



MARQUE: PROLINE
REFERENCE: iCD3500
CODIC: 4154096



NOTICE



PROLINE

ICD3500

INDUCTION HOB
TABLE A INDUCTION
INDUCTIEKOOKPLAAT



III OPERATING INSTRUCTIONS

II MANUEL D'UTILISATION

I HANDLEIDING

ATTENTION

- ❖ 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.

- ❖ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. 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, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

- ❖ Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- ❖ 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.

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

- ❖ En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous dans la section “NETTOYAGE ET ENTRETIEN” en page 18.
- ❖ La surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
- ❖ MISE EN GARDE: Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- ❖ Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le réchaud, car ils peuvent devenir chauds.
- ❖  Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.
- ❖ Ne pas placer l'appareil près de ou sur une gazinière ou une plaque chauffante, ne le posez pas sur un four ou un mini-four.



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

MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser cette plaque de cuisson.
- Aucun produit ou matériau combustible ne doit être posé sur la plaque sous quelque prétexte que ce soit.
- La plaque n'est pas conçue pour être utilisée en plein air.
- N'utilisez en aucun cas cette plaque pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Éteignez et débranchez la plaque après usage, avant de la nettoyer et avant de la laisser sans surveillance. Laissez la plaque de cuisson refroidir avant de la nettoyer ou de la ranger.

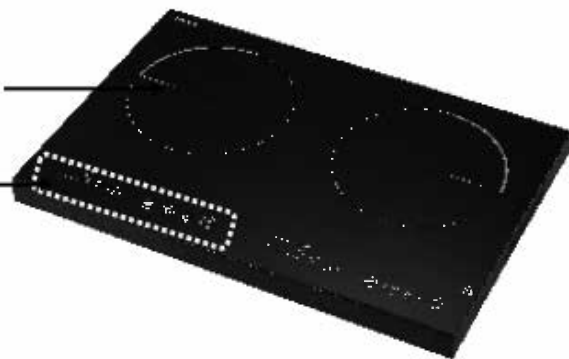
- Ne touchez pas les surfaces chaudes.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Aucun objet ou ustensile autre que les ustensiles de cuisine adéquats ne doit être laissé sur l'appareil.
- Ne montez pas sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas des ustensiles dont les bords sont irréguliers, et ne traînez pas les ustensiles sur la surface en vitrocéramique: vous risqueriez de la rayer.
- Ne nettoyez pas la plaque avec un produit abrasif.
- N'essayez en aucun cas de cuire des aliments dans des récipients hermétiquement fermés (boîte de conserve, pot à café, produits comprimés) : ceux-ci risqueraient d'éclater à cause de la dilatation thermique.
- Pour des raisons de sécurité, aucun objet étranger (fils de fer etc.) ne doit être inséré dans les ouvertures d'arrivée et de sortie d'air car celles-ci ne doivent pas être bloquées.
- Consultez votre médecin si vous avez un pacemaker. N'utilisez pas l'appareil avant de vous être assuré qu'il n'allait pas affecter votre pacemaker.
- Ne surchargez pas la plaque, vous risqueriez d'endommager sa surface.
- Pour des raisons de sécurité, évitez impérativement d'intercaler des matériaux non adéquats entre la plaque et l'ustensile (papier, papier d'aluminium, tissu etc.).
- Cette plaque à induction doit toujours être placée à l'horizontale. Prévoyez un espace d'au moins 10 cm entre les côtés et l'arrière de la plaque et les murs à côté.
- N'utilisez pas la plaque à induction dans un espace exigü. Ne recouvrez pas les ouvertures d'aération : la chaleur de l'appareil ne pourrait plus s'échapper.
- N'utilisez pas cette plaque à induction en la reposant sur un tapis, sur une nappe ou sur du papier fin: cela pourrait bloquer les ouvertures d'arrivée et de sortie d'air et l'appareil risquerait de surchauffer.
- Cette plaque à induction doit rester propre pendant et après chaque utilisation. Protégez votre plaque à induction des insectes, de la poussière de l'humidité. Les cafards et autres insectes peuvent provoquer un court-circuit des composants électriques s'ils s'introduisent à l'intérieur de la plaque. Si vous avez l'intention de laisser l'appareil inutilisé pendant longtemps, nettoyez-le et rangez-le dans un sac plastique.
- La zone de cuisson utilisée reste brûlante même une fois l'ustensile enlevé. Ne la touchez pas; vous risqueriez de vous brûler.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Cette plaque à induction possède 2 zones de cuisson. Le niveau de puissance, la température et le temps de cuisson peuvent être réglés séparément sur chaque zone.

Zone de cuisson
(2x2100W)







Panneau de
commande



Panneau de commande



Boutons tactiles

1.  Marche/veille
2.  Réglage de temps de cuisson
3.  Réglage de température
4.  Réglage de puissance
5.  Augmenter le niveau de puissance, la température ou le temps de cuisson
6.  Diminuer le niveau de puissance, la température ou le temps de cuisson
7. Écran d'affichage du niveau de puissance, de la température, du temps de cuisson et des codes d'erreur

UTILISATION

Qualité des ustensiles

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

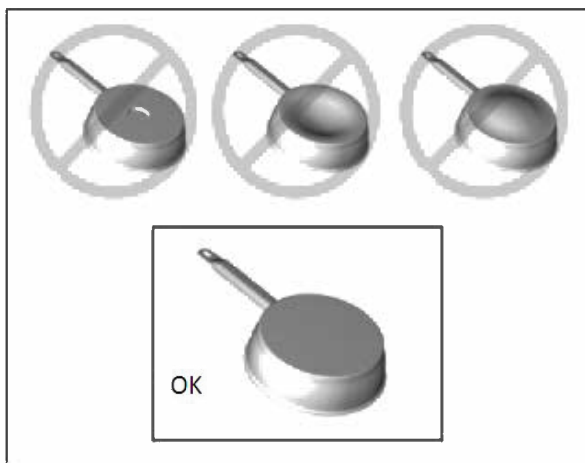
Matériaux non compatibles: aluminium et inox sans fond ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants des ustensiles indiquent si leurs produits sont compatibles avec les appareils à induction.

Pour vérifier si un ustensile est compatible:

- Versez un peu d'eau dans un ustensile, que vous placerez sur une zone de cuisson réglée sur 12. Cette eau doit commencer à chauffer au bout de quelques secondes.
- Le fond de l'ustensile doit être aimanté.

Certains ustensiles peuvent faire du bruit lorsqu'ils sont placés sur une plaque à induction. Ce bruit ne signifie aucunement que l'appareil est défectueux et n'a aucune influence sur le processus de cuisson.



Dimensions des ustensiles

Les plaques de cuisson sont, dans la mesure du possible, automatiquement adaptées au diamètre des ustensiles. Néanmoins, pour chaque plaque donnée, l'ustensile utilisé doit avoir un diamètre minimum.

Afin que la plaque fonctionne au mieux de ses capacités, placez toujours l'ustensile bien au centre.

Remarque: Tous les tests et procédures d'authentification de ce produit sont basés sur les

ustensiles de cuisine en inox 430 (avec un diamètre de base de 210±10mm). Tout autre ustensile ne peut pas garantir un résultat optimal avec l'appareil.

Cuisson à induction


Cette plaque à induction peut fonctionner soit en mode de puissance, soit en mode de température.

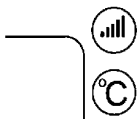
1. Placez la plaque sur une surface plane et sèche.
2. Branchez la plaque.
 - Un signal sonore retentit et l'écran affiche "L", indiquant que la plaque est maintenant en mode veille.
3. Mettez les aliments dans une poêle ou une casserole, que vous placerez ensuite bien au centre de la zone de cuisson.

REMARQUE : Ne mettez en aucun cas un ustensile vide sur la zone de cuisson avant d'allumer l'appareil.

Le poids maximum autorisé de l'ustensile et de son contenu est de 6 kg pour chacune des zones de cuisson.


4. Appuyez sur  .

- Le témoin lumineux situé au-dessus du bouton marche/veille  s'allume, indiquant que la plaque est en marche.
 - Les témoins lumineux de température et de niveau de puissance clignotent.



- Si vous n'appuyez sur aucune touche pendant environ 10 secondes, la plaque se met en mode veille. Le témoin marche/veille s'éteint.

UTILISATION EN MODE DE PUISSANCE

5. Pendant que les témoins de niveau et de température clignotent, appuyez sur  .
 - Le témoin de niveau arrête de clignoter et le témoin de température s'éteint.
 - L'écran affiche le niveau de puissance par défaut : 8.
6. Réglez le niveau de puissance de 1 à 12 à l'aide

des touches  /  .

UTILISATION EN MODE DE TEMPÉRATURE

5. Pendant que les témoins de niveau et de température clignotent, appuyez sur





- Le témoin de température arrête de clignoter et le témoin de niveau s'éteint.
- L'écran affiche la température par défaut: 120°C.

Partage de puissance

Quand vous utilisez les 2 zones de cuisson en même temps, celles-ci se partagent la puissance disponible. Les réglages de puissance possible pour les 2 zones de cuisson sont indiqués dans le tableau suivant.

1 zone	12	11	1 à 10
L'autre zone	1 à 10	1 à 11	1 à 12

6. Appuyez le nombre de fois nécessaire

sur les touches  /  pour régler la température: 60°C, 70°C, 80°C, 90°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C ou 240°C.

7. La plaque commence à chauffer.

- Il est possible de modifier la température et le niveau de puissance pendant la cuisson.
- **REMARQUE : Lorsque l'une des zones de cuisson est réglée sur une température située entre 180°C et 240°C, l'autre zone de cuisson ne peut fonctionner qu'à une température maximale de 160°C ou à un niveau de puissance maximal de 10.**



8. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur  et débranchez l'appareil.

- L'écran indique "H" pour vous rappeler que les surfaces restent brûlantes.

Détection d'ustensile:

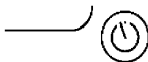
Si aucun ustensile n'est placé sur l'une des deux zones de cuisson, ou si l'ustensile ne convient pas pour une cuisson par induction, l'icône " - - - " clignote à l'écran et la plaque émet un bip sonore. Au bout d'environ 15 secondes, la plaque se remet automatiquement en mode veille. Le témoin marche/veille s'éteint.

MINUTERIE

Vous pouvez régler la minuterie aussi bien en mode de puissance qu'en mode de température.

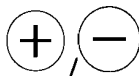




1. Appuyez sur .



- Le témoin de minuterie clignote.
 - L'écran affiche "000".
2. Pendant que le témoin de minuterie clignote, réglez le temps de cuisson de 1 minute (001) à

180 minutes (180) en appuyant plusieurs fois sur les touches




- Gardez les touches  /  enfoncées pour accélérer le réglage en défilant par paliers de 10 minutes.

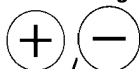
- Les chiffres de la minuterie clignotent à l'écran pendant quelques secondes, puis cessent de clignoter, indiquant que le temps de cuisson est confirmé.
- Une fois la durée écoulée, la plaque à induction se met automatiquement en mode veille.





ATTENTION: La surface de la plaque reste brûlante après la cuisson. NE PAS TOUCHER



Pour annuler cette fonction, appuyez sur . Le témoin de minuterie clignote. Pendant que le témoin clignote, remettez la minuterie à "000" en appuyant plusieurs fois sur les touches



 / . Au bout de quelques secondes, la fonction de minuterie est désactivée et le témoin de minuterie s'éteint.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon légèrement humide. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.
- N'utilisez pas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.
- Séchez bien l'appareil après nettoyage.
- Au bout d'une certaine durée d'utilisation de la plaque à induction, les ouvertures d'arrivée et de sortie d'air sont progressivement obstruées par la poussière et les saletés ; enlevez-les avec un chiffon mou et sec.
- Pour nettoyer les taches d'huile sur la plaque, utilisez un chiffon mou légèrement imbibé d'eau et de dentifrice ou de détergent doux. Puis utilisez un chiffon mou et humide pour frotter jusqu'à enlever complètement les taches.

Attention :

Les accessoires métalliques portés aux doigts ou aux poignets peuvent causer des brûlures, car le champ électromagnétique émis par la plaque de cuisson chauffe tous les **métaux** en contact immédiat avec la zone de cuisson !

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible et solution
Une fois l'appareil allumé, l'écran et les témoins ne s'allument pas.	Assurez-vous que l'appareil est branché correctement. Assurez-vous que le câble et la prise ne sont pas endommagés.
Le témoin est allumé, mais l'appareil ne chauffe pas.	Assurez-vous que l'ustensile convient. Pour toutes les autres causes, confiez la réparation à un réparateur qualifié.
L'appareil arrête brusquement de	• Les entrées d'air ou les bouches d'aération sont peut-être obstruées.

chauffer.	<ul style="list-style-type: none"> •Le temps de cuisson est peut-être écoulé. •La protection du système s'est activée. Veuillez vous référer aux codes d'erreur ci-dessous.
-----------	---

Codes d'erreur

Code	Description	Solution possible
E01	Contrôle électronique de tension trop basse (<140V)	Assurez-vous que la tension de la prise sur laquelle est branché l'appareil correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
E02	Contrôle électronique de tension trop élevée (>260V)	
E03	Court-circuit du transistor bipolaire à grille isolée (IGBT)	Veuillez prendre contact avec le service après-vente.
E04	Protection anti-surchauffe du transistor bipolaire à grille isolée	Éteignez et débranchez l'appareil. Laissez-le refroidir. Rebranchez l'appareil et rallumez-le.
E05	La température de cuisson en mode de puissance est supérieure à 150°C.	Éteignez et débranchez l'appareil. Laissez-le refroidir. Rebranchez l'appareil et rallumez-le. Si ce code d'erreur est toujours affiché une fois l'appareil redémarré, prenez contact avec le service après-vente.
E06	Court-circuit ou problème du capteur de température	Veuillez prendre contact avec le service après-vente.
E07	Défaut technique	Veuillez prendre contact avec le service après-vente.
E08		

DONNÉES TECHNIQUES

La fiche technique ci-dessous est celle d'une plaque à induction domestique conforme à la réglementation européenne N° 66/2014.

Identifiant de modèle	ICD3500
Type de plaque	Plaque de cuisson portable
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	2 zones
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)	Zones de cuisson à induction
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	L: 15,0 cm l: 15,0 cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	EC _{electric cooking} 189,5 Wh/kg

Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC _{electric hob} 189,5 Wh/kg
---	--

Remarque:**Exigence d'écoconception conformément à la réglementation européenne N°66/2014**

Article	Modèle	Valeur mesurée	Exigence	Verdict
Plaque électrique	ICD3500	189,5 Wh/kg	A partir d'1 an après l'entrée en vigueur (20 février 2015) EC _{electric hob} < 210	OK
			A partir de 3 ans après l'entrée en vigueur (20 février 2017) EC _{electric hob} < 200	OK
			A partir de 5 ans après l'entrée en vigueur (mercredi 20 février 2019) EC _{electric hob} < 195	OK

La méthode de test utilisée est conforme aux exigences de la norme EN60350-2:2013

Marque	Proline
Référence	ICD3500
Catégorie	Plaque à induction à 2 zones de cuisson
Tension/fréquence V / Hz	AC 230V~ 50Hz
Puissance nominale totale (W)	3500W
Dimensions du produit (mm)(LxIxH)	542x59x357 mm
Poids net du produit (kg)	4,9 kg
Pays de fabrication	RPC

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 Vandenborre

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

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

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

25 / 09 / 2015