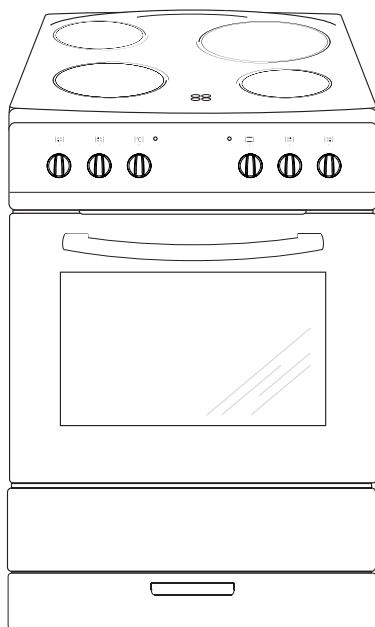


# PROLINE

PCC662WH



## OPERATING INSTRUCTIONS

ELECTRIC COOKER WITH A CERAMIC HOB

## GEBRUIKSAANWIJZING

ELEKTRISCH FORNUIS MET KERAMISCHE  
KOOKPLAAT



*Read the instructions before installing or using this appliance.  
Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat installeert en  
gaat gebruiken.*

## DEAR CUSTOMER,

---

*Thank you for purchasing this electric cooker with a ceramic hob We hope that you will be fully satisfied with how easy it is to use and operate.*

*Before first use, please read the operating instructions and familiarize yourself with the features of the appliance and pay attention to safety advice.*

*Before being packaged and leaving the manufacturing facility, the appliance was thoroughly checked with regard to safety and functionality.*

*It is important to keep these Operating Instructions and store them in a safe place so that they can be consulted at any time.*



### **Caution!**

*The cooker is intended for household use only.*

*The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.*

# TABLE OF CONTENTS

---

<b>General informations</b> .....	2
<b>Important warnings</b> .....	4
<b>Safety advice</b> .....	7
How to safe energy .....	10
<b>Description of the appliance</b> .....	12
<b>Specifications of the appliance</b> .....	13
<b>Installation</b> .....	14
Electrical connection .....	15
<b>Operation</b> .....	17
Oven functions and operation .....	20
<b>Baking in the oven – practical hints</b> .....	23
<b>Cleaning and maintenance</b> .....	24
<b>Operation in case of emergency</b> .....	30
<b>Technical data</b> .....	31
<b>Product fiche</b> .....	32
<b>Product information</b> .....	33

## **Important warnings**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- A steam cleaner is not to be used.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- 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.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The door should preferably be closed in all cooking modes.
- Do not hang any cloth or garment to the handle of the oven.

- Do not line the oven's cavity with aluminium foil for easier cleaning: the oven may overheat and the enamel coating of the cavity may be damaged.
- Caution: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.



**WARNING:** In order to prevent tipping of the appliance, the stabilizing means must be installed.

## SAFETY ADVICE

---



### Follow the instructions in this manual.

#### Install the appliance

- Packaging materials (e.g. plastic wrap, polystyrene) can be dangerous to children — danger of suffocation!
- Keep them out of reach of children.
- When properly installed this product complies with all safety requirements for this product category. Special attention should be paid to the lower part of the appliance, because it is not designed or intended for touching and can have sharp or rough edges that can cause injury.
- This appliance is heavy — be careful during handling.
- The appliance is fragile and prone to damage. Handle in vertical position only.
- During unpacking check that the appliance is not damaged. In case of doubt, do not use the appliance and contact customer service.
- When the appliance is installed, make sure that power cord is not kined or crushed.
- To avoid any risks (damage to property, personal injury, ...), have the appliance installed, connected and maintained by qualified personnel.
- **Warning:** Before accessing electrical terminals, unplug the appliance.
- If the electrical system in the apartment needs to be modified to connect the appliance, contact a qualified electrician.
- Connect the appliance to electrical mains via the multi-polar switch that will physically isolate the power supply in the event of category III overvoltage.
- **Grounding instructions:** This appliance must be grounded. In case of malfunction or power failure, grounding reduces the risk of electric shock because the current flows to the ground following a path of the least resistance. The appliance is equipped with a power cord with a grounding wire and plug with a grounding prong. Insert the plug into a properly installed and grounded mains socket in accordance with all local regulations.

#### Use

- The appliance can only be used according to its intended design, ie cooking at home. Any other use of the appliance will be considered improper and therefore hazardous. The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use of the appliance.
- Do NOT modify the appliance in any way.

## SAFETY ADVICE

---

- Children shall not play with the appliance.
- Do not connect the appliance to a power outlet without overload protection (fuse).
- Do not connect the appliance to a power supply through a splitter or extension cord.
- **WARNING!** Do not cover the ventilation openings in the appliance or furniture cabinet.
- Do not store potentially explosive substances such as aerosols containing flammable propellants inside the appliance.
- To avoid risk of explosion or fire, do not place flammable products near or inside the appliance.
- Do not turn on the cooking zones before you place pot or pans on them.
- Do not use the cooker for heating rooms.
- Do not scrape the hob with a sharp tool. Do not use the hob as a worktop.
- Do not use the appliance if the power cord, control panel or glass surface is damaged, so that the internal components are exposed.
- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven or the hob as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Always use cookware suitable for the type of appliance (for more information, see chapter Choice of Cookware).
- Before use any remove any liquids and food residue from the hob surface and wipe it clean.
- In particular, sugar heated to high temperature on the surface of the hob can cause irreversible damage.
- Do not use aluminium or plastic cookware. Do not place plastic or aluminium objects on hot cooking zones.
- Do not place pans with a wet bottom on the warmed up heating zones as this can irreversibly damage to the hob (permanent stains).
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven and pans over 25 kg on the hob.
- Do not use the drawer underneath the oven to store flammable materials or cookware during baking as the temperature in the drawer may be high and these items may catch fire.
- **NOTE:** Make sure you do not drop any heavy or sharp objects on the hob surface.



## SAFETY ADVICE

---

### Maintenance

- Before starting the catalytic cleaning programme, remove larger splashes and dirt. For more information, see Cleaning and maintenance.

### Service and repairs

- In case of malfunction do not attempt to repair the appliance yourself. During repair unqualified personnel may cause damage to the appliance that is not covered by the warranty. Contact your you authorized reseller. Use replacement parts certified by the manufacturer.

## HOW TO SAVE ENERGY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- **Use proper pans for cooking.**

Pans with thick, flat bases can save up to 1/3 on electric energy. Remember to cover pans if possible otherwise you will use four times as much energy!

- **Match the size of the saucepan to the surface of the heating zone.**

A saucepan should never be smaller than a heating zone.

- **Ensure heating zones and pan bases are clean.**

Soils can prevent heat transfer – and repeatedly burnt-on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment.

- **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).**

Do not open the oven door unnecessarily often.

- **Switch off the oven in good time and make use of residual heat.**

For long cooking times, switch off heating zones 5 to 10 minutes before finishing cooking. This saves up to 20% on energy.

- **Only use the oven when cooking larger dishes.**

Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

- **Make use of residual heat from the oven.**

If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

**Important!** When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

- **Make sure the oven door is properly closed.**

Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

- **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

## UNPACKING

---



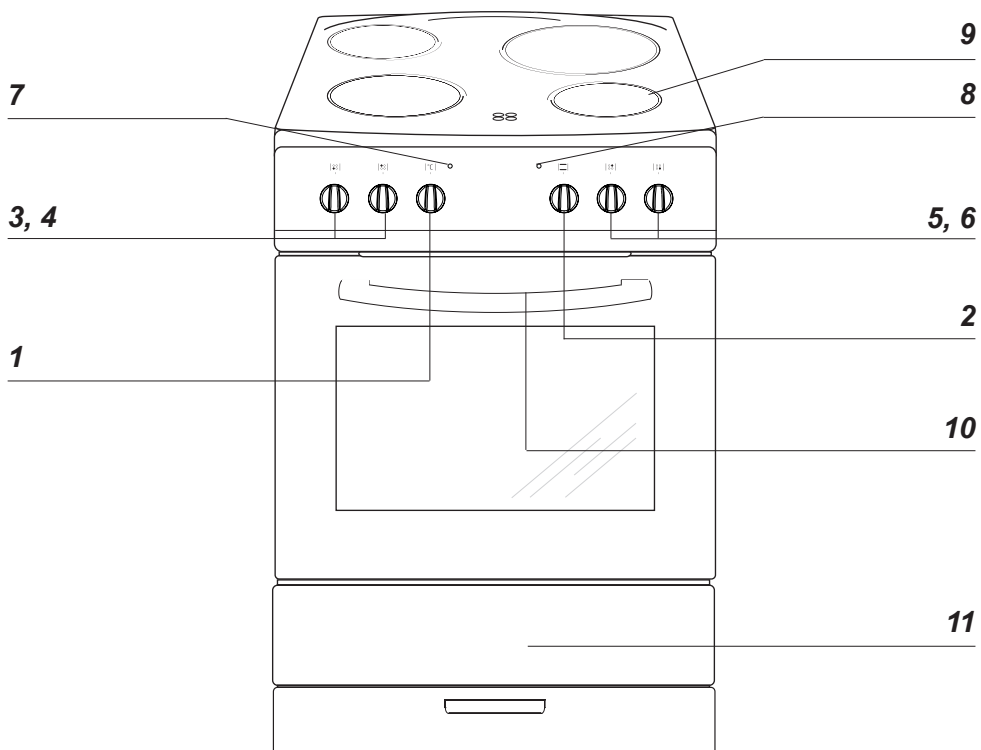
During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

---



- 1 : Temperature control knob
- 2 : Oven function selection knob
- 3, 4, 5, 6 : Heating zone control knobs
- 7 : Thermostat control light
- 8 : Oven function light
- 9 : Ceramic hob
- 10 : Oven door handle
- 11 : Drawer

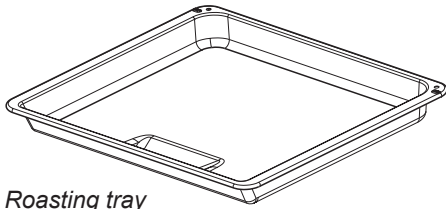
# SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

The following table lists appliance features and components.

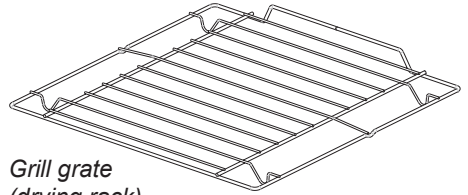
Hob	Diameter	Power
Rear left cooking zone	14,5 cm	1,2 kW
Front left cooking zone	18,0 cm	1,7 kW
Rear right cooking zone	21,0 cm	2,1 kW
Front right cooking zone	14,5 cm	1,2 kW

Oven	Power
Top heater	0,9 kW
Bottom heater	1,1 kW
Grill	1,5 kW

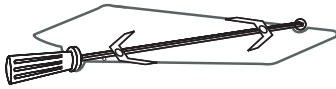
## Appliance features and components



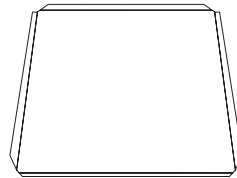
*Roasting tray*



*Grill grate  
(drying rack)*

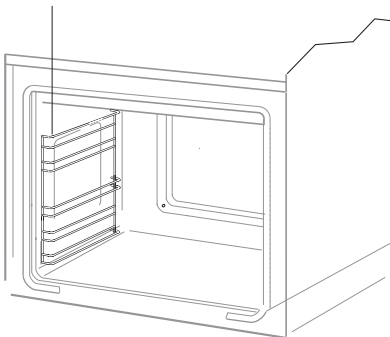


*Fork and rotisserie frame*



*Baking tray*

## Sideracks



# INSTALLATION

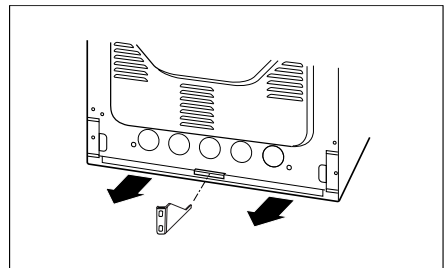
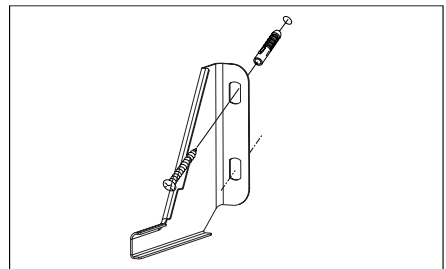
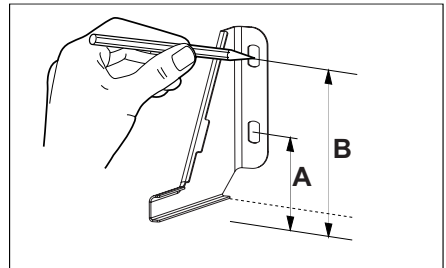
## Installing the cooker

- The kitchen should be dry and airy and have effective ventilation according to the existing technical provisions.
- The room should be equipped with a ventilation system that pipes away exhaust fumes created during combustion. This system should consist of a ventilation grid or hood. Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions. The cooker should be placed so as to ensure free access to all control elements.
- Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating. If you are unsure of your furniture's heat resistance, you should leave approximately 2 cm of free space around the cooker. The wall behind the cooker should be resistant to high temperatures. During operation, its back side can warm up to around 50°C above the ambient temperature.
- The cooker should stand on a hard, even floor (do not put it on a base).
- Before you start using the cooker it should be leveled, which is particularly important for fat distribution in a frying pan. To this purpose, adjustable feet are accessible after removal of the drawer. The adjustment range is +/- 5 mm.

## Install the anti-tip bracket.

To prevent the appliance tipping over, install the anti-tip bracket provided with the appliance by following the instructions below.

Drill a hole at a height of 6 cm from the floor (A) on the wall, where the appliance will be installed. Then drill the second hole at the height of 10.3 cm from the floor (B). Using the 2 wall anchors and screws provided, attach the anti-tip bracket to the wall by aligning it with the drilled holes.



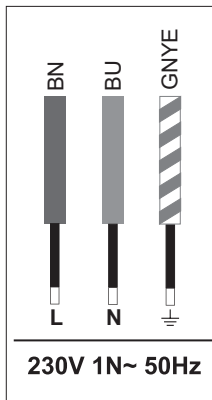
# INSTALLATION

## Electrical connection

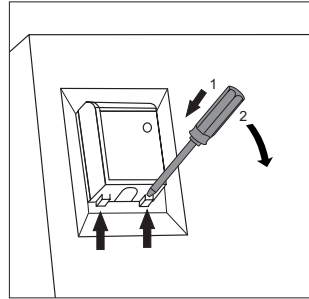
**Warning.** All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorised electrician. No alterations or wilful changes in the electricity supply should be carried out.

## Fitting guidelines

The appliance is factory configured for single-phase AC power (230V 1N ~ 50Hz) and equipped with a H05VV-F 3G 4 mm<sup>2</sup> connection cable connected to the terminal block. The wires of the connecting cable are marked as follows: phase wire L - BN - brown, neutral wire N - BU - blue, earth wire PE - GNYE - yellow-green.



You can configure the appliance for two-phase or three-phase power supply (400 / 230V) by bridging the terminals on the terminal block according to the table and connection diagrams below, item 2 and item 3 and then you need to use a connection cable specified in the table instead of the cable supplied with the appliance. Use the connection bridges supplied with the appliance. To access the terminal block remove the cover by prying it open with a flat-head screwdriver.



Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the cooker.

Do not treat the cable ends by soldering. Cable sheath should be mounted in the strain relief device, which is adapted to cables with a diameter of 7 to 15 mm.

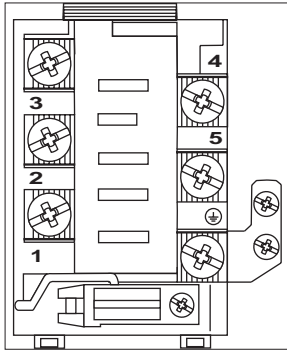
**Warning.** Remember to connect the safety circuit to the connection box terminal marked with  $\oplus$ . The electricity supply for the appliance must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm.

Before connecting the appliance to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

**Warning.** The installer is obliged to provide the user with "Appliance electrical connection certificate".

Connecting the appliance other than shown on the wiring diagram may damage the appliance.

# INSTALLATION



## Connection Diagram

Warning: Voltage of heating elements 230V.  
In the event of any connection the earth wire must be connected to the  $\oplus$  PE terminal.

Recommended type of connection cable

1	For 230 V single phase connection with a neutral wire, terminals 1-2-3 and 4-5 are bridged, and the earth wire is connected to the earthing terminal $\oplus$ .	1N~		H05VV-F3G4 3x 4 mm <sup>2</sup>
2	For 400/230 V two-phase connection with a neutral wire, terminals 2-3 and 4-5 are bridged, and the earth wire is connected to the earthing terminal $\oplus$ .	2N~		H05VV-F4G2,5 4x 2,5 mm <sup>2</sup>
3	For 400/230 V three-phase connection with a neutral wire, terminals 4-5 are bridged, individual phase wires are connected to terminals 1, 2, 3 respectively, neutral wire is connected to bridge terminals 4-5, and the earth wire is connected to the earthing terminal $\oplus$ .	3N~		H05VV-F5G2,5 5x 2,5 mm <sup>2</sup>
<p>L1, L2, L3 - Live wires; N - Neutral wire; PE - Earth wire The arrows in the above diagrams indicate where you need to connect the individual cable wires.</p>				

**Warning:** If the mains cable of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, through customer service or by a qualified specialist.



# OPERATION

---

## Before first use

- Remove packaging, empty the drawer, clean the interior of the oven and the hob.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid.
- Switch on the ventilation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully; the heating zones of the hob should be heated for around 4 min. without a pan.

### **Important!**

To clean the oven, only use a cloth well rang out with warm water to which a little washing-up liquid has been added.

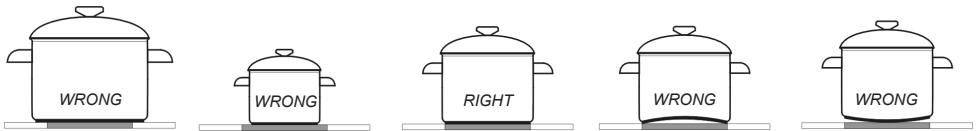
## OPERATION

### Controlling the heating zones of the ceramic hob.

#### Choice of cookware

Choose a pan with a diameter that is at least as large as the heating zone. For roasting tins there is a special widened heating zone of 140x250. **Do not use pans with a concave or convex base.** Always remember to put a proper cover on the pan. We recommend the use of pans with thick, even bases.

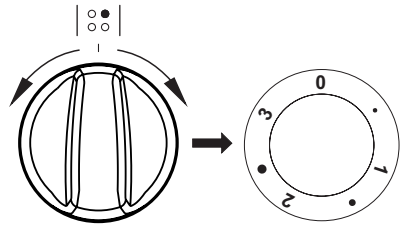
If the heating zones and pans are solid it is impossible to make full use of the heat.



#### Heat level selection

The heating zones have different levels of heat. The level of heat can be adjusted gradually by turning the appropriate knob to the right or left.

- 0 Switch off
- MIN. Warming up
- 1 Stewing vegetables, slow cooking
- Cooking soups, larger dishes
- 2 Slow frying
- Grilling meat, fish
- 3 MAX. Fast heating up, fast cooking, frying



# OPERATION

---

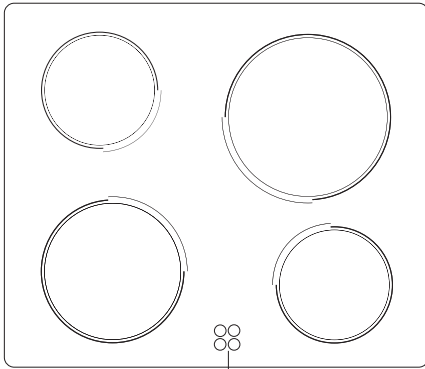
## Residual heat indicator

---

If the temperature of a heating zone exceeds 50°C this is signalled by an indicator which lights up for that zone.

When the heating indicator lights up it warns the person using the cooker against touching a hot heating zone.

For about 5 to 10 minutes after a heating zone is switched off it will still have residual heat that can be used, for example to warm up or keep dishes warm without switching on another heating zone.



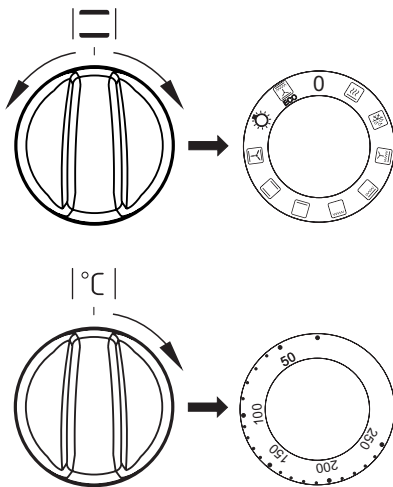
*Residual heat indicator*

# OPERATION

## Oven function and operation

### Oven with automatic air circulation (including fan)

The oven can be heated up using the bottom and top heaters or the grill. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position, and the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.



The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position "●"/"0".

### Caution!

When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has been set by the temperature regulator knob.

**0** Oven is off



### Rapid Preheating

Top and bottom heater, roaster and fan on. Use to preheat the oven.



### Defrosting

Only fan is on and all heaters are off.



### Fan and combined grill on

When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.



### Enhanced roaster (super roaster)

In this setting both roaster and top heater are on. This increases temperature in the top part of the oven's interior, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.



### Roaster on.

Roasting is used for cooking of small portions of meat: steaks, schnitzel, fish, toasts, Frankfurter sausages, (thickness of roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during roasting).



### Bottom heater on

When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).

## OPERATION

---



### Top and bottom heaters on

Set the knob in this position for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza (it is necessary to preheat the oven and use a baking tray) on one oven level.



### Top heater, bottom heater and fan are on.

This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking).



### Oven lighting

Set the knob in this position to light up the oven interior.



ECO

### Eco Heating

This is an optimised heating function designed to save energy when preparing food. At this knob position, the oven lighting is off.


When the oven is switched on, two control lights are illuminated: one is orange and one is red. The orange control light turned on means the oven is working. If the red control light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the red control light goes out for the first time. When baking, the Light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The orange control light may also turn on at the knob position of “oven lighting”.

# OPERATION

## Use of the grill

The grilling process operates through infrared rays emitted onto the dish by the incandescent grill heater.

In order to switch on the grill you need to:

- Set the oven knob to the position marked grill ,
- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

**For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 250°C, but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190°C.**

### Warning!

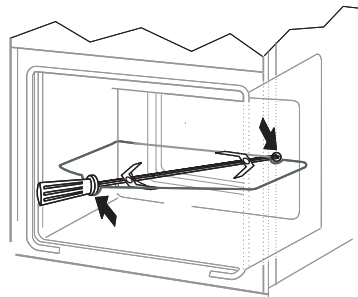
When using function grill it is recommended that the oven door is closed. When the grill is in use accessible parts can become hot. It is best to keep children away from the oven.

## Use of the rotisserie

The rotisserie enables rotating grilling in the oven. It is intended for grilling poultry, kebabs, sausages and similar dishes. Switching the rotisserie motor on and off is done at the same time as switching the grilling function. When using these functions during grilling the rotisserie motor can stop momentarily or the rotating direction can be changed. This does not affect the functionality and the grilling quality.

Preparing dishes using the rotisserie: (see the diagram below)

- put the food on the rotisserie spit and secure it using the forks;
- insert the rotisserie frame into the oven on the third level from the bottom;
- insert the spit end into the motor drive coupling, making sure that the groove of the metal part of the rotisserie handle rests on the frame;
- unscrew the handle;
- insert the tray onto the lowest level of the oven chamber and close the door.



## BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

---

### Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

### Roasting meat







- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

# BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

## ECO Heating














- ECO heating is an optimised heating function designed to save energy when preparing food.
- You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.
- Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.

### Recommended setting for ECO Heating

Type of dish	Oven functions	Temperature (°C)	Level	Time in minutes
Sponge cake	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Yeast cake/ Pound cake	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fish	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Beef	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Pork	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Chicken	 ECO	180 - 200	2	80 - 100



## BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Type of dish	Oven functions	Temperature (°C)	Level	Time in minutes
Sponge cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Yeast cake/ Pound cake		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Yeast cake/ Pound cake		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Fish		210 - 220	2	45 - 60
Fish		190	2 - 3	60 - 70
Sausages		230 - 250	4	14 - 18
Beef		225 - 250	2	120 - 150
Pork		160 - 230	2	90 - 120
Chicken		180 - 190	2	70 - 90
Chicken		160 - 180	2	45 - 60
Vegetables		190 - 210	2	40 - 50
Vegetables		170 - 190	3	40 - 50

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

<sup>1)</sup>Preheat

<sup>2)</sup>Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

## CLEANING AND MAINTENANCE

---

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

**Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the “●”/“0” position. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.**

### Ceramic hob

- The hob should be cleaned regularly after each use. If possible, it is recommended that the hob is washed while still warm (after the heating zone indicator goes off). Do not allow the hob to get heavily stained; particularly from burnt-on spillages from boiled over liquids.
- When cleaning do not use cleaning agents with a strong abrasive effect, such as e.g. scouring powders containing an abrasive, abrasive compounds, abrasive stones, pumice stones, wire brushes and so on. They may scratch the hob surface, causing irreversible damage.
- Large spillages that are firmly stuck to the hob can be removed by a special scraper; but be careful not to damage the ceramic hob frame when doing this.

**Caution! The sharp blade should always be protected by adjusting the cover (just push it with your thumb). Injuries are possible so be careful when using this instrument – keep out of reach of children.**

- Appropriate light cleaning or washing products are recommended, such as e.g. any kind of liquids or emulsions for fat removal. If the recommended products are not available, it is advisable to use a solution of warm water with a little washing-up liquid or cleaning products for stainless steel sinks.

### Important!

**Do not use any abrasive agents, harsh detergents or abrasive objects for cleaning.**

**Only use warm water with a small amount of dishwashing liquid to clean the front of the appliance. Do not use washing powders or creams.**

# CLEANING AND MAINTENANCE

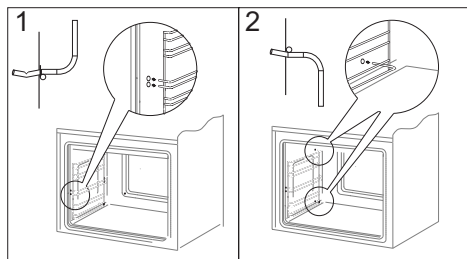
## Oven

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

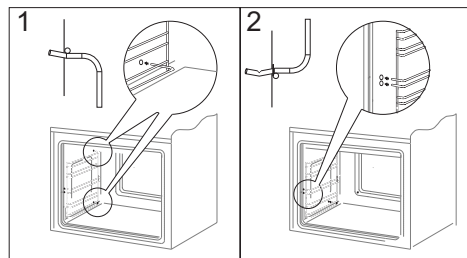
### Caution!

Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

- Oven is equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.

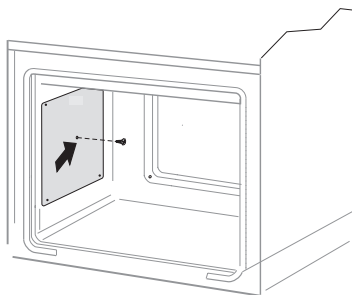


*Removing wire shelf supports*



Oven is equipped with liners covered with special self-cleaning enamel. The enamel removes fat stains or leftover food automatically, providing they are not dried on and burnt (food and fat remnants should be removed when they are not dried on and burnt to avoid a long self-cleaning process). To activate self-cleaning switch on the oven for 1 hour, setting the temperature to 250°C. If remnants of food are small the process can be shortened.

If the self-cleaning performance is noticeably reduced, replace the liners with new ones: take out the wire rails from the inside and unscrew the catalytic enamel screw from the center of the liner. New liners can be obtained at service outlets.

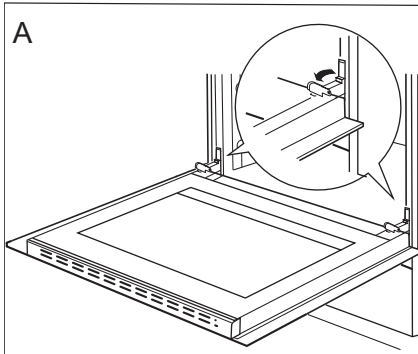


*Removal of catalytic liners*

# CLEANING AND MAINTENANCE

## Door removal

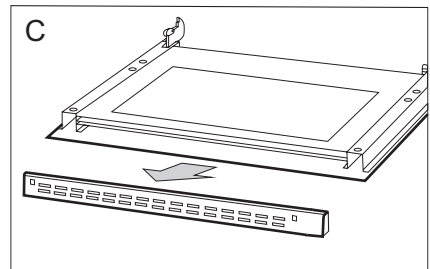
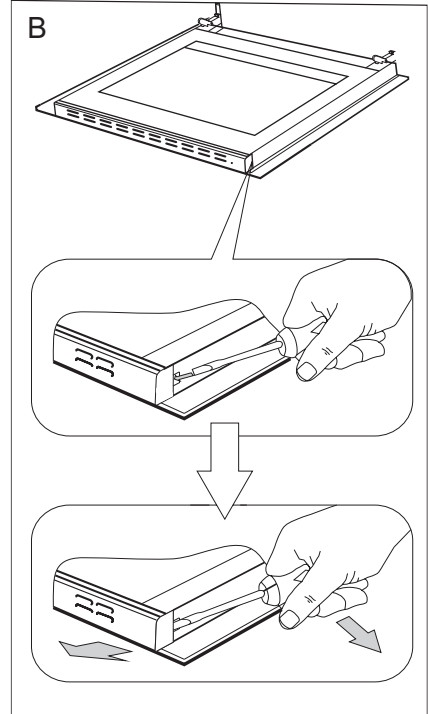
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.



*Tilting the hinge safety catches*

## Removing the inner panel

1. Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B).
2. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)

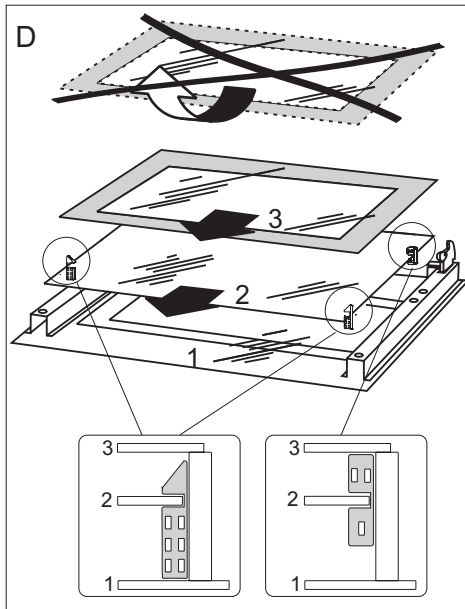


# CLEANING AND MAINTENANCE

3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door).  
fig. D.

4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.  
Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.

**Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time.** In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.

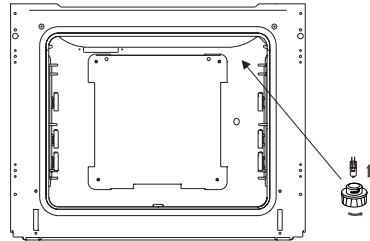


*Removal of the internal glass panel.  
3 glass panel.*

## Replacing the halogen bulb in the oven

**Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.**

- Set all control knobs to the position • / 0 and disconnect the mains plug.
- Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one:
  1. G9
  2. voltage 230V
  3. power 25W
- Replace the halogen bulb in its socket.
- Screw in the lamp cover.



## OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

---

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the cooker
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below.

Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTION
1. The appliance does not work.	Break in power supply.	Check the household fuse box; if there is a blown fuse replace it with a new one.
2. The oven lighting does not work.	The bulb is loose or damaged.	Tighten up or replace the blown bulb (see ' <i>Cleaning and Maintenance</i> ').

### Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

## TECHNICAL DATA




---

Voltage rating	230 / 400V~50 Hz
Power rating	9,7 kW
Ceramic hob	6,2 kW
Cooker dimensions H/W/D	85 / 60 / 60 cm

The product meets the requirements of European standards EN 60335- 1; EN60335-2-6.

The data on the energy labels of electric ovens is given according to standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. These values are defined with a standard workload a with the functions active: bottom and top heaters (conventional heating) and fan assisted heating (forced air heating), if these functions are available.

The energy efficiency class was assigned depending on the function available in the product in accordance with the priority below:


Forced air circulation ECO (ring heater + fan)	
Forced air circulation ECO (bottom heater + top + roaster + fan)	
Conventional mode ECO (bottom heater + top)	

During energy consumption test, remove the telescopic runners (if the product is fitted with any).

### Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- The Low Voltage Directive 2014/35/EC,
- Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC,
- ErP Directive 2009/125/EC,

and therefore the product has been marked with the  symbol and the Declaration of Conformity has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.

## PRODUCT FICHE

The information in the product data sheet is given in accordance with the Commission delegated Regulation (EU) No 65/2014 supplementing Directive of the European Parliament and of the Council 2010/30/EU with regard to energy labelling of household ovens and range hoods

Supplier name	Proline
Model identifier	PCC662WH
Energy efficiency index (EEI cavity)	95,1
Energy efficiency class	A
Energy consumption per cycle (EC electric cavity) conventional mode [kWh] fan-forced mode [kWh]	0,99 0,78
Number of cavities	1
Heat source (electricity or gas)	electricity
Cavity volume [l]	65

**In order to determine compliance with the eco-design requirements, the measurement methods and calculations of the following standards were applied:**

EN 60350-1

EN 60350-2



## PRODUCT INFORMATION

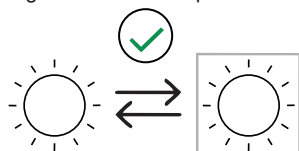
Product information given in accordance with Commission Regulation (EU) No 66/2014 supplementing Directive of the European Parliament and Council Directive 2009/125/EC with regard to eco-design requirements for household ovens, hobs and range hoods

### Household ovens

Model identifier	PCC662WH
Oven type (electricity or gas)	electricity
Appliance weight [kg]	41,0
Number of cavities	1
Source of heat for each cavity (electricity or gas)	electricity
Volume of each cavity V [l]	65
Energy consumption needed to heat a standard charge in an electric oven cavity during a single cycle in conventional mode for each cavity (final electric energy consumption) EC electric cavity [kWh/cycle]	0,99
Energy consumption needed to heat a standard charge in an electric oven cavity during a single cycle in fan-forced mode for each cavity (final electric energy consumption) EC electric cavity [kWh/cycle]	0,78
Energy efficiency index EEI cavity for each cavity	95,1

Product information given in accordance with Commission Regulation (EU) No 2019/2015: This product contains a light source of energy efficiency class G.

Light source in this product can be replaceable by end-user.



## PRODUCT INFORMATION

Product information given in accordance with Commission Regulation (EU) No 66/2014 supplementing Directive of the European Parliament and Council Directive 2009/125/EC with regard to eco-design requirements for household ovens, hobs and range hoods

### Household electric hobs

Model identifier		PCC662WH
Hob type (electric / gas / gas-electric)		electric
Number of cooking zones		4
Heating technique (induction cooking zones or heating areas, radiant heating zones, solid hobs)		radiant heating zones
Usable surface diameter for electric cooking zone rounded to 5 mm [Ø cm]	FL	Ø 18,0
	RL	Ø 14,5
	RR	Ø 21,0
	FR	Ø 14,5
Energy consumption for each cooking zone per kg, EC electric cooking [Wh/kg]	FL	193,5
	RL	193,5
	RR	193,5
	FR	193,5
Energy consumption by the hob per kg EC electric hob [Wh/kg]		193,5

## **GEACHTE KLANT,**

---

*Dank u wel voor de aanschaf van dit keramische fornuis. We hopen dat u tevreden zult zijn met de werking en het bedieningsgemak.*

*Wij verzoeken u om voor het eerste gebruik van het apparaat deze gebruiksaanwijzing te lezen, kennis te maken met de functies van het apparaat en te letten op de aanwijzingen voor veilig gebruik.*

*Elk fornuis dat de fabriek verlaat is vóór het inpakken grondig gecontroleerd op veiligheid en functionaliteit.*

*Bewaar de gebruiksaanwijzing en zorg dat u hem indien nodig binnen handbereik heeft.*



### **Opgelet!**

*Het toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke kookdoeleinden.*

*De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die geen invloed hebben op de werking van het toestel.*

# INHOUDSTAFEL

---

<b>Informatie</b> .....	35
<b>Belangrijke aanwijzingen</b> .....	37
<b>Veiligheidsinstructies</b> .....	40
Energiebesparing .....	43
<b>Beschrijving van het toestel</b> .....	45
<b>Kenmerken van het toestel</b> .....	46
<b>Installatie</b> .....	47
Aansluiting van de oven op de elektrische installatie.....	48
<b>Bediening</b> .....	50
Functies en bediening van de oven .....	53
<b>Bakken in de oven – praktische tips</b> .....	56
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	59
<b>Handelswijze bij probleemsituaties</b> .....	63
<b>Technische gegevens</b> .....	64
<b>Productkaart</b> .....	65
<b>Informatie over het product</b> .....	66

## **Belangrijke aanwijzingen**

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik veilig en met begrip van de gevaren plaatsvindt onder toezicht of overeenkomstig de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.
- Om gevaren te voorkomen moet de vervanging van een beschadigde voedingskabel worden toevertrouwd aan de producent, de servicedienst of een gekwalificeerd specialist.
- **WAARSCHUWING:** Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Raak nooit de verwarmingselementen van het apparaat aan. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** De toegankelijke onderdelen worden tijdens het gebruik heet. Houd kinderen op afstand.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Geen voorwerpen verzamelen op de kookoppervlakte.
- **WAARSCHUWING:** Het koken van vetten of olie op de kookplaat zonder toezicht kan erg gevaarlijk zijn en leiden tot brand. Probeer het vuur **NOOIT** met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of een niet-brandbare deken.

- Het apparaat is niet geschikt om te worden bediend met een externe klok of een afzonderlijk op afstand bestuurd besturingssysteem.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u het lampje gaat vervangen. Hiermee voorkomt u elektrische schokken.
- Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het fornuis.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Wees voorzichtig en voorkom dat u de hete elementen in de oven aanraakt.
- **WAARSCHUWING:** Schakel de stroom uit als de oppervlakte van de kookplaat is gebarsten om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen voorwerpen voor het schoonmaken van het glas van de deur, omdat deze krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak. Dit kan leiden tot barsten van het glas.
- Voordat u begint met schoonmaken moet u de grootste spatten en verontreinigingen verwijderen.
- Leg geen metalen voorwerpen als messen, vorken, lepels, deksels op de oppervlakte van de kookplaat, zij kunnen heet worden.
- Bak de gerechten met een gesloten ovendeur.
- Hang geen wasgoed of keukendoeken op de handgreep van de oven.
- Bekleed de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie om het schoonmaken te vergemakkelijken: oververhitting kan beschadiging van het email van de ovenruimte veroorzaken.

- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u het lampje gaat vervangen. Hiermee voorkomt u elektrische schokken.
- **Opgelet.** Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden. Kortdurend koken moet onder continu toezicht plaatsvinden.



**WAARSCHUWING:** Om te voorkomen dat het toestel omvalt, dient u de bijgevoegde blokkade te installeren.



Handel in overeenstemming met de aanbevelingen die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing.

## Installatie

- Verpakkingsmaterialen (bv. folie, polystyreen) kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen - verstikkingsgevaar!
- Bewaar de materialen buiten bereik van kinderen.
- Na juiste installatie voldoet het product aan alle veiligheidseisen voor deze categorie producten. Let goed op de onderkant van het apparaat. Dit is niet ontworpen en bestemd om aangeraakt te worden. Er kunnen zich scherper of ruwe randen op bevinden die verwondingen kunnen veroorzaken.
- Het apparaat is zwaar, wees voorzichtig bij het verplaatsen.
- Het apparaat is gevoelig voor beschadigingen. Uitsluitend verplaatsen in verticale positie.
- Controleer bij het uitpakken of het apparaat niet is beschadigd. Bij twijfel het apparaat niet gebruiken en contact opnemen met de klantenservice.
- Controleer na installatie van het apparaat of de voedingskabel niet klem zit.
- Om alle gevaren (materiële schade, immateriële schade, lichamelijk letsel,...) te voorkomen moet de installatie, aansluiting op het lichtnet, inbedrijfname en het onderhoud worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.
- Waarschuwing: Voordat u zich toegang verschafft tot de klemmen, moet u de voeding loskoppelen.
- Indien aanpassing van de elektrische installatie in de woning noodzakelijk is om het apparaat te kunnen aansluiten, moet u contact opnemen met een gekwalificeerd elektricien.
- Aansluiting op het lichtnet in een vaste installatie moet plaatsvinden door middel van een meerpolige schakelaar die de voeding volledig uitschakelt indien zich een overspanning van categorie III voordoet.
- **Instructie voor uitvoering van de aarding:** Het apparaat dient geaard te worden. Bij onjuiste werking of onderbreking van de stroomvoorziening zorgt aarding voor een lager risico op elektrische schokken, omdat de stroom vanwege de lagere weerstand wegstroomt via de aardleiding. Het apparaat is uitgerust met een voedingskabel met een aardleiding en een stekker met een aardepin. Steek de stekker in een stopcontact dat juist is geïnstalleerd en geaard volgens alle lokale voorschriften.



# VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



## Gebruik

- Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt in overeenstemming met zijn bestemming, namelijk het thuis bereiden van gerechten. Alle andere toepassingen van het apparaat worden gezien als onjuist en zijn daarmee gevaarlijk. De producent is niet aansprakelijk voor schade die is veroorzaakt door oneigenlijk of onjuist gebruik van het product.
- Het is verboden om enige technische wijziging aan te brengen in het apparaat.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.
- Sluit het apparaat niet aan op een stopcontact zonder overspanningsbeveiliging (zekering).
- Sluit het apparaat niet aan op het lichtnet via een stekkerdoos of verlengsnoer.
- **WAARSCHUWING:** De ventilatieopeningen in de behuizing van het apparaat of de kastjes niet bedekken.
- Bewaar geen explosieve substanties in het apparaat, zoals aerosolen die brandbare drijfgassen bevatten.
- Om ontploffingsgevaar of brand te vermijden mag u geen brandbare producten of producten die zijn gevuld met brandbare substanties in de buurt van of in het apparaat zetten.
- Schakel de branders niet in voordat u er plannen op heeft gezet.
- Gebruik het fornuis niet om ruimten te verwarmen.
- Maak de kookplaat niet schoon met scherp gereedschap. Gebruik de kookplaat niet als werkblad.
- Gebruik het apparaat niet als de voedingskabel, het bedieningspaneel of de glazen oppervlakte zodanig beschadigd zijn dat de interne elementen zichtbaar zijn.
- Let erop dat kleine huishoudelijke apparaten en hun kabels niet direct in aanraking kunnen komen met de hete oven of kookplaat, omdat de isolatie van dergelijke apparaten niet bestand is tegen hoge temperaturen.
- Gebruik vaatwerk dat geschikt is voor dit type apparaat (meer informatie bevindt zich in het hoofdstuk Pankeuze).
- Voordat u de kookplaat inschakelt moet u vloeistoffen en verontreinigingen van het oppervlak verwijderen.
- Met name suiker die wordt opgewarmd door de hoge temperatuur van de oppervlakte van de kookplaat kan onomkeerbare beschadigingen veroorzaken.
- Gebruik voor het koken geen vaatwerk van aluminium of plastic. Leg geen voorwerpen van plastic of aluminiumfolie op hete kookzones.

# VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

---



- Zet geen pannen met een natte bodem op een hete kookzone van de keramische kookplaat. Hierdoor kunnen onuitwisbare vlekken ontstaan.
- Plaats geen vaatwerk dat zwaarder is dan 15 kg op de openstaande ovendeur, en op de kookplaat - niet zwaarder dan 25 kg..
- Doe geen vaatwerk en brandbare materialen in de lade onder de oven, omdat tijdens het gebruik van de oven de temperatuur in de lade hoog kan worden en de voorwerpen kunnen verbranden.
- ATTENTIE: Leg geen zware of scherpe voorwerpen op de kookplaat.

## Onderhoud

- Voordat u het katalytische schoonmaakprogramma start, moet u de grootste spat-ten en verontreinigingen verwijderen. Meer informatie bevindt zich in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud”.

## Service en reparatie

- In geval van beschadigingen moet u niet zelf proberen het apparaat te repareren. Ongekwalificeerd personeel kan tijdens de reparatie beschadigingen veroorzaken die niet onder de garantie vallen. Neem contact op met de geautoriseerde service van de verkoper; gebruik gecertificeerde reserveonderdelen van de producent.

## ENERGIEBESPARING

---



Door op verantwoorde wijze energie te gebruiken bespaart u niet alleen op de kosten van het huishouden, maar werkt u ook bewust mee aan de bescherming van het milieu. Laten we

daarom ons steentje bijdragen aan energiebesparing! Dat kan op de volgende manier:

● **Gebruik goede potten en pannen om te koken.**

Kookpotten en pannen mogen niet kleiner zijn dan de kroon van de vlam van de brander. Dek de potten en pannen steeds af met een deksel.

● **Zorg ervoor dat de branders, het rooster en de gaskookplaat rein zijn.**

Vuil verstoort de warmteoverdracht – sterk aangebrand vuil kan soms enkel verwijderd worden met gebruik van reinigingsmiddelen die niet milieuvriendelijk zijn.

Let er bijzonder op dat de vlamopeningen in de ring onder de branderdop en de openingen van de branderkoppen rein zijn.

● **Vermijd onnodig opheffen van deksels om het kookproces te controleren.**

Open ook niet onnodig vaak de deur van de oven.

● **Gebruik de oven enkel voor grotere hoeveelheden.**

Porties vlees tot 1 kg kunnen spaarzamer bereid worden in een pot op een brander van het fornuis.

● **Gebruik de restwarmte in de oven.**

Schakel bij baktijden van meer dan 40 minuten de oven 10 minuten voor het einde van de bakbeurt uit.

**Opgelet!** Hou rekening met de kortere baktijd bij het instellen van de programmator.

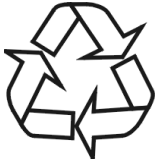
● **Sluit de deur van de oven zorgvuldig.** Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

● **Bouw het fornuis niet in in de onmiddellijke nabijheid van koelkasten of diepvriezers.**

Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.

## UITPAKKEN

---



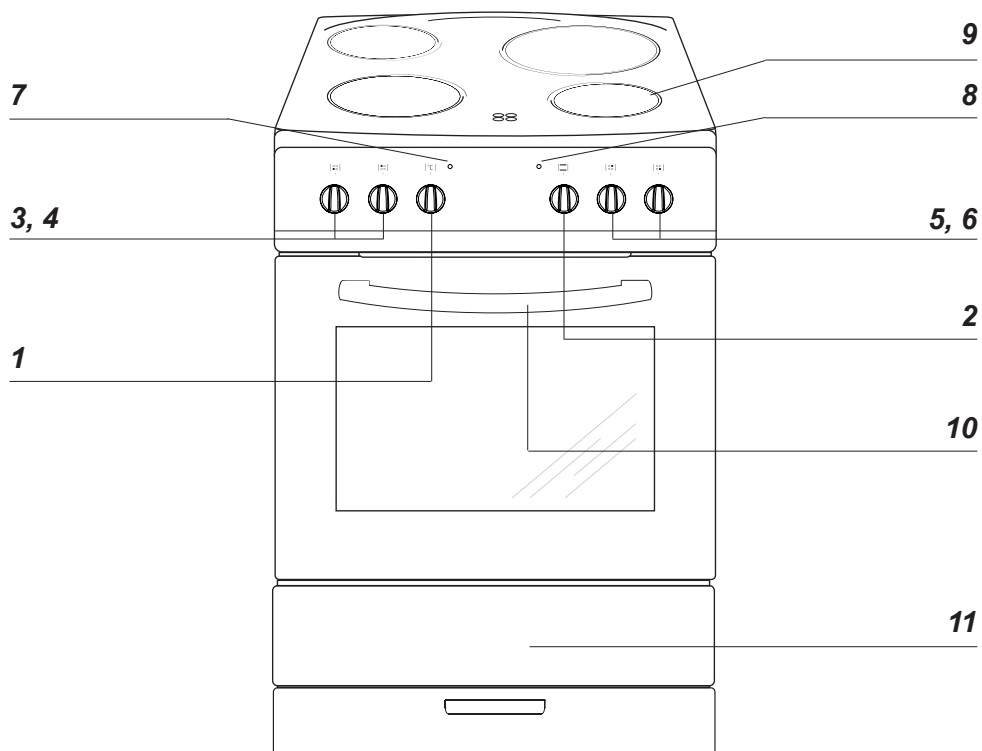
Het toestel wordt door zijn verpakking beveiligd tegen beschadigingen tijdens het transport. Na het uitpakken van het toestel dient u de verpakkingselementen te recyclen op milieuvriendelijke wijze.

Alle materialen die gebruikt worden voor de verpakking zijn onschadelijk voor het milieu. Ze zijn 100% geschikt voor recyclage en zijn aangeduid met het gepaste symbool.

Opgelet! De verpakkingsmaterialen (zakjes uit polyethyleen, stukken piepschuim, enz.) moeten tijdens het uitpakken buiten het bereik van kinderen gehouden worden.

## BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL

---



- 1 : Draaiknop van de temperatuurregelaar
- 2 : Draaiknop voor de keuze van de functie van de oven
- 3, 4, 5, 6 : Draaiknoppen voor de bediening van de kookplaten
- 7 : Controlelampje van de temperatuurregelaar **L**
- 8 : Controlelampje voor de werking van het fornuis **R**
- 9 : Keramische plaat
- 10 : Greep van de deur van de oven
- 11 : Schuif

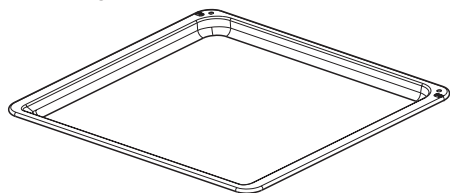
## KENMERKEN VAN HET TOESTEL

In onderstaande tabel vindt u de exacte uitrusting van het door u aangeschafte fornuis

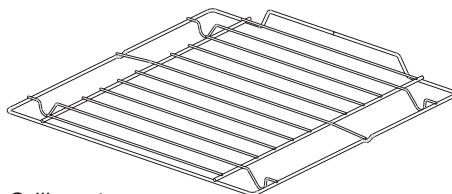
Kookplaat	Doorsnede	Vermogen
Kookzone linksachter	14,5 cm	1,2 kW
Kookzone linksvoor	18,0 cm	1,8 kW
Kookzone rechtsachter	21,0 cm	1,7 kW
Kookzone rechtsvoor	14,5 cm	1,2 kW

Oven	Vermogen
Verwarmingselement boven	0,9 kW
Verwarmingselement onder	1,1 kW
Grill	1,5 kW

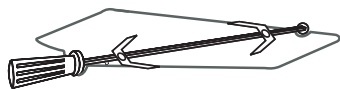
Uitrusting van de oven



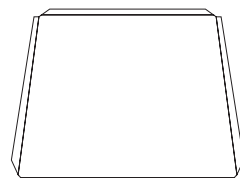
*Bakplaat voor gebak*



*Grillrooster  
(droogrekje)*

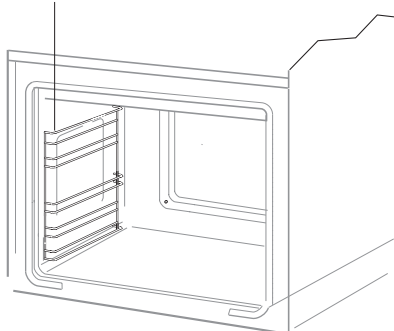


*StAAF en vork voor het spit*



*Bakplaat voor gebak*

Laddertjes



## Opstelling van het fornuis

- De keukenruimte moet droog en goed verlucht zijn en een goed werkende ventilatie bezitten in overeenstemming met de geldende technische voorschriften.
- De ruimte moet voorzien zijn van een ventilatiesysteem dat verbrandingsgasen die tijdens het verbrandingsproces ontstaan, naar buiten afvoert. Deze installatie moet bestaan uit een ventilatierooster of een afzuigkap. Afzuigkappen moeten gemonteerd worden volgens de bijgevoegde gebruikershandleidingen. De opstelling van het fornuis moet een vrije toegang tot alle bedieningselementen garanderen.
- De bekleding en de lijmen van de inbouwmeubelen moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 100°C. Als deze voorwaarde niet vervuld is, kan het oppervlak vervormd raken of kan de bekleding losraken.

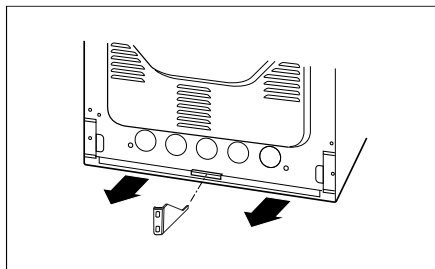
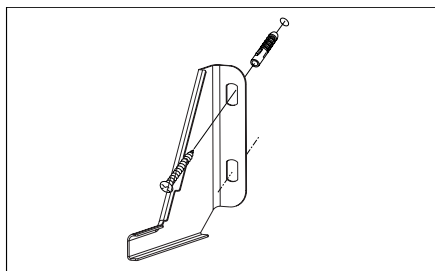
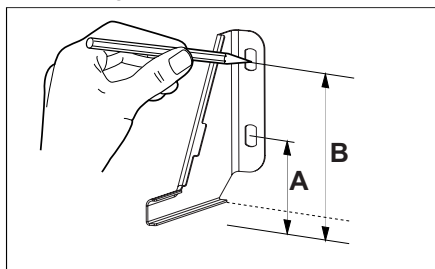
Als u niet zeker bent of de meubelen tegen zulke temperaturen bestand zijn, moet u bij het inbouwen een tussenruimte van ong. 2 cm vrijlaten tussen de meubelen en het fornuis. De muur die zich achter het fornuis bevindt, moet bestand zijn tegen hoge temperaturen. Tijdens het gebruik van het fornuis kan de achterwand opwarmen tot ongeveer 50°C boven de omgevingstemperatuur.

- Het fornuis moet opgesteld worden op een harde, effen ondergrond (niet op een onderstel zetten).
- Voordat u het fornuis in gebruik neemt, moet u het waterpas zetten. Dit is vooral belangrijk voor het gelijkmatige verspreiden van vet in de pan. Hiervoor dienen de regelpootjes die bereikbaar zijn als u de schuif wegneemt. Regelbereik +/- 5mm.

## Montage van de beveiliging tegen het omvallen van het fornuis.

Om te voorkomen dat het fornuis omvalt, moet u de blokkade installeren die is meegeleverd met het apparaat, volgens de onderstaande aanwijzingen.

Boor op een hoogte van 6 cm vanaf de grond een gat in de muur waartegen het fornuis zal worden geïnstalleerd (A). Boor vervolgens een tweede gat op een hoogte van 10,3 cm vanaf de vloer (B). Bevestig de blokkade op de wand met de hulp van de meegeleverde schroeven en pluggen door de gaten in de blokkade te passen op de gaten die u in de muur heeft geboord.



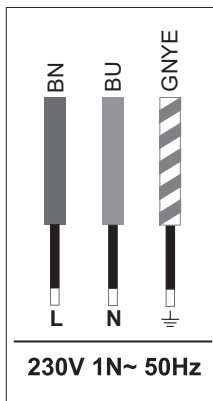
# INSTALLATIE

## Elektrische aansluiting

Waarschuwing. Alle elektrische werkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een voldoende gekwalificeerde en bevoegde elektricien. Er mogen geen aanpassingen of opzettelijke wijzigingen in de elektriciteitsvoorziening worden uitgevoerd.

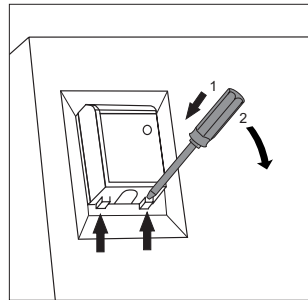
## Montagerichtlijnen

Het apparaat is in de fabriek geconfigureerd voor enkelfasige wisselstroom (230V 1N ~ 50Hz) en voorzien van een H05VV-F 3G 4 mm<sup>2</sup> aansluitkabel die op het klemmenblok is aangesloten. De draden van de aansluitkabel zijn als volgt gemarkeerd: fase draad L - BN - bruin, nul draad N - BU - blauw, aard draad PE - GNYE - geel-groen.



U kunt het toestel configureren voor tweefasige of driefasige voeding (400 / 230V) door de klemmen op het klemmenblok te overbruggen volgens onderstaande tabel en aansluitschema's, item 2 en item 3 en vervolgens dient u een aansluitkabel te gebruiken zoals gespecificeerd in de tabel in plaats van de kabel die met het apparaat is meegeleverd. Gebruik de verbingsbruggen die met het apparaat zijn meegeleverd. Om toe-

gang te krijgen tot het klemmenblok, verwijder het deksel door het open te wrikken met een platkopschroevendraaier.



Denk eraan dat de aansluitdraad moet passen bij het type aansluiting en het vermogen van het fornuis.

Soldeer de kabeluiteinden niet. De kabelmantel moet worden gemonteerd in de trekcontlasting die is aangepast aan kabels met een diameter tussen 7 en 15 mm.

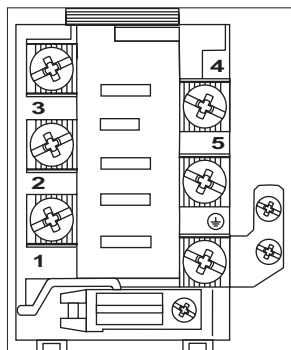
**Waarschuwing.** Vergeet niet om het veiligheidscircuit aan te sluiten op de aansluitklem gemarkeerd met  $\oplus$ . De stroomvoorziening van het apparaat moet van een veiligheidsschakelaar voorzien zijn om in geval van nood de stroom uit te schakelen. De afstand tussen de werkcontacten van de veiligheidsschakelaar moet minimaal 3 mm zijn. Voordat u het apparaat op de voeding aansluit, is het belangrijk om de informatie op het typeplaatje en het aansluitschema te lezen.

**Waarschuwing.** De installateur is verplicht de gebruiker te voorzien van een 'Certificaat voor elektrische aansluiting van het apparaat'.

Als u het apparaat anders aansluit dan aangegeven op het bedradingsschema, kan het apparaat beschadigd raken.



# INSTALLATIE



## Verbindingsdiagram

Waarschuwing: Spanning van verwarmingselementen 230V.

In geval van een aansluiting moet de aardedraad worden aangesloten op de  $\oplus$  PE-aansluitklem.

Aanbevolen type aansluitkabel

1	Voor 230 V eenfasige aansluiting met een nuldraad zijn de aansluitklemmen 1-2-3 en 4-5 overbrugd en wordt de aardedraad op de aardingsklem $\oplus$ aangesloten.	1N~		H05VV-F3G4 3x 4 mm <sup>2</sup>
2	Voor 400/230 V tweefasige aansluiting met een nuldraad zijn de aansluitklemmen 2-3 en 4-5 overbrugd en wordt de aardedraad op de aardingsklem $\oplus$ aangesloten.	2N~		H05VV-F4G2,5 4x 2,5 mm <sup>2</sup>
3	Voor 400/230 V driefasige aansluiting met een nuldraad, zijn de aansluitklemmen 4-5 overbrugd, worden de individuele fase draden op respectievelijk de aansluitklemmen 1, 2, 3 aangesloten, wordt de nuldraad op de overbruggingsklemmen 4-5 aangesloten en wordt de aardedraad op de aardingsklem $\oplus$ aangesloten.	3N~		H05VV-F5G2,5 5x 2,5 mm <sup>2</sup>
<p>L1, L2, L3 - Fasedraden; N - Nuldraad; PE - Aardedraad De pijlen in de bovenstaande schema's geven aan waar u de individuele kabeldraden dient aan te sluiten.</p>				

**Waarschuwing:** Als het netsnoer van het apparaat beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of door een gekwalificeerde vakman.

# BEDIENING

---

## **Voordat u het fornuis voor de eerste maal aanschakelt**

- verwijder alle verpakkingsonderdelen, verwijder de onderhoudsmiddelen die in de fabriek aangebracht zijn, uit de kamer van de oven en van de kookplaat,
- neem de uitrusting uit de oven en reinig die in warm water met afwasmiddel,
- schakel de ventilatie in de ruimte aan of open een raam,
- warm de oven op (op een temp. van 250°C, ong. 30 min.), verwijder vuil en reinig hem grondig. Warm de kookvelden van de plaat ong. 4 minuten op zonder potten of pannen.

### **Belangrijk!**

Was de binnenkant van de oven enkel met warm water met een kleine hoeveelheid afwasmiddel.

# BEDIENING

## Bediening van de kookvelden van de keramische plaat.

### Keuze van potten en pannen

Goed gekozen potten en pannen hebben een bodemgrootte en vorm die ongeveer overeenstemt met het gebruiksoppervlak van het kookveld. Gebruik geen potten en pannen met een holle of bolle bodem. Hou er rekening mee dat de potten en pannen een gepast deksel moeten hebben. Het is aan te raden om potten en pannen met een dikke, gedraaide bodem te gebruiken.

Als het oppervlak van de kookvelden en de potten en pannen vuil is, kan de warmte niet volledig benut worden.

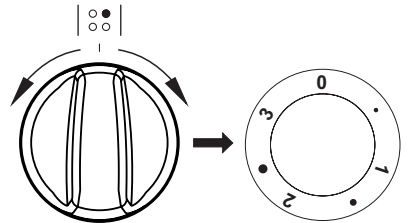


### Keuze van het verwarmingsniveau

De kookvelden hebben verschillende verwarmingsvermogens. Het verwarmingsvermogen kan stapsgewijs geregeld worden door de draaiknop naar links of rechts te draaien.

### Voorbeeldinstellingen van de draaiknop

- 0 Uitschakelen
- MIN. Opwarmen
- 1 Stoven van groenten, langzaam koken
- Koken van soepen, grotere hoeveelheden
- 2 Langzaam braden
- Aanbraden van vlees, vis
- 3 MAX. Snel opwarmen, snel koken, braden



# BEDIENING

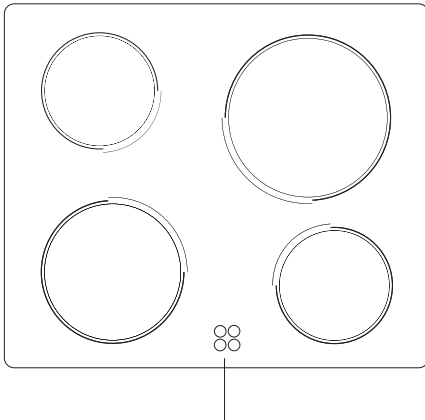
---

## Verwarmingsindicator van een kookveld

---

Als de temperatuur van een kookveld meer dan 50°C bedraagt, wordt dit aangegeven door het gepaste veld van de indicator.

De verwarmingsindicator van een kookveld waarschuwt de gebruiker zodat hij het aanraken van een heet kookveld kan vermijden. Na het uitschakelen van de verwarming van een kookveld, zal het veld nog voor ong. 5-10 minuten de vergaarde warmte behouden, die bv. benut kan worden voor het opwarmen of warm houden van spijzen zonder dat de verwarming van het veld nog moet aangeschakeld worden.



Verwarmingsindicator van een kookveld

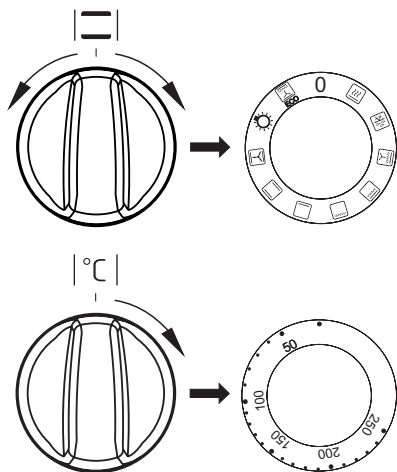
# BEDIENING

## ► Functies en bediening van de oven

Informatie over de uitrusting van de oven, vindt in hoofdstuk « Kenmerken van het toestel ».

### Oven met gestuurde luchtcirculatie (met ventilator)

De oven kan verwarmd worden met behulp van een verwarmingselement bovenaan en onderaan en een grillelement. De oven kan bediend worden met behulp van de draaiknop voor de functie van de oven - draai de draaiknop naar de gewenste functie om de oven in te stellen – en met behulp van de draaiknop van de temperatuurregelaar – draai de draaiknop naar de gewenste temperatuur om de oven in te stellen.



De oven kan uitgeschakeld worden door beide draaiknoppen in de stand “●”/“0” te plaatsen.

### Opgelet!

Als er een functie van de oven ingesteld is, wordt de verwarming (van een verwarmingselement enz.) pas aangeschakeld als de temperatuur ingesteld is.

## 0 Nulstand



### Snel verwarmen

Het bovenste verwarmingselement, het broodrooster en de ventilator zijn ingeschakeld. Toegepast voor het voorverwarmen van de oven.



### Ontdooien

Alleen de ventilator is ingeschakeld, er wordt geen enkel verwarmingselement gebruikt.



### Ventilator en supergrill

Als de draaiknop in deze stand staat, wordt de functie supergrill met ventilator uitgevoerd. In de praktijk laat deze functie toe om het braadproces te versnellen en de smaak van de gerechten te verbeteren. Zorg dat de deur van de oven gesloten is tijdens de bereiding.



### Supergrill

Met de functie „supergrill” worden gerechten gegrild terwijl het verwarmingselement bovenaan ook aangeschakeld is. De functie laat toe om een hogere temperatuur in de bovenlaag van de oven te bereiken, waardoor de gerechten meer gebruikt worden. Dit laat ook toe om grotere porties te braden.



### Grill aangeschakeld

Oppervlakkig “grillen” wordt toegepast om kleine porties vlees te braden: steaks, schnitzels, vis, toasts, worstjes, ovenschotels te grillen (het gegrilde gerecht mag niet dikker dan 2-3 cm zijn, tijdens het bakken moet het omgedraaid worden).

## BEDIENING



### Verwarmingselement onderaan aangeschakeld

Bij deze stand wordt de oven enkel met het verwarmingselement onderaan verwarmd. Bijbakken van gebak onderaan (bv. vochtig gebak en gebak met vruchten).



### Verwarmingselement onderaan en bovenaan aangeschakeld

Door de draaiknop in deze stand te plaatsen wordt de oven op conventionele wijze verwarmd. Ideaal om taarten, vlees, vis, brood, pizza (voorverwarmen en gebruik van donkere bakplaten vereist) te bakken en om op één niveau te bakken.



### Ventilator en verwarmingselement onderaan en bovenaan aangeschakeld

Bij deze stand van de draaiknop voert de oven de functie gebak uit. Conventionele oven met ventilator (functie aangeraden voor gebak).



### Verlichting van de oven

Door de draaiknop in deze stand te plaatsen wordt de binnenkant van de oven verlicht.



ECO

### Verwarmingsfunctie ECO

Bij gebruik van deze functie start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten. Bij deze instelling van de draaiknop is de oververlichting uitgeschakeld.


Het aanschakelen van de oven wordt aangegeven met twee controlelampjes, een **R** en een **L**. Het **R** controlelampje geeft aan dat de oven werkt. Als het rode controlelampje uitgaat, heeft de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Als het recept aangeeft dat het gerecht in een voorverwarmde oven geplaatst moet worden, dan mag u dit pas doen als het **L** controlelampje voor de eerste maal uitgaat. Tijdens de bereiding zal het **L** lampje af en toe aan- en uitgaan (de temperatuur in de oven wordt op peil gehouden). Het **R** controlelampje kan ook branden als u de draaiknop in stand "Verlichting van de oven" plaatst.

# BEDIENING

## Gebruik van de grill

Tijdens het grillproces ondergaan de gerechten de inwerking van infrarood dat uitgezonden wordt door het verhitte verwarmingselement van de grill.

Om de grill aan te schakelen moet u:

- de draaiknop van de oven op de stand ,
- de oven ongeveer 5 minuten verwarmen (met gesloten deur),
- de bakplaat met het gerecht op het gepaste niveau plaatsen, en als u gebruikt maakt van het spit een bakplaat voor het druipende vet vlak onder het spit plaatsen,
- de deur van de oven sluiten.

**Voor de grillfunctie en supergrill moet de temperatuur ingesteld worden op 250°C, en voor de functie grill met ventilator op maximum 190°C.**

### Opgelet!

Tijdens het grillen moet de deur van de oven gesloten zijn.

Als de grill gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden. Laat geen kinderen bij de oven komen.

## Gebruik van het spit

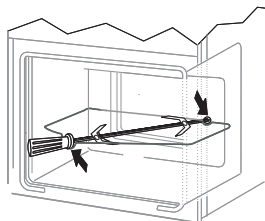
Met het spit kunnen gerechten al draaiend in de oven gebraden worden. Deze functie dient hoofdzakelijk voor het braden van gevogelte, brochettes, worst en gelijkaardige gerechten. De aandrijving van het spit wordt tegelijkertijd aan- en uitgeschakeld met de functie grill. Als u van deze functies gebruik maakt tijdens het braden, kan de motor van het spit tijdelijk stilvallen of van richting veranderen. Dit heeft geen invloed op de functionaliteit en de kwaliteit van het grillproces.

### Opgelet!

Het spit heeft geen aparte bedieningsknop. Bij het braden moet de deur van de oven lichtjes openstaan en moet u de afscherming voor de draaiknoppen installeren.

Om gerechten aan het spit te bereiden gaat u als volgt te werk:

- plaats het gerecht op de staaf van het spit en blokkeer het met de vorken,
- schuif het kader van het spit in de oven op het derde werkniveau van onder,
- steek het uiteinde van de staaf in de koppeling van de aandrijving en zorg ervoor dat de gleuf van het metalen deel van de greep van het spit op het kader steunt,
- draai het handvat uit,
- schuif een bakplaat op het onderste niveau van de oven en doe de deur bijna volledig toe,
- installeer de afscherming voor de draaiknoppen en doe de deur van de oven bijna toe.



# BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

---

## Gebak

---

- het is aan te raden om gebak te bereiden op de bakplaten die deel uitmaken van de uitrusting van het fornuis,
- gebak kan bereid worden in bakvormen of bakplaten die op het droogrekje geplaatst moeten worden. Voor gebak worden best zwarte bakvormen gebruikt omdat deze beter de warmte geleiden en de baktijd verkorten.
- we raden af om bakvormen en bakplaten met een helder en blinkend oppervlak te gebruiken wanneer u gebruik maakt van de conventionele verwarmfunctie (verwarmingselementen bovenaan + onderaan). Bij dit soort bakvormen wordt de onderkant van het gebak niet goed doorbakken.
- als u gebruik maakt van de functie voor heteluchtcirculatie moet u de oven niet voorverwarmen. Voor de andere verwarmingsfuncties moet de ovenkamer voorverwarmd worden voordat u het gebak erin plaatst,
- voordat u het gebak uit de oven neemt, kunt u de kwaliteit ervan controleren met een houten stokje (als het gebak gelukt is, blijft het stokje droog en zuiver wanneer u het erin steekt),
- het is aangeraden om het gebak nog ong. 5 min. in de oven te laten nadat u de oven uitgeschakeld heeft.
- de baktemperaturen bij gebruik van de functie voor heteluchtcirculatie zijn normaal gezien ong. 20-30 graden lager dan bij conventioneel bakken (met gebruik van de verwarmingselementen bovenaan en onderaan),
- de parameters voor gebak in tabel geven enkel aanwijzingen en kunnen gecorrigeerd worden volgens uw eigen ervaring en culinaire smaak,
- indien de informatie in kookboeken duidelijk afwijkt van de waarden in de handleiding van het fornuis, laat u zich best leiden door de richtlijnen in de handleiding.

## Vlees braden

---

- in de oven kunnen porties vlees van meer dan 1 kg bereid worden. Kleinere stukken worden beter op de gasbranders van het fornuis bereid.
- bij het braden worden best vuurvaste schotels gebruikt. Ook de handgrepen van deze schotels moeten bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- bij braden op het droogrekje of op het rooster wordt er best een braadplaat met een kleine hoeveelheid water op het laagste niveau geplaatst.
- het vlees wordt best minstens éénmaal halverwege de braadtijd omgedraaid op zijn andere zijde. Tijdens het bakken moet het vlees ook af en toe overgoten worden met de saus die ontstaat bij het braden of met heet, zout water. Het vlees mag niet met koud water overgoten worden.









# BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS














## Verwarmingsfunctie ECO

- bij gebruik van de functie ECO-hetelucht start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten;
- het is niet mogelijk om de kooktijd te verkorten door hogere temperaturen in te stellen; wij raden ook af om de oven voor te verwarmen;
- tijdens het koken mag u de temperatuurinstellingen niet wijzigen en de deur niet openen.

## Aanbevolen parameters bij gebruik van de functie ECO

Soort gebak gerecht	Funcies van de oven	Temperatuur (°C)	Niveau	Tijd (min.)
Biscuittaart	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Vierviendecake	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Vis	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Rundvlees	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Varkensvlees	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kip	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

## BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

Soort gebak gerecht	Functies van de oven	Temperatuur (°C)	Niveau	Tijd (min.)
Biscuittaart		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffins		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Muffins		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Vis		210 - 220	2	45 - 60
Vis		190	2 - 3	60 - 70
Worstjes		230 - 250	4	14 - 18
Rundvlees		225 - 250	2	120 - 150
Varkensvlees		160 - 230	2	90 - 120
Kip		180 - 190	2	70 - 90
Kip		160 - 180	2	45 - 60
Groenten		190 - 210	2	40 - 50
Groenten		170 - 190	3	40 - 50

Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.

<sup>1)</sup>Verwarm de lege oven voor

<sup>2)</sup>De opgegeven tijden gelden voor gerechten in kleine vormen

Attentie: De parameters uit de tabel zijn ter oriëntatie en u kunt ze aanpassen aan de hand van uw eigen ervaringen en culinaire preferenties.

## REINIGING EN ONDERHOUD

---

De zorg waarmee de gebruiker het fornuis reinigt en onderhoudt, heeft een belangrijke invloed op zijn levensduur en probleemloze werking.

**Voor de reiniging moet de oven uitgeschakeld worden. Let er hierbij op dat alle draaiknoppen in de stand “●”/“0” staan. De oven mag pas gereinigd worden als hij afgekoeld is.**

### Reiniging na elk gebruik

- Licht, niet aangebrand vuil moet verwijderd worden met een vochtige doek zonder reinigingsmiddel. Bij gebruik van een afwasmiddel kan er een blauwachtige verkleuring ontstaan. Hardnekkige vlekken laten zich niet altijd verwijderen bij de eerste reiniging, zelfs bij gebruik van een speciaal reinigingsmiddel.
- **Sterk aangekoekt vuil moet verwijderd worden met een schraper. Daarna moet het oppervlak gereinigd worden met een vochtige doek.**

**Opmerking:** let er steeds op de snijrand van de spatel naar binnen te klikken (het volstaat om met uw duim op het schuine deel te duwen). Voorzichtig behandelen - risico op blessures - buiten het bereik van kinderen houden.

### Opgelet.

**Het is verboden schuurcrèmes, schuurmiddelen of schurende voorwerpen te gebruiken voor de reiniging en het onderhoud van de oven.**

**Voor het schoonmaken van de voorzijde, gebruikt u enkel warm water met een kleine hoeveelheid afwasmiddel of ruitenreiniger. Geen schuurmiddelen gebruiken.**

# REINIGING EN ONDERHOUD

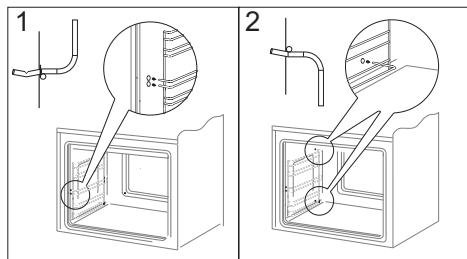
## Oven

- De oven moet na elk gebruik gereinigd worden. Bij de reiniging moet de verlichting aangeschakeld worden, zodat u beter de werkruimte ziet.
- De kamer van de oven mag enkel met warm water met een beetje afwasmiddel gereinigd worden.

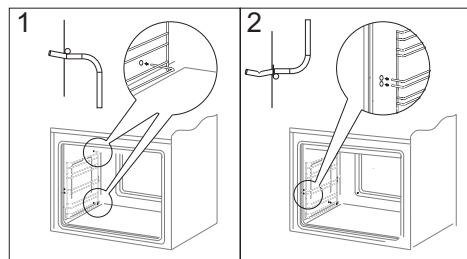
### Opgelet!

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen voor het reinigen en onderhouden van de glazen voorzijde.

- Fornoizen zijn uitgerust met eenvoudig te verwijderen zijwandgeleiders voor de ovenroosters. Trek aan de klem aan de voorkant, kantel vervolgens de geleider en verwijder hem uit de klemmen aan de achterkant. U kunt hem nu reinigen.



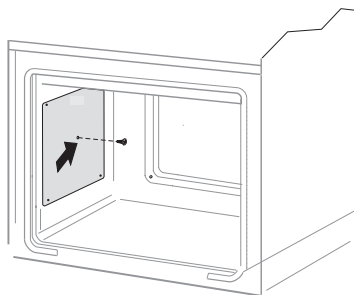
*Uithemen van de zijwandgeleiders*



- Fornoizen zijn uitgerust met een inzet die is bedekt met speciale, zelfreinigende email. Door deze email-laag kunnen verontreinigingen met vet of resten automatisch worden verwijderd, onder voorwaarde dat ze niet zijn ingedroogd of ingebrand (etensresten en vet moeten zo snel mogelijk verwijderd worden, wanneer ze nog niet zijn ingedroogd of ingebrand; zo vermijdt u langdurige zelfreiniging van de oven). Voor uitvoering van de zelfreiniging zet u de oven gedurende 1 uur aan op een temperatuur van 250 °C. Wanneer er weinig maaltijdresten zijn, kunt u dit proces inkorten.

### Belangrijk!

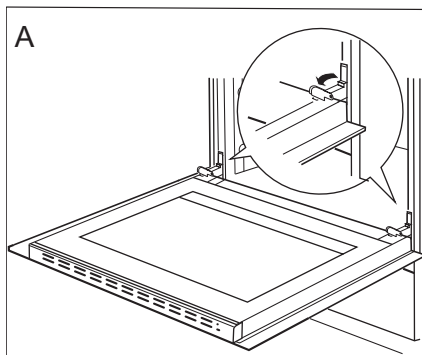
Omdat het zelfreinigingsproces energie kost, moet u voordat u begint steeds controleren hoe vuil de oven is. Als u constateert dat de zelfreinigende eigenschappen van de inzetten zijn afgenomen, kunt u ze vervangen door nieuwe. U kunt de inzetten kopen bij de servicepunten of bij uw leverancier.



# REINIGING EN ONDERHOUD

## Wegnemen van de deur

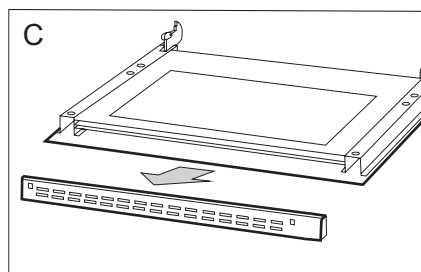
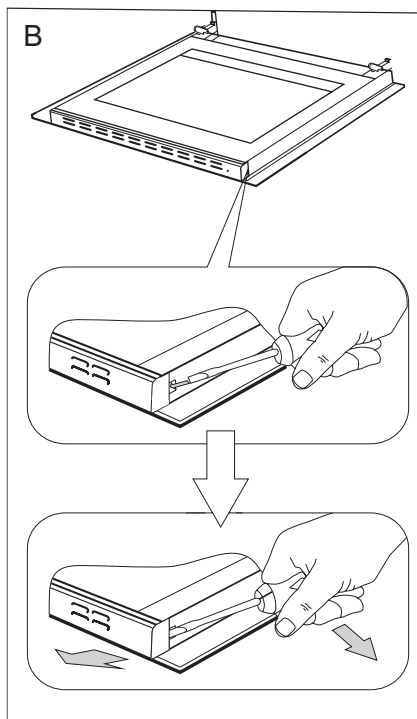
Om gemakkelijker toegang te hebben tot de ovenkamer en die te reinigen, kunt u de deur wegnemen. Hiervoor moet u de deur openen en de beveiliging op het scharnier naar boven klappen (fig. A). Doe de deur lichtjes toe, hef ze op en neem ze naar voor toe uit. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd te werk. Bij het monteren moet u erop letten dat de uitsparing op het scharnier correct op de uitstulping van de scharnierhouder geplaatst is. Plaats altijd de beveiliging terug nadat u de deur terug gemonteerd hebt en druk ze goed aan. Als u de beveiliging niet correct terugplaatst, kan het scharnier beschadigd raken wanneer u de deur probeert te sluiten.



Wegnemen van de deur

## Verwijderen van de binnenruit

1. Duw met behulp van een platte schroevendraaier de bovenrand van de deur los, terwijl u hem aan de zijkanten voorzichtig oplicht (fig. B).
2. Verwijder de bovenrand van de deur. (fig. B, C)



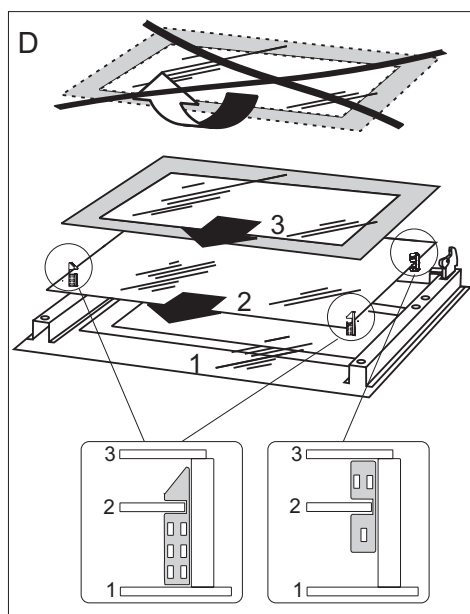
## REINIGING EN ONDERHOUD

3. Trek de binnenruit uit de houder (in het onderste deel van de deur). Fig. D.

4. Was de ruit met warm water en een klein beetje reinigingsmiddel.

Ga omgekeerd te werk om de ruit opnieuw te monteren. Het gladde deel van de ruit moet zich bovenaan bevinden.

Attentie! Druk de bovenlijst van de deur niet gelijktijdig op beide kanten van de deur. Voor een juiste montage van de bovenlijst van de deur drukt u eerst het linker uiteinde tegen de deur en drukt u vervolgens op het rechter uiteinde tot u een duidelijke "klik" hoort. Hierna drukt u op het linker uiteinde tot u een duidelijke "klik" hoort.

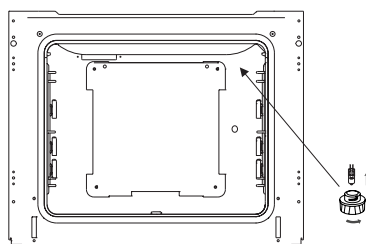


*Verwijderen van de binnenruit.*

### Vervanging van de halogeenlamp van de ovenverlichting

**Om elektrocutie te vermijden dient u het toestel uit te schakelen vooraleer u het lampje vervangt.**

- Stel alle draaiknoppen in op stand 0 en schakel de voeding uit.
- Draai het omhulsel van de lamp uit, was het en wrijf het goed droog.
- Verwijder het halogeenlampje. Gebruik hiervoor een doekje of papier. Vervang het halogeenlampje indien nodig door een nieuwe:
  1. Spanning 230 V
  2. Vermogen 25 W
  3. G9
- Plaats het halogeenlampje voorzichtig in de fitting.
- Draai het omhulsel van het lampje in.



## HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSIITUATIES

---

Bij probleemsituaties moet u:

- de werkende onderdelen van het fornuis uitschakelen
- de elektrische voeding ontkoppelen
- een herstelling aanvragen
- sommige kleine problemen kan de gebruiker zelf oplossen met behulp van de aanwijzingen in de tabel hieronder. Controleer opeenvolgend alle punten in de tabel voordat u de onderhouds- of klantendienst contacteert.

PROBLEEM	OORZAAK	HANDELSWIJZE
1. de elektrische uitrusting werkt niet	Stroompanne	Controleer de zekering van de huisinstallatie, vervang de doorgebrande zekering
2. de verlichting van de oven werkt niet	losgekomen of beschadigd lampje	draai het lampje aan of vervang het doorgebrande lampje (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud)

### **Opgelet!**

Alle herstellingen en instellingen moeten uitgevoerd worden bij een erkende onderhoudsdienst of door een erkend installateur met gepaste kwalificaties.




## TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	230 / 400V~50 Hz
Nominaal vermogen	9,7 kW
Kookplaat	6,2 kW
Afmetingen van het fornuis	85 / 60 / 60 cm

Het product voldoet aan de eisen van de normen EN 60335-1, EN 60335-2-6 die gelden in de Europese Unie.

De gegevens op de energie-etiketten van elektrische ovens staan vermeld in overeenstemming met de norm EN 60350-1/IEC 60350-1. Deze waarden zijn bepaald bij een standaardbelasting met de actieve functies: onder- en bovenverwarming (conventioneel) en met ondersteuning door een ventilator (indien betreffende functies beschikbaar zijn).

De energie-efficiëntieklasse is aangeduid afhankelijk van de functies die in het product beschikbaar zijn, in overeenstemming met de volgende prioriteiten:

Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement hetelucht + ventilator)	
Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement onder + boven + grill + ventilator)	
Conventioneel ECO (verwarmingselement onder + boven)	

Tijdens de aanduiding van het energieverbruik moet u de telescoopgeleiders demonteren (indien beschikbaar in het product).

### Verklaring van de producent

De producent verklaart hierbij, dat dit product voldoet aan de basisvereisten van de hieronder vernoemde

Europese richtlijnen:

- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EC,
- Richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EC,
- Richtlijn voor ErP 2009/125/EC,

en dat het product daarom gemerkt is met **CE** en dat er een conformiteitsverklaring voor afgeleverd werd, die ter beschikking gesteld wordt aan de organen die toezicht houden over de markt.



## PRODUCTKAART

De informatie op de productkaart is vermeld in overeenstemming met de Gedelegeerde Verordening (EU) Nr. 65/2014 van de Commissie houdende aanvulling van Richtlijn 2010/30/EU van het Europees Parlement en de Raad met betrekking tot de energie-etikettering van huishoudelijke ovens en afzuigkappen

Naam van de leverancier	Proline
Typeaanduiding van het model	PCC662WH
Energie-efficiëntie-index (EEI afzuigkap)	95,1
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik per cyclus (EC elektrische ovenruimte)	
conventionele modus [kWh]	0,99
heteluchtmodus [kWh]	0,78
Aantal ovenruimten	1
Verwarmingsbron	Elektrische
Volume van de ovenruimte [l]	65

**Om vast te stellen of er overeenstemming is met de eisen inzake ecologisch ontwerp zijn de meet- en berekeningsmethoden uit de volgende normen toegepast:**

EN 60350-1

EN 60350-2

## INFORMATIE OVER HET PRODUCT

De informatie over het product is vermeld in overeenstemming met de Verordening (EU) Nr. 66/2014 van de Commissie tot uitvoering van Richtlijn 2009/125/EG van het Europees Parlement en de Raad wat eisen inzake ecologisch ontwerp voor huishoudelijke ovens, kookplaten en afzuigkappen betreft

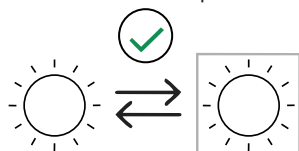
### Huishoudelijke ovens

Typeaanduiding van het model	PCC662WH
Oventype	Elektrische
Massa van het apparaat [kg]	41,0
Aantal ovenruimten	1
Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)	Elektrische
Volume per ovenruimte V [l]	65
Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie) E <sub>elektrische ovenruimte</sub> [kWh/cyclus]	0,99
Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie) E <sub>elektrische ovenruimte</sub> [kWh/cyclus]	0,78
Energie-efficiëntie-index per ovenruimte EEI ovenruimte	95,1

De informatie over het product is vermeld in overeenstemming met de gedelegeerde verordening (EU) 2019/2015 van de Commissie:

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.

De lichtbron van dit product mag worden vervangen door de gebruiker.



## INFORMATIE OVER HET PRODUCT

De informatie over het product is vermeld in overeenstemming met de Verordening (EU) Nr. 66/2014 van de Commissie tot uitvoering van Richtlijn 2009/125/EG van het Europees Parlement en de Raad wat eisen inzake ecologisch ontwerp voor huishoudelijke ovens, kookplaten en afzuigkappen betreft

### Huishoudelijke elektrische kookplaten

Identificatie van het model	PCC662WH	
Type kookplaat (elektrische / gas / gas-elektrischea)	Elektrische	
Aantal kookzones en/of -gebieden	4	
Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten)	Keramische	
Diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm [cm]	FL	Ø 18,0
	RL	Ø 14,5
	RR	Ø 21,0
	FR	Ø 14,5
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg ECElektrisch koken [Wh/kg]	FL	193,5
	RL	193,5
	RR	193,5
	FR	193,5
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg ECElektrische kookplaat [Wh/kg]	193,5	

## EU Declaration of Conformity

N°91201812020

*Déclaration UE de Conformité*  
*EU- Conformiteitsverklaring*  
*Declaracion UE de conformidad*  
*Declaração de conformidade da UE*

### Product Description -

Free standing electric cooker

*Description du produit:*

*Productbeschrijving:*

*Descripción del producto:*

*Descrição do produto:*

### Brand –

Proline

*Marque /Merk /Marca:*

### Model number -

PCC662WH

*Référence commerciale:*

*/Modelnummer / Numero de modelo /*

*Numero do modelo:*

**We declare that the above product has been evaluated and deemed to comply with the requirements of the listed European Directives and standards:**

*Nous déclarons que le produit ci-dessus a été évalué et jugé conforme aux dispositions des directives et des normes européennes énumérées ci-après:*

*Wij verklaren dat het hierboven vermeld product is beoordeeld overeenkomstig en geacht te voldoen aan de eisen van genoemde Europese Richtlijnen en normen:*

*Declaramos que el producto mencionado anteriormente ha sido evaluado y se ha estimado que cumple con las normas y los requisitos de las Directivas Europeas enunciadas:*

*Declaramos que o produto apresentado acima foi avaliado e considerado em conformidade com os requisitos das diretivas e normas europeias listadas:*

**Reference number**

- 2014/30/EU
- 2014/35/EU
- 2009/125/EC
- 2011/65/EU & 2015/863/EU

**Title**

EMC Directive (EMC)  
Low Voltage Directive (LVD)  
Eco design requirements for energy-related products (ErP)  
RoHS

**EMC:**

EN 55014-1:2017  
EN 55014-2:2015  
EN 61000-3-2:2014  
EN 61000-3-3:2013

**LVD:**

EN 60335-2-6:2015  
EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017  
EN 62233:2008

**ErP:**

65/2014/UE ,66/2014/UE, 1275/2008/EC, 801/2013/EU  
EN60350-1:2016, EN50564/2011

**The person responsible for this declaration is:**

*Le responsable de cette déclaration est :*

*De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:*

*La persona responsable de esta declaración es:*

*A pessoa responsável por esta declaração é:*



**Name - Nom-: Hervé HEDOUIS**

**Position - Poste: General Manager Direct Sourcing**

**Signature - Signature:**

**Place, Date / Lieu :**

Bondy, December 20,2018

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'H. Hedouis'.







## VERWIJDERING



Als verantwoordelijke handelaar dragen we zorg voor het milieu.

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

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

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

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

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

Hotline Vandenborre

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

Hulplijn Nederland

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

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

ETABLISSEMENTS DARTY ET FILS ©  
129 AVENUE GALLIENI 93140 BONDY FRANCE.  
16/04/2019