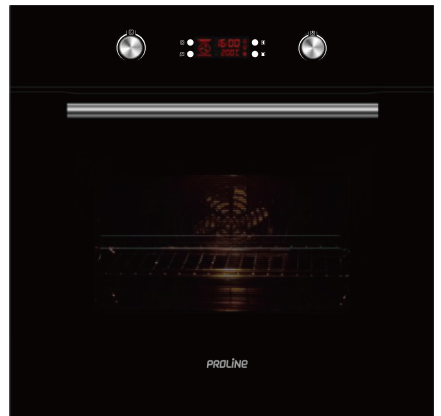


# PROLINE

CNC65WH2 / CNC65BK2

**BUILT-IN OVEN  
FOUR ENCASTRABLE  
INBOUWOVEN**



# Table des matières

AVERTISSEMENTS .....	3
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ .....	6
DESCRIPTION DU FOUR.....	6
Panneau de contrôle .....	6
Accessoires du four .....	7
INSTALLATION .....	8
ELECTRICAL CONNECTION .....	10
FONCTIONNEMENT.....	10
Réglage de l'horloge .....	10
Cuisson .....	11
Réglage du minuteur .....	13
Verrouillage sécurité enfants.....	13
Fonction d'économie d'énergie .....	14
Fonction de programmation du temps de cuisson.....	14
NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	15
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	18
MISE AU REBUT .....	20

- Placez le plateau et la grille au même niveau des deux côtés, assurez-vous qu'ils sont en position horizontale et stable.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, des précautions qui concerne l'entretien par l'utilisateur et le remplacement de l'ampoule, référez-vous aux sections "UTILISATION" et "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter sa surchauffe.



## AVERTISSEMENTS

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- les fermes ;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- les environnements de type chambres d'hôtes.

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:** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants

âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

**MISE EN GARDE:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

**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.

Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.

L'appareil doit être installé en respectant les règles nationales d'installation électrique NF C 15-100.

Les informations relatives aux dimensions et au mode d'installation de l'appareil sont indiquées dans la section « INSTALLATION » de ce manuel.

La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Après un cycle de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir un refroidissement plus rapide et une meilleure fiabilité du four.

Toutes les cuissons se font porte fermée de préférence.

Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.

Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail qui recouvre la cavité.

## **INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ**

- ❖ Le four doit être correctement installé et relié à la terre par un technicien qualifié. Nous ne serons pas responsables de tout dommage qui pourrait être causé par le non-respect de ces instructions.
- ❖ Ne portez pas de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez le four. Ils pourraient s'enflammer s'ils touchaient un élément chauffant, ce qui pourrait causer un risque de brûlure.
- ❖ Ne stockez pas de matériaux inflammables sur le four ou près de celui-ci. Cela pourrait créer un risque d'accident.
- ❖ L'entretien et les travaux de réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens agréés.
- ❖ Il est dangereux de modifier les spécifications du produit de quelque manière que ce soit.
- ❖ N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant sur la poignée de la porte.
- ❖ Lorsque la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants monter ou s'asseoir dessus.
- ❖ Utilisez toujours des gants isolants pour retirer et replacer les aliments dans le four.
- ❖ Assurez-vous que les boutons de contrôle sont toujours éteints quand l'appareil n'est pas utilisé.

## **DESCRIPTION DU FOUR**

### **Panneau de contrôle**

Le four est conçu avec deux boutons de contrôle push-pull (boutons rétractables). Ces boutons peuvent être complètement poussés à l'intérieur du panneau de contrôle lorsque vous n'utilisez pas le four.



Bouton de contrôle des fonctions



Bouton de contrôle du thermostat



Bouton du minuteur



Bouton de l'horloge

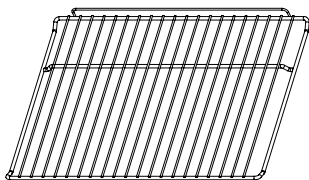


Bouton de démarrage



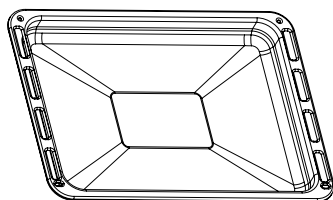
Bouton pause/arrêt

## Accessoires du four



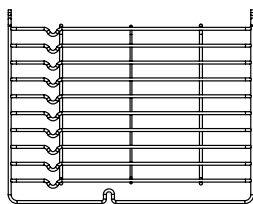
Grille métallique:

Pour la cuisson des plats et les aliments à rôtir ou à griller



Plateau:

Pour cuire de grandes quantités d'aliments tels que des gâteaux fondants, des pâtisseries, des aliments surgelés, etc., ou pour récupérer les graisses / écoulements et jus de viande.

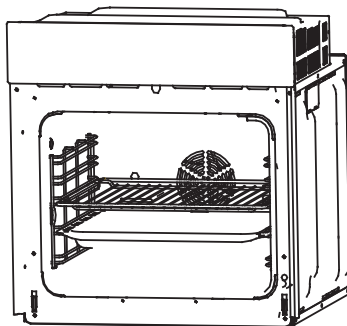


### Rail de support (2):

Les rails de support, situés sur les parois gauche et droite à l'intérieur du four, peuvent être retirés pour le nettoyage. La grille métallique et le plateau peuvent être maintenus à la hauteur désirée entre les deux rails.

Poussez la grille métallique ou le plateau entre les barres de guidage des rails de support dans le four, en allant bien jusqu'au bout.

Si la grille et le plateau sont insérés ensemble, placez la grille au-dessus du plateau.



## INSTALLATION

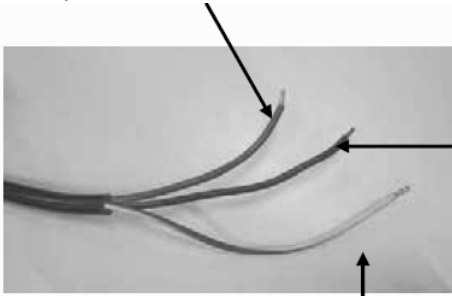
Le schéma ci-dessous indique les dimensions correctes pour encasturer le four dans un placard de cuisine. Ce four peut également être installé sous un plan de travail.




## CONNEXION ÉLECTRIQUE

Les câblages électriques ne doivent être effectués que par un électricien qualifié et agréé.

Le fil marron doit être connecté à la borne comportant la marque L (sous tension).






Le fil bleu doit être connecté à la borne comportant la marque N (neutre).

Le fil vert et jaune doit être connecté à la borne comportant la marque E ou à la borne comportant le symbole  de connexion à la terre.

## FONCTIONNEMENT

Branchez le four; l'écran affichera « 0:00 » et le four émettra un bip sonore. L'horloge est réglée sur 24 heures.

### Réglage de l'horloge

1. Appuyez sur , les chiffres des heures clignoteront.
2. Alors que les chiffres des heures clignent, tournez le bouton de contrôle du thermostat pour régler l'heure.
3. Appuyez sur  pour confirmer le réglage puis les chiffres des minutes clignoteront.
4. Alors que les chiffres des minutes clignent, tournez le bouton de contrôle du thermostat pour régler les minutes.
5. Appuyez sur  pour confirmer le réglage. Les deux points « : » clignoteront sur l'affichage.


## Cuisson


1. Tournez le bouton de contrôle des fonctions pour sélectionner la fonction désirée.


- L'indicateur lumineux correspondant s'allumera sur l'affichage.

2. Tournez le bouton de contrôle du thermostat pour sélectionner la température désirée.




**REMARQUE :** Vous ne pouvez pas régler la température en mode d'éclairage du four ni en mode de décongélation.







3. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.

4. Durant la cuisson, vous pouvez régler la durée de cuisson désirée en tournant le bouton de contrôle des fonctions. Appuyez sur  pour confirmer.

- **REMARQUE :** Vous ne pouvez pas régler la durée de cuisson en mode d'éclairage du four.
- La durée de cuisson par défaut et la durée de cuisson maximale est de 9 heures (9:00).
- Lorsque vous tournez le bouton, la durée de cuisson augmentera d'une minute pour les 30 premières minutes, puis augmentera ensuite par tranches de 5 minutes.
- Vous pouvez vérifier l'heure de l'horloge durant la cuisson en appuyant sur .







5. Lorsque la cuisson est terminée, la sonnerie du four retentira cinq fois.

- Pour interrompre la cuisson, appuyez sur  et appuyez de nouveau sur  pour reprendre la cuisson.
- Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant deux fois sur .




Indicateurs lumineux des fonctions	Description
	<p><b>Lampe du four</b></p> <p>Cette fonction permet d'éclairer le four sans aucune fonction de cuisson. ( sauf la fonction ECO )</p>
	<p><b>Décongélation</b></p> <p>Cette fonction permet de faire circuler l'air à température ambiante autour des aliments.</p>
	<p><b>Convection</b></p> <p>Dans cette fonction, le ventilateur est activé automatiquement pour améliorer la circulation de l'air et créer une chaleur uniforme pour la cuisson. La température peut être réglée de 50 ° C à 240 ° C et la température par défaut est de 180 ° C.</p>
	<p><b>Gril avec ventilation</b></p> <p>Cette fonction peut être utilisée pour faire circuler l'air chaud des éléments chauffants supérieurs, et est idéale pour griller de gros morceaux de viande. La température peut être réglée de 50 ° C à 200 ° C et la température par défaut est de 190 ° C.</p>
	<p><b>Gril par chaleur rayonnante</b></p> <p>Cette fonction utilise l'élément chauffant supérieur. La température peut être réglée à 180 ° C, 210 ° C ou 240 ° C et la température par défaut est de 210 ° C. Cette fonction est idéale pour faire dorer des aliments (par exemple pour le pain grillé).</p>
	<p>Cette fonction garantit des économies d'énergie pendant la cuisson.</p>

## Réglage du minuteur




Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée de cuisson désirée au lieu de surveiller la cuisson vous-même.

1. En mode de veille, appuyez sur .
  - Les chiffres des heures clignoteront et l'indicateur lumineux “” s'allumera sur l'affichage.
2. Alors que les chiffres des heures clignotent, tournez le bouton de contrôle du thermostat pour régler les heures du minuteur.
  - Le minuteur peut être réglé jusqu'à 9 heures et 59 minutes (9:59).
3. Appuyez sur  pour confirmer. Les chiffres des minutes clignoteront sur l'affichage.
4. Alors que les chiffres des minutes clignotent, tournez le bouton de contrôle du thermostat pour régler les minutes du minuteur.
5. Appuyez sur  pour confirmer.
  - Les deux points « : » clignoteront sur l'affichage.
6. Lorsque la durée réglée est écoulée, votre cuisson sera achevée; La sonnerie du four retentira 10 fois et l'indicateur lumineux “” disparaîtra de l'affichage.
  - Pour annuler le minuteur, appuyez deux fois sur .

## Fonction de verrouillage sécurité enfants


Pour activer la fonction de verrouillage sécurité enfants, appuyez en même temps sur  et  et maintenez ces boutons enfoncés jusqu'à ce qu'un bip sonore soit émis et que l'indicateur lumineux de verrouillage “” apparaisse sur l'affichage.

Tous les boutons de contrôle seront verrouillés.

Pour déverrouiller les boutons de contrôle, appuyez de nouveau en même temps sur  et  et maintenez ces boutons enfoncés jusqu'à ce qu'un bip sonore soit émis et que l'indicateur lumineux de verrouillage "" disparaisse de l'affichage.

### **Fonction d'économie d'énergie**

Cette fonction vous aidera à utiliser le four de façon écologique et à économiser l'énergie:



Pour activer cette fonction, en mode de veille, appuyez sur  et maintenez ce bouton enfoncé durant environ 3 secondes. Si aucune opération n'est effectuée avant 10 minutes, l'affichage s'éteindra.






Pour désactiver cette fonction, appuyez sur n'importe quel bouton ou tournez le bouton de contrôle. L'affichage se rallumera.

### **Fonction de programmation du temps de cuisson**

Cette fonction vous permet de définir le moment où vous voulez commencer la cuisson et vous pouvez également régler le temps de cuisson désiré.

Pour utiliser cette fonction, réglez tout d'abord l'horloge (reportez-vous au paragraphe "Réglage de l'horloge").

1. Appuyez sur . Les chiffres des heures clignoteront.
2. Alors que les chiffres des heures clignotent, tournez le bouton de contrôle du thermostat pour régler l'heure souhaitée.
3. Appuyez sur  pour confirmer. Les chiffres des minutes clignoteront

4. Alors que les chiffres des minutes clignotent, tournez le bouton de contrôle du thermostat pour régler les minutes souhaitées.
5. Tournez le bouton de contrôle des fonctions pour sélectionner la fonction désirée.
6. Appuyez sur  .
7. Tournez les boutons de contrôle des fonctions et du thermostat pour régler respectivement le temps de cuisson requis et la température désirée.
8. Appuyez sur  pour confirmer les réglages.
  - L'écran affichera l'horloge et le symbole de programmation .
  - Pour vérifier l'heure de programmation, appuyez sur  . Après environ 3 secondes, l'horloge s'affichera de nouveau.
9. Lorsque l'heure programmée est atteinte, un bip sonore sera émis et le four démarrera automatiquement la cuisson.
  - Le symbole de programmation  s'éteindra.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Éteignez le four, débranchez le câble d'alimentation de la prise murale et attendez que le four ait complètement refroidi avant de le nettoyer.

### Nettoyage des surfaces externes

Nettoyez les surfaces externes de l'appareil avec un chiffon légèrement humide. Séchez-les complètement.

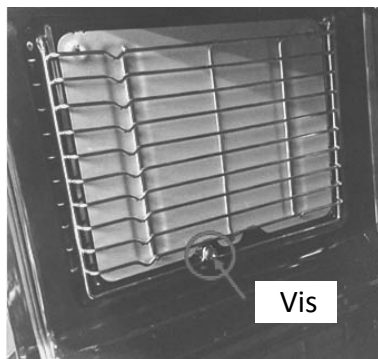
N'utilisez jamais d'agent nettoyant chimique ou abrasif.

### Nettoyage de l'intérieur du four (après chaque utilisation)

Enlevez la grille métallique, le plateau et les rails de support.

Pour enlever les rails de support,

1. Retirez les vis des côtés droit et gauche à l'intérieur du four.



2. Levez et tirez les rails de support hors de parois du four.



Essuyez l'intérieur du four à l'aide d'un détergent ménager. Nettoyez-le avec un chiffon légèrement humide et séchez-le entièrement.

Pour remettre les rails de support en place, accrochez tout d'abord la partie supérieure des rails dans les trous des parois du four et fixez ensuite le bas des rails aux parois du four en serrant les vis.

### **Nettoyage des accessoires amovibles**

Lavez la grille métallique, le plateau et les rails de support dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les complètement avant de les utiliser.

## Nettoyage catalytique

Les panneaux latéraux amovibles sont revêtus d'un émail catalytique.

Pendant la cuisson, l'air qui circule dans le four déposera des éclaboussures d'huile et de graisse. En cas d'écoulement de liquides gras, l'action d'auto-nettoyage ne sera pas suffisante. Il est recommandé de faire fonctionner le four à 240 ° C pendant une heure. Puis attendez que le four refroidisse et essuyez-le avec un chiffon humide.

En cas d'utilisation de décapants pour four sur les surfaces intérieures du four, les panneaux catalytiques doivent d'abord être retirés du four. Pour les enlever, dévissez les vis, puis retirez-les du four.

Notez qu'avec le nettoyage catalytique, la cavité du four ne sera pas entièrement nettoyée : vous devrez nettoyer les parties émaillées ainsi que la porte du four en verre vous-même.

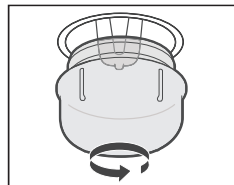
Dans ces conditions, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal et il est recommandé d'éloigner les enfants.

### Remplacement de l'ampoule de la lampe du four

**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.**

L'ampoule est située à l'intérieur du four sur la paroi arrière.

1. Tournez le couvercle de la lampe pour l'enlever.



2. Dévissez et remplacez l'ampoule usée par une ampoule neuve adaptée à des températures élevées (300 ° C) dont les spécifications sont les suivantes: 230V, G9 25W.
3. Remplacez le couvercle de la lampe.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Veuillez trouver ci-dessous la fiche technique du four domestique conformément au règlement UE n° 66/2014.

Numéro de modèle	CNC65WH2/CNC65BK2
Type de four	Four électrique
Masse de l'appareil (M)	30 kg
Nombre de cavités	1
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	Electricité
Volume par cavité (V)	70L
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à chauffage électrique pendant un cycle en mode en mode de ventilation forcée par cavité (énergie finale électrique) ( $EC_{\text{cavité électrique}}$ )	0,79kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité ( $EEl_{\text{cavité}}$ )	94

Exigences d'éco-conception selon le règlement UE n ° 66/2014

Élément	Valeur mesurée	Étape 1	Étape 2	Étape 3
EEI <sub>cavité</sub>	94	<input checked="" type="checkbox"/> 1 an après son entrée en vigueur <146	<input checked="" type="checkbox"/> 3 ans après son entrée en vigueur <121	<input checked="" type="checkbox"/> 5 ans après son entrée en vigueur <96

Tension d'alimentation et fréquence	220-240 V~ 50 Hz - 60 Hz
Puissance maximale	2,1 kW
Ampère (A) de prise (10 /16 / 32 A)	- A
Puissance de la lampe du four	25 W
Élément chauffant supérieur (W)	-
Élément chauffant du gril (w)	2000
Elément chauffant par convection (W)	2000
Moteur de convection (w)	19
Ventilateur de refroidissement (w)	13
Nettoyage (Émail / catalytique / pyrolyse)	Catalytique
Poids net kg	30
Dimensions externes (Largeur*Diamètre*Hauteur)	595 * 575 * 595
Dimensions de découpe du placard / meuble (Largeur*Diamètre*Hauteur)	560 * 570 * 600
Classe énergétique (lettre pour l'autocollant) *	A
Usable volume (litres)	70
Dimensions : (Petit/Moyen/Large)	Large
Fabriqué en	R.P.C

\* Classe énergétique : A+++.....D (A+++=économique D=moins économique)

La méthode d'essai est en conformité avec les exigences de la norme EN60350-1:2016.

# 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 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 Vandendorre**

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.

# FNAC DARTY

ETABLISSEMENTS DARTY ET FILS ©  
129 AVENUE GALLIENI 93140 BONDY  
FRANCE

## EU Declaration of Conformity N°86201901026

*Déclaration UE de Conformité*

*EU- Conformiteitsverklaring*

*Declaracion UE de conformidad*

*Declaração de conformidade da UE*

### **Product Description - Built-in Electric Oven**

*Description du produit :*

*Productbeschrijving:*

*Descripción del producto :*

*Descrição do produto:*

**Brand - Marque /Merk /Marca: Proline**

**Model number - Référence commerciale : CNC65WH2**

*/Modelnummer / Numero de modelo / CNC65BK2*

*Numero do modelo :*

**We declare that the above product has been evaluated and deemed to comply with the requirements of the listed European Directives and standards:**

*Nous déclarons que le produit ci-dessus a été évalué et jugé conforme aux dispositions des directives et des normes européennes énumérées ci-après:*

*Wij verklaren dat het hierboven vermeld product is beoordeeld overeenkomstig en geacht te voldoen aan de eisen van genoemde Europese Richtlijnen en normen:*

*Declaramos que el producto mencionado anteriormente ha sido evaluado y se ha estimado que cumple con las normas y los requisitos de las Directivas Europeas enunciadas:*

*Declaramos que o produto apresentado acima foi avaliado e considerado em conformidade com os requisitos das diretivas e normas europeias listadas:*

Reference number	Title
<input checked="" type="checkbox"/> 2014/30/EU	EMC Directive (EMC)
<input checked="" type="checkbox"/> 2014/35/EU	Low Voltage Directive (LVD)
<input checked="" type="checkbox"/> 2009/125/EC	Eco design requirements for energy-related products (ErP)
<input checked="" type="checkbox"/> 2011/65/EU & 2015/863/EU	RoHS

EN 55014-1:2017  
 EN 55014-2:2015  
 EN 61000-3-2:2014  
 EN 61000-3-3:2013

EN 60335-2-6:2015  
 EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017  
 EN 62233:2008

(EU) No 66/2014 (EU) No 65/2014  
 (EU) 2016/2282 (EU) 2017/254  
 EN 60350-1:2016  
 (EC) No 1275/2008 (EU) No 801/2013 EN 50564: 2011

**The person responsible for this declaration is:**

*Le responsable de cette déclaration est :*  
*De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:*  
*La persona responsable de esta declaración es:*  
*A pessoa responsável por esta declaração é:*



**Name - Nom-: Hervé HEDOUIS**

**Position - Poste: General Manager Direct Sourcing**

**Signature - Signature:**

**Place, Date / Lieu :**

Bondy  
 November 28, 2019

