jus de tomate en contact avec les éléments en acier inoxydable trop longtemps.

## 4. 3 Utilisation du four (suivant modèles)

### Manette Sélecteur des différentes fonctions du four

Il vous sert à sélectionner les fonctions du four (voir Schéma 2). Celles-ci sont expliquées dans la partie suivante et dans le Tableau 1. Vous devez positionner la manette de sélection sur la fonction désirée et ensuite la manette thermostat à la température souhaitée pour une cuisson. Dans le cas contraire, la position sélectionnée ne fonctionne pas.

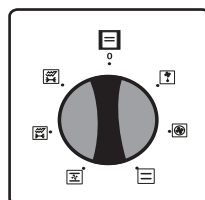


Schéma 2

### Manette de thermostat du four

Il sert à sélectionner la température du four (voir Schéma 3). Lorsque le four a atteint la température souhaitée, le thermostat coupe le circuit et le voyant lumineux du thermostat s'éteint. Lorsque la température descend en dessous de la température réglée, le thermostat remet en route les résistances et l'indicateur lumineux correspondant se rallume.

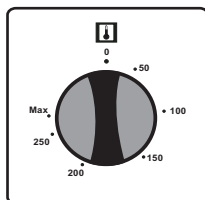


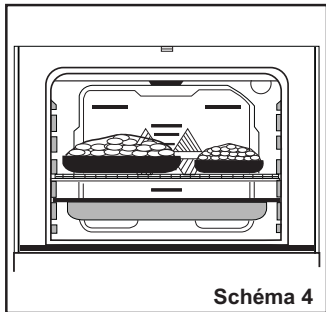
Schéma 3

## La disponibilité des fonctions présentées ci-dessous varie selon le modèle

|                                                                                   |                                     |                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Lumière                             | Le témoin du four est allumé.                                                                                                                |
|   | Décongélation                       | Le témoin du four et le témoin rouge sont allumés, le ventilateur est en fonction. Effectue la fonction décongélation des aliments congelés. |
|   | Convection Naturelle                | Les témoins du four et du thermostat sont allumés, les résistances supérieures et inférieures sont en fonction.                              |
|   | Chaleur Tournante                   | Les témoins du four et du thermostat sont allumés, le ventilateur et la résistance circulaire sont en fonction.                              |
|   | Convection Ventilée                 | Les témoins du four et du thermostat sont allumés, le ventilateur et les résistances supérieure et inférieure sont en fonction.              |
|   | Grill+ Tournebroche                 | Les témoins du four et du thermostat sont allumés, le grill et la fonction tournebroche sont en fonction.                                    |
|   | Double Grill+ Tournebroche          | Les témoins du four et du thermostat sont allumés, la résistance supérieure, le grill et le tournebroche sont en fonction.                   |
|   | Double Grill Ventilé + Tournebroche | Les témoins du four et du thermostat sont allumés, la résistance supérieure, le grill, le ventilateur et le tournebroche sont en fonction.   |
|   | Chaleur tournante+Sole              | Les témoins du four et du thermostat sont allumés, le ventilateur, la résistance circulaire, la résistance inférieure sont en fonction.      |
|   | Voûte                               | La résistance supérieure est en fonction.                                                                                                    |
|  | Sole                                | La résistance inférieure du four est en fonction.                                                                                            |



## Fonction Décongélation



Pour lancer le processus de décongélation, placer les aliments congelés dans le four et tournez le sélecteur de fonction sur la position indiquée. Ce mode de fonctionnement ne cuit pas les aliments, mais permet seulement de les décongeler plus rapidement. Placez les aliments à décongeler sur la grille au troisième gradin en partant du bas. Placez la lèchefrite dans le bas du four de façon à recueillir l'eau qui pourrait couler lors de la décongélation..



## Fonction Convection Naturelle (Résistances Voûte + Sole)

Lorsque cette fonction est utilisée, la chaleur provient des résistances de voûte et de sole et se répartit régulièrement dans le four, ce qui garantit une cuisson homogène des aliments. Réglez le thermostat sur la température préconisée dans les instructions de cuisson. Tournez le sélecteur de fonction du four sur la position indiquée et programmez le temps de cuisson souhaité. Préchauffez le four pendant 10mn, puis introduisez les aliments placés dans un récipient adapté. La fonction **Convection Naturelle** est le mode de cuisson idéal pour cuire les gâteaux, les cakes, les flans, les spaghettis au four, les lasagnes et les pizzas. Une fois la cuisson terminée, replacez le sélecteur de fonction du four et la manette du thermostat en position « o ». Annulez la programmation. Retirez le plat du four et déposez-le sur une surface appropriée. Ouvrez la porte du four et laissez le refroidir complètement. Dans la mesure où le four reste chaud pendant un certain temps, restez à l'écart et empêchez les enfants d'approcher de la cuisinière.



## Fonction Chaleur tournante (Résistance Circulaire + Ventilateur)

La fonction chaleur tournante permet une répartition homogène de la chaleur. Ce mode de cuisson permet de cuire de façon homogène tous les plats placés sur les différentes grilles. La partie haute du four n'est pas plus chaude que la partie basse.

Réglez le thermostat sur la température préconisée dans les instructions de cuisson. Tournez le sélecteur de fonction du four sur la position indiquée et programmez le temps de cuisson souhaitée. Préchauffez le four pendant 10mn, puis introduisez les aliments placés dans un récipient adapté. La fonction **Chaleur Tournante** permet de cuire plusieurs plats à la fois. Si vous souhaitez cuire deux plats à la fois dans votre four, nous vous recommandons d'utiliser cette fonction en choisissant la température de cuisson adaptée à vos plats. Lorsque deux plats cuisent en même temps, la cuisson dure un peu plus longtemps que dans le cas d'un unique plat. En règle générale, la cuisson des deux plats ne se termine pas en même temps : si vous constatez que l'un des plats est cuit, retirez-le du four et continuez la cuisson pour l'autre plat. Pendant la cuisson de deux plats, un transfert de chaleur se produit entre les deux plats ; de ce fait, la qualité de cuisson peut ne pas être aussi bonne que pour la cuisson d'un seul plat. Pour obtenir de meilleurs résultats quand vous cuisez deux plats à la fois, nous vous conseillons de changer les plats de place et de niveau au cours de la cuisson.

À la fin de la cuisson, les opérations à effectuer sont les mêmes que pour mode cuisson convection naturelle



## Fonction Convection Ventilée (Résistances Voûte + Sole + Ventilateur)

Lorsque cette fonction est utilisée, l'air chauffé par les résistances de voûte et de sole est ventilé

dans le four grâce au ventilateur arrière.

Réglez le thermostat sur la température préconisée dans les instructions de cuisson. Tournez le sélecteur de fonction du four sur la position indiquée et programmez le temps de cuisson souhaitée. Préchauffez le four pendant 10mn, puis introduisez les aliments placés dans un récipient adapté. La fonction **Chaleur brassée** permet d'obtenir d'excellents résultats pour la cuisson des pâtisseries. Elle permet de cuire de façon homogène toutes les parties des aliments. Elle convient pour la cuisson d'un seul plat à la fois.

Une fois la cuisson terminée, remplacez le sélecteur de fonction du four et la manette du thermostat en position « o ». Annulez la programmation.

À la fin de la cuisson, les opérations à effectuer sont les mêmes que pour mode cuisson convection naturelle



## Tournebroche avec grill (Résistances Grill + Tb)

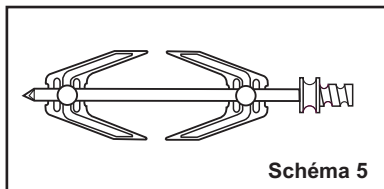


Schéma 5

Cette fonction convient particulièrement au grill, au poulet rôti et aux rôtis cuits à la broche. Pour rôtir, utilisez la broche (voir Schéma 5). Pour la fonction grill, mettez les aliments sur la grille et placez cette grille tout en haut du four. Après avoir mis la lèche frite sur le 3<sup>e</sup> cran, la cuisson grill peut commencer. La lèche frite placée sur le 3<sup>e</sup> cran garantit que l'huile qui coule des aliments soit récupérée.

***Lors de l'utilisation de la fonction grill, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée à 190°C.***

Tournez la manette du thermostat de votre four jusqu'à la température adéquate. Après un préchauffage de 5 minutes, placez les aliments dans le four.

À la fin de la cuisson, les opérations à effectuer sont les mêmes que pour mode cuisson convection naturelle



### Fonction Double Grill avec Tournebroche (Résistances Grill+Voûte+Tb)

Cette fonction s'utilise pour les grills rapides, les grills sur une grande surface, les poulets rôtis et les rôtis à la broche. Pour rôtir, utilisez la broche. Pour la fonction grill, mettez les aliments sur la grille et placez celle-ci tout en haut du four. Après avoir mis la lèche frite du four au 3<sup>e</sup> cran, la préparation peut commencer. La lèche frite placée sur le 3<sup>e</sup> cran garantit que l'huile qui coule des aliments soit récupérée. **Lors de l'utilisation de la fonction grill, la porte du four doit être fermée et la température doit être réglée à 190°C.**

Tournez la manette du thermostat de votre four jusqu'à la température adéquate. Après un préchauffage de 5 minutes, placez les aliments dans le four.

À la fin de la cuisson, les opérations à effectuer sont les mêmes que pour mode cuisson convection naturelle



### Fonction Double Grill Ventilé+Tournebroche (Résistance Grill+Tb+Ventilateur)

Dans ce mode de cuisson, le grill, et le ventilateur arrière fonctionnent simultanément pour cuire et rôtir parfaitement les volailles et autres aliments devant cuire à la broche. Elle convient également aux grills rapides, aux grills sur une grande surface, aux poulets rôtis et aux rôtis à la broche.

Pour rôtir, utilisez la broche. Pour la fonction grill, mettez les aliments sur la grille et placez celle-ci tout en haut du four. Après avoir mis la lèche frite sur le 3<sup>e</sup> cran, la préparation peut commencer. La lèche frite placée sur le 3<sup>e</sup> cran garantit que l'huile qui coule des aliments soit récupérée. **Lors de l'utilisation de la fonction grill, la porte du four doit être fermée et la température doit être réglée à 190°C.**

Tournez la manette du thermostat de votre four jusqu'à la température adéquate. Après un préchauffage de 5 minutes, placez les aliments dans le four.

À la fin de la cuisson, les opérations à effectuer sont les mêmes que pour mode cuisson convection naturelle



### Fonction Chaleur tournante+Sole (Résistances circulaire+Sole+Ventilateur):

La fonction sole brassée est idéale pour la cuisson des pizzas. La résistance de sole cuit la pâte de la pizza tandis que le ventilateur arrière assure une répartition homogène de la chaleur provenant de la résistance arrière..

Réglez le thermostat sur la température préconisée dans les instructions de cuisson. Tournez le sélecteur de fonction du four sur la position indiquée et programmez le temps de cuisson souhaitée. Préchauffez le four pendant 10mn, puis introduisez les aliments placés dans un récipient adapté. Cette fonction permet de cuire un plat à la fois.

**Attention : le thermostat ne doit pas être réglé à une température supérieure à 190°C.** À la fin de la cuisson, les opérations à effectuer sont les mêmes que pour mode cuisson convection naturelle



### Sole seule (réchauffage)

Dans ce mode de cuisson, la chaleur émane de la résistance de sole. Cette fonction permet de réchauffer les plats sans les cuire.



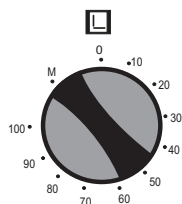
### Sole + ventilateur arrière (sole brassée)

Dans ce mode de cuisson, la chaleur émane de la résistance de sole, et le ventilateur arrière. Cette fonction peut être utilisée pour réchauffer rapidement des plats de façon homogène.

## Tableau des temps de cuisson conseillé

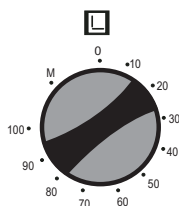
| PLATS     | CHALEUR TOURNANTE           |                       |                       | CONVECTION NATURELLE        |                       |                       | CONVECTION VENTILEE         |                       |                       | GRILL                       |                       |                       |
|-----------|-----------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------------|-----------------------|-----------------------|
|           | Position du thermostat (°C) | Position de la grille | Durée de cuisson (dk) | Position du thermostat (°C) | Position de la grille | Durée de cuisson (dk) | Position du thermostat (°C) | Position de la grille | Durée de cuisson (dk) | Position du thermostat (°C) | Position de la grille | Durée de cuisson (dk) |
| Gâteaux   | 150 - 170                   | 2 - 3 - 4             | 30 - 40               | 170 - 190                   | 2 - 3                 | 30 - 40               | 150 - 170                   | 2 - 3 - 4             | 25 - 35               |                             |                       |                       |
| Cookie    | 150 - 170                   | 2 - 3 - 4             | 25 - 35               | 170 - 190                   | 2 - 3                 | 30 - 40               | 150 - 170                   | 2 - 3 - 4             | 25 - 35               |                             |                       |                       |
| Légumes   | 175 - 200                   | 3                     | 40 - 50               | 175 - 200                   | 3                     | 40 - 50               | 175 - 200                   | 3                     | 40 - 50               |                             |                       |                       |
| Poulet    |                             |                       |                       | 200                         | 2 - 3                 | 45 - 60               | 200                         | 2 - 3                 | 45 - 60               | 200                         | 5                     | 10 - 15               |
| Côtelette |                             |                       |                       |                             |                       |                       |                             |                       |                       | 200                         |                       |                       |
| Beefsteak |                             |                       |                       |                             |                       |                       |                             |                       |                       | 200                         | *                     | 50 - 60               |

\* Préparer à l'aide d'une broche.....



### Utilisation manuelle

Mettez toujours la manette de la minuterie sur la position M, comme indiqué le dessin, pour utiliser votre four. Lorsque la manette de la minuterie est en position 0, le four ne peut pas fonctionner.

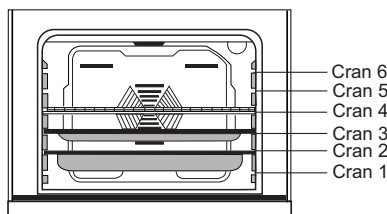


### Utilisation avec minuteur fin de cuisson

Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et choisissez une durée comprise entre 0 – 100 minutes, comme indiqué sur le dessin. Le four s'arrêtera dès que le temps se sera écoulé et la minuterie émettra un avertissement sonore. Remettez toujours La manette sur la position 0 .

## 4.7 Accessoires du four

Votre four est livré (suivant modèle) avec des plaques, lèchefrites, une grille et une broche pour rôtir la volaille. Vous pouvez par ailleurs utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux, des plaques à four spéciales adaptées à la cuisson au four, que vous trouverez dans le commerce. Veillez à respecter les instructions données par le fabricant quant à l'utilisation possible du produit. Si vous utilisez des plats de petites dimensions, placez-les sur la grille de façon à ce qu'ils soient bien au milieu. Les instructions suivantes doivent également être respectées pour tous les plats émaillés. Si les aliments destinés à cuire ne couvrent pas toute la surface de la plaque de cuisson, s'il s'agit d'aliments qui sortent du congélateur, ou si la lèchefrite est utilisée pour recueillir les jus de cuisson susceptibles de couler durant le rôtissage, la plaque peut connaître des changements de forme dus aux fortes températures occasionnées par la cuisson ou le rôtissage. La plaque ne reprendra sa forme initiale que lorsqu'elle aura complètement refroidi après la cuisson. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal causé par les transferts de chaleur. Si vous utilisez des plats ou autres ustensiles en verre pour la cuisson, ne les exposez pas directement au froid après les avoir sortis du four. Ne les posez pas sur des surfaces froides ou humides. Déposez-les sur un torchon de cuisine sec ou sur un dessous de plat, et veillez à ce qu'ils refroidissent lentement, de manière à éviter qu'ils ne se cassent. Si vous vous servez du grill dans votre four, nous vous recommandons d'utiliser les ustensiles fournis avec la plaque correspondante (si votre matériel comprend ces accessoires). Ainsi, les matières grasses qui coulent et giclent ne saliront pas l'intérieur du four. Si vous utilisez la grille : placez une lèchefrite sur l'un des deux gradins du bas pour recueillir les matières grasses. Pour faciliter le nettoyage, ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite. Attention, ne jamais poser la lèchefrite sur la partie inférieure du four, car il y a risque de surchauffe et de détérioration de l'émail du four. Quand vous utilisez le grill, utilisez les gradins 4 et 5 et huilez la grille pour que les aliments à griller ne collent pas à la grille.



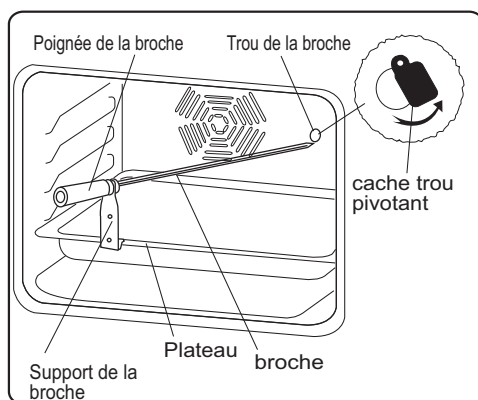
**Grille :** Utilisée pour la fonction grill ou pour y poser divers récipients autres que la lèchefrite de cuisson.

**Lèchefrite à petit fond :** Utilisé pour la cuisson de pâtisserie telle que les flans, etc.

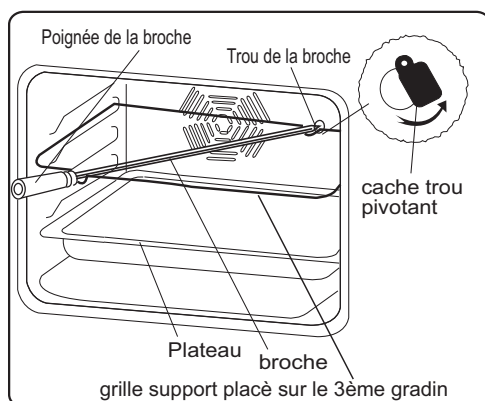
**Lèchefrite à grand fond :** Utilisé pour les cuissons lentes.

## 4.8 Fonction Tourne broche

Retirez les fourchettes de la broche en dévissant les vis et piquez la broche dans la volaille. Replacez ensuite les fourchettes en les glissant sur la broche et piquez-les dans la volaille. Resserrez les vis. Avant d'effectuer les opérations suivantes, assurez-vous que ni le four ni la fonction tourne broche ne fonctionnent. Insérez la lèchefrite au deuxième gradin, et placez le support de la broche de façon à le fixer dans les trous prévus dans la lèchefrite (comme sur la figure ci-contre). Certains modèles sont équipés d'une grille en guise de support de broche, et non d'un support de broche fixé sur une lèchefrite. Dans ce cas, la lèchefrite peut être placée au premier gradin, et il suffit de placer la grille de support au troisième gradin. Avant d'insérer la pointe de la broche dans le trou prévu à cet effet dans la paroi arrière du four, faites pivoter la petite pièce de métal qui le cache et regardez où se trouve le trou. Insérez la pointe de la broche dans le trou et fixez solidement l'autre extrémité de la broche à son support ou à la grille de support. Vérifiez également que la pointe de la broche est solidement insérée dans le trou. Pendant le rôtissage, la poignée plastique de la broche doit être enlevée et la porte du four doit être maintenue fermée.



**Modèle avec support sur plateau**



**Modèle avec support sur grille**

***Veillez à ce que le four ne soit pas allumé pendant ces opérations.***

### 5. 1 Nettoyage

Assurez-vous que toutes les manettes de commande soient éteintes et que l'appareil est froid avant d'effectuer le nettoyage.

#### **Important : débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.**

Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas des crèmes caustiques, des poudres nettoyantes abrasives, des éponges abrasives ou des outils durs pour éviter d'endommager les surfaces. Si les liquides débordent autour de votre cuisinière, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé avec un produit approprié.

#### **Nettoyage de l'intérieur du four**

L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsque le four est encore un peu chaud.

Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Il est parfois nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage pour effectuer un nettoyage complet. Ne pas nettoyer avec des nettoyeurs secs ou en poudre.

#### **INTERIEUR CATALYSE (si votre four est équipé)**

Le fourauto-nettoyant diffère du four normal par ses parois internes recouvertes d'un émail micro-poreux spécial qui absorbe et élimine les résidus de gras pendant la cuisson. En cas d'écoulement de liquide gras, l'action auto-nettoyante du four est insuffisante, il faut donc passer une éponge humide sur les taches de gras et, par la suite, réchauffer le four à la température maximum, attendre que la four se refroidisse et puis passer à nouveau l'éponge humide.

**Toutefois, selon l'utilisation, nous vous recommandons de les remplacer après un certain temps.**

#### **Nettoyage du couvercle verre de la cuisinière (si équipé)**

Pour nettoyer le couvercle verre, utilisez un nettoyant à vitres. Puis rincez-le et séchez-le avec un chiffon sec.

#### **Nettoyage de la porte du four**

Utilisez un produit nettoyant pour vitres pour nettoyer la porte du four cotés intérieur et extérieur, puis rincez, et séchez avec un chiffon sec. La porte peut être retirée pour le nettoyage (voir es figures ci-dessous). Ouvrez complètement la porte. Mettre les axes métal dans les trous de la charnière. Répétez l'opération pour l'autre charnière. Soulevez légèrement la porte du four et enlevez-la en la tirant doucement vers l'extérieur. La porte se sépare alors complètement du four. Pour remettre la porte en place, replacez les charnières dans leur trou. Ne nettoyez pas la porte du four tant que les parties vitrées sont encore chaudes. Au cas où cette précaution n'était pas respectée, les parties vitrées pourraient se briser. En cas de problème, contactez votre service après-vente.

### 6.1 Avant de contacter le Service après vente

#### **Si le four ne fonctionne pas :**

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant et qu'il y a bien du courant sur la prise
- Pour les modèles équipés d'une minuterie ou programmateur, vérifiez sa position.

#### **Si le four ne chauffe pas :**

La chaleur n'a peut-être pas été réglée avec la manette de thermostat du four.

#### **Si la lampe intérieure ne s'allume pas :**

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez si l'ampoule est défectueuse. Si tel est le cas, changez-la en suivant les indications fournies ci-dessus.

#### **Cuisson (si la voûte et la sole ne cuisent pas de manière identique) :**

Contrôlez les emplacements des grilles, le temps de cuisson et la position du thermostat  
**Si vos problèmes persistent malgré ces suggestions, veuillez contacter le service après vente**

### 6.2 Information relative au transport

Si vous avez besoin de transporter la cuisinière, gardez l'emballage original du produit et transportez-la dedans. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Scotchez les parties supérieures, le couvercle et les grilles de la cuisinière. Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la table de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales du four. Ouvrez la porte du four et mettez du carton ou du papier sur la vitre intérieure du four afin que la lèche frite et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four au cours du transport. Scotchez également la porte du four aux parois latérales.

#### **Si vous n'avez pas l'emballage original :**

Prenez des mesures afin de protéger les surfaces externes (verre et surfaces peintes) de la cuisinière contre les éventuels coups.

## ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES

La directive européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

# **PROLINE**

## **OPERATING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS OF ELECTRICAL FREESTANDING OVEN**

**PCC56SL-F**

**Dear Customer,**

*Thank you for purchasing a **Proline** Gas Cooker.*

*The safety precautions and recommendations in these instructions are for your own safety and that of others.*

*They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.*

*Please keep this booklet in a safe place. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.*

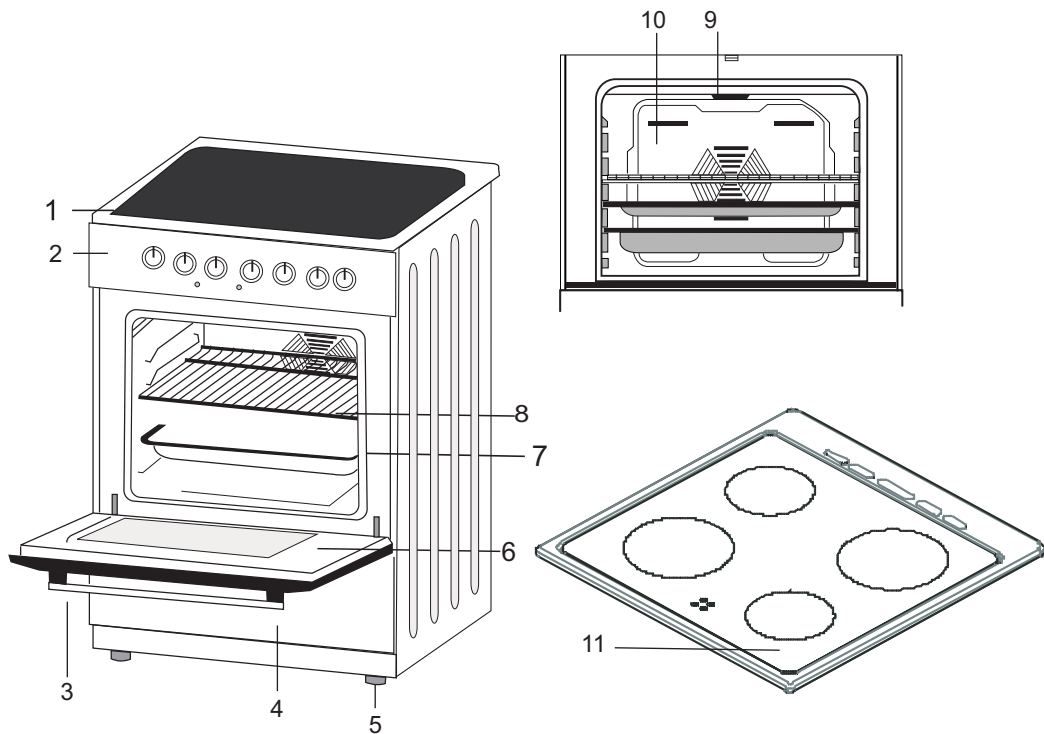
***This appliance must be used only for its intended purpose, that is for the domestic cooking of foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.***

***The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper or incorrect use of the appliance.***

## **CONTENTS :**

1. PRESENTATION AND SIZES OF PRODUCT
2. IMPORTANT SAFETY WARNINGS
3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE
4. USE OF YOUR OVEN
5. CLEANING AND MAINTENANCE
6. SERVICE AND TRANSPORT

## PART 1 : PRESENTATION AND SIZES OF PRODUCT



### Part of List :

- 1- Ceramic Cooktop
- 2- Control Panel
- 3- Oven Door Handle
- 4- Drawer Cover
- 5- Supply Leg
- 6- Oven Door
- 7- Oven Tray
- 8- Wire Grid
- 9 Front Resistance
- 10- Fan Store
- 11- Highlite element

| MODEL     | SIZE(cm) |
|-----------|----------|
| PCC56SL-F | 50*60*85 |

## PART 2 : IMPORTANT SAFETY WARNINGS

Unpack the appliance and check for damage, if the appliance is damaged, contact the store where the appliance was purchased.

Packaging materials must not be left in reach of children, all packaging materials are recyclable.

The appliance should be installed by a QUALIFIED INSTALLATION ELECTRICIAN. Failure to comply with this condition will render the guarantee invalid. The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.

When handling the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.

Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot. The appliance must be used to cook food by adults only and according to the instructions in this manual.

Accessible surfaces may get hot when in operation, use handles and knobs at all times.

The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered. Always use oven gloves to place cookware in the oven and when removing it. Cable replacement must be carried out by properly qualified technicians. Do not use the appliance if the mains cord is damaged in any way. Do not touch the appliance with bare feet or with wet or moist hands and feet. Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.

Do not place flammable materials in the oven: if the oven is switched on by mistake, it may catch fire.

Do not allow children or infirm people to use the oven unless they are carefully supervised.

Do not allow young children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.

Always make sure the knobs are in the OFF position when the appliance is not in use.

When unplugging the appliance always pull on the plug, do not pull on the cable to remove the plug.

Never carry out any cleaning or maintenance work without having unplugged the plug from the mains.

In the case of a malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself.

Repairs must only be carried out by experienced and qualified personnel. Contact your Service department.

Do not let children sit or stand on the open oven door or rest heavy objects on it as the oven may tip forwards.

### CAUTION

Ensure that the power supply cable of other electrical appliances does not come into contact with the hot parts of the oven.

### WARNINGS:

This appliance was designed for domestic use only, Commercial or any other use may invalidate the warranty and might be dangerous.

When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away. All adhesives and laminates incorporated in the adjacent furniture should be capable of withstanding temperatures exceeding 150°C; the walls of the housing should withstand 75°C to avoid risk of fire.

This appliance is not intended for use by persons(including children) with reduced physical, sensory and mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Do not keep flammable materials close while the appliance is operating.

Pay attention to the cables of the other electrical devices operating near the appliance, so as not to touch to hot points.

Pay attention the switches to be "0", when the appliance does not operate.

Keep children away from the oven.

If cracks are visible on the oven door or the ceramic surface of the hob, switch off immediately to prevent electrical shocks or injury.

During grilling mode the oven door should be closed.

Do not use steam cleaners for cleaning the cooking hobs and oven cavity.

**WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY AUTHORIZED SERVICES WHEN SERVICE IS REQUIRED.**

**WARNING:**

**Do not leave the oven door open as this constitutes a tripping hazard.  
Do not sit on or stand heavy objects on the open oven door as the appliance  
may tip over.**

## PART3 : INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

### Position of the cooker

The position of the cooker should ensure free access to all controls.

Avoid installing the cooker next to a fridge, freezer or boiler.

### Safety Requirements

Ensure that the surrounding material is heat resistant and non-combustible.

The electricity supply must be routed near to the installation.

There must not be any plugs, wires or sockets in the wall directly above or behind the cooker top.

### Clearance space

Certain minimum clearances must be allowed for when planning the unit's location (Figure 1):

The cooker should be installed into a space at least **650mm** wide.

There should be an open space above the hob to allow kitchen odours to disperse. A cooker hood may be installed to either absorb or extract the odours. The distance between the hob and the hood must not be less than **650mm** (Figure 1).

Leave adequate clearance between the cooker top and adjacent tall cupboards (no less than **150mm**.)

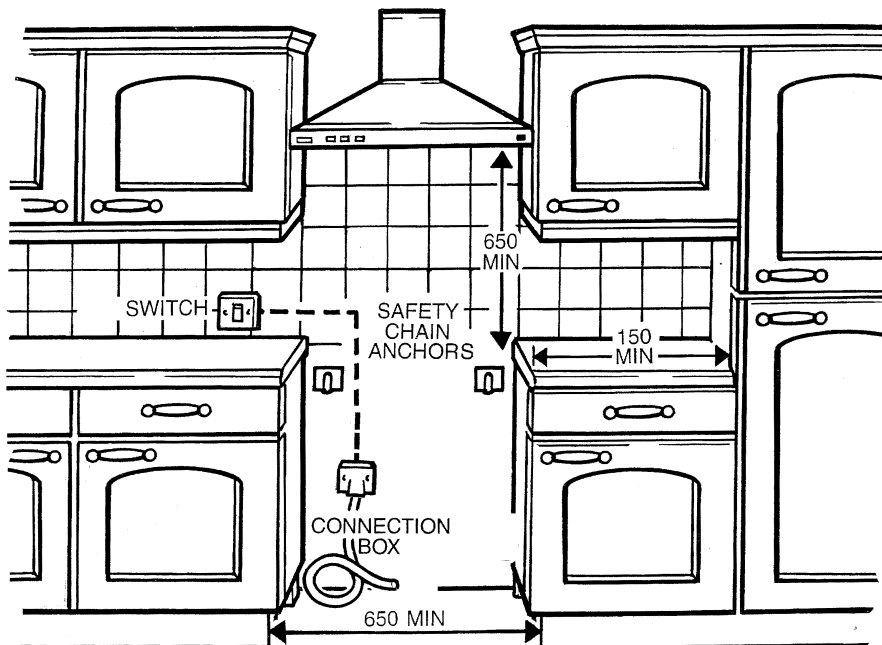


Figure 1 - minimum clearances

## 3.2 ADJUSTMENT OF FEET

Your oven stands on 2 adjustable feet and 2 rollers at the rear. As the feet are adjusted in low location, it is required to control whether it is balanced before installing the oven. You can make this adjustment as turning the feet clockwise if required. It is possible to raise the appliance maximum 15 mm via the feet. If the feet are adjusted appropriately, it is not advised to move the appliance by dragging, rather move it by lifting it up.

## 3.3 ELECTRIC CONNECTION

***During Electrical connection, follow the instructions below.***

This appliance must be installed by a qualified electrician who will observe all regulations and laws currently in force.

There must be a dedicated earthed 45A supply with a switch for exclusive use of the oven which will remain accessible at all times.

If an appropriate electrical outlet is not present, contact a qualified electrician to install one.

The mains switch must have an air gap contact separation of at least 3mm in all active conductors.

Such means of disconnection shall be incorporated in the fixed Wireing according to the wireing rules.

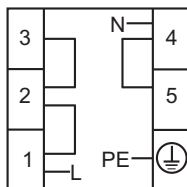
Do not use an extension cable.

Make sure the mains cord does not come into contact with surfaces that get hot or become trapped by the appliance.

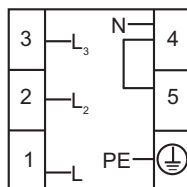
Do not use this appliance if the mains cord is damaged in any way. get a qualified electrician to replace it.

This appliance is designed to operate on 220 - 240Volts 50 / 60 Hz supply. The manufacturer accepts NO responsibility for damage or injury arising from connection to the wrong voltage.

Connecting to the wrong voltage is dangerous and will invalidate the warranty.



3 x 2.5 mm 220 V ~  
 3 x 2.5 mm 230 V ~  
 3 x 2.5 mm 240 V ~



5x1.5 mm 380 V~, 3N ~  
 5x1.5 mm 400 V~, 3N ~  
 5x1.5 mm 415 V~, 3N ~

### 3.4 GENERAL WARNINGS AND MEASURES

Your appliance is produced in accordance with the related security instructions connected with electrical appliance. The maintenance and repair works must be made just by a qualified service technician.

The oven and heat adjustment switches must be adjusted and oven's clock must be programmed for cooking in your oven. Otherwise the oven does not operate.

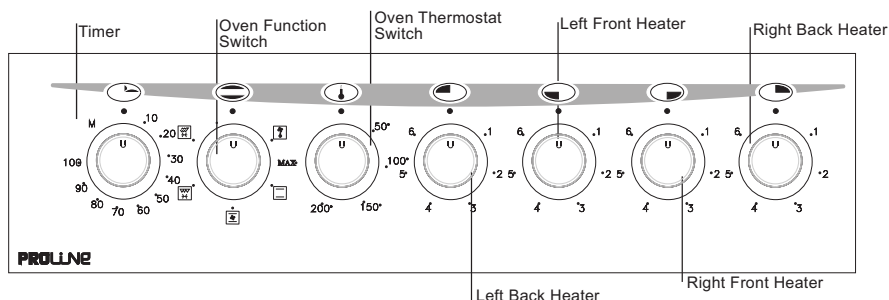
Do not put heavy things or flammable, burnable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth etc.) into the lower drawer.

## PART 4 : USE OF YOUR OVEN

### 4.1 GENERAL APPEARENCE AND TECHNICAL FEATURES OF YOUR OVEN

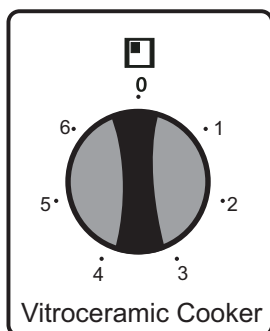
|                  |           |
|------------------|-----------|
| <b>PCC56SL-F</b> |           |
| LOWER HEATER     | 1000 WATT |
| UPPER HEATER     | 1000 WATT |
| GRILL            | 1600 WATT |
| TURBO HEATER     | 2000 WATT |

### 4.2 PRESENTATION AND FEATURES OF THE CONTROL PANELS



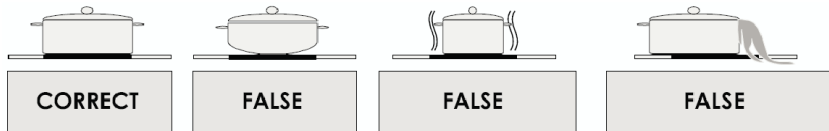
### 4.3 USE OF THE VITRO CERAMIC COOKERS

The electrical cooker is commanded by 7 graded switches. "0" of the grades is off location. The use fields in response to other 6 grades are below.



- 1.....Keeping hot location
- 2-3.....Heating locations at low heat
- 4-5-6..Cooking - roasting and boiling locations

During use of electrical cookers, it is required to pay attention to the pans to be used. They must have flat smooth bases. If appropriate sized and smooth based saucepans are used, you can get the most efficiency from your cooker. It is not suggested to use little saucepans on big elements, because this will cause heat loss and so energy will be wasted.



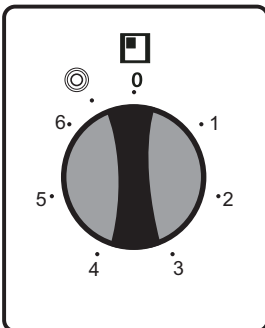
## Energy Saving

**WARNING :** If a pan is used that is too small, heat will rise up the sides of the pan making the handles hot.

- It is required to use saucepans having flat bases.
- Choose a cookware of proper size .
- Using a lid will reduce cooking times.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- When liquid starts boiling ,reduce the temperature setting.
- Oven door should not be opened often during cooking period.

Make sure the control switch is off (the control switch is at “0”) after cooking. The cooker will remain hot for some time after cooking has finished. Keep children well away.

Clean the cooker with a wet cloth after it has cooled down to room temperature. If the oven has burnt or other stubborn dirt you can clean it with water and detergent.



## Dual Vitroceramic Cooker

Dual vitroceramic cookers can heat in two different settings, for operating the big diameter element turn the switch to “ ☉ ”. Both big and small diameter elements will operate.

#### 4. 4. 1 Use of Oven Function Switches

This switch allows you to select the oven functions. The functions are shown in the following table. Detailed instructions for their uses will also be explained on the following pages.



Defrosting your frozen food.



Your oven's lower and upper heaters are operating.



Your oven's convection mode with upper and lower heaters.



Your oven's grill heater and chicken rotisery function.



Your oven's upper heater, grill heater and chicken rotisery function.

## EXPLANATION OF OVEN SETTINGS



### Defrost setting

You can start the defrosting process by placing the frozen food into your oven and turning the switch onto the above position. This is a program does not cook the food, just to defrost them in a very short time. Place the food to be defrosted on the third shelf from the bottom, on a wire shelf. Place a tray in the bottom of the oven in order to collect the water that is formed due to defrosting.



### Lower - Upper Heater Setting

This setting is considered to be the traditional method, the upper and lower heating elements disipates the heat into your oven this ensures the food will be cooked equally.

It is recommended to pre-heat the oven for 10 minutes. The Lower-Upper Heater setting is the setting that is preferred to cook cake, sponge cake, flan, lasagna, pizza.

At the end of cooking process, turn the oven's switch and heat set up switch off and cancel any timer program. Take the cooked food from the oven, put onto a safe place. Remember, the oven will remain hot for some time after cooking has finished, keep children away from the oven.



### Fan and Lower - Upper Heater Setting

The heat from the lower and upper heating elements is distributed evenly throughout the oven by the convection fan.

The heat adjsutment switch is adjusted to the setting that is recommended by the recipie. Turn the oven control to the required setting, then the oven's time is adjusted to the recommended time for cooking, Pre-heat the oven for 10 minutes. The food is placed into the oven and then cooked. Use this setting for cooking of pastries. Every part of the food will be cooked equally at this location. It is the setting for cooking a single tray. At the end of cooking, turn the oven and the heat control knobs to off. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave it in a safe place. Remember, the oven will remain hot for some time after cooking has finished, so keep children away.



### Grill and chicken rotisserie setting

This function is used to grill and to rotisserie, cooked food on a skewer. To make turning, use the "skewer". To grill, place the food onto the grill, pan, then insert the grill pan into the grill at the highest level. You can start to grill after placing the oven tray onto the 3rd Shelf. The tray that is placed onto the 3rd Shelf will ensure the collection of oils that drop from food.

Turn your oven's heat set up control to this setting. Place your food into the oven after pre heating of 5 minutes.

At the end of cooking, as in all other cooking processes; turn off the oven's switch and heat set up switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave in a safe place.

***Warning: Max. set of thermostat 190°C***



### **Upper heater, Grill and Roast Chicken Function**

This setting is used to grill rapidly and to roast chicken, cooked food on a skewer. To use the rotisserie, see the section on USING THE ROTISSERIE. To grill, place the food onto the grill pan, then insert the grill pan into the grill onto the highest level. You can start to grill after placing the oven tray onto the 3rd Shelf. The tray that is placed onto the 3rd Shelf will ensure collection of oils that drop from food.

Turn your oven's heat set up control to this setting. Place your food into the oven after pre heating of 5 minutes.

At the end of cooking process, as in all other cooking processes; turn off the oven's switch and heat set up switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave onto a safe place.

***Warning: Max. set of thermostat 190°C***

## 4.4.2 Use of Mechanical Timer

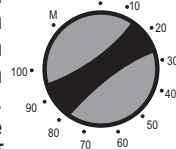
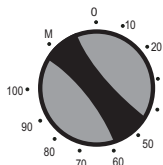


### **Manual Operation**

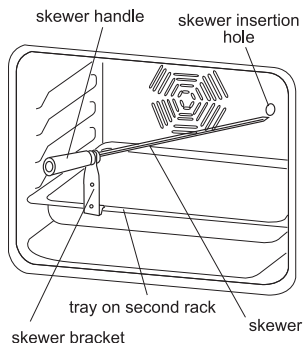
When you set the timer knob to “M” position as seen in the illustration on left side, the oven can be operated continuously. The oven can never be operated, when the timer knob is in “0” position.

### **Operation with time set**

Turn the timer knob in clockwise direction in order to set time between 0-100 minutes as seen in figure on right side. When the adjusted time ends, oven is turned off and a single warning sound is heard.



## USING THE ROTISSERIE



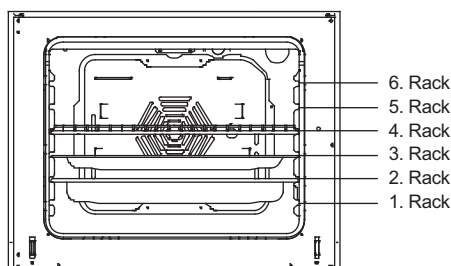
### Use of rotisserie accessories

Pass the skewer through the chicken and lock the clamps, insert the tip of the skewer into the hole found on the rear panel of cavity and make sure that it securely leans on the frame and fits in motor shaft. To do this, fit the skewer onto the skewer bracket (placed on the third rack) See the diagram above.

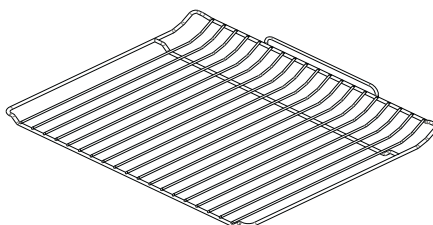
Remove the handle from skewer, if it is installed and close.

The handle must be attached only for removing the food after grilling.

***Make sure that the oven is not operating while performing these operations.***



Pan anti-tilting wire



- To locate grid correctly in the cavity, put it to any rack and push the grid up to the end.
- The pan anti-tilting wire must be placed inside of the cavity.

### 5. 1 CLEANING

Be sure that all controls are off and your appliance cooled before cleaning your oven. Disconnect the appliance from the mains.

Do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, thick wire wool as these will damage the cosmetic finish. If liquids overflow around your pans and burn, the enameled surface may be damaged. Immediately clean the spilled liquids.

#### Cleaning Inside Your Oven

**Make sure the appliance is disconnected from the mains before cleaning.**

The inside of the oven is cleaned best when the oven is warm.

Wipe the oven with a soft cloth and soapy water after each use.

Use a wet cloth once more and then dry it. It may be required to use a liquid cleaning material from time to time to clean stubborn deposits. Do not use aggressive or abrasive cleansers.

#### Cleaning of Your Oven's Cover

In order to be able to clean the cover of your oven from inside and outside, use a glass cleaner. Then rinse, dry it with a dry cloth. The cover can be pulled out for cleaning as explained below.

- \* Open the cover completely.
- \* Pass the metal pin through the holes as shown on picture
- \* Repeat for the other hinge..
- \* Lift up the cover slightly, pull towards yourself smoothly. The cover will come out.

Replace the cover into hinge holes while pinning the cover to its place.

Do not clean the oven's cover while the glass panels are hot.

Risk of the glass panel breaking. Requiring a service technician to replace it.

## CLEANING THE CERAMIC SURFACE

**Before you begin cleaning make sure that the hob is switched off.**

- Remove spillages and other types of incrustations.
- Dust or food particles can be removed with a damp cloth.
- If you use a detergent, please make sure that it is not abrasive or scouring. Abrasive or scouring powders can damage the glass surface of the hob.
- All traces of the cleaner must be removed with a damp cloth.
- Dust, fat and liquids from food that has boiled over must be removed as soon as possible.
- If they are allowed to harden they become increasingly difficult to remove.  
**This is especially true in the case of sugar/syrup mixtures which could permanently pit the surface of the hob if left to burn on it.**
- If any of these products has melted on the ceramic surface, you should remove it immediately (when the surface is still hot) by using a scraper to avoid any permanent damage to the surface of the hob (available under part no. 103138).
- Do not put articles on the hob which can melt: i.e plastic, aluminium foil, sugar, sugar syrup mixtures etc.
- Avoid using a knife or other sharp utensil as these may damage the ceramic surface.
- Do not use steel wool or an abrasive sponge which could scratch the surface permanently

## CONTROL KEYS

- care should be taken not to damage the control keys.

**Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.**

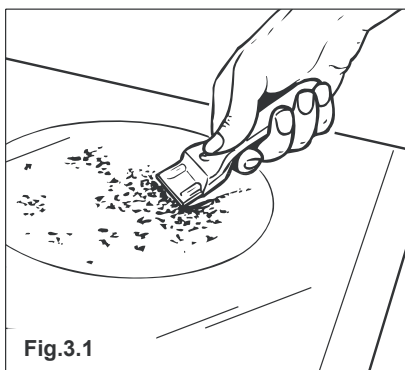


Fig.3.1

## **PART 6 : SERVICE AND TRANSPORT**

### **6,1 Requirements Before Contacting to Service**

If the oven does not operate;

The oven may be unplugged, there has been a power cut. On models fitted with a timer, time may not be regulated.

If the oven does not heat;

The heat may be not adjusted with oven's heater control switch.

Cooking ( if lower-upper part does not cook equally ) ;

Control the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

### **6,2 Information Related to Transport**

If you need any transport;

Keep the original case of product and carry it with its original case when needed to be carried. Follow the transport signs on case.

Tape the cooker on upper parts, hats and heads and saucepan carriers to the cooking panels.

Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, then tape it to the side surfaces of oven.

Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of oven as it will be suitable to the trays, for the wire grill and trays in your oven not to damage to the oven's cover during transport.

Also tape the oven's covers to the side walls.

If it does not have the original case;

Take measure for the external surfaces (glass and painted surfaces) of oven against possible blows.

If something doesn't seem to work

If there is something about your appliance which you do not understand and you live in the UK you can phone our help line during normal office hours on: 0844 8009595

If you need a service engineer please phone the number on your sales receipt. Calls are charged at standard rates.

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

KESA U.K HU1 3AU 17 / 05 / 2010