



MARQUE: PROLINE

REFERENCE: CT 35

CODIC: 1404512



# PROLINE

## CT 35



**INSTRUCTION MANUAL PORTABLE OVEN MODEL :CT35**  
**MANUEL D'UTILISATION PORTABLE OVEN MODEL:CT35**  
**MANUAL DE INSTRUCCIONES HORNO PORTÁTIL MODEL:CT35**  
**GEBRUIKSHANDLEIDING DRAAGBARE OVEN MODEL:CT35**  
**NÁVOD K OBSLUZE PŘENOSNÁ TROUBA MODEL:CT35**  
**NÁVOD NA OBSLUHU PRENOSNÁ RÚRA NA PEČENIE MODEL:CT35**

## MISES EN GARDE

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 à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. 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, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

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.



Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.

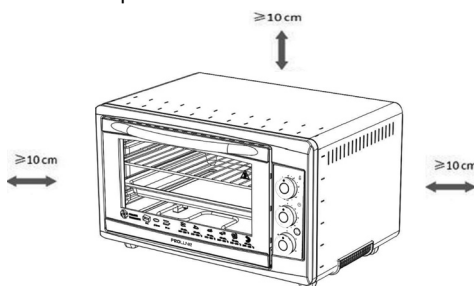
La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Les détails sur la façon de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments sont définis en page 9 dans la section “ENTRETIEN ET NETTOYAGE”.

Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser la poignée lorsque vous déplacez l'appareil.

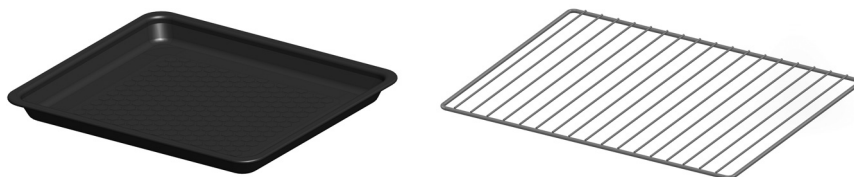
### CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1. Débrancher le four de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de le nettoyer ou d'utiliser.
2. Pour éviter les brûlures, utiliser une extrême prudence lorsque vous retirez plateau / support ou lorsque vous éliminez la graisse chaude.
3. Ne pas placer le papier, le carton, le plastique dans le four.
4. Les aliments de grandes dimensions et des ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans le four car ils peuvent causer un risque d'incendie ou de choc électrique.
5. Un incendie peut se produire si le four est couvert ou lorsqu'il y a des matériaux inflammables touchants tels que des rideaux, des stores ou des panneaux de bois quand le four est en fonctionnement.
6. Ne pas entreposer quelque chose sur le dessus du four lorsqu'il est en fonctionnement.
7. L'appareil doit être utilisé dans une pièce bien aérée.
8. La face arrière de l'appareil doit être placée contre un mur.



### ACCESSOIRES DE FOUR

Vérifiez que votre four est équipé d'un plateau de cuisson (à gauche) et une grille de cuisson (à droite).



### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

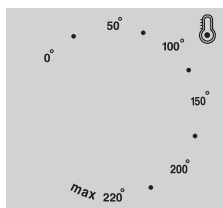
Retirez tous les matériaux d'emballage et essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Laver la grille de cuisson et plateau avec l'eau chaude savonneuse. Séchez soigneusement avant d'utiliser.

Placez le four sur une surface plane et stable. **Assurez-vous qu'aucun autre appareil n'est branché sur le même circuit que le four.**

## PARAMETRES DE CONTROLE

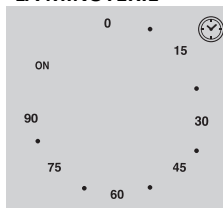
### REGLAGE DE LA TEMPERATURE



Tournez le bouton du thermostat dans le sens horaire à la température désirée jusqu'à 220 ° C.

Laisser 5-10 minutes pour que le four préchauffe avant la cuisson.

### LA MINUTERIE



Le four ne fonctionne pas sans réglage préalable de la minuterie.

Pour régler le temps de fonctionnement nécessaire, tournez le bouton de la minuterie dans le sens horaire. Le voyant rouge s'allume. Une fois le temps écoulé, un son de cloche se fait entendre

### Temps de réglage

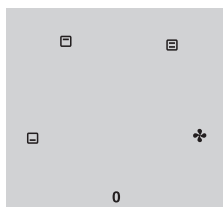
La minuterie peut être changée en cours de cuisson. Tournez le bouton de la minuterie pour le temps nécessaire.

**NOTE:** Pour régler la minuterie sur une durée inférieure 10 minutes , toujours tourner le bouton de la minuterie pour plus de 20 minutes, puis tourner de nouveau à votre temps sélectionné. Cela permettra d'assurer un réglage de la minuterie sûr et précis.

### Rester sur ON

Si vous voulez utiliser le four sans contrôle de la minuterie, tournez le bouton de la minuterie à la position «ON». Le four fonctionnera à moins que le bouton de la minuterie soit réglé sur la position <<0>>.

### FONCTION DE REGLAGE



Le chauffage inférieur: Seul la résistance inférieure va chauffer.



Seul l'élément chauffant supérieur va chauffer.



Convection naturelle: Les éléments chauffants supérieur et inférieur vont chauffer.




Chaleur tournante : pour toutes les fonctions ci-dessus

## OPERATION


### Convection naturelle

Ce réglage est idéal pour une utilisation lors de la cuisson des pommes de terre cuites au four, de la viande grillée et les légumes, les plats cuisinés, les plats mijotés, des ragoûts, du pain, des gâteaux et des desserts.

- 1.Placer la plaque de cuisson sur la position médiane dans le four et mettre la nourriture sur la plaque de cuisson.
- 2.Fermez la porte du four.
- 3.Tournez le bouton de fonction .
- 4.Sélectionnez la température appropriée en tournant le bouton du thermostat.
- 5.Tournez le bouton de la minuterie sur ON ou sur le temps de cuisson nécessaire.


### Voûte

Ce réglage est idéal pour une utilisation lors de grillage du pain et grillage du poulet, saucisses, côtelettes de porc et de bacon

- 1.Placer la grille de cuisson sur la première position dans le four et mettre de la nourriture sur la grille de cuisson.
- 2.Placer la plaque de cuisson ci-dessous pour recueillir la graisse et l'huile.
- 3.Fermez la porte du four.
- 4.Tournez le bouton de fonction .
- 5.Sélectionnez la température appropriée en tournant le bouton du thermostat.
- 6.Tournez le bouton de la minuterie sur ON ou sur le temps de cuisson nécessaire.

### Sol


Ce réglage peut être utilisé pour la plupart des aliments cuits dans la fonction classique, mais il faudra plus de temps.

- 1.Placer la plaque de cuisson sur la position basse dans le four et mettre de la nourriture sur la plaque de cuisson.
- 2.Fermez la porte du four
- 3.Tournez le bouton de fonction .
- 4.Sélectionnez la température appropriée en tournant le bouton du thermostat.
- 5.Tournez le bouton de la minuterie sur ON ou dans le temps de cuisson nécessaire.

### Chaleur tournante

La chaleur tournante permet une distribution homogène de l'air chaud à l'intérieur du four et offre la délicieuse cuisine de gâteaux et pâtisseries sans cuisson au grill.

La chaleur tournante permet la cuisson de deux aliments différents en même temps.

- 1.Placer la plaque de cuisson sur la position basse dans le four et mettre de la nourriture sur la plaque de cuisson.
- 2.Placer la grille de cuisson sur une des premières positions en fonction de la hauteur des aliments à cuire. Placez les aliments sur la grille de cuisson.
- 3.Tournez le bouton de fonction .
- 4.Sélectionnez la température appropriée en tournant le bouton du thermostat.
- 5.Tournez le bouton de la minuterie sur ON ou temps de cuisson nécessaire.

### Après la cuisson,

Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de fonction sur la position "0".

Lorsque vous retirez les aliments du four, utiliser un gant de cuisine.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Ne pas plonger dans l'eau.

Laver la plaque de cuisson et la grille dans l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez-les soigneusement avant de les utiliser.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de nettoyage chimique.

Les surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyées régulièrement pour éviter la contamination croisée à partir de différents types d'aliments, l'utilisation de l'eau potable chaude avec un détergent doux est recommandée lorsqu'il s'agit de surfaces qui entrent en contact avec les aliments. Les pratiques d'hygiène alimentaire correctes doivent toujours être respectées à tout moment pour éviter le risque de intoxication alimentaire / contamination croisée.

## SPÉCIFICATIONS

Evaluations: 230V~ 50/60Hz  
1100W

Nous nous excusons pour tout inconvénient causé par des incohérences mineures dans ces instructions, qui peuvent survenir à la suite de l'amélioration et du développement des produits.

Darty Plc© UK: EC1N 6TE 20/ 12/ 2013