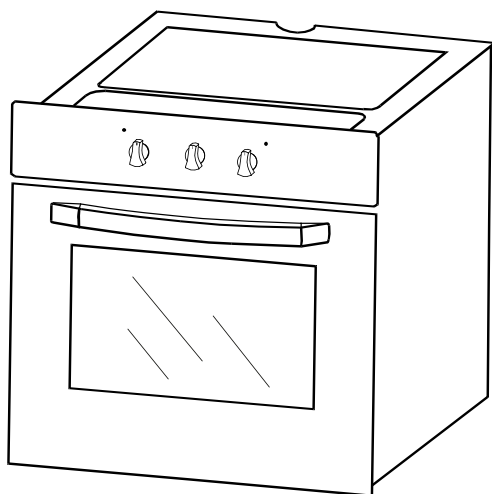


# PROLINE

## 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.

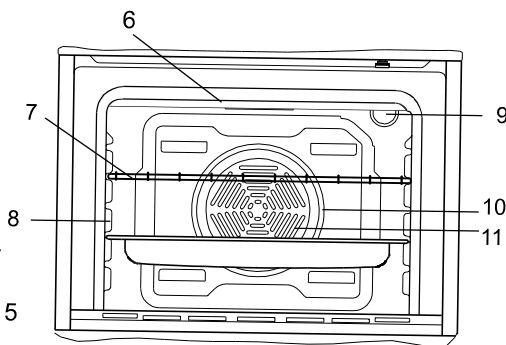
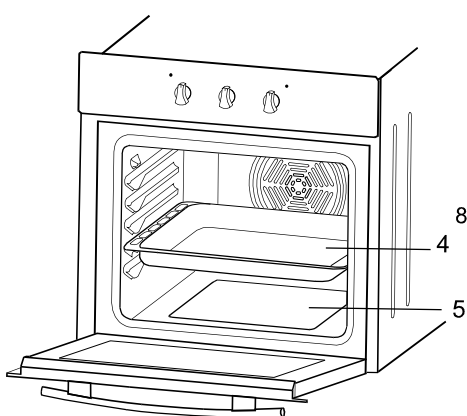
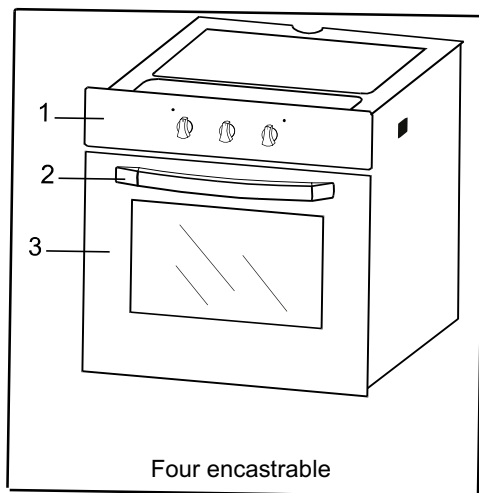
Veuillez conserver le présent document en lieu sûr. Il peut être utile à l'avenir, pour vous-même, ou pour des tiers, en cas de doute relatif à son fonctionnement.

**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



## LISTE DES PARTIES DU FOUR :

- |                                                            |                                                         |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 1- Panneau de commande                                     | 7- Grille                                               |
| 2- Poignée                                                 | 8- Supports                                             |
| 3- Porte du four                                           | 9- Lampe du four                                        |
| 4- Lèche-frite                                             | 10- Élément de chauffage Turbo<br>(derrière le plateau) |
| 5- Élément de chauffage inférieur<br>(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'écarter 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. Utilisez les poignées et boutons en toute circonstance.

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

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 tous 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 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.

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

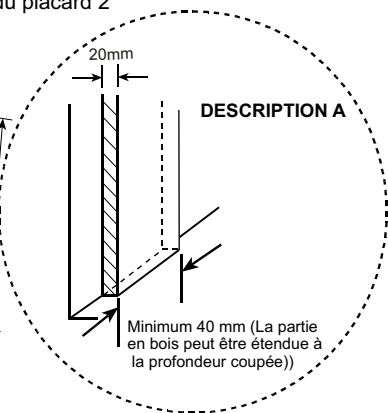
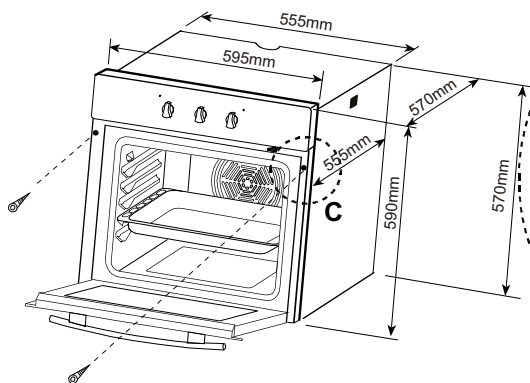
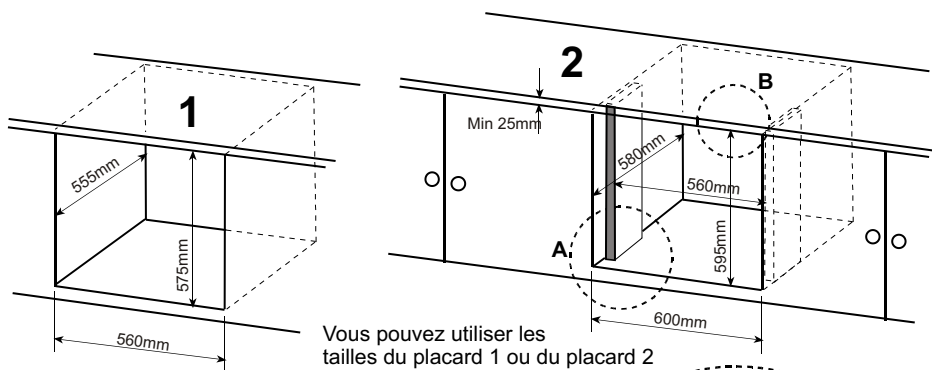
Cet appareil moderne, fonctionnel et pratique a été conçu avec des matériaux de première qualité, il saura vous satisfaire au mieux. Lisez ce manuel où vous trouverez tous les conseils pratiques pour obtenir d'excellents résultats et n'avoir aucun problème dans le futur. Les informations ci-dessous sont 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 !***



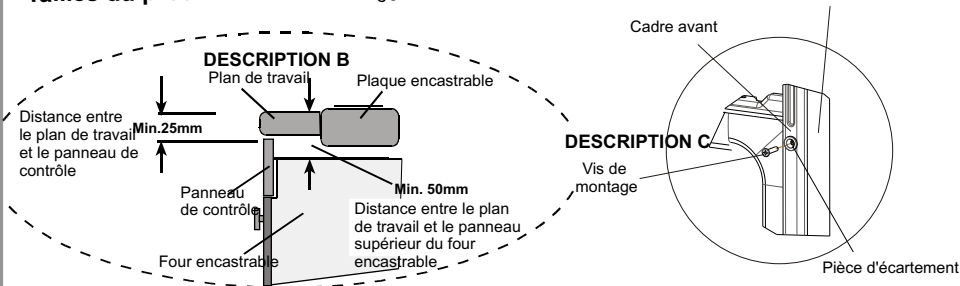
## 3.2. INSTALLATION DU FOUR ENCASTRABLE

### 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.**

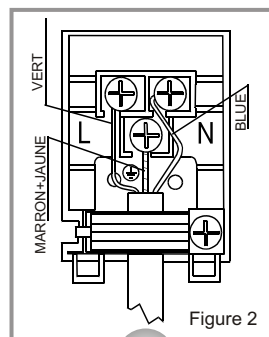


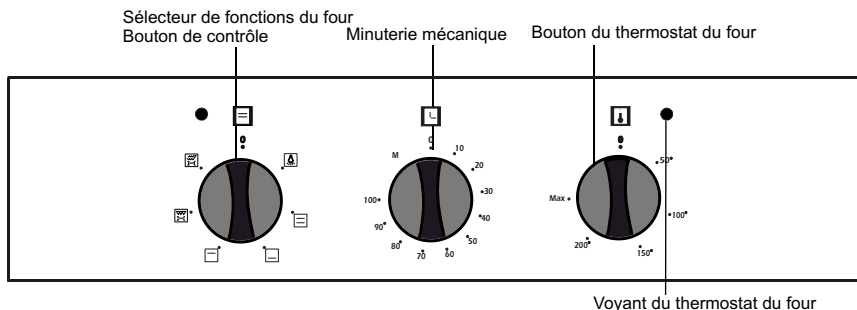
Figure 2

### 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 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.

## 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.

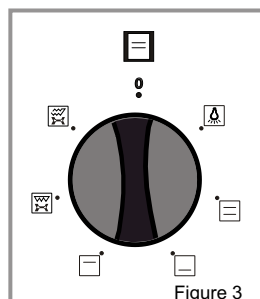


Figure 3

### 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.

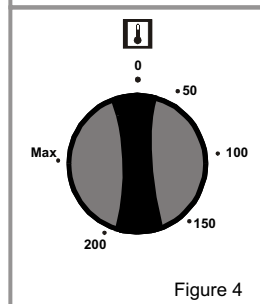


Figure 4

### 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 :

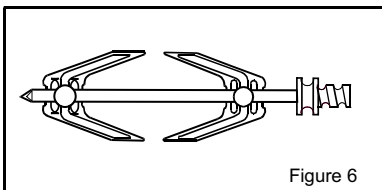


Figure 6

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 gril, 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

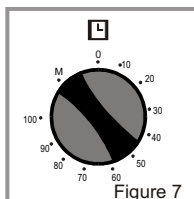


Figure 7

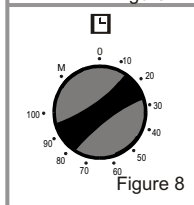


Figure 8

### 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                      | INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR                     |                              |                                 | GRILL                                   |                              |                                 |
|-------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|
|                               | <i>Position du thermostat.<br/>(°C)</i> | <i>Position de la grille</i> | <i>Période de cuisson (min)</i> | <i>Position du thermostat.<br/>(°C)</i> | <i>Position de la grille</i> | <i>Période de cuisson (min)</i> |
| Mille-feuilles                | 170 - 190                               | 1 - 2                        | 35 - 45                         |                                         |                              |                                 |
| Gâteau                        | 170 - 190                               | 1 - 2                        | 30 - 40                         |                                         |                              |                                 |
| Biscuit                       | 170 - 190                               | 1 - 2                        | 30 - 40                         |                                         |                              |                                 |
| Boulettes de viande grillée   |                                         |                              |                                 | 200                                     | 4                            | 10 - 15                         |
| Aliment aqueux                | 175 - 200                               | 2                            | 40 - 50                         |                                         |                              |                                 |
| Poulet                        | 200                                     | 1 - 2                        | 45 - 60                         | 200                                     | *                            | 50 - 60                         |
| Côtelette                     |                                         |                              |                                 | 200                                     | 3 - 4                        | 15 - 25                         |
| Bifteck                       |                                         |                              |                                 | 200                                     | 4                            | 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 3 et 4 quand vous grillez des aliments et graissez la grille pour que les aliments ne s'y collent pas.

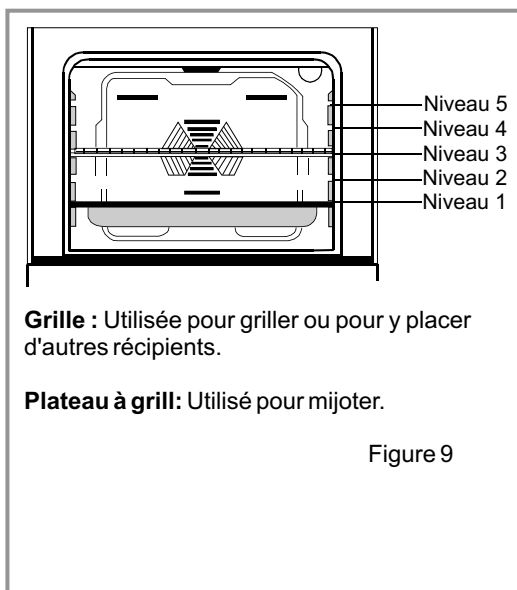
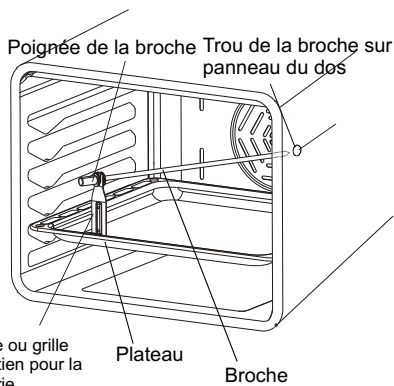


Figure 9

## Rôtisserie

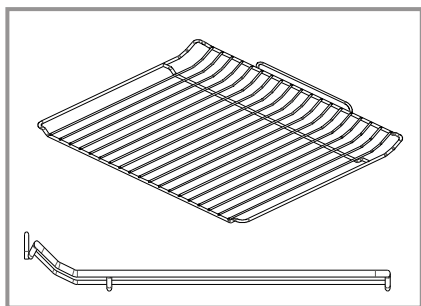
Retirez les attaches de la broche en dévissant les vis et passez la broche dans un poulet. Puis remettez les attaches en les faisant glisser sur la broche et en les passant sur le poulet. Resserrez les vis. Avant de commencer à rôtir, veillez à ce que les fonctions du four et de la rôtisserie soient **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.

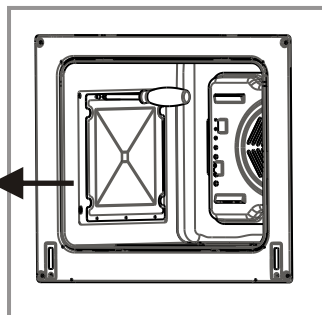
## Grille antibasculement du récipient



- 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.



### 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.

## 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

| 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