

PROLINE

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE AUTONOME VRIJSTAAND FORNUIS

PCC6060



MANUEL D'UTILISATION HANDLEIDING

FR

NL

PT

EN

IT

TABLE DES MATIÈRES

	MISES EN GARDE IMPORTANTES.....	P. 02
	DESCRIPTION.....	P. 10
	INSTALLATION.....	P. 11
	BRANCHEMENT ELECTRIQUES.....	P. 14
	FONCTIONNEMENT.....	P. 15
	NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	P. 26
	GUIDE DE DÉPANNAGE	P. 29
	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	P. 30
	MISE AU REBUT.....	P. 33



MISES EN GARDE IMPORTANTES

MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET DE LES CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Avertissements

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Placez le plateau et la grille au même niveau des deux côtés, assurez-vous qu'ils sont en position horizontale et stable.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- L'appareil doit être installé en respectant les règles nationales d'installation électrique NF C 15-100.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et des précautions qui concerne

l'entretien par l'utilisateur, référez-vous aux sections "FONCTIONNEMENT" et "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".

- En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode d'installation et le raccordement du câble électrique, référez-vous à la section "BRANCHEMENT ELECTRIQUES".
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter les risques d'électrocution.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- **AVERTISSEMENT**: L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en continu.
- **MISE EN GARDE**: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour les opérations de nettoyage.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- L'utilisateur ne doit pas fixer des yeux les foyers de cuisson.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- **MISE EN GARDE**: S'assurer que l'appareil est déconnecté de

l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter sa surchauffe.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- MISE EN GARDE: Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil. Voir la notice d'installation.



- Attention, risque de basculement



- Fixations anti-basculement

- En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode de fixer l'appareil, référez-vous à la section « Installation du support anti-basculement ».
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode d'installer correctement les étagères, référez-vous dans la section "FONCTIONNEMENT".
- MISE EN GARDE: La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec graisse ou d'huile peut être dangereux et peut causer un incendie.
NE JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
- AVERTISSEMENT: Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.

- MISE EN GARDE: Risque d'incendie: ne pas stocker des objets sur les surfaces de cuisson.
- MISE EN GARDE: Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.
- Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Toutes les cuissons se font porte fermée de préférence.
- Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.
- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail qui recouvre la cavité.

Précautions

- L'appareil doit être installé uniquement par une personne qualifiée, conformément aux instructions fournies. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation incorrecte pouvant causer des dommages aux personnes, aux animaux et aux biens.
- La sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que si la cuisinière est correctement et efficacement mise à la terre, conformément aux normes en vigueur en matière de sécurité électrique. Assurez-vous toujours de l'efficacité de la mise à la terre. En cas de doute, faites appel à un électricien qualifié pour vérifier l'installation. Le fabricant décline toute responsabilité

en cas de dommages résultant d'une installation non mise à la terre.

- Vérifiez que la capacité électrique de l'installation et des prises est adaptée à la puissance maximale de la table de cuisson, indiquée sur l'étiquette signalétique. En cas de doute, faites appel à un technicien qualifié.
- Lors de la première utilisation de la cuisinière, une odeur peut se dégager, qui disparaîtra après un certain temps d'utilisation. Lors de la première utilisation de la cuisinière, assurez-vous que la pièce est bien ventilée, par exemple, ouvrez une fenêtre ou utilisez un ventilateur d'extraction et veillez à ce que les personnes qui peuvent être sensibles à l'odeur évitent toute émanation. Il est suggéré d'éloigner les animaux domestiques de la pièce jusqu'à ce que l'odeur ait disparu.
- Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est éteint en désactivant les interrupteurs principaux et en mettant toutes les touches en position OFF (●).
- Les ouvertures et les fentes utilisées pour la ventilation et la dispersion de la chaleur à l'arrière et sous le panneau de commande ne doivent jamais être obstruées.
- L'utilisateur ne doit pas remplacer le câble d'alimentation de cet appareil. En cas de dommage ou de remplacement du câble, appelez toujours un centre de service après-vente agréé par le vendeur.
- Cet appareil doit être utilisé pour l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et par conséquent dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'un usage incorrect ou irresponsable.
- Un certain nombre de règles fondamentales doivent être respectées lors de l'utilisation d'appareils électriques. Les règles suivantes sont particulièrement importantes : ne touchez pas

l'appareil si vous avez les mains ou les pieds mouillés et n'utilisez pas l'appareil pieds nus. Ne laissez jamais le câble d'alimentation s'étirer, se tordre ou être endommagé si la cuisinière est déplacée pour le nettoyage, etc. N'utilisez pas la cuisinière si le câble d'alimentation est endommagé ; consultez un électricien qualifié. Ne laissez pas la cuisinière être utilisée sans surveillance par des enfants ou des personnes qui ne connaissent pas son fonctionnement.

- Coupez toujours l'alimentation électrique de la cuisinière et laissez-la refroidir avant d'effectuer toute opération de nettoyage, etc.
- Pour éviter tout déversement accidentel, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont le fond est irrégulier ou déformé sur les brûleurs ou sur les plaques électriques.
- Il convient d'être particulièrement prudent lors de l'utilisation de sauteuses, friteuses etc. afin d'éviter les éclaboussures ou les déversements d'huile chaude. Elles ne doivent pas être utilisées sans surveillance car l'huile surchauffée peut déborder et s'enflammer.
- Certaines parties de cet appareil, les surfaces de cuisson, conservent la chaleur pendant un certain temps après avoir été éteintes. Il convient donc de faire attention lorsque l'on touche ces zones avant qu'elles ne soient complètement refroidies.
- N'utilisez jamais de liquides inflammables tels que de l'alcool ou de l'essence, etc. à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Lorsque vous utilisez de petits appareils électriques à proximité de la table de cuisson, éloignez le câble d'alimentation des parties chaudes.
- Lorsque l'appareil est en marche, les éléments chauffants et certaines parties de la porte du four deviennent extrêmement chauds. Veillez à ne pas les toucher et gardez les enfants éloignés.

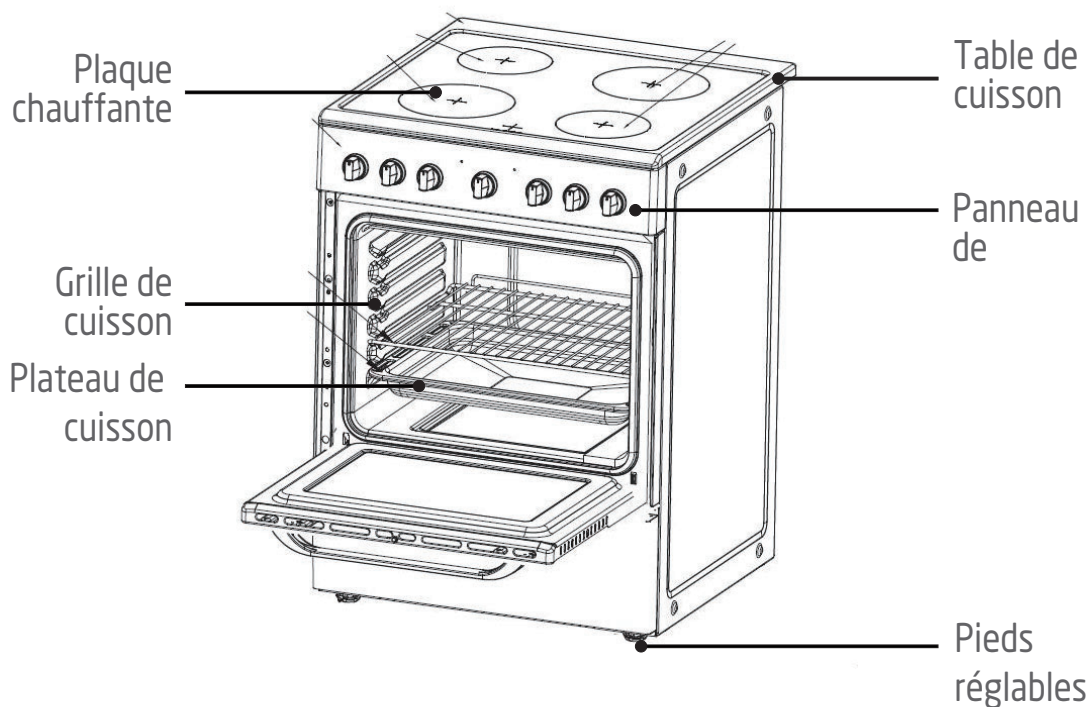
Éteignez toujours

- les commandes lorsque vous avez terminé la cuisson et lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Tenez-vous à l'écart lorsque vous ouvrez la porte du four pour permettre à la vapeur ou à la chaleur de se dissiper.
- Utilisez des gants de cuisine secs de bonne qualité lorsque vous retirez des aliments de la grille du four.
- Placez les casseroles au centre de la plaque de cuisson et assurez-vous que les poignées sont éloignées du bord de la plaque et ne peuvent pas être chauffées par d'autres plaques ou casseroles chaudes.
- Faites attention à ne pas vous brûler avec la chaleur ou la vapeur lorsque vous utilisez les commandes.
- Coupez l'alimentation électrique avant de nettoyer l'appareil et laissez-le refroidir.
- Assurez-vous que les grilles sont correctement positionnées avant de mettre le four en marche.
- Gardez l'appareil propre, car l'accumulation de graisse ou de gras provenant de la cuisson peut provoquer un incendie.
- Respectez les principes de base de la manipulation et de l'hygiène des aliments pour éviter la prolifération bactérienne.
- Veillez à ce que les fentes d'aération ne soient pas obstruées.
- Confiez l'entretien à un technicien qualifié.
- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four, car celui-ci devient très chaud pendant son utilisation.

Ne tapissez jamais

- l'intérieur du four de papier d'aluminium car cela pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil.
- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance à proximité d'un appareil de cuisson, car toutes les surfaces seront chaudes pendant et après son utilisation.
- Ne laissez pas les enfants ou les personnes qui ne sont pas familières avec l'appareil l'utiliser sans surveillance.
- Ne laissez jamais personne s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- Ne rangez jamais d'objets au-dessus de l'appareil que des enfants pourraient essayer d'atteindre.
- Ne laissez jamais d'objet sur la surface de cuisson sans surveillance et lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Ne retirez jamais les grilles du four lorsqu'il est chaud.
- Ne faites jamais chauffer des récipients alimentaires fermés, car la pression peut augmenter et faire éclater le récipient.
- Ne stockez jamais de produits chimiques / denrées alimentaires, de récipients sous pression dans ou sur l'appareil ou dans des armoires situées juste au-dessus ou à côté de l'appareil.
- Ne placez jamais d'objets inflammables ou en plastique sur ou à proximité de la table de cuisson.
- Ne remplissez jamais une poêle à frire à plus d'un tiers de son volume d'huile et n'utilisez pas de couvercle.

👁 DESCRIPTION



Accessoires



Grille de cuisson

Placer des ustensiles de cuisson résistants à la chaleur ou griller



Plateau de cuisson

Cuir de plus grandes quantités d'aliments



4 pieds de cuisinière

Support anti-basculement vis et cheville

INSTALLATION

Les instructions suivantes doivent être lues par un technicien qualifié pour garantir que l'appareil est correctement installé, réglé et techniquement entretenu conformément aux réglementations actuelles.

Important : Débranchez toujours la cuisinière de l'alimentation électrique pour effectuer un réglage, un entretien, etc.

Déballage

1. Soyez prudent lors du déballage et de l'installation de l'appareil. Les arêtes vives peuvent causer des accidents.
2. Le four est lourd et il faut faire attention en le déplaçant. Assurez-vous que tous les emballages, à l'intérieur et à l'extérieur de la cuisinière, ont été enlevés avant de l'utiliser.
3. Déballiez la cuisinière du carton, vérifiez et assurez-vous qu'elle n'a pas été endommagée de quelque manière que ce soit. Si vous avez des doutes, ne l'utilisez pas, contactez le centre de service après-vente ou l'endroit où vous achetez le four.

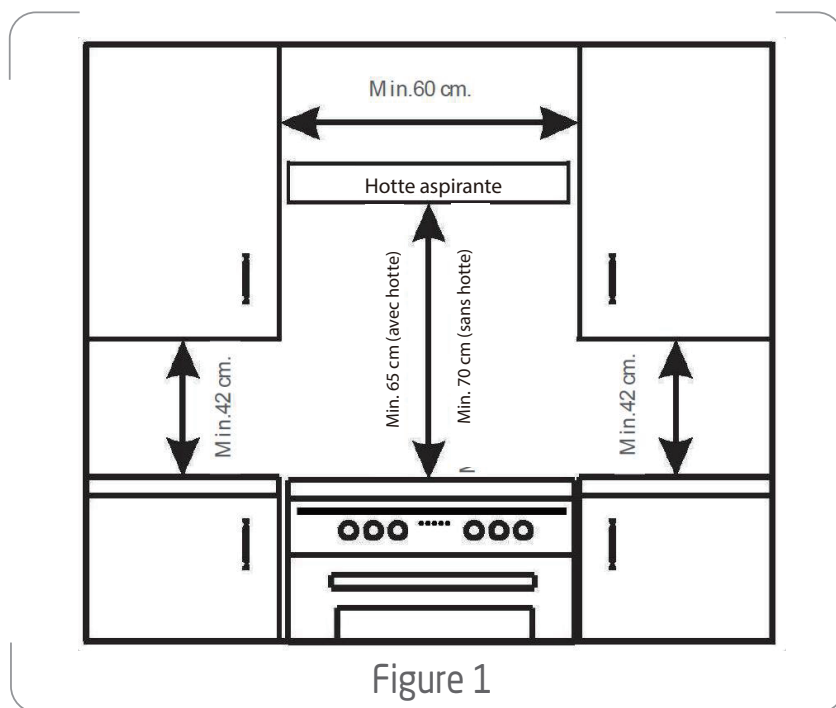
Positionnement

Important : La cuisinière ne doit jamais être installée à proximité d'un accès de porte. Les gens qui ouvrent et ferment la porte peuvent entrer en contact avec des casseroles ou des poêles placés sur la cuisinière. Cet appareil ne peut être installé et utilisé que dans des locaux ventilés en permanence.

La cuisinière est conçue pour être insérée entre des placards de cuisine. L'espace de chaque côté doit seulement être suffisant pour permettre le retrait de la cuisinière pour l'entretien. Elle peut être utilisée avec un placard d'un côté ou des deux côtés ainsi que dans un coin. Elle peut également être utilisée en position libre.

L'appareil peut être installé près de meubles qui ne sont pas plus hauts que le dessus de la table de cuisson de la cuisinière. Si la cuisinière est placée en contact avec des murs ou des côtés de placards voisins, ceux-ci doivent être capables de supporter une hausse de température de 50 °C au-dessus de la température ambiante. Pour installer correctement la cuisinière, les précautions suivantes doivent être prises suivies :

1. La cuisinière peut être placée dans une cuisine, une salle à manger ou un studio, mais ne doit pas être installée dans une salle de bains ou une salle de douche.
2. Le placard de cuisine installé à côté de la cuisinière et plus haute que le dessus des plaques de cuisson doit être située à au moins 20 cm du bord des plaques.
3. Les hottes doivent être correctement installées conformément aux exigences de leur notice d'installation et dans tous les cas à une distance minimale de 65 cm de la table de cuisson.
4. Positionnez les placards muraux adjacents à la hotte à une hauteur minimale de 42 cm par rapport à la table de cuisson comme indiqué sur la figure 1.
5. Les hottes doivent être installées conformément aux exigences du manuel d'instructions de la hotte.
6. Si la cuisinière est installée sous un placard mural, ce dernier doit être éloigné au minimum de 70 cm de la table de cuisson comme indiqué sur la figure 1.
7. L'ouverture pour le meuble doit avoir les dimensions indiquées sur la figure 1.
8. La paroi en contact avec l'arrière de la cuisinière doit être en matériau ignifuge.



Mise à niveau de votre appareil

Sortir les 4 pieds de la cuisinière de la cavité du four, puis les visser dans les 4 socles situés dans la partie inférieure de la cuisinière. La hauteur de la cuisinière peut être ajustée au moyen de pieds réglables situés dans le socle. Réglez les pieds en inclinant la cuisinière sur le côté. Puis installez le produit. Il est essentiel que la cuisinière soit debout avant l'installation.

Installation du support anti-basculement

Avertissement : Afin d'éviter que l'appareil ne bascule, le support anti-basculement doit être installé avec la cuisinière. Pour installer le support anti-basculement, utilisez un tournevis pour monter le support anti-basculement (1) avec vis et bouchon de vis (2) au sol, comme le montre la figure 3.

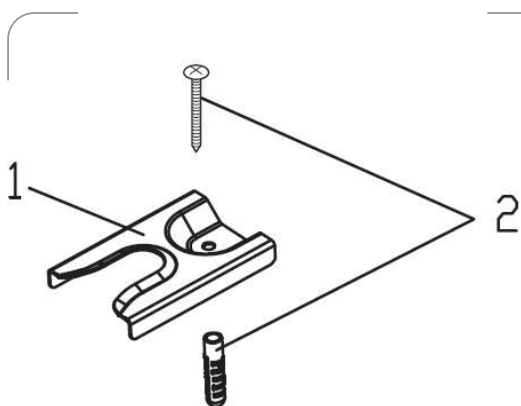


Figure2

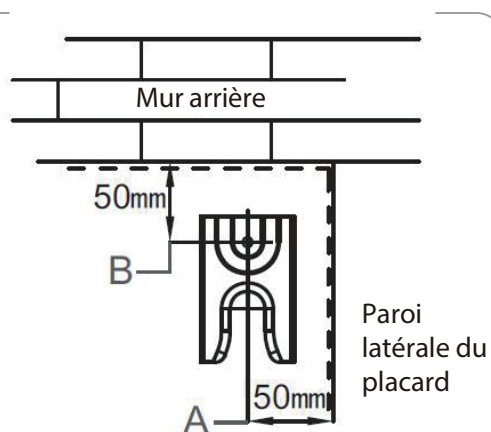


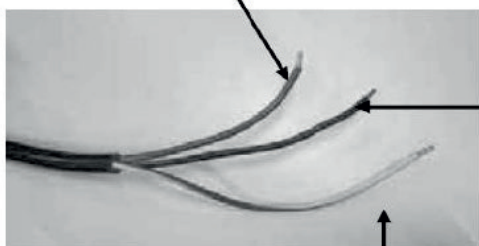
Figure3

BRANCHEMENT ELECTRIQUES

IMPORTANT ! Les branchements électriques doivent uniquement être effectués par un électricien qualifié et agréé.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

Le fil marron doit être relié à la borne marquée L.

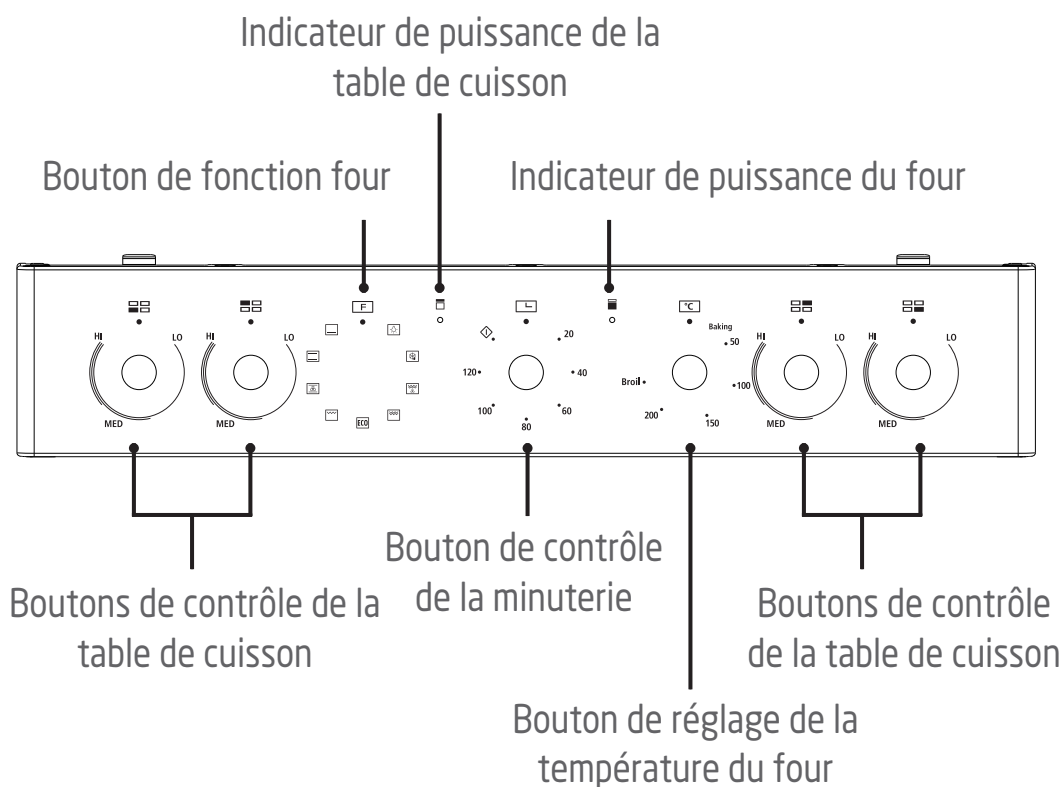


Le fil bleu doit être raccordé à la borne portant la lettre N.

Le fil vert et jaune doit être connecté à la borne comportant la marque E ou à la borne comportant le symbole de connexion à la terre  .



FONCTIONNEMENT

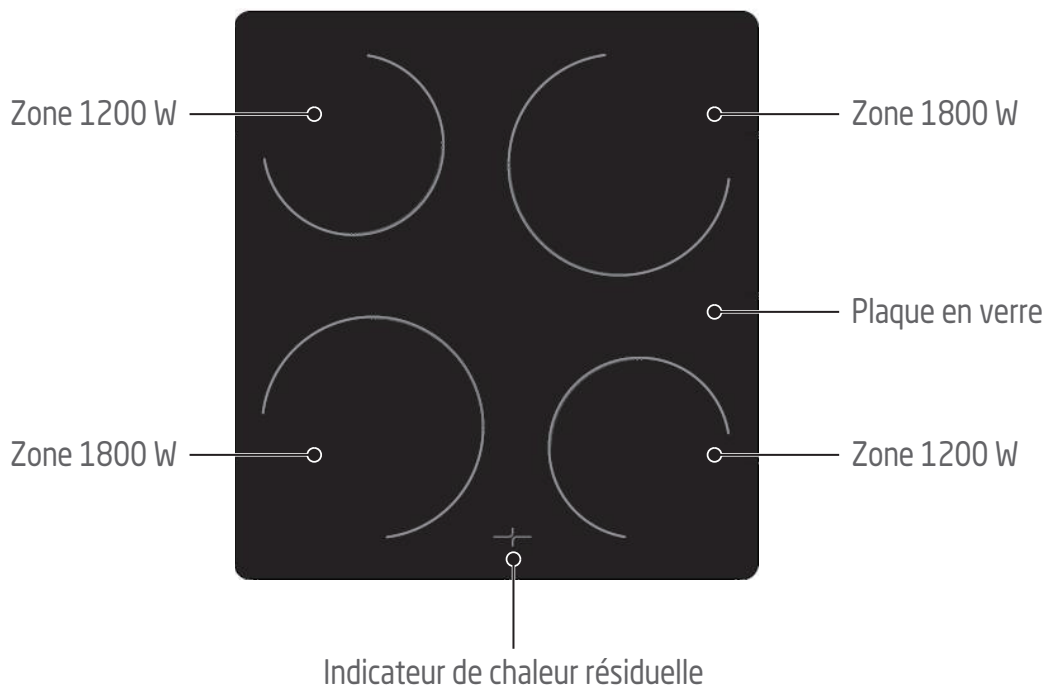


Symbole	Description des fonctions
 Lampe	Éclairage du four Permet à l'utilisateur d'observer le déroulement de la cuisson sans ouvrir la porte. L'éclairage du four s'allumera pour toutes les fonctions de cuisson, pour la cuisinière avec cette fonction optionnelle, sauf la fonction ECO.
 Décongélation	La circulation de l'air à température ambiante permet une décongélation plus rapide des aliments congelés (sans utiliser de chaleur). C'est un moyen doux mais rapide d'accélérer le temps de décongélation et la décongélation des plats préparés et des produits à base de crème, etc.
 Gril double avec ventilateur	L'élément chauffant radiant et l'élément chauffant supérieur fonctionnent avec un ventilateur.

Symbole	Description des fonctions
 Double gril	L'élément chauffant radiant et l'élément chauffant supérieur fonctionnent.
 Convection avec ventilation	La combinaison des deux éléments chauffants fournit une pénétration de la chaleur plus uniforme, économisant jusqu'à 30-40 % d'énergie. Les plats sont légèrement brunis à l'extérieur et encore humides à l'intérieur.
 Gril rayonnant	L'élément intérieur du gril s'allume et s'éteint pour maintenir la température.
 Cuisson traditionnelle	Les éléments supérieur et inférieur fonctionnent ensemble pour fournir une cuisson traditionnelle.
 Chaleur par le bas	Un élément caché dans le bas du four fournit une chaleur se concentrant plus sur la base des aliments sans souffler.
 ECO	Pour une cuisson économe en énergie, cuire les ingrédients sélectionnés de manière douce, et la chaleur vient du haut et du bas.

Recettes pour le mode ECO

Recettes	Température	Durée	Préchauffage
Pommes de terre Fromage Gratin	180 °C	90 à 100 minutes	Non
Fromage Gâteau	160 °C	100 à 150 minutes	Non
Pain de viande	190° C	110 à 130 minutes	Non

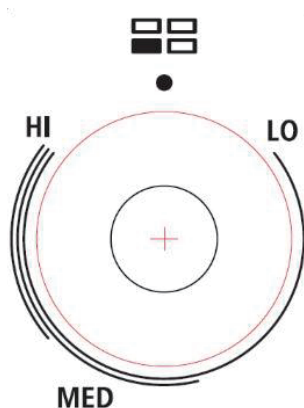


La température est réglée individuellement pour chaque zone de cuisson, en utilisant les contrôles de température respectifs.

Les commandes peuvent être tournées dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse. La température souhaitée peut être ajustée en continu.

Le voyant de contrôle de puissance indique qu'il s'éteint lorsque toutes les commandes des zones de cuisson à plusieurs niveaux sont désactivées.

Panneau de contrôle



 =Emplacement de la zone de cuisson.

 =Désactivé(Off)

LO =Réglage le plus bas(Conservation des aliments au chaud)

MED =Réglage moyen de la zone centrale indépendamment (cuisson,rôtir)

HI =Réglage le plus élevé de la zone centrale indépendamment (cuisson, rôtir)

Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton sur la position d'arrêt « OFF » • .

Indicateur de chaleur résiduelle

Après avoir éteint la zone de cuisson, le témoin de chaleur résiduelle s'allume. Le témoin de chaleur résiduelle allumé avertit l'utilisateur de ne pas toucher la surface de cuisson chaude.



AVERTISSEMENT : Risque de brûlures !

Ne touchez pas les zones de cuisson tant que le témoin de chaleur résiduelle est allumé.



REMARQUE :

Après avoir coupé la puissance de chauffage, vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle à différentes fins, comme le chauffage ou le maintien au chaud des aliments sans avoir à mettre la puissance de chauffage en marche.

Consignes de sécurité pour la friture

1. Utilisez une casserole profonde, suffisamment grande pour couvrir complètement la zone appropriée.
2. Ne remplissez jamais la poêle d'huile à plus d'un tiers.
3. Ne laissez jamais l'huile ou la graisse sans surveillance pendant la période de chauffage ou de cuisson.
4. N'essayez jamais de faire frire trop d'aliments à la fois, en particulier des aliments surgelés. Cela ne fait que trop baisser la température de l'huile ou de la graisse, ce qui donne des aliments gras.
5. Séchez toujours soigneusement les aliments avant de les faire frire et plongez-les lentement dans l'huile ou la graisse chaude. Les aliments surgelés, en particulier, mousseront et éclabousseront si vous les ajoutez trop rapidement.
6. Ne faites jamais chauffer de la graisse ou frire avec un couvercle sur la poêle.
7. Gardez l'extérieur de la poêle propre et sans traces d'huile ou de graisse.

Informations générales sur les plaques chauffantes

Toujours	Jamais
Utilisez des ustensiles de cuisine à base plate de bonne qualité sur toutes les sources de chaleur électrique.	Utilisez de la gaze, des diffuseurs de casseroles métalliques, des tapis et des supports en amiante, par exemple des supports Wok, ils peuvent surchauffer.
Assurez-vous toujours que les casseroles ont des bases propres et sèches avant utilisation.	Utilisez des ustensiles avec des jupes ou des rebords, par exemple des seaux et des bouilloires.
Assurez-vous que les casseroles correspondent à la taille de la zone de chauffage.	Utilisez des casseroles mal bosselées ou déformées.
Rappelez-vous que les poêles de bonne qualité retiennent bien la chaleur, donc généralement seule une chaleur faible ou moyenne est nécessaire.	Laissez un élément allumé lorsque vous ne cuisinez pas.
Assurez-vous que les poignées de casserole sont positionnées en toute sécurité et loin des sources de chaleur.	Ne faites jamais cuire d'aliments sur la vitrocéramique ou sur les plaques de cuisson.
Soulevez toujours les casseroles, ne les faites pas glisser.	Faites glisser les ustensiles, le long de la surface de la table de cuisson.
Utilisez toujours des couvercles de casserole sauf lors de la friture.	
Traiter les déversements immédiatement, mais avec précaution.	

À ne pas faire

Ne cuisez pas directement sur la surface de la plaque sans ustensile de cuisson, car cela entraînerait des dommages à la surface de la plaque.

N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail, car la surface lisse de la table de cuisson pourrait être endommagée.

Ne faites pas glisser des ustensiles sur la surface de la table de cuisson, car cela rayerait la surface de la plaque.

Ne laissez pas un ustensile de cuisine entrer en contact avec le pourtour de la table de cuisson.

Ne laissez pas d'ustensiles, de nourriture ou d'articles combustibles sur la table de cuisson lorsqu'elle n'est pas utilisée.

Ne placez pas de films d'aluminium ou de plastique, ni de récipients en plastique sur la table de cuisson.

Ne laissez pas les plaques chauffantes ou les zones de cuisson allumées sauf si elles sont utilisées. Nous vous recommandons de ne pas placer de grandes casseroles ou bouilloires à poisson sur deux zones de chauffage.

Ne laissez pas les ustensiles recouvrir en partie les zones chauffées.

Assurez-vous toujours que les ustensiles sont placés au centre au-dessus des zones chauffées et qu'ils ont le même diamètre que la zone de chauffage utilisée.

Il est recommandé de ne pas utiliser un ustensile dont le diamètre de base est supérieur à 25 cm.

Il faut utiliser des autocuiseurs ou d'autres grandes poêles sur les zones de cuisson situées à l'avant.

Assurez-vous toujours que les poignées de casserole sont positionnées en toute sécurité.

Choix des ustensiles

N'utilisez pas d'ustensiles à base rugueuse. N'utilisez pas d'ustensiles légers à bases minces, déformées ou inégales.

N'utilisez pas d'ustensiles légers en acier émaillé. N'utilisez pas d'ustensiles en fonte.

N'utilisez pas d'ustensiles à base encastrée, volute ou striée.

N'utilisez pas d'ustensile dont la concavité de base est supérieure à 1 mm, car cela réduirait les performances de la table de cuisson.

N'utilisez pas d'ustensile à base convexe. N'utilisez pas d'ustensiles en vitrocéramique.

Commande du four

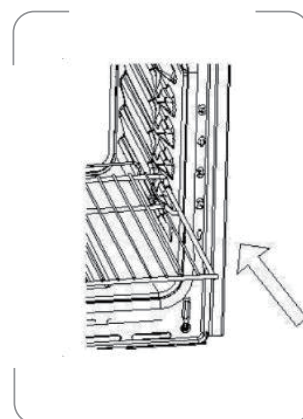
Le bouton de réglage de la température du four ne peut être tourné que dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position OFF.

Tournez le bouton de commande de la fonction four pour sélectionner la fonction cuisson pendant ce temps tournez le bouton de commande de la minuterie pour régler le temps de cuisson que vous souhaitez. Tournez ensuite le bouton de contrôle de la température du four dans le sens des aiguilles d'une montre à la température requise.

Le voyant pilote rouge de température du four s'allumera immédiatement et s'éteindra automatiquement lorsque la température du four atteindra la température réglée.

PLACEMENT DE GRILLES

Pour garantir le fonctionnement sûr des grilles, il est impératif de les placer correctement entre les rails latéraux. Les grilles et la casserole seulement peuvent être utilisées entre la première et la cinquième couche. Les grilles doivent être utilisées avec la bonne direction, cela permettra de s'assurer que lors du retrait prudent de la grille ou du plateau, les aliments chauds ne glissent pas.



Toujours

- Éteignez les commandes lorsque vous avez terminé de cuisiner et lorsque vous ne les utilisez pas.
- Tenez-vous à l'écart lorsque vous ouvrez la porte du four pour permettre à la vapeur ou à la chaleur de se dissiper.
- Utilisez des gants de cuisine secs de bonne qualité lorsque vous retirez des aliments de la grille du four.
- Placez les casseroles au centre de la table de cuisson et assurez-vous que les poignées sont éloignées du bord de la plaque et ne peuvent pas être chauffées par d'autres plaques ou casseroles chaudes.
- Faites attention à ne pas vous brûler avec la chaleur ou la vapeur lorsque vous utilisez les commandes.
- Coupez l'alimentation électrique avant de nettoyer l'appareil et laissez-le refroidir.
- Assurez-vous que les grilles sont correctement positionnées avant de mettre le four en marche.
- Gardez l'appareil propre, car l'accumulation de graisse ou de gras provenant de la cuisson peut provoquer un incendie.
- Respectez les principes de base de la manipulation et de l'hygiène des aliments pour éviter la prolifération bactérienne. Veillez à ce que les fentes d'aération ne soient pas obstruées.
- Confiez l'entretien à un technicien qualifié.
- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four, car celui-ci devient très chaud pendant son utilisation.

Jamais

- l'intérieur du four de papier d'aluminium car cela pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil.
- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance à proximité d'un appareil de cuisson, car toutes les surfaces seront chaudes pendant et après son utilisation.
- Ne laissez pas les enfants ou les personnes qui ne sont pas familières avec l'appareil l'utiliser sans surveillance.
- Ne laissez jamais personne s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- Ne rangez jamais d'objets au-dessus de l'appareil que des enfants pourraient essayer d'atteindre.
- Ne laissez jamais d'objet sur la surface de cuisson sans surveillance et lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Ne retirez jamais les grilles du four lorsqu'il est chaud.
- Ne faites jamais chauffer des récipients alimentaires fermés, car la pression peut augmenter et faire éclater le récipient.
- Ne stockez jamais de produits chimiques / denrées alimentaires, de récipients sous pression dans ou sur l'appareil ou dans des armoires situées juste au-dessus ou à côté de l'appareil.
- Ne placez jamais d'objets inflammables ou en plastique sur ou à proximité de la table de cuisson.
- Ne remplissez jamais une poêle à frire à plus d'un tiers de son volume d'huile et n'utilisez pas de couvercle.

NE LAISSEZ PAS LE FOUR SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON.

- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer une pièce.
- N'utilisez jamais le four pour réchauffer les assiettes.
- N'installez jamais l'appareil à côté de rideaux ou d'autres meubles rembourrés.
- N'utilisez jamais de nettoyeurs à vapeur.

CONSEILS DE SÉCURITÉ EN CAS D'INCENDIE DE POÊLE À FRITES

En cas de feu de poêle à frites ou de tout autre feu de poêle :

1. ÉTEIGNEZ L'APPAREIL AU MOYEN DE L'INTERRUPTEUR MURAL.
2. COUVREZ LA CASSEROLE AVEC UNE COUVERTURE ANTI-FEU OU UN CHIFFON HUMIDE, cela étouffera les flammes et éteindra le feu.

N'UTILISEZ JAMAIS UN EXTINCTEUR POUR ÉTEINDRE UN FEU DE CASSEROLE, car la force de l'extincteur risque de renverser la casserole ! N'utilisez jamais d'eau pour éteindre les feux d'huile ou de graisse !

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez le four de l'alimentation électrique avant de le nettoyer.

Pour assurer la longue durée de vie de la cuisinière, celle-ci doit être nettoyée à fond fréquemment, en gardant à l'esprit :

1. D'attendre que le four ait refroidi avant de retirer la grille et le plateau du gril. de laver ces éléments dans de l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux.
2. De nettoyer l'extérieur du four avec un chiffon humide.
3. De laisser la porte ouverte jusqu'à ce que l'intérieur ait séché avant de remplacer la grille et le plateau de cuisson.
4. Nettoyez le four après chaque utilisation, en particulier après avoir rôti ou grillé, cela évitera que les débris alimentaires renversés ou éclaboussés ne brûlent et deviennent difficiles à enlever.
5. N'utilisez pas de tampons abrasifs pour nettoyer l'intérieur du four, car cela pourrait enlever l'émail, ce qui affecterait l'efficacité de votre four.
6. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface et provoquer un éclatement du verre.

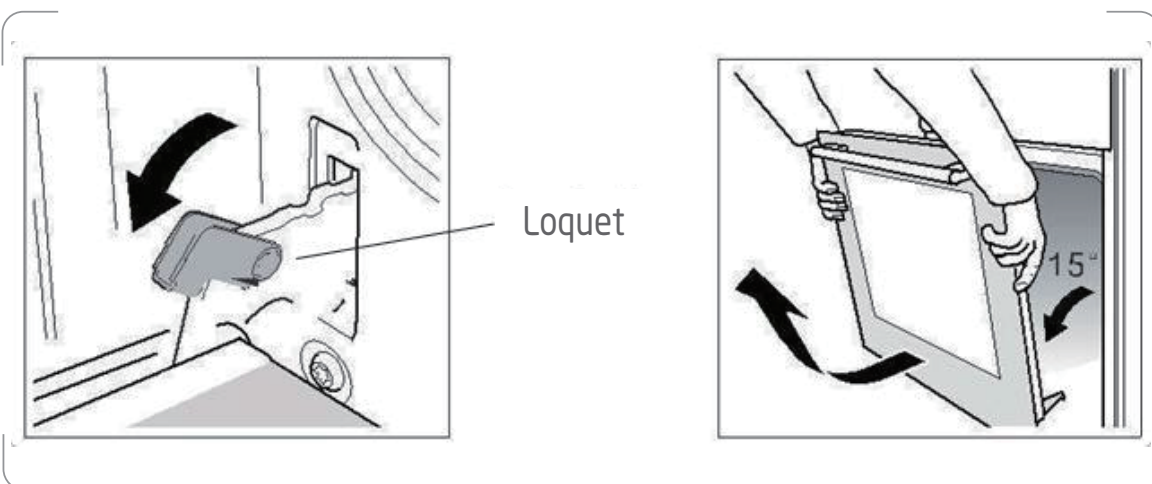
Nettoyage de l'extérieur de l'appareil

1. Vous devez régulièrement essuyer le panneau de commande, la porte du four et les côtés du four à l'aide d'un chiffon doux et d'un détergent liquide doux, car les liquides renversés peuvent endommager l'émail.
2. Lavez les parties émaillées ou chromées du four à l'eau chaude savonneuse ou avec des détergents non abrasifs.
3. N'utilisez jamais de tampons abrasifs pour nettoyer les surfaces émaillées en acier chromé ou inoxydable.
4. Lorsque vous utilisez des produits de nettoyage en acier inoxydable disponibles dans le commerce, évitez de nettoyer tout lettrage ou symbole, car ils peuvent être endommagés.

Retrait de la porte du four pour faciliter le nettoyage

Il est recommandé d'avoir quelqu'un avec vous pour vous aider lors du démontage de la porte.

1. Ouvrez complètement la porte.
2. La charnière de la porte a un petit loquet. Soulevez le loquet des deux charnières.
3. Soulevez légèrement la porte comme si elle se fermait, puis avec les deux mains qui soutiennent la porte, tirez-la du four.
4. Pour replacer la porte, maintenez la porte ouverte et remettez en place les loquets des deux charnières. Ouvrez et fermez la porte pour vous assurer qu'elle a été correctement montée.



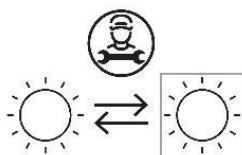
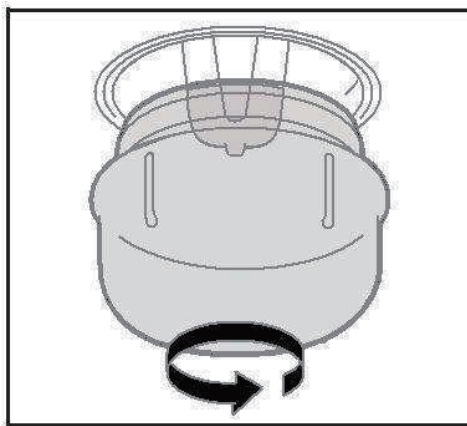
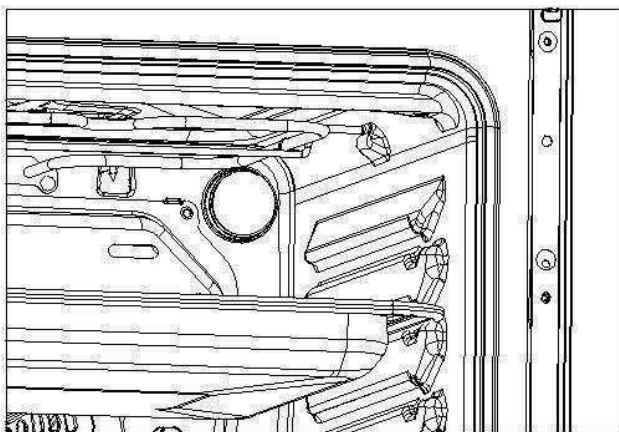
Changer l'ampoule du four

Avertissement :

Pour éviter les chocs électriques éventuels, débranchez l'alimentation et assurez-vous que l'appareil est complètement froid avant de remplacer l'ampoule.

Utilisez seulement des ampoules halogènes 25 W/220-240 V~ type G9, T300.

1. Éteignez et débranchez l'alimentation électrique du four. Assurez-vous que les pièces internes sont froides avant de les toucher.
2. Retirez le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (attention, il peut être rigide), et remplacez l'ampoule par une neuve du même type.
3. Insérez la nouvelle ampoule, qui doit résister à 300 °C. Pour obtenir des ampoules de rechange, contactez votre centre de service local.
4. Remettez le couvercle en place.
5. En cas de doute, demandez l'aide d'un électricien qualifié.



Source lumineuse remplaçable par un professionnel.

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Avant de contacter le service après-vente agréé en cas de problème lors de l'utilisation de votre cuisinière, vérifiez les problèmes ci-dessous.

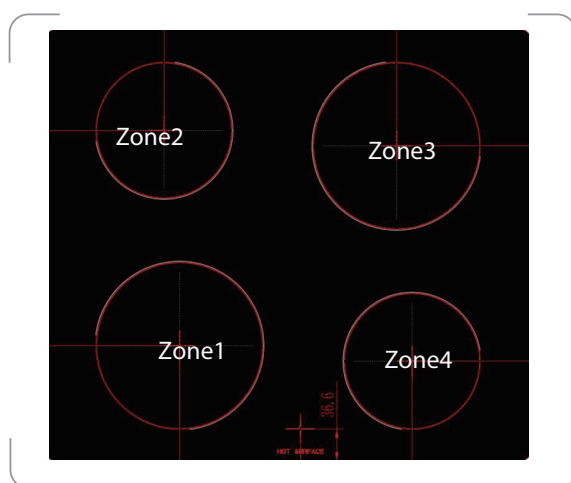
Problème	Solution possible
Légère odeur ou petite quantité de fumée lors de la première utilisation de la cuisinière.	Ce phénomène est normal et s'arrête au bout d'un court moment.
Rien ne fonctionne.	L'interrupteur mural de la cuisinière principale est-il allumé ? Il se peut qu'il n'y ait pas d'alimentation électrique.
Le four ne cuit pas uniformément.	Vérifiez que les récipients utilisés dans le four permettent un débit d'air suffisant autour d'eux. Assurez-vous que la cuisinière est à niveau.
Les plaques chauffantes mettent du temps à bouillir ou ne mijotent pas.	Vérifiez que vos casseroles sont conformes aux recommandations de ces instructions.
Marques apparaissant sur les plaques chauffantes. Impossible de nettoyer les tables de cuisson / plaques chauffantes.	Le pourtour de la table de cuisson peut être nettoyé avec de l'eau chaude savonneuse et une crème à récurer, tel que du Cif. Les tables de cuisson scellées doivent être nettoyées régulièrement.
Le four n'arrête pas de s'allumer et de s'éteindre.	Lorsque la commande du four est actionnée à un réglage inférieur au maximum, il s'agit d'un fonctionnement normal du régulateur, et non d'un défaut.
Condensation sur la paroi arrière de la cuisinière.	De la vapeur et/ou de la condensation peuvent apparaître par l'évent situé à l'arrière de l'appareil lors de l'utilisation du four, en particulier pour les aliments à forte teneur en eau, par exemple les chips congelées, le poulet rôti, etc. C'est normal et tout excès doit être essuyé.
Vapeur / condensation dans le four après utilisation.	La vapeur est un sous-produit de la cuisson de tout aliment à haute teneur en eau. Ceci est normal et peut être éliminé lors d'un nettoyage régulier de la cuisinière.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Les informations suivantes concernant les plaques de cuisson domestiques électriques sont selon le règlement (UE) No 66/2014.

La méthode de test est en conformité avec les exigences de la norme EN 60350-2:2018+A1:2021.

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques			
	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	PCC6060		
Type de plaque	Plaque de cuisson électrique		
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		4	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)	Zones de cuisson conventionnelle		
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proche	Ø	Zone 1: 18,9 Zone 2: 15,4 Zone 3: 18,9 Zone 4: 15,4	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	L	-	cm
	W	-	
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	EC _{cuisson électrique}	Zone 1: 195,4 Zone 2: 199,6 Zone 3: 180,0 Zone 4: 200,6	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC _{plaque électrique}	193,9	Wh/kg



Les informations suivantes concernant les fours domestiques sont selon le règlement (UE) No 66/2014.

Informations concernant les fours domestiques			
	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	PCC6060		
Type de four	Four électrique		
Masse de l'appareil	M	44,0	kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	électricité		
Volume par cavité	V	70	l
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	$EC_{\text{cavité électrique}}$	1,10	kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)	$EC_{\text{cavité électrique}}$	0,79	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	$EEI_{\text{cavité}}$	94,0	

Spécifications de la cuisinière

Tension et fréquence d'alimentation/ nominales	220-240V~ 50/60Hz
Puissance du four	3000W
Puissance de la plaque de cuisson	6000W
Puissance de la lampe du four	25 W
Élément chauffant supérieur (W)	950W
Élément chauffant gril (W)	2000W
Élément chauffant inférieur (W)	1100W
Moteur rotatif (W)	-
Nettoyage (émail/catalyse/pyrolyse)	Catalyse
Poids net kg	44kg
Dimensions externes (L x P x H)	640*700*920 mm
Classe Énergétique (lettre sur l'étiquette) *	A
Volume utile (litres)	70 L
Dimensions : (Petite / Moyenne / Grande)	Grande
Fabriqué en	PRC

* Classe énergétique : A+++.....D (A+++ = économique D = moins économique)
La consommation d'électricité en mode arrêt : 0,3 W

MISE AU REBUT



■ En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales. Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

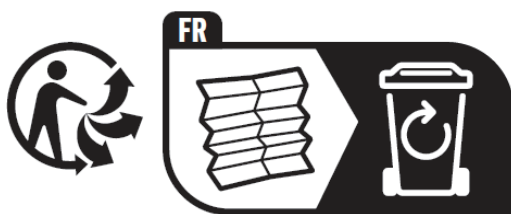
Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au samedi de 8h à 18h.





En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 30/06/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

INHOUDSOPGAVE

	BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	P. 36
	OVERZICHT	P. 44
	INSTALLATIE.....	P. 45
	ELEKTRISCHE AANSLUITING.....	P. 48
	WERKING.....	P. 49
	REINIGING EN ONDERHOUD.....	P. 60
	PROBLEEMOPLOSSING	P. 63
	TECHNISCHE GEGEVENS	P. 64
	VERWIJDERING.....	P. 67

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES DE VOLGENDE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Waarschuwingen

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of andere toepassingen, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik of in een commerciële omgeving.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant, zijn servicecentrum of een soortgelijk gekwalificeerde persoon om gevaren te voorkomen.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en als zij de gevaren ervan begrijpen.
Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
Reiniging en onderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Plaats de ovenplaat en het rooster aan weerskanten op dezelfde hoogte, zodat ze zich in een horizontale en stabiele positie bevinden.
- Een ontkoppelingsmechanisme moet in de vaste bedrading en in overeenstemming met de nationale bedradingsvoorschriften worden geïntegreerd.
- Installeer het apparaat in overeenstemming met de nationale bedradingsvoorschriften NF C 15-100.
- Voor gedetailleerde instructies en waarschuwingen om het apparaat op een juiste manier te gebruiken en te onderhouden, raadpleeg de secties 'WERKING' en 'REINIGING EN ONDERHOUD'.

- Voor de bevestigingsmethode en het aansluiten van de kabels, raadpleeg de sectie 'ELEKTRISCHE AANSLUITING'.
- WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, schakelt u het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.
- Het apparaat wordt heet tijdens de werking. Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens de werking. Raak de verwarmingselementen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- WAARSCHUWING: De toegankelijke delen kunnen tijdens de werking heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- Maak de glazen ovendeur niet schoon met agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen krabbers, deze kunnen het oppervlak van het apparaat krassen wat tot breuk van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op de kookplaat, deze kunnen warm worden.
- Staar niet naar de verwarmingselementen.
- Na gebruik, schakel de kookveld uit via de bedieningsknop en vertrouw niet enkel op de pandetector.
- WAARSCHUWING: Zorg dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur om oververhitting te vermijden.
- De oppervlakken van het apparaat kunnen tijdens gebruik heet worden.

- **WAARSCHUWING:** Installeer deze stabilisatiemiddelen om het risico op kantelen van het apparaat te vermijden. Raadpleeg de installatie-instructies.



- Opgelet, risico op kantelen.



- Kantelbeveiligingen

- Raadpleeg voor de methode om het apparaat te bevestigen de sectie ' De kantelbeveiligingsbeugel installeren '.
- Raadpleeg voor de instructies over de juiste installatie van de ovenrekken de sectie ' WERKING '.
- **WAARSCHUWING:** Het koken op een kookplaat met gebruik van vet of olie zonder enig toezicht kan gevaarlijk zijn en brandgevaar veroorzaken. Blus NOOIT een brand met water, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam, bijv. met een deksel of blusdeken.
- **VOORZICHTIG:** Houd toezicht op het kookproces. Houd continu toezicht op een kort kookproces.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: plaats geen items gedurende een lange periode op het kookoppervlak.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van de kookplaat zijn ontworpen of in de gebruiksaanwijzing van de fabrikant van het apparaat zijn vermeld, of de kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongepaste beschermers kunnen ongevallen veroorzaken.
- **VOORZICHTIG:** Dit apparaat is alleen bestemd voor het koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het verwarmen van de kamer.
- Het is aanbevolen om de deur tijdens alle bakmodi gesloten te houden.

- Hang geen doek of kledingstuk aan het handvat van de oven.
- Bedek de ovenruimte niet met aluminiumfolie voor een eenvoudige reiniging: De oven kan oververhitten en de emailaag van de binnenruimte kan worden beschadigd.

Voorzorgsmaatregelen

- Het apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door een bevoegd persoon, in overeenstemming met de meegeleverde instructies. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor onjuiste installatie die schade kan toebrengen aan personen, dieren of eigendommen.
- De elektrische veiligheid van dit apparaat kan alleen worden gegarandeerd als het fornuis correct en doeltreffend is geaard, conform de geldende regelgeving inzake elektrische veiligheid. Zorg er altijd voor dat de aarding doeltreffend is. In geval van twijfel, raadpleeg een gekwalificeerde elektricien om het systeem te controleren. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor schade die voortvloeit uit een systeem dat niet is geaard.
- Controleer of de elektrische capaciteit van het systeem en de stopcontacten het maximaal vermogen van de kookplaat kunnen ondersteunen, zoals aangegeven op het typeplaatje. Raadpleeg bij twijfel een bevoegde technicus.
- Wanneer het fornuis voor het eerst wordt gebruikt, kan er een bepaalde geur vrijkomen; dit verdwijnt na enige tijd gebruik. Zorg er bij het eerste gebruik voor dat de ruimte goed geventileerd is, bijv. door een raam te openen of een afzuigkap te gebruiken, en dat personen die gevoelig kunnen zijn voor de geur, worden geweerd. Het wordt aangeraden om huisdieren uit de ruimte te verwijderen totdat de geur is verdwenen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld vóór het uitvoeren van onderhoud, door de hoofdschakelaars uit te

- schakelen en alle knoppen naar de UIT-stand (●) te draaien.
- De openingen en sleuven aan de achterkant en onder het bedieningspaneel, die bedoeld zijn voor ventilatie en warmteafvoer, mogen nooit worden afgedekt.
 - De gebruiker mag de stroomkabel van dit apparaat niet vervangen. Neem bij beschadiging of vervanging van de kabel altijd contact op met een erkend servicecentrum die door de verkoper is goedgekeurd.
 - Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het doel waarvoor het uitdrukkelijk is ontworpen. Elk ander gebruik wordt beschouwd als oneigenlijk en daardoor gevaarlijk. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade die het gevolg is van verkeerd en onverantwoord gebruik.
 - Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten een aantal fundamentele regels worden gevolgd. De volgende punten zijn van bijzonder belang: raak het apparaat niet aan met natte handen of voeten, en gebruik het apparaat niet op blote voeten. Zorg ervoor dat de stroomkabel nooit wordt uitgerekt, getrokken of beschadigd als het fornuis wordt verplaatst voor reiniging, etc. Gebruik het fornuis niet als de stroomkabel beschadigd is; raadpleeg in dat geval een gekwalificeerde elektricien. Laat kinderen of personen die niet vertrouwd zijn met het apparaat het fornuis nooit zonder toezicht gebruiken.
 - Schakel altijd de stroomtoevoer naar het fornuis uit en laat het afkoelen voordat u reinigingswerkzaamheden uitvoert.
 - Gebruik geen kookgerei met een oneffen of vervormde bodem op de branders of de elektrische kookplaten, om morsen te voorkomen.
 - Wees extra voorzichtig bij het gebruik van frituurpannen, etc. om het spatten of morsen van hete olie te vermijden. Laat ze nooit zonder toezicht achter, oververhitte olie kan overkoken en zelfs vlam vatten.

- Onderdelen van dit apparaat, zoals de kookzones, blijven nog geruime tijd heet nadat het apparaat is uitgeschakeld. Wees daarom voorzichtig bij het aanraken van deze zones voordat ze volledig zijn afgekoeld.
- Gebruik nooit brandbare vloeistoffen, zoals alcohol of benzine, in de buurt van het apparaat wanneer in gebruik.
- Wanneer u kleine elektrische apparaten in de buurt van de kookplaat gebruikt, zorg er dan voor dat het snoer uit de buurt van hete onderdelen blijft.
- Tijdens het gebruik worden de verwarmingselementen en sommige delen van de oven zeer heet. Raak deze niet aan en houd kinderen op veilige afstand.

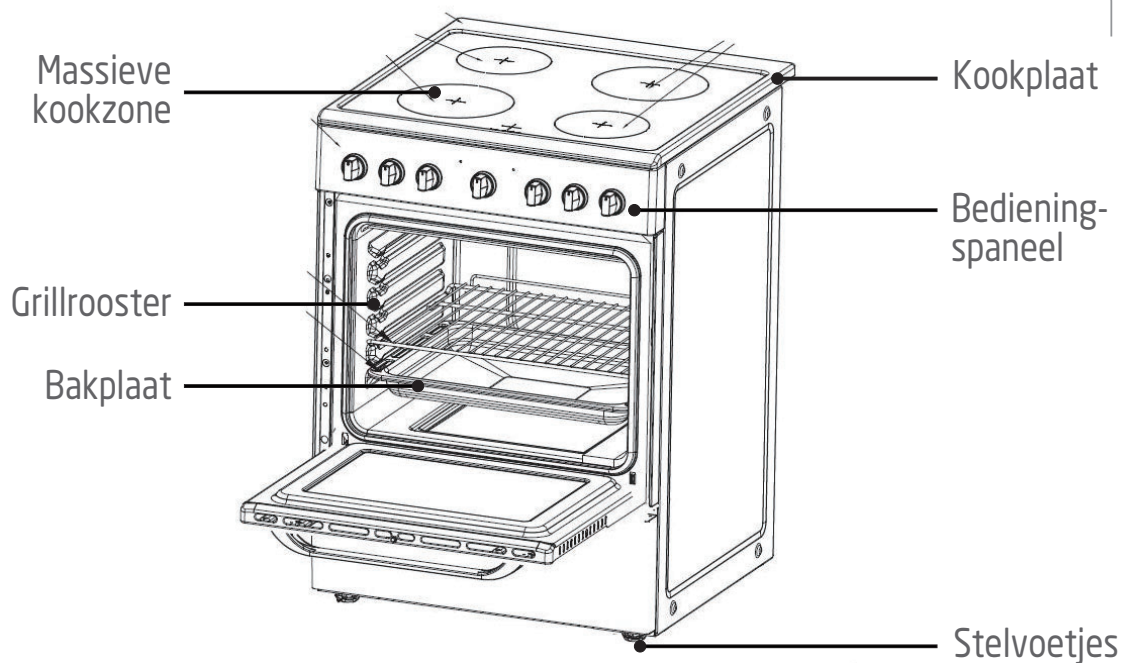
Altijd

- Zet de bedieningsknoppen UIT nadat u klaar bent met koken en wanneer het apparaat niet in gebruik is.
- Ga achteruit bij het openen van de ovendeur, zodat opgebouwde stoom of warmte veilig kan ontsnappen.
- Gebruik droge ovenwanten van goede kwaliteit bij het verwijderen van items uit de oven.
- Plaats de pannen in het midden van de kookzone en zorg ervoor dat de handgrepen van de rand van de kookplaat afstaan en niet kunnen worden verwarmd door andere kookzones of pannen.
- Zorg dat u zich niet verbrandt door de afgegeven warmte/stoom wanneer u de bedieningsknoppen aanraakt.
- Schakel de stroomtoevoer uit voordat u het apparaat schoonmaakt en laat het eerst afkoelen.
- Zorg ervoor dat de ovenrekken in de juiste positie staan voordat u de oven inschakelt.
- Houd het apparaat schoon; ophoping van vet of olie door het koken kan brand veroorzaken.
- Volg de basisprincipes van voedselhygiëne om bacteriegroei te voorkomen.
- Houd de ventilatieopeningen vrij van obstakels.
- Laat onderhoud uitvoeren door een gekwalificeerde servicemonteur.
- Wees voorzichtig en vermijd contact met de verwarmingselementen in de oven, aangezien de oven tijdens gebruik zeer heet wordt.

Nooit

- Bekleed de binnenkant van de oven nooit met aluminiumfolie; dit kan oververhitting van het apparaat veroorzaken.
- Laat kinderen nooit zonder toezicht achter in een ruimte waar een kooktoestel is geïnstalleerd, aangezien alle oppervlakken heet kunnen zijn tijdens en na gebruik.
- Sta niet toe dat kinderen of personen die niet vertrouwd zijn met het apparaat het zonder toezicht gebruiken.
- Zorg dat er niemand op een onderdeel van het apparaat zit of staat.
- Bewaar nooit voorwerpen boven het apparaat die kinderen zouden kunnen proberen te pakken.
- Laat nooit iets zonder toezicht achter op het kookoppervlak wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.
- Verwijder nooit ovenrekken terwijl de oven nog heet is.
- Verhit nooit gesloten voedselverpakkingen; de druk kan oplopen en het verpakkingsmateriaal kan barsten.
- Bewaar nooit chemicaliën, etenswaren of drukhouders in of op het apparaat, of in kasten direct boven of naast het apparaat.
- Plaats nooit brandbare of plastic voorwerpen op of in de buurt van de kookplaat.
- Vul een frituurpan nooit met meer dan 1/3 olie en gebruik daarbij geen deksel.

OVERZICHT



Accessoires



Grillrooster

Voor het plaatsen van hittebestendig kookgerei of om te grillen



Bakplaat

Voor het bereiden van grote porties voedsel



Stelvoetjes x 4

Kantelbeveiligingsbeugel x 1
Schroef en plug

INSTALLATIE

De volgende instructies moeten door een vakbekwame technicus worden gelezen om te verzekeren dat het apparaat volgens de geldende voorschriften wordt geïnstalleerd, geregeld en technisch wordt onderhouden.

Belangrijk: Ontkoppel het fornuis van de voeding voordat u het afstelt, onderhoudt, reinigt, etc.

Het uitpakken

1. Wees voorzichtig bij het uitpakken en installeren van het apparaat. Scherpe randen kunnen ongelukken veroorzaken.
2. De oven is zwaar en er moet voorzichtig mee worden omgegaan bij het verplaatsen. Zorg ervoor dat alle verpakkingsmateriaal, zowel aan de binnen- als buitenkant van het fornuis, is verwijderd voordat het fornuis wordt gebruikt.
3. Haal het fornuis uit de doos, controleer en zorg ervoor dat het op geen enkele manier is beschadigd. Als u twijfels hebt, gebruik het dan niet en neem contact op met het servicecentrum of de winkel waar u het fornuis hebt gekocht.

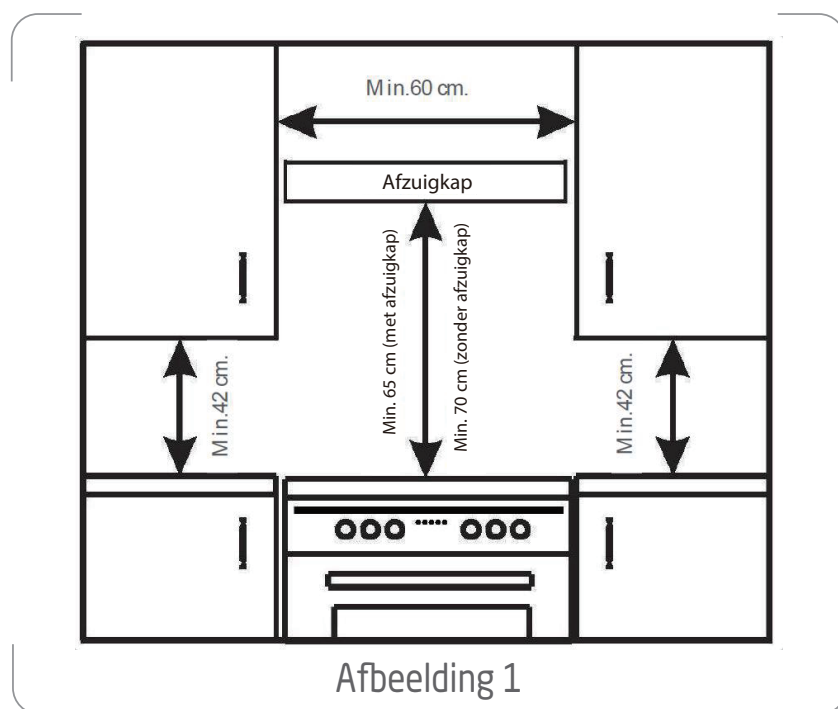
Plaatsbepaling

Belangrijk: Het fornuis mag nooit in de nabijheid van een deuropening worden geïnstalleerd. Mensen die de deur openen en sluiten, kunnen in contact komen met potten of pannen die op het fornuis staan te koken. Dit apparaat mag alleen worden geïnstalleerd en gebruikt in een permanent geventileerde ruimte.

Het fornuis is ontworpen om tussen keukenkasten te passen. Zorg echter voor voldoende ruimte aan weerskanten zodat het fornuis in geval van onderhoud verwijderd kan worden. Het fornuis kan worden gebruikt met aan één of beide zijden een kast, evenals in een hoekopstelling. Het kan ook vrijstaand worden gebruikt.

Het apparaat kan worden geïnstalleerd naast meubelstukken die niet hoger zijn dan de bovenkant van de kookplaat van het fornuis. Als het fornuis tegen muren of zijkanten van aangrenzende kasten wordt geplaatst, moeten deze bestand zijn tegen een temperatuurtoename van 50°C boven kamertemperatuur. Voor een correcte installatie van het fornuis moeten de volgende voorzorgsmaatregelen in acht worden genomen:

1. Het fornuis mag worden geplaatst in een keuken, een eetkamer of een woon-/slaapkamer, maar niet in een badkamer of doucheruimte.
2. Keukenkasten die naast het fornuis worden geplaatst en hoger zijn dan de bovenkant van de kookplaat, moeten zich op minstens 20 cm van de rand van de kookplaten bevinden.
3. Afzuigkappen moeten worden geïnstalleerd volgens de vereisten in de installatiehandleiding van de afzuigkap en in elk geval op een minimale afstand van 65 cm.
4. Plaats de wandkasten naast de afzuigkap op een minimale hoogte van 42 cm boven de kookplaten, zoals aangegeven in afbeelding 1.
5. De afzuigkappen moeten worden geïnstalleerd volgens de vereisten in de gebruiksaanwijzing van de afzuigkap.
6. Indien het fornuis onder een wandkast wordt geplaatst, moet deze zich op minstens 70 cm afstand van de kookplaten bevinden, zoals aangegeven in afbeelding 1.
7. De uitsparing voor het fornuis moet de afmetingen hebben zoals aangegeven in afbeelding 1.
8. De muur die in contact staat met de achterkant van het fornuis moet van vuurbestendig materiaal zijn.

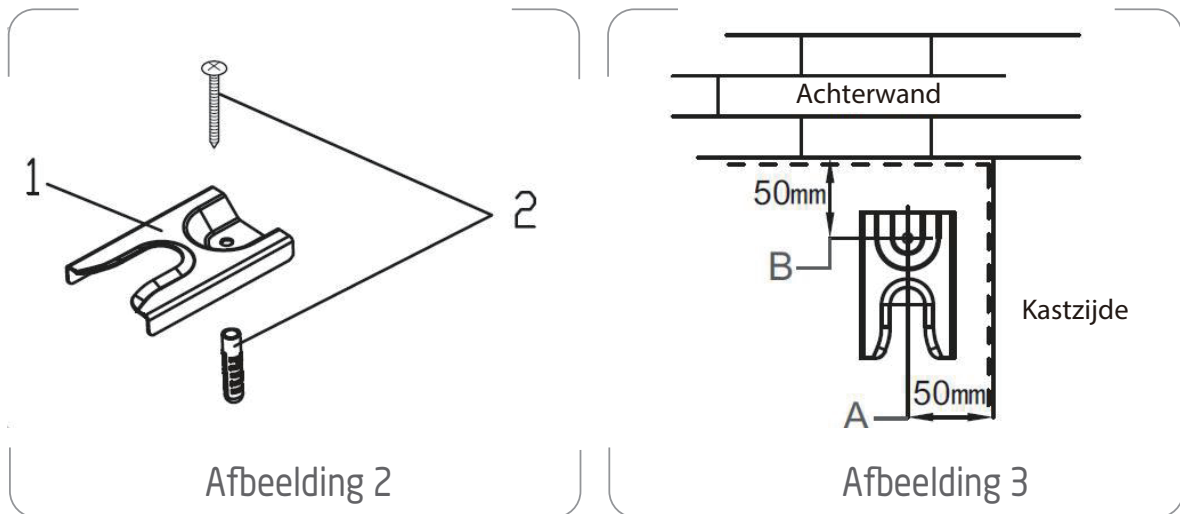


Uw apparaat waterpas zetten

Haal de 4 stelvoetjes uit de ovenruimte en schroef ze vervolgens in de 4 sokkels aan de onderkant van het fornuis. De hoogte van het fornuis kan worden aangepast met behulp van de stelvoetjes in de sokkel. Stel de voetjes af door het fornuis aan de zijkant te kantelen. Installeer het product daarna op zijn plaats. Het is essentieel dat het fornuis volledig waterpas staat voor installatie.

De kantelbeveiligingsbeugel installeren

Waarschuwing: Om het kantelen van het fornuis te voorkomen, moet de kantelbeveiligingsbeugel samen met het fornuis worden geïnstalleerd. Gebruik voor de installatie van de kantelbeveiligingsbeugel een schroevendraaier om de kantelbeveiligingsbeugel (1) met schroef en plug (2) aan de vloer te bevestigen, zoals weergegeven in afbeelding 3.

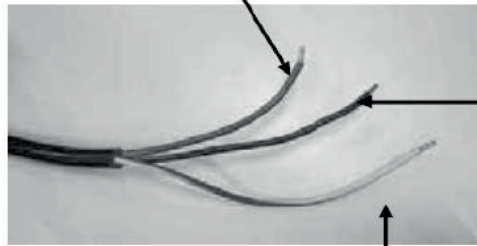


ELEKTRISCHE AANSLUITING

BELANGRIJK! Elektrische aansluitingen mogen alleen door een vakbekwame en erkende elektricien uitgevoerd worden.

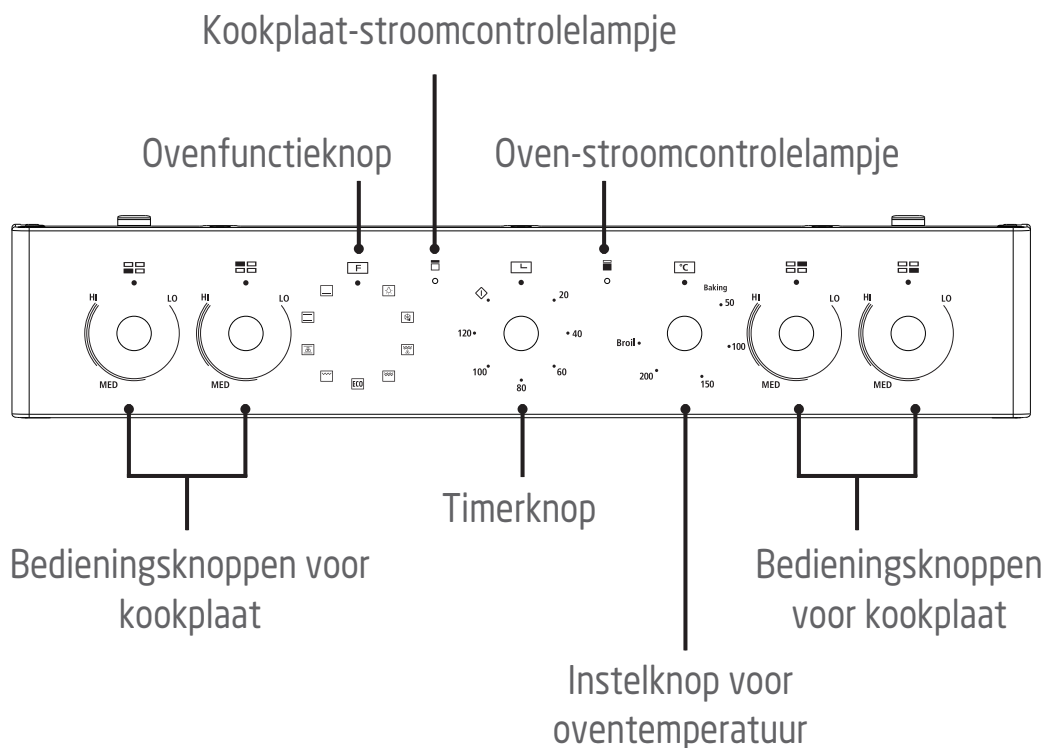
WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN.

Sluit de bruine draad aan op de aansluitklem gemarkeerd met de letter L.



Sluit de blauwe draad aan op de aansluitklem gemarkeerd met de letter N.

Sluit de groen en gele draad aan op de aansluitklem gemarkeerd met de letter E of het aardingssymbool  .

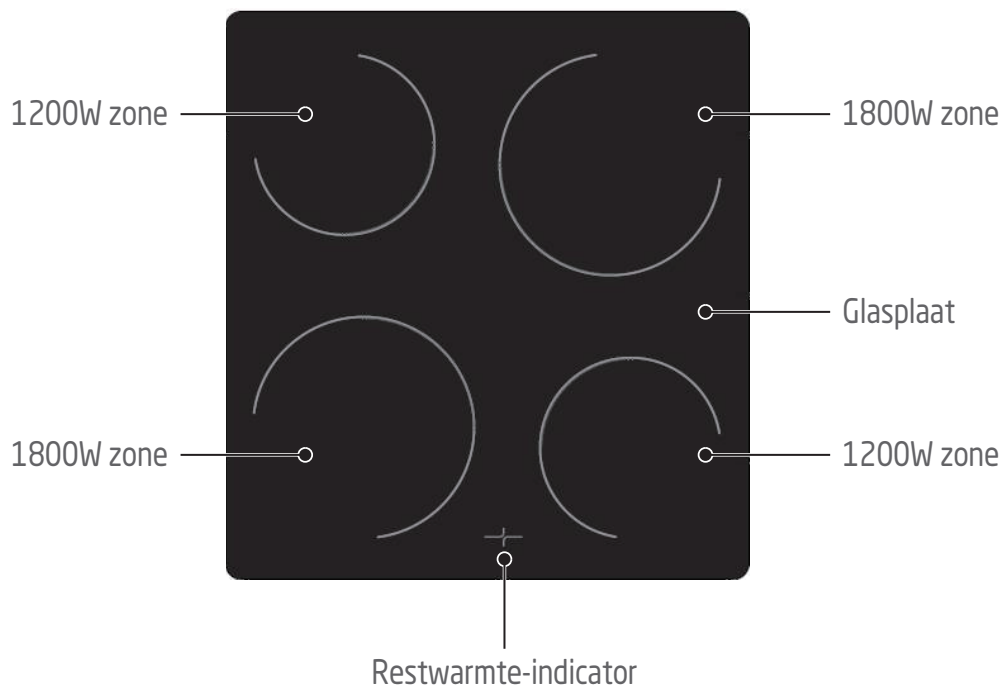


Symbol	Functiebeschrijving
 Ovenlamp	Stelt de gebruiker in staat om het kookproces te volgen zonder de deur te openen. De ovenlamp brandt bij alle kookfuncties voor fornuizen met deze optionele functie, behalve bij de ECO-functie.
 Ontdooien	Luchtcirculatie op kamertemperatuur zorgt voor sneller ontdooien van diepvriesproducten (zonder gebruik van warmte). Het is een zachte maar snelle manier om de ontdooitijd van kant-en-klare gerechten, slagroomproducten etc. te verkorten.
 Dubbel grillen met ventilator	Het binnenste stralingselement en het bovenste element zijn actief samen met de ventilator.

Symbol	Functiebeschrijving
 Dubbel grillen	Het binnenste stralingselement en het bovenste element zijn actief.
 Conventioneel met ventilator	De combinatie van het bovenste en onderste verwarmingselement zorgt voor een gelijkmatigere warmteverdeling en bespaart tot 30-40% energie. Gerechten worden aan de buitenkant lichtbruin, terwijl ze van binnen sappig blijven.
 Grillen met warmtestraling	Het binnenste grillelement schakelt in en uit om de temperatuur te behouden.
 Conventioneel koken	Het bovenste en onderste verwarmingselement werken samen om op een conventionele manier te koken.
 Verwarming aan de onderkant	Een verborgen element aan de onderzijde van de oven zorgt voor een meer geconcentreerde verhitting van de onderkant van het gerecht, zonder luchtcirculatie.
 ECO	Voor energiebesparend koken: De geselecteerde ingrediënten worden op een zachte manier bereid, waarbij de warmte zowel van boven als van onder komt.

Recepten voor ECO-modus

Recepten	Temperatuur	Tijd	Voorverwarmen
Aardappelen Kaas Gegratineerd gerecht	180 °C	90 - 100 minuten	Nee
Kaas Cake	160 °C	100 - 150 minuten	Nee
Gehaktbrood	190° C	110 - 130 minuten	Nee



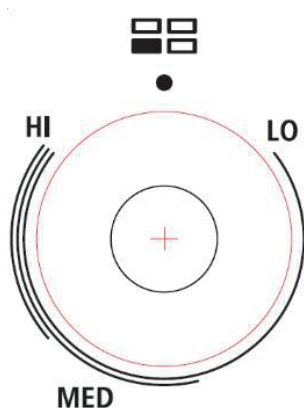
De temperatuur wordt individueel ingesteld voor elke kookzone met behulp van de bijbehorende temperatuurregelaar.

De regelaars kunnen met de klok mee en weer terug worden gedraaid.

De gewenste temperatuur kan traploos worden aangepast.

Het stroomcontrolelampje is gedoofd wanneer alle kookzoneregelaars op 'uit' zijn ingesteld.

Bedieningsstanden



 = Locatie van de kookzone

 = Uit

LO = laagste stand (eten warm houden)

MED = middelste stand van de centrale zone
afzonderlijk (koken, braden)

HI = hoogste stand van de centrale zone
afzonderlijk (koken, braden)

Wanneer het kookproces is beëindigd, draai de regelaar terug naar de stand Uit ● .

Restwarmte-indicator

Na het uitschakelen van de kookzone licht de restwarmte-indicator op.
De opgelichte restwarmte-indicator waarschuwt de gebruiker om het hete kookoppervlak niet aan te raken.



WAARSCHUWING: Risico op brandwonden!

Raak de kookzones niet aan zolang de restwarmte-indicator brandt.



OPMERKING:

Na het uitschakelen van de kookzone kunt u de restwarmte gebruiken voor verschillende doeleinden, zoals het opwarmen of warm houden van voedsel, zonder de kookzone opnieuw in te schakelen.

Veiligheidsvoorschriften voor frituren

1. Gebruik een diepe pan die voldoende groot is om het bijbehorend kookoppervlak volledig te bedekken.
2. Vul de pan nooit met meer dan een derde deel olie.
3. Laat olie of vet nooit zonder toezicht achter tijdens het verhitten of bakken.
4. Probeer nooit te veel voedsel tegelijk te frituren, vooral geen diepvriesproducten. Dit verlaagt de temperatuur van de olie of het vet te veel, wat resulteert in vet en ongaar voedsel.
5. Droog voedsel altijd goed af vóór het frituren en laat het langzaam in de hete olie of het vet zakken. Vooral diepvriesproducten kunnen schuimen en spatten als ze te snel worden toegevoegd.
6. Verhit nooit vet en frituur nooit met een deksel op de pan.
7. Houd de buitenkant van de pan schoon en vrij van oliesporen of vetresten.

Algemene informatie en opmerkingen over kookpitten

Altijd	Nooit
Hoogwaardig kookgerei met een vlakke bodem op alle elektrische warmtebronnen gebruiken	Gaas, metalen panroosters, asbestmatten en standaards, zoals wokstandaards, gebruiken, deze kunnen oververhit raken.
Ervoor zorgen dat pannen een schone, droge bodem hebben voordat u ze gebruikt.	Geen keukengerei met rokken of randen, zoals emmers of sommige waterkokers, gebruiken.
Ervoor zorgen dat de pannen overeenkomen met de grootte van het verwarmingsoppervlak.	Geen ernstig gedeukte of vervormde pannen gebruiken.
Ermee rekening houden dat hoogwaardige pannen de warmte goed vasthouden, zodat meestal slechts een lage of middelhoge stand nodig is.	Een kookzone ingeschakeld houden wanneer u niet aan het koken bent.
Ervoor zorgen dat handgrepen van pannen veilig en weg van warmtebronnen zijn geplaatst.	Voedsel direct op het keramische glas of de kookpitten koken.
Altijd pannen optillen, niet schuiven.	Kookgerei over het kookoppervlak slepen of schuiven
Altijd deksels op pannen gebruiken, behalve bij het frituren.	
Gemors onmiddellijk maar voorzichtig verwijderen.	

Niet doen

Kook niet direct op het oppervlak van de kookplaat zonder kookgerei, aangezien dit schade aan het oppervlak van de kookplaat zal veroorzaken. Gebruik de kookplaat niet als werkblad, aangezien dit schade aan het gladde oppervlak kan veroorzaken.

Sleep of schuif geen kookgerei over het oppervlak van de kookplaat, dit veroorzaakt krassen op het oppervlak van de kookplaat.

Laat geen kookgerei in contact komen met de rand van de kookplaat.

Laat geen kookgerei, voedsel of brandbare materialen op de kookplaat achter wanneer deze niet in gebruik is.

Plaats geen aluminium- of plasticfolie, of plastic containers op de kookplaat.

Laat de kookpitten of kookplaten niet ingeschakeld wanneer ze niet worden gebruikt. We raden af om grote inmaakpannen of viskookpannen over twee kookzones te plaatsen.

Laat geen kookgerei gedeeltelijk op de verwarmde zones staan. Zorg er altijd voor dat pannen centraal boven de verwarmde zones worden geplaatst en dat ze dezelfde diameter hebben als de gebruikte verwarmingszone.

Het wordt aanbevolen om geen kookgerei te gebruiken met een bodemdiameter groter dan 25 cm.

Snelkookpannen of andere grote pannen moeten op de voorste kookzones worden gebruikt.

Zorg er altijd voor dat de handgrepen van pannen in een veilige positie zijn geplaatst.

Uw kookgerei kiezen

Gebruik geen kookgerei met een ruwe bodem. Gebruik geen lichtgewicht kookgerei met een dunne, vervormde of oneffen bodem.

Gebruik geen licht geëmailleerd stalen kookgerei. Gebruik geen gietijzeren kookgerei.

Gebruik geen kookgerei met een verzonken, gegroefde of geribbelde bodem.

Gebruik geen kookgerei met een bodemholte groter dan 1 mm, aangezien dit de prestaties van de kookplaat vermindert.

Gebruik geen keukengerei met een bolle bodem. Gebruik geen kookgerei van glas-keramiek.

Bediening van de oven

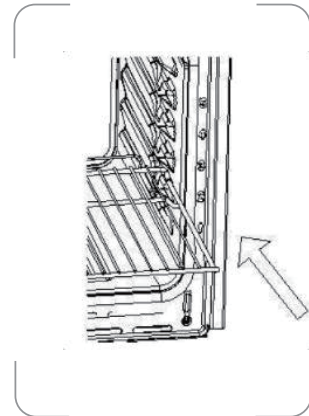
De instelknop voor oventemperatuur kan alleen met de klok mee worden gedraaid vanuit de UIT-stand.

Draai de ovenfunctiekeuzeknop om de gewenste kookfunctie te selecteren en draai tegelijkertijd aan de timerknop om de gewenste baktijd in te stellen. Draai vervolgens de temperatuurregelaar voor de oven met de klok mee naar de gewenste oventemperatuur.

Het rode controlelampje voor de oventemperatuur brandt onmiddellijk en schakelt automatisch uit zodra de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

PLAATSING VAN DE ROOSTERS

Om ervoor te zorgen dat de ovenroosters veilig werken, is een correcte plaatsing tussen de zijgeleiders essentieel. Alleen de roosters en de bakplaat mogen tussen de eerste en vijfde laag worden gebruikt. De roosters moeten in de juiste richting worden geplaatst; dit zorgt ervoor dat bij voorzichtig uithalen van het rooster of de bakplaat hete gerechten er niet af kunnen glijden.



Altijd

- Zet de bedieningsknoppen UIT nadat u klaar bent met koken en wanneer het apparaat niet in gebruik is.
- Ga achteruit bij het openen van de ovendeur, zodat opgebouwde stoom of warmte veilig kan ontsnappen.
- Gebruik droge ovenwanten van goede kwaliteit bij het verwijderen van items van het rooster.
- Plaats pannen in het midden van de kookzone en zorg ervoor dat de handgrepen van de pannen van de rand van de kookplaat afstaan en niet kunnen worden verwarmd door andere kookzones of pannen.
- Zorg dat u geen brandwonden oploopt door de afgegeven warmte/stoom wanneer u de bedieningsknoppen aanraakt.
- Schakel de stroomtoevoer uit voordat u het apparaat schoonmaakt en laat het afkoelen.
- Zorg ervoor dat de ovenrekken in de juiste positie staan voordat u de oven inschakelt.
- Houd het apparaat schoon; ophoping van vet of olie door het koken kan brand veroorzaken.
- Volg de basisprincipes van voedselhygiëne om bacteriegroei te voorkomen. Houd de ventilatieopeningen vrij van obstakels.
- Laat onderhoud uitvoeren door een gekwalificeerde servicemonteur.
- Wees voorzichtig en vermijd contact met de verwarmingselementen in de oven, aangezien de oven tijdens gebruik zeer heet wordt.

Nooit

- Bekleed de binnenkant van de oven nooit met aluminiumfolie; dit kan oververhitting van het apparaat veroorzaken.
- Laat kinderen nooit zonder toezicht achter in een ruimte waar een kooktoestel is geïnstalleerd, aangezien alle oppervlakken heet kunnen zijn tijdens en na gebruik.
- Sta niet toe dat kinderen of personen die niet vertrouwd zijn met het apparaat het zonder toezicht gebruiken.
- Zorg dat er niemand op een onderdeel van het apparaat zit of staat.
- Bewaar nooit voorwerpen boven het apparaat die kinderen zouden kunnen proberen te pakken.
- Laat nooit iets zonder toezicht achter op het kookoppervlak wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.
- Verwijder nooit ovenrekken terwijl de oven nog heet is.
- Verhit nooit gesloten voedselverpakkingen; de druk kan oplopen en het verpakkingsmateriaal kan barsten.
- Bewaar nooit chemicaliën, etenswaren of drukhouders in of op het apparaat, of in kasten direct boven of naast het apparaat.
- Plaats nooit brandbare of plastic voorwerpen op of in de buurt van de kookplaat.
- Vul een frituurpan nooit met meer dan 1/3 olie en gebruik daarbij geen deksel.

LAAT HET APPARAAT NIET ZONDER TOEZICHT ACHTER TIJDENS HET KOOKPROCES.

- Gebruik het apparaat nooit als verwarmingstoestel.
- Gebruik de oven nooit om borden op te warmen.
- Installeer het apparaat nooit naast gordijnen of ander zachte materialen.
- Gebruik nooit een stoomreiniger.

VEILIGHEIDSADVIES BIJ EEN VET- OF PANBRAND

In geval van een vetbrand of een andere panbrand:

1. SCHAKEL HET APPARAAT UIT VIA DE WANDSCHAKELAAR.
2. DEK DE PAN AFNMET EEN BRANDBLUSDEKEN OF VOCHTIGE DOEK, dit zal de vlammen verstikken en het vuur doven.

GEBRUIK NOOIT EEN BRANDBLUSSER OM EEN PANBRAND TE BLUSSEN, omdat de kracht van de blusser de pan kan omstoten! Gebruik nooit water om olie- of vetbranden te blussen!

REINIGING EN ONDERHOUD

Koppel het fornuis los van de voeding voordat u het schoonmaakt. Om een lange levensduur van het fornuis te garanderen, moet het regelmatig grondig worden gereinigd. Houd daarbij rekening met het volgende:

1. Wacht tot de oven is afgekoeld voordat u het grillrooster en de bakplaat verwijdert. Was deze in warm sopje en droog ze goed af.
2. Veeg de binnenkant van de oven schoon met een vochtige doek.
3. Laat de deur openstaan totdat de binnenkant droog is voordat u het grillrooster en de bakplaat terugplaatst.
4. Reinig de oven na elk gebruik, vooral na het braden of grillen. Dit voorkomt dat gemorst of gespat voedsel aankeekt en moeilijk te verwijderen wordt.
5. Gebruik geen schuursponsjes om de binnenkant van de oven schoon te maken, aangezien dit het emaille kan beschadigen, wat de werking van uw oven nadelig beïnvloedt.
6. Maak de glazen ovendeur niet schoon met agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen krabbers, deze kunnen het oppervlak van het apparaat krassen wat tot breuk van het glas kan leiden.

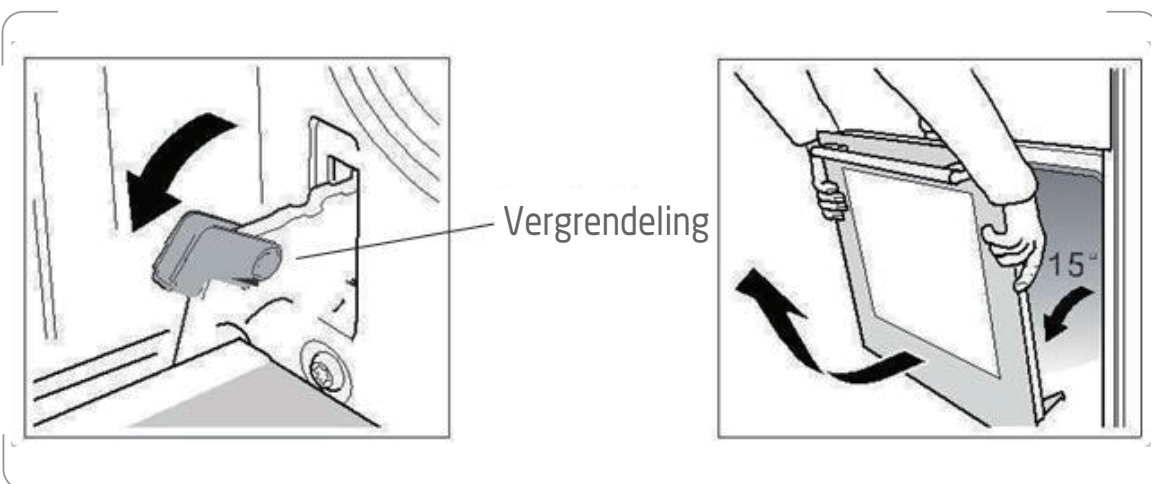
De buitenkant van het apparaat reinigen

1. Maak het bedieningspaneel, de ovendeur en de zijkanten van de oven regelmatig schoon met een zachte doek en een mild vloeibaar reinigingsmiddel, omdat gemorste vloeistoffen het emaille kunnen beschadigen.
2. Reinig geëmailleerde of verchroomde onderdelen van de oven met warm zeepsop of een niet-schurend reinigingsmiddel.
3. Gebruik nooit schuursponsjes om geëmailleerde, verchroomde of roestvrijstalen oppervlakken schoon te maken.
4. Wanneer u commercieel verkrijgbare reinigingsmiddelen voor roestvrij staal gebruikt, vermijd het reinigen van opschriften of symbolen, aangezien deze kunnen worden beschadigd.

De ovendeur verwijderen voor eenvoudigere reiniging

Het wordt aanbevolen om hulp van iemand in te roepen bij het verwijderen van de deur.

1. Open de deur volledig.
2. Het deurscharnier heeft een kleine vergrendeling. Til de vergrendeling op beide scharnieren omhoog.
3. Til de deur lichtjes op, alsof u deze wilt sluiten, en trek de dur vervolgens met beide handen, terwijl u die ondersteunt, van de oven weg.
4. Om de deur terug te plaatsen, houd de deur in een open positie en schuif de vergrendelingen op beide scharnieren weer op hun plaats. Open en sluit de deur om te controleren of deze correct is gemonteerd.



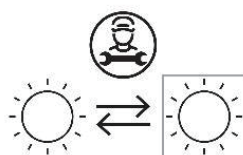
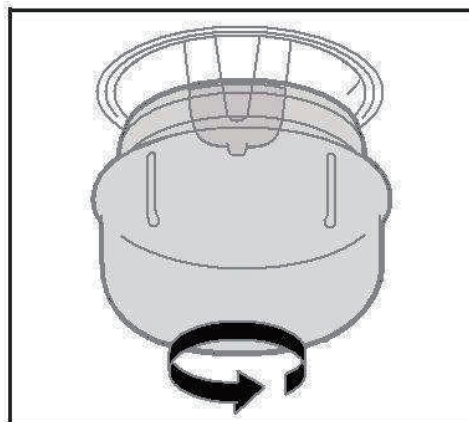
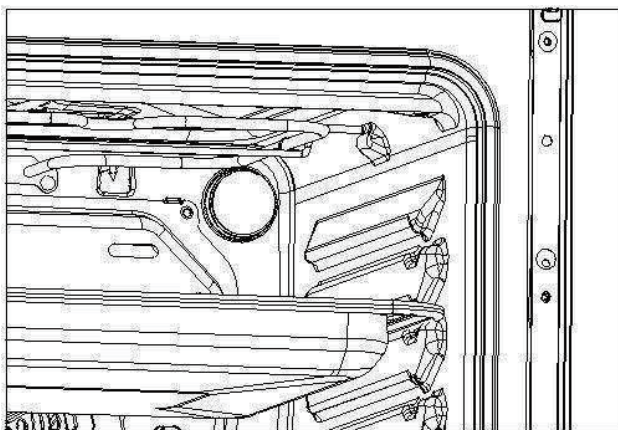
De ovenlamp vervangen

Waarschuwing:

Om elektrische schokken te voorkomen, schakel de voeding uit en zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u de lamp vervangt.

Gebruik uitsluitend halogeenlampen van 25 W/220-240 V~ type G9, T300.

1. Schakel de oven uit en koppel de stroomtoevoer los. Zorg ervoor dat de binnenzijde van de oven volledig is afgekoeld voordat u de interne onderdelen aanraakt.
2. Verwijder de lampenkap door deze tegen de klok in te draaien (let op: deze kan vastzitten). Vervang de lamp door een nieuw exemplaar van hetzelfde type.
3. Plaats een nieuwe lamp die bestand is tegen temperaturen tot 300°C. Neem voor reservelampen contact op met uw plaatselijk servicecentrum.
4. Breng de lampenkap weer aan.
5. Raadpleeg bij twijfel een gekwalificeerde elektricien.



Vervangbare lichtbron, uitsluitend door een professional.

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.

PROBLEEMOPLOSSING

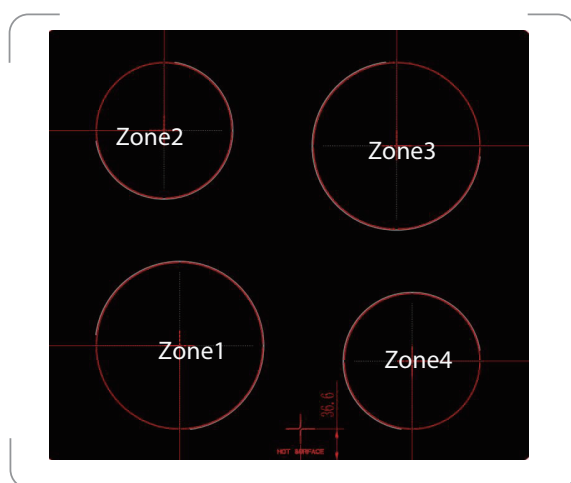
Voordat u contact opneemt met een erkend servicecentrum bij problemen met het gebruik van het fornuis, controleer eerst de onderstaande punten.

Probleem	Mogelijke oplossing
Lichte geur of een kleine hoeveelheid rook bij het eerste gebruik van het fornuis.	Dit is normaal en zou na korte tijd moeten verdwijnen.
Niets werkt.	Is de hoofdschakelaar van het fornuis ingeschakeld? Het kan zijn dat er geen stroomtoevoer is.
De oven gaart niet gelijkmatig.	Controleer of de gebruikte ovenschalen voldoende luchtcirculatie rondom toestaan. Controleer of het fornuis waterpas staat.
Kookpitten koken langzaam of sudderen niet goed.	Controleer of uw pannen voldoen aan de aanbevelingen in deze handleiding.
Vlekken verschijnen op de kookpitten. Kookplaat/kookpitten kunnen niet worden schoongemaakt.	De rand van de kookplaat kan worden gereinigd met warm zeepsop en een schuurvrije reiniger, zoals Cif. De afgedichte kookpitten moeten regelmatig worden schoongemaakt.
Oven schakelt steeds in en uit.	Wanneer de ovenbediening is ingesteld op een stand lager dan het maximum, is dit normale werking van de thermostaat en geen storing.
Condensatie op de muur achter het fornuis.	Stoom en/of condensatie kan verschijnen uit het ventilatiekanaal aan de achterkant van het apparaat bij gebruik van de oven, vooral bij voedingsmiddelen met een hoog watergehalte, zoals diepvriesfrietten, gebraden kip, etc. Dit is normaal en overtollig vocht dient te worden verwijderd.
Stoom/condensatie in de oven na gebruik.	Stoom is een bijproduct van het koken van voedsel met een hoog watergehalte. Dit is normaal en kan worden verwijderd tijdens de normale reiniging van het fornuis.

TECHNISCHE GEGEVENS

De volgende productinformatie zijn volgens de verordening (EU) Nr. 66/2014.
De testmethode is in overeenstemming met de voorschriften van EN 60350-2:2018+A1:2021.

Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten			
	Symbol	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model	PCC6060		
Type kookplaat	Elektrische kookplaat		
Aantal kookzones en/of -gebieden		4	
Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten)	Keramische en halogeenkookzones		
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm	Ø	Zone 1: 18,9 Zone 2: 15,4 Zone 3: 18,9 Zone 4: 15,4	cm
Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm	L W	- -	cm
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg	EC _{elektrisch koken}	Zone 1: 195,4 Zone 2: 199,6 Zone 3: 180,0 Zone 4: 200,6	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg	EC _{elektrische kookplaat}	193,9	Wh/kg



De volgende productinformatie zijn volgens de verordening (EU) Nr. 66/2014.

Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens			
	Symbool	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model	PCC6060		
Type oven	Elektrische oven		
Massa van het toestel	M	44,0	kg
Aantal ovenruimten		1	
Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)	Elektriciteit		
Volume per ovenruimte	V	70	l
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)	EC _{elektrische ovenruimte}	1,10	kWh/ /cyclus
Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)	EC _{elektrische ovenruimte}	0,79	kWh/ /cyclus
Energie-efficiëntie-index per ovenruimte	EEI _{ovenruimte}	94,0	

Specificaties van het vrijstaand fornuis

Voedingsspanning en frequentie	220-240V~ 50/60Hz
Vermogen oven	3000W
Vermogen kookplaat	6000W
Vermogen ovenlamp	25 W
Bovenste verwarmingselement (W)	950W
Grill-verwarmingselement (W)	2000W
Onderste verwarmingselement (W)	1100W
Roterende motor (W)	-
Reiniging (Email/Katalytisch/Pyrolytisch)	Katalytisch
Netto gewicht kg	44kg
Buitenafmetingen (B*D*H)	640*700*920 mm
Energieklasse (letter voor de sticker) *	A
Bruikbare inhoud (liter)	70 L
Grootte: (Klein/Medium/Groot)	Groot
Gemaakt in	Volksrepubliek China

* Energieklasse: A+++.....D (A+++=besparend D=minder besparend)
 Het elektriciteitsverbruik op de uitstand: 0,3W

VERWIJDERING



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

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

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

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

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

Hotline Vanden Borre

Dienst naverkoop is bereikbaar op tel.nr. +32 2 334 00 00, van maandag tot zaterdag 8u - 18u.

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

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 30/06/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

ÍNDICE

	INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES.....	P. 69
	VISTA PORMENORIZADA.....	P. 77
	INSTALAÇÃO.....	P. 78
	LIGAÇÃO ELÉCTRICA.....	P. 81
	FUNCIONAMENTO.....	P. 82
	LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	P. 93
	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	P. 96
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	P. 97
	ELIMINAÇÃO.....	P. 100

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA OS SEGUINTE AVISOS DE SEGURANÇA E AS INSTRUÇÕES CUIDADOSAMENTE ANTES DE UTILIZAR O APARELHO E GUARDE PARA FUTURAS REFERÊNCIAS.

Avisos

- Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica e não deve ser utilizado para qualquer outro fim ou em qualquer outra aplicação, tal como a utilização não-doméstica ou num ambiente comercial.
- Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.
- Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos.

As crianças não deverão brincar com o aparelho.

A limpeza e manutenção não deverão ser feitas por crianças sem supervisão.

- Coloque a bandeja e a grelha de arame ao mesmo nível em ambos os lados. Certifique-se de que ficam numa posição horizontal e estável.
- Os meios de desconexão devem ser incorporados na cablagem fixa em conformidade com as regras de cablagem.
- O aparelho deve ser instalado de acordo com os regulamentos de cablagem nacionais NF C 15-100.
- Relativamente às instruções detalhadas para a utilização segura do aparelho e às precauções durante a manutenção feita pelo utilizador, consulte a secção "FUNCIONAMENTO" e "LIMPEZA E MANUTENÇÃO".

- No que diz respeito ao método de fixação e à ligação dos cabos, consulte a secção "LIGAÇÃO ELÉCTRICA".
- AVISO: Se a superfície ficar rachada, desligue o aparelho, para evitar qualquer possibilidade de choques elétricos.
- Durante a utilização, o aparelho fica quente. Deverá ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- AVISO: O aparelho e as peças tangíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com idade inferior a 8 anos não devem estar junto do aparelho, exceto se continuamente supervisionadas.
- AVISO: As partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças pequenas deverão ser mantidas afastadas.
- Não use produtos de limpeza abrasivos nem raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois estes podem riscar a superfície, o que pode dar origem a quebras do vidro.
- Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície quente uma vez que podem aquecer.
- Não olhe diretamente para os elementos da placa.
- Após a utilização, desligue o elemento da placa no respetivo controlo e não se baseie no detetor de panelas.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho é desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar um possível choque elétrico.
- Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.

- O aparelho não pode ser instalado por detrás de uma porta decorativa, de modo a evitar o sobreaquecimento.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está a funcionar.
- AVISO: De modo a evitar que o aparelho fique inclinado, estes meios de estabilização têm de ser instalados. Consulte as instruções para proceder à instalação.



- Cuidado, possibilidade de inclinação



- Fixadores anti-queda

- Relativamente ao método de fixação do aparelho, consulte as secções "Instalar o suporte anti-inclinação".
- Relativamente às instruções sobre o modo de instalar corretamente as prateleiras, consulte a secção "FUNCIONAMENTO".
- AVISO: Deixar alimentos a cozinhar sem supervisão numa placa com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode resultar em fogo. NUNCA tente extinguir um fogo com água. Desligue o aparelho e, de seguida, cubra a chama com uma tampa ou um cobertor antifogo.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura a curto prazo tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: não guarde artigos na superfície de confeção.
- AVISO: Use apenas proteções de placa criadas pelo fabricante do aparelho de cozedura ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização como adequado, ou proteções de placa incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.

- CUIDADO: Este aparelho destina-se exclusivamente a cozinhar. Não deve ser utilizado para outros fins, como por exemplo o aquecimento de ambientes.
- De preferência, a porta deve ser fechada em todos os modos de cozedura.
- Não pendure nenhuma peça de roupa ou pano na pega do forno.
- Não forre a cavidade do forno com folha de alumínio para facilitar a limpeza: O forno pode sobreaquecer e o revestimento de esmalte da cavidade pode ficar danificado.

Precauções

- O aparelho só deve ser instalado por uma pessoa qualificada e em conformidade com as instruções fornecidas. O fabricante declina qualquer responsabilidade por uma instalação incorreta que possa causar danos a pessoas e animais e danos materiais.
- A segurança elétrica deste aparelho só pode ser garantida se o fogão estiver correta e eficazmente ligado à terra, em conformidade com as normas vigentes em matéria de segurança elétrica. Certifique-se sempre de que a ligação à terra é eficaz. Se tiver dúvidas, chame um eletricista qualificado para verificar o sistema. O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos resultantes de um sistema que não tenha sido ligado à terra.
- Verifique se a capacidade elétrica da instalação e das tomadas permite suportar a potência máxima da placa, como indicado na placa de características. Se tiver dúvidas, contacte um técnico qualificado.
- Quando utilizar o fogão pela primeira vez, poderá ser emitido um odor. Este desaparece passado algum tempo de utilização. Quando utilizar o fogão pela primeira vez, certifique-se de que a divisão está bem ventilada (por exemplo, abra uma janela ou

use uma ventoinha de extração), e que pessoas que possam ser sensíveis ao odor evitam quaisquer fumos. Sugere-se que os animais de estimação sejam retirados da divisão até o cheiro desaparecer.

- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes da manutenção, desligando os interruptores principais e rodando todos os botões para a posição de desligado (OFF) (●).
- As aberturas e as ranhuras utilizadas para a ventilação e a dispersão do calor na parte de trás e por baixo do painel de controlo nunca devem ser cobertas.
- O utilizador não deve substituir o fio da alimentação deste aparelho. Em caso de danos ou substituição do fio, contactar sempre um centro de assistência pós-venda autorizado pelo vendedor.
- Este aparelho deve ser utilizado para os fins para os quais foi expressamente concebido. Qualquer outra utilização é considerada incorreta e, conseqüentemente, perigosa. O fabricante não se responsabiliza por danos devido a um uso inadequado e irresponsável.
- A utilização de aparelhos elétricos deve obedecer a um certo número de regras fundamentais. Os seguintes pontos são particularmente importantes. Não toque no aparelho se tiver as mãos ou os pés molhados, não utilize o aparelho descalço. Nunca permita que o fio da alimentação seja esticado, puxado ou danificado se o fogão for deslocado para limpeza, etc. Não utilize o fogão se o fio da alimentação estiver danificado, consulte um electricista qualificado. Não permita que o fogão seja utilizado sem supervisão por crianças ou pessoas não familiarizadas com o mesmo.
- Desligue sempre a alimentação elétrica do fogão e deixe-o arrefecer antes de proceder a qualquer operação de limpeza, etc.

- Para evitar derrames acidentais, não utilize utensílios de cozinha com fundos irregulares ou deformados nos queimadores ou nas placas elétricas.
- Deve ter-se especial cuidado ao utilizar frigideiras para batatas fritas, etc., para evitar salpicos ou derrames de óleo quente. Não devem ser utilizados sem vigilância, uma vez que o óleo sobreaquecido pode transbordar e incendiar-se.
- As partes deste aparelho, as superfícies de cozedura, retêm o calor durante períodos consideráveis após serem desligadas. Por conseguinte, é necessário ter cuidado ao tocar nestas zonas antes de terem arrefecido completamente.
- Nunca utilize líquidos inflamáveis, como álcool ou gasolina, etc., perto do aparelho quando este estiver a ser utilizado.
- Quando utilizar pequenos aparelhos elétricos perto da placa, mantenha o fio da alimentação afastado das partes quentes.
- Quando o aparelho está a ser utilizado, os elementos de aquecimento e algumas partes da porta do forno ficam extremamente quentes. Certifique-se de que não lhes toca e mantenha as crianças afastadas.

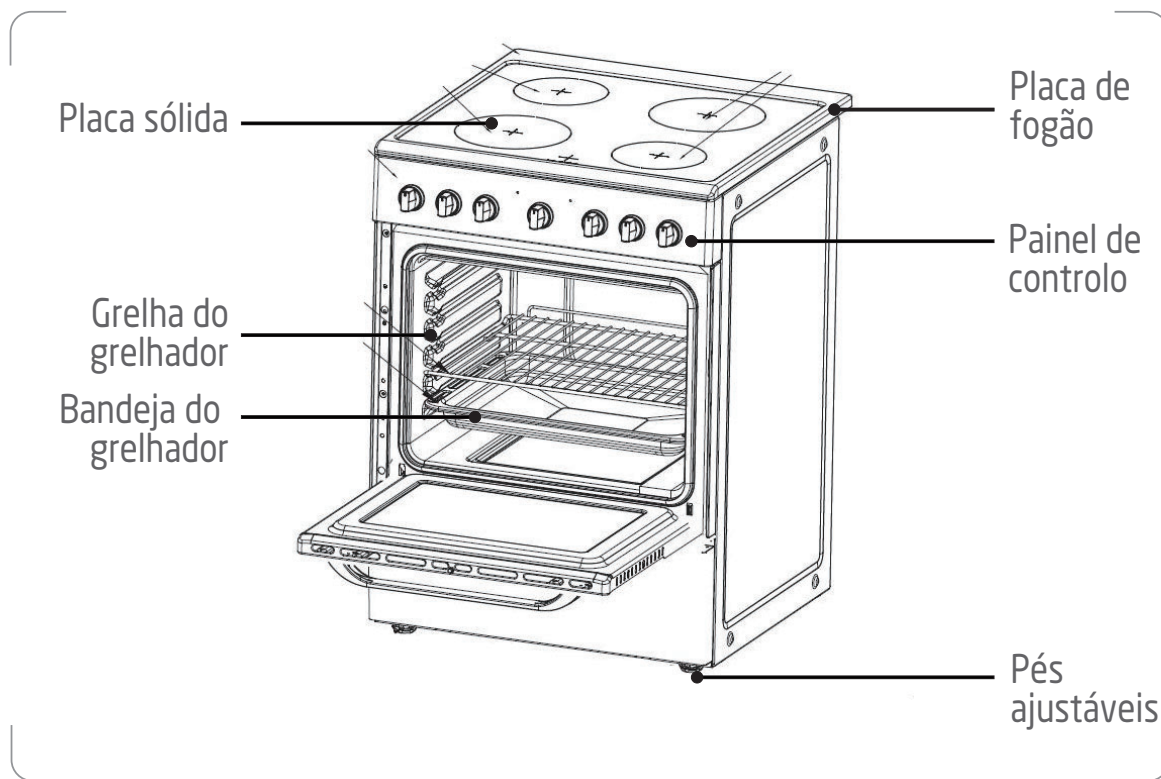
Sempre

- Desligue os controlos quando terminar de cozinhar e quando o aparelho não estiver a ser utilizado.
- Afaste-se quando abrir a porta do fogão, para permitir que qualquer acumulação de vapor ou de calor se disperse.
- Use sempre um pano ou luvas para o forno quando retirar artigos da grelha do forno.
- Coloque as panelas alinhadas sobre a zona de cozedura, certificando-se de que as pegas são mantidas afastadas da extremidade da placa e que não podem ser aquecidas por outras panelas.
- Tenha cuidado para evitar queimaduras devido ao calor/vapor quando utilizar os controlos.
- Desligue a alimentação elétrica antes de proceder à limpeza e deixe o aparelho arrefecer.
- Certifique-se de que as prateleiras estão na posição correta antes de ligar o forno.
- Mantenha o aparelho limpo, pois o acumular de gordura provenientes dos cozinhados pode provocar um incêndio.
- Siga os princípios básicos de manuseamento e higiene dos alimentos para evitar a possibilidade de crescimento bacteriano.
- Mantenha as aberturas de ventilação desobstruídas.
- A assistência técnica deve ser realizada por um técnico qualificado.
- Deverá ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno, uma vez que durante a utilização o forno aquece.

Nunca

- Nunca forne o interior do forno com papel de alumínio, pois pode provocar o sobreaquecimento do aparelho.
- Nunca deixe as crianças sem vigilância no local onde está instalado um aparelho de cozedura, pois todas as superfícies estarão quentes durante e após a sua utilização.
- Não permita que crianças ou pessoas que não estejam familiarizadas com o aparelho o utilizem sem supervisão.
- Nunca permita que alguém se sente ou fique de pé sobre qualquer parte do aparelho.
- Nunca guarde por cima do aparelho objetos que as crianças possam tentar alcançar.
- Nunca deixe nada sobre a superfície da placa de fogão sem vigilância e quando não estiver a ser utilizada.
- Nunca retire as prateleiras do forno enquanto este estiver quente.
- Nunca aqueça recipientes de alimentos não abertos, uma vez que pode acumular-se pressão e provocar o rebentamento do recipiente.
- Nunca guarde produtos químicos/alimentos, recipientes sob pressão dentro ou em cima do aparelho ou em armários imediatamente acima ou ao lado do aparelho.
- Nunca coloque objetos inflamáveis ou de plástico sobre ou perto da placa de cozedura.
- Nunca encha uma frigideira com mais de 1/3 de óleo, nem utilize uma tampa.

👁 VISTA PORMENORIZADA



Acessórios



Grelha do grelhador
Colocar utensílios de cozinha resistentes ao calor ou grelhar



Bandeja do grelhador
Cozinhar porções maiores de alimentos



Pé do fogão x 4
Suporte anti-inclinação x 1
Parafuso e bucha

INSTALAÇÃO

As seguintes instruções deverão ser lidas por um técnico qualificado, para garantir que o aparelho é instalado, afinado e reparado tecnicamente de forma correta, em conformidade com as normas atuais.

Importante: Desligue o fogão da alimentação quando efetuar quaisquer ajustes, operações de manutenção, etc.

Desempacotar

1. a. Tenha cuidado quando desempacotar e instalar o aparelho. As extremidades afiadas podem causar acidentes.
2. O forno é pesado e tem de ter cuidado quando o mover. Certifique-se de que todo o material de empacotamento, tanto no interior como no exterior do fogão, foi retirado antes de usar o fogão.
3. Retire o fogão da caixa, verifique e certifique-se de que não está danificado. Se tiver dúvidas, não o utilize, contacte o centro de reparação ou o local onde comprou o forno.

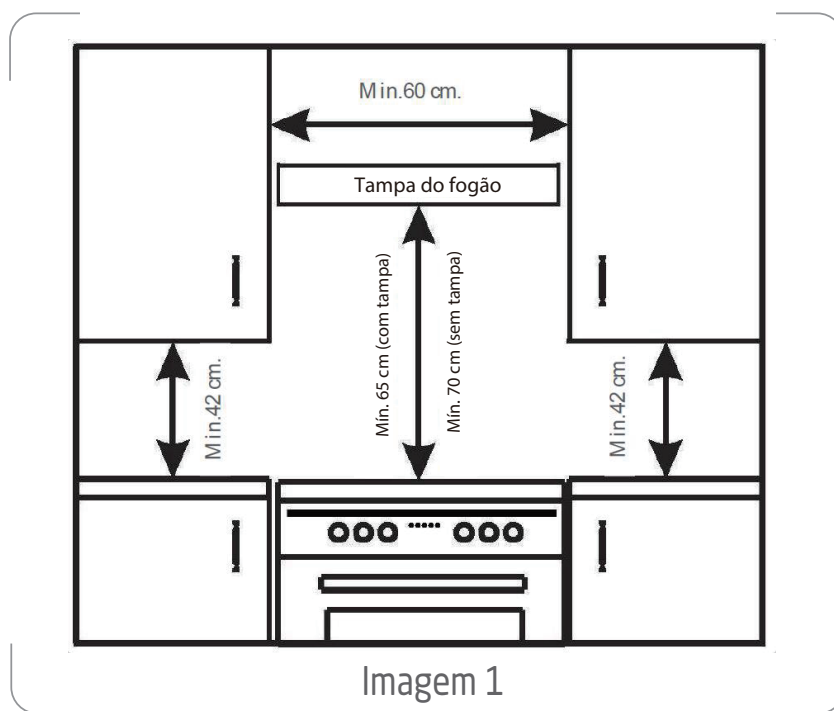
Posicionamento

Importante: O fogão nunca deve ser instalado perto de uma porta de acesso. As pessoas que abrem e fecham a porta podem entrar em contacto com painéis ou frigideiras que estejam a cozinhar no fogão. Este aparelho só pode ser instalado e utilizado em divisões com ventilação permanente.

O fogão foi criado para caber entre os armários de cozinha. O espaço de cada lado só precisa de ser suficiente para permitir a retirada do fogão para se proceder à manutenção. Pode ser utilizado com um armário de um lado ou de ambos, bem como num canto. Também pode ser usado sem suporte.

O aparelho pode ser instalado perto de mobiliário que não seja mais alto do que o topo da placa do fogão. Se o fogão for colocado junto das paredes ou dos lados dos armários vizinhos, estes têm de poder suportar um aumento da temperatura de 50 °C acima da temperatura ambiente. Para uma instalação adequada do fogão, deverá ter em conta as seguintes precauções:

1. O fogão pode ser colocado numa cozinha, sala de jantar ou de estar, mas não numa casa de banho.
2. Os armários de cozinha instalados junto ao fogão que sejam mais altos do que a parte superior da placa do fogão têm de estar situados a uma distância mínima de 20 cm da extremidade da placa.
3. Exaustores têm de ser instalados de acordo com os requisitos no manual de instalação do exaustor e, em qualquer caso, a uma distância mínima de 65 cm.
4. Coloque os armários de parede adjacentes ao exaustor a uma altura mínima de 42 cm da placa, conforme indicado na Imagem 1.
5. Os exaustores têm de ser instalados de acordo com os requisitos do manual de instruções do exaustor.
6. Caso o fogão seja instalado por baixo de um armário de parede, este deverá ficar a, pelo menos, 70 cm da placa, conforme indicado na Imagem 1.
7. O recorte para o armário do fogão deve ter as dimensões indicadas na Imagem 1.
8. A parede em contacto com a parte traseira do fogão tem de ser de material ignífugo.



Nivelar o seu aparelho

Retire os 4 pés do fogão da cavidade do forno e enrosque-os nos 4 rodapés da parte inferior do fogão. A altura do fogão pode ser ajustada através de pés ajustáveis no rodapé. Ajuste os pés inclinando o fogão de lado. Depois, instale o produto na respetiva posição. É essencial que o fogão esteja nivelado antes da instalação.

Instalar o suporte anti-inclinação

Aviso: De modo a evitar que o fogão fique inclinado, estes suportes anti-inclinação têm de ser instalados no fogão. Para instalar o suporte anti-inclinação, utilize uma chave de fendas para montar o suporte anti-inclinação (1) com o parafuso e a bucha (2) no chão, conforme apresentado na Imagem 3).

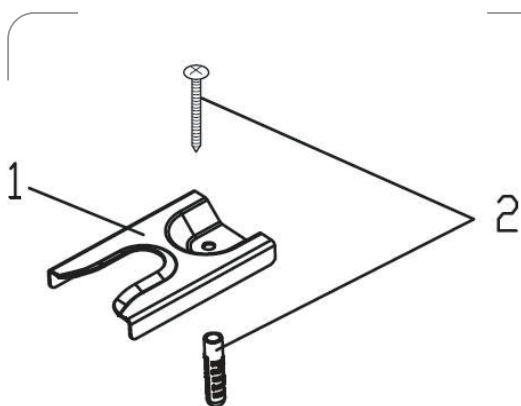


Imagem 2

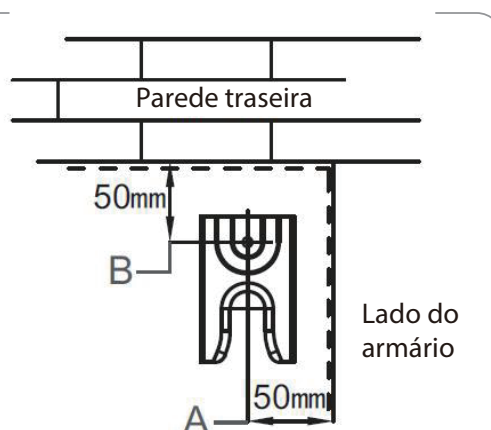


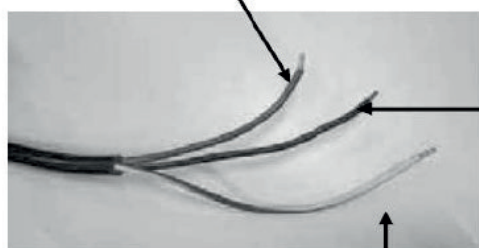
Imagem 3

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

IMPORTANTE! As ligações elétricas só podem ser efetuadas por um técnico qualificado e autorizado.

AVISO: ESTE APARELHO TEM DE TER UMA LIGAÇÃO À TERRA.

O fio castanho tem de ser ligado ao terminal assinalado com um L.

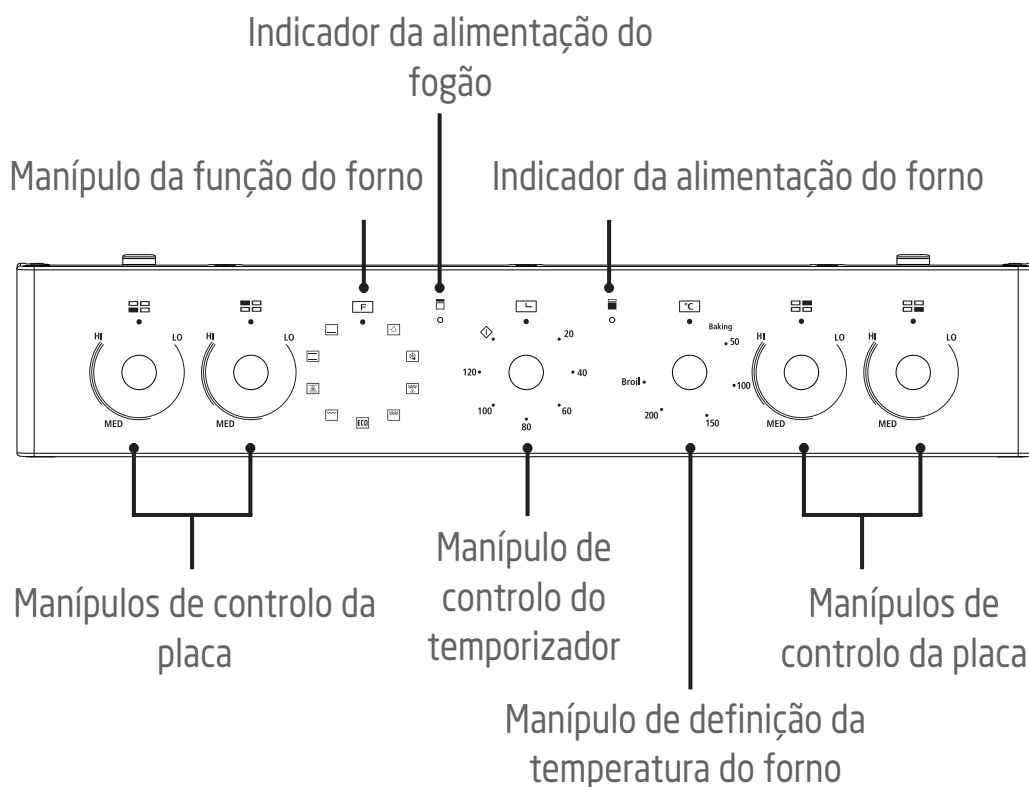


O fio azul tem de ser ligado ao terminal assinalado com um N.

O fio verde e amarelo tem de ser ligado ao terminal assinalado com um E ou o símbolo da terra  .



FUNCIONAMENTO

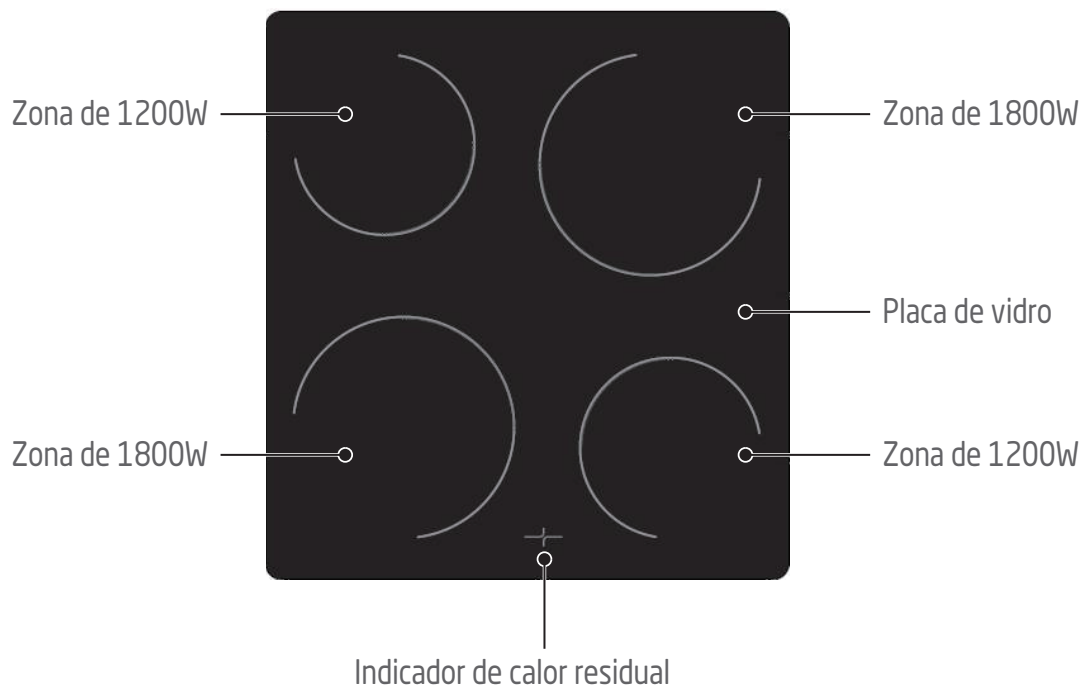


Símbolo	Descrição da função
 Lâmpada do forno	Permite ao utilizador observar o progresso da cozedura sem abrir a porta. A lâmpada do forno acende-se em todas as funções de cozedura, para o fogão com esta função opcional, exceto a função ECO.
 Descongelar	A circulação de ar à temperatura ambiente permite uma descongelação mais rápida dos alimentos congelados (sem utilização de calor). É uma forma suave mas rápida de acelerar o tempo de descongelação e a descongelação de pratos prontos e de produtos à base de natas, etc.
 Grelhador duplo com ventoinha	O elemento radiante no interior e o elemento superior funcionam com ventoinha.

Symbole	Description des fonctions
 Grelhador duplo	O elemento radiante no interior e o elemento superior funcionam.
 Convecção com ventoinha	A combinação de ambos os elementos de aquecimento proporciona uma penetração de calor mais uniforme, poupando até 30-40% de energia. Os pratos ficam ligeiramente dourados no exterior e ainda húmidos no interior.
 Grelhador radiante	O elemento interior do grelhador liga e desliga para manter a temperatura.
 Cozedura convencional	O topo e o fundo trabalham em conjunto para fornecer uma cozedura convencional.
 Aquecimento inferior	Um elemento oculto no fundo do forno fornece um calor mais concentrado à base dos alimentos sem soprar.
 ECO	Para cozinhar com poupança de energia, cozinhe os ingredientes seleccionados de forma suave, sendo o calor proveniente de cima e de baixo.

Receitas para o modo ECO

Receitas	Temperatura	Tempo	Préaquecimento
Batatas Queijo Gratinado	180 °C	90 - 100 minutos	Não
Queijo Bolo	160 °C	100 - 150 minutos	Não
Rolo de carne	190° C	110 - 130 minutos	Não



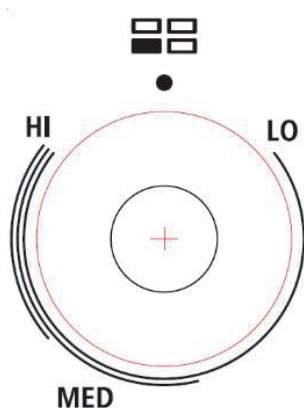
A temperatura é definida individualmente para cada zona de cozedura, utilizando os respetivos controlos de temperatura.

Os controlos podem ser rodados no sentido dos ponteiros do relógio e vice-versa.

Pode ajustar continuamente a temperatura desejada.

A luz de controlo da potência desliga-se quando todos os controlos das zonas de cozedura progressiva estão desligados.

Definições de controlo



= Local da zona de cozedura

= Desligado

LO = Regulação mais baixa (Manter a comida quente)

MED = Regulação intermédia da zona central de forma independente (cozer, assar)

HI = Regulação mais elevada da zona central de forma independente (cozer, assar)

Quando a cozedura estiver concluída, rode o controlo de volta para a posição de desligado .

Indicador de calor residual

Após ter desligado a zona de cozedura, o indicador de calor residual acende-se. O indicador de calor residual aceso avisa o utilizador para não tocar na superfície de cozedura quente.



AVISO: Risco de queimaduras!

Não toque nas zonas de cozedura enquanto o indicador de calor residual estiver ligado.



NOTA:

Depois de ter desligado a potência de aquecimento, pode utilizar o calor residual para outros fins, como aquecer ou manter a comida quente, sem ter de ligar a potência de aquecimento.

Requisitos de segurança para fritar profundo de gordura

1. Utilize uma panela funda, suficientemente grande para cobrir completamente a área adequada.
2. Nunca encha a panela com mais de um terço de óleo.
3. Nunca deixe óleo nem gordura sem vigilância durante o período de aquecimento ou de cozedura.
4. Nunca tente fritar demasiados alimentos de uma só vez, especialmente alimentos congelados. Isto só faz baixar demasiado a temperatura do óleo ou da gordura, o que resulta em alimentos gordurosos.
5. Seque sempre bem os alimentos antes de os fritar e deite-os lentamente no óleo ou na gordura quentes. Os alimentos congelados, em particular, provocam espuma e salpicos, se forem adicionados rapidamente.
6. Nunca aqueça gordura, nem frite com um teste na panela.
7. Mantenha o exterior da panela limpo e sem manchas de óleo ou gordura.

Informação geral sobre placas

Sempre	Nunca
Usar utensílios de cozinha de base plana de boa qualidade em todas as fontes de calor elétricas.	Usar gaze, difusores de painéis de metal, tapetes de amianto e suportes, por exemplo, suportes para wok, pode dar origem ao sobreaquecimento.
Certifique-se sempre de que as painéis têm bases limpas e secas antes de as usar.	Usar utensílios com saias ou aros, por exemplo, baldes e algumas chaleiras.
Certifique-se de que as painéis correspondem ao tamanho da área de aquecimento.	Usar painéis amolgadas ou deformadas.
Lembre-se de que as painéis de boa qualidade retêm bem o calor, pelo que geralmente só é necessário um calor baixo ou médio.	Deixar um elemento ligado quando não estiver a cozinhar.
Certifique-se de que as pegas da panela estão posicionadas de forma segura e afastadas das fontes de calor.	Cozinhar os alimentos diretamente no vidro de cerâmica ou placas.
Levante sempre as painéis. Não as arraste.	Arrastar ou fazer deslizar os utensílios ao longo da superfície da placa.
Usar sempre testos quando fritar.	
Trate imediatamente dos derrames, mas com cuidado.	

Não

Não cozinhe diretamente sobre a superfície da placa sem um utensílio de cozinha, pois isso dará origem a danos na superfície da placa.

Não use a placa como superfície de trabalho, pois pode danificar a superfície lisa da placa.

Não arraste nem faça deslizar utensílios sobre a superfície da placa, pois isso dará origem a riscos na superfície da placa.

Não permita que um utensílio de cozinha entre em contacto com o redor da placa.

Não deixe utensílios, alimentos ou artigos combustíveis sobre a placa quando esta não estiver a ser utilizada.

Não coloque folhas de alumínio ou de plástico, nem recipientes de plástico sobre a placa.

Não deixe as placas ou as zonas de cozedura ligadas se não estiverem a ser usadas. Recomendamos que não coloque panelas de conserva grandes ou caldeirões de peixe entre duas áreas de aquecimento.

Não deixe os utensílios a cobrir parcialmente as zonas aquecidas.

Certifique-se sempre de que são colocados centralmente sobre as áreas aquecidas e que têm o mesmo diâmetro que a área de aquecimento usada.

Recomendamos a não utilização de utensílios com um diâmetro de base superior a 25 cm.

As panelas de pressão ou outras panelas grandes devem ser usadas nas zonas de cozedura frontais.

Certifique-se sempre de que as pegas da caçarola estão posicionadas de forma segura.

Escolher os seus utensílios

Não use utensílios com bases ásperas. Não use utensílios leves com bases finas, deformadas ou irregulares.

Não use utensílios leves de aço esmaltado. Não use utensílios de ferro fundido.

Não use utensílios com bases rebaixadas, enroladas ou estriadas.

Não use utensílios cuja concavidade da base seja superior a 1 mm, pois isso reduz o desempenho da placa.

Não use um utensílio com uma base convexa. Não use utensílios de vitrocerâmica.

Controlo do forno

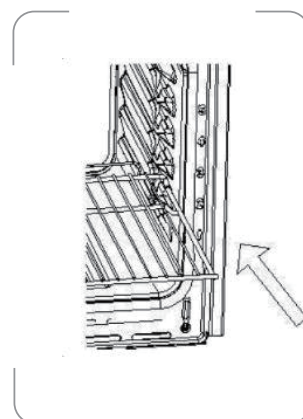
O manípulo de definição da temperatura do forno só pode ser rodado no sentido dos ponteiros do relógio a partir da posição de desligado.

Rode o manípulo de controlo da função do forno para seleccionar a função de cozedura. Entretanto, rode o manípulo de controlo do temporizador para definir o tempo de cozedura desejado. A seguir, rode o controlo da temperatura do forno no sentido dos ponteiros do relógio para a temperatura do forno desejada.

A luz piloto vermelha da temperatura do forno acende-se imediatamente e apaga-se automaticamente quando a temperatura do forno atinge a temperatura definida.

COLOCAÇÃO DAS PRATELEIRAS

Para garantir o funcionamento seguro das prateleiras do forno, é imperativo que estas sejam colocadas corretamente entre as calhas laterais. As prateleiras e a panela só podem ser usadas entre a primeira e a quinta camadas. As prateleiras devem ser usadas na direção certa, para garantir que, durante a remoção cuidadosa da prateleira ou do tabuleiro, os alimentos quentes não deslizem para fora.



Sempre

- Desligue os controlos quando terminar de cozinhar e quando o aparelho não estiver a ser usado.
- Afasto-se quando abrir a porta do forno, para permitir que qualquer acumular de vapor ou de calor se disperse.
- Use luvas secas de boa qualidade para o forno quando retirar artigos da grelha do forno.
- Coloque as panelas alinhadas sobre a placa, certificando-se de que as pegas são mantidas afastadas da extremidade da placa e que não podem ser aquecidas por outras panelas.
- Tenha cuidado para evitar queimaduras devido ao calor/vapor quando utilizar os controlos.
- Desligue a alimentação elétrica antes de proceder à limpeza e deixe o aparelho arrefecer.
- Certifique-se de que as prateleiras estão na posição correta antes de ligar o forno.
- Mantenha o aparelho limpo, pois o acumular de gordura das cozeduras pode dar origem a um incêndio.
- Siga os princípios básicos de manuseamento e higiene dos alimentos para evitar a possibilidade de crescimento bacteriano. Mantenha as ranhuras da ventilação desobstruídas.
- Consulte um técnico qualificado para proceder à reparação.
- Tenha cuidado e evite tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno, pois durante a utilização, o forno fica quente.

Nunca

- Nunca forne o interior do forno com papel de alumínio, pois pode provocar o sobreaquecimento do aparelho.
- Nunca deixe crianças sem supervisão no local onde está instalado um aparelho de cozedura, pois todas as superfícies estarão quentes durante e após a sua utilização.
- Não permita que crianças ou pessoas que não estejam familiarizadas com o aparelho o utilizem sem supervisão.
- Nunca permita que alguém se sente ou fique de pé sobre qualquer parte do aparelho.
- Nunca guarde por cima do aparelho objetos que as crianças possam tentar alcançar.
- Nunca deixe nada sobre a superfície da placa sem vigilância e quando não estiver a ser utilizada.
- Nunca retire as prateleiras do forno enquanto este estiver quente.
- Nunca aqueça recipientes de alimentos não abertos, pois pode acumular-se pressão e provocar o rebentamento do recipiente.
- Nunca guarde produtos químicos/alimentos, recipientes sob pressão dentro ou em cima do aparelho ou em armários imediatamente acima ou ao lado do aparelho.
- Nunca coloque objetos inflamáveis ou de plástico sobre ou perto da placa.
- Nunca encha uma frigideira com mais de 1/3 de óleo, nem utilize um teste.

NÃO DEIXE SEM SUPERVISÃO ENQUANTO COZINHA.

- Nunca use o aparelho como aquecedor de uma divisão.
- Nunca use o forno para aquecer pratos.
- Nunca instale o aparelho perto de cortinas ou de outros artigos de mobiliário suaves.
- Nunca limpe com produtos de limpeza a vapor.

CONSELHOS DE SEGURANÇA EM CASO DE INCÊNDIO NUMA PANELA

No caso de uma panela se incendiar:

1. DESLIGUE O APARELHO NA TOMADA.
2. CUBRA A PANELA COM UM COBERTOR EXTINTOR DE FOGO OU UM PANO HÚMIDO. Isto abafa as chamas e apaga o fogo.

NUNCA USE UM EXTINTOR PARA APAGAR UMA PANELA A ARDER, pois a força do extintor é capaz de virar a panela! Nunca use água para apagar óleo ou gordura a arder!

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de proceder à limpeza, desligue o fogão da alimentação. Para garantir uma longa vida útil do fogão, este deve ser limpo com frequência, tendo em conta que:

1. Espere que o forno arrefeça antes de retirar a grelha e a bandeja do grelhador. Lave-os com água quente e detergente, passe por água e seque bem.
2. Limpe o interior do forno com um pano ligeiramente embebido em água.
3. Deixe a porta aberta até que o interior tenha secado antes de voltar a colocar a grelha e a bandeja do grelhador.
4. Limpe o forno após cada utilização, especialmente depois de assar ou grelhar, para evitar que os restos de comida derramados ou salpicados se queimem e se tornem difíceis de remover.
5. Não use discos abrasivos para limpar o interior do forno, pois isso pode remover o esmalte, o que afetará a eficiência do seu forno.
6. Não use produtos de limpeza abrasivos nem raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois estes podem riscar a superfície, o que pode dar origem a quebras do vidro.

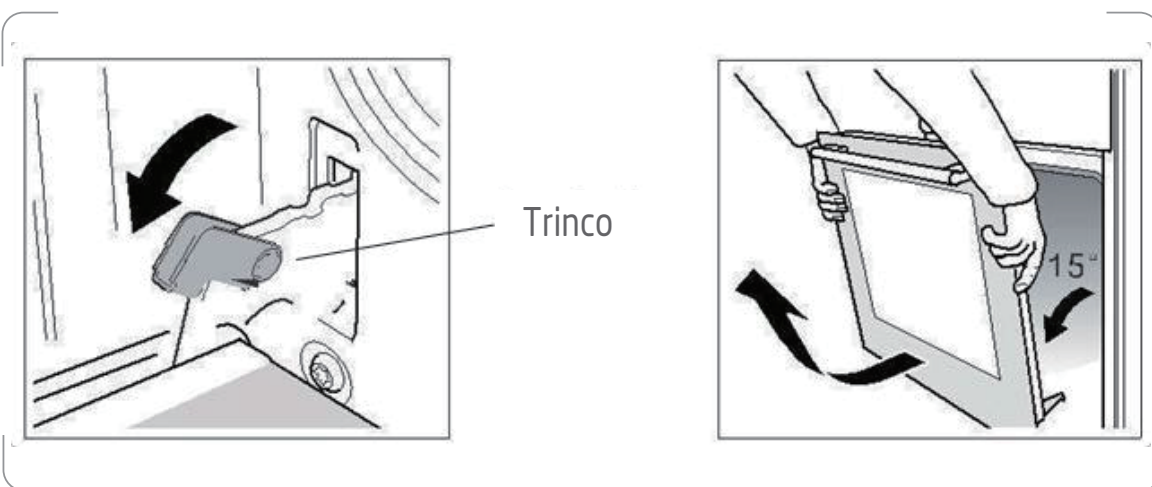
Limpeza do exterior do forno

1. Deve limpar regularmente o painel de controlo, a porta do forno e as partes laterais do forno com um pano suave e um detergente líquido suave, visto que os líquidos derramados podem danificar o esmalte.
2. Lave as partes esmaltadas ou cromadas do forno com água quente e sabão ou com detergentes não abrasivos.
3. Nunca utilize discos abrasivos para limpar superfícies esmaltadas, cromadas ou de aço inoxidável.
4. Quando utilizar produtos de limpeza de aço inoxidável disponíveis comercialmente, evite limpar quaisquer letras ou símbolos, pois podem ficar danificados.

Retirar a porta para uma limpeza fácil

Recomendamos que alguém o ajude durante a remoção da porta.

1. Abra a porta por completo.
2. A dobradiça da porta tem um pequeno trinco. Levante o trinco de ambas as dobradiças.
3. Levante ligeiramente a porta como se a estivesse a fechar e, de seguida, com as duas mãos a apoiar a porta, afaste-a do forno.
4. Para substituir a porta, segure-a na posição aberta e volte a colocar os trincos de ambas as dobradiças no lugar. Abra e feche a porta para se certificar de que está corretamente montada.



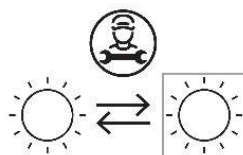
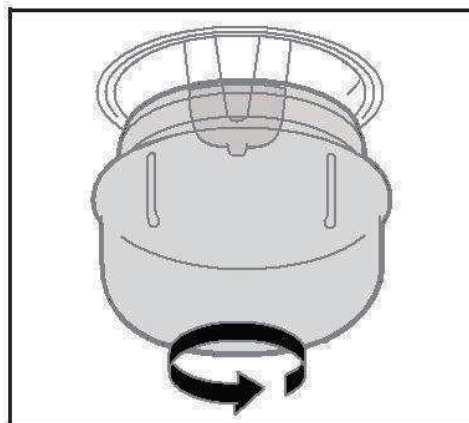
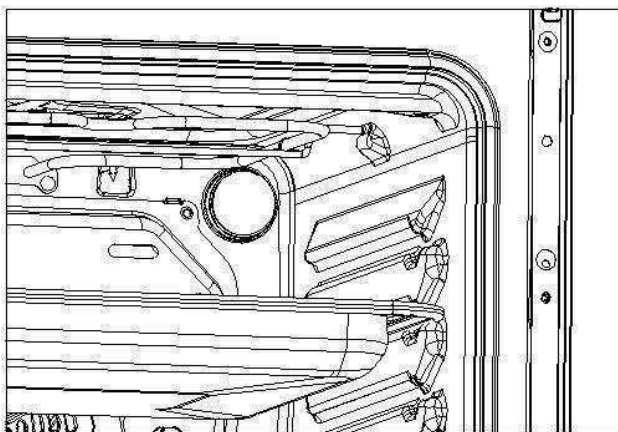
Substituir a lâmpada do forno

Aviso:

Para evitar possíveis choques elétricos, retire a ficha da tomada e certifique-se de que o aparelho arrefeceu por completo antes de substituir a lâmpada.

Use apenas lâmpadas de halogéneo T300 de 25W/220-240V~ tipo G9.

1. Desligue o forno e retire a ficha da tomada. Certifique-se de que as peças internas estão frias antes de lhes tocar.
2. Retire a cobertura da lâmpada rodando-a no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio (atenção, pode estar rígido). Substitua a lâmpada por uma nova do mesmo tipo.
3. Insira a lâmpada nova, que deverá resistir a 300 °C. Para obter lâmpadas de substituição, contacte o seu centro de reparação local.
4. Volte a colocar a cobertura.
5. Caso tenha dúvidas, consulte um eletricitista qualificado para obter ajuda.



Fonte de iluminação substituível por um profissional.

Este produto contém uma fonte de iluminação com uma eficiência energética de classe G.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Antes de contactar o centro de reparação autorizado no caso de problemas durante a utilização do seu fogão, verifique os problemas apresentados abaixo.

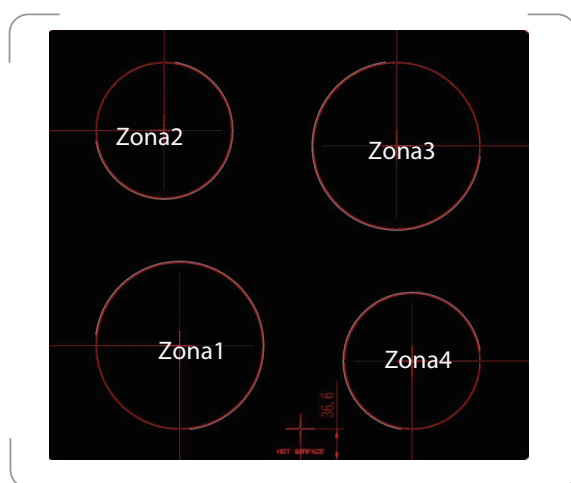
Problema	Possível solução
Durante a primeira utilização, apareceu algum fumo e odor proveniente do seu fogão.	Isto é normal e pára passado pouco tempo.
Nada funciona.	O interruptor da alimentação do fogão está ligado? Pode não haver eletricidade.
O forno não cozinha uniformemente.	Certifique-se de que os recipientes usados no forno permitem um fluxo de ar suficiente em redor deles. Certifique-se de que o fogão está nivelado.
As placas de aquecimento demoram a ferver ou não fervem.	Verifique se as suas panelas estão em conformidade com as recomendações destas instruções.
Aparecem marcas nas placas de aquecimento. Não é possível limpar a placa / placa de aquecimento.	O espaço em redor da placa pode ser lavado com água quente e detergente, e um creme de limpeza, como Cif. Placas de aquecimento seladas deverão ser limpas regularmente.
O forno não pára de ligar e desligar.	Quando o controlo do forno for utilizado com uma definição inferior ao máximo, trata-se de um funcionamento normal do regulador e não de uma avaria.
Condensação na parede na parte traseira do fogão.	Durante a utilização do forno, pode aparecer vapor e/ou condensação no orifício de ventilação situado na parte traseira do aparelho, nomeadamente no caso de alimentos com elevado teor de água, como, por exemplo, batatas fritas congeladas, frango assado, etc. Isto é normal e qualquer excesso deve ser limpo.
Há vapor/condensação no forno após a utilização.	O vapor é um subproduto da cozedura de qualquer alimento com elevado teor de água. Isto é normal e pode ser limpo aquando da limpeza regular do fogão.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Abaixo, pode encontrar a folha da placa doméstica de acordo com o Regulamento UE n.º 66/2014.

O método de teste está em conformidade com os requisitos da EN 60350-2:2018+A1:2021.

Informações relativas a placas elétricas domésticas			
	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	PCC6060		
Tipo de placa	Placa elétrica		
Número de zonas e/ou áreas de cozedura		4	
Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas)	Zonas de cozedura radiante		
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos	Ø	Zona 1: 18,9 Zona 2: 15,4 Zona 3: 18,9 Zona 4: 15,4	cm
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos	C L	- -	cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg	CE _{cozedura elétrica}	Zona 1: 195,4 Zona 2: 199,6 Zona 3: 180,0 Zona 4: 200,6	Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg	CE _{placa elétrica}	193,9	Wh/kg



Abaixo, pode encontrar a folha da forno doméstico de acordo com o Regulamento UE n.º 66/2014.

Informações relativas a fornos domésticos			
	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	PCC6060		
Tipo de forno	Forno elétrico		
Massa do aparelho	M	44,0	kg
Número de cavidades		1	
Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)	Eletricidade		
Volume por cavidade	V	70	l
Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final)	$CE_{\text{cavidade elétrica}}$	1,10	kWh/ciclo
Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final)	$CE_{\text{cavidade elétrica}}$	0,79	kWh/ciclo
Índice de eficiência energética por cavidade	IEE_{cavidade}	94,0	

Características técnicas do fogão sem suportes

Voltagem nominal e frequência da alimentação	220-240V~ 50/60Hz
Potência do forno	3000W
Potência da placa	6000W
Potência da lâmpada do forno	25 W
Elemento de aquecimento superior (W)	950W
Elemento de aquecimento do grelhador (W)	2000W
Elemento de aquecimento inferior (W)	1100W
Motor rotativo (W)	-
Limpeza (esmalte / catalítica / pirolítica)	Catalítica
Peso líquido (kg)	44kg
Dimensões exteriores (C*D*A)	640*700*920 mm
Classe energética (letra do autocolante)*	A
Volume utilizável (litros)	70 L
Tamanho: (pequeno / médio / grande)	Grande
Fabricado na	República Popular da China

* Classe energética: A+++ ... D (A+++ = económico D = menos económico)
O consumo energético o modo de desligado: 0,3W

ELIMINAÇÃO



Como um retalhista responsável, nós cuidamos do meio ambiente. Como tal, pedimos-lhe que siga o procedimento correto para a eliminação do produto e materiais de empacotamento. Isto irá ajudar a preservar os recursos naturais e assegurar que os materiais sejam reciclados de forma a proteger a saúde e o meio ambiente.

Tem de eliminar este aparelho e material de empacotamento de acordo com as leis e normas locais.

Como este aparelho contém componentes eletrónicos, o aparelho e respetivos acessórios têm de ser eliminados em separado do lixo doméstico comum quando o aparelho chegar ao fim do seu tempo de vida.

Contacte as autoridades locais para saber mais acerca da eliminação e reciclagem.

O aparelho deverá ser entregue no seu ponto de recolha local para se proceder à reciclagem. Alguns pontos de recolha aceitam o aparelho livre de encargos.

Pedimos desculpa por qualquer inconveniente causado por inconsistências menores nestas instruções, as quais podem ocorrer como resultado da melhoria e desenvolvimento do produto.

Etablissements Darty & fils ©,

9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 30/06/2025

Ets.Darty@fnacdarty.com

TABLE OF CONTENTS

	IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	P. 102
	OVERVIEW.....	P. 109
	INSTALLATION.....	P. 110
	ELECTRICAL CONNECTION.....	P. 113
	OPERATION.....	P. 114
	CLEANING AND MAINTENANCE.....	P. 124
	TROUBLESHOOTING	P. 127
	TECHNICAL DATA.....	P. 128
	DISPOSAL.....	P. 131

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ THE FOLLOWING SAFETY WARNINGS AND THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Warnings

- This appliance is intended for domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Place the tray and wire rack at the same level on both sides, make sure they are in a horizontal and stable position.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The appliance shall be installed in accordance with national wiring regulations NF C 15-100.
- Regarding the detailed instructions for the safe use of the appliance and the precautions during user maintenance, refer to the sections "OPERATION" and "CLEANING AND MAINTENANCE".
- Regarding the method of fixing and cables connection, refer to the section "ELECTRICAL CONNECTION".

- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **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.
- 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.
- A steam cleaner is not to be used.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not stare at the hob elements.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- **WARNING:** In order to prevent tipping of the appliance, this stabilising means must be installed. Refer to the instructions for installation.

-  Caution, possibility of tilting
-  Anti-tip restraints
- Regarding the method of how to fix the appliance, refer to the section "Installing Anti-tilt Bracket".
- Regarding the instructions for the method of the correct installation of the shelves, refer to the section "OPERATION".
- **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.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- **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.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- 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 aluminum foil for easier cleaning: The oven may overheat and the enamel coating of the cavity may be damaged.

Precautions

- The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.
- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, in compliance with current regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient if you have any doubts, call in a qualified electrician to check the system. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
- Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the hob, as indicated on the rating label. If you have any doubts, call in a qualified technician.
- When the cooker is first used an odour may be emitted, this will cease after a period of use. When first using the cooker, ensure that the room is well ventilated e.g., open a window or use an extractor fan and that persons who may be sensitive to the odour avoid any fumes. It is suggested that pets are removed from the room until the smell has ceased.
- Ensure that the appliance is switched off before maintenance by switching off the main switches and turning all knobs to OFF (●) position.
- The openings and slots used for ventilation and dispersion of heat on the rear and below the control panel must never be covered.
- The user must not replace the supply cable of this appliance. Always call an after-sales servicing centre authorized by the seller in the case of cable damage or replacement.

- This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use is considered to be improper and consequently dangerous. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from improper and irresponsible use.
- A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance do not touch the appliance you're your hands or feet are wet do not use the appliance bare footed. Never allow the Mains Cable to be stretched, pulled or damaged if the Cooker is moved for cleaning etc. Do not use the cooker if the Mains Cable is damaged, consult a qualified electrician. Do not allow the cooker to be used unsupervised by children or persons unfamiliar with it.
- Always switch off the electrical supply to the cooker and allow it to cool down before carrying out any cleaning operations etc.
- To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the burners or on the electric plates.
- Special care should be taken when using chip pans etc. in order to avoid splashing or spillage of hot oil. They should not be used unattended since over heated oil may boil over and could also ignite.
- Parts of this appliance, cooking surfaces, retain heat for considerable periods after switching off. Care should, therefore, be taken when touching these areas before they have completely cooled down.
- Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
- When using small electrical appliances near the hob, keep the supply cord away from the hot parts.
- When the appliance is in use the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.

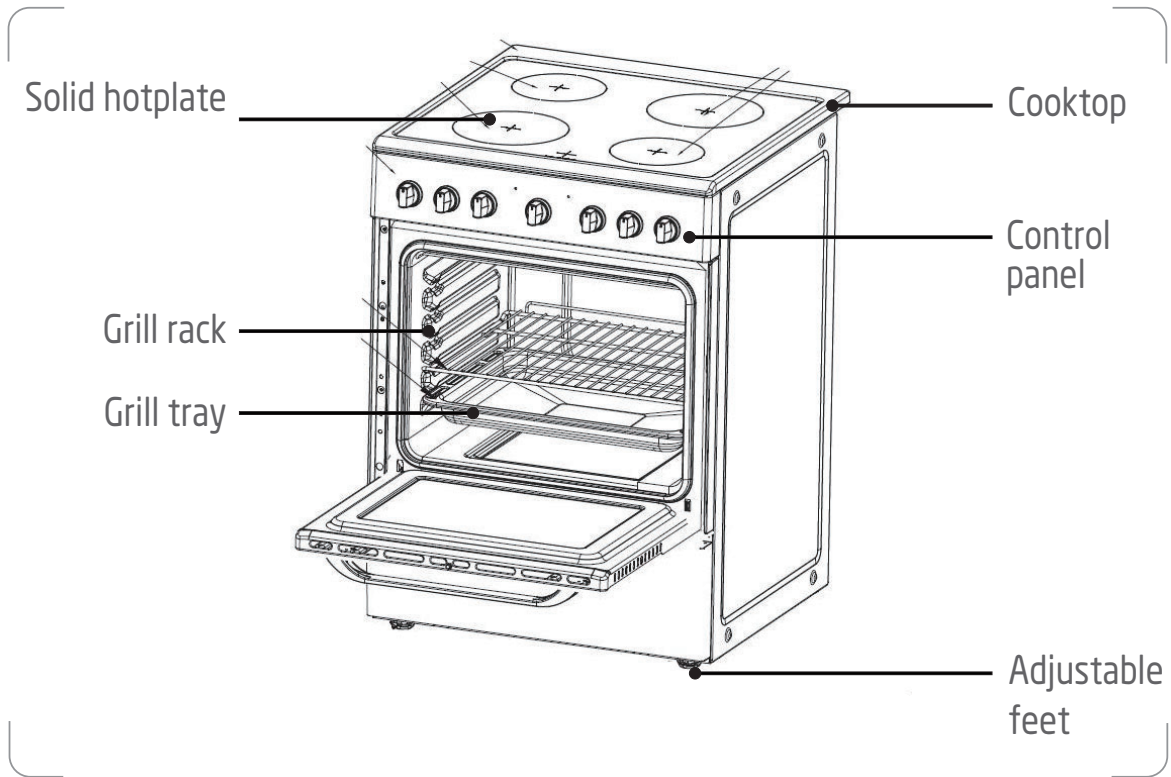
Always

- Turn controls OFF when you have finished cooking and when not in use.
- Stand back when opening an oven door to allow any build-up of steam or heat to disperse.
- Use dry good quality oven gloves when removing items from the oven grill.
- Place pans centrally over the hotplate and make sure handles are kept away from the edge of the hob and cannot become heated by other hot plate/ pans.
- Take care to avoid heat / steam burns when operating the controls.
- Turn off the electricity supply before cleaning and allow the appliance to be cool.
- Make sure the shelves are in the correct position before switching on the oven.
- Keep the appliance clean, as a build-up of grease or fat from cooking can cause a fire.
- Follow the basic principles of food handling and hygiene to prevent the possibility of bacterial growth.
- Keep ventilation slots clear of obstructions.
- Refer servicing to a qualified appliance service engineer.
- Take care to avoid touching heating elements inside the oven, as during use the oven becomes hot.

Never

- Never line the interior of the oven with foil as this may cause the appliance to overheat.
- Never leave children unsupervised where a cooking appliance is installed as all surfaces will be hot during and after its use.
- Do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it without supervision.
- Never allow anyone to sit or stand on any part of the appliance.
- Never store items above the appliance that children may attempt to reach.
- Never leave anything on the hob surface when unattended and not in use.
- Never remove the oven shelves while the oven is hot.
- Never heat up unopened food containers as pressure can build up causing the container to burst.
- Never store chemicals/food stuffs ,pressurized container in or on the appliance or in cabinets immediately above or next to the appliance.
- Never place flammable or plastic items on or near the hob.
- Never fill a deep fat frying pan more than 1/3 full of oil or use a lid.

OVERVIEW



Accessories



Grill rack

Placing heat-resistant cooking utensils or grilling



Grill tray

Cooking larger portions of food



Cooker foot x 4

Anti-tilt bracket x 1
Screw and screw plug

INSTALLATION

The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

Important: Disconnect the cooker from the electricity when making any adjustment, maintenance operation, etc.

Unpacking

1. Be careful when unpacking and installing the appliance. Sharp edges might cause accidents.
2. The oven is heavy and care must be taken when moving it. Ensure that all packing, both inside and outside the cooker, has been removed before the cooker is used.
3. Unpack the cooker from the carton, check and make sure it has not been damaged in any way. If you have any doubts, do not use it, contact the service center or where you buy the oven.

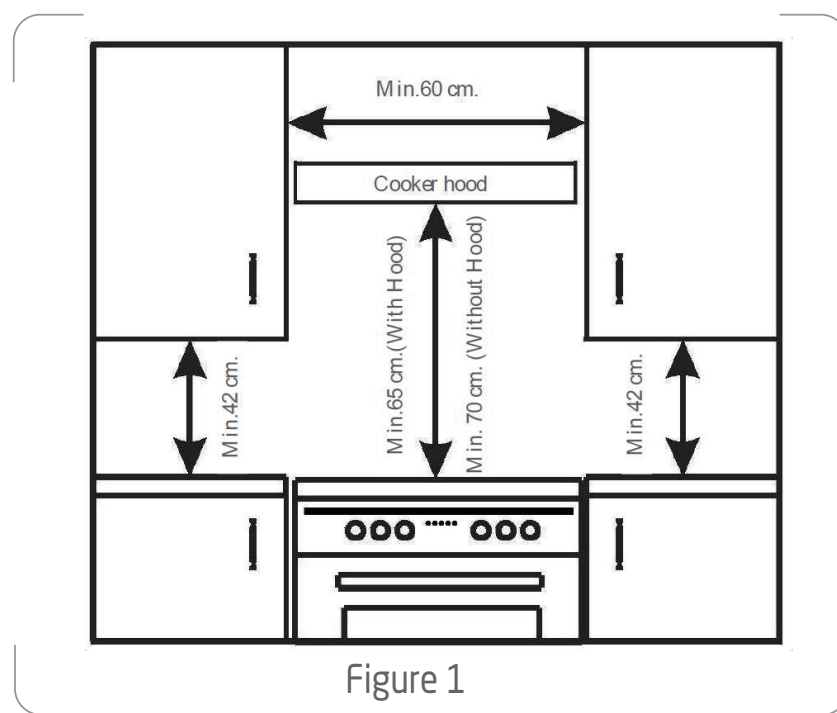
Positioning

Important: The cooker should never be installed in proximity of a door access. People opening and closing the door could come into contact with pots or pans cooking on the cooker. This appliance may be installed and used only in permanently ventilated rooms.

The cooker is designed to fit between kitchen cabinets. The space either side need only be sufficient to allow withdrawal of the cooker for servicing. It can be used with cabinet one side or both as well as in a corner setting. It can also be used free-standing.

The appliances can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hobs. If the cooker is placed touching walls or sides of neighboring cabinets, these must be capable of withstanding a temperature rise of 50°C above room temperature. For a correct installation of the cooker the following precautions must be followed:

1. The cooker may be located in a kitchen, a diner or bed sitting room, but not in a bathroom or shower room.
2. Kitchen cabinet installed next to the cooker that are taller than the top of the cooker hobs must be situated at least 20cm from the edge of the hobs.
3. Hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hoods themselves and in any case at a minimum distance of 65cm.
4. Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 42cm from the hobs as indicated in the figure 1.
5. The hoods must be installed according to the requirements in the hood instruction manual.
6. Should the cooker be installed beneath a wall cabinet, the latter should be situated at least 70cm away from the hobs as indicated in figure 1.
7. The cut-out for the cooker cabinet should have the dimensions indicated in the figure 1.
8. The wall in contact with the back of the cooker must be of flameproof material.



Leveling your appliance

Take out of the 4 cooker feet from oven cavity, and then screw them into the 4 plinth in lower part of cooker. The height of the cooker can be adjusted by means of adjustable feet in the plinth. Adjust the feet by tilting the cooker from the side. Then install the product into position. It is essential that the cooker be standing level before installation.

Installing anti-tilt bracket

Warning: In order to prevent tipping of the cooker, the anti-tilt bracket must be installed with cooker. To install Anti-tilt bracket, use screwdriver to mount the anti-tilt bracket (1) with screw and screw plug (2) to the ground, as shows in Figure 3.

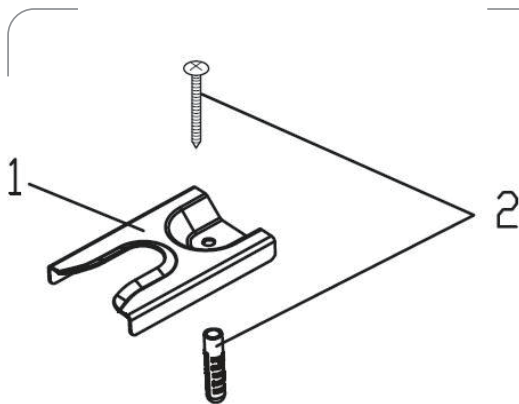


Figure 2

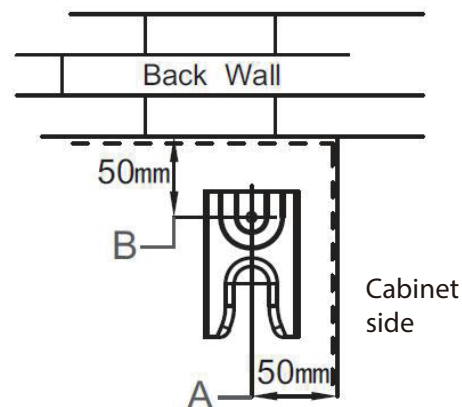


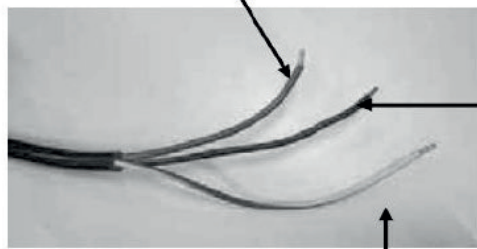
Figure 3

ELECTRICAL CONNECTION

IMPORTANT! Electrical connections must only be performed by a qualified and authorised electrician.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

The brown wire must be connected to the terminal marked L.

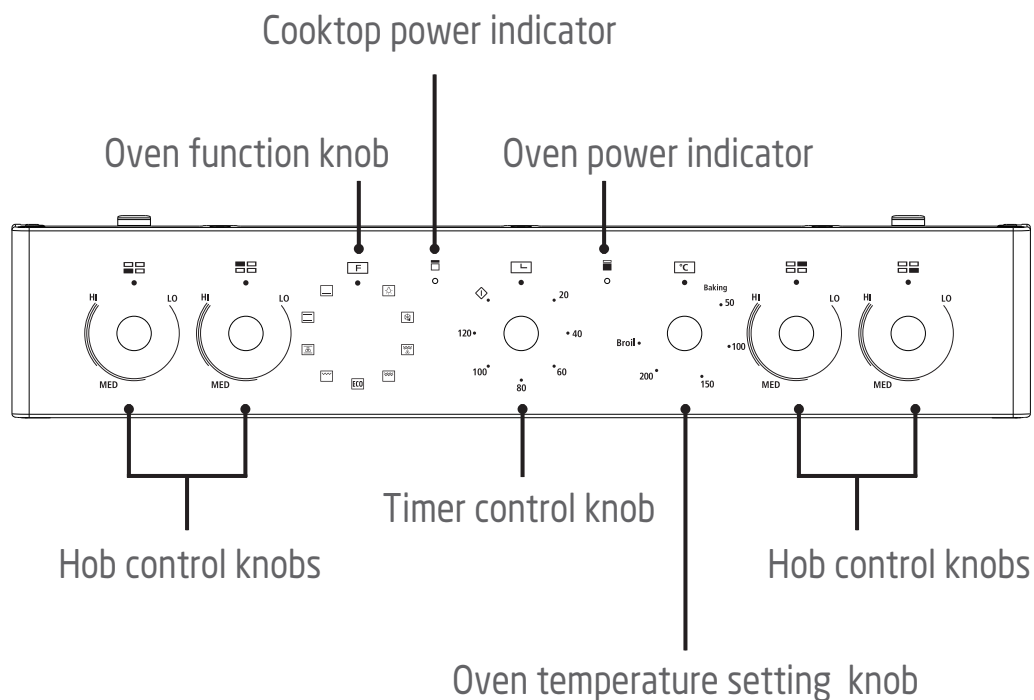


The blue wire must be connected to the terminal marked N.

The green and yellow wire must be connected to the terminal marked E or the earth symbol .



OPERATION

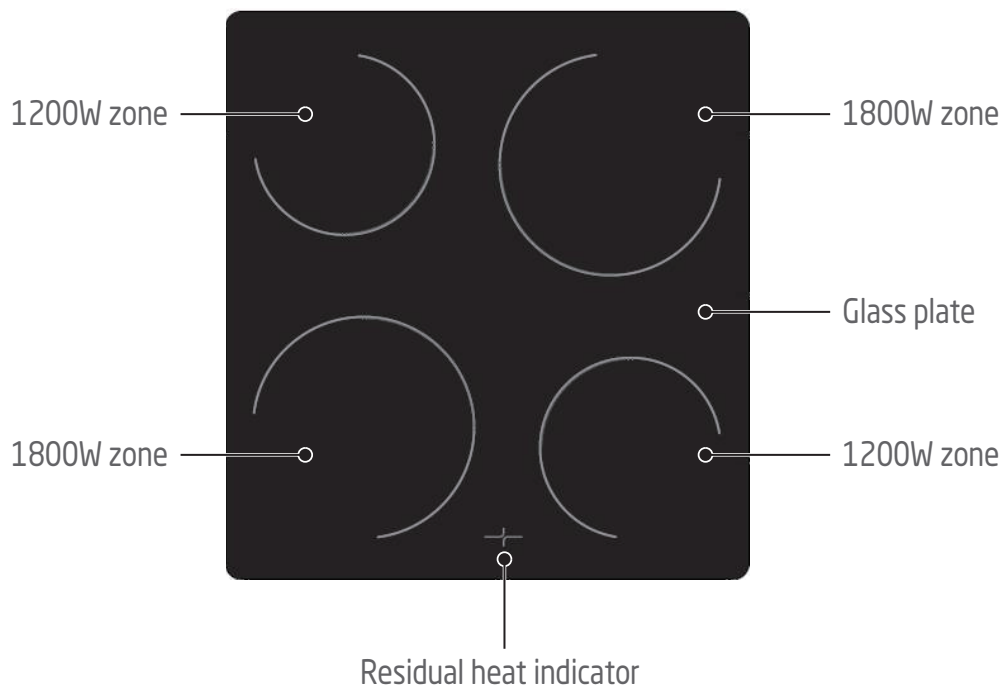


Symbol	Function description
 Oven Lamp	Enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will lighting for all cooking functions,for the cooker with this optional function. except ECO function.
 Defrost	The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream produce etc.
 Double grilling with fa	The insde radiant element and top element are working with fan.

Symbol	Function description
 Double grilling	The inside radiant element and top element are working.
 Convention with fan	Combination of the and both heating element provides more even heat penetration, saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside.
 Radiant grilling	The inner grill element switches on and off to maintain temperature.
 Conventional cooking	The top and bottom work together to provide conventional cooking.
 Bottom heat	A concealed element in the bottom of the oven provides a more concentrative heat to the base of food without blowing.
 ECO	For energy-saved cooking, Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

Recipes for ECO mode

Recipes	Temperature	Time	Pre-heat
Potato Cheese Gratin	180 °C	90 - 100 minutes	No
Cheese Cake	160 °C	100 - 150 minutes	No
Meatloaf	190° C	110 - 130 minutes	No



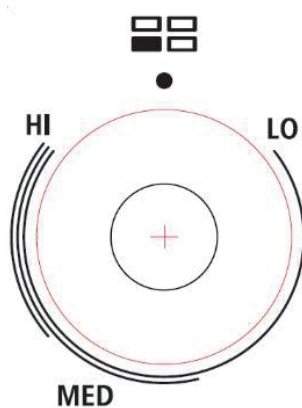
The temperature is set individually for each cooking zone, using the respective temperature controls.

The controls can be turned clockwise and back again.

The desired temperature can be adjusted continuously.

The power control lamp indicates that it goes out when all Multi-stage cooking zones controls are off.

Control settings



 = Location of the cooking zone

 = Off

LO = lowest setting (Keep food warm)

MED = Middle setting of the central zone independently (cooking, roasting)

HI = Highest setting of the central zone independently (cooking, roasting)

When cooking is finished, turn the control back to the Off position .

Residual heat indicator

After switching off the cooking zone, the residual heat indicator lights up. The lit residual heat indicator warns the user not to touch the hot cooking surface.



WARNING: Risk of burning!

Do not touch the cooking zones as long as the residual heat indicator is on.



NOTE:

After having switched off the heating power, you may use the residual heat for different purposes, such as heating up or keeping food warm without having to switch on the heating power.

Safety requirements for deep fat frying

1. Use a deep pan ,large enough to completely cover the appropriate area.
2. Never fill the pan more than one-third full of oil.
3. Never leave oil or fat unattended during the heating or cooking period.
4. Never try to fry too much food at a time, especially frozen food. This only lowers the temperature of the oil or fat too much, resulting in greasy food.
5. Always dry food thoroughly before frying, and lower it slowly into the hot oil or fat. Frozen foods, in particular, will cause frothing and spitting, if added to quickly.
6. Never heat fat, or fry, with a lid on the pan.
7. Keep the outside of the pan clean and free from streaks of oil or fat.

Hotplates General Information Notes

Always	Never
Use good quality flat-based cookware on all electric heat sources.	Use gauze, metal pan diffusers, asbestos mats and stands e.g. Wok stands- they can overheat.
Always ensure pans have clean, dry bases before use.	Use utensils with skirts or rims e.g. buckets and some kettles.
Ensure pans match size of heating area.	Use badly dented or distorted pans.
Remember good quality pans retain heat well, so generally only a low or medium heat is necessary.	Leave an element switched on when not cooking.
Ensure pan handles are positioned safely and away from heat sources.	Cook food directly on the ceramic glass or hotplates.
Always lift pans, do not drag.	Drag or slide utensils, along the hob surface.
Always use pan lids except when frying.	
Deal with spillages immediately but with care.	

Do Not

Do not cook directly on the hob surface without a cooking utensil, as this will result in damage to the surface of the hob.

Do not use the hob as a worktop surface as damage may occur to the smooth surface of the hob.

Do not drag or slide utensils on the hob surface, as this will cause scratches in the surface of the hob.

Do not allow a cooking utensil to come into contact with the hob surround.

Do not leave any utensils, food or combustible items on the hob when it is not in use.

Do not place aluminum or plastic foil, or plastic containers on the hob.

Do not leave the hotplates or cooking areas switched ON unless they are being used. We recommend not to place large preserving pans or fish kettles across two heating areas.

Do not leave utensils partly covering the heated areas. Always ensure that are placed centrally over the heated areas and have the same diameter as the heating area used.

It is recommended not to use a utensil with a base diameter greater than 25 cm.

Pressure cookers or other large pans should be used on the front cooking areas.

Always ensure that saucepan handles are positioned safely.

Choosing Your Utensils

Do not use utensils with rough bases. Do not use lightweight utensils with thin, distorted or uneven bases.

Do not use lightweight enamelled steel utensils. Do not use cast iron utensils.

Do not use utensils with recessed, scrolled or ridged bases.

Do not use a utensil which has a base concavity greater than 1mm as this will reduce the performance of the hob.

Do not use a utensil with a convex base. Do not use glass ceramic utensils.

Oven Control

The oven temperature setting knob can only be rotated clockwise from the OFF position.

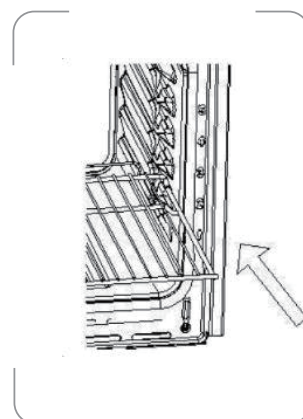
Turn oven function control knob to select the cooking function meanwhile turn the timer control knob to set the cooking time you want. Then turn oven temperature control clockwise to the required oven temperature.

The red oven temperature pilot light will immediately illuminate and will automatically go off when oven temperature reaches the temperature setting.

SHELF PLACEMENT

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers.

The shelves should be used with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



Always

- Turn controls OFF when you have finished cooking and when not in use.
- Stand back when opening an oven door to allow any build up of steam or heat to disperse.
- Use dry good quality oven gloves when removing items from the oven grille.
- Place pans centrally over the hob making sure handles are kept away from the edge of the hob and cannot become heated by other hot plate/ pans.
- Take care to avoid heat/ steam burns when operating the controls.
- Turn off the electricity supply before cleaning and allow the appliance to cool.
- Make sure the shelves are in the correct position before switching on the oven.
- Keep the appliance clean, as a build up of grease or fat from cooking can cause a fire.
- Follow the basic principles of food handling and hygiene to prevent the possibility of bacterial growth. Keep ventilation slots clear of obstructions.
- Refer servicing to a qualified appliance service engineer.
- Take care to avoid touching heating elements inside the oven, as during use the oven becomes hot.

Never

- Never line the interior of the oven with foil as this may cause the appliance to overheat.
- Never leave children unsupervised where a cooking appliance is installed as all surfaces will be hot during and after its use.
- Do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it without supervision.
- Never allow anyone to sit or stand on any part of the appliance.
- Never store items above the appliance that children may attempt to reach.
- Never leave anything on the hob surface when unattended and not in use.
- Never remove the oven shelves while the oven is hot.
- Never heat up unopened food containers as pressure can build up causing the container to burst.
- Never store chemicals/food stuffs, pressurized container in or on the appliance , or in cabinets immediately above or next to the appliance.
- Never place flammable or plastic items on or near the hob.
- Never fill a deep fat frying pan more than 1/3 full of oil or use a lid.

DO NOT LEAVE UNATTENDED WHILE COOKING.

- Never use the appliance as a room heater.
- Never use the oven to warm plates.
- Never install the appliance next to curtains or other soft furnishings.
- Never use steam cleaners.

SAFETY ADVICE IN CASE OF A CHIPPAN FIRE

In the event of a chip pan fire or any other pan fire:

1. TURN OFF THE APPLIANCE AT THE WALL SWITCH.
2. COVER THE PAN WITH A FIRE BLANKET OR DAMP CLOTH, this will smother the flames and extinguish the fire.

NEVER USE A FIRE EXTINGUISHER TO PUT OUT A PAN FIRE as the force of the extinguisher is likely to tip the pan over! Never use water to extinguish oil or fat fires!

CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning, disconnect the cooker from the electricity. To assure the long life of the cooker, it shall be thoroughly cleaned frequently, keeping in mind that:

1. Wait until the oven has cooled before removing the grill rack and grill tray. Wash them in warm soapy water and dry thoroughly.
2. Wipe the interior of the oven with a damp cloth.
3. Leave the door open until the interior has dried before replacing the grill rack and grill tray.
4. Clean the oven after each use especially after roasting or grilling this will prevent spilt or splattered food debris burning and becoming difficult to remove.
5. Do not use abrasive pads to clean the interior of the oven as this may remove the enamel, which will affect the efficiency of your oven.
6. 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 shattering of the glass.

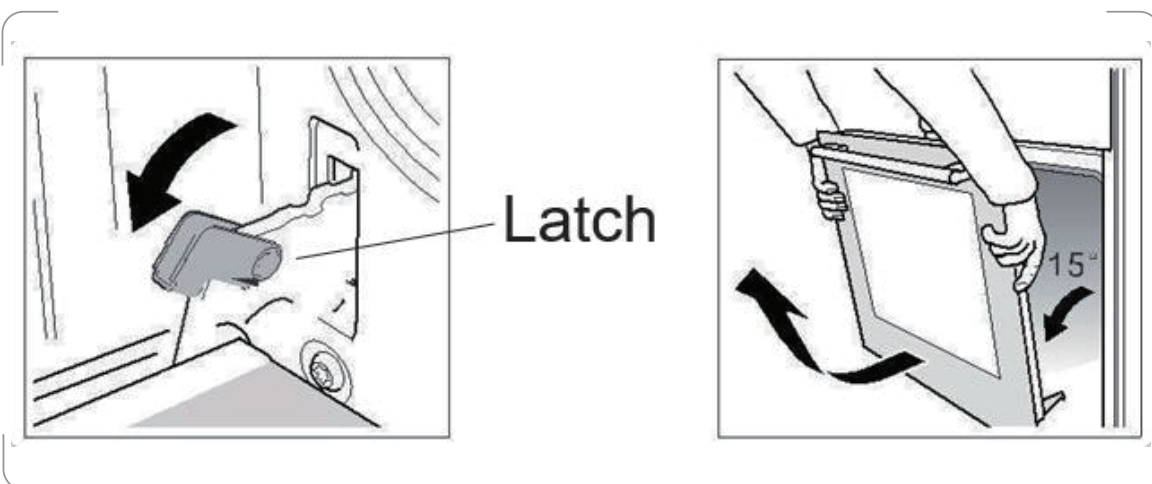
Cleaning the outside of the oven

1. You should regularly wipe over the control panel, oven door and oven sides using a soft cloth and mild liquid detergent as spilt liquids may damage the enamel.
2. Wash enameled or chrome plated parts of the oven with warm soapy water or with nonabrasive detergents.
3. Never use abrasive pads to clean enameled chromed or stainless steel surfaces.
4. When using commercially available stainless steel cleaning products avoid cleaning any lettering or symbols, as they can become damaged.

Removing the door for easier cleaning

It is recommended that you have someone to assist you during removal of the door.

1. Open the door completely.
2. The door hinge has a small latch. Lift the latch on both hinges.
3. Lift the door slightly as if closing, and then with both hands supporting the door, pull it away from the oven.
4. To replace the door, hold the door in an open position and insert the latches on both hinges back into place. Open and close the door to make sure that it has been fitted correctly.



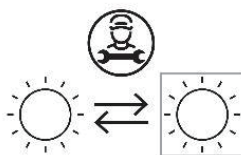
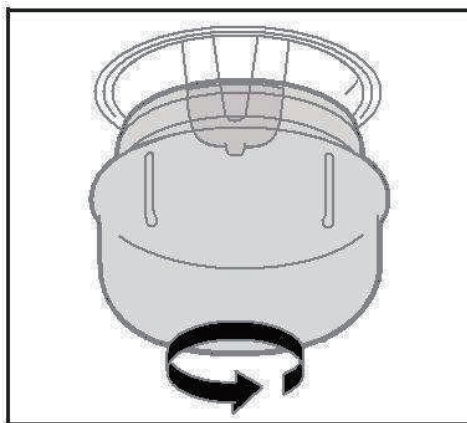
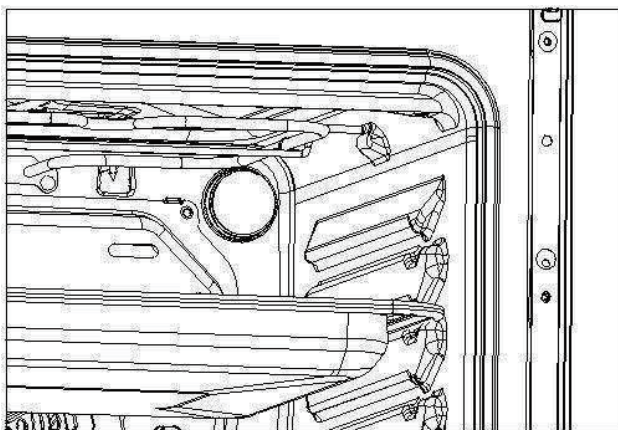
Replacing the oven light

Warning:

To avoid possible electric shock, disconnect the power supply and be sure the appliance is fully cold before replacing the lamp.

Only use 25 W/220-240V~ type G9, T300 halogen lamps.

1. Switch off and disconnect the power from the oven. Ensure that the internal parts are cool before touching internal parts.
2. Remove the lamp cover by turning it anticlockwise (note, it may be stiff), replace the bulb with a new one of the same type.
3. Insert the new bulb, which should be resistant to 300°C. For replacement bulbs contact your local service centre.
4. Re-fit the cover.
5. In case of any doubt, consult a qualified electrician for help.



Replaceable light source by a professional.

This product contains a light source of energy efficiency class G.

TROUBLESHOOTING

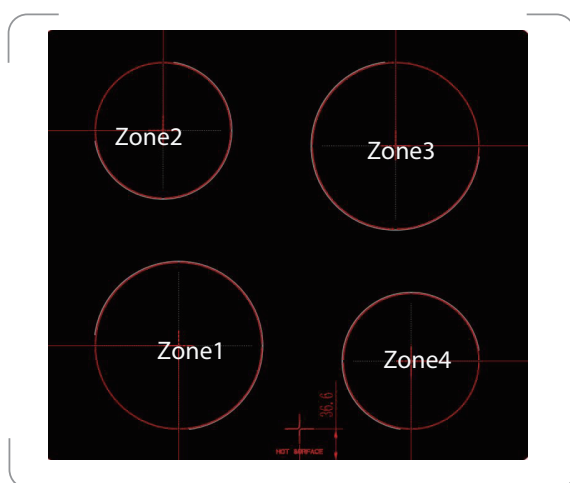
Before contacting the authorized service center in case of problems while using your cooker, check the problems below.

Problem	Possible Solution
Slight odour or small amount of smoke when using the cooker for the first time.	This is normal and should cease after a short period.
Nothing Works.	Is the main cooker wall switch turned on? There may be no electricity supply.
Oven does not cook evenly.	Check that the containers being used in the oven allow sufficient air flow around them. Check that the cooker is level.
Hotplates are slow to boil or will not simmer.	Check that your pans conform to the recommendations in these instructions.
Marks appearing on hotplates. Cannot clean hob / hotplates.	The hob surround can be cleaned with warm soapy water and a cream cleaner, such as Cif. The sealed hotplates should be cleaned regularly.
Oven keeps turning on and off.	When the oven control is operated at a setting less than maximum, this is normal regulator operation, not a fault.
Condensation on the wall at the rear of the cooker.	Steam and/or condensation may appear from the vent at the rear of the appliance when using an oven particularly for foods with a high water-content e.g. frozen chips, roast chicken etc. This is normal and any excess should be wiped off.
Steam / Condensation in the oven after use.	Steam is a by-product of cooking any food with high water content. This is normal and could be clean when regular cleaning of cooker.

TECHNICAL DATA

Below is the sheet of household hob according to EU regulation No. 66 / 2014.
The testing method is in compliance with the requirements of EN 60350-2:2018+A1:2021.

Information for domestic electric hobs			
	Symbol	Value	Unit
Model identification	PCC6060		
Type of hob	Electric hob		
Number of cooking zones and/or areas		4	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Radiant cooking zones		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Zone 1: 18,9 Zone 2: 15,4 Zone 3: 18,9 Zone 4: 15,4	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L	-	cm
	W	-	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	Zone 1: 195,4 Zone 2: 199,6 Zone 3: 180,0 Zone 4: 200,6	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	193,9	Wh/kg



Below is the sheet of domestic oven according to EU regulation No. 66 / 2014.

Information for domestic ovens			
	Symbol	Value	Unit
Model identification	PCC6060		
Type of oven	Electric oven		
Mass of the appliance	M	44,0	kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity		
Volume per cavity	V	70	l
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC _{electric cavity}	1,10	kWh/ cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC _{electric cavity}	0,79	kWh/ cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEl _{cavity}	94,0	

Freestanding cooker specifications

Rating / Supply Voltage and frequency	220-240V~ 50/60Hz
Oven power	3000W
Hob power	6000W
Oven lamp power	25 W
Top heating element (W)	950W
Grill heating element (W)	2000W
Bottom heating element (W)	1100W
Rotary motor (W)	-
Cleaning (Enamel/catalytic/Pyrolytic)	Catalytic
Net Weight kg	44kg
Outside dimensions (W*D*H)	640*700*920 mm
Energy Class (letter for the sticker) *	A
Usable volume (litres)	70 L
Size : (Small/Medium/Large)	Large
Made in	PRC

* Energy class: A+++.....D (A+++=economical D=less economical)

Power consumption in off mode: 0,3W

DISPOSAL



As a responsible retailer we care about the environment. As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations.

Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling.

The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

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

Etablissements Darty & fils ©,

9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 30/06/2025

Ets.Darty@fnacdarty.com

INDICE

	IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA.....	P. 133
	PANORAMICA DELL' APPARECCHIO	P. 141
	INSTALLAZIONE	P. 142
	COLLEGAMENTO ELETTRICO.....	P. 145
	FUNZIONAMENTO	P. 146
	PULIZIA E MANUTENZIONE	P. 157
	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	P. 160
	DATI TECNICI	P. 161
	SMALTIMENTO.....	P. 164

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE SEGUENTI AVVERTENZE DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO E CONSERVARLE PER RIFERIMENTO FUTURO.

Avvertenze

- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico e non deve essere utilizzato per altri scopi o in altri ambienti come ad esempio quelli commerciali.
- Per evitare ogni rischio, se il cavo di alimentazione è difettoso deve essere sostituito dal costruttore, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti su come usare l'apparecchio in sicurezza e se comprendono i pericoli connessi.
I bambini non devono giocare con il prodotto.
Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Posizionare il ripiano a vassoio e la griglia allo stesso livello su entrambi i lati, assicurandosi che siano in posizione orizzontale e stabile.
- L'impianto elettrico deve prevedere un sistema di disconnessione incorporato nel cablaggio fisso, in conformità alle normative.
- L'apparecchio deve essere installato conformemente alle norme di cablaggio nazionali.
- Per dettagli sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e le precauzioni durante la manutenzione da parte dell'utente, fare riferimento alle sezioni "FUNZIONAMENTO" e "PULIZIA E MANUTENZIONE".

- Per quanto riguarda il montaggio e il collegamento dei cavi, fare riferimento alla sezione "COLLEGAMENTO ELETTRICO".
- **AVVERTENZA** Se la superficie presenta incrinature, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa bollente. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- **AVVERTENZA** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani dall'apparecchio i bambini di età inferiore a 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- **AVVERTENZA** Le parti accessibili possono essere molto calde durante l'uso. I bambini piccoli devono essere tenuti lontani.
- Non usare detergenti abrasivi o utensili di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno, poiché potrebbero graffiare e danneggiare la superficie e causare quindi la frantumazione del vetro.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Non appoggiare sulla superficie del piano cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai o coperchi perché potrebbero diventare molto caldi.
- Non fissare gli elementi del piano cottura.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite l'apposito comando, senza fidarsi completamente del sistema rilevamento pentole.
- **AVVERTENZA** Prima di sostituire la lampada, assicurarsi che l'apparecchio sia spento per evitare il rischio di scosse elettriche.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato con timer esterni o telecomandi.

- Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa.
- La temperatura delle superfici accessibili può diventare molto alta durante il funzionamento.
- **AVVERTENZA** Per evitare il ribaltamento dell'apparecchio è necessario installare i dispositivi di stabilizzazione previsti. Fare riferimento alle istruzioni per l'installazione.



- **Attenzione, possibilità di ribaltamento**



- **Dispositivi antiribaltamento**

- Per quanto riguarda il metodo di fissaggio dell'apparecchio, fare riferimento al capitolo " Installazione della staffa antiribaltamento ".
- Per istruzioni dettagliate su come installare correttamente i ripiani, consultare la sezione " FUNZIONAMENTO ".
- **AVVERTENZA** Non lasciare il piano cottura incustodito quando si cucina utilizzando grassi o olio, in quanto può essere pericoloso e provocare incendi. **NON** cercare **MAI** di spegnere un incendio con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- **ATTENZIONE!** Controllare sempre la cottura e non abbandonare l'elettrodomestico quando è acceso. Una cottura di breve durata deve essere costantemente sorvegliata.
- **AVVERTENZA** Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulla superficie di cottura.
- **AVVERTENZA** Utilizzare solo protezioni per piano cottura progettate o consigliate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso o incorporate nell'apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare infortuni.

- **ATTENZIONE!** Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura di alimenti. Non deve essere utilizzato per altri scopi, ad esempio per il riscaldamento degli ambienti.
- In tutte le modalità di cottura è preferibile che lo sportello sia chiuso.
- Non appendere alcun panno o indumento alla maniglia del forno.
- Non rivestire la cavità del forno con pellicola d'alluminio per facilitarne la pulizia, altrimenti il forno potrebbe surriscaldarsi e la smaltatura interna potrebbe danneggiarsi.

Precauzioni

- L'apparecchio deve essere installato solo da un tecnico qualificato e nel rispetto delle istruzioni fornite. Il costruttore declina qualsiasi responsabilità per installazioni scorrette che possano causare danni a persone, animali e cose.
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio può essere garantita solo se l'elettrodomestico viene correttamente ed efficacemente collegato a terra, come previsto dalle normative vigenti. Assicurarsi sempre che la messa a terra sia efficiente. In caso di dubbi, rivolgersi ad un elettricista qualificato per far controllare l'impianto. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da un impianto non correttamente collegato a terra.
- Verificare che la potenza elettrica dell'impianto e delle prese sia sufficiente a supportare la potenza massima del piano cottura, indicata sulla targhetta dell'apparecchio. In caso di dubbi, rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Quando si accende la cucina per la prima volta, potrebbe emettere odori che cesseranno dopo un certo periodo di utilizzo. Al primo utilizzo assicurarsi che la stanza sia ben ventilata, ad esempio aprendo una finestra o utilizzando una ventola di

aspirazione, e preoccuparsi che le persone sensibili agli odori stiano lontane dai fumi. Si consiglia di allontanare gli animali domestici dalla stanza finché l'odore non sarà scomparso.

- Prima di effettuare la manutenzione, assicurarsi che l'apparecchio sia spento, spegnendo gli interruttori principali e ruotando tutte le manopole su OFF (posizione ●).
- Le aperture e le bocchette destinate alla ventilazione e alla dispersione del calore, poste sul retro e sotto il pannello comandi, non devono mai essere coperte.
- Il cavo di alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso il cavo sia danneggiato o debba essere sostituito, rivolgersi sempre ad un centro di assistenza post-vendita autorizzato dal venditore.
- Usare l'apparecchio solo per lo scopo per cui è stato progettato. Ogni altro utilizzo è considerato improprio e pertanto pericoloso. Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti da un uso improprio o irresponsabile.
- Quando si utilizzano elettrodomestici è necessario rispettare alcune regole fondamentali. Di seguito sono riportate le norme di particolare importanza. Non toccare l'apparecchio se si hanno mani o piedi bagnati. Non utilizzare l'apparecchio a piedi nudi. Non tirare, allungare o danneggiare mai il cavo di alimentazione quando si sposta il fornello per pulirlo, ecc. Non utilizzare l'elettrodomestico se il cavo di alimentazione è danneggiato, rivolgersi a un elettricista qualificato. Non permettere che l'elettrodomestico venga utilizzato da bambini o da persone che non hanno familiarità con esso, senza un'adeguata sorveglianza.
- Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, spegnere sempre l'elettrodomestico e lasciarlo raffreddare.
- Per evitare fuoriuscite accidentali, non utilizzare sui bruciatori o sulle piastre elettriche pentole con fondi irregolari o deformati.

- Prestare particolare attenzione ad evitare schizzi o fuoriuscite di olio bollente quando si utilizzano padelle per patatine fritte o simili. Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito, poiché l'olio surriscaldato potrebbe traboccare e persino incendiarsi.
- Alcune parti di questo apparecchio, in particolare le superfici di cottura, trattengono il calore per periodi di tempo considerevoli anche dopo lo spegnimento. Prestare particolare attenzione a non toccare queste zone prima che si siano completamente raffreddate.
- Non utilizzare mai liquidi infiammabili come alcol, benzina, ecc. vicino all'apparecchio quando è in uso.
- Quando si utilizzano piccoli elettrodomestici vicino al piano cottura, tenere il cavo di alimentazione lontano dalle parti calde.
- Assicurarsi di non toccarli e tenere a distanza i bambini.

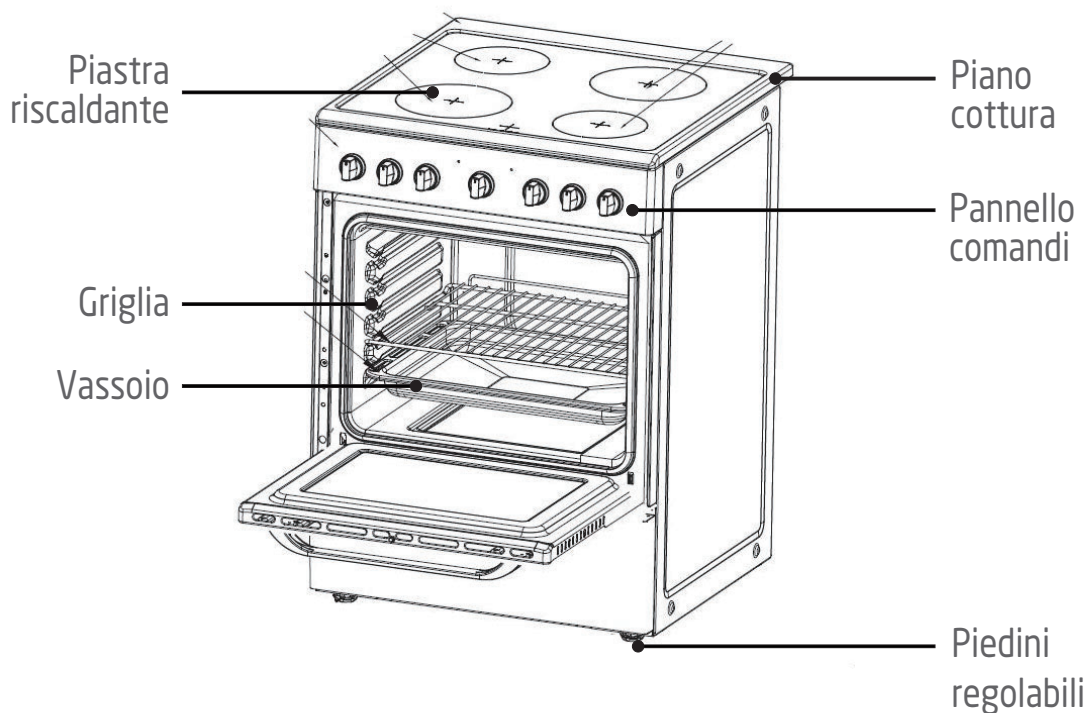
Sempre

- Spegnere i comandi una volta terminata la cottura e quando l'elettrodomestico non è in uso.
- Quando si apre lo sportello del forno, fare un passo indietro per consentire la dispersione di eventuali accumuli di vapore o calore.
- Quando si rimuovono gli alimenti dalla griglia del forno, utilizzare guanti da forno asciutti e di buona qualità.
- Disporre le pentole al centro della piastra riscaldante e assicurarsi che i manici siano lontani dal bordo della piastra e non possano essere riscaldati da altre piastre/pentole calde.
- Prestare attenzione a non scottarsi con il calore o il vapore quando si azionano i comandi.
- Prima di pulire l'apparecchio, spegnerlo e lasciarlo raffreddare.
- Prima di accendere il forno, assicurarsi che i ripiani siano posizionati correttamente.
- Mantenere pulito l'apparecchio, poiché eventuali accumuli di grasso o unto durante la cottura possono causare un incendio.
- Seguire i principi basilari di manipolazione e igiene degli alimenti per prevenire la possibilità di crescita batterica.
- Mantenere le fessure di ventilazione libere da ostruzioni.
- Per la manutenzione, rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno, poiché durante l'uso il forno diventa molto caldo.

Da evitare

- Non rivestire mai l'interno del forno con pellicola d'alluminio, altrimenti si può causare il surriscaldamento dell'apparecchio.
- Non lasciare mai bambini incustoditi vicino all'apparecchio, poiché tutte le superfici saranno calde durante e dopo l'uso.
- Non consentire ai bambini o alle persone che non hanno familiarità con l'apparecchio di utilizzarlo senza supervisione.
- Non permettere mai a nessuno di sedersi o salire su nessuna parte dell'apparecchio.
- Non riporre mai sopra l'elettrodomestico oggetti che potrebbero essere raggiungibili dai bambini.
- Non lasciare mai nulla sulla superficie del piano cottura quando è incustodito o non in uso.
- Non rimuovere mai i ripiani del forno mentre è caldo.
- Non riscaldare mai contenitori di cibo chiusi poiché potrebbe accumularsi una pressione tale da farli scoppiare.
- Non conservare mai prodotti chimici/alimenti o contenitori pressurizzati dentro o sopra l'elettrodomestico o negli armadietti immediatamente sopra o accanto all'elettrodomestico.
- Non collocare mai oggetti infiammabili o di plastica sul piano cottura o nelle sue vicinanze.
- Non riempire mai una padella profonda per più di 1/3 di olio e non usare mai il coperchio.

👁 PANORAMICA DELL' APPARECCHIO



Accessori



Griglia

Per appoggiare utensili da cucina resistenti al calore o per grigliare



Vassoio

Cottura di porzioni più grandi di alimenti



4 piedini per elettrodomestico

1 staffa antiribaltamento
Vite e tassello

INSTALLAZIONE

Le seguenti istruzioni devono essere lette da un tecnico qualificato per garantire che l'apparecchio sia installato, regolato e sottoposto a manutenzione tecnica correttamente nel rispetto delle normative vigenti.

Importante: Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica durante qualsiasi regolazione, operazione di manutenzione, ecc.

Disimballaggio

1. Prestare attenzione durante il disimballaggio e l'installazione dell'apparecchio. Gli spigoli vivi possono causare incidenti.
2. Il forno è pesante e bisogna fare attenzione quando lo si sposta. Prima di usare l'elettrodomestico, assicurarsi che tutti gli imballaggi, sia all'interno che all'esterno siano stati rimossi.
3. Disimballare l'elettrodomestico dal cartone, controllare e assicurarsi che non sia stata danneggiato in alcun modo. In caso di dubbi, non utilizzare il forno e contattare il centro assistenza o il negozio dove lo si è acquistato.

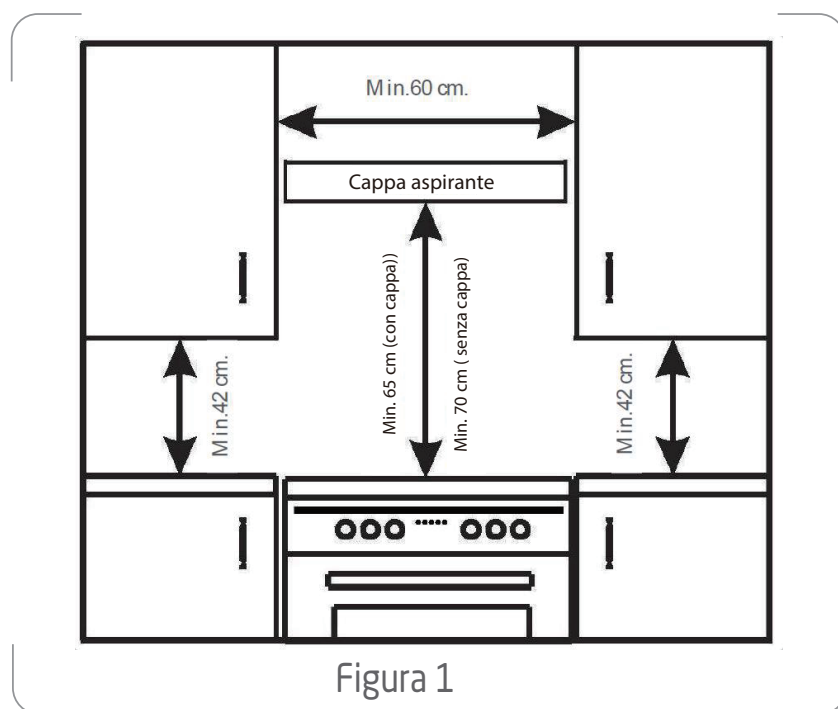
Posizionamento

Importante: L'elettrodomestico non deve mai essere installato in prossimità di una porta d'accesso. Le persone che aprono e chiudono la porta potrebbero entrare in contatto con pentole o padelle che si trovano sui fornelli accesi. Questo apparecchio può essere installato e utilizzato solo in ambienti ben ventilati.

Questo elettrodomestico è stato progettato per essere incassato nei mobili della cucina. Lo spazio su entrambi i lati deve essere sufficiente solo per consentire l'estrazione dell'elettrodomestico in caso di manutenzione. Può essere utilizzato con il mobile su un lato o entrambi i lati, nonché in un angolo. Può essere utilizzato anche da solo.

Gli elettrodomestici possono essere installati accanto a mobili non più alti della parte superiore dei piani cottura. Se l'elettrodomestico viene posizionato a contatto con pareti o parti laterali di mobili, questi devono essere in grado di resistere a un aumento di temperatura di 50°C rispetto a quella ambientale. Per una corretta installazione dell'elettrodomestico è necessario attenersi ai seguenti accorgimenti:

1. L'elettrodomestico può essere posizionato in una cucina, una sala da pranzo o una camera da letto, ma non in una sala da bagno o in un bagno con doccia.
2. I mobili vicino all'elettrodomestico più alti della parte superiore del piano cottura devono essere situati ad almeno 20 cm dal bordo del piano cottura.
3. Le cappe devono essere installate secondo i requisiti del manuale di installazione delle cappe stesse e comunque ad una distanza minima di 65 cm.
4. Posizionare i pensili adiacenti alla cappa ad un'altezza minima di 42 cm dal piano cottura come indicato nella figura 1.
5. Le cappe devono essere installate secondo i requisiti del manuale di istruzioni della cappa.
6. Nel caso in cui l'elettrodomestico sia installato sotto un pensile, quest'ultimo deve essere posizionato ad almeno 70 cm di distanza dal piano cottura come indicato in figura 1.
7. Le dimensioni dei mobili accanto all'elettrodomestico devono essere come indicato nella figura 1.
8. La parete a contatto con il retro dell'elettrodomestico deve essere di materiale ignifugo.



Livellamento dell'apparecchio

Estrarre i 4 piedini dell'elettrodomestico dalla cavità del forno, quindi avvitarli nei 4 zocchi nella parte inferiore. L'altezza dell'elettrodomestico può essere regolata tramite i piedini regolabili nello zoccolo. Regolare i piedini inclinando lateralmente l'elettrodomestico. Quindi installare il prodotto in posizione corretta. È essenziale che l'elettrodomestico sia in piano prima dell'installazione.

Installazione della staffa antiribaltamento

Attenzione Per evitare il ribaltamento dell'apparecchio è necessario installare la staffa antiribaltamento prevista. Per installare la staffa antiribaltamento (1), utilizzare un cacciavite per collegarla a terra con la vite e il tassello (2), come mostrato nella Figura 3.

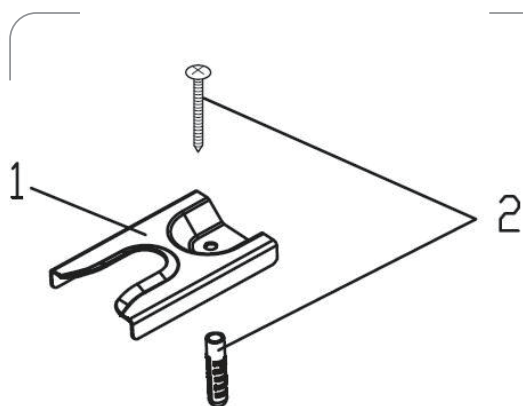


Figura 2

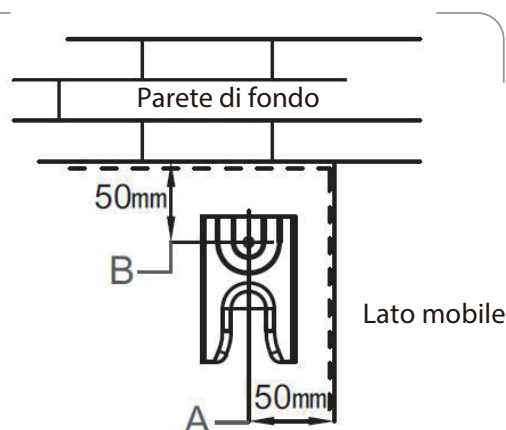


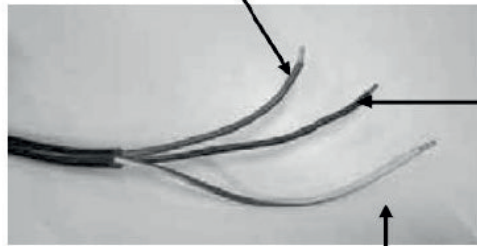
Figura 3

COLLEGAMENTO ELETTRICO

IMPORTANTE! I collegamenti elettrici devono essere eseguiti solo da un elettricista qualificato e autorizzato.

ATTENZIONE: QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

Il filo marrone deve essere collegato al terminale contrassegnato con L.

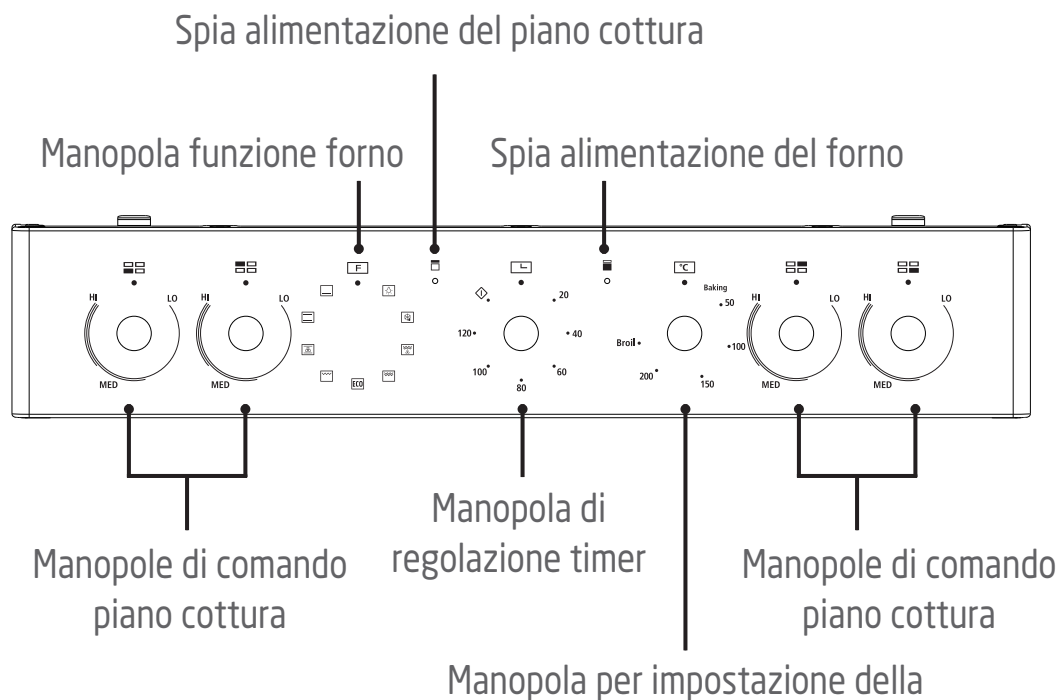


Il filo blu deve essere collegato al terminale contrassegnato con N.

Il filo verde e giallo deve essere collegato al terminale contrassegnato con E o con il simbolo di terra .



FUNZIONAMENTO

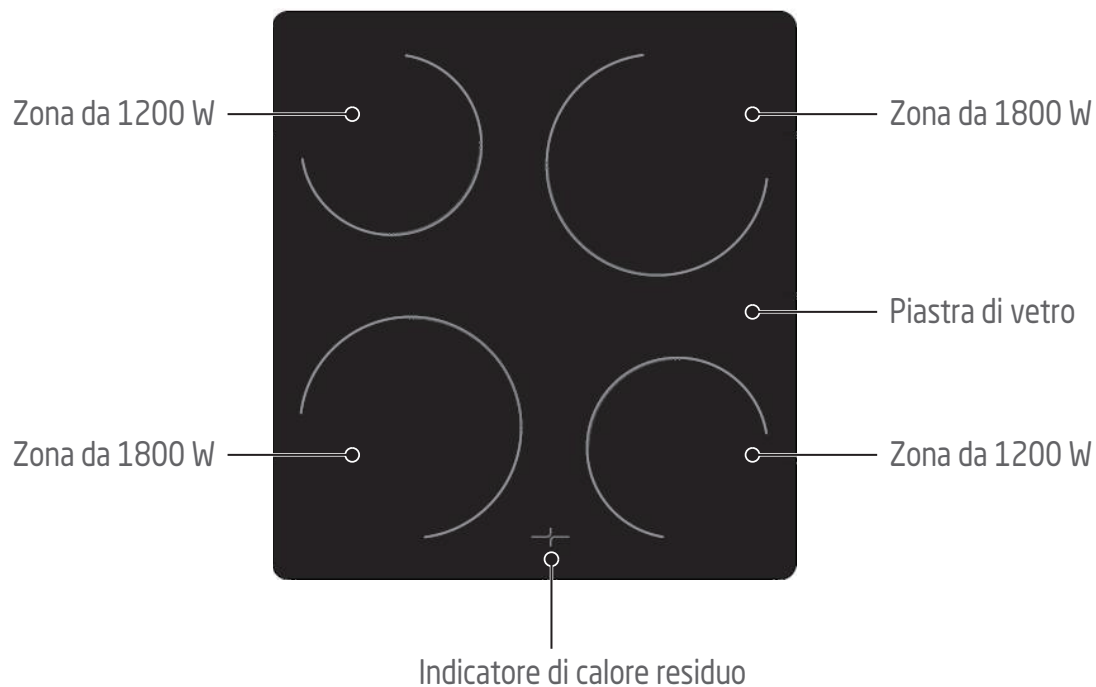


Simbolo	Descrizione della funzione
 Lampada da forno	Consente all'utente di osservare l'andamento della cottura senza aprire lo sportello. La lampada del forno si accenderà per tutte le funzioni di cottura, per l'elettrodomestico con questa funzione opzionale, tranne per la funzione ECO.
 Scongelamento	La circolazione dell'aria a temperatura ambiente consente uno scongelamento più rapido degli alimenti congelati (senza l'utilizzo di calore). È un modo delicato ma veloce per accelerare i tempi di scongelamento e sbrinamento di piatti pronti e creme, ecc.
 Doppia griglia con ventola	L'elemento radiante interno e quello superiore funzionano assieme alla ventola.

Simbolo	Descrizione della funzione
 Doppia griglia	L'elemento radiante interno e quello superiore sono in funzione.
 Convezione con ventola	La combinazione di uno o entrambi gli elementi riscaldanti garantisce una penetrazione del calore più uniforme, risparmiando fino al 30-40% di energia. Le pietanze sono leggermente abbrustolite all'esterno e ancora umidi all'interno.
 Grigliatura radiante	L'elemento grill interno si accende e si spegne per mantenere la temperatura.
 Cottura convenzionale	Gli elementi riscaldanti superiore e inferiore funzionano insieme per garantire una cottura convenzionale.
 Riscaldamento inferiore	Un elemento nascosto nella parte inferiore del forno fornisce un calore più concentrato alla base della pietanza senza il funzionamento della ventola.
 ECO	Per una cottura a risparmio energetico, gli ingredienti selezionati vengono cotti in modo delicato, con il calore proveniente dall'alto e dal basso.

Ricette per la modalità ECO

Ricette	Temperatura	Durata	Preriscaldamento
Patate Formaggio Gratin	180 °C	90 - 100 minuti	No
Formaggio Torta	160 °C	100 - 150 minuti	No
Polpettone	190° C	110 - 130 minuti	No



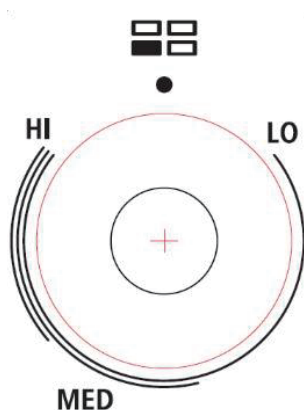
La temperatura viene impostata individualmente per ogni zona di cottura, utilizzando i rispettivi comandi della temperatura.

I comandi possono essere ruotati in senso orario e viceversa.

La temperatura desiderata può essere regolata in modo continuo.

La spia di controllo dell'alimentazione si spegne quando tutti i comandi delle zone di cottura multi-fase sono disattivati.

Impostazione dei comandi



 = Posizione della zona di cottura

 = Off

LO = Impostazione più bassa (mantenimento in caldo degli alimenti)

MED = Impostazione intermedia della zona centrale in modo indipendente (cottura, arrosto)

HI = Impostazione massima della zona centrale in modo indipendente (cottura, arrosto)

A cottura ultimata, riportare il comando in posizione "OFF" .

Indicatore di calore residuo

Dopo aver spento la zona di cottura, l'indicatore di calore residuo si accende. L'indicatore di calore residuo acceso avverte l'utente di non toccare la superficie di cottura calda.



AVVERTENZA Pericolo ustioni!

Non toccare le zone di cottura finché l'indicatore di calore residuo è acceso.



NOTA

Dopo aver spento la potenza riscaldante, è possibile utilizzare il calore residuo per diversi scopi, come per esempio riscaldare o mantenere calde le pietanze senza dover accendere la piastra.

Consigli per friggere in sicurezza

1. Utilizzare una padella profonda, sufficientemente grande da coprire completamente la zona interessata.
2. Non riempire mai la padella di olio per più di un terzo della sua capienza.
3. Non lasciare mai olio o grasso incustoditi durante la fase di riscaldamento o cottura.
4. Non friggere mai troppi alimenti contemporaneamente, soprattutto se sono congelati. In questo modo si abbassa troppo la temperatura dell'olio o del grasso e si ottengono alimenti untati.
5. Asciugare sempre molto bene gli alimenti prima di friggerli e immergerli lentamente nell'olio o nel grasso bollente. In particolare, gli alimenti congelati possono causare schiuma e schizzi, se aggiunti troppo rapidamente.
6. Non scaldare mai grassi o friggere con il coperchio sulla padella.
7. Mantenere l'esterno della padella pulito e privo di striature di olio o grasso.

Informazioni generali sulle piastre riscaldanti

Sempre	Da evitare
Utilizzare pentole a base piatta di buona qualità su tutte le fonti di calore elettriche.	Utilizzare diffusori in metallo, tappetini e supporti in amianto, ad esempio supporti per wok in quanto possono surriscaldarsi.
Assicurarsi sempre che le pentole abbiano basi pulite e asciutte prima dell'uso.	Utilizzare utensili con bordi o bordi ricurvi, ad esempio contenitori a forma di secchio e alcuni bollitori.
Assicurarsi che le dimensioni delle pentole siano adeguate a quelle dell'area di riscaldamento.	Utilizzare pentole molto ammaccate o deformate.
Tenere a mente che le pentole di buona qualità trattengono bene il calore, quindi generalmente è necessaria solo una fiamma bassa o media.	Lasciare un elemento acceso quando non si cucina.
Assicurarsi che i manici delle pentole siano posizionati in modo sicuro e lontano da fonti di calore.	Cuocere gli alimenti direttamente sulla piastra in vetroceramica o sulle piastre riscaldanti.
Sollevare sempre le pentole, non trascinarle.	Trascinare o far scorrere gli utensili lungo la superficie del piano cottura.
Utilizzare sempre pentole con coperchi tranne quando si frigge.	
In caso di fuoriuscite intervenire immediatamente, ma prestare la massima attenzione.	

Cose da non fare

Non cuocere direttamente sulla superficie del piano cottura, poiché ciò ne danneggerebbe la superficie.

Non utilizzare il piano cottura come piano di lavoro, in quanto potrebbero verificarsi danni alla superficie liscia del piano cottura.

Non trascinare o far scorrere pentole o utensili sulla superficie del piano cottura, poiché la si potrebbe graffiare.

Fare in modo che gli utensili da cucina non vengano a contatto con la superficie del piano cottura.

Non lasciare utensili, cibo o oggetti combustibili sul piano cottura quando non è in uso.

Non posizionare fogli di alluminio o plastica o contenitori di plastica sul piano cottura.

Non lasciare accese le piastre riscaldanti o le zone di cottura a meno che non vengano utilizzate. Si consiglia di non posizionare grandi pentole per conserve o ramine per pesce tra due zone di riscaldamento.

Non lasciare che le pentole coprano parzialmente le aree riscaldate. Assicurarsi sempre che siano posizionate centralmente sopra le aree riscaldate e che abbiano lo stesso diametro dell'area di riscaldamento utilizzata.

Si raccomanda di non utilizzare pentole dal diametro di base superiore a 25 cm. Pentole a pressione o altre pentole di grandi dimensioni devono essere utilizzate nelle zone di cottura anteriori.

Assicurarsi sempre che i manici delle pentole siano posizionati in modo sicuro.

Scelta del pentolame

Non utilizzare pentole con basi irregolari. Non utilizzare pentole leggere con basi sottili, deformate o irregolari.

Non utilizzare pentole leggere in acciaio smaltato. Non utilizzare pentole in ghisa.

Non utilizzare pentole con basi incassate, scanalate o increspate.

Non utilizzare pentole con una concavità della base superiore a 1 mm in quanto ciò ridurrà le prestazioni del piano cottura.

Non utilizzare pentole con base convessa. Non utilizzare pentole in vetroceramica.

Comandi del forno

La manopola di impostazione della temperatura del forno può essere ruotata solo in senso orario dalla posizione OFF.

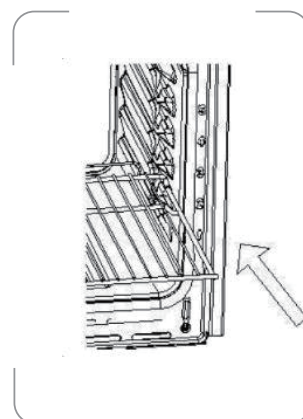
Ruotare la manopola di controllo delle funzioni del forno per selezionare la funzione di cottura, nel frattempo ruotare la manopola di controllo del timer per impostare il tempo di cottura desiderato. Quindi ruotare il controllo della temperatura del forno in senso orario fino a raggiungere la temperatura del forno desiderata.

La spia rossa della temperatura del forno si accenderà immediatamente e si spegnerà automaticamente quando la temperatura del forno raggiunge la temperatura impostata.

POSIZIONAMENTO DEI RIPIANI

Per garantire il corretto funzionamento dei ripiani del forno, è fondamentale posizionarli correttamente tra le guide laterali. I ripiani e la leccarda possono essere utilizzati solo tra il primo e il quinto livello.

I ripiani devono essere utilizzati nel verso giusto, in modo da garantire che durante un'attenta rimozione del ripiano o del vassoio, gli alimenti caldi non scivolino fuori



Sempre

- Spegnerne i comandi una volta terminata la cottura e quando l'elettrodomestico non è in uso.
- Quando si apre lo sportello del forno, fare un passo indietro per consentire la dispersione di eventuali accumuli di vapore o calore.
- Quando si rimuovono gli alimenti dalla griglia del forno, utilizzare guanti da forno asciutti e di buona qualità.
- Disporre le pentole al centro del piano cottura, assicurandosi che i manici siano lontani dal bordo del piano cottura e non possano essere riscaldati da altre piastre/pentole calde.
- Prestare attenzione a non scottarsi con il calore o il vapore quando si azionano i comandi.
- Prima di pulire l'apparecchio, spegnerlo e lasciarlo raffreddare.
- Prima di accendere il forno, assicurarsi che i ripiani siano posizionati correttamente.
- Mantenere pulito l'apparecchio, poiché eventuali accumuli di grasso o unto durante la cottura possono causare un incendio.
- Seguire i principi basilari di manipolazione e igiene degli alimenti per prevenire la possibilità di crescita batterica. Mantenere le fessure di ventilazione libere da ostruzioni.
- Per la manutenzione, rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno, poiché durante l'uso il forno diventa molto caldo.

Da evitare

- Non rivestire mai l'interno del forno con pellicola d'alluminio, altrimenti si può causare il surriscaldamento dell'apparecchio.
- Non lasciare mai bambini incustoditi vicino all'apparecchio, poiché tutte le superfici saranno calde durante e dopo l'uso.
- Non consentire ai bambini o alle persone che non hanno familiarità con l'apparecchio di utilizzarlo senza supervisione.
- Non permettere mai a nessuno di sedersi o salire su nessuna parte dell'apparecchio.
- Non riporre mai sopra l'elettrodomestico oggetti che potrebbero essere raggiungibili dai bambini.
- Non lasciare mai nulla sulla superficie del piano cottura quando è incustodito o non in uso.
- Non rimuovere mai i ripiani del forno mentre è caldo.
- Non riscaldare mai contenitori di cibo chiusi poiché potrebbe accumularsi una pressione tale da farli scoppiare.
- Non conservare mai prodotti chimici/alimenti o contenitori pressurizzati dentro o sopra l'elettrodomestico o nei mobili immediatamente sopra o accanto all'elettrodomestico.
- Non collocare mai oggetti infiammabili o di plastica sul piano cottura o nelle sue vicinanze.
- Non riempire mai una padella profonda per più di 1/3 di olio e non usare mai il coperchio.

NON LASCIARE INCUSTODITO DURANTE LA COTTURA.

- Non utilizzare mai l'apparecchio come termosifone.
- Non utilizzare mai il forno per scaldare le piastre.
- Non installare mai l'apparecchio vicino a tende o altri elementi di arredo simili.
- Non utilizzare mai pulitori a vapore.

CONSIGLI DI SICUREZZA SE PER CASO SI INCENDIA UNA PADELLA PER FRIGGERE

In caso di incendio di una padella per friggere patatine o di qualsiasi altro padella:

1. SPEGNERE L'APPARECCHIO TRAMITE L'INTERRUTTORE A PARETE.
2. COPRIRE LA PADELLA CON UNA COPERTA IGNIFUGA O UN PANNO UMIDO, in questo modo si soffocheranno le fiamme e si spegnerà il fuoco.

NON UTILIZZARE MAI UN ESTINTORE PER SPEGNERE UN INCENDIO IN UNA PADELLA poiché la forza dell'estintore potrebbe far ribaltare la padella! Non usare mai acqua per spegnere incendi di olio o grassi!

PULIZIA E MANUTENZIONE

Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di qualsiasi operazione di pulizia. Per garantire una lunga durata dell'elettrodomestico, è opportuno pulirlo accuratamente e frequentemente, attenendosi alla seguente procedura.

1. Attendere che il forno si sia raffreddato prima di rimuovere la griglia e il vassoio. Lavarli con acqua calda e sapone e asciugarli accuratamente.
2. Pulire l'interno del forno con un panno umido.
3. Lasciare lo sportello aperto fino a quando l'interno non si è asciugato prima di rimettere in posizione la griglia e il vassoio.
4. Pulire il forno dopo ogni utilizzo, soprattutto dopo aver arrostito o grigliato, in questo modo si eviterà che i residui di cibo versati o schizzati brucino e diventino difficili da rimuovere.
5. Non utilizzare spugnette abrasive per pulire l'interno del forno, poiché potrebbero rimuovere lo smalto, compromettendo l'efficienza del forno.
6. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno, poiché potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.

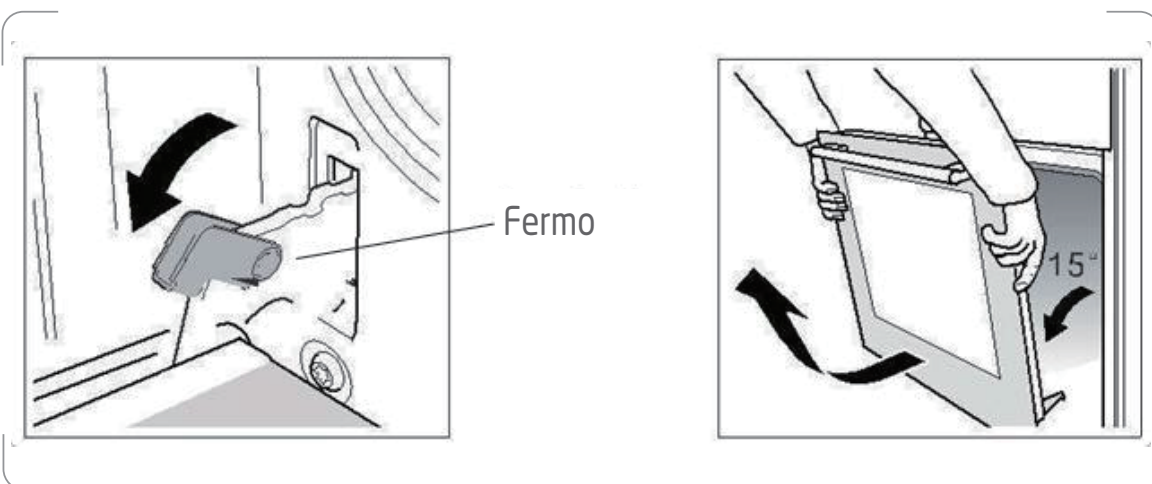
Come pulire l'esterno del forno

1. Si consiglia di pulire regolarmente il pannello comandi, lo sportello e i lati del forno con un panno morbido e un detergente liquido delicato, poiché eventuali liquidi versati potrebbero danneggiare lo smalto.
2. Lavare le parti smaltate o cromate del forno con acqua tiepida e sapone o con detergenti non abrasivi.
3. Non utilizzare mai spugnette abrasive per pulire superfici smaltate, cromate o in acciaio inossidabile.
4. Quando si utilizzano prodotti per la pulizia dell'acciaio inossidabile disponibili in commercio, evitare di pulire scritte o simboli, poiché possono danneggiarsi.

Rimozione dello sportello per poter pulire più facilmente

Si consiglia di farsi aiutare da qualcuno per la rimozione dello sportello.

1. Aprire completamente lo sportello.
2. La cerniera dello sportello ha un piccolo fermo. Sollevare il fermo su entrambe le cerniere.
3. Sollevare leggermente lo sportello come per chiuderlo, quindi sostenendolo con entrambe le mani, estrarlo dal forno.
4. Per rimettere in posizione lo sportello, tenerlo in posizione aperta e rimettere al loro posto i fermi su entrambe le cerniere. Aprire e chiudere lo sportello per assicurarsi che sia stato montato correttamente.



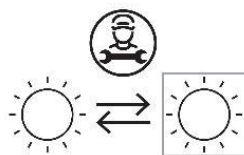
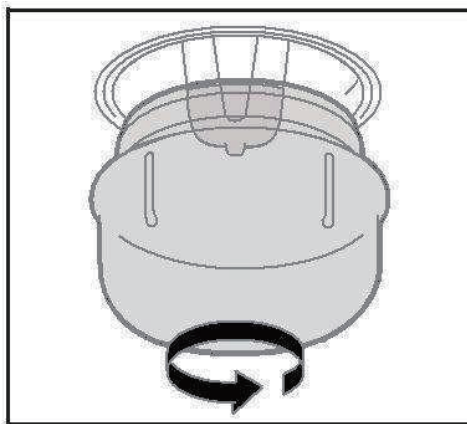
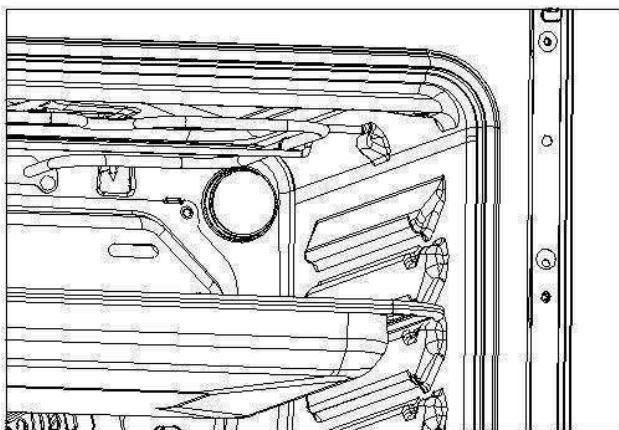
Sostituzione della luce del forno

Attenzione:

Per evitare possibili scosse elettriche, scollegare l'alimentazione e assicurarsi che l'apparecchio sia completamente freddo prima di sostituire la lampada.

Utilizzare solo lampade alogene da 25 W/220-240V~ tipo G9, T300.

1. Spegner e scollegare il forno dalla corrente elettrica. Prima di toccarle, assicurarsi che le parti interne siano fredde.
2. Rimuovere la copertura della lampada ruotandola in senso antiorario (attenzione: potrebbe risultare dura), quindi sostituire la lampadina con una nuova dello stesso tipo.
3. Inserire la nuova lampadina, che deve essere resistente a 300°C. Per sostituire le lampadine, contattare il centro di assistenza locale.
4. Rimettere la copertura.
5. In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato per ricevere assistenza.



Lampada sostituibile da un professionista.

Questo prodotto contiene una lampada di classe di efficienza energetica G.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Prima di contattare il centro di assistenza autorizzato in caso di problemi durante l'utilizzo dell'elettrodomestico, controllare i problemi indicati di seguito.

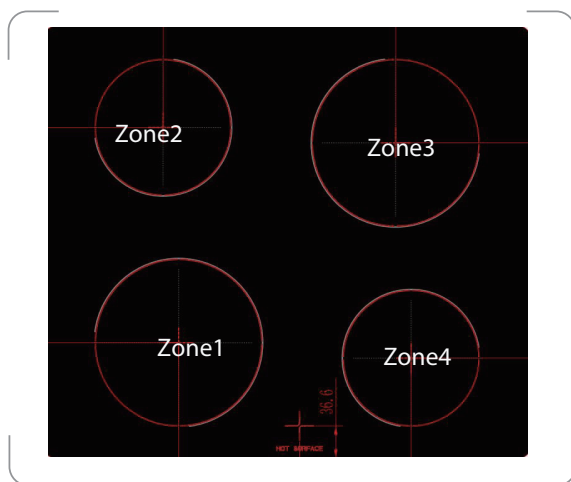
Problema	Possibile soluzione
Leggero odore o piccola quantità di fumo quando si utilizza l'elettrodomestico per la prima volta.	Questo è normale e dovrebbe cessare dopo un breve periodo di tempo.
Non funziona niente.	L'interruttore a parete principale dell'elettrodomestico è acceso? Potrebbe non esserci alimentazione elettrica.
Il forno non cuoce in modo uniforme.	Verificare che i contenitori utilizzati nel forno consentano un flusso d'aria sufficiente intorno ad essi. Verificare che l'elettrodomestico sia in piano.
Le piastre riscaldanti fanno raggiungere lentamente l'ebollizione o non permettono di cuocere a fuoco lento.	Verificare che le pentole siano conformi alle raccomandazioni contenute in queste istruzioni.
Segni che appaiono sulle piastre riscaldanti. Impossibile pulire il piano cottura / le piastre riscaldanti.	Il bordo del piano cottura può essere pulito con acqua tiepida e sapone e un detergente in crema, come per esempio Cif. Le piastre riscaldanti sigillate devono essere pulite regolarmente.
Il forno continua ad accendersi e spegnersi.	Quando il forno viene azionato con un'impostazione inferiore al massimo, si tratta del normale funzionamento del regolatore, non di un guasto.
Condensa sulla parete sul retro dell'elettrodomestico.	Vapore e/o condensa potrebbero fuoriuscire dallo sfiato sul retro dell'apparecchio quando si utilizza il forno, in particolare se si tratta di alimenti con un elevato contenuto di acqua, ad esempio patatine fritte surgelate, pollo arrosto, ecc. Ciò è normale e qualsiasi eccesso deve essere rimosso.
Vapore / Condensa nel forno dopo l'uso.	Il vapore è un sottoprodotto della cottura di qualsiasi alimento ad alto contenuto di acqua. Questo è normale ed eventuali tracce residue vanno via con la pulizia regolare del fornello.

DATI TECNICI

Di seguito la scheda dei piani cottura domestici secondo la normativa UE n. 66/2014.

Il metodo di prova è conforme ai requisiti della norma EN 60350-2:2018+A1:2021.

Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico			
	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello	PCC6060		
Tipologia di piano cottura	Piano cottura elettrico		
Numero di zone e/o aree di cottura		4	
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche)	Zone di cottura radianti		
Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini	Ø	Zone 1: 18,9 Zone 2: 15,4 Zone 3: 18,9 Zone 4: 15,4	cm
Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini	L W	- -	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg	EC _{electric cooking}	Zone 1: 195,4 Zone 2: 199,6 Zone 3: 180,0 Zone 4: 200,6	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg	EC _{electric hob}	193,9	Wh/kg



Di seguito la scheda del forno domestico secondo il regolamento UE n. 66/2014.

Informazioni relative ai forni per uso domestico			
	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello	PCC6060		
Tipologia di forno	Forno elettrico		
Massa dell'apparecchio	M	44,0	kg
Numero di cavità		1	
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)	Elettrica		
Volume di ciascuna cavità	V	70	l
Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)	EC _{electric cavity}	1,10	kWh/ ciclo
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)	EC _{electric cavity}	0,79	kWh/ ciclo
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità	EEI _{cavity}	94,0	

Specifiche della cucina a libera installazione

Valutazione / Tensione di alimentazione e frequenza	220-240V~ 50/60Hz
Potenza del forno	3000W
Potenza del piano cottura	6000W
Alimentazione lampada forno	25 W
Elemento riscaldante superiore (W)	950W
Elemento riscaldante per griglia (W)	2000W
Elemento riscaldante inferiore (W)	1100W
Motore rotativo (W)	-
Pulizia (Smalto/catalitico/pirolitico)	Catalitico
Net Weight kg	44kg
Dimensioni esterne (L*P*A)	640*700*920 mm
Classe energetica (lettera per l'adesivo) *	A
Volume utile (litri)	70 L
Dimensioni: (piccola/media/grande)	Grande
Fatto in	PRC

* Classe energetica: A+++.....D (A+++=economica D=meno economica)

Il consumo di energia il modo spento: 0,3W

SMALTIMENTO



Il costruttore di questo elettrodomestico pone la massima attenzione alla salvaguardia dell'ambiente. Si raccomanda di seguire le procedure corrette per smaltire l'apparecchio ed i materiali di imballaggio. In questo modo si contribuisce alla salvaguardia delle risorse naturali e ci si assicura che il riciclo avvenga in modo tale da proteggere la salute e l'ambiente.

Smaltire l'apparecchio ed il relativo imballaggio nel rispetto di tutte le leggi e norme vigenti.

Poiché il prodotto contiene componenti elettronici, l'apparecchio e i suoi accessori devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici quando l'apparecchio raggiunge la fine del suo ciclo di vita.

Per maggiori informazioni sullo smaltimento e il riciclo, rivolgersi alle autorità locali competenti.

Il prodotto deve essere portato presso un'isola ecologica o un centro per la raccolta differenziata e riciclo. Alcuni punti di raccolta accettano i prodotti gratuitamente.

Il presente manuale potrebbe contenere alcune imprecisioni dovute alla nostra politica di miglioramento continuo dei prodotti. Ci scusiamo per eventuali disagi.

Etablissements Darty & fils ©,

9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 30/06/2025

Ets.Darty@fnacdarty.com



Raccolta differenziata.
Verifica le disposizioni del tuo Comune

Déclaration UE de Conformité N°862025060009

EU Declaration of Conformity
EU- Conformiteitsverklaring
Declaración UE de Conformidad
Declaração UE de Conformidade
Dichiarazione di Conformità UE

Description du produit –

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE AUTONOME

Product Description:

FREESTANDING ELECTRIC COOKER

Productbeschrijving:

VRIJSTAAND FORNUIS

Descripción del producto:

Descrição do produto:

FOGÃO ELÉTRICO AUTOPORTANTE

Descrizione del prodotto:

CUCINA ELETTRICA A LIBERA INSTALLAZIONE

Marque –

Proline

Brand /Merk /Marca:



Référence commerciale –

PCC6060

Model number /Modelnummer /

Número de modelo/ Número do modelo/

Numero del Modello:

L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union applicable :

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation:

Het hierboven beschreven voorwerp is in overeenstemming met de desbetreffende harmonisatiewetgeving van de Unie:

El objeto de la declaración descrita anteriormente es conforme con la legislación de armonización pertinente de la Unión:

O objeto da declaração acima descrito está em conformidade com a legislação de harmonização da União aplicável:

L'oggetto della dichiarazione di cui sopra è conforme alla pertinente normativa di armonizzazione dell'Unione:

Reference number

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

Title

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

EMC:

EN IEC 55014-1:2021
 EN IEC 55014-2:2021
 EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021
 EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021

LVD :

EN 60335-2-6:2015 + A1:2020 + A11:2020
 EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 + A16:2023
 EN 62233: 2008

ErP :

(EU) No 65/2014 (EU) No 66/2014 (EU) 2017/254 (EU) 2016/2282
 EN 60350-1:2016/A1:2021
 EN 60350-2:2018/A1:2021
 (EU) 2023/826
 EN 50564: 2011

La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer.
 Deze conformiteitsverklaring wordt uitsluitend onder de verantwoordelijkheid afgelegd van de fabrikant.
 Esta declaración de conformidad se redacta bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante.
 Esta declaração de conformidade é redigida sob a responsabilidade exclusiva do fabricante.
 La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante.

Le responsable de cette déclaration est :

The person responsible for this declaration is:
 De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:
 La persona responsable de esta declaración es:
 A pessoa responsável por esta declaração é:
 La persona responsabile di questa dichiarazione è:



Signé par et au nom de – Signed for and on behalf of - Firmato a nome e per conto di : **Etablissements Darty & Fils**

Nom – Name - Nome: **Predrag Petricevic**

Fonction – Function – Funzione: **Directeur du Laboratoire Fnac Darty**



Place, Date / Lieu / Luogo e data:
Ivry-sur-Seine, juin 9, 2025

Signé par :
Predrag Petricevic
 EA30F3FB8F314D0...

PROLine

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavours, 94200 Ivry-sur-Seine, France