



**MARQUE:** PROLINE  
**REFERENCE:** POM651SS  
**CODiC:** 4292073



**NOTICE**



# PROLINE

## Notice d'utilisation

Four encastrable  
POM 651 SS



Veillez lire attentivement cette notice avant d'utiliser votre appareil, et conservez-la afin de pouvoir la consulter ultérieurement.

## TABLE DES MATIERES

Table des matières .....	2
Avertissements.....	3
Consignes de sécurité générales .....	6
Déballage.....	7
Description de l'appareil .....	7
Installation.....	8
➤ Préparation de vos meubles .....	9
➤ Branchement .....	11
Utilisation .....	12
➤ Bandeau de commande .....	12
➤ Bouton de fonction .....	13
➤ Bouton du thermostat .....	13
➤ Fonctions de cuisson.....	13
➤ Minuterie .....	15
➤ Accessoires .....	19
➤ Tableau de cuisson .....	20
➤ Conseils d'économie d'énergie.....	21
Nettoyage et entretien.....	21
➤ Nettoyage de l'intérieur du four .....	21
➤ Nettoyage de la porte du four .....	21
➤ Nettoyage par catalyse .....	21
➤ Changement de l'ampoule.....	23
Avant de contacter le service après-vente .....	24
➤ Information relative au transport .....	24
Spécifications .....	25
Mise au rebut .....	26

## 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.
- ✓ 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.

- ✓ 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.
- ✓ Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- ✓ MISE EN GARDE : L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Attention à ne jamais toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart sauf s'ils sont constamment supervisés.
- ✓ Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

- ✓ Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- ✓ L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter sa surchauffe.
- ✓ 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.
- ✓ MISE EN GARDE : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes durant l'utilisation. Les enfants doivent être maintenus à l'écart.
- ✓ Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- ✓ 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.

## CONSIGNES DE SECURITE GENERALES

- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non qualifiées vous exposent à des dangers. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit.
- En cours d'utilisation et pendant un certain temps après la fin de la cuisson, la porte du four et les boutons de fonction peuvent être chauds.
- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant sur la poignée du four.
- En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, veillez à ce que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.
- Mettez toujours des gants de cuisine avant de placer ou de retirer un plat du four.
- Lorsque vous placez la grille ou la lèchefrite dans le four, assurez-vous de l'insérer au même niveau des deux côtés afin qu'elle soit en position horizontale et stable.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, assurez-vous que les boutons sont toujours en position éteinte.
- L'utilisation prolongée de votre appareil peut nécessiter une aération supplémentaire : ouvrez une fenêtre ou augmentez le niveau de la hotte, si vous en avez une.

- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher.

## DEBALLAGE

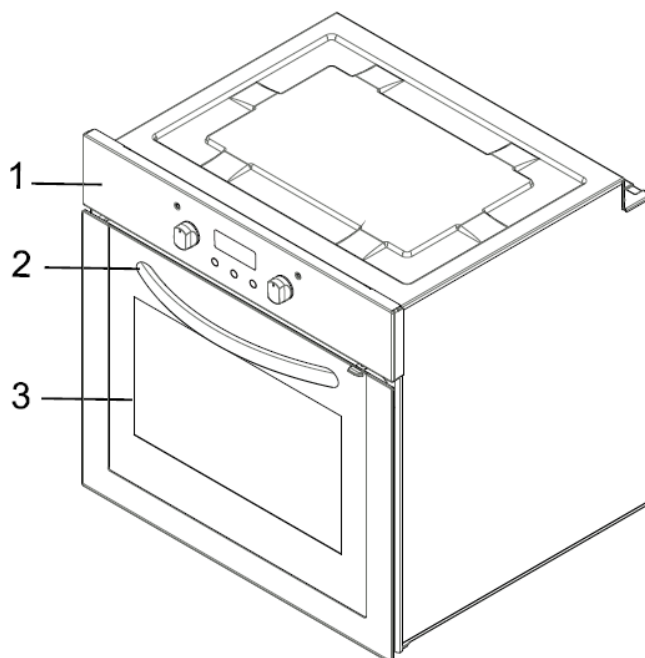
Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur.

Les matériaux d'emballage (sachets en polyéthylène, morceaux de polystyrène, agrafes, etc...) peuvent représenter un danger : conservez-les hors de portée des enfants.

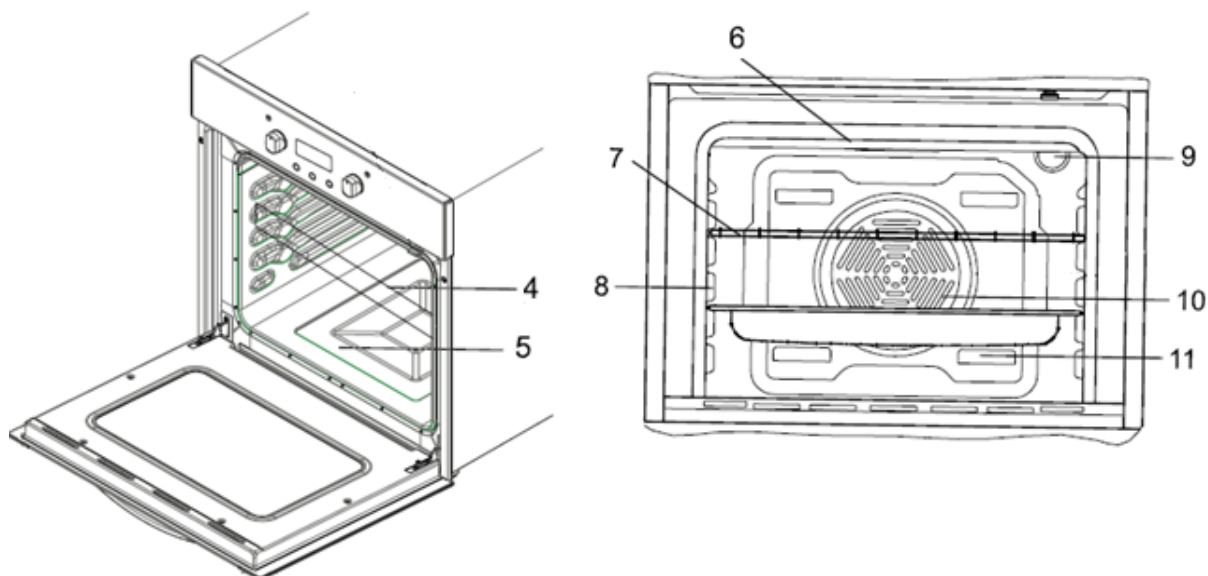
L'emballage de votre produit doit contenir :

- Le four
- Une grille métallique
- Une lèchefrite

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL







- 1 - Bandeau de commande
- 2 - Poignée
- 3 - Porte du four
- 4 - Lèchefrite
- 5 - Résistance inférieure (sole)
- 6 - Résistance supérieure (voûte)

- 7 - Grille
- 8 - Gradins
- 9 - Lampe du four
- 10 - Ventilateur (derrière la tôle)
- 11 - Sortie d'air brassé

## INSTALLATION

- Avant l'installation, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle des prises de votre domicile. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.
- Votre appareil doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.
- La sécurité électrique de votre appareil n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conformément aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique, consultez un électricien qualifié.

- Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif de d'évacuation des produits de la combustion (hotte). Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Veillez à ce que la pièce dans lequel il est installé soit correctement aérée.
- Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, etc.
- L'appareil ne doit pas être installé à proximité de matériaux inflammables, tels que des rideaux. Il n'est pas non plus recommandé de l'installer près d'un réfrigérateur ou d'un congélateur : la chaleur émanant du four risquerait d'affecter leur performance.
- Les matériaux (meubles) entourant l'appareil doivent être capables de supporter une température de 100°C minimum.
- N'utilisez pas l'appareil tant que son installation n'est pas terminée.

### ➤ Préparation de vos meubles

Dimensions maximales d'encastrement (largeur x profondeur x hauteur) : 600 x 580 x 600 mm

Schéma d'encastrement sous plan (sous une table de cuisson, par exemple) :

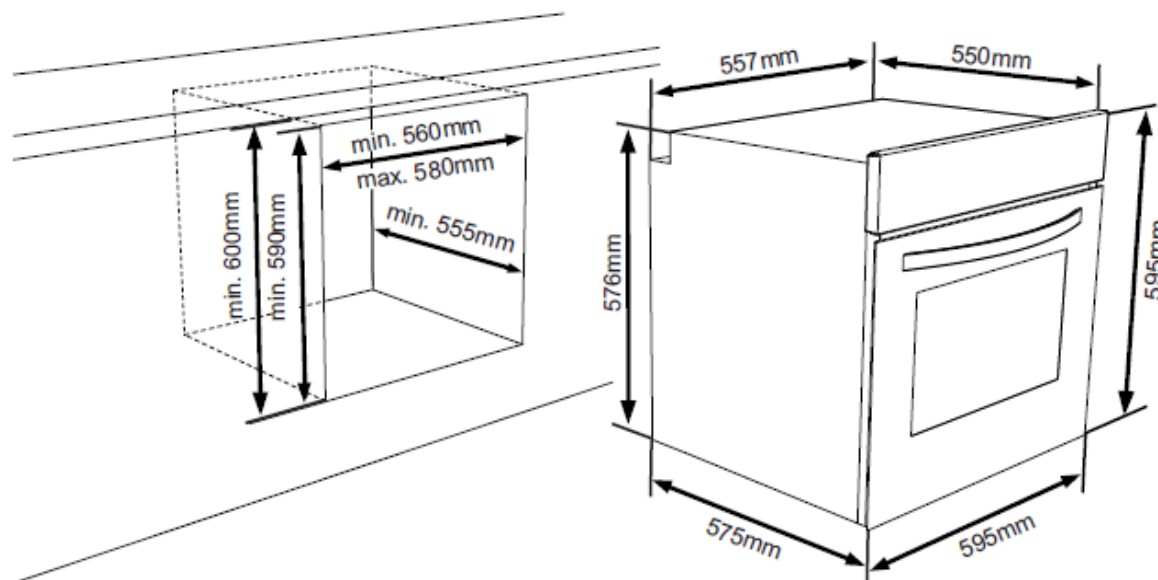
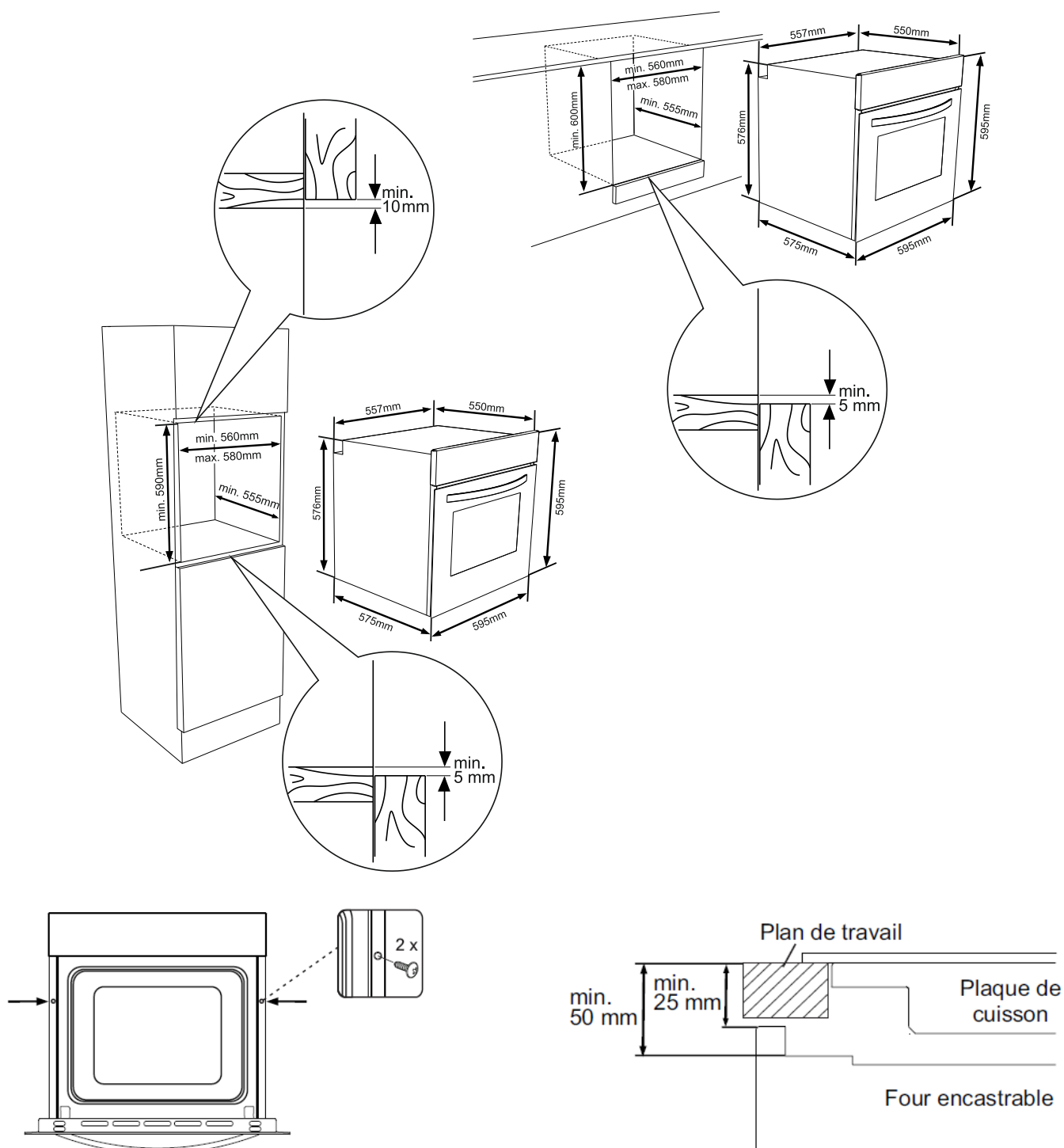


Schéma d'encastrement dans un meuble :



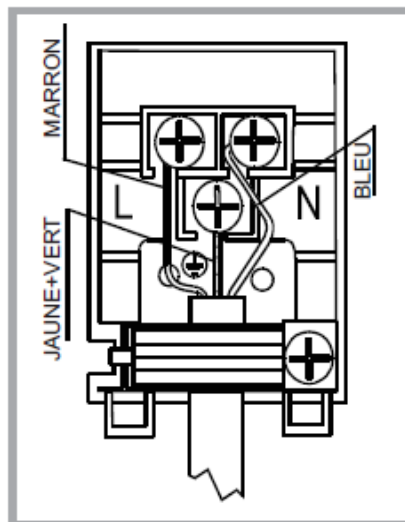
Positionnez le four dans votre meuble en le poussant jusqu'au fond. Ouvrez la porte du four et fixez les 2 vis fournies dans les orifices situés sur le cadre du four. Enfin, serrez les vis.

Si le four est installé sous une table de cuisson, la distance qui sépare le plan de travail du haut du four doit être d'au moins 50 mm. Par ailleurs, la distance entre le plan de travail et la partie supérieure du bandeau de commande doit être d'au moins 25 mm.

## ➤ Branchement

**Cet appareil doit être relié à la terre.**

Le câble de terre (jaune/vert) doit être branché sur la vis qui a le symbole terre. Le branchement du câble d'alimentation doit être effectué selon le schéma ci-contre. S'il n'y a aucune prise de terre conforme aux normes en vigueur sur votre installation électrique existante, contactez votre électricien. La ligne électrique alimentant votre four à partir du compteur doit obligatoirement être équipée d'un disjoncteur avec une ouverture de contact d'au moins 3mm (puissance 20A, type de fonctionnement à retardement).



La prise de courant doit être au plus proche du four. Ne jamais utiliser de rallonge.

Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec la surface chaude du produit.

Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez le service après-vente qui est seul habilité à le remplacer.

Le branchement de l'appareil doit être effectué par une personne autorisée. Vous devez utiliser un câble d'alimentation du type H05VV-F.

Un branchement incorrect peut endommager l'appareil. Ce type de dommage ne sera pas couvert par la garantie.

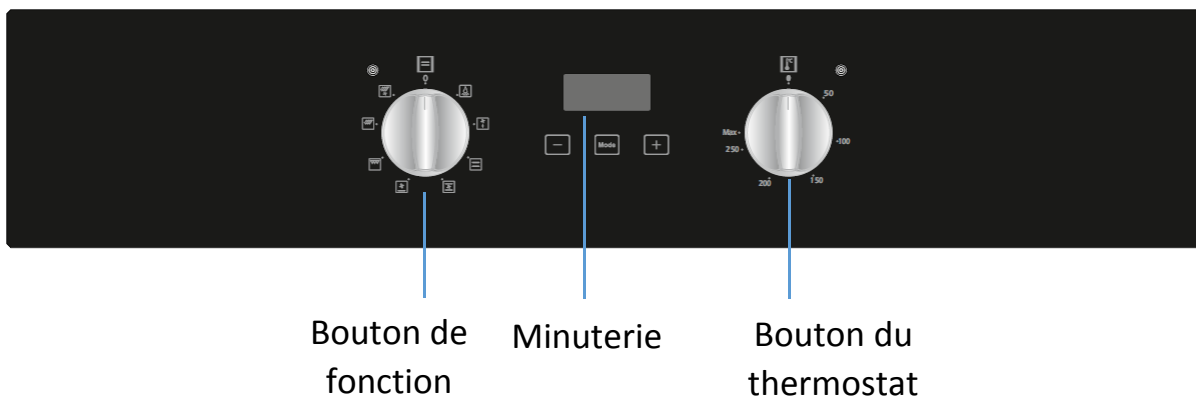
L'appareil a été conçu pour fonctionner sous un courant de 220-240V. Si le courant que vous utilisez n'a pas la même valeur que celle-ci, contactez un électricien.

## UTILISATION

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez prendre connaissance des points suivants :

- Lors de la première mise en marche de votre four, il peut se dégager une odeur caractéristique des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Assurez-vous également que la pièce dans laquelle il est installé est bien aérée.
- En cours d'utilisation, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Au moment d'ouvrir la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui va alors s'en dégager : vous risqueriez de vous brûler.
- Lorsque la porte du four est ouverte, ne posez rien dessus et veillez à ce qu'aucun enfant ne grimpe dessus : cela risquerait de casser la porte ou de faire basculer le meuble dans lequel est encastré le four.
- Veillez à bien positionner la grille ou la lèchefrite dans les gradins prévus à cet effet, et ne vous brûlez pas avec le contenu chaud des ustensiles.

### ➤ **Bandeau de commande**



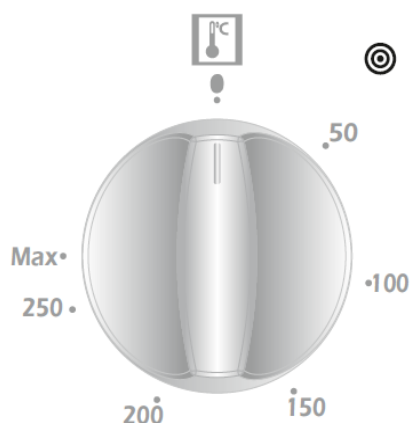
Note : Pour que le four se mette en marche, vous devez impérativement sélectionner une fonction de cuisson et une température, ainsi qu'avoir réglé l'heure.

### ➤ Bouton de fonction



Ce bouton permet de sélectionner la fonction de cuisson souhaitée (pour plus d'informations sur les fonctions disponibles, voir la section "Fonctions de cuisson").

### ➤ Bouton du thermostat



Ce bouton permet de sélectionner la température souhaitée une fois que vous avez sélectionné la fonction de cuisson.

Le voyant du thermostat reste allumé tant que le four n'a pas atteint la température réglée, puis il s'éteint. Il se rallume lorsque la température descend en dessous de la valeur réglée.


### ➤ Fonctions de cuisson





#### Lampe du four


Seule la lampe du four sera allumée.


Note : la lampe du four est allumée dans tous les modes de cuisson.


	<b>Décongélation</b>
<p>Cette fonction permet de décongeler vos aliments en faisant circuler de l'air à la température ambiante autour d'eux.</p> <p>Pour utiliser la fonction de décongélation, sortez vos aliments congelés et mettez-les dans le four sur la grille, sur le troisième gradin en partant du bas. Il est recommandé d'installer la lèchefrite sous l'aliment à décongeler afin de recueillir l'eau qui coule du fait de la glace qui fond.</p> <p>Note : la fonction ne vous permettra pas de cuire vos aliments.</p>	


	<b>Cuisson traditionnelle</b>
<p>Cette fonction est idéale pour un plat à rôtir, ou encore pour cuire des pâtes, gâteaux, lasagnes ou pizzas.</p> <p>Elle émet de la chaleur et assure une cuisson uniforme des parties inférieure et supérieure des aliments. Pour une cuisson optimale, placez les aliments au centre du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et d'utiliser cette fonction pour cuire des aliments situés sur un seul gradin.</p>	

	<b>Chaleur brassée</b>
<p>Cette fonction est particulièrement indiquée pour obtenir de bons résultats pendant la cuisson de gâteaux ou de pizzas, entre autres.</p> <p>La cuisson se fait grâce aux éléments chauffants inférieur et supérieur à travers le ventilateur qui assure la circulation de l'air, ce qui donnera une cuisson plus homogène. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes ; cette fonction est idéale pour cuire des aliments situés sur plusieurs gradins.</p>	

	<b>Sole brassée</b>
<p>Cette fonction est particulièrement indiquée pour cuire uniformément des aliments comme la pizza en peu de temps.</p> <p>Elle permet d'augmenter la température au niveau de la pâte des pâtisseries pour qu'elles soient plus croustillantes. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.</p>	

	<b>Grill doux</b>
<p>Cette fonction est utilisée pour griller de petites quantités d'aliments. Utilisez les gradins supérieurs du four en plaçant les aliments au centre de la grille. Mettez toujours la lèchefrite en dessous pour recueillir d'éventuelles gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.</p> <p>Avertissement : Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée.</p>	

	<b>Grill fort</b>
<p>Cette fonction est utilisée pour griller de grandes quantités d'aliments. Utilisez les gradins supérieurs du four en plaçant les aliments au centre de la grille. Mettez toujours la lèchefrite en dessous pour recueillir d'éventuelles gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.</p> <p>Avertissement : Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée.</p>	

	<b>Grill fort brassé</b>
<p>Cette fonction est utilisée pour griller de grandes quantités d'aliments plus épais. Les éléments chauffants supérieurs seront utilisés avec le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme. Pour griller des aliments, utilisez les gradins supérieurs du four en plaçant les aliments au centre de la grille. Mettez toujours la lèchefrite en dessous pour recueillir d'éventuelles gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.</p> <p>Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.</p>	

### ➤ **Minuterie**


Avant de pouvoir utiliser le four, vous devez sélectionner une fonction de cuisson et une température ; vous devez également régler l'heure pour que le four puisse fonctionner.



### **Réglage de l'heure**

Lorsque vous mettez l'appareil en marche pour la première fois, les chiffres qui s'affichent clignotent et le four ne fonctionnera pas tant que vous n'aurez pas réglé l'heure.

Pour régler l'heure, procédez ainsi :

1. Appuyez sur les touches (+) et (-) simultanément, et maintenez-les enfoncées. Le symbole  apparaît et un point clignote au centre de l'écran.
2. Sans attendre, réglez l'heure à l'aide des touches (+) et (-).



Note : en cas de coupure de courant, vous devrez de nouveau régler l'heure.

### **Réglage de la minuterie**

Cette option permet de définir une durée (au maximum 23 heures et 59 minutes) au terme de laquelle un signal sonore retentira.

Note : cette option ne permet ni de démarrer ni d'arrêter une cuisson.

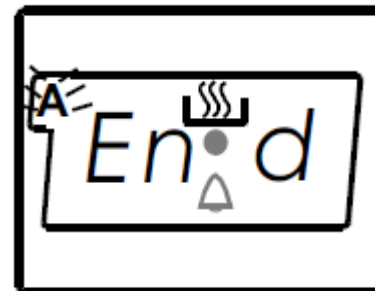
Pour régler la durée de la minuterie, procédez ainsi :

1. Maintenez appuyée la touche MODE. Le symbole  clignote et les trois 0 apparaissent.
2. Sans attendre, réglez la durée souhaitée à l'aide des touches (+) et (-).
3. N'appuyez sur aucune touche pendant quelques secondes ; l'écran arrête de clignoter, indiquant que la durée de la minuterie est enregistrée.
4. Une fois cette durée écoulée, un signal sonore retentit et le symbole  clignote. Maintenez appuyée la touche MODE pour couper le signal sonore et faire disparaître le symbole.

### **Réglage semi-automatique de la minuterie – Selon l'heure de fin de cuisson**

Cette option permet de définir l'heure à laquelle le four doit arrêter la cuisson (au maximum 10 heures à l'avance).

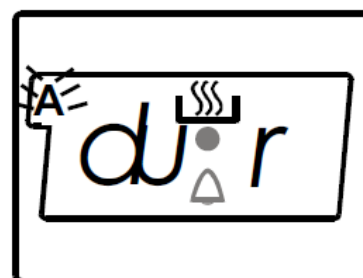
1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée.
2. Positionnez le bouton du thermostat sur la température souhaitée.
3. Appuyez sur la touche MODE jusqu'à ce que les lettres « End » apparaissent à l'écran. L'heure et le symbole « A » clignotent, indiquant que vous pouvez effectuer votre réglage.
4. Réglez l'heure de fin souhaitée à l'aide des touches (+) et (-).
5. L'heure et le symbole « A » deviennent fixes, indiquant que l'heure de fin est enregistrée.
6. Le four commencera immédiatement la cuisson et s'éteindra automatiquement à l'heure de fin réglée.
7. Lorsque le four s'arrête, un signal sonore retentit pour vous prévenir. Remettez les boutons de fonction et de thermostat sur 0, puis maintenez appuyée la touche MODE pour couper le signal sonore et faire disparaître le symbole « A ».



### **Réglage semi-automatique de la minuterie - Selon la durée de cuisson**

Cette option permet de définir la durée au terme de laquelle le four doit arrêter la cuisson (au maximum 10 heures à l'avance).

1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée.
2. Positionnez le bouton du thermostat sur la température souhaitée.
3. Maintenez appuyée la touche MODE jusqu'à ce que les lettres « dur » et le symbole « A » clignotent.
4. Réglez la durée de cuisson souhaitée à l'aide des touches (+) et (-).
5. Après quelques secondes, l'heure et le symbole « A » devient fixes, indiquant que la durée est enregistrée. Le four commence immédiatement à cuire les aliments et s'éteindra automatiquement après la durée sélectionnée.
6. Lorsque le four s'arrête, un signal sonore retentit pour vous prévenir. Remettez les boutons de fonction et de thermostat sur 0, puis maintenez



appuyée la touche MODE pour couper le signal sonore et faire disparaître le symbole « A ».

### **Réglage entièrement automatique – Selon l'heure de fin et la durée de cuisson**

Cette option vous permet de régler la durée de cuisson ainsi que l'heure à laquelle le four doit arrêter la cuisson.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée.
2. Positionnez le bouton du thermostat sur la température souhaitée.
3. Appuyez sur la touche MODE et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que les lettres « dur » et le symbole « A » clignotent.
4. Réglez la durée de cuisson souhaitée (au maximum 10 heures) à l'aide des touches (+) et (-).
5. Après quelques secondes, l'heure et le symbole « A » deviennent fixes, indiquant que la durée est enregistrée.
6. Appuyez de nouveau sur la touche MODE jusqu'à ce que le mot « End » et le symbole « A » clignotent.
7. Réglez l'heure de fin de cuisson souhaitée à l'aide des touches (+) et (-).
8. Après quelques secondes, l'heure et le symbole « A » deviennent fixes, indiquant que l'heure de fin de cuisson est enregistrée.
9. Le four commencera la cuisson de telle sorte qu'elle se termine à l'heure de fin que vous avez réglée.
10. Lorsque le four s'arrête, un signal sonore retentit pour vous prévenir. Remettez les boutons de fonction et de thermostat sur 0, puis maintenez appuyée la touche MODE pour couper le signal sonore et faire disparaître le symbole « A ».

### **Réglage du signal sonore de la minuterie**

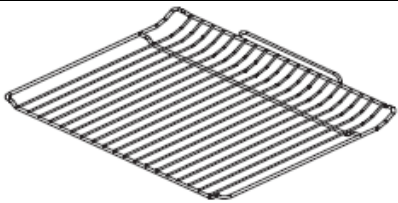
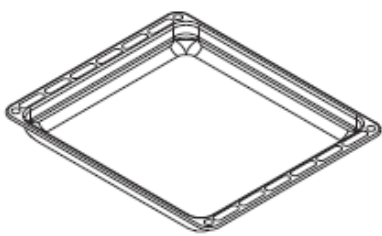
Vous pouvez choisir le type de signal produit par votre minuterie parmi 3 signaux différents.

Maintenez appuyées les touches (+) et (-) jusqu'à ce que vous entendiez un bip, puis appuyez sur la touche MODE. Les lettres « tonl » s'affichent ; appuyez sur la touche (-) plusieurs fois pour faire défiler les types de signaux disponibles. Si vous

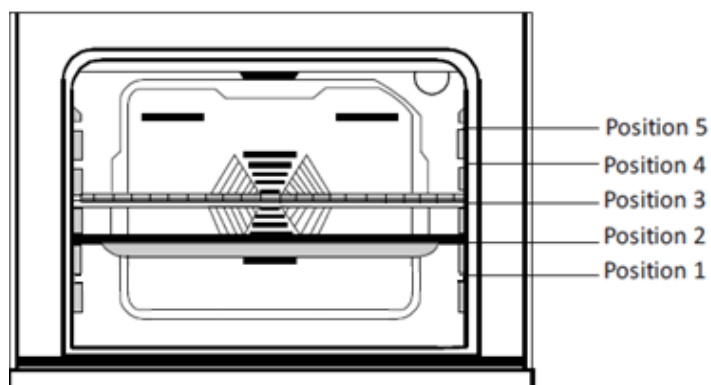
n'appuyez sur aucune touche pendant plusieurs secondes, le dernier type de signal entendu sera enregistré.

## ➤ Accessoires

Les accessoires suivants sont fournis avec votre four :



















<b>Grille</b>	
	<p>La grille sert pour effectuer des grillades et pour supporter différents ustensiles de cuisson. Pour bien positionner la grille dans le four, placez-la sur le gradin approprié et poussez-la jusqu'au fond.</p>
<b>Lèche-frite</b>	
	<p>La lèche-frite sert à cuire les ragoûts. Elle peut également être utilisée pour récupérer les jus de cuisson.</p> <p>Pour bien positionner la lèche-frite dans le four, placez-la sur le gradin approprié et poussez-la jusqu'au fond.</p>

- Avant d'utiliser un plat, un moule à gâteau, une plaque ou un autre ustensile, assurez-vous qu'il est adapté à la cuisson au four.
- Si le plat utilisé est petit, mettez-le au milieu de la grille afin qu'il se trouve correctement placé.
- Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du congélateur ou si le plateau est utilisé pour récupérer le jus des aliments pendant une grillade, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des hautes températures de cuisson ou de grillade. Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. C'est une déformation physique normale résultant de l'effet de la chaleur.
- Ne posez pas d'ustensile de cuisson en verre dans un environnement froid directement après la cuisson. Ne le posez pas non plus sur une surface froide ou mouillée. Assurez-vous qu'il refroidisse progressivement en le plaçant sur un dessous de plat ou un torchon, sinon il risque de se briser.



### ➤ Tableau de cuisson

Les conseils ci-dessous sont donnés à titre indicatif uniquement. Ajustez la cuisson selon la taille des aliments, le résultat attendu et vos préférences personnelles. Surveillez toujours la cuisson.

Type de plat	Position du thermostat (°C)	Fonction de cuisson	Durée de cuisson (min)	Gratin
Gâteau	160-190	 ou 	30-40	1-2
Muffins & cookies	160-180		20-30	1-2
Tartes & quiches	160-180	 ou 	30-50	1-2-3
Lasagnes	160-180	 ou 	30-50	2-3
Gratin	180-200	 ou  ou 	15-30	2-3-4
Rôti & volaille	160-200	 ou 	40-60	1-2-3
Poisson	160-200	 ou  ou 	30-60	2-3
Pizza	190-230		15-30	1-2-3
Rosbif	160-200	 ou 	20-40	2

### ➤ **Conseils d'économie d'énergie**

- Si possible, cuisez plusieurs plats simultanément.
- Réduisez le temps de préchauffage.
- N'effectuez pas de cuisson trop longue.
- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent en cours de cuisson.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

**Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, arrêtez toujours le fonctionnement de votre appareil de cuisson en le débranchant ou en éteignant l'interrupteur principal.**

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

L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsque le four est encore tiède. Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux au préalable trempé dans de l'eau savonneuse.

Essuyez-le ensuite avec un chiffon humide, puis laissez-le sécher. Il est parfois nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage liquide pour effectuer un nettoyage complet. N'utilisez surtout pas de nettoyeurs secs, en poudre, ou encore de nettoyeur à vapeur.

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

Utilisez un produit nettoyant pour vitres pour nettoyer la porte du four (intérieur et extérieur). Vous pouvez également utiliser une éponge douce et un produit détergent doux (type liquide vaisselle).

### ➤ **Nettoyage par catalyse**

Le nettoyage par catalyse se fait grâce à un revêtement appliqué sur les parois spécifiques et démontables du four. Les parois catalytiques sont recouvertes d'un émail microporeux qui absorbe et élimine les résidus de graisse pendant la cuisson. En cas d'écoulement de liquide gras, l'action autonettoyante sera

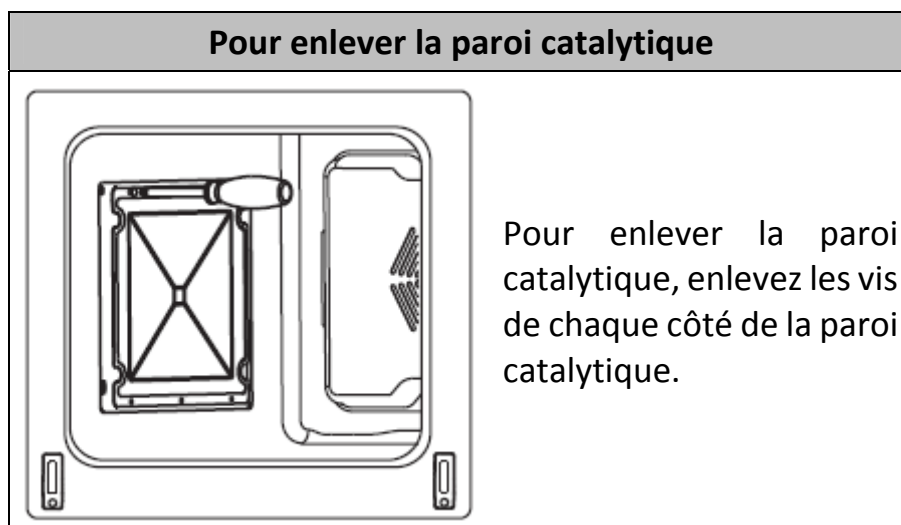
insuffisante. Il faudra donc passer une éponge humide sur les tâches de gras et ensuite faire fonctionner le four à 250 °C pendant une heure.



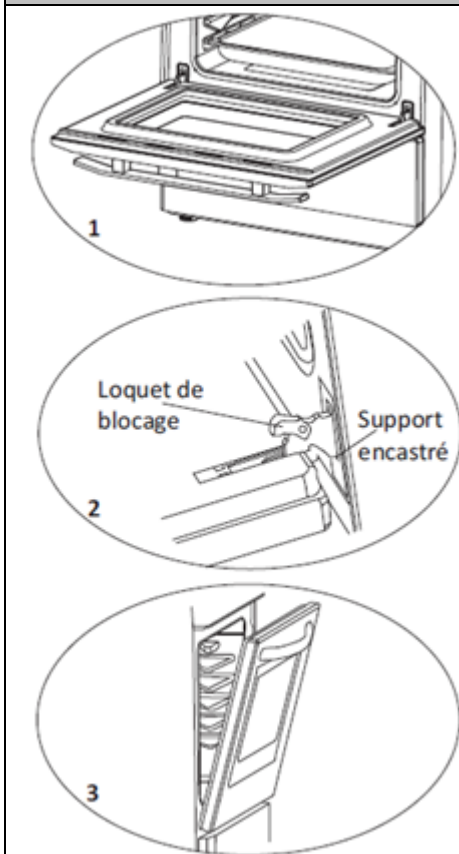
**Mise en garde : Dans ces conditions, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal et il est recommandé d'éloigner les enfants.**

Attendez ensuite que le four refroidisse et passez à nouveau l'éponge.

Pour nettoyer les parties catalytiques, il ne faut utiliser que de l'eau savonneuse, et jamais de produits nettoyants pour émail. Si vous souhaitez utiliser des produits nettoyants pour émail, retirez toutes les surfaces catalytiques à l'aide des vis pour éviter de les endommager irrémédiablement. Notez qu'au terme du nettoyage par catalyse, toute la cavité ne sera pas nettoyée ; les parties en émail lisse et le verre de la porte devront être nettoyés à l'aide de détergents domestiques.



### Pour démonter la porte du four



Pour démonter la porte du four :

- Ouvrez la porte du four (1).
- Soulevez le loquet de blocage jusqu'à la position finale (2).
- Fermez presque entièrement la porte (3) et enlevez-la en la tirant vers vous.

Assurez-vous que les supports encastrés soient bien positionnés sur la charnière, comme indiqué dans le deuxième schéma.

Le remontage de la porte se fait dans le sens inverse. Assurez-vous que les loquets de blocage sont bien remis en place.

### ➤ Changement de l'ampoule

Débranchez le four et vérifiez qu'il est froid.

Retirez le couvercle en verre de la lampe et ensuite l'ampoule. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C (spécifique four 230V, 25 Watts, Type E14) à la place de l'ancienne ampoule. Remettez le couvercle en verre de la lampe en place.

Cette lampe est conçue uniquement pour être utilisée à l'intérieur du four, et n'est pas appropriée pour l'éclairage d'une pièce.



## AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE

Si le four ne fonctionne pas :

- Vérifiez qu'il est bien branché ;
- Vérifiez qu'il n'y a pas eu une coupure de courant ;
- Vérifiez que vous avez sélectionné une fonction de cuisson et une température ;
- Vérifiez que la minuterie a été programmée correctement.

Si le four ne chauffe pas :

- Vérifiez que la température a été réglée correctement avec le bouton du thermostat.

Si la lampe intérieure ne s'allume pas :

- Vérifiez que le four est bien branché.
- Vérifiez que l'ampoule n'est pas défectueuse. Si tel est le cas, changez-la en suivant les indications dans la section « Changement de l'ampoule ».

Si les résistances supérieure et inférieure ne cuisent pas uniformément :

- Contrôlez les emplacements des grilles, la durée de cuisson et la position du thermostat.

Si vous avez vérifié les points ci-dessus et que le problème persiste, veuillez contacter le service après-vente.

### ➤ **Information relative au transport**

Si vous pensez avoir besoin de transporter votre appareil à l'avenir, conservez son emballage d'origine afin de le transporter dedans. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Ouvrez la porte du four et mettez du carton ou du papier sur la vitre intérieure du four afin que la lèchefrite et la grille n'endommagent pas la contre-porte au cours du transport. Scotchez également la porte du four aux parois latérales.

Si vous ne disposez plus de l'emballage d'origine, prenez des mesures afin de protéger l'appareil contre les éventuels coups. Portez toujours des gants afin d'éviter tout risque de blessure.

## SPECIFICATIONS

Les informations du tableau ci-dessous sont données conformément au Règlement délégué (UE) N° 65/2014 de la Commission complétant la directive 2010/30/UE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage énergétique des fours et des hottes domestiques.

Marque		Proline	
Modèle		POM 651 SS	
Type de four		Électrique	
Classe d'efficacité énergétique <sup>①</sup>		A	
Indice d'efficacité énergétique	Chaleur brassée	105,7	
	Cuisson traditionnelle	119,1	
Consommation d'énergie	Chaleur brassée	0,87 kWh	
	Cuisson traditionnelle	0,98 kWh	
Volume de la cavité		65 L	
Mode de nettoyage		Catalyse	
Puissance totale maximale	2600 W	Résistance inférieure	1100 W
		Résistance supérieure	1200 W
		Grill	1400 W
Dimensions (L x P x H)		595 x 575 x 595 mm	
Poids net		30,5 kg	
Tension d'alimentation		230V~50Hz	

<sup>①</sup> De A+++ (le plus efficace) à D (le moins efficace)

## 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 vendredi de 8h à 18h, et le samedi de 9h 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.



**Darty Holdings SAS ©**  
**14 route d'Aulnay**  
**93140 Bondy**  
**France**

**21/11/2016**