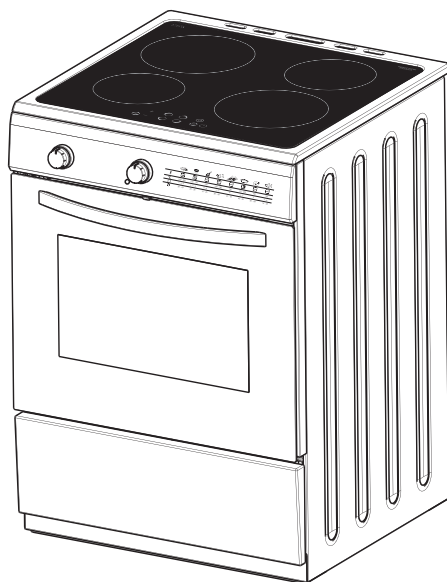


PROLINE

PIMC60

FR

**NOTICE D'UTILISATION ET
D'INSTALLATION CUISINIÈRE
INDUCTION**



Chère cliente, cher client,

Notre but est de vous proposer des produits de qualité qui répondent à votre attente, fabriqués dans des usines modernes, où chaque cuisinière a subi des tests de qualité.

Cette notice contient toutes les informations nécessaires pour l'installation et l'utilisation de votre nouvelle cuisinière.

Avant de commencer à utiliser votre nouvelle cuisinière, nous vous suggérons de lire attentivement cette notice, car elle contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, une bonne utilisation et un entretien régulier de votre cuisinière. Cette cuisinière doit être installée uniquement par un professionnel qualifié conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. N'essayez jamais de réparer votre cuisinière vous-même.

Déclaration de conformité CE

Cette cuisinière est destinée **uniquement à un usage domestique** à l'intérieur d'une habitation (excluant les utilisations professionnelles). Toute autre utilisation (le chauffage d'une pièce par exemple) est considérée comme inappropriée et dangereuse.

Cette cuisinière a été conçue, construite, et commercialisée conformément aux:

- Consignes de sécurité de la directive 2006/95/CE portant sur la «basse tension»;
- Consignes de sécurité de la directive 2004/108/CE portant sur l' «EMC»;
- Consignes relatives à la directive 93/68/CE.

TABLE DES MATIÈRES

1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Mises en garde importantes
- Instructions de sécurité générales
- Avertissements d'installation
- Lors de l'utilisation
- Pendant le nettoyage et l'entretien

3. INSTALLATION

- 3.1** Installation de votre cuisinière
- 3.2** Réglage des pieds
- 3.3** Branchement électrique et sécurité

4. UTILISATION

- 4.1** Description générale et détails techniques de votre cuisinière
- 4.2** Bandeau de commande des zones de cuisson
- 4.3** Fonctionnement de l'appareil
- 4.4** Utilisation du four
- 4.5** Accessoires du four

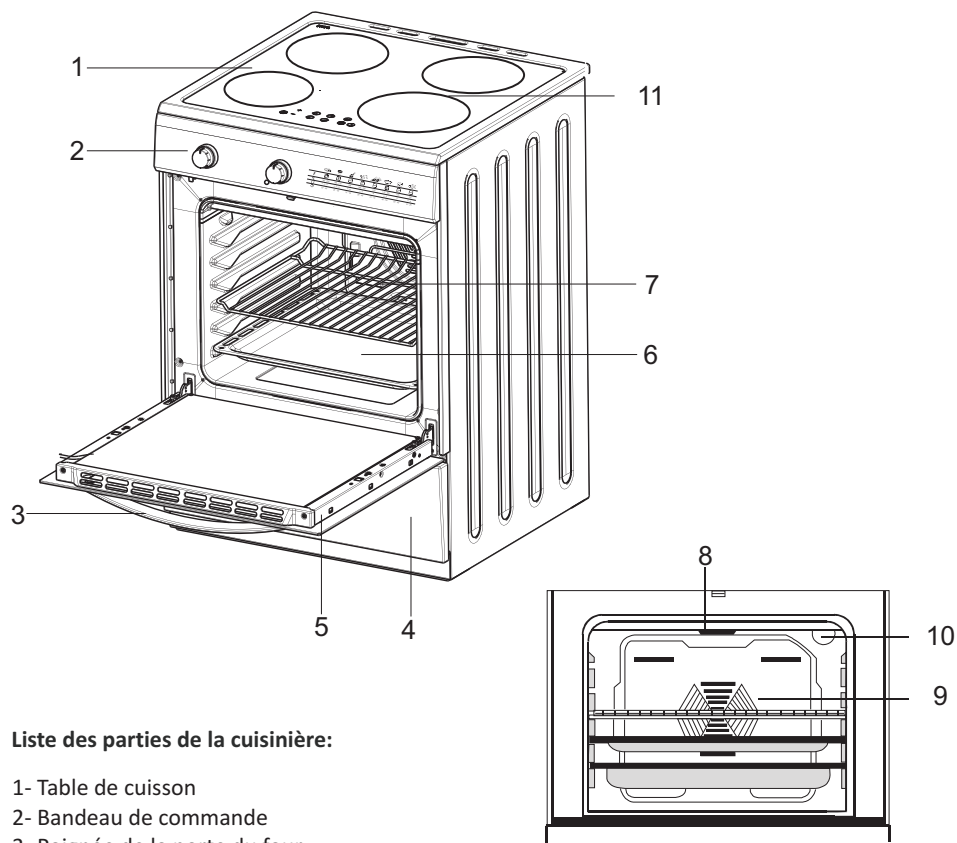
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 5.1** Nettoyage
- 5.2** Entretien

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

- 6.1** Avant de contacter le Service après vente
- 6.2** Informations relatives au transport

1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



Liste des parties de la cuisinière:

- 1- Table de cuisson
- 2- Bandeau de commande
- 3- Poignée de la porte du four
- 4- Façade de la trappe
- 5- Porte du four
- 6- Lèchefrite
- 7- Grille
- 8- Résistance grill
- 9- Ventilateur chaleur tournante
- 10- Lampe du four
- 11-Zone à induction

MODÈLE	PROFON- DEUR (cm)	LARGEUR (cm)	HAUTEUR (cm)
PIMC60	60	60	85

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIEREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL DE CUISSON, ET CONSERVEZ-LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NECESSAIRE.

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.
- 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.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- 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.
- 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.
- MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes durant l'utilisation. Les enfants doivent être maintenus à l'écart.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- 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.
- Le four doit être mis hors tension avant de retirer la protection. Cette dernière doit être remise en place après le nettoyage conformément aux instructions.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le réchaud, car ils peuvent devenir chauds.
- 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 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

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- 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. Il est fortement déconseillé de modifier les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. Evitez de faire des réparations par vous-mêmes au risque d'être victime d'une électrocution.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.
- La sécurité électrique de votre appareil de cuisson est garantie s'il est branché à une alimentation électrique avec mise à la terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec mise à la terre, consultez un électricien qualifié.
- **ATTENTION** : Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour chauffer une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, veillez à ne pas les rayer pendant le nettoyage. Evitez aussi de cogner ces surfaces en verre avec des accessoires.
- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil de cuisson en tirant sur la poignée du four.
- Cet appareil de cuisson n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation.
- 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 n'entre pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avertissements d'installation

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.
- Votre appareil de cuisson doit être installé avec la fixation anti-basculement fournie, conformément aux instructions du fabricant.
- Votre appareil de cuisson 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.
- 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. Étant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage)
- Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, la poussière, etc.
- Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.

Lors de l'utilisation

- Lorsque vous allumez votre four pour la première fois, une odeur se dégage des matériaux isolants et des éléments chauffants. Avant d'utiliser votre four, il est donc recommandé de le faire tourner à vide à la température maximale pendant au moins 45 minutes. Veillez en même temps à aérer la pièce dans laquelle l'appareil est installé.
- Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes 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 sort du four.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour mettre ou retirer les plats de cuisson du four.
- Posez toujours les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionnez les poignées de telle sorte qu'elles ne puissent pas gêner ou être attrapées par un enfant.
- N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Ne coupez pas du pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur le dessus des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface du dessus et l'endommager. Un conseil, essuyez systématiquement le dessous des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre, ceci afin d'enlever des microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.
- Sur le dessus induction, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat et épais spécifiés pour induction par le fabricant.
- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.
- Les utilisateurs qui utilisent un pacemaker implanté, doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement.
- Assurez-vous que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.
- Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet, sinon quand vous tirerez sur les grilles, elles pourront s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les ustensiles de cuisson pourrait couler ou vous brûler.
- Le four de cette cuisinière est équipé d'un ventilateur tangentiel, qui fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices entre la porte du four et le bandeau de commande.
- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.
- Si vous utilisez le grill électrique la porte du four devra être fermée.
- Lorsque la façade de la trappe est ouverte, ne posez rien dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement)
- Ne rangez aucun objet lourd ou inflammable (nylon, sac en plastique, papier, habit...) dans la trappe placée sous le four. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).
- Ne séchez pas de serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ni sur la poignée du four.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pendant le nettoyage et l'entretien

- Avant tout nettoyage ou entretien, débranchez votre appareil ou éteignez l'interrupteur principal. Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson.

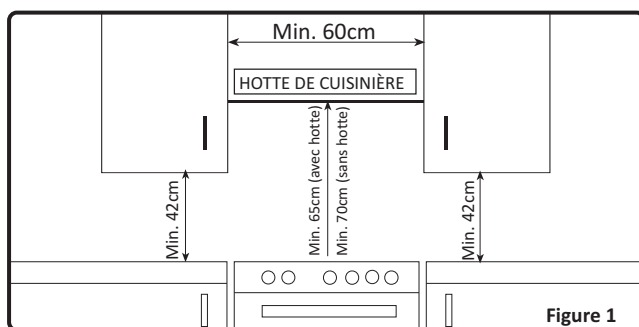
DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

3. INSTALLATION

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Avant d'utiliser votre cuisinière, lisez attentivement cette notice afin de connaître l'ensemble de ses fonctions, et obtenir les meilleurs résultats possibles. **Pour une installation correcte, tenez compte des recommandations suivantes pour éviter tout problème ou toute situation dangereuse.** Elles doivent aussi être lues par le technicien qui doit installer la cuisinière.

3.1 Installation de votre cuisinière

- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, mais veillez à ce que la hauteur des meubles environnants ne dépasse pas la hauteur de la cuisinière (voir figure 1).
- Si les meubles de cuisine sont plus hauts que la cuisinière, laissez un espace d'au moins 10cm entre les côtés de la cuisinière et les meubles.
- La hauteur minimum entre le plan de cuisson et la hotte (ou les éléments muraux) est indiquée sur la figure 1. La hotte d'évacuation doit être située à au moins 65cm du plan de cuisson. S'il n'y a pas de hotte, le meuble au-dessus doit être situé au moins à 70cm du plan de cuisson.
- Laissez un espace libre de 2cm tout autour de l'appareil pour que l'air puisse circuler.
- Veillez à ne pas placer la cuisinière près d'un réfrigérateur.
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas matières rapidement inflammables comme des rideaux, des chiffons, etc. à proximité de la cuisinière.
- Les meubles adjacents doivent être fabriqués avec des matériaux qui résistent à une température atteignant 100°C.



3. INSTALLATION

3.2 Réglage des pieds

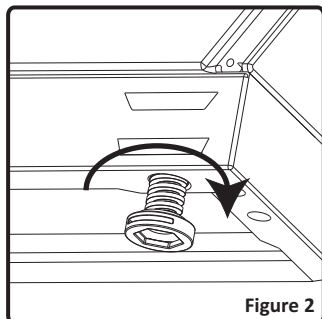


Figure 2

Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Après l'avoir positionnée à l'emplacement voulu, il est nécessaire de vérifier la mise à niveau. Pour cela, ajustez les 4 pieds réglables en les vissant ou dévissant (figure 2). **La cuisinière doit absolument être positionnée à l'horizontale.** Le réglage peut se faire sur une hauteur maximum de 30mm

Quand les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas bouger la cuisinière en la tirant, mais en la soulevant (attention de ne pas la soulever par la poignée de la porte du four).

3.3 Branchement électrique et sécurité

Il est impératif de respecter les instructions ci-dessous pour le branchement électrique de la cuisinière

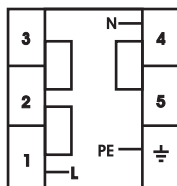
Le branchement électrique doit être fait par une personne qualifiée selon les normes en vigueur

- La cuisinière est conçue pour être raccordée par un branchement permanent au réseau électrique.
- Le branchement doit être fait sur une prise avec terre. S'il n'existe pas de prise avec terre conforme à la réglementation, contacter un installateur qualifié
- Le câble d'alimentation doit être neuf et doit être correctement isolé durant le branchement.
- La prise d'alimentation doit être située à proximité de la cuisinière. Ne pas utiliser de rallonge.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de la cuisinière ainsi que l'arrière de la cuisinière, ce qui pourrait endommager le câble ou la cuisinière, ou entraîner un court-circuit.
- Un mauvais branchement électrique risque d'endommager votre cuisinière. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.
- La cuisinière est destinée pour un branchement électrique en 220-240 Volts et 400V 3N. Si le réseau électrique est différent de cette valeur, contactez immédiatement un installateur qualifié.
- Prévoyez l'installation d'un disjoncteur bipolaire ayant une distance minimum de 3mm entre les contacts, et supportant 32A, à retardement.

3. INSTALLATION

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et pertes entraînées par le non respect de ces instructions de sécurité.

Monophasé, 32A

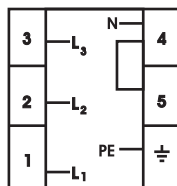


3x4 mm² 220V~

3x4 mm² 230V~

3x4 mm² 240V~

Triphasé, 16A



5x1.5 mm² 380V ,3N~

5x1.5 mm² 400V ,3N~

5x1.5 mm² 415V ,3N~

* Cet appareil doit être mis à la terre.

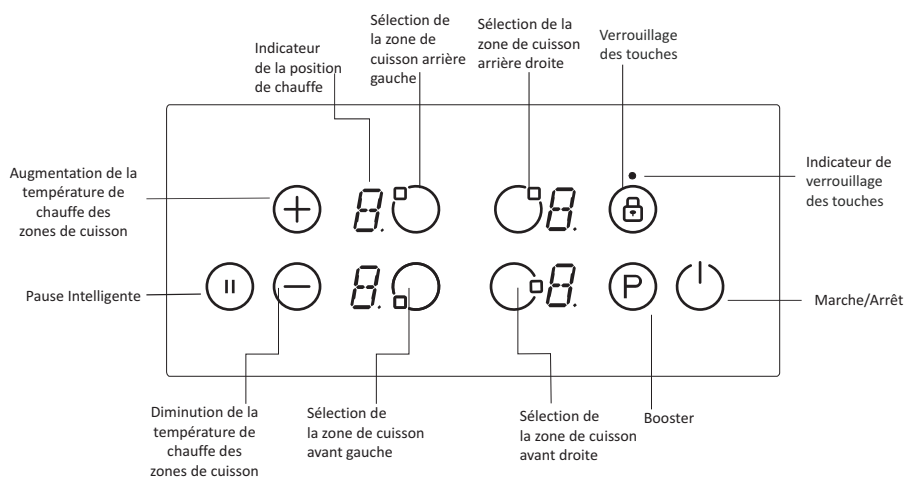
* Pour ce branchement, utilisez un câble d'alimentation de type H05 VV-F

4. UTILISATION

4.1 DESCRIPTION GÉNÉRALE ET DÉTAILS TECHNIQUES DE VOTRE CUISINIÈRE

RÉSISTANCE DE SOLE	1100 WATT
RÉSISTANCE DE VOÛTE	1200 WATT
GRILL	1400 WATT
RÉSISTANCE TURBO	2000 WATT

4.2 BANDEAU DE COMMANDE DES ZONES DE CUISSON :



4. UTILISATION

4.3 FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

La plaque est commandée par des capteurs électroniques qui fonctionnent lorsqu'on touche aux zones correspondantes. L'activation de chaque capteur est suivie d'un bip.

IMPORTANT : Pour activer une commande, vous devez toucher le capteur correspondant pendant au moins 2 secondes.

Mettre en marche l'appareil :

Pour mettre la plaque en marche, appuyez sur la touche () MARCHE/ARRET. L'affichage de chaque zone de cuisson présente un "0" statique, en bas à droite duquel clignote un point. (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée dans un intervalle de 20 secondes, la plaque se désactivera automatiquement.)

Arrêter le fonctionnement de l'appareil :

Vous pouvez arrêter le fonctionnement de la plaque à tout moment en appuyant sur (). La touche MARCHE/ARRET () est toujours prioritaire sur les autres touches.

Allumer une zone de cuisson :

Allumez la table de cuisson. Appuyez sur la touche de sélection de la zone sur laquelle vous souhaitez faire la cuisson. Un point fixe est affiché en bas à droite de la zone de cuisson sélectionnée, et les points clignotant sur les autres zones disparaissent.

Sélectionnez le réglage de température en utilisant la touche de sélection de la zone de cuisson / augmentation de la température de chauffe () ou la touche de diminution de la température de chauffe (). La zone de cuisson est alors prête à être utilisée. Pour faire bouillir l'eau plus rapidement, sélectionnez le niveau de cuisson souhaité avant d'appuyer sur la touche P pour activer la fonction booster.

Éteindre une zone de cuisson :

Sélectionnez la zone que vous souhaitez éteindre en appuyant sur la touche de sélection de la zone de cuisson. Utilisez la touche (), réduisez la température à "0". (Pour régler la température sur "0", vous pouvez aussi appuyer simultanément sur les touches () et ().

Si la zone de cuisson est chaude, "H" s'affichera au lieu de "0".

Éteindre toutes les zones de cuisson :

Pour éteindre toutes les zones de cuisson à la fois, appuyez sur la touche (⏻).

En mode veille, un « H » apparaît sur toutes les zones de cuisson chaudes.

Indicateur de chaleur résiduelle ("H") :

L'indicateur de chaleur résiduelle indique que la température est encore élevée sur et autour de la zone de cuisson. Faites attention à ne pas toucher la plaque de cuisson encore chaude pour éviter tout risque de brûlure.

Une fois la zone de cuisson éteinte, l'écran respectif affiche "H" jusqu'à ce que la température de la zone de cuisson concernée ne soit plus critique.

Pause Intelligente :

Lorsqu'elle est activée, la pause intelligente réduit la puissance de toutes les zones qui ont été allumées

.Lorsque vous désactivez cette fonction, les zones de cuisson reviennent automatiquement au niveau précédemment défini.

La table de cuisson s'éteint au bout de 30 minutes si la pause intelligente n'est pas désactivée.

Appuyez sur (⏻) pour activer la pause intelligente. La puissance de la zone activée sera réduite au niveau 1 et (II) apparaîtra sur tous les écrans.

Appuyez de nouveau sur (⏻) de nouveau pour désactiver la pause intelligente. "II" disparaîtra et les zones de cuisson fonctionneront de nouveau au niveau précédemment défini.

4. UTILISATION

Fonction d'arrêt de sécurité :

Chaque zone de cuisson sera mise hors service après une durée de fonctionnement maximale définie si le réglage de la température de chauffe n'a pas été modifié. Chaque changement intervenu au niveau de la zone de cuisson ramène la durée maximale de fonctionnement à la valeur initiale. La durée maximale de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné.

Niveau de température sélectionné	Arrêt de sécurité après
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heures

Verrouillage enfants :

Pour activer le verrouillage enfants, allumez la table de cuisson. Appuyez ensuite simultanément sur (⊕) et (⊖) puis appuyez de nouveau sur (⊕) = L'affichage indiquera "L" pour toutes les zones, et aucune modification ne pourra être effectuée. La plaque restera bloquée même après avoir été éteinte et rallumée.

Pour désactiver temporairement le verrouillage enfants, allumez la table de cuisson, appuyez simultanément sur (⊕) et (⊖) puis sélectionnez une zone de cuisson.

Pour désactiver totalement le verrouillage enfants, allumez la table de cuisson, appuyez simultanément sur (⊕) et (⊖) puis appuyez de nouveau sur (⊖) = "L" disparaîtra de l'affichage, et la table s'éteindra.

Verrouillage des Touches

Cette fonction vous permet de verrouiller la position des zones de cuisson pendant le fonctionnement de la plaque. Une fois cette fonction activée, il n'est plus possible d'augmenter ou de diminuer la température de chauffe. La seule touche qui peut être activée est la touche « Marche/Arrêt ».

Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche  pendant au moins 2 secondes, jusqu'à entendre un signal sonore. Le voyant au-dessus du symbole de verrouillage des touches s'allume, et la zone de cuisson est alors verrouillée sur la position choisie.

Pour désactiver cette fonction, appuyez simplement sur la touche  pendant au moins 2 secondes.

Avertisseur sonore :

Pendant le fonctionnement de la plaque, les activités ci-après seront signalées au moyen d'un avertisseur sonore:

L'activation normale de la touche sera signalée par un bref signal sonore

Le fonctionnement ininterrompu d'une touche pendant une période prolongée (10 secondes environ) sera signalé par un signal sonore long et intermittent, après lequel la table de cuisson s'éteindra.

Fonction booster :

La fonction booster augmente la puissance de la zone de cuisson sélectionnée.

Le booster est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

Pour activer la fonction 'booster' : Sélectionnez une zone de cuisson.

Réglez la zone de cuisson sur la position souhaitée, puis appuyez sur la touche P (Booster).

La plaque se met alors à chauffer plus fortement.

La durée d'activation du booster varie en fonction de la position initiale. Au bout d'un certain temps, le niveau de cuisson reviendra automatiquement à sa position initiale.

Par exemple, si vous activez la fonction booster sur la position 1 : le booster fonctionnera pendant 1 minute puis la plaque reviendra automatiquement à la position 1.

Si vous activez la fonction booster sur la position 2 : le booster fonctionnera pendant 2 minutes puis la plaque reviendra automatiquement à la position 2.

Ci-dessous le détail pour chaque position :

Position 1 : activation du booster pendant 1 minute

Position 2 : activation du booster pendant 2 minutes

Position 3 : activation du booster pendant 3 minutes

Position 4 : activation du booster pendant 4 minutes

Position 5 : activation du booster pendant 5 minutes

Position 6 : activation du booster pendant 6 minutes

Position 7 : activation du booster pendant 7 minutes

Position 8 et 9 : activation du booster pendant 8 minutes

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction booster est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.

4. UTILISATION

Récipients

Veillez à toujours utiliser des récipients adaptés à la technologie induction (ni verre, ni terre cuite, ni cuivre, ni aluminium sans fond spécial, ni inox non magnétique).

Utilisez des récipients à fond épais, plat, et lisse ayant le même diamètre que celui de la zone de cuisson. Cette précaution favorise une réduction des durées de cuisson.

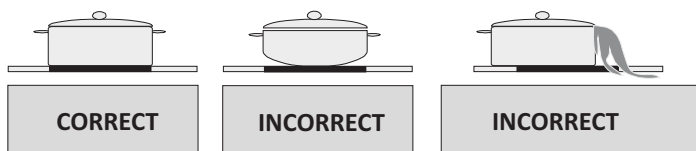
Utilisez des récipients en acier, en fonte, en fer, et en acier inoxydable (si indiqué comme approprié par le fabricant).

Les récipients avec fond en acier émaillé, en aluminium ou en cuivre peuvent amener le résidu métallique à rester sur la plaque. Si cette situation se produit, ces dépôts peuvent s'avérer difficiles à enlever. Nettoyez la plaque de cuisson après chaque utilisation.

Pour vérifier si un récipient convient pour une cuisson à induction, assurez-vous qu'un aimant colle sur le fond.

Disposez les récipients au centre de la zone de cuisson. Si le récipient est mal placé,  s'affiche.

Au moment d'utiliser certains récipients, vous pouvez entendre divers bruits. Ce phénomène est dû à la conception des récipients et n'a aucun effet sur les performances ou la sécurité de la plaque.



Économie d'énergie

• Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond du récipient, jusqu'à une certaine limite cependant. Toutefois, la partie magnétique qui se trouve au fond du récipient doit avoir un diamètre minimum en fonction de la taille de la zone de cuisson.

• Mettez le récipient de cuisine sur la zone de cuisson avant de la mettre en service. Si vous mettez la zone de cuisson en service avant d'y poser le récipient de cuisine, elle ne fonctionnera pas et l'affichage indiquera .

- L'utilisation d'un couvercle réduira la durée de cuisson.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez la température.
- Pour réduire la durée de cuisson, réduisez la quantité de liquide.
- Sélectionnez le réglage de température approprié pour les applications de cuisson
- N'ouvrez pas trop souvent la porte du four pendant la cuisson.

4. UTILISATION

Quelques exemples d'applications de cuisson

Les informations présentées dans le tableau suivant sont données à titre indicatif uniquement.

Réglages	Utilisation
0	Arrêt de la cuisson
1 - 3	Chauffage délicat
4 - 5	Cuisson à feu doux, chauffage lent
6 - 7	Réchauffage et cuisson rapide
8	Bouillir, frire
9	Chaleur maximale
P	Fonction booster

Conseils relatifs au nettoyage

- N'utilisez jamais des tampons abrasifs, des agents de nettoyage corrosifs, des nettoyeurs en aérosol, ou des objets pointus pour nettoyer les surfaces de la plaque.

- Pour éliminer les aliments brûlés, mouillez-les à l'aide d'un chiffon humide et essuyez ensuite le liquide.

-Vous pouvez choisir d'utiliser une spatule adaptée pour le nettoyage des aliments ou des résidus. Les aliments collants doivent être nettoyés immédiatement lorsqu'ils se déversent, avant le refroidissement du verre.

-Faites attention à ne pas rayer l'adhésif en silicone situé sur les rebords du verre lorsque vous utilisez une spatule.

-La spatule doit être conservée hors de vue et de portée des enfants.

-Utilisez un agent de nettoyage adapté pour la vitrocéramique. Rincez et séchez à l'aide d'un tissu propre ou d'un essuie-tout.

4. UTILISATION

4.4 Utilisation du four

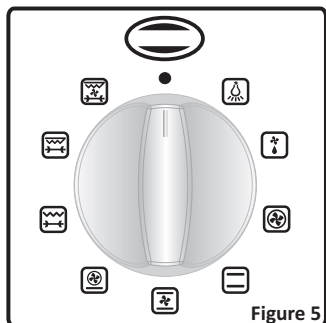


Figure 5

Bouton de contrôle de la fonction du four:

Ce bouton vous permet de sélectionner la fonction du four. Tournez le bouton vers le symbole correspondant à la fonction que vous souhaitez activer. Le détail des fonctions est donné dans le tableau ci-dessous. Pour les fonctions autres que la lampe du four et la fonction de décongélation, la fonction sélectionnée ne sera pas activée tant que le bouton du thermostat sera réglé sur « ● ».

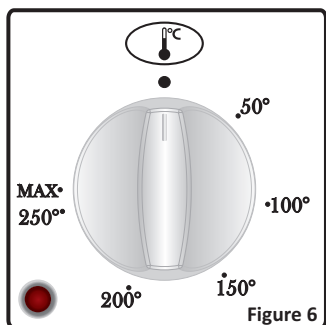


Figure 6

Bouton du thermostat du four:

Ce bouton vous permet de régler la température du four. Le thermostat maintient la température que vous avez réglée à l'intérieur du four. Lorsque la température a atteint la valeur que vous avez indiquée, les éléments chauffants du four sont éteints. Vous pouvez vérifier si le thermostat est en état de marche ou d'arrêt grâce au voyant thermostat, qui est allumé lorsque les éléments chauffants du four sont en fonctionnement.

Fonctions du four



Lampe du four

Seule la lampe du four sera allumée. NB : la lampe restera allumée dans tous les modes de cuisson.



Fonction de décongélation

La lampe du four sera allumée, et le ventilateur commencera à fonctionner.

Pour utiliser la fonction de décongélation, sortez vos aliments congelés et mettez-les dans le four sur la grille, sur le troisième gradin à partir du bas. Il est recommandé d'installer la lèchefrite sous l'aliment en décongélation afin de recueillir l'eau accumulée du fait de la glace qui fond. Cette fonction ne vous permettra ni de préparer, ni de cuire vos aliments. Elle vous permettra uniquement de les décongeler.

4. UTILISATION



Fonction turbo

Le voyant thermostat et la lampe du four seront allumés, et l'élément chauffant circulaire et le ventilateur commenceront à fonctionner.

Cette fonction disperse la chaleur dans le four. Tous les aliments situés sur les plateaux seront cuits uniformément. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction de cuisson statique

Le voyant thermostat et la lampe du four seront allumés, et les éléments chauffants inférieur et supérieur commenceront à fonctionner.

Cette fonction émet de la chaleur et assure une cuisson uniforme des aliments de niveaux inférieur et supérieur. Elle est idéale pour la cuisson de pâtes, de gâteaux, de pâtes au four, de lasagnes, et de pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et d'utiliser cette fonction pour cuire des aliments situés sur un seul gradin.



Fonction de ventilation

Le voyant thermostat et la lampe du four seront allumés, le ventilateur et les chauffants inférieur et supérieur commenceront à fonctionner.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour obtenir de bons résultats pendant la cuisson de gâteaux. 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.



Fonction Pizza

Le voyant thermostat et la lampe du four seront allumés, l'élément chauffant inférieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

Le ventilateur et la fonction de chauffage inférieur sont indiqués pour cuire uniformément des aliments comme la pizza en peu de temps.

Alors que le ventilateur disperse la chaleur du four, l'élément chauffant inférieur assure la cuisson de la pâte.

4. UTILISATION DE VOTRE FOUR



Fonction de grill doux avec tournebroche

Le voyant thermostat et la lampe du four seront allumés, l'élément de chauffant supérieur et le tournebroche commenceront à fonctionner.

Cette fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments comme le poulet avec griller des aliments, utilisez les gradins supérieurs du four ; pour rôtir des aliments, utilisez la broche et son support. Placez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours la lèchefrite en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Pour rôtir des aliments, veuillez vous reporter aux à la partie du manuel sur les accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: Quand vous grillez ou rôtissez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.



Fonction de grill fort avec tournebroche

Le voyant thermostat et la lampe du four seront allumés, le grill, le ventilateur, ainsi que les éléments chauffants supérieurs commenceront à fonctionner.

Cette fonction est utilisée pour griller rapidement et pour couvrir une surface plus importante (pour griller des viandes, par exemple). Pour griller des aliments, utilisez les gradins supérieurs du four. Placez toujours la lèchefrite en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Pour rôtir des aliments, veuillez vous reporter à la partie du manuel sur les accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: Quand vous grillez ou rôtissez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.



Fonction de grill fort brassé avec tournebroche

Le voyant thermostat et la lampe du four seront allumés ; l'élément chauffant supérieur le ventilateur et le tournebroche commenceront à fonctionner.

Cette fonction est idéale pour griller ou rôtir des aliments plus épais. Pour griller des aliments, utilisez les gradins supérieurs du four ; pour rôtir des aliments, utilisez la broche et son support. Placez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours la lèchefrite en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Pour rôtir des aliments, veuillez vous reporter à la partie du manuel sur les accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: Quand vous grillez ou rôtissez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.

Fonction tournebroche

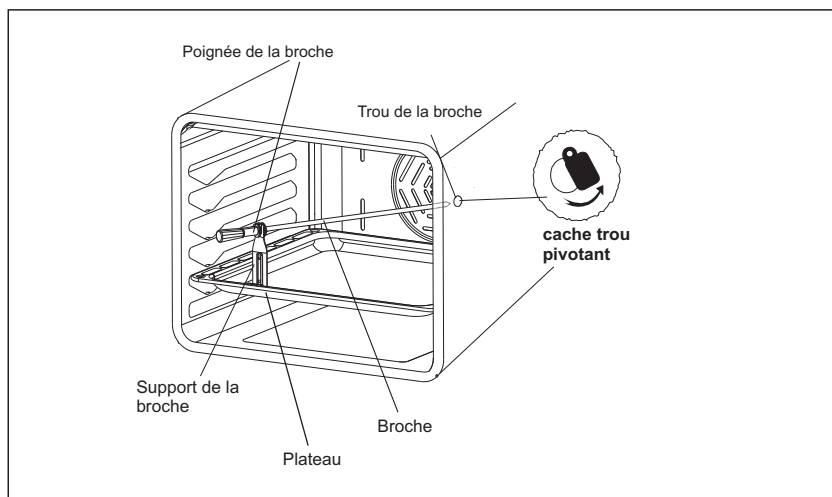
Si nécessaire, vissez la poignée en plastique sur le bout de la broche.

Retirez la première fourchette de la broche en dévissant les vis et piquez la broche dans la volaille. Remplacez ensuite la fourchette en la glissant sur la broche et piquez les deux fourchettes dans la volaille.

Resserrez les vis. Avant d'effectuer les opérations suivantes, assurez-vous que ni le four ni la fonction tournebroche ne fonctionnent. Insérez la lèche-frite sur le deuxième gradin, et placez le support de la broche de façon à le fixer dans les trous prévus dans la lèche-frite (comme sur la figure ci-dessous)

Avant d'insérer la pointe de la broche dans le trou prévu à cet effet dans la paroi arrière du four, faites pivoter la petite pièce de métal qui le cache et regardez où se trouve le trou. Insérez la pointe de la broche dans le trou et fixez solidement l'autre extrémité de la broche à son support. Vérifiez également que la pointe de la broche est solidement insérée dans le trou.

Pendant le rôtissage, la poignée plastique de la broche doit être enlevée et la porte du four doit être maintenue fermée. Pour sortir la volaille du four, utilisez la poignée en plastique pour éviter de vous brûler.

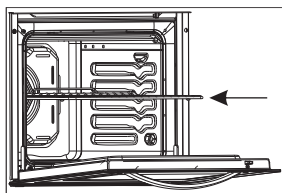


Veillez à ce que le four ne soit pas allumé pendant ces opérations.

4. UTILISATION

4.5 Accessoires du four

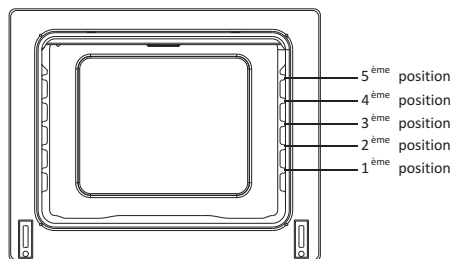
- Si un petit plat est utilisé, placez ce plat au milieu de la grille afin qu'il se trouve correctement placé.
- Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du congélateur ou si le plateau est utilisé pour récupérer le jus des aliments pendant une 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 un ustensile de cuisson en verre dans un environnement froid directement après la cuisson. Ne le posez pas non plus sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'il refroidisse progressivement en le plaçant sur un dessous de plat ou un torchon, sinon, il pourra se briser.
- Si vous faites une grillade au four, nous vous conseillons d'utiliser la grille fournie avec la lèchefrite pour ce produit. Si vous comptez utiliser la grille, insérez un plateau sur l'un des gradins inférieurs afin de recueillir l'huile. Versez également de l'eau la lèchefrite pour faciliter le nettoyage et éviter l'émission de fumées.



Positionnez la grille sur le gradin approprié et poussez-la jusqu'au fond.

4. UTILISATION

Moufle du four



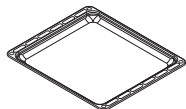
Accessoires du four

Grille



La grille sert pour les 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.

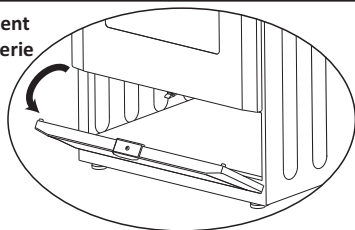
Lèche-frite



La lèche-frite sert à cuire les ragoûts. Pour bien positionner la lèche-frite dans le four, placez-la sur le gradin approprié et poussez-la jusqu'au fond.

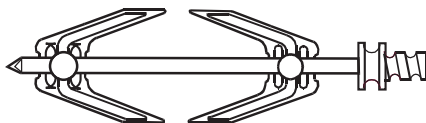
Trappe sous-four

Rangement
casserolerie



Cet espace est réservé aux accessoires du four. Ne placez aucun matériau inflammable ou sensible à la température dans ce tiroir.

Tournebroche



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 Nettoyage

Avant de nettoyer votre four, assurez-vous que les manettes sont à l'arrêt et vérifiez que votre appareil a refroidi.

Important: Débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.

Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas de crèmes caustiques, de poudres nettoyantes abrasives, des éponges abrasives, des laines d'acier épaisses ou des outils durs pour éviter d'endommager les surfaces. Si les liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé avec un produit approprié.

Nettoyage de l'intérieur du four

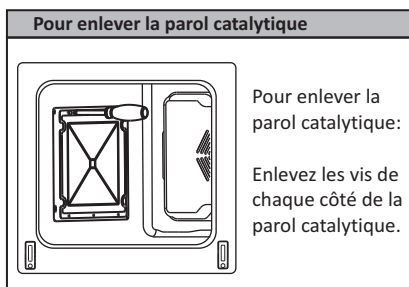
Assurez-vous de débrancher le four avant de le nettoyer.

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 une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Il est parfois nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage liquide pour effectuer un nettoyage complet. Ne surtout pas nettoyer avec des nettoyeurs secs, en poudre, ou encore avec un nettoyeur à vapeur.

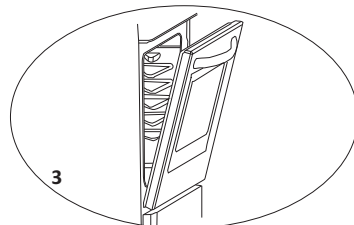
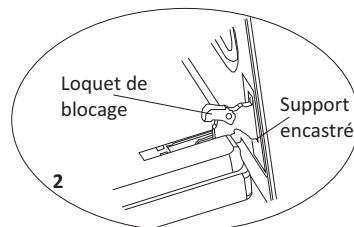
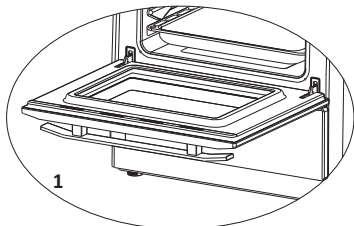
Nettoyage par catalyse

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 les cuissons. 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, attendre que le four refroidisse et passer à nouveau l'éponge humide. Attention, 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 des détergents domestiques.

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



Pour démonter la porte du four



Pour enlever la porte du four :

- Ouvrez la porte du four (1).
- Ouvrez le loquet de blocage jusqu'à la position finale (2).
- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque entièrement fermée comme indiqué dans le 3^{ème} schéma et enlevez la porte 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 des explications ci-dessus. Assurez-vous que les loquets de blocage sont bien remis en place.

Nettoyage des plaques induction

- Avant de nettoyer la plaque, débranchez la. Le verre résiste à des températures élevées et à une surchauffe. Vérifiez que l'indicateur de chaleur résiduelle est éteint. Afin d'éviter des brûlures, laissez refroidir l'appareil.
- Retirez tous les aliments et graisses qui débordent avec un grattoir adapté. Nettoyez la plaque avec un liquide de nettoyage approprié et un chiffon humide. Ensuite nettoyez avec un chiffon sec et propre.
- Si de l'aluminium ou du plastique a fondu accidentellement sur la surface de la plaque, vous devez le retirer avec un grattoir adapté pour éviter d'endommager la surface. Ceci s'applique aussi au sucre ou aux aliments avec du sucre qui sautent sur la plaque.
- Si d'autres aliments ont fondu sur la surface de la plaque, retirez les saletés quand l'appareil est froid. Utilisez un agent de nettoyage pour le verre vitrocéramique quand vous nettoyez la surface.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- N'utilisez pas d'éponges abrasives pour nettoyer la surface vitrocéramique. Ces matériels peuvent endommager la surface.
- N'utilisez pas de détergents chimiques, sprays ou agents pour éliminer les taches sur la surface vitrocéramique. Ces matériels peuvent provoquer un incendie ou endommager la couleur de la plaque. Nettoyez avec de l'eau et un liquide de nettoyage.

Parties émaillées:

Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne pas les laver lorsqu'elles sont encore chaudes, et ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser les éléments suivant en contact prolongé avec les parties émaillées: vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, sous peine d'altération irrémédiable de la surface émaillée.

5.2 Entretien

Changement de l'ampoule

Commencez par débrancher la cuisinière de l'alimentation électrique et vérifiez qu'elle est bien froide. Ouvrez la porte du four, 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. Remettez le couvercle en verre de la lampe en place. Rebranchez votre cuisinière. Votre cuisinière sera ensuite prête à l'emploi.

L'ampoule a été conçue être utilisée à l'intérieur des appareils de cuisson domestique et ne saurait par conséquent convenir à l'éclairage domestique.

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

6.1 Avant de contacter le Service après vente

La cuisinière ne fonctionne pas:

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant, et qu'il y a bien du courant sur la prise en y branchant un autre appareil, par exemple.

Le four ne chauffe pas:

- La chaleur n'a peut-être pas été réglée avec le bouton de thermostat du four.

La lampe intérieure du four ne s'allume pas:

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez si l'ampoule est défectueuse. Si tel est le cas, changez-la en suivant les indications préalables.

Cuisson (si les parties inférieure et supérieure ne cuisent pas de manière égale):

- Contrôlez les emplacements des grilles et plateaux, le temps de cuisson et la température du thermostat préconisés sur cette notice.

Si les problèmes de la cuisinière continuent même après avoir effectué les vérifications ci-dessus, contactez le Service après vente.

6.2 Informations relatives au transport

Si vous avez besoin de transporter la cuisinière, gardez l'emballage original du produit et transportez-la avec. 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 les plateaux et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four pendant le transport. Scotchez aussi la porte du four aux parois latérales.

En l'absence de l'emballage original, prenez des mesures afin de protéger la cuisinière, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes), contre les éventuels coups.

Recommandations de cuisson

								
F (Fonction)								
°C (Température)	180 - 200	150 - 170	190	160 - 180	190	175 - 200	190	190
 (Gratin)	1 - 2 - 3	1 - 2 - 3	3 - 4	1 - 2	4	2 - 3	3	3 - 4
 (Temps de cuisson)	30' - 40'	25' - 35'	15' - 25'	30' - 40'	10' - 15'	40' - 50'	50' - 60'	15' - 25'

Type d'électricité utilisé : 230V~/400V 3N~

CODES D'ERREURS

Si une erreur survient, le code d'erreur correspondant apparaîtra sur l'affichage.

E1 : Le ventilateur de refroidissement est désactivé. Veuillez appeler le service après-vente.

E3 : La tension d'alimentation dépasse les valeurs nominales. Éteignez la plaque en touchant , puis attendez jusqu'à ce que "H" disparaisse de toutes les zones. Allumez ensuite la plaque en touchant  et continuez l'utilisation. Si la même erreur se produit, appelez le service après-vente.

E4 : La fréquence d'alimentation est différente des valeurs nominales. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche , attendez que le voyant « H » disparaisse de toutes les zones, allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche  et reprenez votre cuisson.

Si la même erreur se reproduit, débranchez et rebranchez la table de cuisson, rallumez-la en appuyant sur la touche  et continuez votre cuisson.

Si l'erreur persiste, veuillez contacter le service après-vente.

E5 : La température interne de la plaque est très élevée. Éteignez-la en touchant  et laissez les zones de cuisson refroidir.

E6 : Erreur de communication entre la touche et la zone de cuisson. Veuillez appeler le service après-vente.

E7 : Le capteur de la température de la bobine est désactivé. Veuillez appeler le service après-vente.

E8 : Le capteur de la température du refroidisseur est désactivé. Veuillez appeler le service après-vente.

E9 : Erreur de calibration. Veuillez appeler le service après-vente.

Marque	PROLINE
Modèle	PIMC60
Classe d'efficacité d'énergie	Consommation d'énergie en charge standard
A (Econome) B C D E F G (Peu Econome)	$E < 0.80$ $0.80 \leq E < 1.00$ $1.00 \leq E < 1.20$ $1.20 \leq E < 1.40$ $1.40 \leq E < 1.60$ $1.60 \leq E < 1.80$ $1.80 \leq E$
Consommation d'énergie (kWh)	Classique : 0.89 Convection Forcée : 0.79
Volume disponible (l)	56
Volume	Petit Moyen ← Grand
Temps de cuisson (mn)	Classique : 45 Convection Forcée : 40
Fonction de chauffage Consommation d'énergie à l'arrêt (Wh)	-
Zone de surface de cuisson (cm²)	1200



Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous évitez des effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui peuvent être causés par une élimination incorrecte de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.



Darty Plc © UK: EC1N 6TE

12/12/2013

52134993 02/14