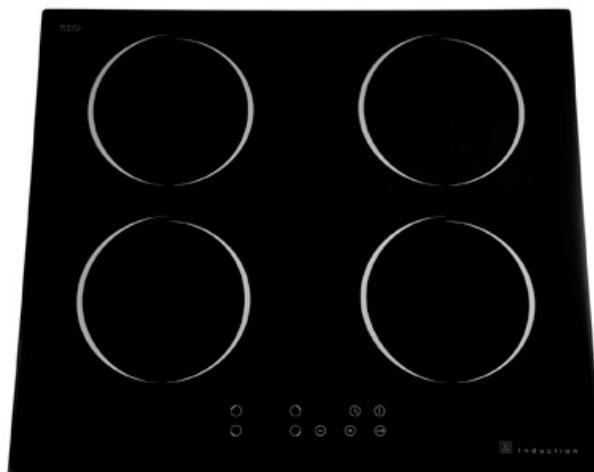
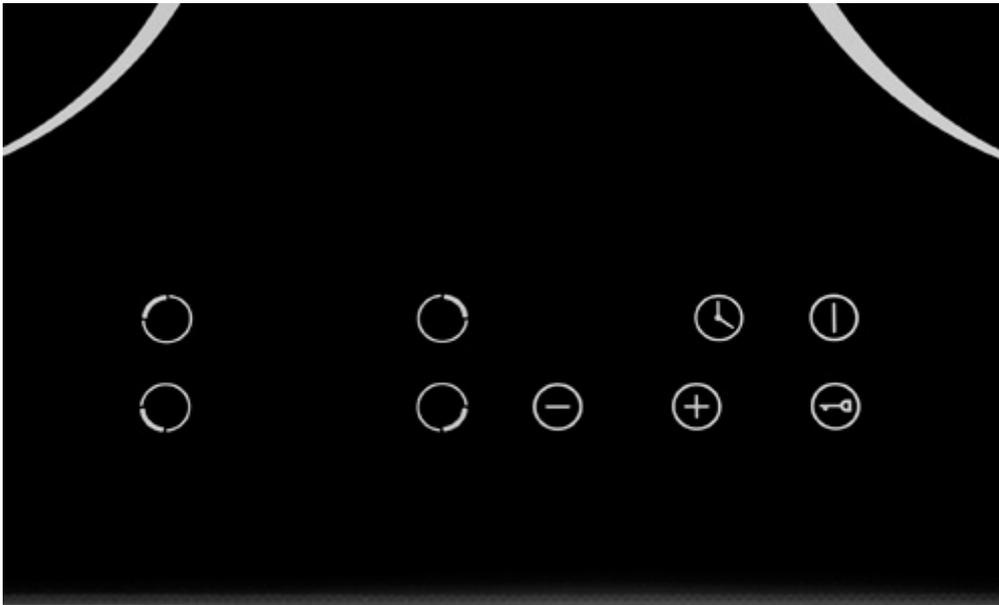




MARQUE: PROLINE

REFERENCE: IH680P-U NOIR

CODIC: 3170012



Cher client :

*Nous vous remercions d'avoir acheté cette plaque par induction en céramique **PROLINE**.*

Les consignes de sécurité et les recommandations contenues dans ces instructions sont fournies pour votre propre sécurité et celle des autres. Elles fourniront également un moyen pour tirer pleinement parti des fonctionnalités offertes par votre appareil.

Veillez conserver ce manuel dans un endroit sûr. Il peut être utile à l'avenir, que ce soit pour vous-même ou pour autrui dans le cas où des doutes devaient surgir quant à son fonctionnement.

Cet appareil doit être utilisé uniquement pour l'usage pour lequel il a été conçu, c'est à dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires. Tout autre usage de l'appareil serait considéré comme inapproprié et, par conséquent, dangereux.

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par un usage inapproprié ou incorrect de l'appareil.

Déclaration de Conformité CE

- Cette plaque de cuisson est uniquement conçue pour cuire des aliments.

Toute autre utilisation (comme chauffage par exemple) est incorrecte et dangereuse.

- Cette plaque de cuisson a été conçue; fabriquée et vendue en conformité :

- Aux normes de la Directive de "Basse Tension" 2006/95/CE;
- Aux normes de la Directive "EMC" 89/336/CE;
- Aux normes de la Directive 93/68/CE

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
 - Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'est pas endommagé. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et contactez votre revendeur ou un technicien qualifié.
 - Enlevez tous les matériaux d'emballage et placez ces matériaux (sacs en plastique, polystyrène, élastiques etc.) dans un lieu hors de portée des enfants car ils pourraient causer un risque de danger. Les matériaux d'emballage sont recyclables.
 - L'appareil doit être installé et tous les branchements électriques effectués par un technicien qualifié, en conformité avec les réglementations locales en vigueur et en suivant les instructions du fabricant.
 - Ne tentez pas de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car il pourrait devenir dangereux à utiliser.
- Les liquides renversés doivent être nettoyés de la plaque de cuisson avant de la faire fonctionner.

AVERTISSEMENT : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique

- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir d'abord débranché l'appareil de l'alimentation électrique.
- Pendant et après l'utilisation de la plaque chauffante, certaines pièces deviennent très chaudes. Ne touchez pas aux pièces chaudes.
- Gardez les enfants éloignés de la plaque de cuisson pendant l'utilisation.
- Ne laissez pas les jeunes enfants ou des personnes handicapées utiliser l'appareil sans surveillance.

Lorsqu'il est correctement installé, votre produit répond à toutes les exigences de sécurité prévues pour cette catégorie de produit.

Cependant une attention particulière doit être prise pour le dessous de l'appareil car il n'est ni conçu ni destiné à être touché et peut présenter des bords tranchants ou rugueux, qui peuvent causer des blessures.

• **Risque d'incendie!** Ne laissez pas des matériaux inflammables sur la surface de cuisson.

Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

Assurez-vous que les câbles de connexion électrique d'autres appareils placés à proximité ne puissent pas venir en contact avec la surface de cuisson.

- Ne laissez pas d'objets lourds ou tranchants tomber sur la plaque de cuisson en vitrocéramique. Si la plaque est fissurée ou endommagée, débranchez-la et appelez le service après-vente.
- Ne rayez pas la plaque de cuisson avec des objets pointus. N'utilisez pas la table comme surface de travail.
- Avant de jeter un appareil, il est recommandé qu'il soit rendu inopérant et que toutes les parties potentiellement dangereuses soient rendues inoffensives.

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.

Après l'utilisation, éteignez l'interrupteur de contrôle, ne comptez pas sur le détecteur d'ustensile.

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.

L'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.

CONSEILS POUR L'INSTALLATEUR

IMPORTANT

L'installation et l'entretien de l'appareil ne doivent être effectués que par un **PERSONNEL QUALIFIÉ et en conformité avec les normes de sécurité locales.**

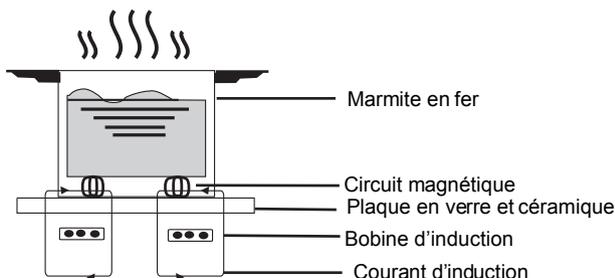
Le non respect de cette règle annulera la garantie.

Cette plaque de cuisson à induction permet de cuisiner tous les types de cuisine, avec ses zones de cuisson électromagnétiques et ses contrôles micro-informatique et multifonctionnels.

Fabriquée avec des matériaux spécialement importés, la plaque chauffante par induction est très conviviale, résistante et sûre.

Principe de fonctionnement

La plaque chauffante par induction est équipée d'une bobine composée d'un matériau ferromagnétique et d'un système de contrôle. Le courant électrique génère un puissant champ magnétique à travers la bobine. Cela produit un grand nombre de tourbillons qui produisent à tour de rôle de la chaleur qui est ensuite transmise à travers la zone de cuisson à l'ustensile.



Sécurité

Dans sa recherche constante d'amélioration domestique uniquement, de ses produits, () se réserve le droit de modifier les aspects techniques, le programme ou l'esthétique de l'appareil à tout moment.

- **Protection contre la surchauffe**

Un capteur contrôle la température des zones de cuisson. Lorsque la température devient supérieure au niveau de sécurité, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

- **Détection des petits éléments ou non magnétiques**

Lorsqu'une casserole de taille non appropriée ou non magnétique (comme l'aluminium) ou des petits éléments (comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des clés sont laissés sur la plaque chauffante, l'indicateur correspondant affichera « * » et la zone de cuisson s'éteindra automatiquement une minute après.

- **Avertissement de rémanence de chaleur**

Lorsque la plaque chauffante a fonctionné un certain temps, la lettre "H" apparaîtra pour vous avertir que les zones de cuisson sont chaudes.

- **Arrêt automatique**

La plaque chauffante par induction est également équipée d'une fonction de sécurité d'arrêt automatique. Cet arrêt se produira si vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les durées par défaut après lesquelles la plaque s'arrête automatiquement sont indiquées sur le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	La zone de chauffage s'arrête automatiquement après cette durée
1~3	8 heures
4~6	4 heures
7~9	2 heures

Lorsque la casserole est enlevée de la zone de cuisson, l'indicateur " * " apparaîtra, la plaque s'arrêtera de chauffer automatiquement et s'éteindra d'elle-même après une minute.

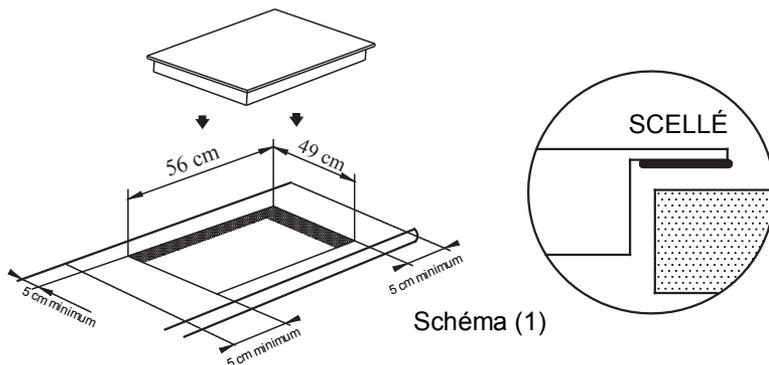
*** Avertissement :**

Toute personne ayant un pacemaker doit consulter un médecin avant d'utiliser la plaque chauffante par induction.

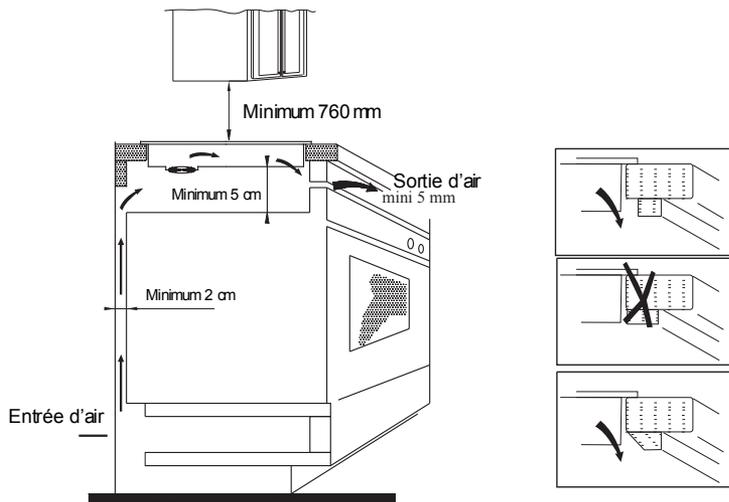
- **Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**

- **Installation**

Faites un trou dans le plan de travail en respectant les dimensions indiquées sur le schéma ci-dessous. Un espace minimum de 50 mm doit être laissé autour du trou. Le plan de travail doit être d'une épaisseur d'au moins 30mm et composé d'un matériau résistant à la chaleur, comme illustré sur le schéma (1).



- Il est essentiel que la plaque chauffante par induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas bloquées. Assurez-vous que la plaque chauffante par induction soit installée comme illustré sur le schéma (2).



Avertissement:

Pour des raisons de sécurité, l'écart entre la plaque chauffante par induction et tout meuble environnant doit être d'au moins 760 mm.

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES:

L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant. Une

installation incorrecte peut causer des blessures et des dommages sur des personnes, des animaux ou des biens, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

Avant d'effectuer tout travail sur la partie électrique de l'appareil, il doit être déconnecté du réseau.

La connexion à un système de câblage relié à la terre est absolument essentielle.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les inconvénients causés par une défaillance en se conformant à cette règle.

La plaque de cuisson doit être installée par un électricien qualifié en conformité avec tous les équipements électriques et les exigences d'installation publiées par l' « Institute of Electrical Engineers ». Nous recommandons que l'appareil soit connecté par un électricien qualifié, membre de la N.I.C.E I et qui se conformera à l'IEEE (Institute of Electronic and Electrical Engineers) et aux réglementations locales.

Avant d'effectuer la connexion à l'alimentation, la tension de l'appareil (indiquée sur la plaque d'identification de l'appareil) doit être vérifiée afin qu'elle corresponde à la tension du réseau disponible, et le réseau de câblage électrique doit être capable de gérer la puissance nominale de l'appareil (également indiquée sur la plaque d'identification).

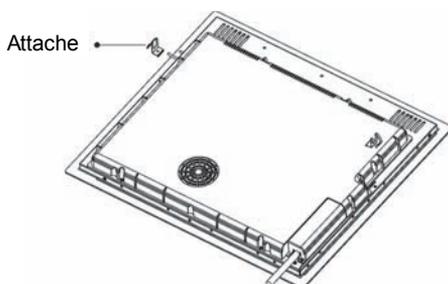
Un interrupteur bipolaire doit être installé à moins de 2 mètres entre l'appareil et l'alimentation électrique. Tous les conducteurs d'alimentation en courant et reliés à la terre doivent être capables de résister à une température ambiante de 75 ° C.

Les fils du câble d'alimentation sont colorés selon le code suivant:
Vert et jaune = Terre Bleu & Gris = Neutre Marron & Noir = Sous tension

Comme les couleurs des fils dans le câble d'alimentation de l'appareil peuvent ne pas correspondre aux couleurs identifiant les bornes de votre boîte de dérivation, procédez comme suit:

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

- Fixez la plaque chauffante par induction au plan de travail en utilisant les quatre attaches situées sur la base de la plaque. La position des attaches peut être ajustée selon l'épaisseur du plan de travail.



Cautions

- La plaque chauffante par induction doit être installée par un technicien qualifié. Ne tentez pas d'installer l'appareil vous-même.
- La plaque chauffante par induction ne doit pas être placée au-dessus d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge. Installez la plaque chauffante par induction dans un endroit éloigné de toute source de chaleur, comme d'un four ou de la lumière directe du soleil.
- La plaque chauffante par induction doit être installée de manière à ce que la radiation de chaleur soit optimale.
- Les murs et la surface au-dessus de la plaque chauffante doivent être résistants à la chaleur.
- Pour éviter tout danger, les films et adhésifs en plastique doivent être résistants à la chaleur.

Connexion à l'alimentation

normes locales de connexion locales, à un disjoncteur de 30A au minimum.

La prise d'alimentation doit être connectée en conformité avec les

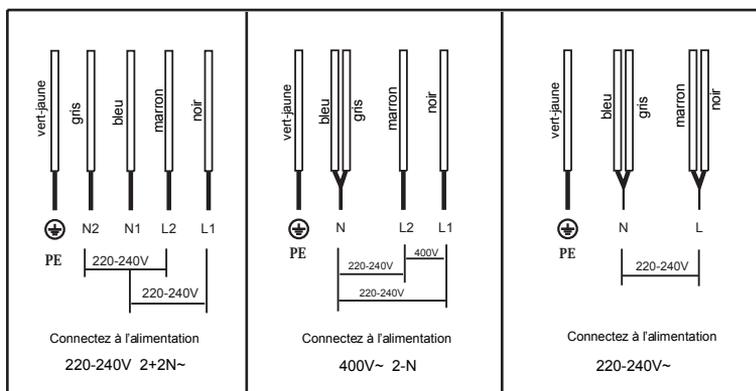


Schéma 3

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. Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles assurant une coupure complète dans les conditions de catégorie de surtension III doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

- L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique est correcte et qu'elle est conforme aux normes locales.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et ne doit être remplacé que par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être installé selon les normes électriques nationales.

Présentation de la plaque chauffante par induction

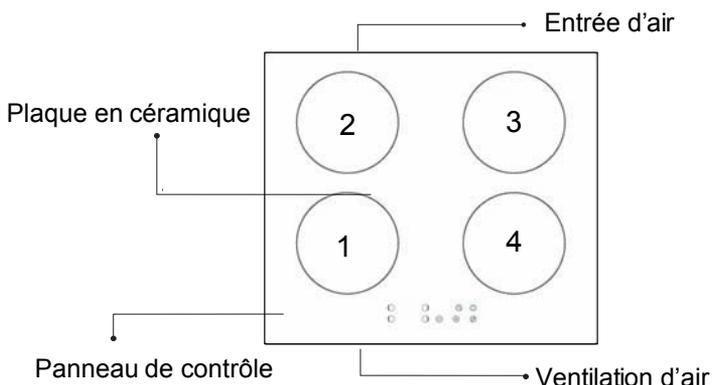
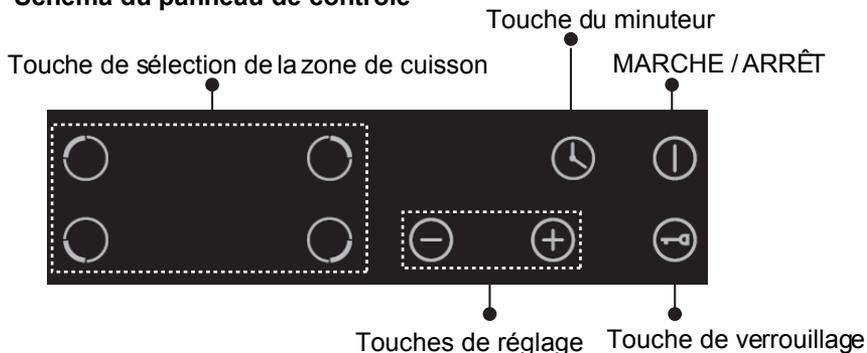


Schéma du panneau de contrôle



Instructions d'utilisation

Première utilisation

Préparations avant l'utilisation :

Lorsque l'appareil est mis en marche, une sonnerie retentira et tous les indicateurs s'allumeront durant une seconde puis s'éteindront. La plaque chauffante par induction se mettra alors en mode de veille.

Placez l'ustensile au centre de la zone de cuisson.

Instructions de fonctionnement

Lorsque vous appuyez sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT, tous les indicateurs indiquent "-". Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur la « touche de sélection de zone » pour choisir la plaque correspondante. Au début, l'indicateur affiche "0". Ajustez le réglage en l'augmentant ou en le diminuant en utilisant les touches "+" et "-".

REMARQUE: La première fois que la touche + ou - est enfoncée, le réglage affichera 5,

puis chaque pression changera le réglage par intervalle de 1. Si vous appuyez sur les touches "+" et "-" simultanément, le réglage de la puissance retournera à "0" et toutes les zones de cuisson s'éteindront.

Le niveau de puissance maximale est de "9".. La puissance minimale est de "1" et "0" éteint la zone de cuisson

Voir le tableau ci-joint à la page 12 indiquant la puissance spécifique pour chaque zone de cuisson.



Avertissement:

Lorsque vous appuyez sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT, la plaque chauffante par induction se mettra en mode de veille si aucune autre touche n'est pressée avant une minute.

Fonction du minuteur

Appuyez sur la touche du minuteur et l'indicateur commencera à clignoter. Réglez la durée voulue entre 1 et 99 minutes, en appuyant sur les touches "+" et "-". Appuyez une fois sur la touche "+" pour augmenter la durée d'une minute ; appuyez une fois sur la touche "-" pour diminuer la durée d'une minute. Si le réglage de la durée est supérieur à 99 minutes, le minuteur se remettra automatiquement à "--" minutes. Si les touches "-" et "+" sont pressées simultanément, l'indicateur affichera "--".



appuyez sur la touche "Timer". Le minuteur peut maintenant être réglé.
(2) Une fois que l'indicateur du minuteur a clignoté pendant 5 secondes, la durée réglée sera automatiquement confirmée ou, confirmez en appuyant sur la touche "Timer".

Annulation du minuteur

Après avoir réglé la durée, maintenez la touche "Timer" durant 5 secondes. L'indicateur du minuteur clignotera 5 fois. Cela annulera le minuteur et l'indicateur reviendra à "--".

REMARQUE: La fonction du minuteur est disponible pour une zone de cuisson à la fois seulement.

Mode de sécurité

Pour assurer la sécurité des enfants, la plaque chauffante par induction est équipée d'un mécanisme de verrouillage.

Verrouillage :

Maintenez la touche "Interlock" ; la plaque chauffante par induction se mettra en mode « Verrouillage », le minuteur affichera "Lo" et les autres touches seront désactivées sauf la touche MARCHE/ARRÊT.



Déverrouillage :

En mode de verrouillage, maintenez la touche "Interlock" durant 1 à 2 secondes et la plaque chauffante fonctionnera de nouveau normalement.

Les puissances maximales des zones de cuisson sont les suivantes :

Zone de cuisson	Puissance max. (W)
1	1500
2	2000
3	1500
4	2000

La puissance peut varier selon la taille de l'ustensile et du matériau utilisé.

Sélection des ustensiles

 Poêle à frire en fer	 Marmite en Inox	 Casserole en fer	 Bouilloire en fer
 Bouilloire en Inox émaillé	 Ustensile de cuisson émaillé	 Poêle en fer	

Vous pouvez utiliser différents ustensiles de cuisson

- Cette plaque chauffante par induction peut identifier une variété d'ustensiles de cuisson, que vous pouvez tester en suivant l'une de ces méthodes :
Placez l'ustensile sur la zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, cela indique que l'ustensile convient. Si " * " clignote, cela indique que l'ustensile ne convient pas.
- Maintenez un aimant sur l'ustensile. Si l'aimant est attiré par la surface de l'ustensile, celui-ci conviendra à l'utilisation sur la plaque chauffante par induction.
 - Matériau nécessaire : La base de l'ustensile doit contenir des matériaux magnétiques de conductivité.
 - Forme nécessaire : Fond plat d'un diamètre de plus de 12 cm.

NETTOYAGE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE EN CÉRAMIQUE

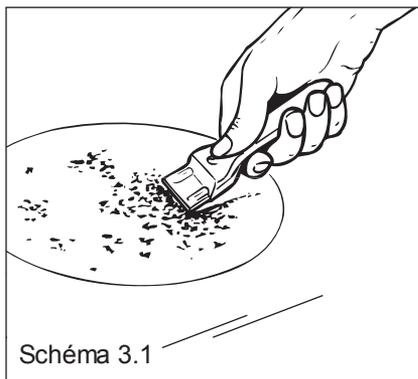
Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que la plaque de cuisson est éteinte.

- Nettoyez les déversements et autres types d'incrustation.
- Les poussières ou les particules de nourriture peuvent être enlevés avec un chiffon humide.
- Si vous utilisez un détergent, veuillez vous assurer que ce n'est pas un produit abrasif ou une poudre. Les produits nettoyants abrasifs ou les poudres à écurer peuvent endommager la surface en verre de la plaque.
- Toutes les traces du nettoyant doivent être éliminées avec un chiffon humide.
- Les poussières, les graisses et les liquides des aliments qui ont débordé doivent être nettoyés dès que possible.
- S'ils ont le temps de durcir, ils seront plus difficiles à enlever.
- **Cela est particulièrement vrai dans le cas des mélanges de sirop / de sucre qui pourraient piquer de manière permanente la surface de la plaque de cuisson s'ils sont brûlés dessus.**
- Si un de ces produits a fondu sur la surface en céramique, vous devez l'enlever immédiatement (lorsque la surface est encore chaude) à l'aide d'un grattoir pour éviter tout dommage permanent sur la surface de la plaque de cuisson (disponible sous la réf. 103138).
- Ne posez pas d'articles sur la plaque qui peuvent fondre: comme le plastique, les feuilles d'aluminium, le sucre, les mélanges de sirop sucrés, etc.
- Évitez d'utiliser un couteau ou tout autre ustensile tranchant car il pourrait endommager la surface en céramique.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou d'éponge abrasive qui pourrait rayer la surface de façon permanente.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

TOUCHES DE CONTRÔLE

- Prenez soin de ne pas endommager les marques des touches de contrôle.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur, car l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et ainsi le rendre dangereux.



Avertissement: Débranchez le câble d'alimentation avant de procéder au nettoyage.

Affichage d'erreur et inspection

Si un problème se produit, la plaque chauffante par induction se mettra automatiquement en mode de sécurité et affichera l'un des codes :

Erreur	Cause possible	Solutions
F3 – F8	Panne du capteur de température	Contactez le fabricant
E1 / E2	Tension anormale de l'alimentation	Vérifiez si la source d'alimentation est normale. Eteignez puis rallumez l'appareil une fois que l'alimentation est rétablie.
E3/E4	Température élevée	Vérifiez l'ustensile utilisé
E5/E6	Faible radiation de la zone de cuisson	Redémarrez l'appareil une fois que la zone de cuisson a refroidi.

Le tableau ci-dessus fournit des solutions pour des problèmes communs seulement. Ne démontez pas et ne réparez l'appareil vous-même.

Le contenu de ce manuel a été soigneusement vérifié. Toutefois, la société ne peut être tenue responsable des erreurs typographiques ou omissions. En outre, les modifications techniques peuvent être incluses dans une version révisée du manuel sans préavis. L'apparence et la couleur de l'appareil dans ce manuel peuvent différer du produit réel.

En cas de problème

Si un problème se produit avec votre appareil et que vous habitez au Royaume-Uni, vous pouvez appeler notre centre d'assistance en ligne pendant les heures normales de bureau: 0844 8009595.

Les appels sont facturés au tarif normal.

Nous nous excusons pour tout inconvénient causé par des incohérences mineures pouvant se produire dû à l'amélioration et le développement du produit.

KESA ELECTRICALS U.KHU1 3AU 29 / 10 / 2010