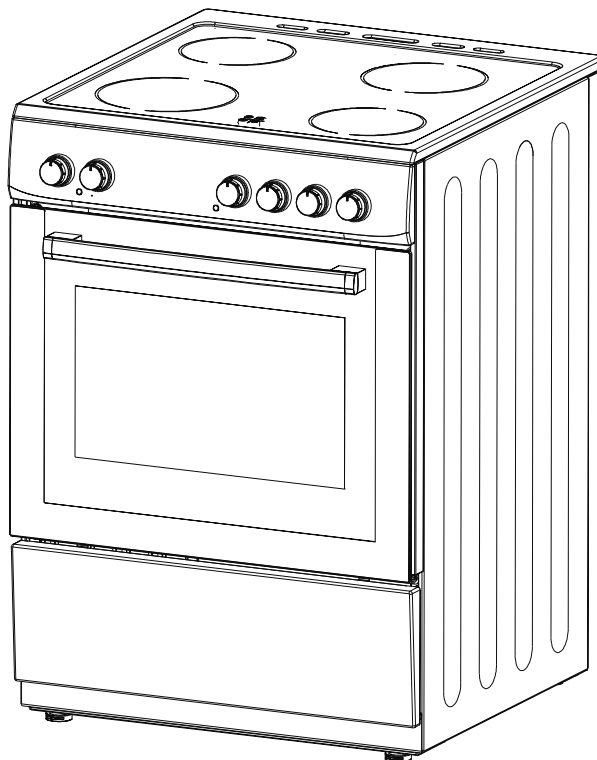


PROLine

CVMP660W-1

FR

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



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

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Règlementations européennes en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.



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



TABLE DES MATIÈRES

1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

2. CONSIGNES DE SECURITE

- Mises en garde importantes
- Consignes de sécurité générales
- Avertissements d'installation
- Lors de l'utilisation
- Lors du nettoyage et de 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** Utilisation de la cuisinière
 - 4.1.1** Utilisation des plaques
 - 4.1.2** Utilisation du four
- 4.2** Accessoires du four

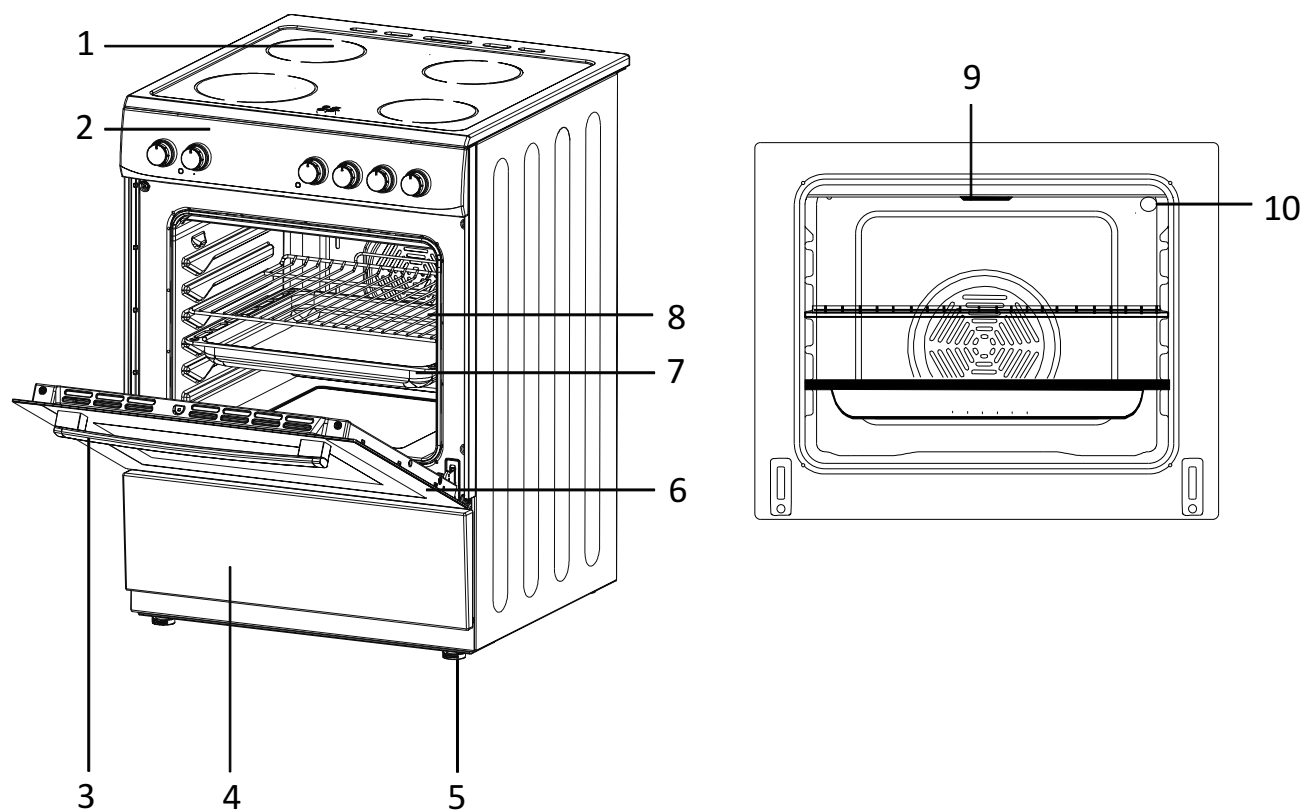
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 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- Plan de cuisson
- 2- Bandeau de commande
- 3- Poignée de la porte du four
- 4- Rangement casseroles
- 5- Pieds réglables
- 6- Porte du four
- 7- Lèchefrite
- 8- Grille
- 9- Résistance grill
- 10- Lampe du four

MODÈLE	PROFON- DEUR (cm)	LARGEUR (cm)	HAUTEUR (cm)
CVMP660W-1	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.
- 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 : 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.
- 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.
- 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.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- 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.
- MISE EN GARDE : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- MISE EN GARDE : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes durant l'utilisation. Les enfants doivent être maintenus à l'écart.

La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Consignes de sécurité générales

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 terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec 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.

- Lorsque la porte du four ou le rangement casseroles est ouvert, 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).

En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, veillez à ce que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

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. Etant 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 containers spécifiques pour le recyclage)

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, la poussière, etc.

Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de votre appareil de cuisson

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 le four 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.
- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.
- 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.
- 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 (appareil de cuisson avec four électrique).
- Ne rangez aucun objet lourd ou inflammable (nylon, sac en plastique, papier, habit...) dans le compartiment placé sous le four. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Ne séchez pas de serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ni sur la poignée du four.

Lors du nettoyage et de 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.

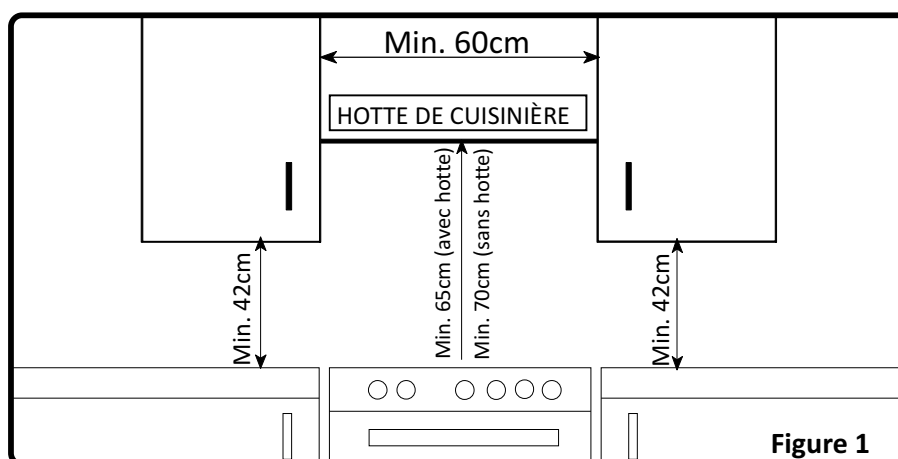
DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL,
NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS
REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

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.

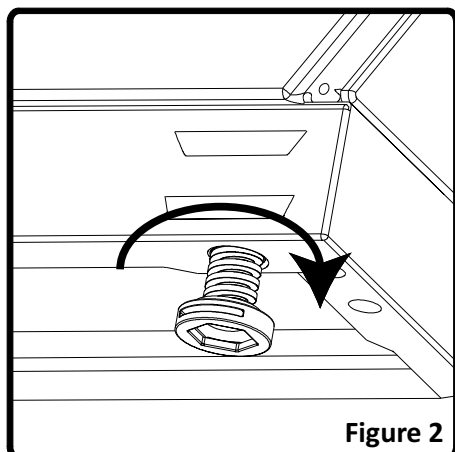
3.1 Installation de votre cuisinière

- 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.
- Les meubles adjacents doivent être fabriqués avec des matériaux qui résistent à une température atteignant 80°C.



3. INSTALLATION

3.2 Réglage des pieds



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

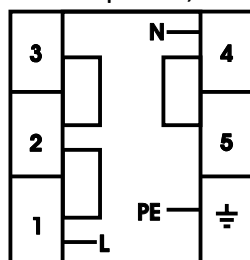
Le branchement électrique doit être fait par une personne qualifiée selon les normes en vigueur

- 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.

3. INSTALLATION

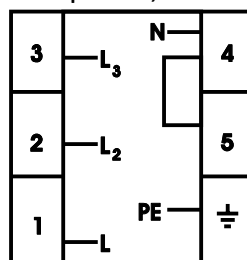
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et pertes entraînés par le non respect de ces instructions de sécurité.

Monophasé, 32A



3x2.5 mm² 220V~
3x2.5 mm² 230V~
3x2.5 mm² 240V~

Triphasé, 16A



5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~

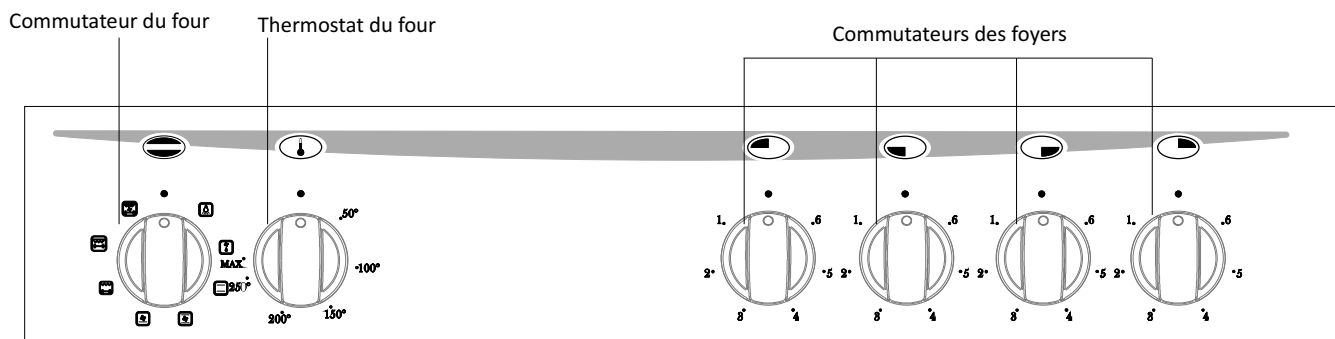
* Cet appareil doit être mis à la terre.

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

4. UTILISATION

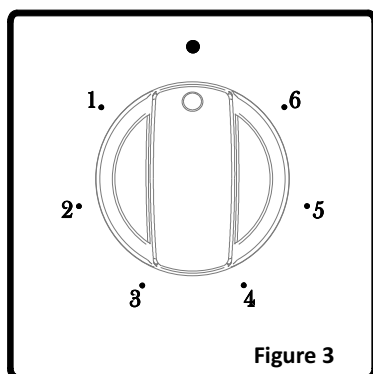
4.1 Utilisation de la cuisinière

Bandeau de commande



4.1.1 Utilisation des plaques

Cet appareil fonctionne avec des commutateurs de contrôle et le voyant s'allume dès la mise sous tension de l'un des foyers de cuisson.



Le foyer a été conçu pour fonctionner avec 6 niveaux de chaleur:

- | | |
|-------|---|
| 1 | Maintien au chaud |
| 2-3 | Cuisson lente |
| 4-5-6 | Position pour cuire – rôtir et bouillir |

- Les casseroles ayant une base irrégulière ne doivent pas être utilisées parce qu'elles peuvent endommager le verre. La base des casseroles doit être épaisse et plane. Avant l'utilisation, vérifiez si les bases des casseroles sont propres et sèches.
- Veillez à utiliser uniquement des casseroles adaptées au dessus vitrocéramique.
- Placez toujours la casserole sur la zone de cuisson avant d'effectuer la mise en marche. Si possible, placez toujours les couvercles sur les casseroles. Les bases des casseroles utilisées ne peuvent pas être plus petites ou plus grandes que les zones de cuisson, elles doivent avoir la taille correcte comme indiqué ci-dessous afin de ne pas gaspiller de l'énergie.

4. UTILISATION

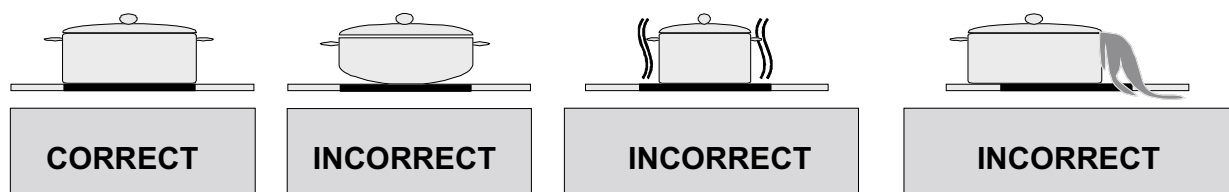


Figure 4

- Après avoir utilisé une plaque, assurez-vous de l'avoir éteinte.
- Ne touchez jamais une surface de cuisson après l'avoir éteinte ; elle peut en effet rester chaude pendant un certain temps.
- Après avoir utilisé une plaque, nettoyez-la avec un chiffon humide et un nettoyant approprié.

Fonctions de la température résiduelle

Après et pendant la cuisson, le verre atteint une chaleur importante. Tant que cette chaleur ne sera pas inférieure à 60°C, le voyant de chaleur résiduelle restera allumé (même si le commutateur est sur la position "0").

Quand l'alimentation électrique revient après une coupure de courant, le voyant de la température résiduelle s'allume si la température résiduelle du foyer est supérieure à 60°C.

4. UTILISATION

4.1.2 Utilisation du four

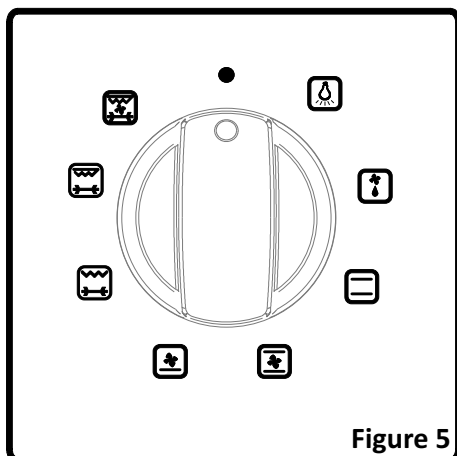


Figure 5

Commutateur du four :

Ce bouton sert à sélectionner les fonctions du, comme expliqué dans les pages suivantes. Vous devez ajuster le bouton de sélection sur la fonction de votre choix. Sinon la fonction sélectionnée ne chauffera pas.

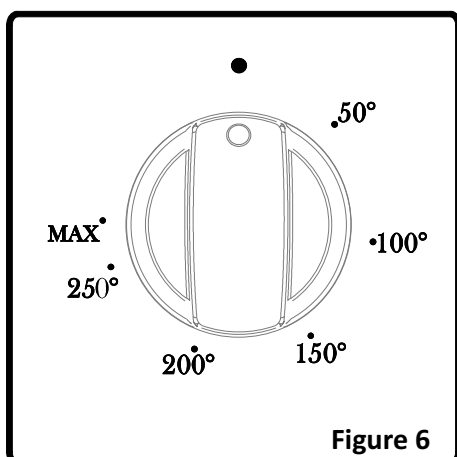


Figure 6

Thermostat du four:

Ce bouton sert à régler la température du four. Quand la température à l'intérieur du four a atteint la valeur que vous avez indiquée, le thermostat coupera le circuit et le voyant de ce thermostat s'éteindra. Quand la température descend en dessous de la valeur indiquée, le thermostat se met en marche et le voyant du thermostat s'allume.

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 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 de cuisson four traditionnel

Le 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. Cette fonction 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 four traditionnel brassé

Le thermostat et la lampe du four seront allumés, le ventilateur et les éléments 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 de sole brassée

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

Cette fonction est particulièrement indiquée pour cuire uniformément des aliments comme la pizza en peu de temps. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction de grill doux avec tournebroche

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

Cette fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments comme le poulet avec le tournebroche.. 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.

4. UTILISATION



Fonction de grill fort avec tournebroche

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

Cette fonction est utilisée pour griller ou rôtir des aliments rapidement et pour couvrir une surface plus importante (pour griller des viandes, par exemple). 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 de grill fort brassé avec tournebroche

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

Cette fonction est utilisée pour griller ou rôtir rapidement les aliments plus épais, pour couvrir une surface plus importante, et pour rôtir des aliments avec un tournebroche. Les éléments chauffants supérieurs seront utilisés avec le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme. 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.

4. UTILISATION

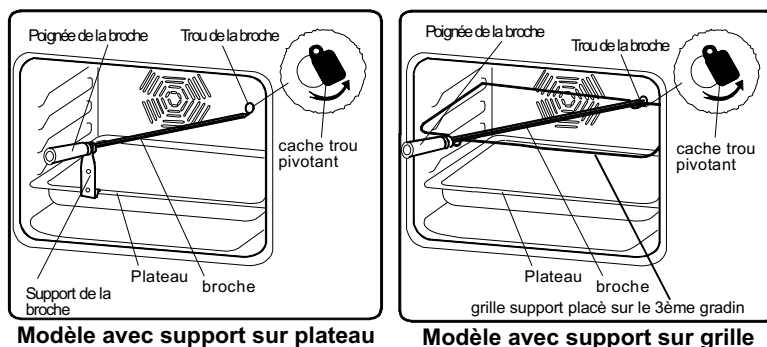
4.2 Accessoires du four

- 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 pas poser un ustensile de cuisson en verre dans un environnement froid directement après la cuisson. Ne pas le poser 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 dans la lèchefrite pour faciliter le nettoyage et éviter l'émission de fumées.
- La porte du four ne doit pas être ouverte trop souvent pendant la cuisson.

Fonction Tourne broche

Retirez les fourchettes de la broche en dévissant les vis et piquez la broche dans la volaille. Replacez ensuite les fourchettes en les glissant sur la broche et piquez-les dans la volaille. Resserrez les vis. Avant d'effectuer les opérations suivantes, assurez-vous que ni le four ni la fonction tourne broche ne fonctionne. Insérez la lèchefrite au deuxième gradin, et placez le support de la broche de façon à le fixer dans les trous prévus dans la lèchefrite (comme sur la figure ci-dessous). Certains modèles sont équipés d'une grille en guise de support de broche, et non d'un support de broche fixé sur une lèchefrite. Dans ce cas, la lèchefrite peut être placée au premier gradin, et il suffit de placer la grille de support au troisième gradin.

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 ou à la grille de 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.

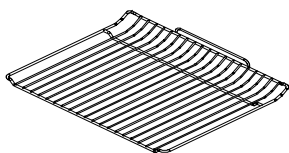


Veillez à ce que le four ne soit pas allumé pendant ces opérations.

4. UTILISATION

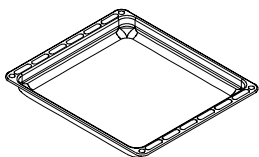
Accessoires du four

Grille

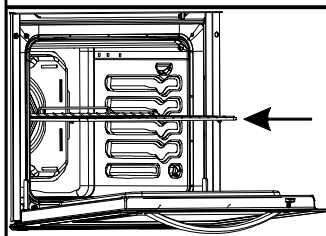


La grille sert pour les grillades et pour supporter différents ustensiles de cuisson. Pour bien positionner la grille dans le four, placez-la sur le gradin approprié et poussez-la jusqu'au fond.

Lèche-frite

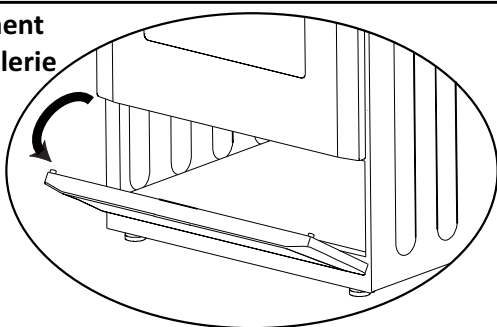


La lèche-frite sert à cuire les ragoûts. Pour bien positionner la lèche-frite dans le four, placez-la sur le gradin approprié et poussez-la jusqu'au fond.

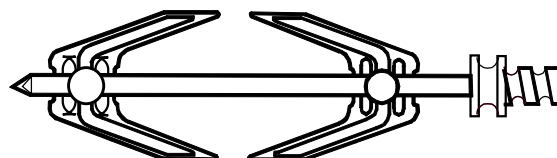


Positionnez la grille sur le gradin approprié et poussez-la jusqu'au fond.

Rangement casserolerie



Tournebroche



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

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 Nettoyage

Avant de nettoyer votre four, assurez-vous que les commutateurs 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.

N'utilisez pas de nettoyeurs contenant des particules susceptibles de rayer les parties émaillées et peintes de votre appareil. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

Nettoyage de l'intérieur du four

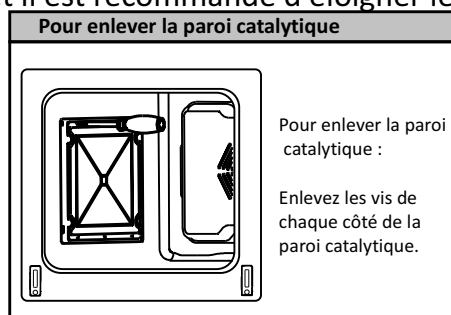
Assurez-vous de débrancher le four avant de le nettoyer.

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.

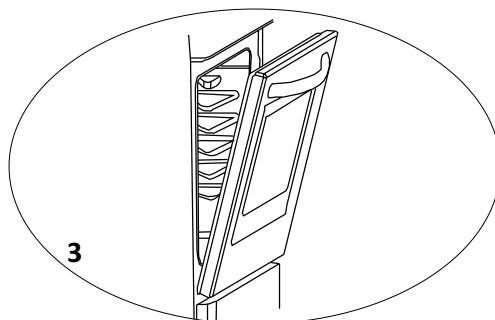
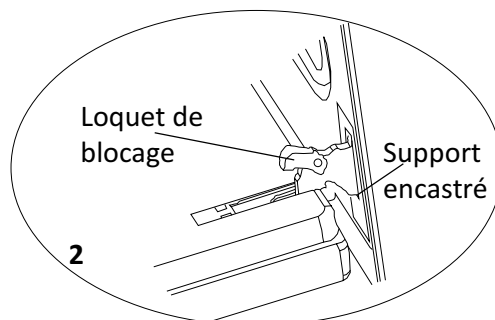
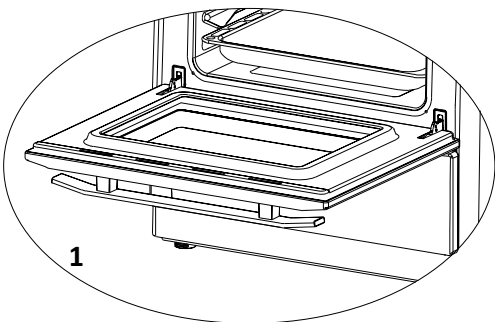
Nettoyage par catalyse

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 électriques

- Avant de nettoyer la plaque, retirez d'abord la prise de courant. Vérifiez que l'appareil est froid. Le verre vitrocéramique résiste à des températures élevées et à une surchauffe. Si l'appareil est encore chaud, le voyant de chaleur résiduelle s'allume. Afin d'éviter des brûlures, laissez refroidir l'appareil.
- Retirez tous les aliments et graisses qui débordent avec un grattoir spécifique (fourni en option). Nettoyez la plaque avec un liquide de nettoyage approprié et un chiffon humide. Ensuite nettoyez avec un chiffon sec et propre.
- S'il y a une feuille d'aluminium ou du plastique fondu accidentellement sur la surface de la plaque, vous devez le retirer avec un grattoir. Ceci évitera des dommages possibles de la surface. Ceci s'applique aussi au sucre ou aux aliments avec du sucre qui sautent sur la plaque.
- S'il y a d'autres aliments fondus 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. Utilisez un produit spécial pour les plaques vitrocéramiques.
- 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 suivants 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 hublot 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 hublot en place. Rebranchez votre cuisinière. Votre cuisinière sera ensuite prête à l'emploi.

L'ampoule a été conçue pour être utilisée 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

Si 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 commutateur 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.

Temps de cuisson

RECETTES FUNCTIONS	INFERIEUR-SUPERIEUR			FONCTION DE VENTILATION			GRIL		
	Position du thermostat (°C)	Gratin	Temps de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Gratin	Temps de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Gratin	Temps de cuisson (min)
Mille - feuilles	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Gâteau	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Biscuit	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Boulettes de viande grillée							200	4	10-15
Aliment aqueux	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50		*	
Poulet	200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	3-4	50-60
Côtelette							200	4	15-25
Bifteck							200		15-25
Gâteau cuit avec deux plaques									
Pâte cuite avec deux plaques									
* Utiliser le tournebroche....									

Marque		PROLINE
Modèle		CVMP660W-1
Type de four		ÉLECTRIQUE
Poids	kg	43(+/-2)
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		118,4
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		113,4
Classe énergétique		B
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	0,94
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	0,90
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	58
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1		

Conseils en matière d'économie d'énergie

Four

- Cuisinez les repas simultanément, si possible.
- Réduisez le temps de préchauffage.
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.
- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.

Marque		PROLINE
Modèle		CVMP660W-1
Type de plaque de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Radiant
Taille - zone de cuisson 1	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique - zone de cuisson 1	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Radiant
Taille - zone de cuisson 2	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique - zone de cuisson 2	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Radiant
Taille - zone de cuisson 3	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 3	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Radiant
Taille - zone de cuisson 4	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 4	Wh/kg	192,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	192,0
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 60350-2		

Conseils en matière d'économie d'énergie

Table de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local), 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h, et le samedi de 9h à 18h.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

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

07/ 06 / 2017