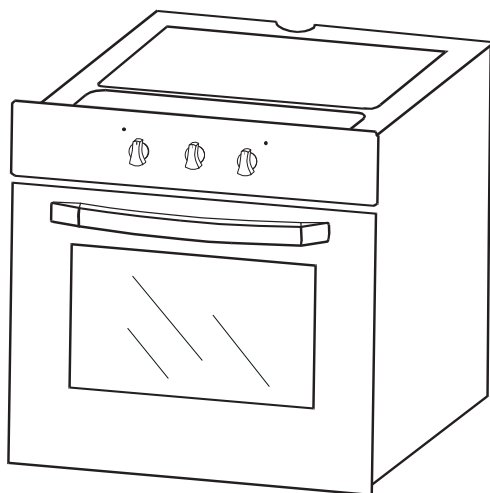


PROLINE

PSO 60W-SS-E

**INSTRUCTIONS D'UTILISATION
ET D'INSTALLATION DU
FOUR ENCASTRABLE**



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir acheté une cuisinière à gaz **Proline**. Les précautions de sécurité et les recommandations contenues dans les présentes instructions visent la garantie de votre sécurité et de celle des autres.

Elles vous donneront par ailleurs le moyen d'utiliser au maximum les options offertes par votre appareil.

Veuillez conserver le présent document en lieu sûr. Il peut être utile à l'avenir, pour vous-même, ou pour des tiers, en cas de doute relatif à son fonctionnement.

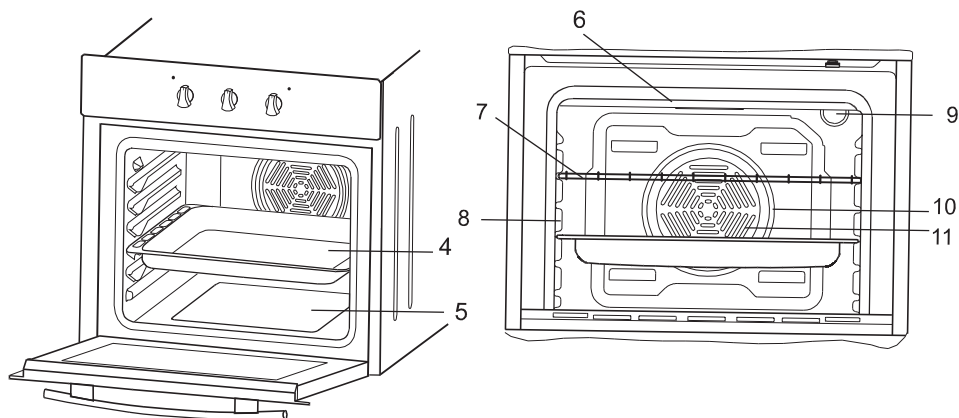
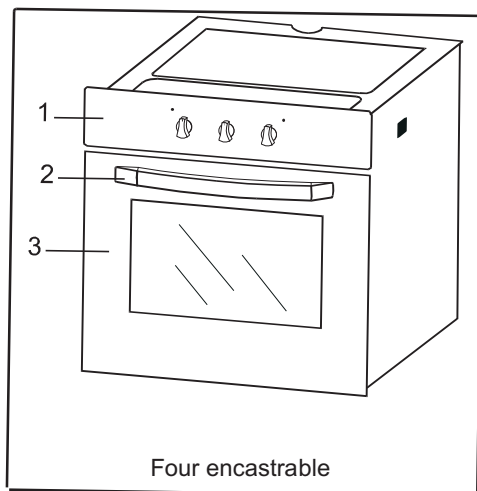
Cet appareil doit uniquement être utilisé dans l'objectif pour lequel il a été conçu, c'est-à-dire pour la cuisson domestique d'aliments. Toute autre forme d'utilisation sera considérée comme inappropriée et, par conséquent, dangereuse.

La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommage occasionné par une utilisation inadaptée ou incorrecte de l'appareil.

Table des matières

- 1- Présentation et taille du produit**
- 2- Avertissements**
- 3- Préparation pour l'installation et l'utilisation**
- 4- Utilisation du four**
- 5- Nettoyage et entretien du four**
- 6- Service après-vente et transport**

PARTIE 1 : PRÉSENTATION ET TAILLE DU PRODUIT



LISTE DES PARTIES DU FOUR :

- 1- Panneau de commande
- 2- Poignée
- 3- Porte du four
- 4- Lèche-frite
- 5- Élément de chauffage inférieur (derrière le plateau)
- 6- Élément de chauffage supérieur (derrière le plateau)

- 7- Grille
- 8- Supports
- 9- Lampe du four
- 10- Élément de chauffage Turbo (derrière le plateau)
- 11- Ventilateur (derrière le plateau)

AVANT LA MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL, PRENEZ TOUTES LES MESURES DE SÉCURITÉ NÉCESSAIRES ET LISEZ LE MANUEL D'UTILISATION.

Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique comme un meuble encastrable.

Après l'avoir retiré de l'emballage, vérifiez si l'appareil n'est pas endommagé.

Si vous constatez des dommages, n'utilisez pas l'appareil et contactez immédiatement le service d'assistance autorisé. L'emballage de l'appareil doit être immédiatement éloigné de la portée des enfants.

Consignes de sécurité importantes

L'appareil doit être installé par un ÉLECTRICIEN QUALIFIÉ.

Le non-respect de la présente condition annulera la garantie.

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.

Évitez d'utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé d'une façon ou d'une autre.

L'appareil ne doit pas être installé en plein air, même si c'est dans une zone couverte. Il est extrêmement dangereux de laisser l'appareil exposé à la pluie et aux autres intempéries.

Pendant la manipulation de l'appareil, toujours utiliser les poignées prévues sur les bords du four.

Toujours saisir la poignée de la porte du four au centre: les extrémités peuvent être chaudes.

L'appareil doit être utilisé aux fins de cuisson uniquement par des adultes et conformément aux consignes contenues dans le présent manuel.

Les surfaces accessibles de l'appareil peuvent chauffer pendant le fonctionnement de celui-ci. Utiliser les poignées et boutons en toute circonstance.

Les orifices de ventilation et de dispersion de la chaleur ne doivent jamais être couvertes.

Il est conseillé de revêtir les gants en toute circonstance avant d'introduire ou de sortir un ustensile de cuisine du four.

Le remplacement du câble doit être effectué uniquement par un technicien dûment qualifié.

Évitez d'utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé d'une façon ou d'une autre.

Évitez de toucher à l'appareil avec les pieds nus, les mains et les pieds mouillés ou humides.

N'utilisez pas de feuille en aluminium pour garnir le fond du four.

Évitez d'introduire des matières inflammables dans le four: si le four est mis en marche par erreur, elles peuvent prendre feu.

Ne permettez pas aux enfants et aux personnes infirmes d'utiliser le four à moins d'être à leurs côtés.

Ne laissez pas les touts petits s'approcher du four en fonctionnement, surtout lorsque le gril est en marche.

Assurez-vous toujours que les boutons se trouvent à la position **OFF** lorsque l'appareil n'est pas en cours d'utilisation. Pour débrancher l'appareil, toujours tirer sur la prise et non sur le câble.

Ne jamais effectuer de travail de nettoyage ou de maintenance sans avoir au préalable débranché la prise du secteur.

En cas de dysfonctionnement, n'essayez jamais de réparer l'appareil par vous-même. Tout travail de réparation doit être effectué par un technicien expérimenté et qualifié. Contactez le service indiqué à cet effet.

Ne laissez pas les enfants s'asseoir ou se tenir sur la porte du four ouvert ou d'y mettre des objets lourds au risque de faire basculer l'appareil vers l'avant.

ATTENTION

Veillez à ce que le câble d'alimentation des autres appareils électriques n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes du four.

AVERTISSEMENTS :

Cet appareil a été fabriqué uniquement pour être utilisé à des fins domestiques. Toute utilisation à caractère commercial ou autre pourrait non seulement invalider la garantie, mais être dangereuse.

Pendant le fonctionnement de l'appareil, les éléments de chauffage et certaines parties de la porte du four chauffent excessivement. Veillez à ne pas les toucher et à en tenir les enfants à l'écart.

Tous les rubans adhésifs et plastiques intégrés dans le meuble adjacent doivent pouvoir supporter des températures excédant 150°C; les parois du logement doivent être en mesure de supporter une température de 75°C afin d'éviter tout risque d'incendie.

Cet appareil a été conçu pour un usage uniquement domestique. L'appareil n'est pas indiqué pour une utilisation dans un environnement semi-commercial, commercial, ou communautaire.

Quand vous n'utilisez pas l'appareil, vérifiez si les boutons sont sur la position "0" (éteint).

Votre appareil a besoin d'une aération suffisante quand il est utilisé. Lisez attentivement les sections de ce manuel dans lesquelles les procédures d'installation sont expliquées et vérifiez si vous respectez toutes les recommandations importantes.

Lisez attentivement les explications qui accompagnent les figures.

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.

**POUR L'EFFICACITE ET LA SECURITE DE L'APPAREIL, NOUS VOUS
CONSEILLONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES DE RECHANGE
ORIGINALES ET DE CONTACTER UNIQUEMENT UN PERSONNEL
QUALIFIE EN CAS DE BESOIN D'AIDE.**

Suivez les recommandations suivantes quand vous utilisez l'appareil.

Branchez votre appareil à une prise ou une ligne de terre.

Ne placez pas le fil électrique de votre appareil près d'un endroit qui chauffe. Ne le faites pas passer près de la plaque. Contactez le service autorisé le plus proche si votre fil électrique est endommagé.

Quand vous utilisez le four pour la première fois, une certaine odeur se produit émanant des matériaux d'isolation et des éléments qui chauffent. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, utilisez-le à la température maximum pendant 45 minutes. Vous devez aérer correctement l'endroit où le four est utilisé.

Ne touchez pas l'intérieur du four ni les chauffeurs quand vous utilisez le four parce qu'ils sont chauds. Après avoir éteint le brûleur, ne le touchez pas avec vos mains sans qu'il soit complètement froid.

Évitez d'introduire des matières inflammables et combustibles dans le four, y compris tout récipient, papier, plastique, et tissu pressurisé.

Soyez prudent pendant l'utilisation du four car sa surface peut être chaude. Les enfants ne doivent pas s'approcher du four.

Lorsque la porte avant est ouverte, ne laissez pas les enfants y monter, ni s'y asseoir, car l'appareil peut basculer vers l'avant.

Évitez d'utiliser des nettoyants 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.

AVERTISSEMENT: Veillez à ce que l'appareil soit éteint avant de procéder au remplacement de la lampe afin d'éviter un éventuel choc électrique

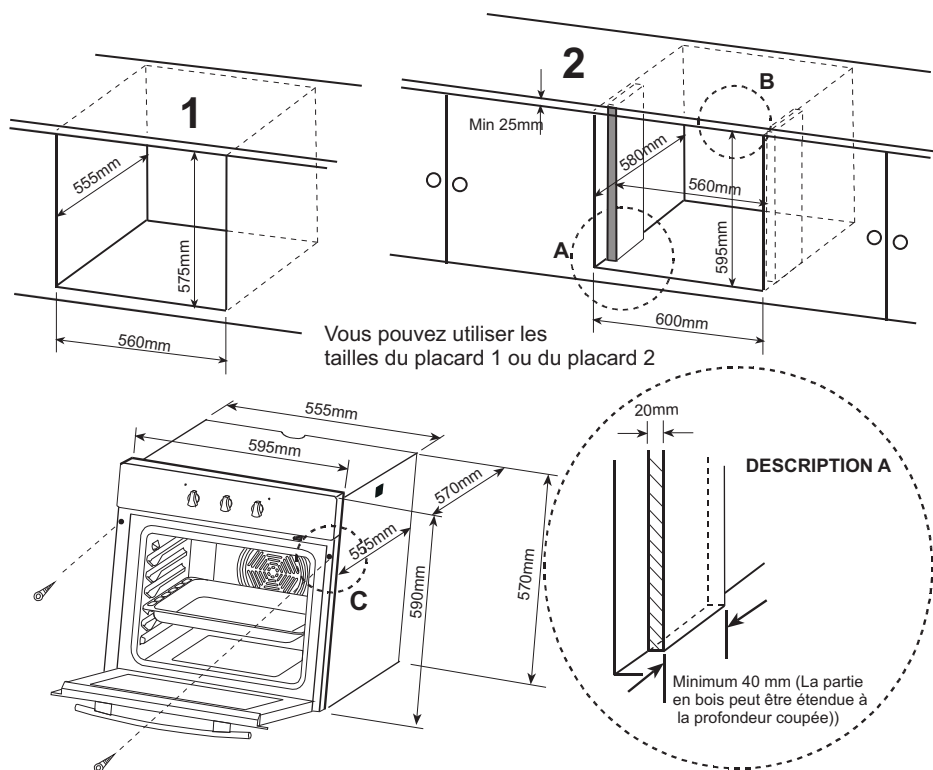
PARTIE 3 : PRÉPARATION POUR L'INSTALLATION ET L'UTILISATION

Cet appareil moderne, fonctionnel et pratique a été conçu avec des matériaux de première qualité, il saura vous satisfaire au mieux. Lisez ce manuel où vous trouverez tous les conseils pratiques pour obtenir d'excellents résultats et n'avoir aucun problème dans le futur. Les informations ci-dessous sont nécessaires pour un positionnement et des opérations de service. Ces informations doivent aussi être lues par le technicien qui va installer l'appareil.

CONTACTEZ LE SERVICE AUTORISÉ POUR L'INSTALLATION DU FOUR !

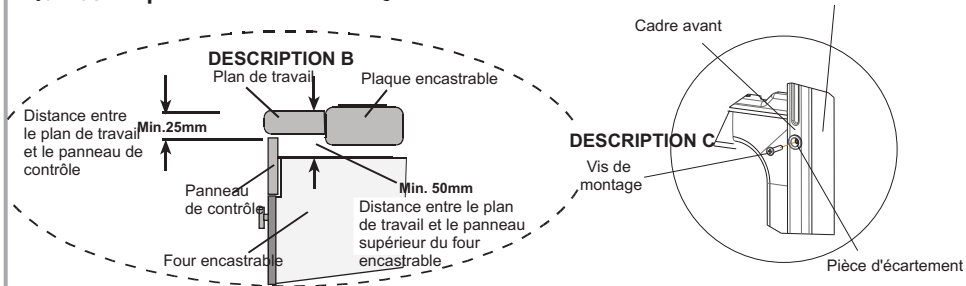
3.2. INSTALLATION DU FOUR ENCASTRABLE

Taille des placards coupés



Tailles du produit

Vis de montage



Insérez le four dans le placard en le poussant. Ouvrez la porte du four et insérez 2 vis dans les trous situés dans le cadre du four. Dès que le cadre du produit est au contact de la surface en bois du placard, serrez les vis.

Les dimensions et les matériaux utilisés du placard dans lequel le four va être installé doivent être résistants aux températures élevées. Dans une installation correcte, vous devez éviter le contact avec les parties électriques ou isolantes. Les parties isolantes doivent être placées de façon à ne pas être retirées quelque soit l'outil utilisé. L'installation de l'appareil près d'un réfrigérateur ou d'un congélateur n'est pas recommandée. La performance des appareils mentionnés ci-dessus sera affectée à cause de la chaleur qui émane du four. Après avoir retiré le four de l'emballage, vérifiez si le four n'est pas endommagé. Si l'appareil est endommagé, vous ne devez pas l'utiliser et vous devez contacter immédiatement le service autorisé.

3.3. BRANCHEMENT ET SÉCURITÉ

Vous devez suivre les instructions suivantes pendant le branchement :

- Le câble terre doit être branché au moyen de la vis qui a le symbole terre. Le branchement du câble d'alimentation doit être effectué selon la Figure 2. S'il n'y a aucune prise de terre conforme aux normes d'installation, contactez un technicien qualifié pour en installer une.
- La prise de terre doit être proche de l'appareil. Ne jamais utiliser de rallonge.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec la surface chaude du produit.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez le service autorisé. Le câble doit être remplacé par un électricien qualifié.
- Le branchement de l'appareil doit être effectué par un électricien qualifié avec un câble d'alimentation de type H05VV-F.
- Un branchement incorrect peut endommager l'appareil. Ce type de dommage **ne sera pas couvert par la garantie**.
- L'appareil a été conçu pour se brancher à une alimentation secteur de 220-240V; assurez-vous que la tension figurant sur la plaque signalétique, à l'intérieur de la porte du four, à droite, correspond bien à la tension locale avant de brancher l'appareil pour la première fois.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage de toute nature ou de blessure survenu à la suite du non respect des consignes de sécurité ou de l'utilisation d'une tension de secteur.

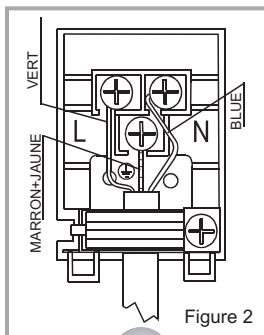


Figure 2

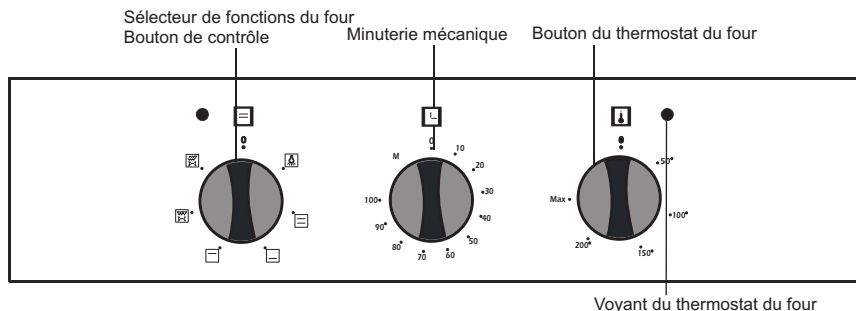
3.4. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES ET PRÉCAUTIONS

- Votre appareil a été conçu en respectant les normes de sécurité des appareils électriques. Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées par des techniciens autorisés ayant été formés par l'usine où a été fabriqué le produit. Les opérations d'installation et de réparation qui ne respectent pas ces normes peuvent être dangereuses.
- Les surfaces extérieures chauffent quand l'appareil est utilisé. Les éléments qui chauffent la surface intérieure du four et la vapeur qui est évacuée sont extrêmement chauds. Ces sections seront chaudes pendant un certain temps même si l'appareil est débranché. Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Les enfants ne doivent pas s'approcher du four.
- Pour utiliser votre four à des fins de cuisson, la fonction du four et les boutons de réglage de la température doivent être ajustés. Sinon le four ne fonctionnera pas.
- Quand la porte du four ou est ouverte, ne placez rien sur celle-ci. Vous pouvez déséquilibrer l'appareil ou casser la porte.
- Débranchez l'appareil quand il n'est pas utilisé.
- Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière, etc.

PARTIE 4 : UTILISATION DU FOUR

4.1 PANNEAU DE COMMANDE

Four encastrable



4.2. UTILISATION DU FOUR

Bouton de contrôle de la fonction du four

Ce bouton sert à sélectionner les fonctions du four (Figure 3):

Sa fonction est expliquée dans la partie suivante et au tableau 1. Vous devez ajuster le bouton de sélection de la fonction et la commande de température du four à une valeur de température.

Sinon la fonction du four sélectionnée ne fonctionnera pas.

Bouton du thermostat du four :

Ce bouton sert à régler la température (Figure 4) :

Quand la température à l'intérieur du four a atteint la valeur que vous avez indiquée, le thermostat coupera le circuit et la lumière de ce thermostat s'éteindra. Quand la température descend en dessous de la valeur indiquée, le thermostat se branchera et la lumière du thermostat s'allumera.

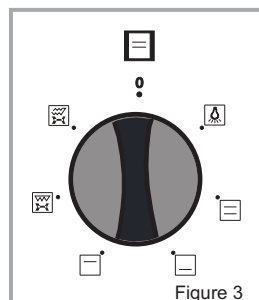


Figure 3

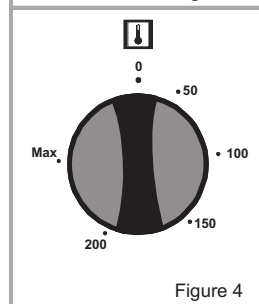


Figure 4

4.3. UTILISATION DU BOUTON DE CONTRÔLE DE LA FONCTION DU FOUR

Tableau 1

	La lampe du four s'allume.
	Le thermostat du four et les lumières d'avertissement du four, ainsi que les éléments de chauffage inférieur et supérieur sont allumés.
	Le thermostat du four et les lumières d'avertissement du four, ainsi que l'élément de chauffage, sont allumés.
	Le thermostat du four et les lumières d'avertissement du four, ainsi que les éléments de chauffage inférieur et supérieur sont allumés.
	Le thermostat du four et les lumières d'avertissement du four, ainsi que le chauffeur du grill et la rôtissoire sont allumés.
	Le thermostat du four et les lumières d'avertissement du four, l'élément de chauffage supérieur, le chauffeur du grill, et la rôtissoire sont allumés.



Éléments de chauffage inférieur et supérieur (Cuisson uniforme) :

Dans ce type de cuisson décrit comme la méthode traditionnelle, la chaleur qui émane des éléments inférieurs et supérieurs garantit la cuisson de la partie inférieure et supérieure des aliments que vous êtes en train de cuisiner. Réglez le bouton du thermostat de votre four à une température recommandée selon le type de cuisine que vous allez effectuer. Un préchauffage de 10 minutes est recommandé. Laissez cuire les aliments dans le récipient adéquat pendant le temps recommandé. Cette position est idéale pour les **gâteaux, gâteaux mousseline, pâtes au four, lasagne, pizza**.

Après une cuisson, éteignez le bouton de contrôle de la fonction du four et le bouton du thermostat et annulez le programme de la minuterie si disponible. Retirez les aliments du four, placez-les dans un endroit sûr et laissez refroidir complètement le four en laissant sa porte ouverte. **Comme le four sera chaud, ne laissez pas les enfants s'y approcher.**



Fonction de l'élément de chauffage inférieur:

Lorsque la chaleur monte du fond du four, elle réchauffe les aliments, mais ne les cuit pas. Réglez le bouton du thermostat de votre four à une température recommandée selon le type de cuisine que vous allez effectuer. Un préchauffage de 10 minutes est recommandé.

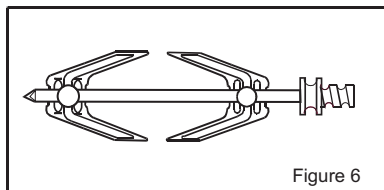


Fonction de l'élément de chauffage supérieur:

La fonction de chauffage supérieur est appropriée pour le chauffage des aliments déjà cuits. Réglez le bouton du thermostat de votre four à la température recommandée dans le tableau de cuisson selon le type de cuisine que vous allez effectuer. Un préchauffage de 10 minutes est recommandé.



Grill et rôtissoire :



Cette fonction est utilisée pour griller ou rôtir au moyen d'une brochette. Rôtir au moyen d'une brochette (Figure 6). Pour les grills, mettez-y les aliments, et posez l'ensemble sur le support le plus élevé. Placez un plateau sur le niveau 3 et vous pouvez commencer l'opération. Le plateau placé sur le troisième niveau recueille la graisse qui tombe des aliments.

Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 200°C.

Tournez le bouton de votre thermostat à 200°C. Après une période de préchauffage de 5 minutes, introduisez vos aliments dans le four.

Après la cuisson, éteignez les boutons de contrôle de la fonction et de la température du four et annulez le programme de la minuterie si disponible. Retirez les aliments du four, placez-les dans un endroit sûr et laissez refroidir le four complètement en laissant sa porte ouverte.

Comme le four sera chaud, ne laissez pas les enfants s'y approcher.



Élément de chauffage supérieur, grill et rôtissoire :

Cette fonction est utilisée pour griller plus rapidement et pour griller une plus grande surface, rôtir au moyen de la brochette. Rôtir au moyen d'une brochette (Figure 6). Pour les grills, mettez-y les aliments, et posez l'ensemble sur le support le plus élevé. Placez un plateau sur le niveau 3 et vous pouvez commencer l'opération. Le plateau placé sur le troisième niveau recueille la graisse qui tombe des aliments. **Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 200°C.**

Tournez le bouton du thermostat du four sur 200°C. Laissez préchauffer 5 minutes avant d'introduire les aliments dans le four.

Après la cuisson, éteignez les boutons de contrôle de la fonction et de la température du four et annulez le programme de la minuterie si disponible. Retirez les aliments du four, placez-les dans un endroit sûr et laissez refroidir le four complètement en laissant sa porte ouverte.

Comme le four est chaud, ne laissez pas les enfants s'y approcher.



Grill, rôtissoire et ventilateur:

Cette fonction utilise le ventilateur, le grill, et l'élément chauffant supérieur. Cette fonction est utilisée pour griller plus rapidement et pour griller une plus grande surface, rôtir et rôtir au moyen de la brochette. Rôtir au moyen d'une brochette (Figure 6). Pour les grills, mettez-y les aliments, et posez l'ensemble sur le support le plus élevé. Placez un plateau sur le niveau 3 et vous pouvez commencer l'opération. Le plateau placé sur le troisième niveau recueille la graisse qui tombe des aliments. **Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 200°C.**

Tournez le bouton de votre thermostat jusqu'à ce qu'il pointe sur 200°C. Après une période de préchauffage de 5 minutes, introduisez vos aliments dans le four.

Après la cuisson, éteignez le bouton de contrôle de la fonction du four et le bouton du thermostat, puis annulez le programme de la minuterie. Retirez les aliments du four, placez-les dans un endroit sûr et laissez refroidir le four complètement en laissant sa porte ouverte. **Comme le four sera chaud, ne laissez pas les enfants s'y approcher.**



Ventilateur turbo et élément de chauffage inférieur :

Le ventilateur turbo et l'élément de chauffage inférieur sont idéals pour cuire une pizza. Alors que le ventilateur turbo disperse la chaleur du four, l'élément de chauffage inférieur assure la cuisson de la pizza. Ajustez le bouton de contrôle a fonction de sorte qu'il pointe vers le symbole ci-dessus. Laissez préchauffer 10 minutes avant d'introduire les aliments dans le four. Après la cuisson, éteignez le bouton de contrôle de la fonction du four et le bouton du thermostat, puis annulez le programme de la minuterie. Retirez les aliments du four, placez-les dans un endroit sûr et laissez refroidir complètement le four en laissant sa porte ouverte. **Comme le four sera chaud, ne laissez pas les enfants s'y approcher pendant la cuisson.**

Le ventilateur turbo et l'élément de chauffage inférieur sont idéals pour cuire une pizza. Alors que le ventilateur turbo disperse la chaleur du four, l'élément de chauffage inférieur assure la cuisson de la pizza.

La porte du four ne doit pas être ouverte très souvent pendant la période de cuisson.

4.4. UTILISATION DE LA MINUTERIE MÉCANIQUE

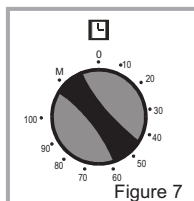


Figure 7

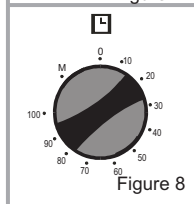


Figure 8

Mode d'emploi:

Quand vous placez le bouton de la minuterie sur la position M comme indiqué sur la figure, vous pouvez utiliser le four. Quand la minuterie est sur la position 0 le four ne fonctionnera pas (Figure 7).

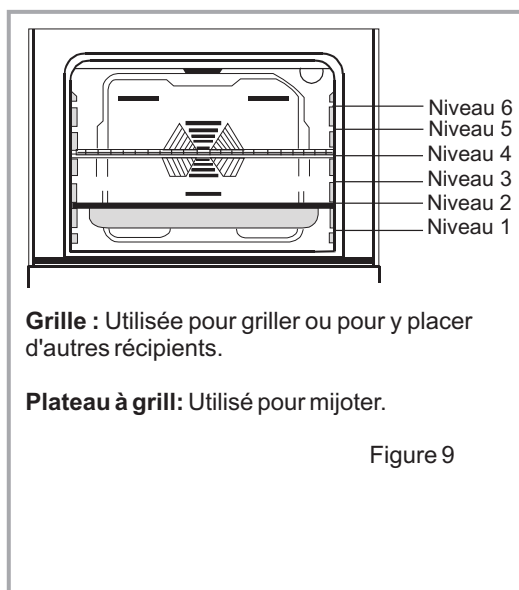
Opération par réglage du temps :

Placez le bouton sur une certaine valeur entre 0 et 100 minutes, comme indiqué sur la figure. Le four s'arrête lorsque la période de temps est écoulée, et le timer émet un signal sonore une fois l'heure réglée écoulée (Figure 8).

RECETTES	INFERIEUR-SUPERIEUR			GRILL		
	<i>Position du athermostat. (°C)</i>	<i>Position de la grille</i>	<i>Période de cuisson (min)</i>	<i>Position du athermostat. (°C)</i>	<i>Position de la grille</i>	<i>Période de cuisson (min)</i>
Mille-feuilles	170 - 190	2 - 3	35 - 45			
Gâteau	170 - 190	2 - 3	30 - 40			
Biscuit	170 - 190	2 - 3	30 - 40			
Boulettes de viande grillée				200	5	10 - 15
Aliment aqueux	175 - 200	3	40 - 50			
Poulet	200	2 - 3	45 - 60	200	*	50 - 60
Côtelette				200	4 - 5	15 - 25
Bifteck				200	5	15 - 25
Gâteau cuit avec deux plaques						
Pâte cuite avec deux plaques						
* Utiliser le tournebroche						

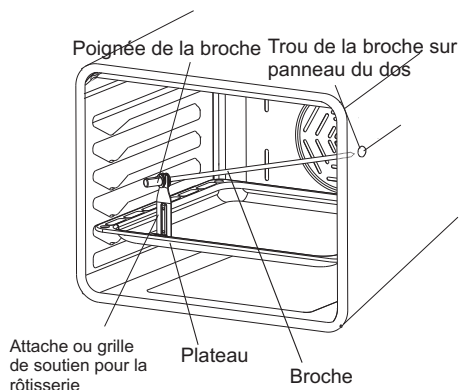
4.6. ACCESSOIRES UTILISES DANS LE FOUR

Si les aliments qui vont être cuisinés ne couvrent pas complètement le plateau, si les aliments sont congelés, ou si le plateau est utilisé pour recueillir le jus des aliments qui tombe des aliments grillés, vous pourrez constater des déformations dans la forme du plateau à cause de la chaleur élevée pendant la cuisson ou la friture. C'est presque normal. Ne pas placer de plateau en verre ou de récipient dans un environnement froid après cuisson. Ne pas les placer sur des surfaces froides et mouillées. Veillez à ce qu'ils refroidissent tout doucement en les mettant sur un morceau de tissu sec. Sinon ils peuvent se casser. Si vous souhaitez utiliser votre four pour griller, nous vous conseillons d'utiliser le plateau prévu à cet effet, fourni avec votre produit. De cette façon l'huile qui saute et tombe ne salira pas l'intérieur du four. Si vous utilisez la grille, placez un plateau sur le premier niveau inférieur pour recueillir la graisse. Ajoutez de l'eau sur le plateau pour nettoyer plus facilement. Utilisez les niveaux 4 et 5 quand vous grillez des aliments et graissez la grille pour que les aliments ne s'y collent pas.



Rôtisserie

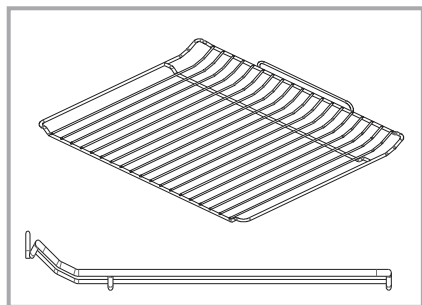
Retirez les attaches de la broche en dévissant les vis et passez la broche dans un poulet. Puis remettez les attaches en les faisant glisser sur la broche et en les passant sur le poulet. Resserrez les vis. Avant de commencer à rôtir, veillez à ce que les fonctions du four et de la rôtisserie soient **DÉSACTIVÉES**. Placez le plateau sur la deuxième étagère du four, et placez l'attache de soutien de la broche dans les trous du plateau comme sur l'image. Certains produits possèdent une grille de soutien de rôtisserie au lieu d'une attache de soutien.



Installé sur la première étagère. Dans ce cas, vous pouvez placer la grille de soutien sur la troisième étagère. Placez l'extrémité de la broche dans le trou et placez correctement l'embout de soutien de la broche sur l'attache de soutien ou la grille de soutien de rôtisserie. Assurez-vous également que l'extrémité de la broche est correctement placée dans le trou. Pendant la rôtisserie, la poignée de la broche ne doit jamais être montée et la porte du four doit rester fermée.

REMARQUE : Le poids maximum que la broche peut supporter est de 4 kg.

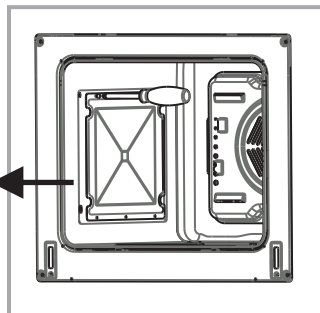
Grille antibasculement du récipient



- Pour bien repérer la grille dans la cavité, mettez-la sur n'importe quel support et poussez la grille jusqu'à la fin.
- La grille antibasculement du récipient doit être installée à l'intérieur de la cavité.

Pour enlever le panneau catalytique

Enlevez les vis G sur chaque panneau revêtu d'émail catalytique.



PARTIE 5 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR

5.1. NETTOYAGE

Vérifiez si tous les boutons de contrôle sont éteints et si votre appareil est froid avant d'effectuer le nettoyage. Débranchez du secteur.

N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des particules susceptibles de rayer les parties émaillées et peintes de votre four. Utilisez des crèmes ou des liquides de nettoyage qui ne contiennent pas de particules. Afin de ne pas endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes décapantes, des poudres de nettoyage abrasives, des éponges en métal et des outils durs. Si des liquides qui se renversent sur le four brûlent, cela peut endommager l'émail. Nettoyez immédiatement les liquides déversés. Évitez d'utiliser les nettoyeurs à vapeur pour laver le four.

Nettoyer l'intérieur du four

Débranchez le four avant de le nettoyer. Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous nettoyez le four quand il est tiède. Nettoyez le four avec un chiffon mouillé dans de l'eau et du savon. Nettoyez-le de nouveau et passez-y un chiffon sec. Pour les produits en émail catalytique, il n'est pas nécessaire de nettoyer les parois arrière et latérales. Si votre four est doté de surfaces en acier inoxydable, nous vous conseillons d'utiliser spécifiquement un agent nettoyant approprié pour ce genre de surfaces.

5.2. ENTRETIEN

Remplacer la lampe

Il est recommandé que cette opération soit effectuée par un technicien qualifié. Débranchez le four et vérifiez s'il est bien froid. Après avoir enlevé le couvercle, sortez aussi l'ampoule de son emplacement. Insérez la nouvelle ampoule résistante à 300°C (25Watt E14 Base), à la place de l'ampoule que vous avez enlevée. Remettez le couvercle. Vous pouvez utiliser le four.

PARTIE 6 : SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

6.1. AVANT DE CONTACTER LE SERVICE

Si le four ne fonctionne pas;

Le four peut être débranché, il peut y avoir une coupure de courant. Pour les modèles équipés d'une minuterie, l'heure n'est peut-être pas réglée.

Le four ne chauffe pas ;

La chaleur peut être réglée avec le bouton de contrôle de chauffage du four.

La lampe du four ne s'allume pas ;

Vérifiez le courant électrique. Vérifiez l'état de la lampe. Si tel est le cas, changez-les en suivant les indications du guide.

Cuisson (si la partie inférieure-supérieure ne cuit pas de manière égale);

Vérifiez l'emplacement des étagères, la période de cuisson et les valeurs de chauffage selon le manuel.

Si les problèmes de l'appareil continuent même après avoir effectué les vérifications antérieures, contactez le Service d'Assistance Autorisé.

Spécifications du produit PSO60W-SS-E

Dimensions		
Dimensions du produit (H*L*P)	mm	595 * 595 * 570
Options du four		
Volume du four	lt	61
Dimensions de la cavité	mm	430 x 330 x 430
Lampe du four	W	25
Élément chauffant supérieur	W	1200
Élément chauffant inférieur	W	1100
Grill (Thermostatique)	W	2000
Double grill (Thermostatique)	W	3200
Timer (Minuteur)		Minuterie mécanique
Plateau à rôtir (lèche-frite)		1
Grille chromée		1
Autres		
Puissance totale (maximum)	kW	3,2
Ventilateur de refroidissement tangentiel (pour les fours encastrables avec ventilateur de refroidissement)	W	11,5
Tension	V	230
Consommation électrique conforme aux normes EN50304	kWh	0.79
Étiquette Énergie de la cuisinière électrique		A
Dimensions du produit (Largeur / Profondeur / Hauteur)	mm	680 x 630 x 640

Si quelque chose ne semble pas fonctionner.

S'il existe quelque chose à propos de votre appareil que vous ne comprenez pas et que vous vivez en Grande-Bretagne vous pouvez contacter votre ligne d'assistance durant les heures d'ouverture normales au 0844 8009595. Si vous souhaitez bénéficier des services d'un de nos ingénieurs, veuillez composer le numéro qui figure sur votre reçu de vente.

Les appels sont facturés aux tarifs standard.

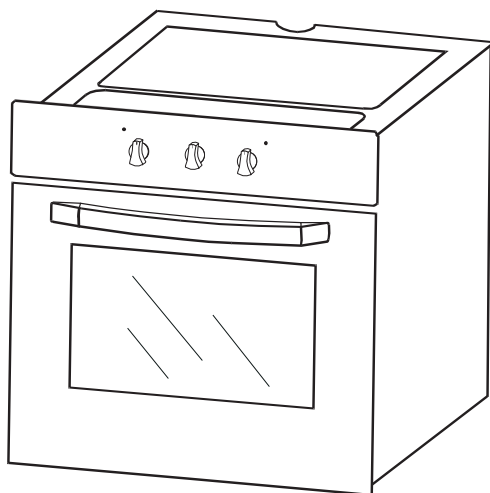
Nous présentons nos excuses pour les dérangements quelconques causés par des contradictions mineures dans ces instructions, pouvant être occasionnées par l'amélioration et le développement du produit.

Kesa Electricals U.K HU1 3AU 26 / 05 / 2010

PROLINE

PSO 60W-SS-E

**BUILT IN OVEN
OPERATING AND INSTALLATION
INSTRUCTIONS**



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.

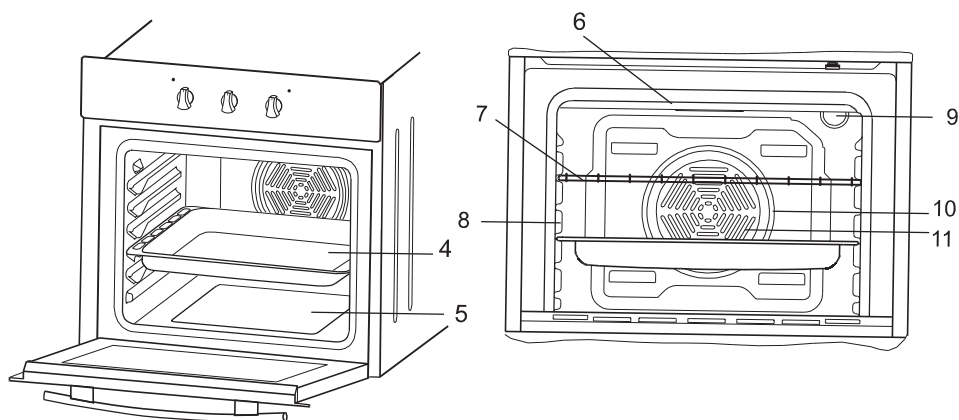
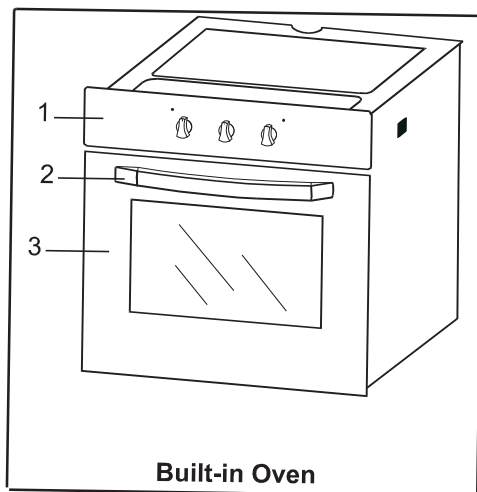
This appliance must be used only for its intended purpose, that is for the domestic cooking of foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

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

Contents

- 1-** Presentation and size of product
- 2-** Warnings
- 3-** Preparation for installation and use
- 4-** Using the oven
- 5-** Cleaning and maintenance of your product
- 6-** Service and Transport

PART 1: PRESENTATION AND SIZE OF PRODUCT



LIST OF COMPONENTS :

- | | |
|---|---|
| 1- Control panel | 7- Wire Grid |
| 2- Handle | 8- Racks |
| 3- Oven Door | 9- Oven Light |
| 4- Deep Tray | 10- Turbo Heating Element(behind the plate) |
| 5- Lower Heating Element (behind the plate) | 11- Fan (behind the plate) |
| 6- Upper Heating Element (behind the plate) | |

PART 2: WARNINGS

BEFORE STARTING TO USE THE APPLIANCE, PLEASE NOTE ALL ESSENTIAL SAFETY MEASURES AND THOROUGHLY READ THE USER MANUAL

This appliance has been designed for domestic use as built-in furniture.

After removing the packaging, make sure to check if there is any damage to the appliance. If there is any damage, never attempt to use the appliance and immediately contact your Authorized Service. As packaging materials need to be collected immediately and put out of reach.

Important safety Instructions

The appliance should be installed by a **QUALIFIED INSTALLATION ELECTRICIAN**. Failure to comply with this condition will render the guarantee invalid.

If the mains lead is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person with a specially prepared lead to avoid a hazard.

Do not use the appliance if the mains lead is damaged in any way.

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 cook ware 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 has been designed for domestic use only. The appliance is not suitable for use within a semi-commercial, commercial or communal environment.

When the appliance is not in use, make sure that the controls are in "0" (off) position.

Your appliance needs sufficient air circulation while it is operating. Carefully read the part of this manual, where installation procedures are explained, and make sure the relevant conditions are satisfied.

Pay attention to the explanations with illustrations while reading the manual.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or 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.

FOR THE EFFICIENCY AND SAFETY OF THE APPLIANCE, WE RECOMMEND THAT YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND CALL ONLY AUTHORISED SERVICE PERSONNEL SHOULD YOU NEED HELP.

Pay attention to the following when using your appliance.

Be careful to connect your appliance to an earthed power outlet or line.

Do not place the power cord of your appliance near any heated spot. Do not pass it near the hob. Contact the nearest Authorised Service in the event any damage occurs to the power cord.

When you first run your oven a certain smell will be emanated arising from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the oven is installed.

Do not touch the interior and the element when using the oven part of the appliance as it will be hot. After extinguishing off the burner, do not touch it with your hand before it is completely cool.

Do not put flammable and combustible materials into the oven including any pressured container, paper, plastic and fabric.

Be careful when using the oven as the oven surface may get hot. Keep children away from the oven.

While the front door is open. Do not let children climb on the door or sit on it as it may tip forward.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Do not use steam cleaners for cleaning the oven.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

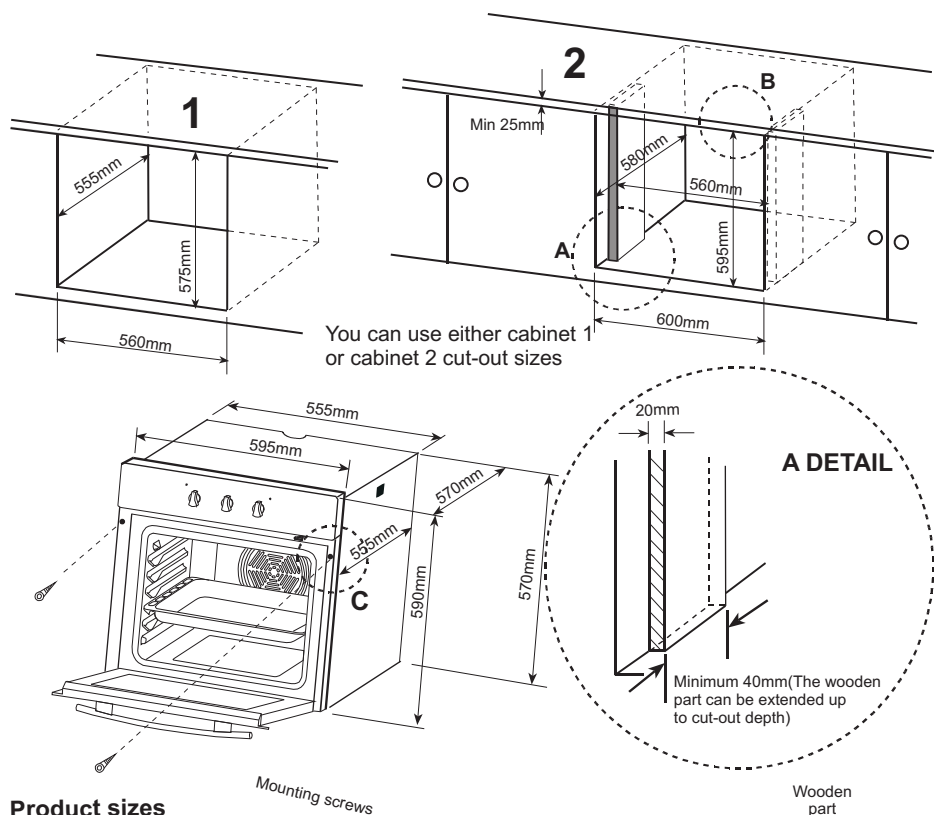
PART 3: PREPARATION FOR INSTALLATION AND USE

Manufactured with best quality parts and materials, this modern, functional and practical oven will meet your needs in all respects. Make sure to read the manual to obtain successful results and not to experience any problems in the future. The information given below contain rules that are necessary for correct positioning and service operations. They should be read without fail especially by the technician who will position the appliance.

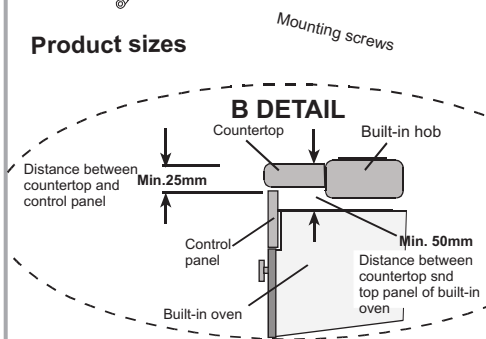
CONTACT THE AUTHORISED SERVICE FOR INSTALLATION OF YOUR OVEN!

3.2. INSTALLATION OF BUILT-IN OVEN

Cabinet cut-out sizes



Product sizes



Insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of the cabinet, tighten the screws.

The dimensions and material of the cabinet in which the oven will be installed must be correct and resistant to increases in temperature. In a correct installation, contact with electrical or insulated parts must be prevented. Insulating parts need to be fitted in a way to ensure that they cannot be removed by using any kind of tool. Installing the appliance in the close vicinity of a refrigerator or a deep-freezer is not recommended. Otherwise, the performance of the above-mentioned appliances will be negatively affected due to emanating heat. After removing your oven from its packaging, be sure that the oven is not harmed. In case, you suspect of any damage to the appliance, do not use it; immediately contact Authorized Service.

3.3. WIRING AND SAFETY

The instructions given below must be followed without fail during wiring :

- The earthing cable must be connected via the screw with the earthing mark. Feeder cable connection must be as shown in Figure 2. If there is no earthed outlet conforming to regulations in the installation environment, call a qualified electrician to have one installed.
- The earthed outlet must be in close vicinity of the appliance. Never use an extension cord.
- The mains cable should not contact the product's hot surface.
- In case of any damage to the mains cable, make sure to call an authorised Service. The cable must be replaced by a qualified electrician.
- Wiring of the appliance must be performed by a qualified electrician using. H05VV-F type mains cable.
- Faulty wiring may damage the appliance. Such damage will not be covered under the warranty.
- The appliance is designed to connect to 220-240V mains supply, check that the voltage on the rating plate located inside the oven door on the right matches your local supply before plugging in for the first time.

The Manufacturer accepts no responsibility whatsoever for any kind of damage or injury arising from not complying with safety instructions or using the wrong mains voltage.

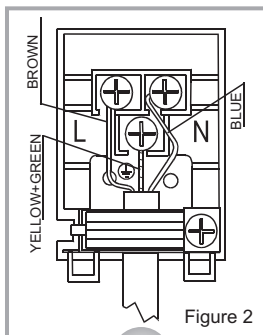


Figure 2

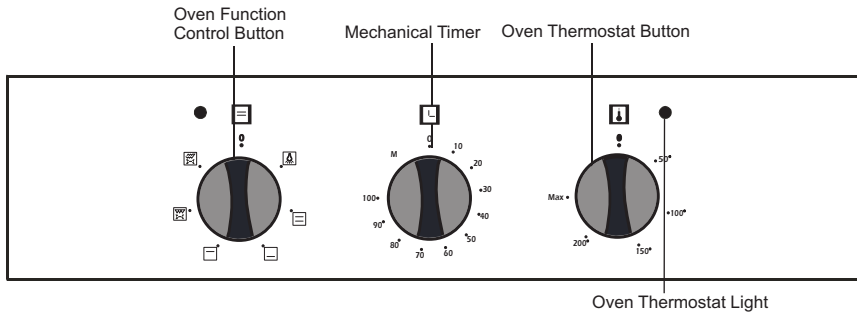
3.4. GENERAL WARNING AND PRECAUTIONS

- Your appliance is produced in conformity with the relevant safety instructions relating to electrical appliances. Maintenance and repair works must be performed only by authorised Service technicians trained by the manufacturer firm. Installation and repair works, performed without observing the rules may be dangerous.
- The outer surfaces is heated while your appliance is operating. The elements heating the inner surface of the oven and the steam out are extremely hot. These sections will continue to preserve their heat for certain while even if the appliance is switched off. Never touch the hot surfaces. Keep children away.
- In order to cook in your oven, the oven function and temperature setting controls need to be adjusted. Otherwise, the oven will not operate.
- While the oven door is open, do not place anything on it. You may disturb the balance of the appliance or break the door.
- Unplug your appliance when it is not in use.
- Protect your appliance from atmospheric effects. Do not expose to sun, rain, snow, dust etc.

PART 4: USING THE OVEN

4.1 CONTROL PANEL

Built_in Oven



4.2. USING THE OVEN PART OF THE APPLIANCE

Oven Function Control Knob:

This control is to select the oven functions (Figure 3). Explained in the next part and in Table 1. You need to adjust the function selection control and the oven temperature control to a temperature value. Otherwise, the oven function you selected will not operate.

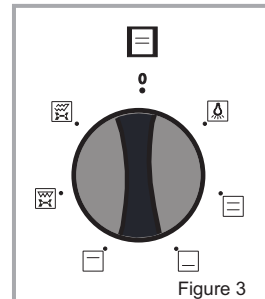


Figure 3

Oven Thermostat Knob:

This control is to set the temperature (Figure 4). When the temperature inside your oven reaches the value you set, the thermostat will cut the circuit and the thermostat light will go off. When the temperature falls below the set value, the thermostat will be turned on and the thermostat light will come on.

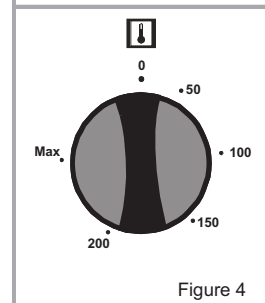


Figure 4

4.3. USING THE OVEN FUNCTION CONTROL BUTTON

Table 1

	The oven light will be turned on.
	The oven's thermostat and warning lights and the lower and upper heating elements will be switched on.
	The oven's thermostat and warning lights and the lower heating element will be switched on.
	The oven's thermostat and warning lights and the upper heating element will be switched on.
	The oven's thermostat and warning lights, the grill heater and the roast chicken function will be switched on.
	The oven's thermostat and warning lights, the upper heating element, the grill heater and the roast chicken function will be switched on.



Lower-Upper Heating Element Function (Static Coking) :

In this type of cooking which is described as the traditional method, the heat emanating evenly from the lower and upper elements into the oven ensures even cooking of the lower and upper side of the food that you are cooking. Adjust the thermostat control to a temperature recommended for the cooking operation you will perform. A preheating of the oven for about 10 minutes is recommended. Leave the food to cook, which is placed in a suitable container, for the recommended duration. This position is the preferred function for making **cakes, sponge cakes, pastry, baked pasta, lasagne, pizza.**

After a cooking/baking, turn off the oven function control and the thermostat control and cancel the timer program if available. Take the cooked/bake food out of the oven, place it in a safe place and ensure that the oven completely cools off by keeping the oven door open.

As the oven will be hot, keep children away.



Lower Heating Element Function :

As the heat rises from the bottom of the oven, it warms food up, rather than cooking the foods. Adjust the thermostat control to a temperature recommended on the cooking table for the cooking operation you will perform. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended.

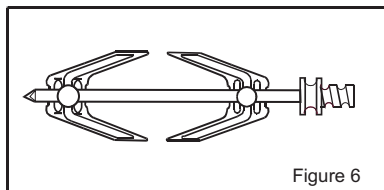


Upper Heating Element Function :

Upper heating function is appropriate for heating already cooked food. Adjust the thermostat control of your oven to a temperature recommended on the cooking table for the cooking operation you will perform. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended.



Grill and Roast Chicken Function :



This function is used for roast chicken or roast on a skewer. For roasting, use the roast skewer (Figure 6). For grills; put the foods on the grill, and the grill on the highest rack. After placing the oven tray on the 3. Rack, You can start the grill operation. The tray placed on the third rack will ensure that the oil dropping from he foods will be collected. **When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 200°C.**

Turn your oven's thermostat control to 200°C. After a preheating period of 5 minutes, put your food into the oven.

After the cooking, turn off the oven function and temperature controls and cancel the timer program. Take the cooked food out of the oven, place it on a safe surface and ensure that the oven completely cools off by keeping the oven door open. **As the oven will be hot, keep children away.**



Upper Heating Element, Grill and Roast Chicken Function :

This function is used for faster grills and for grills on a larger surface, roast chicken and roast on skewer. For roasting, use the roast skewer (Figure 6). For grills; put the foods on the grill, and the grill on the highest rack. After placing the oven tray on rack 3. Now, you can start the grill operation. The tray placed on the 3rd rack will ensure that the oil dropping from the foods will be collected. **When grilling, the oven door must be closed and the oven temperatureshould be adjusted to 200°C.**

Turn your oven's thermostat control to the 200°C setting. After a preheating period of 5 minutes, put your food into the oven.

After the cooking, turn off the oven function and temperature controls and cancel the timer program if applicable. Take the cooked food out of the oven, place it on a safe surface and ensure that the oven completely cools off by keeping the oven door open.

As the oven will be hot, stay away from the oven and keep your children away as well.



Grill, Roast Chicken and Fan Function :

The function uses the fan, the grill and the upper heating element. It is also used for faster grills and for grills on a larger surface, roast chicken and roast on skewer. For roasting, use the roast skewer (Figure 6). For grills; put the food on the grill, and the grill on the highest rack. After placing the oven tray on the third rack, you can start the grill operation. The tray placed on the third rack will ensure that the oil dropping from the foods will be collected. **When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 200°C.**

Turn your oven's thermostat control so it will point to 200°C. After a preheating period of 5 minutes, put your food into the oven.

After cooking, turn off the oven function control and the thermostat control and cancel the timer program. Take the cooked food out of the oven, place it on a safe place and ensure that the oven completely cools off by keeping the oven door open. **As the oven will be hot, keep children away.**



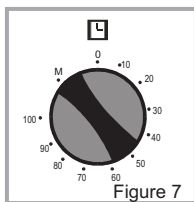
Turbo Fan and Lower Heating Element Function :

Turbo Fan and the Lower Heating Element Function is ideal for baking pizza. While the turbo fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of pizza dough. Adjust your oven's function control so it points to the symbol above. After a preheating period of 10 minutes, put your food into the oven. After cooking, turn off the oven function control and the thermostat control and cancel the timer program. Take the cooked food out of the oven, place it in a safe place and ensure that the oven completely cools down by keeping the oven door open. **The oven will be hot, keep your children away from the oven during cooking.**

Turbo Fan and the Lower Heating Element Function is ideal for baking pizza. While the turbo fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures the baking of the pizza dough.

The oven door should not be opened often during cooking period.

4.4. USING THE MECHANICAL TIMER

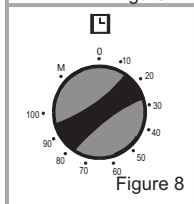


Manual Operation :

When you set the Timer control to the M position as shown on the picture, you can continuously run your oven. When the timer button is in 0 position the oven will not operate(Figure 7).

Operating by adjusting the time :

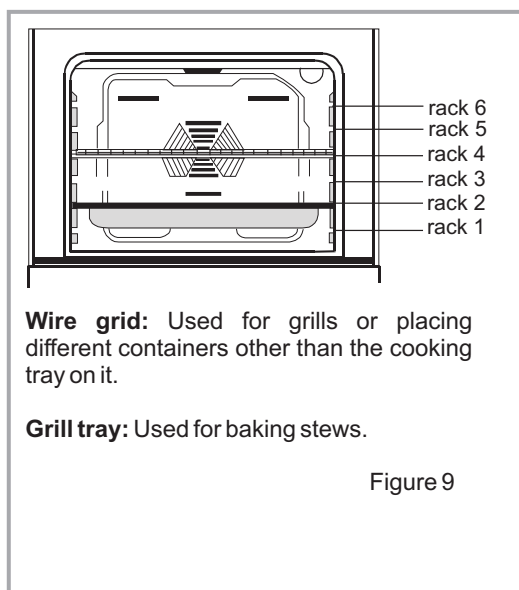
Rotate the timer control clockwise to a setting between 0 - 100 minutes, as shown on the picture. The oven will stop when the set time range is completed, and the timer will give an audible warning once the set time has elapsed (Figure 8).



DISHES	LOWER-UPPER			GRILL		
	<i>Thermostat pos.(°C)</i>	<i>Rack pos.</i>	<i>Cooking period(min)</i>	<i>Thermostat pos.(°C)</i>	<i>Rack pos.</i>	<i>Cooking period(min)</i>
Layered pastry	170 - 190	2 - 3	35 - 45			
Cake	170 - 190	2 - 3	30 - 40			
Cookie	170 - 190	2 - 3	30 - 40			
Grilled meatballs				200	5	10 - 15
Watery food	175 - 200	3	40 - 50			
Chicken	200	2 - 3	45 - 60	200	*	50 - 60
Chop				200	4 - 5	15 - 25
Beefsteak				200	5	15 - 25
Two-tray cake						
Two-tray pastry						
* Cook with roast chicken skewer....						

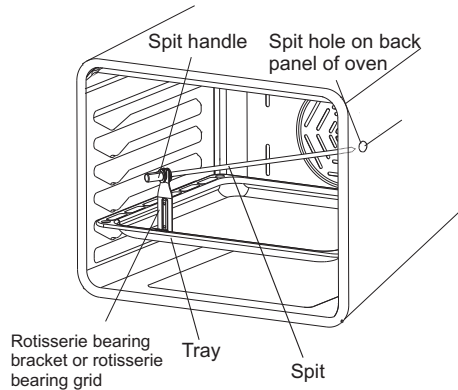
4.6. ACCESSORIES USED IN THE OVEN

If the food to be cooked does not completely cover the oven tray, if the food is taken out of the deep-freezer or if the tray is used to collect dripping juices of foods during the grilling deformation of the tray may occur due to high temperatures during cooking/frying. This is normal. Do not leave a glass tray or container in a cold environment immediately after cooking in them. Do not place them on cold and wet surfaces. Ensure that they slowly cool off placing them on a dry piece of cloth. Otherwise, the glass tray or container might break. If you are going to perform a grill operation in your oven, we recommend that you use the grill tray, supplied with your product. This way, splattering and dripping oils will not make the oven interior dirty. If you are going to use the large wire grill, insert a tray into one of the lower racks to avoid accumulation of the oils. To make cleaning easier, add some water into it. In a grilling operation, use rack 4 or 5 and oil the grill to prevent the food from sticking to the grill tray.



Rotisserie

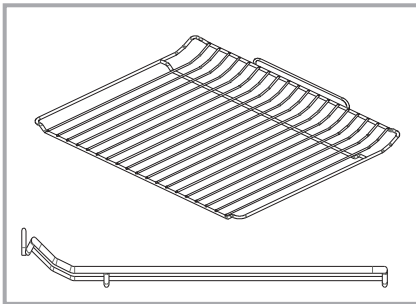
Pull out the clamps on the spit by loosening their screws and stick the spit into chicken. Then, mount the clamps by sliding them on the spit and stick the clamps into chicken. Tighten their screws. Before roasting make sure the oven and rotisserie functions are turned OFF. Put the tray on second shelf and locate the rotisserie bearing bracket for spit in the holes on the tray as shown in the picture. Some products may have rotisserie bearing grid accessory instead of the rotisserie bearing bracket.



Placed on first shelf. In this case, you only need to place the bearing grid on third shelf. Place the point tip of spit into hole at back panel of oven and the bearing of the spit on the rotisserie bearing bracket or rotisserie bearing grid. Also, be sure that the tip of the spit is placed into the hole correctly. During rotisserie, the spit handle must never be mounted and the oven door must be closed.

NOTE: The maximum weight the spit will withstand is 4.0Kg.

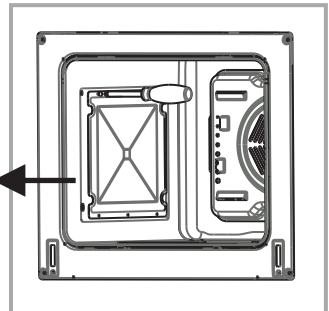
Pan anti-tilting wire



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

Removal of catalytic panel

Remove G screws on the each catalytic enamel coated panel.



PART 5: CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

5.1. CLEANING

Before starting to clean your oven, be sure that all the controls are off and your appliance is cool. Disconnect from the mains.

Do not use cleaning materials containing particles that might scratch the enamelled and painted parts of your oven. Use cream cleaners or liquid cleaners, which do not contain particles. As they might harm the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools. In the event the excess liquids spilling over your oven should burn, it may cause damage to the enamel. Immediately clean up the split liquids. Do not use steam cleaners for cleaning the oven.

Cleaning the interior of the oven

Make sure to unplug the oven before starting to clean it. You will obtain best results if you clean the oven interior while the oven is slightly warm. Wipe your oven with a soft piece of cloth dampened with soap water after each use. Then wipe it again, this time with a wetted cloth, and wipe it dry. For product with catalytic enamel frames, the rear and side walls of the inner frame do not require cleaning. If your oven has stainless steel surfaces, we recommend using a cleaner specifically designed for stainless steel surfaces.

5.2. MAINTENANCE

Replacing the Oven Light

It is recommended that you leave this operation to a qualified electrician. Unplug the oven first and make sure that is cold. After removing the lid in front of the light, take also the bulb of its place. Insert the new bulb resistant to 300°C (25Watt E14 Base), into the place of the bulb you have removed. Then fit the light protecting glass back into its place. After that, your oven will be ready for use.

PART 6: SERVICE AND TRANSPORT

6.1. REQUIREMENTS BEFORE CONTAINING TO SERVICE

If the oven does not operate :

The oven may be plugged off, there has been a black out. 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.

If the interior lighting lamp does not light :

The electricity must be controlled. It must be controlled whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them as following the guide.

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

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

Except these, if you still have any problem with your product, please call "Authorised Service".

PSO60W-SS-E Product Specifications		
Dimensions		
Product Dimensions (H*W*D)	mm	595 * 595 * 570
Oven Features		
Oven Volume	lt	61
Cavity Dimensions	mm	430 x 330 x 430
Oven Light	W	25
Top Heating Element	W	1200
Bottom Heating Element	W	1100
Grill (Thermostatic)	W	2000
Double Grill (Thermostatic)	W	3200
Timer		Mechanical Timer
Roasting Tray (Deep Tray)		1
Chromed Grid with Stoper		1
Others		
Total Power (Maximum)	kW	3,2
Tangential Cooling Fan (in case of built-in oven with cooling fan)	W	11,5
Voltage	V	230
Energy consumption according to the EN50304 Standards	kWh	0.79
Electric Cooker Energy Rating		A
Shrink Packed Product Dimensions (Width / Depth / Height)	mm	680 x 630 x 640

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.

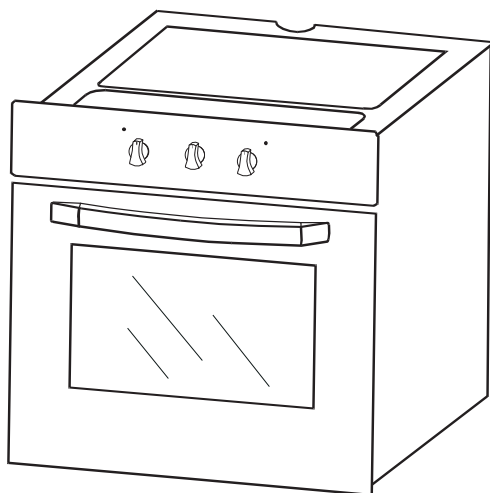
We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

Kesa Electricals U.K HU1 3AU 26 / 05 / 2010

PROLINE

PSO 60W-SS-E

**INGEBOUWDE OVEN
GEBRUIKSHANDLEIDING EN
INSTALLATIE INSTRUCTIES**



Beste klant,

*Dank u voor uw aankoop van een **Proline** gasoven.*

De veiligheidsmaatregelen en aanbevelingen in deze instructies gelden voor uw veiligheid en die van anderen.

Ze bieden ook een mogelijkheid om alle functies van uw toestel optimaal te gebruiken.

Bewaar dit boekje in een veilige locatie. Het kan handig zijn in de toekomst, voor u zelf of anderen indien u twijfels hebt over de bediening.

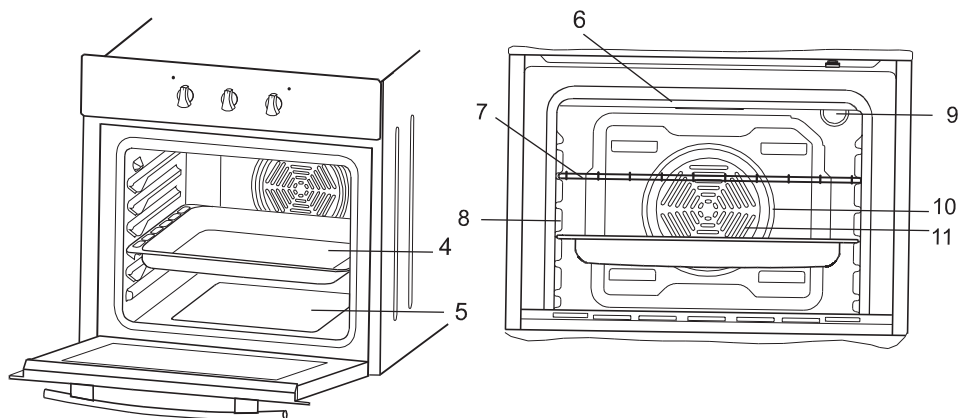
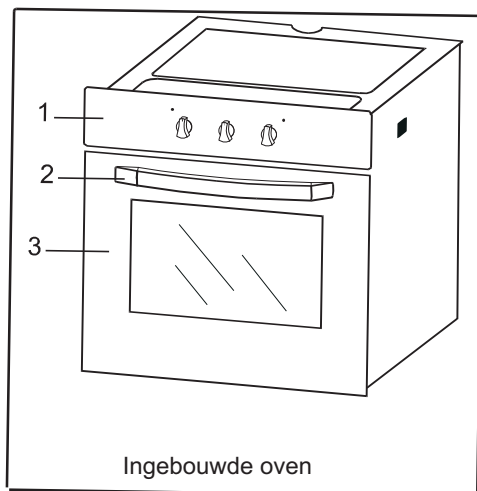
Dit apparaat mag enkel worden gebruikt voor het voorbestemde gebruik, m.a.w. voor het huishoudelijk bereiden van eetwaren. Ieder ander gebruik moet worden beschouwd als ongeschikt en daarom gevaarlijk.

De fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af bij schade veroorzaakt door ongepast of incorrect gebruik van het apparaat.

Inhoudsopgave

- 1-** Voorstelling en afmetingen van het product
- 2-** Waarschuwingen
- 3-** Voorbereiding voor installatie en gebruik
- 4-** Het gebruik van de oven
- 5-** Schoonmaak en onderhoud van uw product
- 6-** Dienst en transport

DEEL 1: Voorstelling en afmetingen van het product



LIJST VAN ONDERDELEN:

- | | |
|---|--|
| 1- Bedieningspaneel | 7- Dradenraster |
| 2- Handvat | 8- Rekken |
| 3- Ovendeur | 9- Ovenlicht |
| 4- Diepe schotel | 10- Turbo verwarmingselement (achter de plaat) |
| 5- Verwarmingselement onderaan
(achter de plaat) | 11- Ventilator (achter de plaat) |
| 6- Verwarmingselement bovenaan
(achter de plaat) | |

VOOR U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT, MOET U ALLE ESSENTIËLE VEILIGHEIDSMATREGELEN IN ACHT NEMEN EN DE HANDLEIDING GRONDIG DOORLEZEN

Dit apparaat werd ontworpen voor huishoudelijk gebruik als ingebouwd meubelstuk.

Na het verwijderen van de verpakking, mag u niet vergeten te controleren of er schade is aan het apparaat.

Indien er schade is, mag u nooit proberen het apparaat te gebruiken en u moet onmiddellijk contact opnemen met de bevoegde dienst. Al het verpakkingmateriaal moet worden ingezameld en onmiddellijk buiten handbereik worden bewaard.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Het apparaat moet worden geïnstalleerd door een GEKWALIFICEERDE INSTALLATIE ELEKTRICIEN.

Het niet naleven van deze voorwaarde maakt deze garantie nietig.

Als het netsnoer beschadigd raakt, moet het door de fabrikant, de onderhoudsdienst of een gekwalificeerd persoon worden vervangen met een speciaal daartoe voorzien snoer om risico's te vermijden.

Gebruik het apparaat niet als het netsnoer beschadigd is.

Het apparaat mag niet in de openlucht worden geïnstalleerd, zelfs in overdekte zones. Het is uiterst gevaarlijk het apparaat blootgesteld te laten aan regen en stormen.

Wanneer u het apparaat hanteert, moet u steeds de handvaten gebruiken aan de zijden van de oven.

Neem de ovendeur steeds vast bij het handvat in het midden: de uiteinden kunnen heet zijn.

Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door volwassenen om eetwaren te bereiden en dit conform de instructies in deze handleiding.

Toegankelijke oppervlakten kunnen opwarmen wanneer het apparaat in gebruik is. U moet steeds de handvaten en knoppen gebruiken.

De openingen voor de ventilatie en verspreiding van de warmte mogen nooit worden afgedekt.

Gebruik steeds ovenwanten om schotels en dergelijke in de oven te plaatsen en te verwijderen.

Het netsnoer moet worden vervangen door correct gekwalificeerde technici.

Gebruik het apparaat niet als het netsnoer beschadigd is.

Raak het apparaat niet aan op blote voeten of met natte of vochtige handen en voeten.

Gebruik geen aluminiumfolie om de bodem van de oven uit te lijnen.

Plaats geen ontvlambare materialen in de oven: Als de oven per ongeluk wordt ingeschakeld, kan hij in brand schieten.

Laat geen kinderen of gebrekkige personen de oven gebruiken, tenzij ze onder zorgvuldig toezicht staan.

Laat geen jonge kinderen in de buurt van de oven komen als hij in werking is, in het bijzonder wanneer de grill is ingeschakeld.

Controleer steeds dat de knoppen in de **OFF** (uit) positie staan wanneer het apparaat niet in gebruik is. Wanneer u de stekker uit het stopcontact verwijdert, mag u nooit aan het netsnoer trekken.

Nooit schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren zonder de stekker uit het stopcontact te hebben verwijderd.

Bij een defect, mag u in geen geval het apparaat zelf proberen repareren. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door ervaren en gekwalificeerd personeel. Neem contact op met het Service departement

Laat nooit kinderen op de open ovendeur zitten of staan en u mag er geen zware voorwerpen op plaatsen. Zo niet kan de oven voorwaarts kantelen.

LET OP!

Zorg ervoor dat het netsnoer van andere elektrische apparaten niet in contact komen met de warme onderdelen van de oven.

WAARSCHUWINGEN:

Dit product werd enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Commercieel of ander gebruik kan de garantie doen vervallen en kan gevaarlijk zijn.

Als het apparaat in gebruik is, worden de verwarmingselementen en bepaalde onderdelen van de oven uiterst warm. Zorg ervoor dat u ze niet aanraakt en dat u kinderen uit de buurt houdt.

Alle kleefmiddelen en laminaten in de meubelstukken in de buurt moet bestand zijn tegen temperaturen van meer dan 150°C; de muren van de behuizing moeten 75°C weerstaan om brandrisico's te vermijden.

Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet geschikt voor gebruik in een semi-commerciële, commerciële of gemeenschappelijke omgeving.

Als het apparaat niet in gebruik is, moet u ervoor zorgen dat de bedieningstoetsen in de "0" (uit) positie staat.

Uw toestel moet voldoende worden geventileerd tijdens de werking. Lees het onderdeel van deze handleiding waar de installatieprocedures worden verklaard, en zorg ervoor dat de relevante voorwaarden worden nageleefd.

Let op de verklaringen met illustraties wanneer u de handleiding leest.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale mogelijkheden, of personen met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van of instructies hebben ontvangen met betrekking tot het gebruik van het apparaat door een persoon die instaat voor hun veiligheid.

Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit apparaat.

VOOR DE EFFICIËNTIE EN VEILIGHEID VAN HET APPARAAT RADEN WE AAN DAT U STEEDS ORIGINELE RESERVEONDERDELEN GEBRUIKT EN ENKEL GEAUTORISEERD ONDERHOUDSPERSONEEL INROEPT ALS U HULP NODIG HEBT

Let op de volgende factoren bij het gebruik van uw apparaat.

Zorg ervoor dat uw apparaat wordt aangesloten op een geaarde stroomuitlaat of stopcontact.

Plaats het netsnoer van uw apparaat niet dicht bij een warme spotlamp. Plaats het niet dicht bij de kookplaat. Neem contact op met de dichtstbijzijnde geautoriseerde dienst indien het netsnoer wordt beschadigd.

Als u de oven de eerste maal inschakelt, kunt u een geurtje opmerken van de isolatiematerialen en de verwarmingselementen. Om die reden moet u de oven voor de ingebruikname gedurende 45 minuten bij maximumtemperatuur laten draaien. U moet de omgeving waarin de oven wordt geïnstalleerd moet gelijktijdig ook correct worden geventileerd.

Raak de binnenzijde en het element niet aan wanneer u het ovendeel van het apparaat gebruikt want dit zal heel warm zijn. Na het doven van de brander, mag u deze niet aanraken tot hij volledig is afgekoeld.

Plaats geen brandbaar en ontvlambaar materiaal in de oven, inclusief containers onder druk, papier, plastic en stof.

U moet voorzichtig te werken gaan bij het gebruik van de oven want de oven oppervlakte kan uiterst heet worden. Houd kinderen uit de buurt van de oven.

Wanneer de deur vooraan open is. Laat nooit kinderen klimmen of zitten op de deur want de oven kan voorwaarts kantelen.

U mag geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen krabbers gebruiken om het glas van de ovendeur schoon te maken want dit kan krassen maken of het glas breken.

Gebruik geen stoomreinigers om de oven schoon te maken.

WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voor u de lamp vervangt om het risico op elektrische schokken te vermijden.

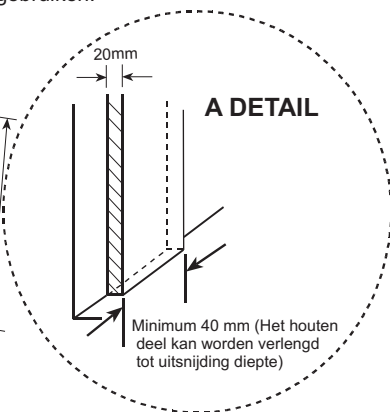
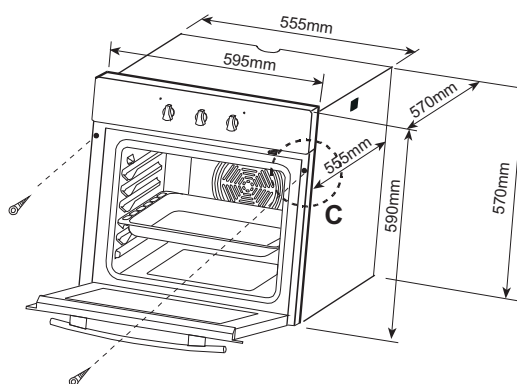
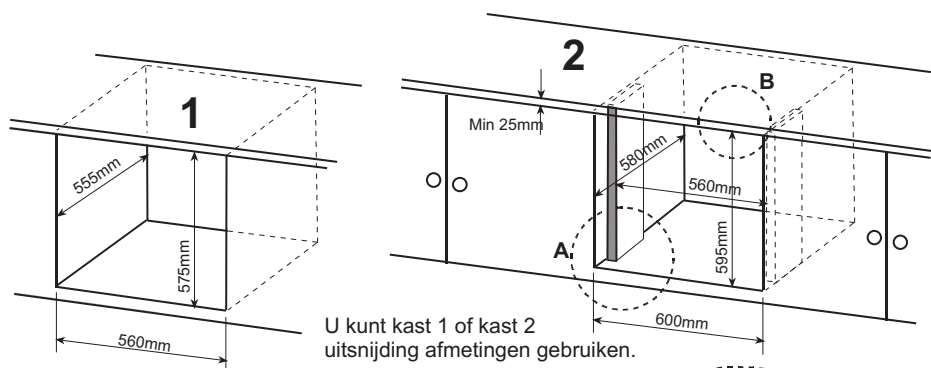
DEEL 3: INSTALLATIE EN VOORBEREIDINGEN VOOR GEBRUIK

Gefabriceerd met onderdelen en materialen van de beste kwaliteit, deze moderne, functionele en praktische oven voldoet aan al uw behoeften. Zorg ervoor de handleiding te lezen om geslaagde resultaten te bereiken en geen problemen te ervaren in de toekomst. De hieronder vermelde informatie bevat regels die noodzakelijk zijn voor de correcte positionering en service bewerkingen. Het is essentieel dat ze worden gelezen, in het bijzonder door de technicus die het apparaat zal plaatsen.

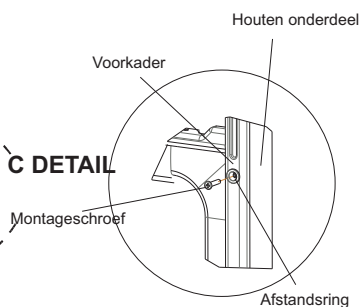
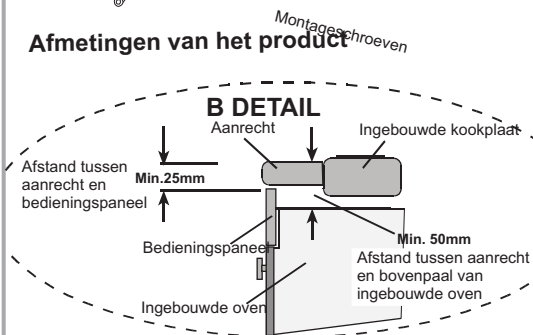
NEEM CONTACT OP MET DE GEAUTORISEERDE DIENST VOOR DE INSTALLATIE VAN UW OVEN!

3.2. INSTALLATIE VAN DE INGEBOUWDE OVEN

Kast uitsnijding afmetingen



Afmetingen van het product



Voer de oven in de kast door ze voorwaarts te duwen. Open de ovendeur en voer 2 schroeven in de openingen in het oven frame. Wanneer het frame van het product in contact komt met de kast, moet u de schroeven aandraaien.

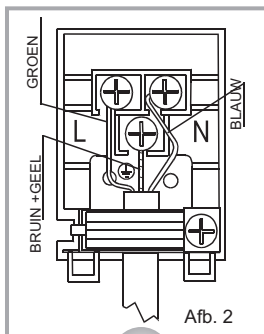
De afmetingen en het materiaal van de kast waarin de oven wordt geïnstalleerd moet correct zijn en bestand tegen temperatuurstijgingen. In een correcte installatie moet contact met elektrische of geïsoleerde onderdelen worden voorkomen. Isolerende onderdelen moeten zodanig worden aangebracht dat ze niet kunnen worden verwijderd met werktuigen. De installatie van het apparaat in de buurt van een koelkast of diepvriezer wordt afgeraden. Zo niet, worden de prestaties van de voornoemde apparaten negatief beïnvloed door de uitgestraalde warmte. Nadat u uw oven uit de verpakking hebt verwijderd, moet u zich ervan vergewissen dat de oven niet wordt beschadigd. Indien u verdenkt dat het apparaat beschadigd is, mag u het niet gebruiken; u moet onmiddellijk contact opnemen met de geautoriseerde dienst.

3.3. BEDRADING EN VEILIGHEID

De onderstaande instructies moeten absoluut worden nageleefd tijdens de bedrading:

- De aardingskabel moet worden aangesloten met de schroef met de aardingsmarkering. De aansluiting van de voedingskabel moet worden uitgevoerd zoals weergegeven in afbeelding 2. Indien er geen conforme geaarde uitgang aanwezig is in de omgeving van de installatie moet u een gekwalificeerde elektricien inroepen om een dergelijke uitgang te installeren.
- De geaarde uitgang moet zich in de buurt van het apparaat bevinden. Gebruik nooit een verlengsnoer.
- De voedingskabel mag niet in contact komen met de warme oppervlakte van het product.
- Indien de voedingskabel beschadigd is, moet u een geautoriseerde dienst inroepen. De kabel moet worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien.
- De bedrading van het apparaat moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien met een H05VV-F type voedingskabel.
- Incorrecte bedrading kan het apparaat beschadigen. Dergelijke schade wordt niet gedekt door de garantie.
- Het apparaat is ontworpen voor aansluiting op een 220-240V voeding. Controleer dat de spanning op het naamplaatje rechts binnenin de ovendeur overeenstemt met uw lokale elektriciteitstoevoer voor u de oven de eerste maal inschakelt.

De fabrikant aanvaardt geen enkele verantwoordelijkheid van welke aard ook met betrekking tot schade of letsels als resultaat van de niet-naleving van de veiligheidsinstructies of gebruik van een incorrecte voeding.



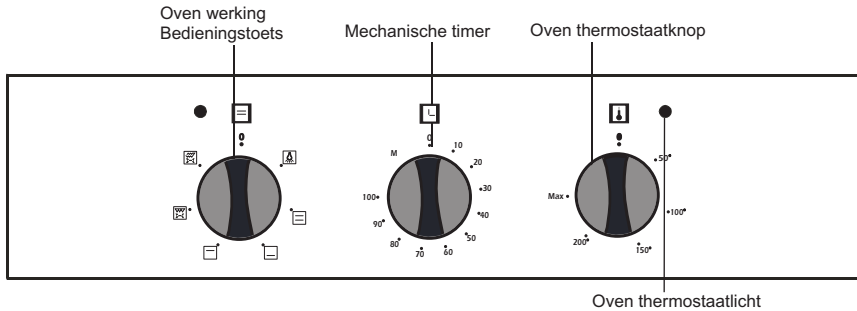
3.4. ALGEMENE WAARSCHUWING EN VOORZORGSMAATREGELEN

- Uw apparaat wordt geproduceerd conform met de relevante veiligheidsinstructies voor elektrische apparaten. Onderhoud en reparatiewerken mogen uitsluitend worden uitgevoerd door geautoriseerde onderhoudstechnici door de firma van de fabrikant. Installatie en reparatiewerken die worden uitgevoerd zonder de regels te observeren, kan gevaarlijk zijn.
- De externe oppervlakten warmt op wanneer uw apparaat wordt ingeschakeld. De elementen die de interne oppervlakte van de oven opwarmen en de stoomuitgangen worden uitzonderlijk warm. Deze secties behouden hun warmte gedurende een bepaalde periode, zelfs als het apparaat wordt uitgeschakeld. Raak de warme oppervlakten nooit aan. Houd kinderen uit de buurt.
- Om eten te bereiden in uw oven moeten de oven functie en temperatuurinstelling bedieningstoetsen worden bijgesteld. Zo niet, zal de oven niet werken.
- Wanneer de ovendeur geopend is, mag u er niets op plaatsen. U mag het evenwicht van het apparaat niet verstoren of de deur breken.
- U moet de stekker uit het stopcontact verwijderen als het apparaat niet in gebruik is.
- Bescherm uw apparaat tegen atmosferische invloeden. Stel de oven niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, stof, etc.

DEEL 4: HET GEBRUIK VAN DE OVEN

4.1 BEDIENINGSPANEEL

Ingebouwde oven



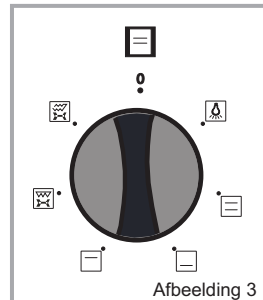
4.2. HET GEBRUIK VAN HET OVENGEDeelTE VAN HET APPARAAT

Ovenfunctie bedieningsknop:

Deze bedieningsknop dient om de ovenfuncties te selecteren (Afbeelding 3).

Beschreven in het volgende deel en in tabel 1. U moet de functieselectie bedieningstoets en de oven temperatuurbediening aanpassen aan temperatuurwaarde.

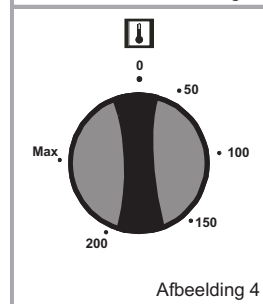
Zo niet, zal de ovenfunctie die u geselecteerd hebt niet werken.



Oven thermostaatknop:

Deze bedieningsknop dient om de temperatuur in te stellen (Afbeelding 4).

Indien de temperatuur in de oven de door u gekozen waarde bereikt, zal de thermostaat het circuit onderbreken en het thermostaatlichtje gaat uit. Indien de temperatuur lager is dan de ingestelde waarde, schakelt de thermostaat aan en het thermostaatlichtje begint te branden.



4.3. HET GEBRUIK VAN DE OVENFUNCTIE BEDIENINGSTOETS

Tabel 1

	Het ovenlampje begint te branden.
	De thermostaat en verknikkerlampjes van de oven en de verwarmingselementen boven- en onderaan worden ingeschakeld.
	De thermostaat en verknikkerlampjes van de oven en het verwarmingselement onderaan worden ingeschakeld.
	De thermostaat en verknikkerlampjes van de oven en de verwarmingselementen boven- en onderaan worden ingeschakeld
	De thermostaat en verknikkerlampjes van de oven, de grill verwarming en de braadkip functie worden ingeschakeld
	De thermostaat en verknikkerlampjes van de oven, het verwarmingselement bovenaan, de grill verwarming en de braadkip functie worden ingeschakeld



Verwarmingselement boven- onderaan functie (Statisch koken):

Bij dit type bereidingen, dat wordt beschreven als de traditionele methode, straalt de warmte gelijkmatig van de elementen boven-onderaan in de oven en garandeert een gelijkmatige bereiding van de boven- en onderzijde van de eetwaren die u bereidt. Stel de thermostaatbediening in op de aanbevolen temperatuur voor de bereiding die u wilt uitvoeren. Het voorverwarmen van de oven gedurende 10 minuten is aanbevolen. Laat de eetwaren, in een geschikte container, opwarmen gedurende de aanbevolen tijdsduur. De positie is de voorkeurfunctie voor de bereiding van **cakes, Moskovisch gebak, gebakken pasta, lasagne, pizza.**

Na het braden/bakken, schakelt u de ovenfunctie bedieningstoets en de thermostaatbediening uit en u annuleert het timerprogramma, indien van toepassing. Verwijder de gebraden/gebakken eetwaren uit de oven, plaats ze op een veilige plaats en zorg ervoor dat de oven volledig afkoelt door de deur open te houden. **Omwille van de hoge temperaturen van de oven moet u kinderen uit de buurt houden.**



Verwarmingselement onderaan functie:

Naarmate de warmte opstijgt van de bodem van de oven worden de eetwaren opgewarmd. Regel de thermostaatbediening op de aanbevolen temperatuur op de kooktabel voor de kookbereiding die u wilt uitvoeren. Het voorverwarmen van de oven gedurende 10 minuten is aanbevolen.



Verwarmingselement bovenaan functie:

Verwarmingselement bovenaan is geschikt voor de opwarming van reeds bereide eetwaren. Stel de thermostaatbediening van uw oven in op de aanbevolen temperatuur in de kooktabel voor de kookbereiding die u wilt uitvoeren. Het voorverwarmen van de oven gedurende 10 minuten is aanbevolen.



Grill en braadkip functie:

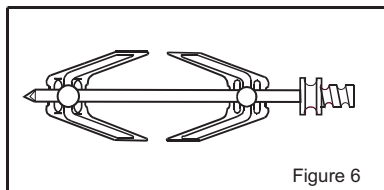


Figure 6

Deze functie wordt gebruikt om kip te roosteren of aan het spit te roosteren. Voor de roosterfunctie kunt u het spit gebruiken (Afbeelding 6). Voor grills: plaats de eetwaren op het rooster en plaats daarna het rooster op het hoogste rek. Nadat u de ovenschotel op het 3^{de} rek hebt geplaatst, kunt u de grillbewerking starten. De lade op het derde rek zorgt ervoor dat de olie, die van de eetwaren drupt, wordt opgevangen. **Tijdens het roosteren, moet de deur worden gesloten en de oventemperatuur moet worden ingesteld op 200°C.**

Draai de thermostaat van uw oven op 200°C. Verwarm de oven gedurende 5 minuten en plaats daarna uw eetwaren in de oven.

Na de bereiding schakelt u de oven en temperatuurbediening uit en annuleert u het timerprogramma. Verwijder de bereide eetwaren uit de oven, plaats ze op een veilige plaats en zorg ervoor dat de oven volledig afkoelt door de deur open te houden. **Omwille van de hoge temperaturen van de oven moet u kinderen uit de buurt houden.**



Verwarmingselement bovenaan, grill en braadkipfunctie:

Deze functie wordt gebruikt voor snellere grills en grills op een grotere oppervlakte, braadkippen en roosteren aan een spit. Voor de roosterfunctie kunt u het spit gebruiken (Afbeelding 6). Voor grills: plaats de eetwaren op het rooster en plaats daarna het rooster op het hoogste rek. Nadat u de ovenschotel op het 3^{de} rek hebt geplaatst, kunt u de grillbewerking starten. De lade op het derde rek zorgt ervoor dat de olie, die van de eetwaren drupt, wordt opgevangen. Tijdens het roosteren, moet de deur worden gesloten en de oventemperatuur moet worden ingesteld op 200°C.

Schakel de thermostaat van de oven op 200°C. Verwarm de oven gedurende 5 minuten en plaats uw eetwaren in de oven.

Na de bereiding schakelt u de oven en temperatuurbediening uit en annuleert u het timerprogramma, indien van toepassing. Verwijder de bereide eetwaren uit de oven, plaats ze op een veilige plaats en zorg ervoor dat de oven volledig afkoelt door de deur open te houden.

Aangezien de oven heet is, moet u uit de buurt van de oven blijven en u moet ook kinderen uit de buurt houden van de oven.



Grill, kip braden en ventilatorfunctie

Deze functie gebruikt de ventilator, het rooster en het verwarmingselement bovenaan. Ze wordt ook gebruikt voor snellere grills en grills op een grotere oppervlakte, braadkippen en roosteren aan een spit. Voor de roosterfunctie kunt u het spit gebruiken (Afbeelding 6). Voor grills: plaats de eetwaren op het rooster en plaats daarna het rooster op het hoogste rek. Nadat u de ovenschotel op het 3^{de} rek hebt geplaatst, kunt u de grillbewerking starten. De schotel op het derde rek garandeert dat de olie, die van de eetwaren drupt, wordt opgevangen. **Tijdens het grillen, moet de ovendeur worden gesloten en de oventemperatuur moet worden ingesteld op 200°C.**

Draai de thermostaat van uw oven op 200°C. Verwarm de oven gedurende 5 minuten en plaats daarna uw eetwaren in de oven.

Na de bereiding schakelt u de oven en temperatuurbediening uit en annuleert u het timerprogramma. Verwijder de bereide eetwaren uit de oven, plaats ze op een veilige plaats en zorg ervoor dat de oven volledig afkoelt door de deur open te houden. **Omwille van de hoge temperaturen van de oven moet u kinderen uit de buurt houden.**



Turboventilatie en verwarmingselement onderaan:

De combinatie van de turboventilator en het verwarmingselement onderaan is ideaal om pizza te bakken. Terwijl de turboventilator de warmte gelijkmatig verspreidt in de oven bakt het verwarmingselement onderaan het pizzadeeg. Regel de ovenfunctie bij tot het bovenstaande symbool verschijnt. Verwarm de oven gedurende 10 minuten en plaats uw eetwaren in de oven. Na de bereiding schakelt u de oven en temperatuurbediening uit en annuleert u het timerprogramma. Verwijder de bereide eetwaren uit de oven, plaats ze op een veilige plaats en zorg ervoor dat de oven volledig afkoelt door de deur open te houden. **De oven wordt heel warm, houd uw kinderen uit de buurt van de oven tijdens de bereiding.**

De combinatie van de turboventilator en het verwarmingselement onderaan is ideaal om pizza te bakken. Terwijl de turboventilator de warmte gelijkmatig verspreidt in de oven bakt het verwarmingselement onderaan het pizzadeeg.

De ovendeur mag niet worden geopend tijdens de bereidingperiode.

4.4. HET GEBRUIK VAN DE MECHANISCHE TIMER

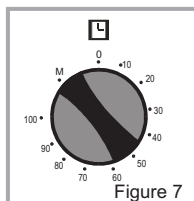


Figure 7

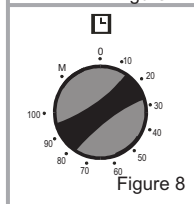


Figure 8

Handmatige bediening:

Als u de Timer bedieningstoets op de M-positie schakelt zoals weergegeven in de afbeelding kunt u uw oven voortdurend laten draaien. Als de timer op 0 staat, werkt de oven niet (Afbeelding 7).

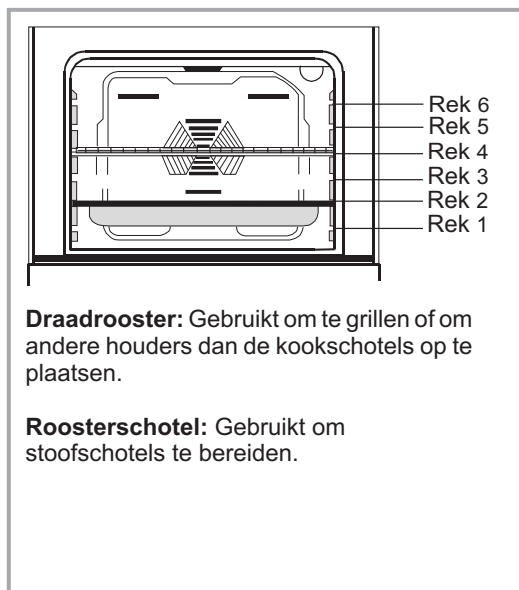
Werking door tijdaanpassing:

Draai de timerknop wijzerzin naar een bepaald tijdbereik tussen 0-100 minuten, zoals afgebeeld in de afbeelding. De oven zal stoppen wanneer het ingestelde tijdbereik bereikt is, en de timer zal een hoorbare waarschuwing geven zodra de ingestelde tijdsduur is verstreken (Afbeelding 8).

GERECHTEN	ONDER-BOVEN			GRILL		
	<i>Thermostaat pos (°C)</i>	<i>Rek pos.</i>	<i>Kooktijd (minuten)</i>	<i>Thermostaat pos (°C)</i>	<i>Rek pos.</i>	<i>Kooktijd (minuten)</i>
Gebak	170 - 190	2 - 3	35 - 45			
Cake	170 - 190	2 - 3	30 - 40			
Koekjes	170 - 190	2 - 3	30 - 40			
Gegrilde gehaktballen				200	5	10 - 15
Vochtige eetwaren	175 - 200	3	40 - 50			
Kip	200	2 - 3	45 - 60	200	*	50 - 60
Karbonade				200	4 - 5	15 - 25
Biefstuk				200	5	15 - 25
2-lagen cake						
2-lagen gebak						
* Braden met kippenspit						

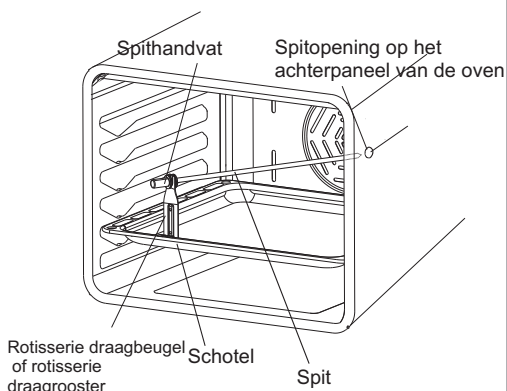
4.6. ACCESSOIRES GEBRUIKT IN DE OVEN

Indien de te koken eetwaren de ovenschaal niet volledig bedekken, indien de eetwaren of de gebruikte schaal voor de sappen van de eetwaren op te vangen uit de diepvriezer komen, kan de vorm van de schaal, wegens de hoge temperatuur tijdens het kook- of braadproces, vervormen. Dit is normaal. Plaats geen glazen schotel of container in een koude omgeving onmiddellijk na de bereiding in de oven. Plaats ze niet op koude en natte oppervlakten. Plaats ze op een droge doek en zorg ervoor dat ze langzaam afkoelen. Anders kan het de glazen schaal of houder barsten. Als u wilt grillen in uw oven raden we aan de roosterschotel te gebruiken die met het product wordt geleverd. Zo zal het druipen en gespetter van olie de binnenkant van de oven niet bevuilen. Indien u de grote grilschaal gebruikt, plaats dan een blad in de lagere schabben om zo de opeenstapeling van oliën te vermijden. Om het schoonmaken te vergemakkelijken, plaats ook wat water op de schotel. Tijdens het grillen, gebruikt u de 4de of 5de rek en breng wat olie aan op de grill zodat er geen eetwaren aan de gril blijven kleven.



Rotisserie

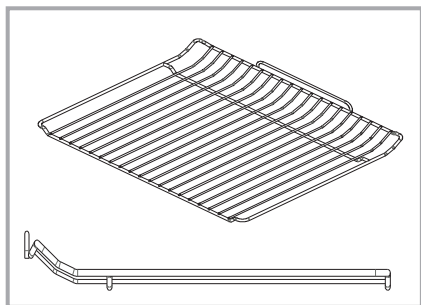
Verwijder de klemmen van het spit door de schroeven los te draaien en steek het spit in de kip. Monteer daarna de klemmen door ze op het spit te schuiven en steek de klemmen in de kip. Draai de schroeven aan. Voor u begint te roosteren, moet u ervoor zorgen dat de oven en rotisserie functies zijn uitgeschakeld. Plaats de schotel op de tweede lade en plaats de rotisserie draagbeugel voor het spit in de openingen op het rek zoals weergegeven in de afbeelding. Bepaalde producten kunnen uitgerust zijn met een rooster dragend accessoire in de plaats van de rotisserie draagbeugel.



Geplaatst op de eerste lade. In dit geval moet u het draagrooster op de derde lade plaatsen. Plaats de punttip van het spit in de opening in het achterpaneel van de oven en de draagbeugel van het spit op de rotisserie draagbeugel of rotisserie draagrooster. Zorg er ook voor dat de tip van het spit correct is aangebracht in de opening. Tijdens de rotisserie mag het handvat van het spit niet worden gemonteerd en de ovendeur moet worden gesloten.

OPMERKING: Het maximumgewicht voor het spit is 4,0kg.

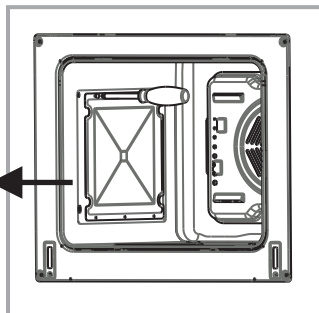
Anti-kantelen draad



- Om het rooster correct aan te brengen in de holte plaatst u het op een rek en u duwt het rooster volledig op zijn plaats.
- De anti-kantelen draad moet in de holte worden geplaatst.

Verwijdering van het katalytisch paneel

Verwijder de G-schroeven op ieder katalytisch paneel met emallaag.



DEEL 5: SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD VAN UW OVEN

5.1. SCHOONMAKEN

Voor u uw oven schoonmaakt, moet u controleren dat alle bedieningstoetsen zijn uitgeschakeld en uw apparaat is afgekoeld. Verwijder de stekker uit het stopcontact. Gebruik geen schoonmaakmiddelen met deeltjes die de email en geverfde onderdelen kunnen beschadigen van uw oven. Gebruik schuimende of vloeistof schoonmaakmiddelen die geen deeltjes bevatten. Bijtende stoffen, schurende schoonmaakmiddelen, ruwe staalwol of harde werktuigen kunnen de oppervlakte van de oven beschadigen. U mag deze niet gebruiken. Indien overtollige, brandende vloeistoffen over uw oven worden gemorst, kan dit het email beschadigen. U moet alle gemorste vloeistoffen onmiddellijk schoonmaken. Gebruik geen stoomreinigers om de oven schoon te maken.

De oven binnenin schoonmaken

Zorg ervoor de stekker van de oven uit het stopcontact te verwijderen voor u hem schoonmaakt. U bereikt de beste resultaten als u de oven binnenin schoonmaakt als de oven een beetje warm is. Wrijf uw oven schoon met een zachte doek bevochtigd met zeepwater na ieder gebruik. Wrijf daarna opnieuw schoon, dit maal met een natte doek, en wrijf hem dan droog. Voor producten met katalytisch email frames hoeft u de achter- en zijwanden van het interne frame niet schoonmaken. Als u oven roestvrij stalen oppervlakten hebt, raden we aan een schoonmaakmiddel te gebruiken die specifiek werd ontworpen voor roestvrij stalen oppervlakten.

5.2. ONDERHOUD

Het ovenlampje vervangen

Het wordt aanbevolen dat u deze bewerking overlaat aan een gekwalificeerde elektricien. Schakel de oven eerst uit en vergewis er u van dat hij is afgekoeld. Nadat u het deksel voor het lampje hebt verwijderd, kunt u het lampje verwijderen. Voer het nieuwe lampje, bestand tegen 300°C (25 Watt E14 basis), correct aan. Breng daarna het beschermende glas van het lampje opnieuw aan. Daarna kunt u uw oven opnieuw gebruiken.

DEEL 6: DIENST EN TRANSPORT

6.1. VEREISTEN ALSVORENS DE DIENST TE CONTACTEREN

Indien de oven niet werkt:

De oven kan uitgeschakeld zijn, er was een black-out. Bij modellen met een timer kan de tijd niet afgesteld zijn.

Indien de oven niet opwarmt:

De temperatuur is mogelijk niet ingesteld op de temperatuurregelaar van de oven.

De binnenverlichting werkt niet:

De elektriciteit moet worden nagekeken. De lampjes moeten worden nagekeken. Als ze defect zijn, kunt u ze vervangen zoals aangegeven in de gids.

Koken (als de verwarmingselementen boven- en onderaan niet gelijkmatig koken);

Kijk de plaats van de schabben, kooktijd en temperatuurwaarden volgens de gebruikshandleiding na.

Behalve deze regels, als u nog steeds problemen ondervindt met het product, kunt u contact opnemen met de "Geautoriseerde dienst".

PSO60W-SS-E productspecificaties

Afmetingen		
Productafmetingen (H*B*D)	mm	595 * 595 * 570
Oven eigenschappen		
Ovenvolume	lt	61
Holte afmetingen	mm	430 x 330 x 430
Ovenverlichting	W	25
Verwarmingselement bovenaan	W	1200
Verwarmingselement onderaan	W	1100
Grill (Thermostatisch)	W	2000
Dubbele grill (Thermostatisch)	W	3200
Timer		Mechanische timer
Roosterschotel (diepe schotel)		1
Verchroomd rooster met stop		1
Overige		
Totaal vermogen (Maximum)	kW	3,2
Tangentiële koelventilator (in geval van ingebouwde oven met koelventilator)	W	11,5
Spanning	V	230
Energieverbruik conform EN50304 normen	kWh	0.79
Elektrisch kookfornuis energieklassering		A
Krimpverpakte productafmetingen (Breedte / Diepte / Hoogte)	mm	680 x 630 x 640

Als er iets niet werkt

Als er iets met uw toestel is wat u niet begrijpt en u woont in het VK, kunt u met ons contact opnemen tijdens de normale werkuren op: 0844 8009595 Als u een technicus nodig heeft, bel het telefoonnummer op uw ontvangstbewijs.

Oproepen worden aan standaardtarief gerekend.

Wij bieden onze excuses aan voor eventuele kleine inconsistenties in deze instructie, die het resultaat zijn van productverbetering en ontwikkeling.

Kesa Electricals U.K HU1 3AU 26 / 05 / 2010