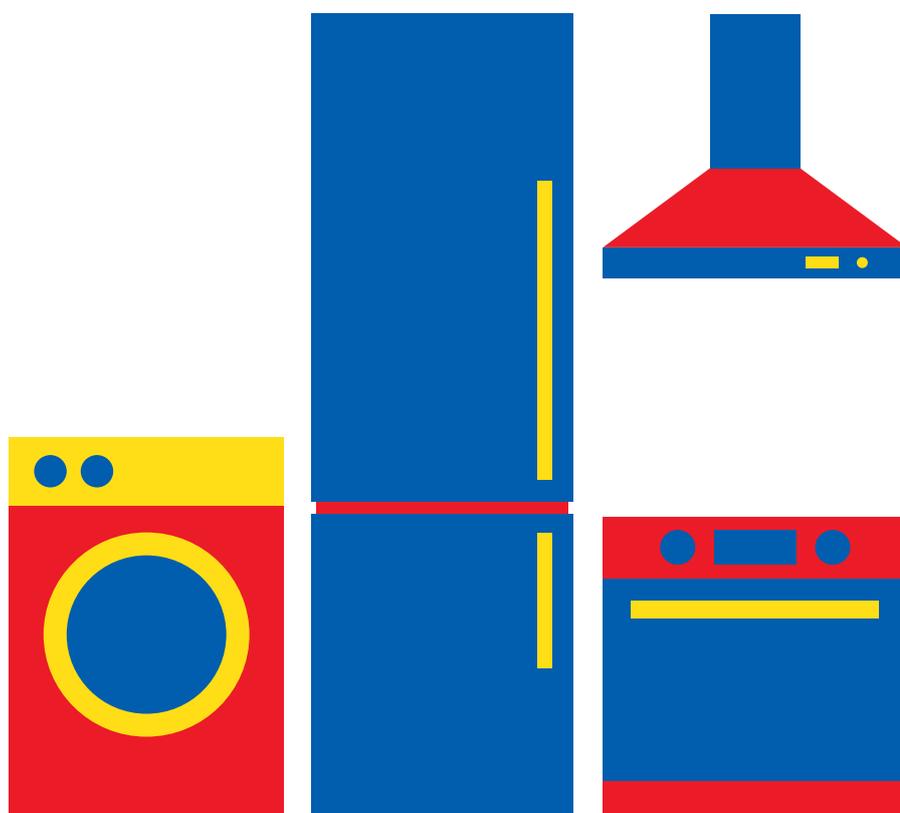


PROLINE

TABLE DE CUISSON à induction IH352

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?

Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



PROLINE

IH352

**PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION
INDUCTION HOB
INDUCTIEOPLAAT**

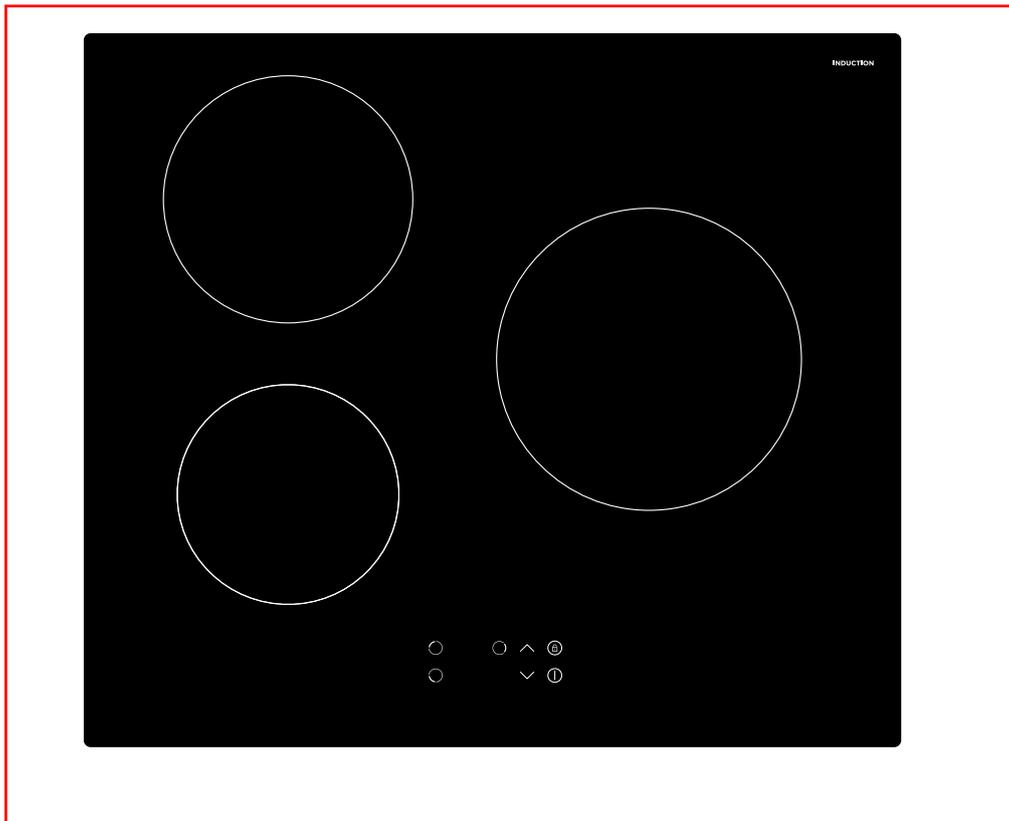


Table des matières

AVERTISSEMENTS.....	2
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ.....	3
DESCRIPTION.....	4
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DE L'INDUCTION.....	4
INSTALLATION.....	5
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE.....	6
UTILISATION.....	7
QUALITE DES USTENSILES DE CUISSON.....	7
DIMENSIONS DE L'USTENSILE DE CUISSON.....	8
UTILISATION DU PANNEAU DE CONTROLE.....	8
CUISSON A INDUCTION.....	8
CONSEILS DE CUISSON.....	10
FONCTIONS DE SÉCURITÉ.....	10
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	11
GUIDE DE DÉPANNAGE.....	12
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	13
MISE AU REBUT.....	14

MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques et analogues telles que:
 - zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - fermes;
 - par des clients d'hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
 - environnements de type chambres d'hôtes.
- 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.
- 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.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode de la fixation et les dimensions nécessaires, référez-vous à la section "INSTALLATION".
- En ce qui concerne les informations détaillées sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, des précautions qui concernent l'entretien par l'utilisateur, référez-vous aux sections "UTILISATION" et "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode de l'installation et le raccordement du câble électrique, référez-vous à la section "BRANCHEMENT ELECTRIQUE".
- MISE EN GARDE: Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- 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.
- 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 d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- 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:** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **AVERTISSEMENT:** Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- 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.



PENSEZ AU TRI !
ENSEMBLE RÉDUISONS
L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL
DES EMBALLAGES

**BARQUETTE ET
FILM PLASTIQUE**

À JETER

ÉTUI CARTON

À RECYCLER



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR

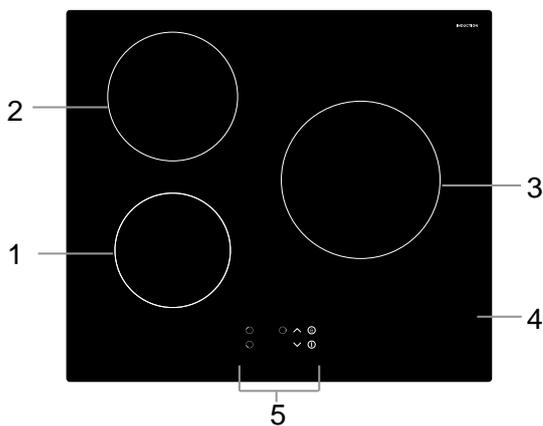
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- Ne placez à aucun moment des produits ou des matériaux combustibles sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson en extérieur.
- N'utilisez jamais cette plaque de cuisson pour chauffer ou réchauffer la pièce dans laquelle vous vous trouvez.
- Éteignez la plaque de cuisson et débranchez le câble d'alimentation quand vous ne l'utilisez pas, quand vous la laissez sans surveillance et avant de la nettoyer. Laissez la plaque de cuisson refroidir avant de la nettoyer ou de la ranger.
- Ne touchez pas ses surfaces chaudes.
- N'utilisez jamais la plaque de cuisson comme surface de rangement ou comme un plan de travail.
- Ne laissez jamais un objet ou un ustensile autre qu'un ustensile de cuisson approprié sur l'appareil.
- Ne montez pas sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas d'ustensile de cuisson comportant des bords irréguliers et ne faites pas glisser les ustensiles de cuisson sur la surface en vitrocéramique, car cela peut rayer le verre.

- Ne nettoyez pas la plaque de cuisson avec des nettoyants abrasifs.
- Ne chauffez jamais des aliments dans des récipients hermétiques, par exemple des sachets sous vide, des boîtes de conserve ou des verseuses à café, pour éviter une explosion due à la dilatation thermique.
- Pour éviter tout risque de danger, n'insérez aucun objet (par exemple du fil de fer) dans l'appareil et ne bloquez aucun de ses orifices de ventilation ou d'entrée d'air.
- Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter un médecin. Utilisez l'appareil exclusivement après avoir vérifié qu'il n'impacte pas le stimulateur cardiaque.
- La plaque de cuisson ne doit pas être surchargée. La surcharge de la plaque de cuisson peut l'endommager.
- Pour éviter tout risque de danger, ne placez pas de papier, de feuille aluminium, de tissu, ni aucun autre article inapproprié sur le foyer de la plaque à induction pour chauffer indirectement.
- N'utilisez pas la plaque à induction dans un espace étroit. Pour éviter de gêner l'émission de chaleur, ne recouvrez pas les orifices de ventilation.
- N'utilisez pas la plaque à induction sur une moquette, un tapis, une nappe ou du papier fin pour éviter de bloquer les orifices d'entrée et de sortie d'air, ce qui pourrait gêner l'émission de chaleur.
- Lors de l'utilisation de la plaque à induction ou après son utilisation, veillez à ce qu'elle reste propre. Protégez la plaque à induction contre les insectes, la poussière et l'humidité. Veillez à ce que des cafards ou d'autres insectes ne rentrent pas dans les parties internes de la plaque à induction, car cela pourrait provoquer un court-circuit. Avant toute période de non utilisation prolongée de l'appareil, nettoyez-le, mettez-le dans un sac en plastique et rangez-le.
- Lors de l'utilisation de l'appareil ou après avoir retiré un ustensile de cuisson, la zone de cuisson reste brûlante. Ne la touchez pas. Prenez garde à ne pas vous brûler à cause des températures élevées.

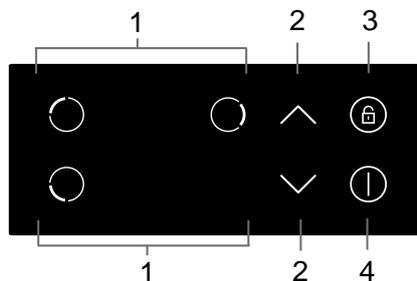
DESCRIPTION

Vue de dessus



1. Foyer à 1400W max.
2. Foyer à 1800W max.
3. Foyer à 2000W max.
4. Plaque en verre
5. Panneau de contrôle

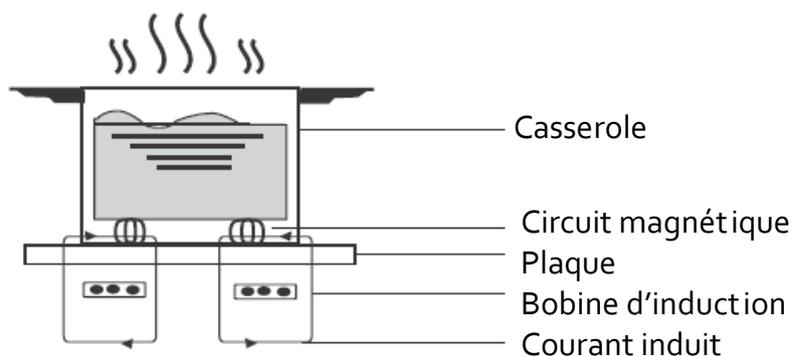
Panneau de contrôle



1. Touches de sélection de la zone de cuisson
2. Touche de réglage de puissance
3. Touche de verrouillage
4. Touche Marche/Arrêt

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DE L'INDUCTION

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer. Lorsqu'un foyer est allumé, cette bobine crée un champ magnétique qui impacte directement le fond de l'ustensile de cuisson approprié, ce qui provoque instantanément une accumulation de chaleur permettant de cuire les aliments.

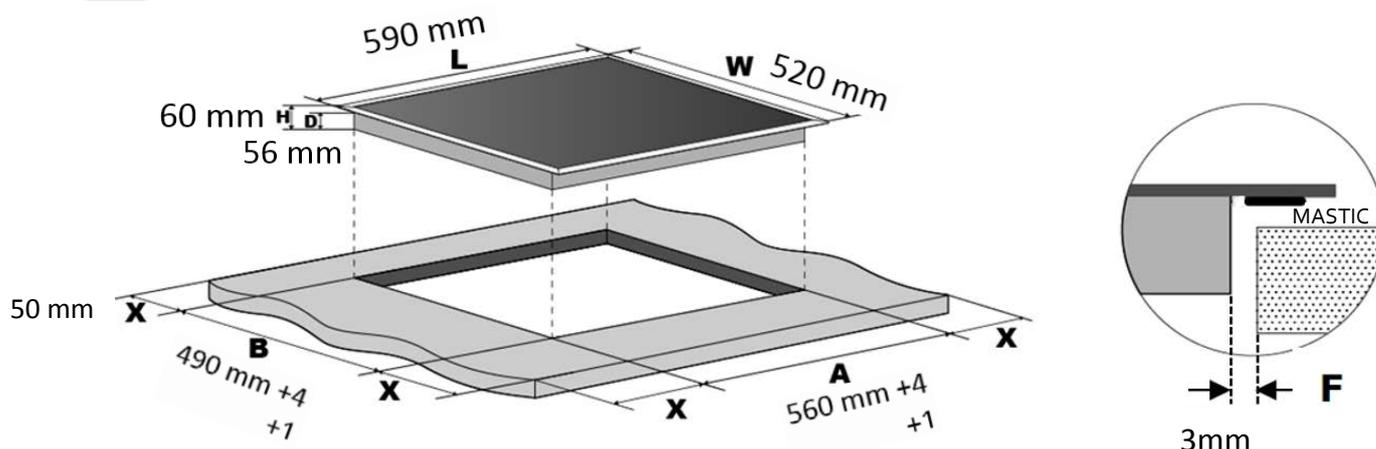


INSTALLATION

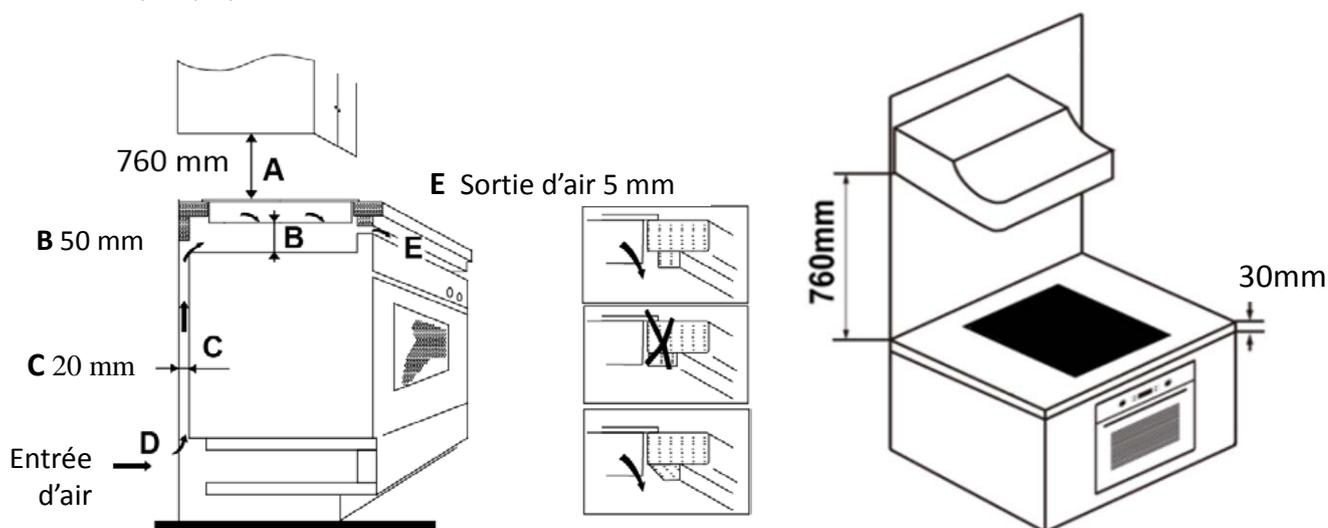
Découpez un trou dans le plan de travail aux dimensions indiquées sur le schéma ci-dessous. Un espace minimal de 50 mm doit être laissé tout autour du trou. Le plan de travail doit avoir une épaisseur d'au moins 30 mm et être constitué d'un matériau résistant.



Remarque : La distance de sécurité entre les côtés de la plaque de cuisson et les surfaces internes du plan de travail doit être de 3 mm au minimum.



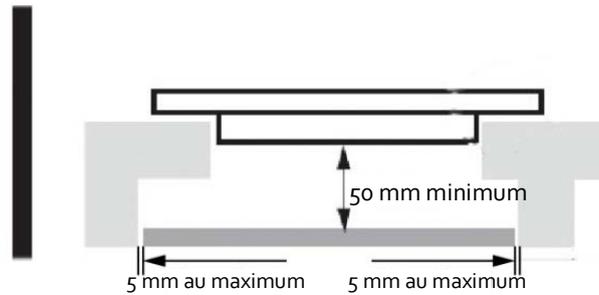
Il est essentiel que la plaque de cuisson soit bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne soient pas bouchées. Vérifiez que la plaque de cuisson est correctement installée comme illustré.



Par sécurité, la distance entre la plaque de cuisson et le placard placé au-dessus doit être de 760 mm au minimum.

AVERTISSEMENT : Assurez une ventilation appropriée.

Veillez à ce que la plaque à induction soit bien ventilée et à ce que ses entrées et sorties d'air ne soient pas bouchées. Si des tiroirs sont installés sous la plaque de cuisson, le dessous de la plaque de cuisson peut parfois devenir chaud. Pour éviter que des objets ne touchent accidentellement la base de la plaque de cuisson, il est nécessaire de placer une plaque en bois, fixée par des vis, à une distance minimale de 50 mm du dessous de la plaque de cuisson. Respectez les exigences suivantes.



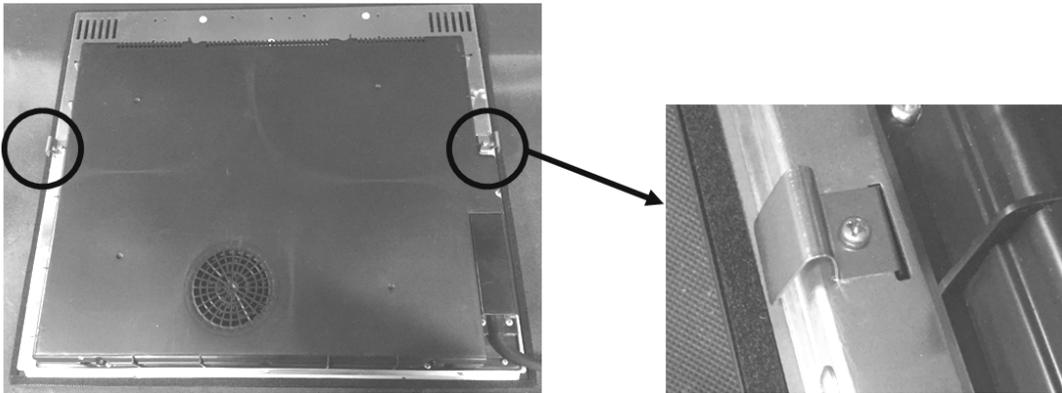
Il y a des orifices de ventilation sur le pourtour extérieur de la plaque de cuisson. VOUS DEVEZ garantir que ces orifices ne sont pas bouchés par le plan de travail quand vous installez la plaque de cuisson.



Vérifiez que la colle de fixation du matériau en plastique ou en bois du meuble peut résister à des températures jusqu'à 150 °C. Les murs arrière et adjacent, et les surfaces environnantes doivent pouvoir résister à une température de 90 °C.

Installer les supports

Fixez la plaque de cuisson sur le plan de travail avec 2 supports sur la base de la plaque de cuisson.



Mises en garde :

- La plaque de cuisson doit être installée par une personne agréée et qualifiée. N'essayez jamais d'installer l'appareil vous-même.
- Une installation incorrecte peut provoquer des dommages matériels et des blessures corporelles pour lesquels le fabricant rejette toute responsabilité.
- La plaque à induction ne doit pas être installée au-dessus d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge.
- Installez la plaque à induction éloignée des sources de chaleur, par exemple d'un four ou de la lumière directe du soleil.
- La plaque à induction doit être installée dans un plan de travail de sorte que le ventilateur présent dans sa base soit éloigné d'au moins 5 cm de toute installation pour éviter une surchauffe.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Attention !

- La plaque de cuisson doit être installée par un électricien qualifié en respectant les normes et réglementations locales concernant les **câbles électriques**.
- Avant tout travail sur une partie électrique de l'appareil, il doit être débranché du secteur.
- Le raccordement à un système de câblage correctement mis à la terre est absolument impératif.
- Tous les conducteurs de terre et d'alimentation électrique doivent pouvoir résister à une température ambiante de 75 °C.
- Une fois la plaque de cuisson installée, le bouton marche/arrêt doit toujours rester accessible.

Les fils du câble d'alimentation sont colorés selon le code suivant :

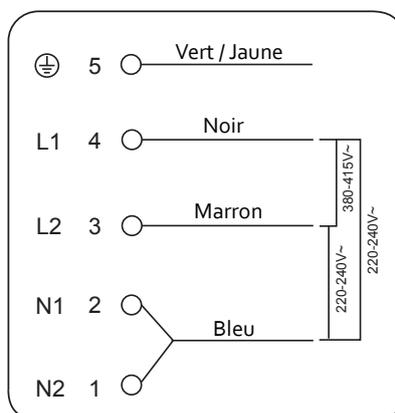
Vert et jaune = Terre

Bleu et gris = Neutre

Marron & Noir = Sous tension

Comme les couleurs des fils du câble d'alimentation de cet appareil peuvent différer des marquages de couleur identifiant les bornes de votre boîtier de connexion, procédez comme suit :

- 1) Le fil vert et jaune doit être connecté à la borne marquée de la lettre E (Terre) ou du symbole de Terre  ou doit être de couleur verte et jaune.
- 2) Le fil bleu doit être connecté à la borne marquée de la lettre N (Neutre) ou de couleur grise.
- 3) Le fil marron doit être connecté à la borne marquée de la lettre L (Phase) ou de couleur noire ou marron.



MISES EN GARDE :

- Si l'appareil est branché directement sur l'alimentation secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé et comporter une ouverture minimale de 3 mm entre ses contacts conformément aux réglementations d'installation électrique locales applicables.
- Les fils ne doivent pas être pliés ni comprimés.
- Les fils doivent être vérifiés régulièrement et ne doivent être remplacés que par un technicien qualifié.

UTILISATION

Qualité des ustensiles de cuisson

Matériaux compatibles : acier, acier émaillé, fonte, inox ferromagnétique, aluminium avec fond ferromagnétique.

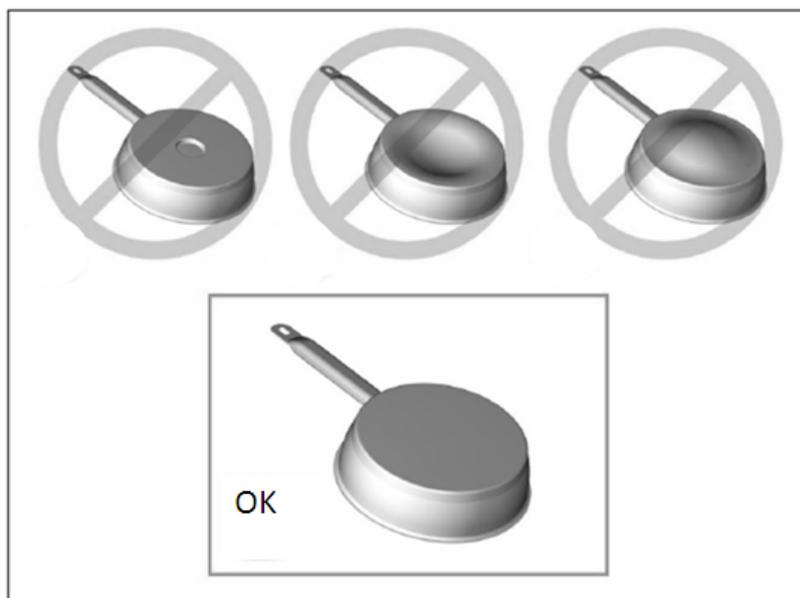
Matériaux non compatibles : L'aluminium et l'inox sans fond ferromagnétique, le cuivre, le laiton, le verre, la céramique, la porcelaine.

Les fabricants d'ustensiles de cuisson spécifient sur leurs produits s'ils sont compatibles avec les appareils à induction.

Vérifiez si un ustensile de cuisson est compatible :

- Mettez un peu d'eau dans l'ustensile de cuisson et placez-le sur un foyer à induction, puis réglez la puissance maximale. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Un aimant colle au fond de l'ustensile de cuisson.

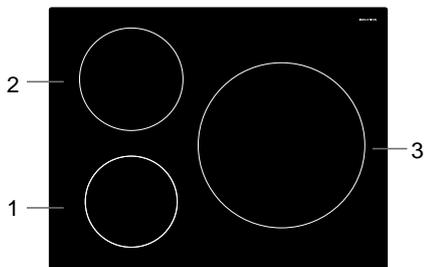
Certains ustensiles de cuisson peuvent faire du bruit quand ils sont placés sur une zone de cuisson à induction. Ce bruit n'indique pas un dysfonctionnement de l'appareil et n'impacte pas la cuisson.



Dimensions de l'ustensile de cuisson

Le foyer, jusqu'à une certaine limite, s'adapte automatiquement au diamètre de l'ustensile de cuisson. Néanmoins le fond de l'ustensile de cuisson doit être d'un diamètre minimal correspondant à la taille du foyer.
Pour maximiser l'efficacité de votre plaque de cuisson, centrez l'ustensile de cuisson sur le foyer.

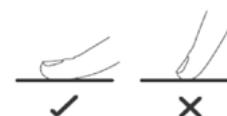
Quel foyer utiliser selon le diamètre de l'ustensile de cuisson ?



Foyers	Diamètre minimal de l'ustensile de cuisson
1 16 cm	140 cm
2 18 cm	140 cm
3 22 cm	180 cm

Utilisation du panneau de contrôle

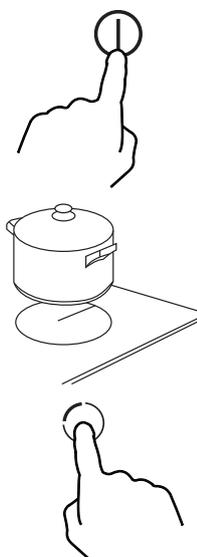
- Les touches sont tactiles, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une pression.
- Utilisez la pulpe du doigt et non le bout du doigt.
- Vous entendez un bip sonore à chaque fois que la pression sur une touche est détectée par l'appareil.
- Veillez à ce que les touches soient toujours propres et sèches, et à ce qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des touches.



Cuisson à induction

Démarrer la cuisson

1. Appuyez sur .
 - Un bip sonore retentit et tous les écrans affichent « — » or « — — » pour indiquer que la plaque à induction est entrée en mode de veille.
 - Si aucune activité n'est détectée avant 1 minute, l'appareil s'éteint automatiquement.
2. Placez un ustensile de cuisson approprié contenant des aliments sur le foyer que vous voulez utiliser.
 - Ne placez jamais un ustensile de cuisson vide sur un foyer quand l'appareil est allumé.
 - Veillez à ce que le fond de l'ustensile de cuisson et la surface du foyer soient propres et secs.
3. Appuyez sur la touche du foyer de cuisson désiré.
 - Le chiffre « 0 » à côté de la touche clignotera.



4. Alors que « 0 » clignote, sélectionnez un réglage de chaleur (1 à 9).
 - Vous pouvez modifier la puissance à tout moment pendant la cuisson.



Directives concernant le réglage de chaleur

Les réglages de chaleur ci-dessous ne sont fournis qu'à titre indicatif. Les réglages exacts dépendront de plusieurs facteurs, dont votre ustensile de cuisson et la quantité d'aliments à cuire. Faites des tests avec la plaque à induction pour trouver les réglages les plus appropriés.

Réglage de la chaleur	Adapté à
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Chauffer de petites quantités d'aliments • Faire fondre du chocolat et du beurre • Mijoter doucement • Chauffer lentement
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffer • Mijoter rapidement • Cuire du riz
5 - 6	Pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Sauter • Cuire des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none"> • Sauté asiatique • Griller • Apporter une soupe à ébullition • Bouillir de l'eau

Quand vous avez fini de cuire

Pour éteindre un foyer de cuisson.

1. Appuyez sur la touche du foyer que vous voulez éteindre.



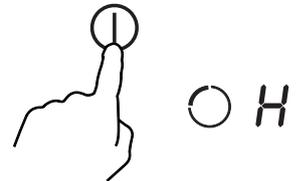
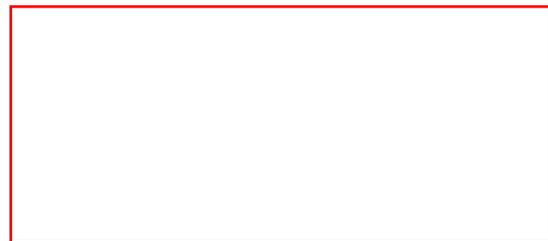
Pour éteindre tous les foyers de cuisson.

Appuyez sur .

Prenez garde aux surfaces brûlantes.

La lettre **H** clignote sur l'écran des foyers chauds au toucher. Elle disparaît quand la surface a refroidi jusqu'à une température sûre. Cela peut également servir de fonction d'économie d'énergie si vous voulez chauffer d'autres ustensiles de cuisson en utilisant la chaleur résiduelle des foyers.

2. Réduisez le réglage de chaleur jusqu'à ce « 0 » s'affiche.



CONSEILS DE CUISSON

- Lorsque les aliments commencent à bouillir, baissez le réglage de température.
- Utilisez un couvercle pour réduire la durée de cuisson et économiser de l'énergie en retenant la chaleur.
- Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire la durée de cuisson.
- Démarrez la cuisson à une puissance élevée, puis baissez la puissance quand les aliments ont été bien chauffés.

Mijoter, cuire du riz

- Le mijotage se produit sous le point d'ébullition à 85 °C environ, quand des bulles commencent juste à remonter occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. Le mijotage est essentiel pour cuisiner de délicieuses soupes et des ragoûts tendres, car les saveurs se développent sans surcuisson des aliments. Vous pouvez également cuire des sauces à base d'œufs et épaissies de farine sous le point d'ébullition.
- Certaines tâches, par exemple la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter une puissance supérieure pour garantir que les aliments sont correctement cuits dans la durée recommandée.

Griller un steak

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

1. Laissez la viande à la température ambiante durant 20 minutes environ avant de la cuire.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Brossez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez un peu d'huile dans la poêle chaude, puis placez la viande sur la poêle chaude.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. La durée de cuisson exacte dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson désiré.

Les durées peuvent varier entre 2 et 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer son degré de cuisson, plus il semble ferme, plus son degré de cuisson est élevé.

5. Laissez le steak reposer sur une assiette chaude quelques minutes pour lui permettre de se détendre et de s'attendrir avant de le servir.

Sauté asiatique

1. Choisissez un ustensile de cuisson à fond plat compatible avec l'induction.
2. Préparez tous les ingrédients et ustensiles. Cette méthode de cuisson doit être rapide. Pour cuire de grandes quantités d'aliments, faites les cuire en plusieurs petites quantités successives.
3. Préchauffez brièvement l'ustensile de cuisson et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande, puis mettez-la de côté en la maintenant chaude.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais toujours croquants, abaissez le réglage de puissance du foyer, remettez la viande dans l'ustensile de cuisson et ajoutez votre sauce.
6. Remuez doucement les ingrédients pour qu'ils soient bien cuits.
7. Servez immédiatement.

FONCTIONS DE SÉCURITÉ

Verrouillage

Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter un démarrage accidentel (par exemple les enfants allumant accidentellement les foyers).

Touchez , l'écran affichera « Lo ». La plaque à induction se verrouille et les touches sont désactivées sauf le bouton marche/arrêt .

- Pour déverrouiller les commandes, appuyez et maintenez votre doigt sur  jusqu'à entendre un bip sonore; la plaque à induction retournera en mode de fonctionnement normal.

Détection des petits articles non magnétiques

Lorsqu'un ustensile de cuisson non magnétique (par exemple en aluminium) ou d'une taille inappropriée, ou un autre petit article (par exemple un couteau, une fourchette ou une clé) a été laissé sur un foyer de cuisson, le symbole  clignote et le foyer se met automatiquement en veille après environ 1 à 2 minutes.

Arrêt automatique

Cette fonction s'active quand vous oubliez d'éteindre un foyer de cuisson.

Les durées d'arrêt par défaut sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	Les foyers s'éteignent automatiquement après
1~3	8 heures
4~6	4 heures
7~9	2 heures

Lorsque l'ustensile de cuisson est retiré, la plaque à induction s'arrête immédiatement de chauffer et elle s'éteint automatiquement après 1 à 2 minutes environ.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Quoi ?	Comment ?	Important !
<p>Les salissures quotidiennes sur le verre (traces de doigt, marques, taches laissées par des débordements/projections de substances non sucrés sur le verre)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la plaque de cuisson. 2. Appliquez un nettoyant pour plaque de cuisson sur le verre quand il est encore chaud (mais pas brûlant !). 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout. 4. Rallumez la plaque de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque la plaque de cuisson est débranchée de la prise secteur, il n'y a aucune indication de « surface brûlante » H bien que les foyers puissent être encore brûlants ! Faites extrêmement attention. • Les tampons à récurer pour travaux lourds, certains tampons en nylon et produits de nettoyage agressifs/durs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier que votre nettoyant ou tampon est approprié. • Ne laissez jamais de résidu de nettoyage sur la plaque de cuisson, cela peut tacher le verre.
<p>Aliments ou graisses brûlés, substances fondues, débordements/projections de substance sucrée sur le verre</p>	<p>Enlevez-les immédiatement avec un grattoir approprié aux plaques en vitrocéramique, mais prenez garde aux surfaces des foyers brûlants :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la plaque de cuisson. 2. Positionnez la lame du grattoir à un angle de 30° et raclez les salissures ou débordements/projections vers une zone froide de la plaque de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou débordements/projections avec un torchon ou du papier essuie-tout. 4. Dès que la plaque de cuisson a suffisamment refroidi pour pouvoir être touchée sans danger, nettoyez-la avec un nettoyant pour plaque de cuisson en respectant les instructions précédemment fournies pour les « Salissures quotidiennes sur le verre ». 5. Rallumez la plaque de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlevez les taches laissées par des aliments fondus ou sucrés ou des débordements/projections dès que possible. Si elles sont laissées et brûlent ou refroidissent, elles peuvent être difficiles à éliminer et même endommager irrémédiablement la surface du verre. • Risque de coupure : Lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame du grattoir est tranchante comme un rasoir. Faites extrêmement attention et rangez-le toujours dans un endroit sûr hors de portée des enfants. • Prenez garde à ne pas endommager la vitrocéramique avec le grattoir.

Débordements/ projections sur les touches tactiles

1. Éteignez la plaque de cuisson.
2. Imprégnez les substances avec de l'eau.
3. Essuyez la zone des touches tactiles avec un chiffon ou une éponge humide et propre.
4. Séchez intégralement la zone avec du papier essuie-tout.
5. Rallumez la plaque de cuisson.

En présence d'un liquide, la plaque de cuisson peut émettre un bip sonore et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner. Assurez-vous d'essuyer la zone de contrôle tactile avant de rallumer la plaque de cuisson.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solution possible
La plaque de cuisson ne s'allume pas.	Pas d'alimentation.	Vérifiez que la plaque de cuisson est branchée dans une prise électrique et que la prise est sous tension. Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant dans votre zone d'habitation. Si le problème persiste après avoir tout vérifié, contactez un technicien qualifié.
Les touches tactiles ne réagissent pas.	Les touches sont verrouillées.	Déverrouillez les touches. Procédez comme indiqué dans le chapitre « Verrouillage ».
Les touches tactiles sont difficiles à utiliser.	Vous utilisez peut-être la pointe de votre doigt pour appuyer sur les touches.	Utilisez la pulpe de votre doigt pour appuyer sur les touches.
Le verre est rayé.	L'ustensile de cuisson comporte des bords irréguliers.	Utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat et lisse. Voir « Qualité des ustensiles de cuisson ».
	Des tampons à récurer abrasifs, non appropriés ont été utilisés.	Voir « Nettoyage et entretien ».
Certains ustensiles de cuisson produisent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la structure de l'ustensile de cuisson (couches de différents métaux vibrant différemment).	Ce phénomène est normal pour les ustensiles de cuisson et cela n'indique pas un dysfonctionnement.
La plaque de cuisson à induction produit un bourdonnement sourd quand elle est utilisée à pleine puissance.	Cela est dû à la technologie de cuisson à induction.	Ce phénomène est normal, mais le bruit doit normalement s'atténuer ou disparaître complètement quand vous baissez la puissance.
Les ustensiles de cuisson ne chauffent pas et « U » s'affiche sur l'écran.	La plaque à induction ne détecte pas l'ustensile de cuisson, car il ne convient pas pour la cuisson à induction.	Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. Voir le chapitre « Ustensiles de cuisson ».
	La plaque à induction ne peut pas détecter l'ustensile de cuisson, car il est trop petit pour le foyer ou il n'est pas bien centré dessus.	Centrez l'ustensile de cuisson sur le foyer et vérifiez que la taille de son fond correspond à celle du foyer.

Codes d'erreur

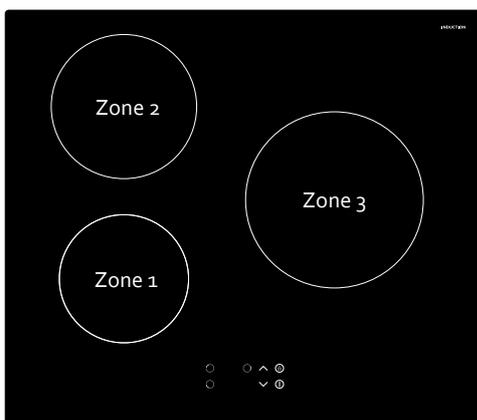
Ces codes d'erreur sont uniquement indicatifs et tous les dysfonctionnements doivent être diagnostiqués et réparés par un technicien qualifié.

Affichage	Causes possibles	Solution possible
E1 / E2	Tension d'alimentation anormale.	Vérifiez si l'alimentation électrique est normale, puis rallumez la plaque de cuisson.
E3 / E4	Température anormale.	Inspectez l'ustensile de cuisson.
E5 / E6	Mauvais rayonnement calorifique de la plaque à induction.	Recommencez une fois que la plaque à induction a refroidi.
F3 – F8	Dysfonctionnement du capteur de température.	Contactez le magasin d'achat de l'appareil.
F9/FA/FC/FD	Dysfonctionnement du capteur de température de l'IGBT.	Contactez le magasin d'achat de l'appareil.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Voici la fiche technique de la plaque à induction conformément à la réglementation n° 66/2014 de l'Union Européenne.

Numéro de modèle	IH352
Type de plaque de cuisson	Encastré
Nombre de foyers et/ou de zones de cuisson	3 zones
Technologie de chauffe (foyers de cuisson et zones de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques pleines)	Zones de cuisson à induction
Pour les foyers ou les zones de cuisson circulaires : Diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm	Zone 1 : Ø16 cm Zone 2 : Ø 18 cm Zone 3 : Ø 22 cm
Consommation énergétique par foyer ou zone de cuisson calculée par kg (EC _{cuisson électrique})	Zone 1 : 194,8 Wh/kg Zone 2 : 201,3 Wh/kg Zone 3 : 179,2 Wh/kg
Consommation énergétique par plaque calculée par kg (EC _{cuisson électrique})	191,8 Wh/kg



Remarque : Exigences Ecodesign conformément au règlement UE N° 66/2014

Valeur mesurée (Wh/kg)	Exigence	Verdict
191,8	1 an après la mise en service (20 février 2015) EC _{plaque électrique} < 210	OK
	3 ans après la mise en service (20 février 2017) EC _{plaque électrique} < 200	OK
	5 ans après la mise en service (mercredi 20 février 2019) EC _{plaque électrique} < 195	OK

La méthode de test est conforme aux exigences de la norme EN60350-2:2013+A11.

Marque	Proline
Référence	IH352
Catégorie	Plaque à induction 3 foyers
Tension/Fréquence V/Hz	220-240V~ / 380-415 V 3N- 50Hz ou 60Hz
Puissance totale nominale (W)	5200W
Dimensions du produit (mm) (L x l x H)	590 x 520 x 60
Poids net du produit (kg)	9,8 kg
Fabriqué en	PRC

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.

Ets Darty & fils SAS © 14, route d'Aulnay 93140 Bondy France 28/08/2018