



MARQUE: PROLINE

REFERENCE: CVP561W-2

CODIC: 3756092



# **PROline**

**CVP561W-2**



**FR CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE**

**GB ELECTRIC GLASSCERAMIC COOKER**

**DE ELEKTRO-KOCHGERÄT**

**FR**

**CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE  
VITROCÉRAMIQUE**

**NOTICE D'UTILISATION ET  
D'ENTRETIEN**

Chère Cliente, Cher Client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoignée en achetant une cuisinière électrique de notre marque. Cette notice vous aidera à comprendre le fonctionnement de votre nouvel appareil et à l'utiliser en toute sécurité. Nous **VOUS** conseillons de la conserver pour une consultation ultérieure, et espérons que cette cuisinière vous donnera entière satisfaction.

**MISES EN GARDE IMPORTANTES**

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et avoir compris les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par les enfants sans surveillance.
- **MISE EN GARDE** : L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Attention à ne jamais toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans

doivent être maintenus à l'écart sauf s'ils sont constamment supervisés.

- **MISE EN GARDE** : Une cuisson, sans surveillance, utilisant de l'huile ou autre matière grasse, sur une plaque de cuisson peut être dangereuse et déclencher un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un feu avec de l'eau mais déconnecter l'appareil de l'alimentation et couvrir les flammes, par exemple, à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture ignifugée.
- **MISE EN GARDE** : Danger de feu : Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson.
- **MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- **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.

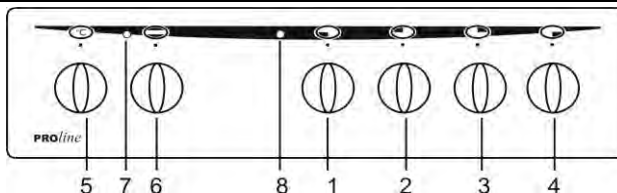
## **PRÉCAUTIONS À PRENDRE**

- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur dans votre habitation.
- L'appareil doit être raccordé au réseau électrique selon le schéma des connexions.
- Seul un professionnel qualifié est habilité à procéder au raccordement électrique, aux réparations, réglages ou à toute autre intervention sur l'appareil.
- L'installation électrique doit comporter un élément de coupure omnipolaire ; l'ouverture entre les contacts de ce coupe-circuit doit être au minimum de 3 mm.

- L'appareil est destiné uniquement à un usage domestique pour la cuisson des aliments. Toute autre utilisation pourrait entraîner une surchauffe qui endommagerait la cuisinière. En cas de dysfonctionnement dû à une utilisation non conforme, vous ne pourrez pas faire valoir la garantie.
- Ne placez aucun objet inflammable ou combustible à proximité de votre appareil pendant son fonctionnement.
- Veillez à ce que le cordon secteur d'autres appareils électriques placés à proximité n'entre pas en contact avec les foyers ou d'autres éléments chauds de l'appareil, ni ne se coince entre le châssis et la porte du four.
- Lorsque vous n'utilisez pas votre cuisinière, veillez à ce que tous ses boutons soient en position "0" (arrêt).
- Nous vous recommandons de faire vérifier l'appareil tous les deux ans par un technicien compétent. Une maintenance professionnelle évitera diverses anomalies et prolongera la durée de vie utile de votre cuisinière.
- Lors du nettoyage ou d'une réparation de l'appareil, la cuisinière doit être hors tension (mettez tous les boutons en position "0", retirez les fusibles ou coupez le disjoncteur).
- Si vous constatez un défaut, ne réparez pas l'appareil vous-même, mais mettez-le hors tension et faites appel à un technicien qualifié.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement et dommages dus au non respect des instructions et recommandations figurant dans la présente notice.
- N'utilisez pas une batterie de cuisine dont le revêtement est endommagé, ou présentant des défauts dus à l'usure.

**NB**

Le constructeur se réserve le droit de procéder à des modifications mineures du mode d'emploi suite à des améliorations technologiques de l'appareil.

**BANDEAU DE COMMANDE**

1. Manette du foyer avant gauche
2. Manette du foyer arrière gauche
3. Manette du foyer arrière droit
4. Manette du foyer avant droit
5. Sélecteur de température (four)
6. Sélecteur de fonctions (four)
7. Voyant de fonctionnement (four)
8. Voyant de mise sous tension du ou des foyers

**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

- Retirez d'abord l'emballage et tous les matériaux de protection avant de mettre la cuisinière en service.
- Plusieurs matériaux constituant l'emballage sont recyclables. Jetez-les en appliquant les consignes de tri mis en place par votre commune.
- Avant d'utiliser le four pour la première fois, réglez le sélecteur de fonction sur la position convection naturelle et le sélecteur de température sur 250° C. Laissez fonctionner le four pendant une heure, porte fermée, en aérant la cuisine. Cette méthode éliminera les résidus et les odeurs provenant des différents traitements effectués en usine. Attention à ne pas toucher la porte pendant cette opération, car

elle sera chaude.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de blessures aux personnes ou dommages à l'appareil causés par une utilisation non conforme de l'appareil ou par l'emploi d'ustensiles non appropriés.

## **FUNCTIONNEMENT**

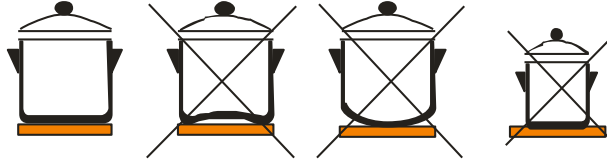
### **MISE EN GARDE**

- La cuisinière électrique est un appareil dont l'utilisation réclame votre vigilance.
- La plaque à pâtisserie peut supporter un poids maximum de 3 kg lorsqu'elle est insérée dans les glissières, et de 7 kg lorsqu'elle est posée sur la grille.
- La plaque à pâtisserie et la lèchefrite ne sont pas conçues pour que les aliments y soient conservés plus de 48 heures. Passé ce délai, rangez-les dans des récipients appropriés.
- Toutes les cuissons se font porte fermée de préférence.
- Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.

## **PLAN DE CUISSON**

### **ATTENTION**

- Les casseroles ayant une base irrégulière ne doivent pas être utilisées car elles risquent d'endommager le verre. La base des casseroles doit être plane.
- Veillez à utiliser uniquement des casseroles adaptées au dessus vitrocéramique.
- Utilisez des casseroles dont la taille correspond aux foyers, comme illustré ci-dessous.



### PLAN VITROCÉRAMIQUE

Les foyers se règlent pas à pas sur six positions, de « 1 » (minimum) à « 6 » (maximum). Les foyers sont équipés de limiteurs de température qui évitent la surchauffe. Chaque foyer est pourvu d'un témoin de chaleur résiduelle situé à l'avant de la table de cuisson ; le voyant est allumé lorsque la zone correspondante est encore chaude. Cette énergie peut servir à terminer la cuisson ou maintenir les préparations au chaud. Le témoin lumineux s'éteint lorsque l'on peut toucher le foyer sans se brûler.

### RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

- N'utilisez pas la table de cuisson en tant que plan de travail ;
- choisissez des récipients à fond bien plat dont le diamètre est au moins égal à celui du foyer, sinon le limiteur de température se mettra en marche ;
- mettez un couvercle sur les récipients chaque fois que cela est compatible avec votre recette ;
- n'utilisez pas la table de cuisson pour chauffer la pièce ;
- lorsque vous cuisinez, essuyez immédiatement les taches et les éclaboussures ; vous finirez de nettoyer la vitrocéramique lorsqu'elle aura refroidi. Faites particulièrement attention aux taches de sucre qui peuvent endommager la surface si elles y restent trop longtemps ;



- les récipients en aluminium peuvent laisser des marbrures brillantes sur la vitrocéramique ; ces traces disparaissent à la longue après plusieurs nettoyages ;
- le sable, les détergents abrasifs en poudre, ou le diamant de votre bague peuvent rayer la vitrocéramique ;
- évitez de placer les récipients chauds sur le cadre laqué de la table de cuisson.

**Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages à la table de cuisson vitrocéramique qui seraient dus à une utilisation non conforme ou à l'emploi d'ustensiles inappropriés.**

## **GUIDE DES ALLURES DE CHAUFFE**

Ce guide figure ici à titre indicatif. Les réglages dépendent des récipients utilisés et de la quantité d'aliments à cuire

### **Position 1**

- Pour faire fondre le beurre, le chocolat

### **Positions 1 et 2**

- Pour une cuisson à feu doux
- Pour faire mijoter
- Pour préparer des sauces contenant du jaune d'œuf ou du beurre
- Pour faire cuire à l'étuvée de la viande, du poisson, des légumes ou des fruits

### **Position 3**

- Pour faire cuire des aliments solides ou liquides
- Pour maintenir l'eau à ébullition
- Pour faire décongeler des surgelés
- Pour confectionner une omelette de 2 à 3 oeufs

### **Positions 4 et 5**

- Pour faire cuire
- Pour maintenir l'ébullition lors de la confection de conserves

## Positions 5 et 6

- Pour saisir la viande, faire frire le poisson

## Position 6

- Pour les pommes de terres frites et autres fritures dans un bain d'huile
- Pour porter de l'eau à ébullition
- Pour la cuisson du sucre (caramélisation, confitures)

## INTÉRIEUR DU FOUR

Le four comporte des glissières latérales sur trois niveaux permettant d'insérer la grille, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite.

Il est également équipé d'une résistante de voûte/gril servant aussi à la cuisson au gril, et d'une résistance de sole implantée sous la paroi inférieure.

## FONCTIONNEMENT DU FOUR

- Pour choisir le mode de cuisson, utilisez le sélecteur de fonctions. Vous pouvez tourner ce bouton dans les deux sens.
- Pour choisir la température de cuisson, utilisez le sélecteur de température. Vous pouvez la régler de 50 à 250°C. Lorsque vous tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, les valeurs de réglage augmentent, et si vous le tournez en sens inverse, elles diminuent.

**Lorsque vous tournez le bouton dans le sens des valeurs croissantes, ne le forcez pas vers zéro, car vous endommageriez le sélecteur de température**

## ATTENTION!

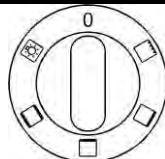
Ne couvrez pas le fond du four avec du papier aluminium et ne posez pas non plus la lèchefrite, les casseroles, les récipients ou la nourriture sur la sole. Cela risque en effet de provoquer une surchauffe et d'endommager irrémédiablement l'appareil.

### INSERTION DE GRILLE DANS LE FOUR

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



### FONCTIONS DU FOUR ET MODES DE CUISSON



**Éclairage intérieur.** S'allume lorsqu'on active une fonction quelconque du four.



**Convection naturelle.** Les résistances de sole et de voûte chauffent en même temps.  
Vous pouvez régler la température de 50 à 250°C.



**Sole.** Seule la résistance de sole fonctionne. Vous pouvez régler la température de 50 à 250°C.

**Conseil:** choisissez ce mode quand vous voulez faire bien cuire le fond des gâteaux.



**Voûte.** Seule la résistance de voûte fonctionne. Vous pouvez régler la température de 50 à 250°C.

**Conseil :** Utilisez ce mode de cuisson pour obtenir des préparations bien dorées et croustillantes sur le dessus.



**Gril infrarouge.** Réglez la température sur 250°C (au maximum).

## **CONSEILS POUR LA CUISSON DE LA VIANDE ET DES PÂTISSERIES**

Vous trouverez ci-dessous les températures recommandées pour la cuisson des préparations les plus courantes.

50 - 70° C - Séchage des fruits, des champignons, etc.

80 - 100° C - Conserves de fruits et légumes

130 - 150° C - Cuisson à feu doux

180 - 200° C - Cuisson des pâtisseries à la levure boulangère

220 - 250° C - Cuisson de la viande à rôtir

- Après quelques essais et avec un peu d'expérience, vous serez vite capable de sélectionner la température convenable pour chaque plat et le mode de cuisson qui donne le meilleur résultat pour différents types de viande et/ou de gâteaux.
- Dans certains cas, il est nécessaire de préchauffer le four avant d'y introduire votre préparation.

- Le voyant du sélecteur de température reste allumé tant que le four n'a pas atteint la température réglée. Une fois qu'elle est atteinte, le voyant s'éteint.
- Pour obtenir le meilleur résultat de cuisson, insérez la grille supportant le plat sur les glissières du milieu (second niveau à partir du bas).
- Évitez si possible d'ouvrir le four pendant la cuisson des pâtisseries. Ceci risquerait de nuire à la bonne répartition de la chaleur et aurait pour conséquence un temps de cuisson plus long ou, à l'inverse, la carbonisation du gâteau.

## **CUISSON AU GRIL**

### **CUISSON AU GRIL**

- Durant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée.
- Le niveau sur lequel vous poserez la grille dépend du type de viande et de son poids.
- En règle générale, il faut insérer la grille sur les glissières du haut.

### **CUISSON DE LA VIANDE AU GRIL**

- Ouvrez la porte du four.
- Disposez les aliments sur la grille.
- Insérez la grille sur les glissières latérales.
- Installez sur le niveau inférieur une lèchefrite remplie d'eau pour recueillir le jus qui va s'écouler.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Avant d'entreprendre le nettoyage de l'appareil ou toute autre opération de maintenance, réglez les manettes et le sélecteur de température sur "0" puis laissez refroidir complètement la cuisinière.

Lors du nettoyage ou de l'entretien, gardez toujours à l'esprit le principe suivant :

- Toutes les manettes et tous les boutons doivent être sur la position "0" .
- L'interrupteur électrique principal situé en façade de l'appareil doit être sur la position "0" .

## NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE

- Nettoyez l'extérieur avec une éponge humide et un peu de détergent.
- Les taches de graisse s'enlèvent à l'eau chaude avec un détergent destiné à l'émail.
- Ne nettoyez jamais les surfaces émaillées avec des produits abrasifs car ils endommageraient irrémédiablement la surface.

## FOYERS EN VITROCÉRAMIQUE

Votre plan de cuisson vitrocéramique est esthétique et facile à utiliser. Les conseils ci-dessous vous permettront de le garder comme neuf le plus longtemps possible.



1



2



3



4



5

La surface vitrocéramique refroidie doit être nettoyée régulièrement après chaque utilisation, sinon le moindre résidu peut se carboniser sur la surface chaude lors de l'utilisation suivante.

**Utilisez des produits de nettoyage destinés spécialement à la vitrocéramique.** Ces produits forment une couche protectrice contre l'eau et les éclaboussures qui pourront être facilement éliminées.

**Essuyez la poussière** ou les dépôts éventuels de la surface vitrocéramique et du fond des récipients avant chaque utilisation car ils pourraient abîmer la table de cuisson (Figure 1).

**Attention :** les tampons métalliques, les éponges et détergents abrasifs, les produits agressifs en aérosol et les nettoyants liquides non appropriés peuvent abîmer la surface (Figures 1 et 2).

**Les pictogrammes sérigraphiés** peuvent s'effacer si

vous utilisez des nettoyants trop puissants ou si le fond de vos récipients est rugueux ou endommagé (Figure 2).

**Les éclaboussures légères** peuvent être nettoyées avec une éponge douce et humide. Essuyez ensuite la surface avec un chiffon sec (Figure 3).

**Les taches d'eau** peuvent être enlevées avec du vinaigre dilué dans de l'eau. N'utilisez pas cette solution pour nettoyer le cadre de la table de cuisson (certains modèles pourraient perdre leur brillant). N'utilisez pas non plus de détergents agressifs en aérosol ni de produits anticalcaires (Figure 3).

**Les taches desséchées** peuvent être éliminées à l'aide de nettoyants destinés à la vitrocéramique en observant les instructions du fabricant. **Essuyez ensuite la table de cuisson car, en chauffant, les traces de détergents pourraient endommager la surface vitrocéramique** (Figure 3).

**Enlevez les taches carbonisées** à l'aide d'un grattoir spécial. Veillez à ce que la poignée en plastique du grattoir ne touche pas la surface chaude (Figure 4).

Faites attention à ne pas vous blesser avec le grattoir.

**Le sucre et les aliments contenant du sucre** peuvent détériorer irrémédiablement la surface vitrocéramique (Figure 5). Pour cette raison, vous devez enlever immédiatement avec le grattoir le sucre et les préparations sucrées renversés sur la table de cuisson, même si le foyer est encore chaud (Figure 4).

**Le changement de couleur de la surface vitrocéramique** n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement de la table de cuisson, mais il est très difficile de récupérer complètement la couleur d'origine. Le plus souvent, il s'agit de taches carbonisées ou c'est la conséquence du frottement du fond des récipients non adaptés (comme les casseroles en aluminium ou en cuivre).

### **IMPORTANT :**

Les imperfections décrites ci-dessus n'altèrent que l'esthétique et n'ont pas d'influence directe sur le fonctionnement de l'appareil. La remise en état de la table de cuisson altérée par ces défauts esthétiques n'est pas couverte par la garantie.

## **FOUR**

- Nettoyez les parois du four avec une éponge humide et du détergent. Pour enlever les résidus carbonisés, utilisez un détergent spécial destiné à l'émail.
- Après avoir nettoyé le four, essuyez-le bien.
- Ne procédez au nettoyage du four que lorsqu'il a complètement refroidi.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs qui rayeraient la surface émaillée.
- Lavez les accessoires du four (grille, plaque à pâtisserie, etc.) avec une éponge et du détergent, ou mettez-les dans le lave vaisselle. Vous pouvez aussi utiliser un détergent spécial pour enlever les taches résistantes et les résidus carbonisés.

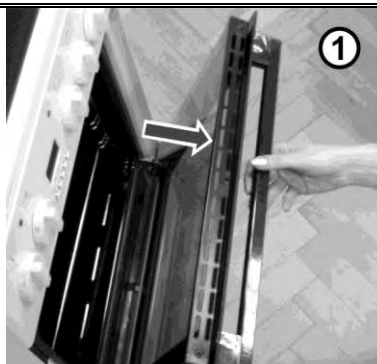
## **FOUR**

Pour nettoyer la vitre en verre du four, procédez de la manière suivante :

1. Entrouvrez la porte.
2. Retirez les vis cruciformes de la bride de maintien.
3. Retirez la bride.
4. Retirez la vitre intérieure et nettoyez-la avec un produit non abrasif.
5. Remplacez la vitre en veillant à bien la positionner (comme illustré). Pour plus de facilité, mettez la porte du four à l'horizontale.

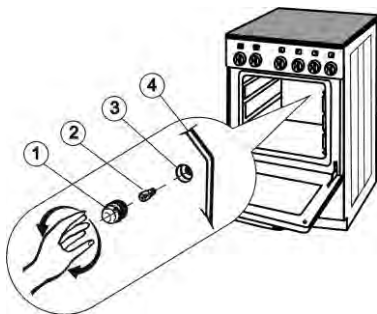
Le remontage de la porte se fait dans le sens inverse des instructions ci-dessus.





## REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

- Mettez tous les boutons en position "0" et coupez l'alimentation électrique de l'appareil.
- Dévissez le couvercle en verre en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une neuve.
- Remettez en place le couvercle en verre.



### NB

Pour l'éclairage intérieur du four, choisissez toujours une ampoule correspondant aux spécifications suivantes: Culot E 14, 230 V, 15 W, 300°C.

1. Couvercle en verre
2. Ampoule
3. Douille
4. Panneau arrière du four

## CONDITIONS DE GARANTIE

En cas de dysfonctionnement durant la période de garantie, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Adressez une réclamation au point de vente où vous l'avez acheté et vérifiez si vous pouvez produire le certificat de garantie avalisé. En l'absence de certificat de garantie dûment avalisé, votre réclamation ne serait pas recevable.

## **MISE AU REBUT DES EMBALLAGES**

L'appareil est livré avec un emballage de protection qui est recyclable. Apportez les matériaux d'emballage à la collecte spécialisée pour qu'ils soient recyclés.

Carton ondulé, papier kraft :

- remise à une déchetterie ;
- dépôt dans le conteneur destiné au papier.

Bois :

- autre utilisation personnelle
- remise à une déchetterie, ou à la collecte spécialisée mise en place par votre commune.

Sacs et films en plastique :

- dépôt dans le conteneur destiné au plastique.

## **MISE AU REBUT DES APPAREILS EN FIN DE VIE**

Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe.

Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchetterie qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement.

Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

# CONSIGNES RÉGLEMENTAIRES POUR L'INSTALLATION

## RACCORDEMENT DE L'APPAREIL AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

Le raccordement de l'appareil au réseau électrique doit être réalisé exclusivement par un professionnel qualifié et conformément à la réglementation en vigueur.

L'installation électrique doit comporter, en amont de la cuisinière, un élément de coupure omnipolaire ; l'ouverture entre les contacts de ce dispositif doit être au moins de 3 mm. Pour le raccordement au courant triphasé, on peut utiliser des câbles de type HO5RR-1,5 (auparavant CGLG Cx1,5) dont les extrémités seront dénudées comme indiqué sur l'illustration. Afin d'éviter l'usure par frottement, il est nécessaire d'enficher l'extrémité des fils dans des connecteurs à pincer. Pour le raccordement à du courant monophasé, on peut utiliser des câbles de type HO5RR-F3G-4 (auparavant GGLG3Cx4) dont l'extrémité sera connectée comme illustré sur la figure 5. Après avoir vissé les connecteurs dans le boîtier de raccordement, maintenez le câble d'alimentation en place à l'aide du serre-câble pour le protéger contre l'arrachement (figure 5). Enfin, refermez le couvercle du boîtier de raccordement.

## INSTRUCTIONS ET RÉGLAGES CONCERNANT L'INSTALLATION

Seul un professionnel qualifié est habilité à installer l'appareil. Ce technicien doit mettre la cuisinière de niveau, la raccorder au réseau électrique et vérifier son bon fonctionnement. La procédure d'installation doit être consignée dans le certificat de garantie. La cuisinière électrique est un consommateur d'énergie, elle doit donc être raccordée et mise en place selon les normes en vigueur.

Nous vous recommandons d'utiliser les câbles de raccordement suivants.

- Raccordement à du courant monophasé : Cu 3 x 4 mm<sup>2</sup> au minimum, avec un fusible ou disjoncteur de 32 Ampères.

- Raccordement à du courant triphasé : Cu 5 x 1,5 mm<sup>2</sup> au minimum, avec un coupe-circuit de 3 x 16 Ampères

## **MISE EN GARDE**

**Avant de démonter ou remonter un appareil électrique, il est indispensable de le mettre hors tension ; en outre, il faut s'abstenir de l'utiliser durant l'intervention.**

Une fois l'appareil installé, il est nécessaire de veiller à son bon fonctionnement ; il faut donc :

- vérifier si le raccordement du câble d'alimentation est correct ;
- vérifier si les foyers, boutons, manettes et voyants fonctionnent normalement ;
- présenter toutes les fonctions à l'utilisateur pour le familiariser avec l'utilisation et la maintenance de l'appareil.

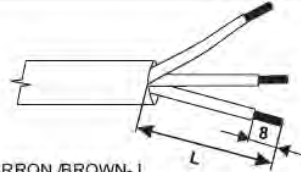
## **NB**

En raison de son niveau de protection contre les risques d'électrocution, la cuisinière électrique est un appareil de la classe I et doit être raccordée à la terre de l'installation électrique.

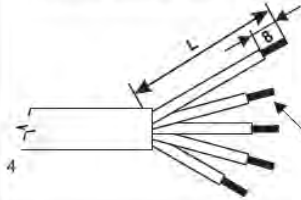
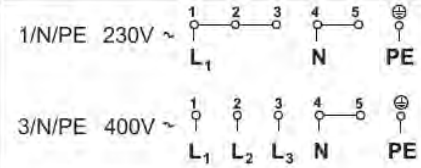
**La cuisinière doit être installée par une personne agréée, conformément aux normes en vigueur.**

Le raccordement à la terre est obligatoire.

L=65 mm, SCHWARZ / NOIR / BLACK - L3  
 L=45 mm, SCHWARZ / NOIR / BLACK - L2  
 L=45 mm, HELLBLAU / BLEU / LIGHT BLUE - N  
 L=50 mm, GRÜN GELB / VERT ET JAUNE /  
 GREEN AND YELLOW / PE (⊕)  
 L=25 mm, BRAUN / MARRON / BROWN - L1



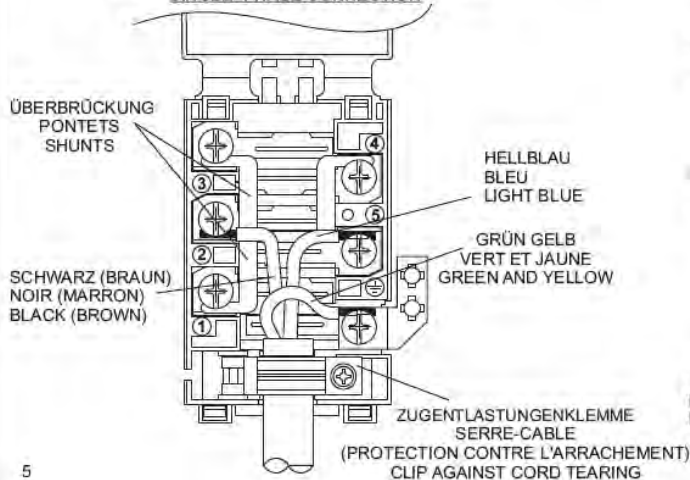
L=45 mm, BRAUN / MARRON / BROWN - L  
 L=45 mm, HELLBLAU / BLEU / LIGHT BLUE - N  
 L=50 mm, GRÜN GELB / VERT ET JAUNE /  
 GREEN AND YELLOW PE (⊕)



AN DEN KABELENDEN SIND GEPRESSTE KABELHÜLSEN ZU VERWENDEN!  
 EXTREMITÉ DES FILS ENFICHÉS DANS DES CONNECTEURS À PINCER  
 CONDUCTOR ENDS BRACED WITH PRESSED TERMINAL

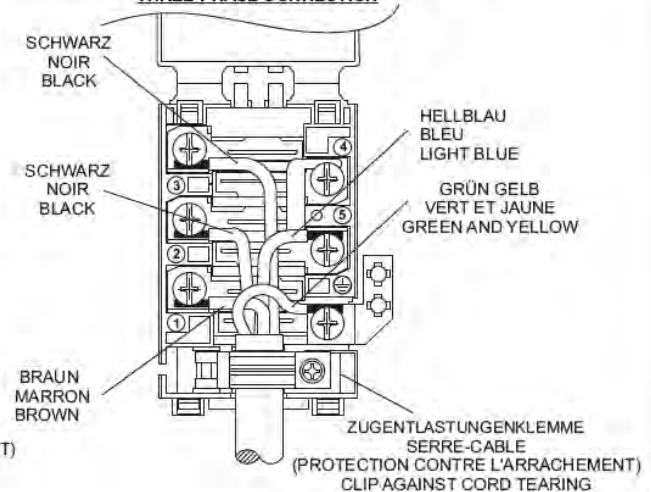
6

**ANSCHLUSS 1 PHASE**  
**RACCORDEMENT À DU COURANT MONOPHASÉ**  
**SINGLE -PHASE CONNECTION**

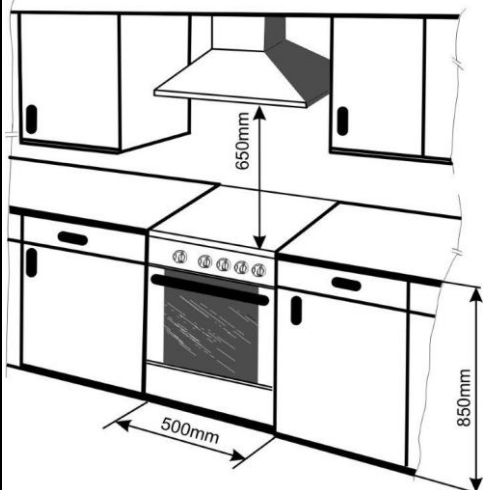


5

**ANSCHLUSS 3 PHASEN**  
**RACCORDEMENT À DU COURANT TRIPHASÉ**  
**THREE-PHASE CONNECTION**



## EMPLACEMENT



La cuisinière est conçue pour être installée dans une rangée de meubles. En ce qui concerne le respect des normes de sécurité vis-à-vis de la résistance au feu des matériaux, on peut placer la cuisinière sur n'importe quel plancher. Les éléments adjacents doivent résister à une température de 100° C, sinon il faut les protéger de la chaleur par une plaque isolante. L'appareil ne doit pas être installé sur un socle.

Sur le schéma ci-dessus, "X" désigne la distance entre le plan de cuisson et la hotte aspirante ; elle doit être telle qu'indiquée dans les Instructions de montage de la hotte, et ne peut être inférieure à 650 mm.

### ATTENTION

Veiller à placer le cordon secteur de façon à ce qu'il ne touche pas les éléments chauds de la cuisinière (fente d'évacuation des vapeurs à l'arrière, partie inférieure de l'appareil). La chaleur pourrait endommager sa gaine

isolante.

## MISE À NIVEAU DE LA CUISINIÈRE

La cuisinière peut être mise à niveau à l'aide des 4 pieds réglables.

### PROCÉDURE

- Inclinez la cuisinière d'un côté ;
- Insérez le pied vissé dans l'orifice adéquat, et procédez de même pour les 3 autres pieds.
- Vous pouvez régler la hauteur de chaque pied en ouvrant l'abattant inférieur et en vous aidant d'un niveau à bulles et d'un tournevis à pointe plate.

### NB

Il n'est pas nécessaire d'utiliser les pieds de réglage si la hauteur et la position horizontale de la cuisinière sont correctes.

### ATTENTION!

Afin d'éviter tout risque de basculement, l'équerre de stabilisation fournie avec la cuisinière doit être installée conformément aux instructions de montage.

### INSTALLATION:

L'équerre de fixation est fixée au mur à l'aide des 2 vis et chevilles fournies (voir illustration ci-dessus). Une fois l'équerre posée, réglez la hauteur de la cuisinière de telle sorte que le support soit inséré dans le trou dans la paroi arrière.

### PROCÉDURE D'INSTALLATION:

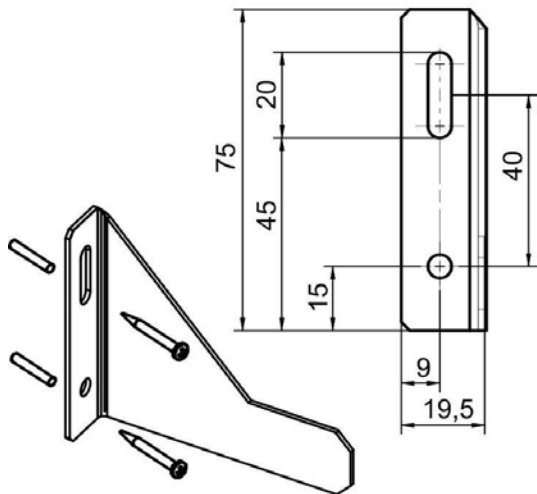
- Mettez la cuisinière à l'endroit souhaité.
- Mesurez la distance "A" comme illustré ci-dessous (distance entre le sol et le bas de l'équerre).
- Déplacez la cuisinière, puis mesurez la distance "B" comme illustré ci-dessous (distance de centrage



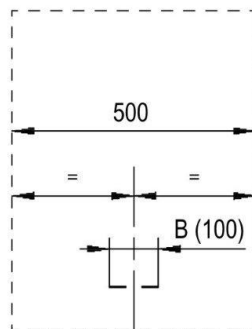
horizontal).

- Fixez l'équerre au mur à l'aide des 2 vis fournies.
- Repositionnez la cuisinière et vérifiez qu'elle ne bascule pas.

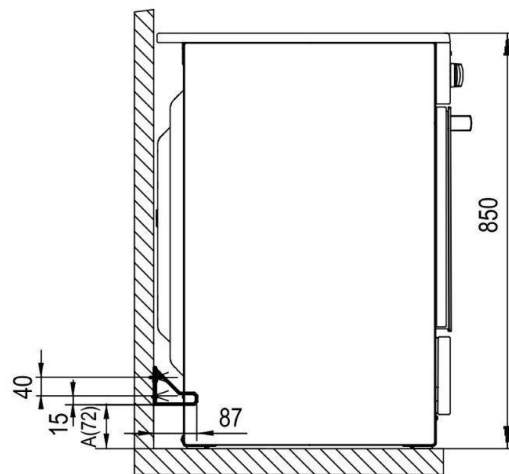
### ANGLE BRACKET / ÉQUERRE



### REAR VIEW OF THE APPLIANCE VUE ARRIÈRE DE L'APPAREIL



### SIDE VIEW OF THE APPLIANCE VUE LATÉRALE DE L'APPAREIL



### NB

Le fabricant se réserve le droit de procéder à quelques modifications mineures de la notice d'utilisation afin d'y répercuter d'éventuelles améliorations technologiques.

## ACCESSOIRES

Grille

Plaque à pâtisserie

Lèchefrite

Pieds réglables en hauteur

Grattoir de nettoyage

Équerre de fixation

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE

Dimensions :Hauteur x Largeur x Profondeur

#### Foyers

#### Foyers en vitrocéramique

Arrière gauche

Avant gauche

Arrière droit

Avant droit

#### Four

Résistance de voûte

Résistance de sole

Gril

Résistance circulaire

Ventilateur

Éclairage intérieur

Température mini / maxi

Tension secteur

Puissance électrique totale de l'appareil

# INFORMATIONS DIVERSES

Marque

Modèle

CLASSE D'EFFICACITE ÉNERGÉTIQUE

A – le plus efficace

B

C

D



E

F

G – le moins efficace

Consommation d'énergie en convection naturelle (kWh)

Temps de montée en température selon test normalisé (min.)

Consommation d'énergie en chaleur tournante (kWh)  / 

Temps de montée en température selon test normalisé (min.)

Volume utile du four (litre)

Volume brut

PETIT

**MOYEN**

GRAND

Niveau de bruit dB (A)

Consommation en veille (W)

Surface de la plus grande plaque à pâtisserie (cm<sup>2</sup>)

Kesa Electricals© UK:EC1N 6TE

ES VCR PRO LINE CVP 561 W-2 / FR, GB, DE / 2013 09 30 / **SAP 257243**