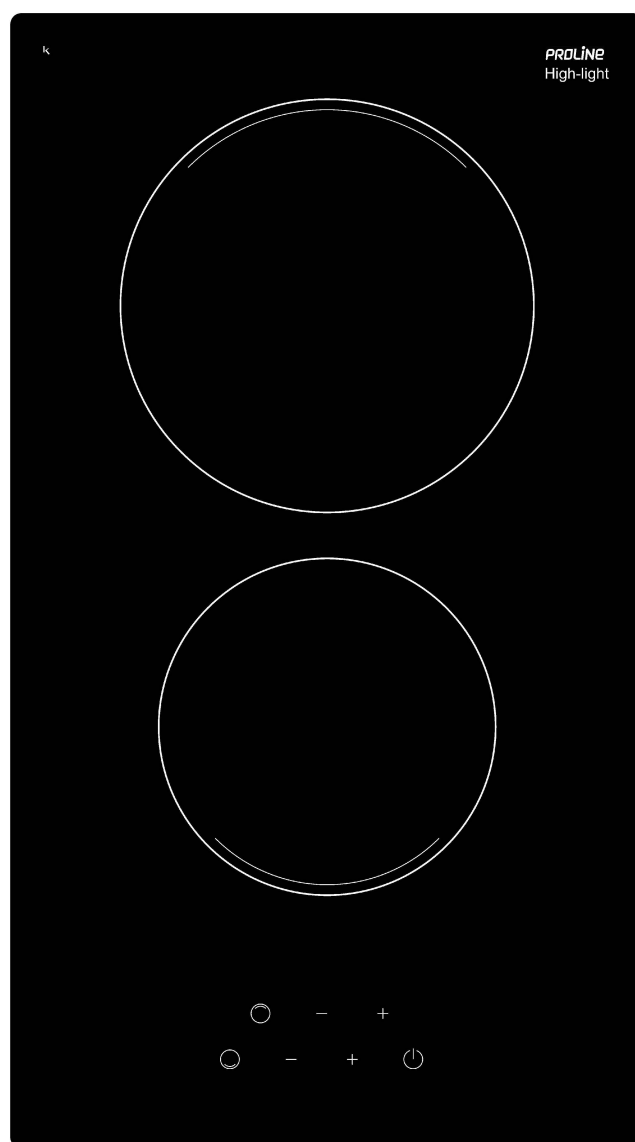




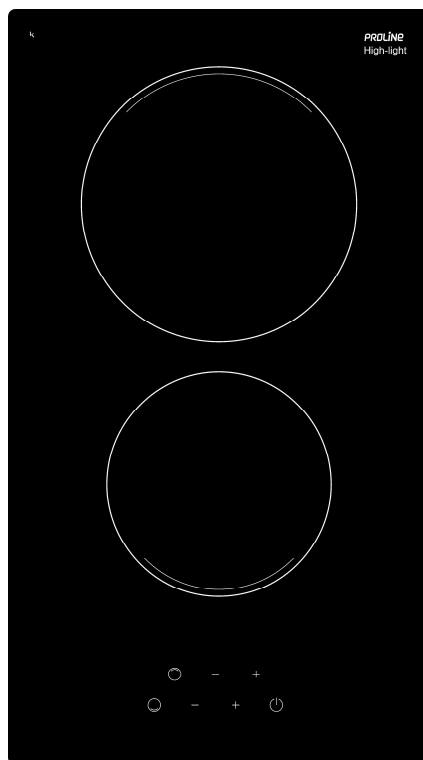
MARQUE : PROLINE
REFERENCE : VH3000CC
CODIC : 4294823



NOTICE



NOTICE D'UTILISATION



VH3000CC

Table de cuisson vitrocéramique

PROLINE



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique.

Afin de bien connaître cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation ultérieure.

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES	3
INSTRUCTIONS DE SECURITE GENERALES	3
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	7
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	7
BANDEAU DE COMMANDE	7
TOUCHES SENSITIVES	7
MISE EN ROUTE ET UTILISATION DE L'APPAREIL.....	8
AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....	8
MISE EN ROUTE.....	8
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE.....	8
DEMARRAGE DE CUISSON AUTOMATIQUE	8
ARRET AUTOMATIQUE	9
CONSEILS DE CUISSON	10
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON	10
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	10
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME.....	11
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	12
CONSEILS POUR L'INSTALLATEUR.....	12
INSTALLATION	12
CONNEXION ELECTRIQUE	14
PRECAUTIONS.....	14
BRANCHEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE	15
MISE AU REBUT.....	16

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Instructions de sécurité générales

Mises en garde importantes

- 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.
- **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 couvrez 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.

- 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.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- **AVERTISSEMENT** : Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.
- **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.

Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants de la table vitrocéramique.
- Ne tentez pas de modifier l'appareil de quelque manière que ce soit.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est relié à la terre, conformément aux prescriptions en vigueur.
- N'utilisez pas de rallonge électrique.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la plaque vitrocéramique ou la casserole chaude.
- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe adaptés. Il risquerait en effet de chauffer, fondre ou brûler si la table vitrocéramique était activée de manière non intentionnelle ou qu'elle était encore chaude.
- Ne couvrez jamais l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la table vitrocéramique puisqu'ils peuvent devenir chauds.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à fond épais (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la surface vitrocéramique avec une casserole ou tout autre objet.
- Assurez-vous que l'appareil dispose d'une ventilation suffisante.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas et ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.

- Evitez que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: éteignez l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus du bandeau de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, maintenez un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans ce tiroir. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, débranchez l'appareil et coupez l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.

Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.



Nos emballages/produits
peuvent faire l'objet d'une
consigne de tri,
pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

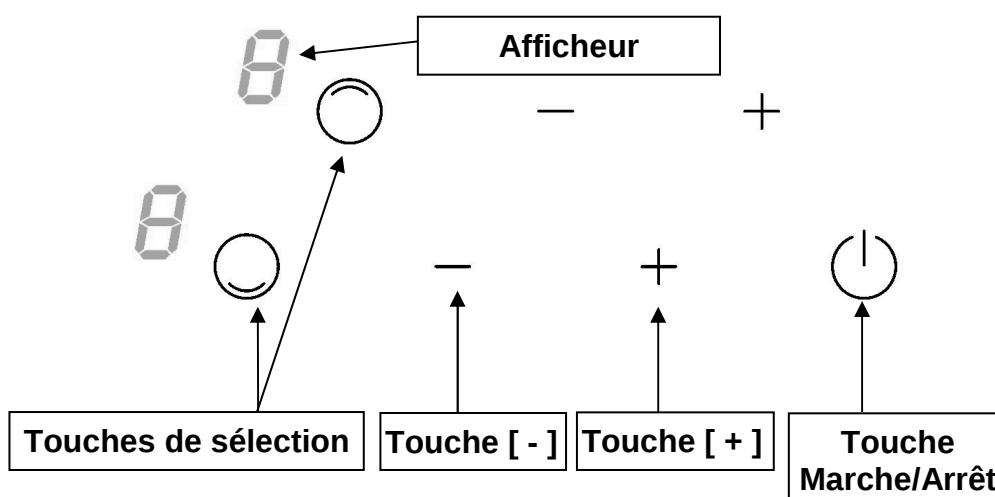
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Caractéristiques techniques

Type	VH3000CC
Puissance Totale	3000 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC _{hob} *	178.9 Wh/kg
Foyer avant	
Puissance nominale	Ø 145 mm 1200 W
Catégorie de la casserole standard*	A
Consommation d'énergie EC _{cw} *	173.8 Wh/kg
Foyer arrière	
Puissance nominale	Ø 180 mm 1800 W
Catégorie de la casserole standard*	B
Consommation d'énergie EC _{cw} *	183.9 Wh/kg

* calculé selon la méthode de mesure de l'aptitude à la fonction (EN 60350-2).

Bandeau de commande



Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Il vous suffit d'effleurer la touche pour activer la fonction souhaitée. L'activation est alors validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

Veillez appuyer sur une seule touche à la fois.

<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Fonction</u>
0	Zéro	La zone de cuisson est activée
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson
A	Accélérateur de chauffe	Démarrage de cuisson automatique
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude

MISE EN ROUTE ET UTILISATION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées. Utilisez uniquement des produits de nettoyage spécifiques pour vitrocéramique.

Mise en route

Vous devez d'abord enclencher la table de cuisson, puis la zone de cuisson :

- **Enclencher / arrêter la table de cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	appuyer sur []	2 x [0]
Arrêter	appuyer sur []	rien ou [H]

- **Enclencher / arrêter une zone de cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	appuyer sur la touche de sélection	afficheur allumé
Augmenter	appuyer sur [+]	[1] jusqu'à [9]
Diminuer	appuyer sur [-]	[9] jusqu'à [1]
Arrêter	appuyer simultanément sur [+] et [-] ou appuyer sur [-]	[0] ou [H] [0] ou [H]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes suivant l'allumage de la table, elle s'éteint.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, le symbole [H] apparaît sur l'afficheur si une zone de cuisson est encore chaude.

Il disparaît lorsque la zone peut de nouveau être touchée sans danger.

Tant que le symbole [H] est allumé, ne touchez pas la zone de cuisson concernée et ne posez aucun objet sensible à la chaleur dessus. **Risque de brûlure et d'incendie !**

Démarrage de cuisson automatique

Les deux zones de cuisson sont équipées de la fonction de démarrage de cuisson automatique : celle-ci permet d'obtenir plus rapidement la température souhaitée en mettant la zone de cuisson en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis en réduisant automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

- **Enclencher le démarrage de cuisson automatique :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	appuyer sur la touche de sélection	[0]
Activer la pleine puissance	appuyer sur [+] jusqu'à 9	Passé de [1] à [9]
Activer le démarrage de cuisson automatique	ré appuyer sur [+]	[9] clignote avec [A]
Sélectionner niveau (par exemple « 7 »)	appuyer sur [-]	[9] passe à [8] [7] [7] clignote avec [A]

La zone de cuisson fonctionne à pleine puissance puis après un certain temps, elle revient à la puissance présélectionnée (dans l'exemple ci-dessus, 7)

- **Arrêter le démarrage de cuisson automatique en cours :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	appuyer sur la touche de sélection	[7] clignote avec [A]
Sélectionner niveau	appuyer sur [-] ou [+]	Niveau sélectionné

Arrêt automatique

La table dispose d'une sécurité limitant sa durée de fonctionnement. Une fois que vous avez enclenché la table, celle-ci se coupe automatiquement au bout de 30 minutes.

CONSEILS DE CUISSON

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont données à titre indicatif uniquement)

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Faire gonfler Décongeler	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits surgelés
3 à 4	Cuire à la vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Cuire à l'eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulés, tripes
7 à 8	Cuire Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes eau

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer la plaque de cuisson, vérifiez qu'elle est débranchée et qu'elle est froide afin d'éviter tout risque de brûlure.

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas des appareils à vapeur ou à haute pression.
- N'utilisez pas d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (par exemple un tampon abrasif ou pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement les éclaboussures de sucre ou celles provenant de mets sucrés.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- Vérifiez que la table de cuisson est bien branchée
- Vérifiez que le fusible de protection n'a pas sauté
- Vérifiez que les touches sensibles ne sont pas couvertes d'eau ou de graisse
- Vérifiez qu'aucun objet n'est posé sur les touches sensibles

Le symbole [E] s'affiche, suivi d'un numéro :

- Notez le code erreur affiché et appelez le Service Après-ventes

Le symbole [Er03] s'affiche :

- Un objet ou un liquide recouvre une touche sensible. Le symbole disparaît une fois la touche libérée ou nettoyée.

Le symbole [Er21] s'affiche :

- La table est en surchauffe, laissez-la refroidir puis rallumez-la.

Le symbole [U400], [Er25] ou [U4] clignote :

- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson s'arrête :

- Le dispositif de sécurité s'est enclenché automatiquement. Il s'enclenche lorsque vous avez oublié d'éteindre l'une des zones de cuisson ou lorsqu'un objet est posé sur une touche sensible

Si l'un des symboles ci-dessus persiste, appelez le SAV.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Conseils pour l'installateur

IMPORTANT

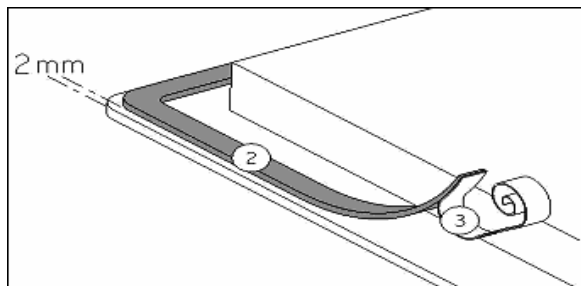
L'installation et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées exclusivement par des **TECHNICIENS QUALIFIES et en accord avec les règles de sécurité locales.**

Le non-respect de ces conditions entraîne la perte de la garantie.

Installation

Mise en place du joint d'étanchéité

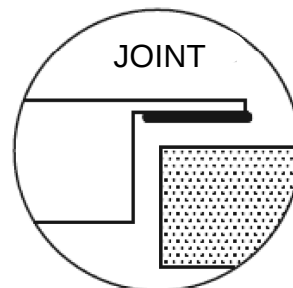
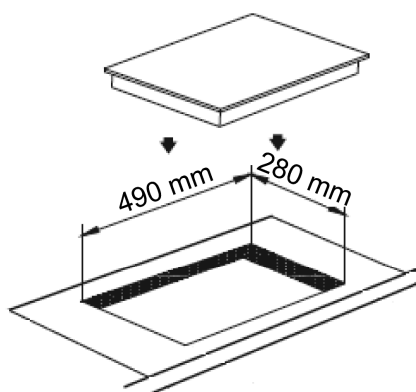
Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble. Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

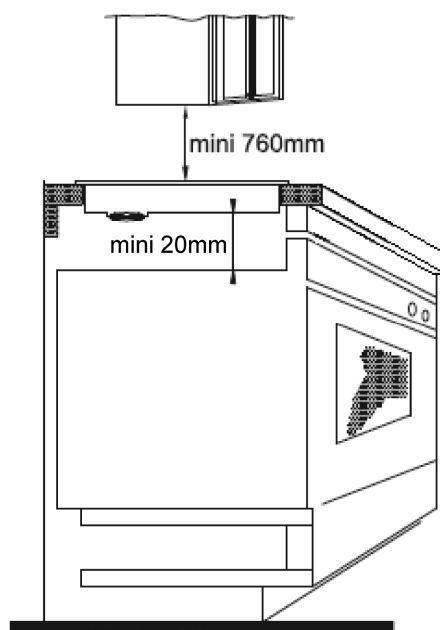
Encastrement

- Pour la découpe du plan de travail se référer au schéma ci-dessous. La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm. Le plan de travail doit avoir une épaisseur minimum de 30mm et doit être thermo résistant.



- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**

- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Ne pas installer la table au-dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil, maintenir **un écart d'au moins 20 mm** entre le fond du tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne circulation de l'air et ainsi un bon refroidissement de l'électronique



- **Attention :** L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760 mm.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrément, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir. Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le champ de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.

CONNEXION ELECTRIQUE

L'installation électrique doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des préjudices et des dommages aux personnes, animaux ou biens matériels, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

Avant d'effectuer toute action sur la partie électrique de l'appareil, il doit être débranché du réseau électrique.

La connexion à un bon réseau de terre est absolument essentielle.

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout inconvénient causé par le non-respect de cette règle.

La table doit être installée par un électricien qualifié en conformité avec toutes les normes électriques et d'installation en vigueur.

Avant d'effectuer la connexion au réseau électrique, vérifiez que la tension de l'appareil (indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension du réseau de votre domicile. Le câblage du réseau électrique doit être capable de supporter la puissance nécessaire à l'appareil (également indiquée sur la plaque signalétique).

Cet appareil doit être branché par une personne compétente et être protégé par un disjoncteur différentiel bipolaire. Tous les fils d'alimentation en courant électrique ainsi que le fil de terre doivent être résistants à une température ambiante de 75°C.

Précautions

- La table doit être installée par une personne qualifiée. N'essayez jamais d'installer l'appareil vous-même.
- La table vitrocéramique ne doit pas être installée au-dessus d'un réfrigérateur, congélateur, lave-vaisselle ou sèche-linge. Installez la table vitrocéramique à l'écart de sources de chaleur telle que celle d'un four ou des rayons de soleil.
- Le mur et la zone au-dessus de la table doivent être résistants à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, les joints et tous les éléments en contact avec la table doivent être résistants à la chaleur.

Branchement au réseau électrique

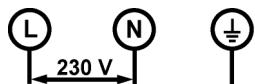
Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50/60 Hz

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Monophasé 230V~1P+N :



Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot N, la phase L1 sur le plot L1.

Note : Le câble d'alimentation n'est pas fourni avec l'appareil. Utilisez un câble ayant les caractéristiques spécifiées ci-dessous.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

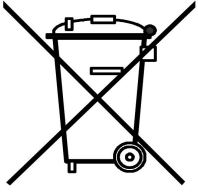
* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6

**Attention ! Un vissage trop important risque d'endommager le pas de vis.
Veillez également à bien engager les fils.**

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.



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.