

PROLINE

NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION



**CUISINIÈRE VITROCERAMIQUE
PCV50**

CET APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE CONFORMEMENT AUX REGLEMENTATIONS EN VIGUEUR ET UTILISE DANS UN ENDROIT BIEN AERE. CONSULTER LA NOTICE AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER CET APPAREIL.

Cher client

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.

Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.

Nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice d'utilisation. Les instructions et conseils vous aideront à utiliser au mieux votre cuisinière. Cette cuisinière est destinée uniquement à un usage domestique, excluant l'usage professionnel. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou non compatible avec l'usage pour lequel elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments et non le chauffage d'un local par exemple.

SOMMAIRE

PAGE

MISES EN GARDE IMPORTANTES	3
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	6
DESCRIPTION	8
INSTALLATION	9
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	13
UTILISATION	13
UTILISATION DES FOYERS	13
UTILISATION DU FOUR	16
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	18
MISE AU REBUT	19
QUE FAIRE EN CAS DE PANNE	20
TABLEAU DE CUISSON	21
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	22

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lisez attentivement les mises en garde importantes et les instructions de sécurité et d'installation avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

- 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 un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et avoir compris les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par les enfants sans surveillance.

- **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.

- **MISE EN GARDE** : Une cuisson, sans surveillance, utilisant de l'huile ou autre matière grasse, sur une plaque de cuisson peut être dangereuse et déclencher un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un feu avec de l'eau mais déconnecter l'appareil de l'alimentation et couvrir les flammes, par exemple, à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture ignifugée.

- **MISE EN GARDE** : Danger de feu : Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson.

- **MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

- 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.
- 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.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

1 - Les conditions de branchement sont indiquées sur la plaque signalétique.

2 - Cette cuisinière doit être installée par un technicien qualifié suivant les normes en vigueur et utilisée dans un endroit bien aéré uniquement. Lisez attentivement ce manuel avant la première installation.

3- Cet appareil doit avoir un branchement à la terre. En cas de branchement incorrect la garantie sera annulée et le fabricant ne sera pas responsable des conséquences.

4 - Votre cuisinière doit être parfaitement de niveau et bien positionnée sur ses 4 pieds.

5 - Si la cuisinière est placée sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

6 - L'utilisation d'un appareil de cuisson provoque de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle il se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine soit bien aérée au moyen d'une ventilation naturelle ou hotte électrique. L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire (en ouvrant une fenêtre ou une aération plus efficace (par exemple en augmentant la puissance de la hotte électrique si elle existe)). Les ouïes d'aération de la

cuisinière ne doivent pas être obstruées.

7 - Ne rangez jamais à l'intérieur du four et près des foyers des récipients contenant du gaz pressurisé, des aérosols, des produits et matières inflammables tel que du papier, du plastique ou du tissu etc., ainsi que des objets et ustensiles contenant des matières inflammables.

Ils pourraient prendre feu.

8 - Surveillez votre appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout risque d'incident.

9 - Cet appareil doit être débranché avant le nettoyage et l'entretien (voir le chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN).

10 - La grille du four doit être placée à l'horizontale sur les gradins qui se trouvent dans le four et au niveau souhaité. Faites attention en sortant la grille du four car aucun mécanisme d'arrêt n'est prévu.

11 - Les produits électroménagers usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus pour les traiter. Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

DESCRIPTION DE LA CUISINIÈRE

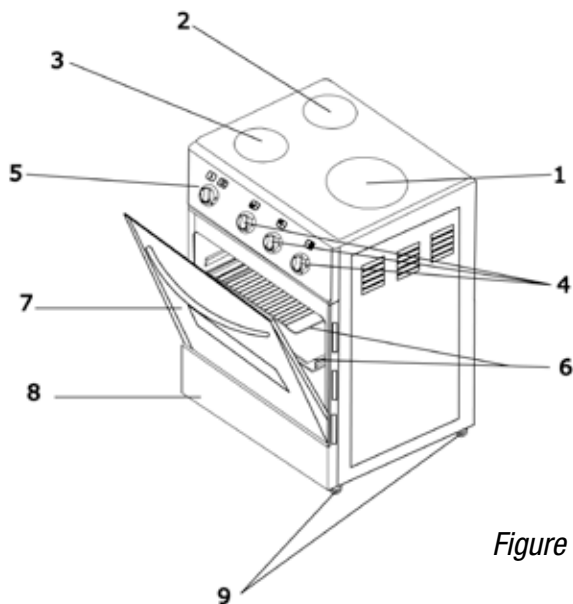


Figure 1

- 1 – Grand foyer radiant droit
- 2 – Foyer radiant arrière gauche
- 3 – Foyer radiant avant gauche
- 4 – Manettes des foyers radiants
- 5 – Manette du thermostat du four
- 6 – Grille
- 7 – Porte du Four
- 8 – Voyants témoins de chaleur résiduelle
- 9 – Pieds réglables

INSTALLATION

IMPORTANT : l'installation doit être effectuée suivant les instructions indiquées dans cette notice. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

1) DEBALLAGE

Mettez la cuisinière le plus près possible de l'endroit où elle sera installée et déballez-la.

Les éléments de l'emballage devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif. Ne les laissez pas à la portée des enfants.

2) BRANCHEMENT ET INSTALLATION

1) Il s'agit d'un appareil de Classe 1. Il doit donc être installé et branché suivant les normes en vigueur par un technicien qualifié. Le non-respect de cette règle annule la garantie.

2) Lors de l'installation, veillez à respecter les instructions suivantes:

a) La distance en hauteur séparant la cuisinière de la hotte ou de tout autre meuble doit être au moins de 750mm.

b) La distance entre les parois latérales de la cuisinière et les murs doit être au moins de 20 mm.

c) La distance entre l'arrière de l'appareil et le mur arrière doit être au moins de 20 mm.

d) Les matériaux entourant l'appareil doivent être résistants à une température pouvant atteindre 100°C.

3) **INSTRUCTION DE SECURITE IMPORTANTE:**

ATTENTION:

CETTE CUISINIERE DOIT ETRE ATTACHEE SOLIDEMENT AU MUR AVEC LES DEUX CHAINES DE SECURITE (QUI SE TROUVENT DE CHAQUE CÔTÉ AU DOS DE L'APPAREIL) AVEC UN MOYEN DE FIXATION ADAPTÉ A LA NATURE DE VOTRE MUR POUR EVITER TOUT RISQUE DE BASCULEMENT. (VOIR LA FIGURE 2 CI-APRES)

LE FABRICANT ET L'IMPORTATEUR DECLINENT TOUTE RESPONSABILITE SI UN ACCIDENT CAUSANT UNE BLESSURE ET/OU UN DOMMAGE SURVENAIT SUITE AU NON RESPECT DE CETTE INSTRUCTION.

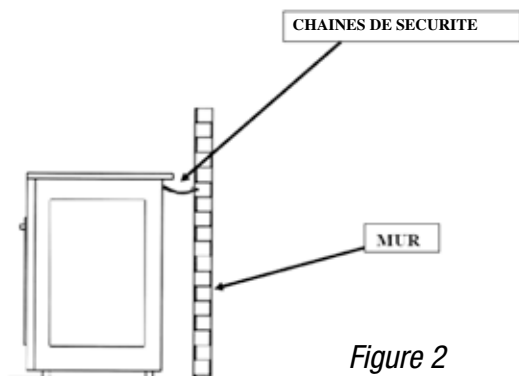


Figure 2

- 4) Veillez à placer votre appareil le plus près possible de la source d'énergie.
- 5) Assurez-vous que le voltage de votre source soit identique à celui qui est marqué sur la plaque signalétique de votre cuisinière.
- 6) Assurez-vous impérativement que votre cuisinière soit branchée à la terre selon les normes en vigueur.

Attention : Cet appareil doit être raccordé à une installation reliée à un disjoncteur différentiel bipolaire afin d'assurer la mise hors tension totale en cas de problème.

3) SCHEMA DE BRANCHEMENT / CABLES DE BRANCHEMENT

(Attention : Informations uniquement pour le technicien qualifié qui est le seul autorisé à réaliser le branchement électrique de cette cuisinière).

NOTE IMPORTANTE:

VOTRE CUISINIÈRE EST LIVRÉE AVEC UN CORDON À BRANCHER SUR 220-240V AC. SI VOUS SOUHAITEZ LA FAIRE BRANCHER AVEC UN AUTRE TYPE D'ALIMENTATION, LE CORDON FOURNI DEVRA ÊTRE DÉMONTÉ ET LES INFORMATIONS SUIVANTES DEVRONT ÊTRE SUIVIES PAR VOTRE TECHNICIEN.

TYPE DE CABLE A UTILISER POUR LE BRANCHEMENT: H05RR-F

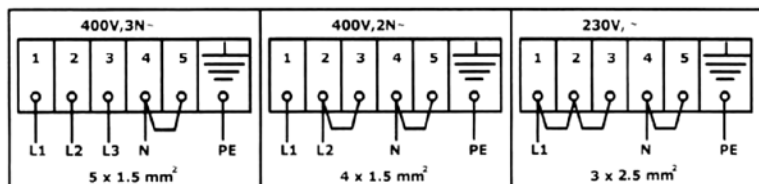


Figure 3

4) MISE A NIVEAU

Réglage des pieds: Il est important de procéder au réglage des pieds pour que la cuisinière soit de niveau. Mettez en place la cuisinière, positionnez-la à l'endroit souhaité, et ajustez-la à l'aide d'un niveau à bulles placé au-dessus en vissant ou dévissant les pieds.

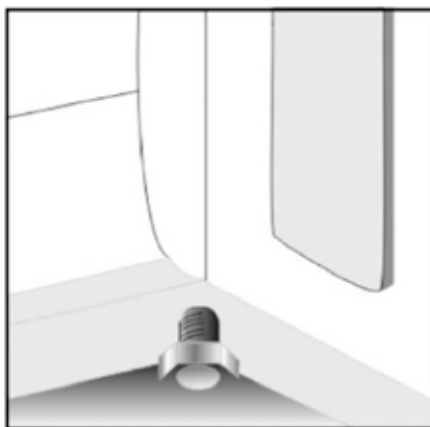


Figure 4

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1) Avant la première utilisation assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre cuisinière. Ces emballages devront être triés séparément pour le recyclage.

2) Les éléments chauffants de votre four sont recouverts d'un film protecteur qu'il faut éliminer avant utilisation en faisant chauffer le four. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération pour éliminer la fumée et l'odeur dégagées. Procédez de la manière suivante:

Ouvrez la porte du four et laissez chauffer le four sur la position à 200°C pendant 20 minutes. Eteignez le four et laissez refroidir.

UTILISATION

UTILISATION DES FOYERS

Deux types de foyer radiant équipent votre cuisinière. Pour obtenir une performance maximale des foyers, utilisez des casseroles avec les diamètres suivants :

Foyers radiants	(1200W)	14.5 cm
Grand foyer radiant	(1700W)	18 cm

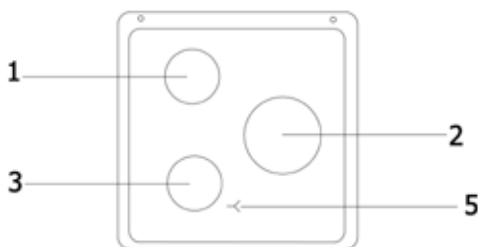


Figure 5

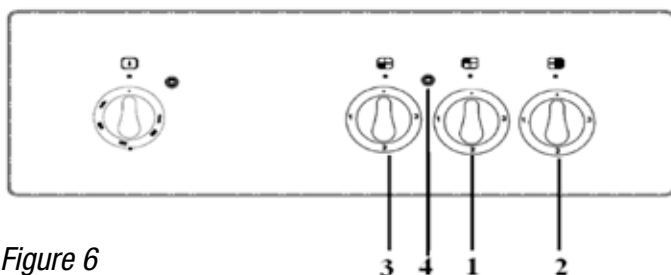


Figure 6

- 1 – Foyer radiant arrière gauche et sa manette
- 2 – Grand foyer radiant et sa manette
- 3 – Foyer radiant avant gauche et sa manette
- 4 – Voyant des foyers radiants
- 5 – Voyants témoins de chaleur résiduelle

Manette Foyer

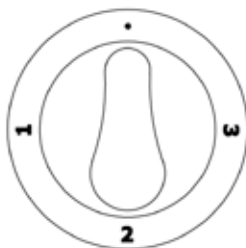


Figure 7

Pour économiser l'énergie utilisez des récipients de dimension adéquate, le diamètre des casseroles devant être identique au diamètre du foyer.

Avant de poser les ustensiles de cuisson sur le plan vitrocéramique, il est conseillé d'essuyer le dessous de ces ustensiles pour éviter de rayer le verre.

Lorsque le foyer est allumé, le voyant rouge (Figure 6, rep 4) sur le tableau de bord s'allume. Ce voyant vous permet de voir si un foyer est resté allumé par erreur.

Mettez la manette sur "●" après la cuisson. Les témoins de chaleur résiduelle (Figure 5, rep 5) restent allumés, après l'arrêt des manettes, tant que les foyers restent chauds et indiquent qu'il ne faut pas les toucher.

Reportez-vous au « NETTOYAGE ET ENTRETIEN » pour les conseils concernant le nettoyage et l'entretien de votre plan vitrocéramique.

POSITIONS DE LA MANETTE DU FOYER

<i>Position de la manette</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<i>Utilisation</i>	<i>Cuisiner à chaleur minimum</i>	<i>Cuisiner, frire à chaleur moyenne</i>	<i>Cuisiner, frire à chaleur maximum</i>

UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE

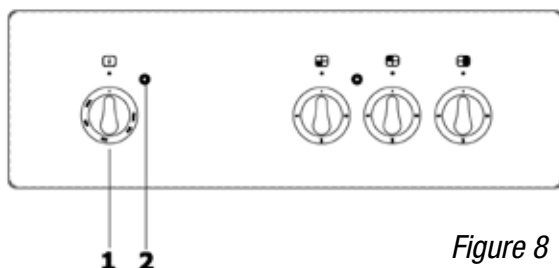


Figure 8

- 1 – Manette four / thermostat
- 2 – Voyant température du four

A l'aide de la manette four / thermostat vous pouvez choisir la température désirée. Tournez la manette four / thermostat pour faire chauffer le four. Le témoin lumineux (Figure 8, rep 2) s'allume. Il s'éteindra lorsque le four aura atteint la température désirée. Le thermostat du four régulera automatiquement la température (ce qui sera visualisé par le voyant) afin de maintenir la température choisie.

- Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Au moment de l'ouverture de la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui va alors se dégager du four : il peut y avoir des risques de brûlures.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour met-

tre ou retirer les plats de cuisson du four.

- Assurez-vous que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position «●» lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.
- Ne séchez pas de serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ni que sur la poignée du four.

Manette Four / Thermostat

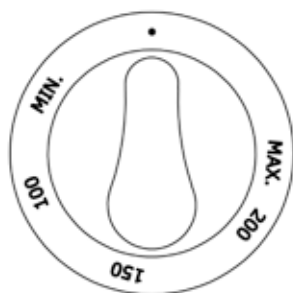


Figure 9

Consultez le tableau de cuisson se trouvant vers la fin de cette notice et indiquant les températures et durées de cuisson conseillées. Avant la cuisson, faites un préchauffage pendant 10 – 15 minutes (quand le four est à température, le voyant s'éteint), et placez les plats dans le four. Vous remettrez la manette four / thermostat sur la position arrêt «●» après la cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1 – Nettoyez la cuisinière lorsqu'elle est froide.

2 – Débranchez toujours l'appareil avant le nettoyage en coupant le courant d'alimentation au niveau du disjoncteur.

3 – Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique :
Éliminez d'abord les éclaboussures de graisse ou de nourriture à l'aide d'un racloir à vitre spécial dessus vitrocéramique que vous trouverez dans le commerce. Ensuite nettoyez le plan à l'aide d'un produit liquide spécifique vitrocéramique (vous pouvez trouver des produits spécifiques pour le nettoyage des vitrocéramiques dans les rayons entretien des grandes surfaces ou dans les magasins spécialisés). Terminez le nettoyage en essuyant avec un chiffon humide et propre puis séchez avec un chiffon sec.

Si une feuille d'aluminium, du plastique ou tout aliment contenant beaucoup de sucre, fond accidentellement sur le plan de cuisson, il faut immédiatement l'enlever de la zone de cuisson chaude à l'aide d'un racloir après avoir éteint le ou les foyers.

4 - Utilisez de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de rincer et d'essuyer avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs et corrosifs.

5 – La porte du four peut se démonter, facilitant

ainsi le nettoyage. Pour le démontage, ouvrez la porte, basculez les crochets de chaque charnière et refermez doucement la porte jusqu'aux trois quarts, puis soulevez-la légèrement en la tirant vers vous pour extraire les charnières de leur logement. Une fois démontée, posez la porte sur une surface plane. Au remontage, opérez de la façon inverse sans oublier de remettre les crochets en place.

Débranchez le four avant de le nettoyer avec un chiffon et de l'eau savonneuse. Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous nettoyez le four lorsqu'il est encore tiède.

MISE AU REBUT



Enlèvement des appareils ménagers usagés

La directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent

et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la « poubelle barrée » est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

QUE FAIRE EN CAS DE PANNE

En cas de panne, vérifiez d'abord que le disjoncteur est enclenché ou que le fusible de protection est correct. Après cette vérification appelez le service après-vente de votre revendeur en lui indiquant, la référence de votre appareil indiquée sur la plaque signalétique

ATTENTION !!! Cet appareil doit être réparé seulement par un technicien qualifié.

TABLEAU DE CUISSON

Aliments	Convection naturelle		
	Position du thermostat	Position du plat (gradin)	Durée de Cuisson
Gâteau	175	2	25-35
Gâteau au fruit	175	2	20-25
Tarte aux Fruits	175	2	20-30
Macaron	175	2	20-30
Pain d'épice	200	2	30-40
Pâte	200	2	30-40
Cake	175	2	30-40
Biscuit	175	2	15-25
Viande d'Agneau	225	2	25
Côtelette d'agneau			
Viande de Bœuf	Max	2	50-60
Côtelette de Bœuf			
Bifteck de Bœuf	225	2	25
Viande de mouton	240	2	25
Bœuf Rôti	225	2	45
Poulet (entier)	175-200	2	30
Poulet (morceaux)	200	2	30-45
Poissons	200	2	30-40
Dinde	200	2	50-60
Macaroni au four	210	2	23-30
Pâte mince	190	2	30-40

Les valeurs ci-dessus sont purement indicatives. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

		MODELE
		PCV50
<i>VOLTAGE</i>		220-240 ~ V / 380-415 V 3N~
<i>PUISSANCE TOTALE</i>		5950 W
<i>AMPERAGE</i>		1~24 A / 3~8 A
<i>FREQUENCE</i>		50 Hz
<i>PUISSANCES DES FOYERS</i>	<i>FOYER NORMAL DIAM. 145 mm (2 pcs)</i>	2 x 1200 W
	<i>GRAND FOYER DIAM. 180 mm (1 pcs)</i>	1 x 1700 W
<i>FOUR</i>	<i>THERMOSTAT</i>	50 - 240° C
	<i>PUISSANCE DE LA CONVECTION NATURELLE</i>	1850 W

ATTENTION :

VOTRE CUISINIÈRE EST LIVRÉE AVEC UN CORDON À BRANCHER SUR 220-240V AC. SI VOUS SOUHAITEZ LA FAIRE BRANCHER AVEC UN AUTRE TYPE D'ALIMENTATION, LE CORDON FOURNI DEVRA ÊTRE DÉMONTÉ ET LES INFORMATIONS DANS LE CHAPITRE «SCHEMA DE BRANCHEMENT / CABLES DE BRANCHEMENT» DE CETTE NOTICE DEVRONT ÊTRE SUIVIES PAR VOTRE TECHNICIEN.



Kesa Electricals© UK: EC1N 6TE

12/07/2013